Reportage

Eetbare chrysant en 374 andere kruiden: met breed assortiment mikken op nichemarkt

Reportage

D&V Plant Production heeft een topjaar achter de rug en de verkoop loopt nog steeds storm. Het bedrijf teelt 375 verschillende soorten kruiden en nog meer verschillende soorten heesters en kleinfruit. “Wij gaan niet voor de massa, maar bieden een groot assortiment in kleine volumes aan”, klinkt het bij het familiebedrijf uit Menen.

2 JUNI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 3 JUNI 2021 9:04

Lees meer over:
fruitteelt
sierteelt



Het is rustig bij D&V Plant Production in het West-Vlaamse Menen, vlakbij de grens met Frankrijk, wanneer we het bedrijf bezoeken op een regenachtige zaterdagochtend in mei. Dirk Descamps is met de vrachtwagen op weg om materialen te halen en zijn vrouw An Verbeest en dochter Sarah zijn aan het werk in de serre. An maakt notities op een inventarislijst en Sarah strooit vermiculite over pas gezaaide kruiden. “Dat zorgt voor een goede water-luchtverhouding in de bovenlaag van de pot en het plantje kan er makkelijk doorheen groeien”, vertelt ze terwijl ze net aan de eetbare chrysant is aanbeland.

Sarah neemt doordeweeks de planning en de commerciële taken op zich in het bedrijf dat 6000 m² serres en drie hectare containerveld bestrijkt. Op kantoor neemt ze bestellingen aan en werkt transportorders uit. Beide activiteiten zijn een behoorlijke klus. D&V Plant levert namelijk aan tuincentra over heel België. “De ene week leveren we in Vlaanderen en de andere week in Wallonië”, legt Sarah uit. “Tuincentra bestellen voor maandagavond en daarna zorgen wij voor levering tegen vrijdag.”



Citroenverbena, Moerasspirea, Rode Zonnehoed

De bestellingen kunnen soms tientallen soorten kruiden bevatten waarbij het om kleinere volumes gaat. Het bedrijf teelt maar liefst 375 soorten kruiden en bijzondere groenten en is daarmee uniek in Vlaanderen. Omdat de serre eind mei al leegloopt, is de diversiteit van het assortiment nog het beste te zien in de voorraadkamer waar de labels van de kruiden opgeslagen zijn. Citroenverbena, Moerasspirea, Rode Zonnehoed, Venkel, Rode Mitsuba, Winterpostelein, Brave hendrik, Aardbeispinazie, Roomse kamille: het is zo maar een greep uit het assortiment. En dan natuurlijk de eetbare chrysant, oftewel de Chrysanthemum coronarium.

De laatste jaren is het aantal kruidentelers toegenomen, maar de meeste telers richten zich op de populaire kruiden, zoals basilicum, peterselie, oregano en munt. Door het grote aanbod van die soorten nemen deze bij D&V Plant een minder belangrijk aandeel in, terwijl wat minder gekende soorten in relatief grote hoeveelheid gekweekt worden.

Alleen van munt heeft het serrebedrijf al dertig verschillende soorten. “Wij gaan niet voor de massaproductie”, benadrukt Sarah nogmaals. Ooit leverde D&V Plant aan supermarkten, maar de telers konden niet wennen aan de onrealistische opdrachten. Zo werd het zomerkruid basilicum ook in februari gevraagd. Bij tuincentra zou er volgens het bedrijf toch meer beroepskennis aanwezig zijn en volgt de verkoop beter het ritme van de natuur. “Voor tuincentra wakkert de grote verscheidenheid in het assortiment de nieuwsgierigheid van de consument aan, wat deel uitmaakt van een stukje beleving in de winkel”, verklaart Sarah het succes van D&V Plant bij de tuincentra.

Partnerschap met andere teler

Om nog beter tegemoet te komen aan de vraag naar een breed, gevarieerd assortiment ging het familiebedrijf enkele jaren geleden een partnerschap aan met Dirk Talpe, een sierteler uit de buurt. Samen bieden de siertelers een gedeeld pakket aan de tuincentra aan. Talpe teelt 600 soorten bloeiende vaste planten.

