Van tomaten naar asperges: tuinders bouwen dynamisch bedrijf uit in Turnhouts Vennengebied

Ondanks de stikstofperikelen vallen er ook positieve verhalen op te tekenen in het Turnhouts Vennengebied. Vader Fons en zoon Jan Nooyens bouwden in Poppel de voorbije jaren een dynamisch aspergebedrijf uit met serreteelt, verwarmde buitenteelt in tunnels en traditionele vollegrondsteelt. Door het lange seizoen en het grote, constante volume is het bedrijf een vaste leverancier van supermarktketens. Daarnaast bouwden de telers ook een korteketentak uit met twee winkels en een handvol kramen die kriskras door Vlaanderen op markten terug te vinden zijn.

28 MAART 2023 – LAATSTE UPDATE 28 MAART 2023 21:14

Lees meer over:
tuinbouw
stikstof



Pasen, dat dit jaar op 8 april valt, vormt traditioneel de start van het aspergeseizoen. Bij de familie Nooyens in Poppel is het eind maart al een drukte van jewelste in de sorteerloods waar een tiental seizoenarbeiders de asperges schoonmaken, op de sorteerband leggen en uitgaande asperges in kisten op de palletten stapelen. Aan het einde van de loods staat een verpakkingsinstallatie en een schilmachine. De met de hand afgewogen schaaltjes geschilde asperges klokken af op 15 euro per kilo.

Omdat het aanbod van asperges momenteel nog laag is, is de prijs behoorlijk. “Er zijn niet veel Vlaamse bedrijven met aspergeteelt in serre”, verklaart zaakvoerder Fons Nooyens. Tot twaalf jaar geleden kwamen er nog tomaten uit zijn serre, maar inmiddels dus het witte goud. Deze bijnaam refereert aan de hoge prijzen bij de start van het seizoen. “De serre voldeed niet meer voor de moderne tomatenteelt”, aldus de 61-jarige Kempenaar die destijds dacht aan stoppen. “Onze zoon ging al drie jaar buitenshuis werken en wij waren bijna 50 jaar oud. Wij zagen er tegenop opnieuw te investeren.”





Uiteindelijk kwam de tomatenteler naar eigen zeggen “asperges op zijn weg tegen” en besloot hij de stap te zetten. “We zijn begonnen met de serre, maar zijn er vervolgens al snel vollegrondsteelt bij gaan doen.” Inmiddels heeft het bedrijf naast de serre van anderhalve hectare ook verwarmde minitunnels en vollegrondteelt op een areaal van enkele tientallen hectare. De productie loopt van medio februari tot medio juni.

Doordat de teelten op verschillende momenten in productie komen, kunnen de telers enerzijds het werk verdelen voor de seizoenarbeiders en anderzijds een constant volume aanbieden waardoor het bedrijf, dat is aangesloten bij de BelOrtaveiling in Sint-Katelijne-Waver, een interessante partij is voor retailers. Sinds enkele jaren werkt het bijvoorbeeld samen met Lidl waarvoor het ook de verpakking verzorgt. De prijzen worden wel op de klok bepaald.



Seizoenarbeiders

Voor de Roemeense seizoenarbeiders is er naast de serre een woonunit voorzien waar ze enkele maanden per jaar verblijven. “Vorige week liep hier een handvol seizoenarbeiders rond. Over een week zullen het er 25 zijn en weer week later 50”, aldus Fons Nooyens die aangeeft dat het personeelsmanagement tijd- en energie rovend is. “Veel van de mensen komen voor het eerst waardoor je ze ieder jaar moet inwerken en begeleiden. Het is niet zoals bij de tomatenteelt waarbij mensen bijna het jaarrond hetzelfde werk doen.”

Om deze reden heeft de ondernemer ook geen ambitie om de groei van de voorbije jaren verder te zetten. Terwijl zijn vrouw Nancy, zoon Jan en schoondochter Sophie in de sorteerloods het werk in goede banen leiden, begeleidt Fons de aspergestekers van de serre naar de verwarmde minitunnels buiten. In de gietende regen zetten ze het werk voort. “Ik heb veel bewondering voor hen. Je vindt geen Belgen meer die dat werk nog willen doen.”

De tunnels worden verwarmd door een ondergronds buizensysteem dat uitmondt op een stookinstallatie op mazout. Hiermee kan het familiebedrijf de productie perfect timen en er bijvoorbeeld voor zorgen dat die piekt rond Pasen. “Als we de verwarming opdrijven naar 16 graden beginnen de asperges te groeien.” Vorig jaar kende hij een gepeperde rekening. Naast de sterk gestegen mazoutprijzen, was er rond Pasen ook nog een koudeprik. “Op verzoek van een retailklant hebben we de temperatuur opgevoerd om extra asperges te hebben. Zij hebben daarbij mee in de extra kosten gedeeld.”





Eind maart zijn de stookoliekosten weer genormaliseerd, maar Nooyens is nog steeds het dubbele kwijt aan stookkosten, zegt hij. “En ook andere zaken zijn sterk in prijs gestegen. Denk bijvoorbeeld aan verpakkingen en personeel. Er zijn momenteel onderhandelingen aan de gang voor de lonen van seizoenarbeiders, maar wij gaan ervan uit dat ze deze zeker met tien procent zullen gaan stijgen.”

Wanneer hij deze kosten terugverdient, is elk jaar de vraag. Momenteel zijn de asperges goed geprijsd, maar liggen de kosten ook op het hoogste niveau ooit. “Het valt moeilijk te zeggen in welke periode van het jaar de marges het beste zijn”, vertelt de tuinder. “Vorig jaar hadden we de beste marges in

juni, wanneer de productie in Vlaanderen normaal gezien piekt. Door de slechte prijsvorming waren veel telers er in mei al mee gestopt, maar wij bleven ook onder de kostprijs verder telen. Dat pakte enkele weken later goed uit met mooie prijzen, terwijl de kosten op dat moment op zijn laagst lagen."



Korte keten

Enkele jaren geleden startte het bedrijf ook met korteketenverkoop. "Het was een tijd dat de asperges een euro per kilo opbrachten op de veiling. Daarom waren we op zoek naar alternatieve afzetkanalen", vertelt de teler. Het bedrijf telt inmiddels twee hoevewinkels – één in Oosthoven, één in Poppel - en heeft vier kraampjes die tijdens het seizoen op marken over heel Vlaanderen te vinden zijn.



De korteketenverkoop wordt verzorgd door twee dochters van Nooyens. De komende jaren zal deze activiteit mogelijk nog verder uitbreiden, blikt hij vooruit. "Vooral de marktkramen zijn interessant. Daar heb je te maken met relatief lage investeringskosten. En onze kramen raken daarbij steeds bekender op de marken. Wij bieden elf verschillende aspergesoorten aan van a-klasse, tot tweede keuze en soepasperges. Bij het standaard groentekraam krijg je vaak maar één soort asperges voorgeschoteld."

Voor de Kempenaars ziet de toekomst er rooskleurig uit. Dit terwijl zijn collega-landbouwers in het Turnhouts Vennengebied, vooral de veeboeren, enorm geraakt worden door de stikstofcrisis en de komende jaren nog veel onzekerheid zullen kennen. "Het is waanzinnig wat de overheid doet. Dit is puur een luxeprobleem. Mensen moeten blijven eten. Ook in de toekomst", zegt de aspergeteler hierover.

Zoon Jan (34), die kortstondig aansluit bij ons gesprek, ziet de toekomst qua concurrentie ook positief in. “Mensen willen steeds minder hun handen vuil maken. Dit en het feit dat het opzetten van een aspergebedrijf grote investering met zich meebrengt, zal velen ervan weerhouden ook actief te worden in de teelt, is mijn overtuiging”, besluit hij met een glimlach.

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Code d'Or