

“

Een stap terugzetten om vooruit te gaan

”

"Ils ont voulu nous enlever, ils ne savaient pas que nous étions des Graines"

La Ferme de la Source © Koen Raeymaekers

KOEN RAEYMAEKERS [HOOFDREDACTEUR RUIMTE]

Worden de Waalse landbouwers met dezelfde uitdagingen geconfronteerd als hun Vlaamse collega's? Is de situatie in beide landsdelen vergelijkbaar? Of hebben de zuiderburen een streepje voor in de zoektocht naar een alternatief landbouwmodel? Eén ding staat vast: er beweegt wat op het Ardense platteland. We schetsen hier een paar van de individuele ambities en 'Belgische' levensverhalen die schuilgaan achter de statistieken en schema's in dit themadossier.

Groepsportret van een tegendraads Ardens boerennetwerk

In het hartje van de provincie Luxemburg, geprangd tussen de toeristische drukte van La Roche en Marc Coucke's Durbuy enerzijds en de Semois-caravanparken anderzijds, ligt een 'vergeten' stukje Ardennen dat vooral bij welgestelde tweedeverblijvers en gastronomietoeristen bekend is. Het *Pays de la Haute Lesse*, met zijn uitgestrekte bossen en diep uitgesneden valleien, is een van de streken in België die nog het best aan de omschrijving 'idyllisch' beantwoordt.

Het is ook een streek die stilaan haar eigen troeven ontdekt en daarbij niet de kaart van het massatoerisme trekt, maar die van het onthaaste, gezonde leven. En voeding speelt daarin een cruciale rol. Lokale, ambachtelijk vervaardigde producten, korte-keten verkoop, boerenmarkten, bio-boerderijen en hoeve winkels-met-vakantiewoning – ze worden allemaal ingeschakeld in de 'duurzame' imagebuilding van de streek.

Wie deze regio wat diepgaander verkent, komt tot de conclusie dat het hier niet enkel om een marketingstrategie gaat: er blijkt wel degelijk heel wat te bewegen in de kleine boerderijen in de provincie Luxemburg. Er hebben zich hier de laatste jaren verschillende netwerken gevormd van kleinschalige landbouwers die het 'anders' willen aanpakken.

Ruimte ging praten met drie producenten die deel uitmaken van het *Réseau Paysan*, een coöperatief netwerk dat zich over het hele Luxemburgse grondgebied uitstrekt en vandaag meer dan 90 ambachtelijke en bio-producenten verenigt. Dit is het verhaal van Peter en Barbara, Ann en Jean-Pol, en Laura.

Alle begin is moeilijk ...

Opmerkelijk is dat twee van mijn drie gesprekspartners helemaal geen landbouwachtergrond hebben en afkomstig zijn uit streken die ver van de Ardennen vandaan liggen: schapenteler Peter komt uit Brabant en geitenboerin Ann uit de grensstreek tussen Vlaams-Brabant en Henegouwen. Een stugge ambtenarij enerzijds en de ontoegankelijkheid van landbouwgronden anderzijds deden hen besluiten elders op zoek te gaan naar een geschikte plek voor het waarmaken van hun levensdroom. Enkel Laura komt uit een boerenfamilie en bouwde haar bedrijf uit in haar geboortedorp. Wat de drie ondernemers – en hun respectievelijke partners – wél gemeen hebben, is een onmiskenbare passie voor hun vak, een sterk maatschappelijk engagement en het diepgewortelde besef dat we onze leef- en eetgewoonten drastisch moeten wijzigen als we onze wereld gezond willen houden.

Waarom en hoe ze uiteindelijk in deze uithoek van België terechtgekomen zijn, wilden we van Peter en Ann weten.

Peter: 'De boerenstiel wordt gewoonlijk van vader op zoon/ dochter doorgegeven. Bij mij is het omgekeerde gebeurd (lacht): ik heb mijn vader – die heimelijk altijd spijt gehad heeft dat hij geen veearts geworden is – in 2007 in het bedrijf binnengehaald als marktkramer voor de Vlaamse en Brusselse markten.

Ik was na mijn landbouwstudies in aanraking gekomen met de Zwitserse kaasmakerij. Dat was een *coup de foudre*. Het werd me snel duidelijk: ik zou schapenkaasproducent worden – maar dan op een biologisch verantwoorde wijze. Oorspronkelijk wou ik dat in Vlaanderen doen. Maar mijn aanvraag om met een schapenboerderij te beginnen in de Kempen werd door de provincie geweigerd, wegens een negatief advies. Toen heb ik m'n boeltje gepakt en ben ik over de taalgrens op zoek gegaan naar een betaalbare boerderij. Die vond ik hier in Bertrix, via een advertentie in *Le Sillon Belge*. In 1999 ben ik eraan begonnen, met 20 schapen en een berg schulden. Geen enkele landbouwbank wilde me iets lenen. Ik had als starter wel een staatswaarborg voor het landgedeelte (3,5 ha), de boerderij was een ruïne, mijn ouders stonden borg voor het appartementje dat hier inzat (nu omgebouwd tot vakantieverblijf). De beginjaren, zonder Barbara, waren bijzonder hard. Nog een geluk dat mijn ouders mij toen zo actief gesteund hebben: zij kwamen tijdens de weekends de dieren verzorgen en melken, terwijl ik met mijn kazen de markten deed.

Overheidssteun of subsidies? Heb ik niet gezien. Ik zat wel met een lening die ik vanaf dag 1 moest afbetalen, mijn bedrijf moest dus onmiddellijk rendabel zijn. Normaliter kan je wel een installatiepremie krijgen, maar daar hangt een reeks voorwaarden aan vast. Zo moet je bijvoorbeeld over minimum 15 ha beschikken. Daardoor krijg je scheve toestanden, waar de bankwereld wel voor iets tussen zit: kleinschalige beginners die zo'n steuntje net nodig hebben, zoals schapen- of geitenboeren, vallen uit de boot, terwijl de mega-melkbedrijven die premie wél binnenrijven.

Toen ik Barbara leerde kennen, kwam alles in een stroomversnelling terecht. Met de verbouwing van de boerderij hebben we voor het eerst een businessplan moeten opstellen om die investering (500.000 euro) in fasen af te betalen. Op basis van die prognoses hebben we onze kennis met vallen en opstaan opgebouwd. Vandaag, na 20 jaar, weten we exact hoeveel euro een liter van onze melk moet opbrengen. Dat is een kennis die we nu aan jonge beginners kunnen doorgeven.'



Peter en Barbara © Mélanie Markovitch / Bellegique

La Bergerie d'Acremont

PETER DE COCK & BARBARA VISSENAENS

Schapentelers en kaas- & vleesproducenten in Acremont (gemeente Bertrix)

- Peter studeert landbouwwetenschappen in Geel
- Volgt als enige Belg studies voor kaasmeeester in het Zwitserse Lausanne
- Maakt kennis met de Belgische 'rattenstaart', een oud melkschaapras dat met uitsterven bedreigd is.
- Nadat zijn aanvraag voor het opstarten van een duurzame schapenboerderij in Herselt ten gevolge van een negatief advies geweigerd wordt, trekt Peter met zijn plannen naar Wallonië, waar hij in 1999 in Bertrix een boerderij aankoopt en start met een kudde van 20 schapen.
- In 2007 krijgt Peter gezelschap van Barbara, sindsdien runnen zij gezamenlijk het bedrijf.
- La Bergerie verkoopt haar producten (schapenkaas, vleeswaren, afgeleide producten die in samenwerking met lokale ondernemers worden verwerkt, zoals breigoed, kant-en-klaar gerechten,...) in de hoevewinkel, via het Luxemburgse Réseau Paysan, speciaalzaken en één lokale markt in Wallonië.
- De kudde van La Bergerie telt vandaag 250 oaien. Een deel van de nodige gewassen voor het voederen van de dieren wordt on site geteeld volgens strikt natuurlijke principes. Het bedrijf is met zijn kazen herhaaldelijk in de (internationale) prijzen gevallen en werd bedacht met de titel 'ambassadeur de l'élevage de Wallonie'.
- Peter richtte ook een officieel erkende vormingscyclus in voor Belgische aspirant-kaasmakers ism FUGEA.

<https://www.bergerie-acremont.be>

'De beginjaren, zonder Barbara, waren bijzonder hard. Nog een geluk dat mijn ouders mij toen zo actief gesteund hebben: zij kwamen tijdens de weekends de dieren verzorgen en melken, terwijl ik met mijn kazen de markten deed.'

[PETER DE COCK]

vond Ann nog net 40 are waarop ze wat geiten, schapen, een koe en wat pluimvee fokte. Ze volgde cursussen bio-landbouw bij de vzw CRABE¹ en sloot zich aan bij het lerend netwerk *Nature & Progrès*. Maar toen ze eind jaren '90 de stap wilde zetten naar de status van producent, stuitte ze op een probleem: 'De terreinen die in de buurt van Edingen op de markt kwamen, waren grote vierkantshoeves van 3 à 4 ha, die enkel betaalbaar bleken voor kapitaalkrachtige paardenliefhebbers. Wij waren doorgaans de enige echte 'landbouwers' tussen al die kandidaat-kopers.' En dus werd de vakpers nageplozen, op zoek naar iets haalbaars. Zo kwamen Ann en haar gezin in Maissin terecht, aangelokt door een kleine advertentie voor een '*bâtiment agricole*' met 2 ha en een uitbreidingsmogelijkheid naar 12 ha. In de advertentie was zelfs geen sprake van een woning. Ook bij het opstarten van haar melkbedrijf botste Ann op de logge regelgeving van een sector die op grootschaligheid gericht is: 'Het werd al snel duidelijk dat ik nooit met koeien zou kunnen werken. Daarvoor had ik als starter immers melkquota nodig – hetzij door eigen middelen, hetzij door overname – die ik nooit zou halen.' En dus werd het een geitenboerderij/kaasmakerij, waar Ann een heel concrete kijk op had: een zo gediversifieerd mogelijk bedrijf, gekoppeld aan directe verkoop, met alle dierenvoeding van A tot Z op een volledig biologische manier on site geproduceerd.

Ook hier bleek het begin voor de nieuwkomer allesbehalve evident te zijn: 'Dat was bijzonder hard, vooral de beginjaren, toen we zonder tractor het hele bedrijf moesten omvormen voor de geitenteelt. Dit is sowieso een erg zware stiel die veel van je privé- en relatieleven vergt. Mijn kinderen zijn dan ook niet van plan het bedrijf later over te nemen, ze hebben ons te hard zien zwoegen.'

Of ze vanuit de overheid dan geen zetje in de rug kreeg? 'Nee, ik heb zelf alles bijeengezocht om mijn 12 ha grond aan te kopen. Pachtgronden waren hier toen niet te vinden – zeker niet als je hier als 'buitenstaander' aankwam. Pas later hebben we gronden in pacht gekregen van de gemeente en – puur godsgeschenk! – van een grondeigenares in het naburige dorp die enkel aan kleine bio-landbouwers wou verpachten.'

En dan was er ook de mentale barrière in het hoofd van de potentiële klant die diende overwonnen te worden: 'Mijn keuze voor geiten kon in het begin op niet al te veel enthousiasme rekenen'. Maar de tijden zijn ondertussen duidelijk veranderd: Ann's ambachtelijke kazen worden vandaag in lokale Michelin-restau-

Voor Ann was het al vroeg duidelijk waar haar hart lag: in de stallingen van de burenlantbouwers in Petit-Enghien. Als kind droomde ze er al van om vroeg of laat met zuivel aan de slag te gaan. Maar pas toen ze zelf kinderen kreeg en zich vragen begon te stellen over de voeding voor haar gezin, besliste ze alles zelf te produceren. Terwijl in Edingen de ene na de andere kleinschalige boerderij werd opgeslokt door de agro-industrie,

¹ <https://www.crabe.be>



La Bergerie d'Acremont © Melanie Markovic / Belgique

rants geserveerd en op alle boerenmarkten in de streek verkocht.

Ondertussen keert in het naburige 'boekendorp' Redu *local girl* Laura, na buitenlandse studies menswetenschappen en landbouwstudies in Gembloux, terug naar haar geboortedorp, waar haar vader een klassiek melkveebedrijf runt, voor het merendeel op gepachte gronden binnen de gemeente.

Laura zelf, die sterk doordrongen is van het besef dat onze voedselproductie – én ons huidige systeem van grondeigendom – dringend aan een herijking toe zijn, gaat in 2011 met veel enthousiasme aan de slag in de tuinbouw, volgens de principes van de permacultuur. Ze is 25 wanneer ze met een paar tuinbouwers in Rochefort en Bertrix, die haar een deel van hun gronden (ca. 1 ha) verpachten, de handen in elkaar slaat. Het wordt echter al snel duidelijk dat een tuinbouwer best in de nabijheid van zijn terrein woont. Wanneer haar vader in 2015 noodgedwongen zijn melkbedrijf stopzet, voelt Laura zich genoeg ingewerkt om de boerderij over te nemen en om te vormen tot een gediversifieerd, duurzaam land- en tuinbouwbedrijf. Eenmaal haar vader het roer heeft overgegeven, wordt de nieuwe boerin echter geconfronteerd met de harde realiteit van de lokale grondeigendom: het bedrijf heeft slechts 1 hectare in zijn bezit, de rest van de bewerkte terreinen en weiden, ten belope van zowat 30 ha, worden sinds jaar en dag gepacht – sommige zonder contract. Bij een gedeelte van de gepachte gronden gaat het om bouwgrond. De 'alternatieve' koersverandering binnen de familie Delfosse valt niet overal in de gemeente in goede aarde en Laura ziet in de daaropvolgende jaren haar areaal als sneeuw onder de zon wegsmelten – tot ze nog slechts een paar hectare overhoudt. 'In Hamaide, een naburig gehucht, hadden we 25 ha weiden. Die zijn we in een paar jaren allemaal kwijtgeraakt aan bouwprojecten, alles is daar nu volgebouwd', zucht Laura. Volgens haar zit er iets fundamenteel fout met het grondbezit en de verhoudingen eigenaar-grondbewerker: 'Veel mensen beseffen niet hoeveel er in die gepachte gronden geïnvesteerd wordt. Als je als tuinbouwer naar de bank stapt voor een lening voor een tractor en een paar serres, krijg je de vraag 'hoeveel grond bewerkt u?' Als je dan antwoordt: 'acht hectare', en de grondeigenaar laat je een jaar later weten dat hij



De schapenstal van de Bergerie © Melanie Markovic / Belgique

je – zonder een duidelijke of dwingende reden – vier hectare afneemt, dan is dat ronduit een catastrofe. Zoiets strijkt tegen m'n haren in: ik vind dat een grond moet toebehoren aan degene die hem bewerkt.'

Vandaag is Laura's afgeslankte maar succesvolle *Ferme de la Source* in de wijde omgeving een duurzaamheidsbegrip geworden. Het kan soms snel gaan: in 2015 stond ze voor de keuze: verdergaan met het bio-groentewinkeltje dat ze toentertijd in het dorp uitbaatte of de boerderij van haar vader overnemen en voluit voor groententeelt gaan. Ze koos voor het laatste en haar winkeltje ging in andere handen over. Toen dat de overname niet lang overleefde, besloot Laura zelf een groentewinkel binnen de boerderij op te starten. Zes jaar later is de winkel van de *Ferme de la Source*, die nu ook deel uitmaakt van het Luxemburgse *Réseau Paysan*, uitgegroeid tot een onbemand (!) bio-supermarktje met een mailinglist van 400 adressen en een vaste klandizie van 200 mensen die hier wekelijks hun etenswaren komen uitzoeken. Het vlot lopende betaalsysteem draait volledig op vertrouwen en creëert een gemeenschapsgevoel rond de productie van het lokaal geproduceerde voedsel. Laura heeft daarmee haar '*consommateurs*' naar eigen zeggen een beetje tot '*consommateurs*' gemaakt.

Of ze – de grondeigendomsperikelen terzijde gelaten – zich gesteund voelde in het plannen van haar opstart? 'Ik kreeg bij m'n opstart de hulp van de vzw Créa-Job, een soort bedrijfsincubator. Als je je daarbij inschrijft, kan je steun blijven trekken terwijl je met een btw-nummer van de vzw aan de slag kan, zonder sociale



Ann en Jean-Pol © Melanie Markovic / Belgique

La Ferme des Sureaux

ANN LOICQ & JEAN-POL NOLLEVAUX

Geitentelers en kaas- & vleesproducenten in Maissin (gemeente Paliseul)