D&V Plant heeft in totaal 1.000 variëteiten in productie. Behalve 375 verschillende kruiden, teelt het familiebedrijf ook een breed assortiment aan kleinfruit en heesters. De gewaskeuze is dusdanig gekozen dat het werk over het jaar verdeeld is en ook een voor tuincentra interessant assortiment beschikbaar is. “Van februari tot mei zijn we druk bezig met de verkoop van kruiden en in de zomer verzorgen we de heesters en het kleinfruit die in het najaar en het voorjaar verkocht worden. In de zomer worden er weinig kruiden besteld”, vertelt Sarah.



Fransen steken grens niet over

Op enkele kilometers van de Franse grens, zijn onze zuiderburen ook een belangrijk afzetgebied. Momenteel steekt zo'n 25 procent van de productie de grens over. Problemen met het grensverkeer heeft het bedrijf niet gekend tijdens corona en ook de Franse tuincentra draaien op volle toeren. Sarah: "Doordat de grens gesloten was voor personenvervoer staken Fransen niet de grens over om bij grote tuincentra in Vlaanderen inkopen te doen. Mede hierdoor hebben vooral Noord-Franse tuincentra een goed jaar gedraaid."

Tuincentra waren een toeristische attractie tijdens corona

Met een klantenkring van kleine, lokale tuincentra hadden de telers het vorig jaar niet beter kunnen treffen. "Tuincentra waren vaak de enige uitstapmogelijkheden tijdens corona. Er was een enorme toeloop en onze klanten hadden het gevoel dat het elk weekend opendeurdagen waren", vertelt de teler. "En omdat mensen ook minder op vakantie gingen, spendeerden ze meer tijd in hun tuin en hadden ze ook meer te besteden."

Door de goede verkoop vorig najaar zijn er dit voorjaar nog maar weinig heesters en fruitbomen op voorraad. "Hierdoor hadden we meer ruimte in de serres en hebben we meer kruiden kunnen zaaien", vertelt Sarah die aangeeft dat men met de kruidenteelt flexibel kan inspelen op de marktvraag. "De teelt van éénjarige kruiden duurt soms maar drie weken. Hierdoor kunnen we op korte termijn schakelen." Na levering gaan de kruiden meestal binnen de twee weken de deur uit.

Alhoewel de verkoop ook dit jaar erg goed verloopt, kan er wel een klein minpuntje opgetekend worden. Door het koude voorjaarsweer en het aanslepen van de nachtvorst groeiden de kruiden minder snel dan normaal. Daarbij is het voorjaarszonnetje niet alleen belangrijk voor de groei, maar ook voor de verkoop. Sarah: "Mensen krijgen door de voorjaarszon zin in werken in de tuin. Maar door corona is dat blijkbaar niet eens nodig en wordt er toch verkocht."





Steden vragen andere kruiden dan platteland

De onderneemster zegt dat de kruidenteelt ook profiteert van de trend van gezond eten. Opmerkelijk is daarbij ook het verschil tussen platteland en steden. “In landelijke gebieden is er meer vraag naar traditionele kruiden, zoals tijm, bieslook en peterselie, terwijl er in de stad meer speciale, exotische of minder voor de hand liggende kruiden en groenten gevraagd worden zoals boomspinazie en aardperen.”



De 29-jarige West-Vlaamse rolde zeven jaar geleden in het bedrijf dat haar ouders in 1993 hadden opgericht. Haar vader en moeder, wiens initialen in de bedrijfsnaam terugkomen, startten met de teelt van sierheesters en chrysanten. Na vier jaar zetten ze de chrysanten stop en gingen ze met de teelt van kruiden en vergeten groenten aan de slag. Sarah ziet de toekomst rooskleurig in. Aanleiding om uit te breiden of het assortiment te veranderen ziet zij niet, wel wil zij in de toekomst werk maken van de wateropvang op het bedrijf.

“De afgelopen drie jaar hadden wij een serieus watertekort en moesten we water inkopen dat met vrachtwagens werd geleverd. Daarom willen we op termijn de opvangcapaciteit vergroten om zo autonoom te zijn op het gebied van watervoorziening. Tegelijkertijd willen wij ook onze wateropvang milieugericht maken." Dit jaar zal het waterdeficit misschien wel meevallen. Door de vele regenval staat er anderhalve meter meer water in het bassin dan in voorgaande jaren.

Bron: Eigen Verslaggeving

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
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada