

## Reportage

# Asperges, een geslaagde uitweg

**Wat doe je als je tomatenserre te klein is geworden en je niet meer zwaar wil of kan investeren? Een minder energievretende teelt kan dan een oplossing bieden. Voor Paul Vercammen en zijn echtgenote was dat de aspergeteelt. Door de combinatie van serreteelt met vollegrondsteelt is hun bedrijf jaarlijks vier maanden in productie. Een geslaagde keuze om mee uit te bollen.**

Paul Vercammen en echtgenote Josée Broes zijn sinds 2010 trotse telers van asperges, 'Lierse Asperges'. Een teelt waar ze heel bewust voor gekozen hebben, na lang wikken en wegen. Verdergaan met de teelt van tomaten was voor hen geen optie meer. We blikken even terug met Paul op wat vandaag meer dan ooit de juiste keuze blijkt te zijn.

## Van tomaten naar asperges om energiekosten te drukken

Paul en Josée huwen in 1978 en starten dat jaar ook meteen hun bedrijf in Lier op. In een serre van 5.000 m<sup>2</sup> combineren ze een grondteelt tomaat met de teelt van kropsla. In '85 schakelen ze zoals de meeste collega's over op een jaarronde teelt van tomaat op substraat. Vijf jaar later breiden ze de serre uit tot 8.000 m<sup>2</sup>. "Ik heb lang bij het peloton van de tomatentelers gehoord, als we de tomatensector met de koers mogen vergelijken. Maar in 2008 voelde ik dat ik achteraan begon te bengelen", zegt Paul. "Ons bedrijf was te klein en we konden geen wkk plaatsen omdat er hier geen gasleiding ligt. Het werd op dat moment ook duidelijk dat geen van onze drie kinderen interesse had om het bedrijf over te nemen."

De ondermaatse tomatenprijzen gekoppeld aan de torenhoge energieprijzen stelden Paul, die inmiddels 52 was, voor de keuze. Ofwel moest hij er na 30 jaar mee stoppen en een andere job gaan zoeken, zoals vele collega's met succes gedaan hebben. Ofwel moest hij een andere uitweg zoeken: een teelt waarmee hij het bedrijf kon voortzetten zonder een al te grote energierekening.

Paul koos voor dat laatste. "Ik heb eerst de teelt van sla overwogen, maar dat bleek al snel geen optie. Via Louis Beirinckx kwam ik in contact met de teelt van asperges onder glas.

Louis was er in '96 al mee begonnen en noemde het een ideale teelt voor een kleiner bedrijf zonder investeringsmogelijkheden. Eén grote maar: ik kende niks van de aspergeteelt."

## Kennis vergaren belangrijkste obstakel

Kennis vergaren bleek al gauw Pauls belangrijkste obstakel. "Op het Proefstation voor de Groenteteelt in Sint-Katelijne-Waver waren ze net met de teelt van asperges onder glas begonnen, maar het onderzoek stond nog in z'n kinderschoenen. Onderzoeker Hans Claes had wel al heel wat teelttechnische kennis. Ik ben dan wat beginnen rondbellen en zo in contact gekomen met een teeltvoorlichter van DLV die me wat adressen van Nederlandse aspergetelers gaf. Zeven of acht Nederlandse bedrijven ben ik gaan bezoeken om te kijken hoe je de teelt van asperges onder glas aanpakt." Paul volgde ook nog een vierdaagse cursus over asperges in Horst, maar die was



Paul en Josée Vercammen-Broes zijn sinds 2010 trotse aspergetelers.

eerder bedoeld voor gevorderden. Moest hij de cursus nu volgen, dan zou hij er zeker meer aan hebben.

## Omgeschakeld in enkele maanden

In 2008 zijn Paul en Josée begonnen met het verzamelen van informatie over de aspergeteelt, in 2009 hebben ze hun laatste tomaten geplukt. Na het ruimen van het tomatengewas volgden in snel tempo heel wat werkzaamheden om de serre klaar te maken voor de teelt van asperges: de grond nivelleren, palen zetten, verwarmingsbuizen aanleggen, worteldoek erin, compost en champignonmest aanvoeren ... In maart 2010 was alles klaar en werden de asperges aangeplant.

Paul koos voor de teelt in bakken. "De bakkenteelt is wat duurder in aanleg dan de rijenteelt, maar het systeem biedt ook twee belangrijke voordelen: het is ergonomisch beter werken omdat je je niet moet bukken om te oogsten, en de wortels worden minder beschadigd omdat je niet moet opbermen."

## Vier maanden aanbod van asperges

In 2011 werden de eerste asperges geoogst. Het eerste jaar na aanplant duurt de oogstperiode amper drie weken en is de oogst nog zeer beperkt. Maar het jaar daarop komt de productie goed op gang.

