nieuws

Waalse boeren leren Vlaamse collega's samenwerken

nieuws

In deze tijden van communautaire spanningen zou je haast vergeten dat Walen en Vlamingen nog iets kunnen leren van elkaar. Een volle bus met onder meer Vlaamse landbouwers bracht eind vorige week een bezoek aan enkele innoverende samenwerkingsverbanden die hun Waalse collega's uit de grond gestampt hebben. Het gezelschap ging rondneuzen bij een coöperatie van bioboeren, op een zogeheten 'restaurant à la ferme' en in de buurt van een trappistenabdij die weinig nitraatuitspoeling kan verdragen.

4 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:42

In deze tijden van communautaire spanningen zou je haast vergeten dat Walen en Vlamingen nog iets kunnen leren van elkaar. Een volle bus met onder meer Vlaamse landbouwers bracht eind vorige week een bezoek aan enkele innoverende samenwerkingsverbanden die hun Waalse collega's uit de grond gestampt hebben. De rondrit vond plaats in het kader van een Cera-project rond meerwaardecreatie door coöperatie dat in 2005 werd opgestart met Boerenbond en de Waalse landbouworganisatie FWA als voornaamste partners.

Eerst werd halt gehouden op het plateau van Gerny. De lokale boeren sloten er een overeenkomst met enerzijds de gemeenten Rochefort en Marche, en anderzijds de trappistenabdij Saint-Remy om de mineralenuitspoeling in de hand te houden. "Dankzij de adviezen van het Centre d'Economie Rurale kunnen de boeren het maximale gehalte van 25 milligram nitraat per liter water blijven garanderen. Niet onbelangrijk, want dat is de uiterste grenswaarde voor het brouwen van trappist", weet Boerenbond-medewerker Freddy Robberecht.

Voor het middagmaal ging het agrarisch gezelschap langs in de Ferme de Durbuy, een zogeheten 'restaurant à la ferme'. Dat is één van de twee culinaire formules die de FWA heeft uitgewerkt voor landbouwers die via een hoeverestaurant een bijkomend inkomen willen verdienen. De andere formule - de ferme gourmande - is intussen uitgegroeid tot een gedeponeerd merk, waarbij het lastenboek bepaalt dat minstens de

helft van de grondstoffen voor het restaurant van de hoeve zelf afkomstig moet zijn. Aangeraden wordt om de andere grondstoffen bij boeren in de streek aan te kopen.
De laatste halte van de busreis was 'Agribio', een coöperatie van biologische boeren die vlees en meel produceren. Het vlees van hun blondes d'Aquitaine en limousins verkopen de landbouwers tegen een vastgestelde prijs aan een supermarktketen. De granen - spelt, tarwe, boekweit, triticale en rogge - malen ze zelf en het meel verkopen ze aan een aantal bakkers in de streek.
"Uit de studiereis is gebleken dat nieuwe vormen van samenwerken niet altijd in pasklare modellen te gieten zijn", zegt Robberecht. "Verschillende situaties vergen een andere, creatieve oplossing. Maar cruciaal is in elk geval het voluntarisme om nieuwe kansen te ontwikkelen door wederzijdse competenties aan te vullen".(KS)
Meer informatie: Slim samenwerken, hoe doe je dat?

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy