

Vier jonge starters boeren op CSA-boerderij: “Bodemkwaliteit speelt te weinig rol in grondenprijs”

nieuws

Is landbouw alleen nog weggelegd voor boerenkinderen en oude rotten? Neen, zo bewijzen Benny Van de Velde (39), Elise Van Broeckhoven (34), Koen Claes (42) en Basil Van Vlem (29). De jonge boeren werken samen op CSA-boerderij Grondig in Heusden, Destelbergen. Met zo'n 500 deelnemers per jaar, is het bedrijf gestaag uitgegroeid tot een lokale leverancier van groenten, fruit, vlees en eieren, én tot een gezellige hub voor de lokale gemeenschap. “Ik hou van onze manier van werken, maar ik denk dat we op geen andere manier hadden kunnen starten”, zegt Benny. “Grond vinden was al moeilijk genoeg. Zonder steun van vorige generaties, moet je er niet aan denken om pakweg een gangbaar melkveebedrijf op te starten.”

1 AUGUSTUS 2024

Ruben De Keyser

Lees meer over:

[jonge boeren](#)[binnenkijken bij boeren](#)[CSA](#)[bio](#)[agro-ecologie](#)[korte keten](#)[zelfpluk](#)[zelfoogst](#)

“Zonder jonge boeren gaat het niet.” Op 27 juni kwam Groene Kring met een duidelijk statement tijdens de lancering van hun visietekst ‘Boer & Toekomst’. Maar wie zijn de landbouwers van morgen en hoe gaan ze om met de uitdagingen van vandaag? Elke week brengt VILT een portret van een jonge landbouwer die zich inzet voor het voortbestaan van de sector.

Wanneer we de serre van Grondig betreden, zijn de boeren druk aan het werk. Komkommeroogst. De boeren hebben jonge kinderen, die zich meteen storten op het krat met de vers geplukte groente. Een exemplaar met grillige vorm wordt met beide handen vastgenomen en wordt met onbespoten schil verorberd. Een gezonde snack die kansloos had geweest in de rekken van de supermarkt. “De eisen van supermarkten liggen heel hoog”, zegt Elise. “Ze moeten allemaal dezelfde vorm hebben, dezelfde kleur, maar mensen zijn veel toleranter voor het uitzicht van een groente, wanneer ze die zelf hebben geoogst.”

“ Mensen zijn veel toleranter voor het uitzicht van een groente, wanneer ze die zelf hebben geoogst

Elise Van Broeckhoven - Grondig

“En toch,” zegt Basil, “betrappen we onszelf er ook vaak op dat we eerder de mooiste groenten als eerste uitkiezen. Het is iets psychologisch. Een klant die rechtstreeks van de velden oogst, kijkt niet naar de vorm. Maar als ze de groenten zien liggen in een groentepakket, zelfs al komt het van onze velden, dan doet het uitzicht er wel toe. Dat is geen verwijt, want ook ik merk dat ik in die setting strenger ben.”



Vingerwijzen

Het team van Grondig leerde elkaar kennen bij een opleiding biolandbouw van Landwijzer, een leercentrum voor biologische en biodynamische landbouw. Allemaal hebben ze deze opleiding pas later in het leven aangevat. Geen boerenzonen en -dochters, wel liefhebbers van de stiel. “Na het middelbaar heb ik Landschaps- en natuurbeheer gestudeerd”, zegt Elise. “Daar zag ik erg veel vingerwijzen naar de landbouw. Stikstof was toen een hot item. De boer leek de grote schuldige van de stikstofcrisis en alle milieuproblematiek. Maar het is ook wat je in je eigen ijskast steekt, dat het verschil kan maken. Ik vond het confronterend dat we in de les aan het vingerwijzen waren naar de landbouw, maar dan in de supermarkt wel dezelfde producten kochten als iedereen. En er was geen alternatief. Zelfs de universiteitskantine was niet gevuld met duurzame voeding. Daar ligt de grote sleutel. Lokale boeren hebben geen toegang meer tot afzetmarkten als ziekenhuizen, universiteiten en zorginstellingen. Terwijl dat iets is dat in mijn droombeleid zou mogen veranderen in de toekomst.”

“ Lokale boeren hebben geen toegang meer tot afzetmarkten als ziekenhuizen, universiteiten en zorginstellingen

Elise Van Broeckhoven - Grondig

“Zeker scholen”, zegt Benny. “Het is al aangetoond dat het eetpatroon van kinderen veel beter is wanneer je van in het begin gezonde voeding aanbiedt op school. En het ongezonde niet aanbieden. Er valt zoveel te doen met schoolmaaltijden, en dat kost zeer weinig in vergelijking met de kost die we hebben aan onze gezondheidszorg.”



Verschraalde grond

Maar het maatschappelijk probleem waarmee de boeren als eerste werden geconfronteerd, was de toegang tot grond. Dat landbouwgrond in Vlaanderen niet alleen duur is maar ook zeldzaam, was bij het eerste uur duidelijk. “Het was een lange zoektocht”, zegt Benny. “De weinige grond die je in deze streek vindt, daar staan vooral paarden op.”

“We hebben heel veel geluk dat we toch nog elf hectare hebben kunnen *bijeenscharten*”, zegt boer Benny. De boeren werken nu aan hun vierde seizoen, met 4 hectare groenten, 0,7 hectare kleinfruit, 4,5 hectare weiland en 0,4 hectare serre. Wat rest zijn weides en hakhout.