- Ann (afkomstig uit het Henegouwse Petit-Enghien) volgt na haar middelbare school verschillende opleidingen. Na een tijdlang in de zorgsector gewerkt te hebben, besluit ze haar jeugddroom hard te maken: ze volgt cursussen in bio-landbouw en maakt plannen voor het opstarten van een duurzaam melkveebedrijf.
- In 1998 vindt ze een geschikte boerderij in het Ardense dorpje Maissin en start daar een geitenfokkerij en kaasmakerij op. Al het nodige voor het voederen van de kudde wordt zoveel mogelijk on site en volgens strikt natuurlijke principes geproduceerd.
- In 2000 opent Ann een winkel in een oude stal van de boerderij, waar ze haar producten (kaas en vleeswaren) verkoopt. Nog andere delen van de boerderij worden ingericht voor didactische en sociale events (klassen, vergaderingen, concerten,...)
- Ann leert 'local boy' Jean-Pol kennen en sindsdien baten zij gezamenlijk het bedrijf uit, dat nu een kudde van een dertigtal dieren telt.
- La Ferme verkoopt haar producten rechtstreeks in de hoevewinkel, via een netwerk van bevriende lokale collega-landbouwers, GACs (groupes d'achat) en het Réseau Paysan.
- Sinds ze in het netwerk van Réseau Paysan stapte, is het aanbod in haar hoevewinkel uitgebreid met allerlei bio-producten.

<https://www.fermedessureaux.com>

bijdragen te moeten betalen. Zo krijg je als jonge beginner gedurende 18 maanden de mogelijkheid om je bedrijf te runnen zonder al te veel risico's te moeten nemen. Na vijf maanden kon ik al uit de incubator stappen omdat mijn hoevewinkel rendabel bleek.'

Boeren in een netwerk

Is het landschap van de duurzame landbouw in de Ardennen echt verschillend van dat in Vlaanderen? En waarin ligt dan dat

'Ik hamer nu meer op transparantie en informatie, via mijn persoonlijke contacten met collega-boeren en klanten, in de hoop dat ik daarmee zaadjes van een nieuwe bewustwording uitstrooi. Hoe meer mensen weten over de voeding die ze kopen, hoe beter.'

[ANN LOICQ]

verschil? Een evidente vraag die we aan het echtpaar Peter en Barbara, de twee uitgeweken Vlamingen, voorlegden.

Barbara: 'De landbouwsector en zijn stakeholders zijn in Wallonië sowieso diverser dan in Vlaanderen. Daar ben je met het duo Boerenbond en ABS uitgepraat, terwijl je hier qua vertegenwoordiging de keuze hebt tussen de *Fédération Wallonne de l'Agriculture* (FWA, de Waalse tegenhanger van de Boerenbond), de *Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et Agriculteurs* (FUGEA, die ijveren voor een duurzame landbouw) en de radicaal-progressieve *Mouvement d'Action Paysanne* (MAP) – allemaal erg mondige actoren 'in het veld'. De coöperatiegedachte is hier in het zuiden veel sterker dan in Vlaanderen, waar in het conservatieve middenveld landbouwcoöperaties tot voor kort nog werden afgedaan als een 'Waals probleem'... Het wordt misschien wel tijd dat Vlaanderen zijn zuiderburen anders begint te bekijken, want ik heb de indruk dat we hen met onze 'onorthodoxe' manier van werken stilaan voorbij beginnen te steken.'

Op het gebied van netwerken zijn Peter en Barbara ervaringsdeskundigen: hun 'Bergerie' zit in verschillende samenwerkingsverbanden. Zo kreeg het bedrijf onlangs voor de tweede keer het agro-innovatiesteunfonds van CERA toegekend, voor de coöperatie NovaTerre² – een samenwerkingsverband dat Peter en Barbara met vier naburige boeren op poten zetten. De bedrijven zaten in een gelijkaardige situatie: de zaken gingen hard, ze waren aan uitbreiding toe, maar hadden daarvoor apart niet de nodige financiële slagkracht. De nieuw opgerichte vzw heeft nu een 4/5 arbeidskracht in dienst genomen, die afwisselend bij de vijf leden wordt tewerkgesteld. 'Blijkbaar was dat innoverend genoeg om er een prijs mee binnen te halen', zegt Peter. 'Ook in de rest van Wallonië worden we nu opgevoerd als voorbeeld dat het wel degelijk kan – verschillende boeren die als werkgever samenslaan.'

En dan is er ook het *Réseau Paysan*, waar zowel de *Bergerie d'Acremont*, de *Ferme des Sureaux* als de *Ferme de la Source* deel van uitmaken, samen met net geen 100 andere Luxemburgse producenten. In 2012 sloeg een handvol kleine boeren en kruideniers uit de Gaume de handen in elkaar om – buiten de dominantie van de grote voedingsketens om – hun waren in een korte keten aan de man te brengen. Zo ontstond de kleine vzw *Solidairement*. Negen jaar en een naamsverandering later, is de *Réseau Paysan* 'een coöperatie die instaat voor de distributie van producten van meer dan 90 producenten en ambachtelijke

² De vzw werd opgericht met de steun van de Groupe d'Action Locale Nov'Ardenne – <https://www.novardenne.be>



De geiten van La Ferme des Sureaux © Melanie Markovic / Belgique



Bereiding van de geitenkazen © Melanie Markovic / Belgique



De hoevewinkel van La Ferme © Melanie Markovic / Belgique

makers bij een honderdtal restaurants en zelfstandige verkoop-punten buiten de grote distributieketens.³ De actieradius van het distributienetwerk – dat voor een groot deel draait op een systeem van wekelijkse online bestellingen – beslaat vandaag de hele provincie Luxemburg. In 2019 opende het *Réseau*, als klap op de vuurpijl, zelfs zijn eigen ‘*Carrefour Paysan*’, een supermarkt met niets anders dan Luxemburgse, duurzaam geteelde en ambachtelijke producten, in het midden van de ‘traditionele’ supermarktencluster van Libramont. Een erg symbolische geste, in het hol van de leeuw dan nog wel.

Peter en Barbara, die van in het prille begin mee aan de coöperatie sleutelden, zijn sterk betrokken bij de organisatie van het *Réseau*, dat opereert middels drie deelraden – een voor de leveranciers, een voor de afnemers (restaurants, winkels) en een voor de logistiek. Het is een ‘work in progress’, dat om voortdurende bijsturing vraagt. Zo is er het vraagstuk van de prijszetting. Barbara: ‘Dat is een belangrijke rol die het *Réseau* voor alle aangesloten boeren kan spelen: het bepalen van een verkoopprijs, met inachtnaam van de gemaakte kosten. We voeren dat debat vandaag binnen de raad van bestuur. Vele nieuwkomers in het netwerk snappen die discussie niet, maar zo’n vehikel als het *Réseau* kost natuurlijk geld, en dan zijn er ook de productie-kosten, werkuren etc., die moeten doorgerekend worden.’ Peter: ‘Vele boeren die met hun product naar de markt trekken, brengen al die onkosten niet in rekening. Zij werken voor niets, want zij rekenen hun eigen werktijd niet aan. Niemand telt z’n uren, als landbouwer. Wij worden per kilo betaald.’

Het ontbreken van een uniforme prijszetting weerhoudt Laura ervan haar productie volledig op het netwerk af te stemmen. Zij baseert haar productie en omzet liever op een vaste klantenkern in de omgeving. Het *Réseau* gebruikt ze vooral om het aanbod in haar hoevewinkel zo uitgebreid mogelijk te maken.

Ook Ann gebruikt het *Réseau* om het assortiment in haar hoevewinkel uit te breiden. De verspreiding van haar kazen en vleeswaren gebeurt in de eerste plaats via het persoonlijke netwerk van bevriende boeren/winkeliers in de streek die ze sinds jaar en dag kent, via boerenmarkten en *groupes d’achat en commun* (GACs, gezamenlijke aankoopgroepen).

To bio, or not to bio?

Wanneer het woord ‘bio’ tijdens het gesprek valt, raken de gemeeders verhit. Peter en Laura hebben na verloop van tijd feestelijk bedankt voor het officiële bio-label.

Laura: ‘Ik ben ermee gestopt omdat ik het niet verdraag dat men me dicteert wat ik moet doen. Als je om de haverklap formulieren moet invullen waarin staat dat je ‘gestraft’ kan worden met het terugvorderen van je premies indien het document niet correct is ingevuld, denk ik: ‘hou je premies maar’. Ik ben dus niet langer een ‘bio-’, maar een ‘natuurlijke’ producent.