Paul en Josée hebben tegelijk met de aanplant in de serre (8.000 m<sup>2</sup>) ook asperges aangeplant in openlucht (9.000 m<sup>2</sup>). "Het seizoen onder glas loopt maar van half februari tot half april.



Paul koos resoluut voor de teelt in bakken.



Het gewas gezond houden in de zomer is de grootste uitdaging.



Om vier maanden in productie te zijn hebben Paul en Josée naast de asperges in de serre ook asperges aangeplant in de vollegrond.

Daarna kunnen we in de vollegrond oogsten tot Sint-Jan (24 juni). Door de combinatie van serre- en vollegrondsasperges kunnen we vier maanden asperges aanleveren bij BelOrta. In dezelfde periode zijn er op ons bedrijf ook altijd asperges verkrijgbaar in thuisverkoop."

### Gewas gezond houden is grootste uitdaging

Zodra er niet meer wordt geoogst –half april onder glas en eind juni in vollegrond– schiet het gewas door. "Het komt erop aan de planten in de zomer zo lang mogelijk frisgroen te houden zodat ze zo veel mogelijk fotosynthese kunnen doen. Zo maken ze suikers aan waarmee de wortelstokken uitgroeien en nieuwe ogen aanmaken voor het volgende seizoen. De productie van het komende seizoen wordt dan bepaald. De planten hebben daar eigenlijk alleen licht en water voor nodig."

Ook de gewasbescherming vraagt in de zomer de nodige aandacht. Aspergevlug, trips en de aspergekever zijn de meest te duchten plagen. "Vooral voor de laatste twee moet je in de serre heel alert zijn. Buiten kan ook *Botrytis* de kop opsteken, maar in de serre heb je daar minder last van omdat het gewas nooit nat wordt. De planten krijgen hun water immers langs onder."

### Aanloop naar het nieuwe seizoen

Halfweg december is het 'kruid', het verdorde gewas, gehakseld. Paul zal de bakken binnenkort bijvullen met organisch materiaal. Hij

heeft daar dit jaar gerecycleerde potgrond van aardbeientelers voor voorzien, maar ook met gerecycleerd kokossubstraat van tomatentelers heeft hij goede ervaringen.

Midden januari gaat de ketel aan om tegen Valentijn de eerste asperges van het nieuwe seizoen te kunnen oogsten. Tijdens de oogstperiode doen Paul en Josée beroep op drie seizoenarbeiders, de rest van het jaar krijgen ze het met z'n tweeën gebolwerkt.

### Geslaagde uitweg

Het jaar van aanplant is er uiteraard nog geen oogst. Maar ook het jaar daarop worden er nog maar weinig asperges gestoken. De productie komt pas echt goed op gang het tweede jaar na aanplant. "Je moet wel wat reserve hebben om die periode te overbruggen. Maar dat weet je vooraf", zegt Paul.

"Je kan er ook geen serre mee afschrijven. Na tien jaar is de teelt helemaal op en kan je vanwege de *Fusarium*-druk geen nieuwe teelt meer aanplanten op dezelfde locatie. De onderzoekers van het proefstation zoeken wel naar oplossingen om dit probleem te verhelpen, door de grond diep te stomen. Maar voorlopig is er nog onvoldoende ervaring op dat vlak. De teelt van asperges onder glas is dan ook niet meteen een teelt om als jonge tuinder in een nieuwe serre mee te starten. Eerder een om mee uit bollen. Het zijn dan ook meestal vijftigers die ermee beginnen. Telers van wie de serre afgeschreven is en die niet meer willen of kunnen investeren of uitbreiden."

*Paul Vercammen: "De teelt van asperges onder glas is niet meteen een teelt om als jonge tuinder in een nieuwe serre mee te starten. Eerder een om mee uit bollen."*

Voor Paul en Josée was de aspergeteelt een geslaagde uitweg uit de tomatenteelt. Ze hebben de keuze weloverwogen gemaakt omdat ze in de tomatenteelt niet meer mee konden. En dat blijkt nu een hele goeie keuze. In 2009 waren ze in België een van de pioniers met asperges onder glas. Nadien is er meer belangstelling gekomen voor de teelt. Paul blijft wel voorzichtig: "De teelt van asperges onder glas kan nog wel wat groeien, zolang het maar geleidelijk aan gebeurt. Dan heeft de markt de tijd om zich aan te passen. Een forse groei zit er volgens mij niet in omdat de handel februari niet associeert met asperges."

Paul is blij met de keuze die ze gemaakt hebben: "We kunnen ons bedrijf voortzetten en we blijven zelfstandige ondernemers. Maar vooral, en dat is niet te onderschatten: we horen er nog bij. De veiling, de studiekring, het proefstation ... we blijven er voeling mee hebben en dat is voor ons toch heel belangrijk." Een mooie afsluiter ook voor dit succesverhaal.

V. Neefs