Grondig pacht zijn percelen bij privé-eigenaren. Hun manier van werken hielp om een contract te onderhandelen. “Voor vele eigenaars is onze formule een argument om aan ons te verpachten”, zegt Elise.

Maar dat niet alle grond gelijk is, werd snel duidelijk. Vele bodems waren verschaald, wat de biologische teelt in de eerste jaren erg zwaar maakte.

“Mijn hoop voor de toekomst is dat grondeigenaars het belang weer leren beseffen van bodemkwaliteit”, zegt Elise. “Er zijn zeer veel gedegradeerde gronden in omloop, maar dat zie je voorlopig niet aan de prijs.”



En dus was het aan de bioboeren om de bodemkwaliteit te verbeteren. Maar dat is niet altijd een evidente klus. “Vooral in de seizoenspacht is dat een ramp”, valt Benny haar bij. “Je kan vier jaar werken om de kwaliteit van je grond eindelijk weer op orde te krijgen, en dan loopt je contract af. Het is

trouwens moeilijker en moeilijker om grond voor lange termijn vast te krijgen. Vier jaar je best doen om nieuw leven te blazen in dode grond, om dat dan kwijt te geraken. Dat is een ramp.”

Op de gronden die de boeren voor de lange termijn kunnen gebruiken, werpt een opwaardering van de bodem duidelijk vruchten af. “Dat zijn de gronden van mijn pépé”, zegt Benny. “Hij heeft er heel zijn leven maïs op gezet. ‘Goeie grond’, vertelde hij. Natuurlijk, als je je maïs telkens behandelt met kunstmest. Maar wij kunnen daar niets mee aanvangen. Onze eerste jaren waren een ramp. Volgens mijn pépé waren we aan het prutsen. ‘Zie je nu? Bio, dat trekt op niets’. Maar we hebben de bodem met de jaren opgewaardeerd, en nu halen we er dikke prei en kolen uit.”

“ Je kan vier jaar werken om de kwaliteit van je grond eindelijk weer op orde te krijgen, en dan loopt je contract af

Benny Van De Velde - Grondig

Wederzijds vertrouwen

De CSA voorziet elk jaar 450 volwassenen van groenten en 150 van fruit. Deelnemers zijn dit, en geen klanten, zoals gangbaar is bij dit type bedrijf. De boeren hanteren jaartarieven van 440, 470 en 500 euro voor hun groenten. “We werken met een prijsvork afhankelijk van de financiële draagkracht van een gezin”, zegt Benny. “Onze groenten zijn onze hoofdactiviteit, de ‘boom’ waar alles aan ophangt. Daar komen met de jaren extra takken aan. Fruit, in eerste instantie, en we beginnen ook stilaan met vlees- en legkippen, snijbloemen, aardappelen, enzovoort. Maar het blijft verdeeld onder onze behapbare community van zo’n 500 tot 600 mensen. Idealiter willen we iedereen bij naam kennen, of ten minste bij gezicht.”

De abonnementen werken op basis van vertrouwen. Iedereen mag slechts genoeg groenten meenemen om zichzelf te voeden. “In het begin gebeurt het wel dat iemand te veel oogst, maar mensen corrigeren automatisch wanneer ze merken dat ze hun portie niet op krijgen”, zegt Benny. “Mensen mogen zo vaak komen als ze willen. De meesten komen één keer per week, sommigen één keer per dag.”



Nicolaas Van der Burght (22), Benny Van de Velde (39), Elise Van Broeckhoven (34), Koen Claes (42) en Basil Van Vlem (29)

Ingeburgerd

Voor vele deelnemers is de CSA ook een sociale voedingsbodem. Wanneer er geplukt wordt, wordt er ook gebabbeld. “Het merendeel van onze klanten komen uit Heusden, of maximaal op tien kilometer van hier”, zegt Elise. “Een plukboerderij kan enkel leven als ze temidden van de mensen

functioneert. Een boerderij op driehonderd meter van de kerktoren. Ik heb dat nog net geweten als kind, hoe we met mijn ouders melk en eieren gingen halen achter de hoek, bij de boer in het dorp. Maar zo zijn er niet meer veel, kinderen die bij de boer gaan. Maar dat is wel onze grootste aantrek: jonge gezinnen die hun kinderen willen tonen waar hun voeding vandaan komt.”

Tijdens de weekends fungeert de boerderij ook als dorpscafé, maar dan met frisse komkommers in plaats van koude pintjes. Op deze momenten komen de meeste deelnemers hun weekvoorraden inslaan, en terwijl wordt er stevig bijgepraat. Ook de boeren zelf hebben er al enkele mooie vriendschappen aan overgehouden. “Met een andere job had ik me nooit zo snel ingeburgerd in Heusden”, glimlacht Elise.

Benny merkt hoe de klanten ook veel bijleren, bewust en onbewust. “Niet enkel teelttechnisch”, zegt hij. “We werken mee met de seizoenen, en dus leren mensen groenten eten waar ze nooit eerder mee hebben gewerkt. Kervel is bijvoorbeeld zo’n groente die veel mensen hier herontdekken vanuit hun kindertijd.”



Reportage

CSA-bedrijf afhankelijk van Gentse goodwill: “Toekomstperspectief blijft uit”

31 MEI 2024

buurt, maar we willen ook daarbuiten impact hebben”, klinkt het tot slot. “Iemand die onze filmpjes en foto’s bekijkt en denkt: ik begin er zelf ook mee. Dat is de droom.”

Bron: Eigen berichtgeving

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra