

digheden wél floreren en werk daarmee verder.”

“In diezelfde filosofie, moeten we ons als boer bewust zijn van de veranderende voedingsgewoonten, waarbij meer en meer mensen overschakelen op een ander dieet: vegetarisch, veganistisch ... Hierdoor zal de vraag naar dierlijke proteïnen dalen en die naar plantaardige stijgen. Dito voor suikers en zetmelen, en voor vezels die we te kort hebben. Zowel ikzelf als Foodmaker timmeren mee aan de weg: we proberen die gezonde tendensen te volgen en zelfs op gunstige wijze te beïnvloeden. Anders leven en eten kan ook best lekker zijn! Nieuwe teelten die aan ons veranderende klimaat zijn aangepast, vallen onder die denkwijze. Denk hierbij aan de reeds vermelde eiwittransitie, via onze experimenten met kikkererwten, linzen ... Bij teelten als thee, gember en kurkuma streef ik naar soorten die zonder bijkomende verwarming in de tunnelerres kunnen geteeld worden. En wanneer wij volgend jaar onze eerste granen oogsten, zullen dat soorten zijn die minder gluten bevatten en makkelijker verterbaar zijn.”

“Ik geloof heel sterk in die switch en ik wil dat ook uitdragen. Wil je iets veranderen, dan moet je bij jezelf beginnen. Maar je moet het ook uitdragen en dat kan je doen door daar te zitten waar de beslissingen worden genomen. Daarom heb ik mij een drietal jaar geleden aangesloten bij de studiegroep Bio van Boerenbond.”

Zelf machines bouwen

In het werkhuis van Mark staat een machine voor het vernevelen van heermoes- en netelgierextracten op wijnranken stof te vergaren. “De eerste machine bouwde ik 12 jaar geleden zelf, maar intussen is er voor de wijnbouw geen tijd meer en voor gewasbescherming geen plaats meer”, vertelt Mark. In een vorig leven herstelde hij autobussen. Hydrauliek, carrosserie en las-

werk zijn hem dus niet vreemd en die kennis zet hij graag in om nu zelf machines te bouwen voor zijn eigen teelten. “Vorig jaren waren we finalist bij de BioVLAM, de innovatieprijs voor bioboeren van VLAM, met onze zelfgebouwde plantmachine voor zoete aardappel. Nu zijn we bezig aan een oogstmachine, vertrekkende van een uienraper die wordt omgebouwd. Heel binnenkort moet die functioneel zijn want dan gaan we oogsten.”

Mark is bijna 68. Meer dan één leeftijdsgenoot geniet al van een pensioen, maar daar denkt Mark nog lang niet aan. “Volgens mij word je pas oud als je meer in het verleden leeft dan in de toekomst. Maar hier zijn er nog zoveel uitdagingen: de nieuwe teelten, de granen, onze thee, de eiwittransitie ... Pak je mij dat af, dan word ik pas oud. Nu ga richting zeventig, maar ik voel mij veel jonger. Als ik hijs op mijn kkers uit, waan ik mij in de hemel op aarde. Dit houdt mij jong.”



© FOTOS: LIESBET CORTHOIT

“Hier op mijn akkers, waan ik mij in de hemel op aarde”



Eveline Driesen

Consultant Bio-omschakeling
eveline.driesen@boerenbond.be

Biologisch produceren, da's innoveren!

Europa stelt in z'n Farm to Fork-strategie duidelijke ambities voor de biologische sector. In Vlaanderen bevinden we ons, met een aandeel van 1,6% bio in het landbouwareaal, nog ver van die Europese ambities. De Vlaamse biosector is nog een relatief kleine, maar wel groeiende sector. De vraag naar biologische voeding stijgt jaarlijks, maar dat betekent niet dat afnemers aan je deur komen kloppen om bioproducten af te nemen. Net omdat het een relatief jonge en groeiende sector is wordt ook de biosector al eens geconfronteerd met 'groeipijnen' zoals logistieke uitdagingen, prijschommelingen, enzovoort. Ook de biologische keten is immers nog in volle ontwikkeling. Als je als land- of tuinbouwer biologisch wil produceren, moet je dan ook beschikken over een gezonde dosis ondernemerschap. Je mag niet vies zijn van innoveren en pionieren, zowel op niveau van de teelt, als op niveau van je afzet. Maar wanneer je erin slaagt om je plek in de bioketen te vinden, bevind je je wel in een groeiend marktsegment, en produceer je voor een groep van consumenten met enorm veel waardering voor je producten. Durf dus net als Mark buiten je comfortzone treden en wees als ondernemer niet blind voor maatschappelijke evoluties.