Ook bij Peter en Barbara heerst enige scepsis. Peter: ‘Vanuit de Waalse overheid komt er geen ondersteuning voor duurzame landbouw, tenzij je een bio-label hebt. In het begin wilden wij dat label ook, omwille van de verkoop. Maar dan stipuleert de overheid dat je een bepaald aantal aanpalende hectares moet hebben. Oneerlijke concurrentie dus: het geld vloeit – weer eens – naar de grote spelers. En als je dan ziet wat er in de bio-wereld gebeurt, bijvoorbeeld met het voederen van koeien, wil je het op den duur zelfs niet meer. Zo’n label is goed voor de *urban bobo’s*, die enkel op het etiket afgaan. Maar in onze lokale context, waar iedereen elkaar kent, heeft dat geen nut. Wij smijten onze boerderij open voor iedereen die wil zien hoe het werkt. Transparantie van het boerenbedrijf is belangrijk, zodat mensen opnieuw weten wat ze op hun bord krijgen.’

Enkel Ann mag zichzelf nog ‘bio-producent’ noemen, en zelfs zij heeft een paar bedenkingen: ‘Ik ben met mijn bedrijf begon-

3 <https://www.reseau-paysan.be>



De ploeg van La Ferme de la Source,
vlnr: Alice, José-Leonardo, Laura, Alphonse, Geneviève

La Ferme de la Source

LAURA DELFOSSE & JOSÉ LEONARDO PORMA

Veeteelt en akker- & tuinbouw in Redu (gemeente Libin)

- 'Local girl' Laura verlaat haar dorp om o.m. in Marseille menswetenschappen te gaan studeren. Terug in België studeert ze aan ISI Gembloux landbouwwetenschappen.
- In 2015 neemt Laura het klassieke melkveebedrijf van haar vader in Redu over.
- Ze besluit het bedrijf – dat in de rode cijfers zit – radicaal te transformeren tot een kleinschalig, gediversifieerd en op permacultuur gebaseerd land- en tuinbouwbedrijf (4 ha) met een kleine veestapel (Highland en Salers runderen, Mangalitza varkens, een paar paarden, een muilezel, eenden en kippen). In het afgeslankte bedrijf ligt de nadruk vooral op de productie van groenten, fruit en spelt.
- Na een korte proefperiode met een dorpswinkel die de producten van de boerderij te koop aanbiedt, start Laura in een van de stallingen van haar boerderij met een zelfbedieningswinkel, die ook als afhaalpunt van wekelijkse online-bestellingen fungeert.
- Naast de directe verkoop van eigen producten (groenten, fruit, vlees), wordt het winkelaanbod nog uitgebreid en de online-verkoop versterkt via het netwerk van Réseau Paysan.
- Als een van de voortrekkers op het vlak van kleinschalige, biologisch verantwoorde en gezonde landbouw in de streek, krijgen Laura's aanklacht tegen het heersende systeem van landeigendom en haar pleidooi voor een radicale verandering van onze voedselproductie en consumptiepatronen regelmatig media-aandacht.

<https://alasource.be>

'Indien er een dag zou komen – zoals tijdens de lockdown vorig jaar bijna het geval was – dat de bevolking op mij aangewezen is voor voedsel, dan komen we er eenvoudigweg niet.'

[LAURA DELFOSSE]

Rolmodellen tegen wil en dank?

Andere merkwaardige vaststelling: alle ondervraagden hebben een 'fan-base' van klanten, die in hen het lichtend pad naar een betere wereld zien. Vlaamse vaders brengen na een eerste bezoek hun kinderen mee naar Anns hoevewinkel, 'omdat ze zoiets in Vlaanderen nog niet gezien hebben'. Ook Laura, Peter en Barbara, die 24/24u aanspreekbaar zijn, krijgen het soms moeilijk om hun werk op de boerderij te combineren met het groeiende aantal enthousiaste bezoekers/klanten. Licht dáár misschien geen opportuniteit voor de overheid, die experimenten en innovatie wil faciliteren, maar niet goed weet waar te beginnen?

Laura: 'Akkoord, maar wie zou dat moeten uitrollen? Mensen als Peter, Ann en ikzelf zijn nogal voorzichtig als het op overheidshulp aankomt. Neem het voorbeeld van de *Mouvement d'Action Paysanne*... Op een bepaald moment kregen zij en een tiental boerderijen financiële ondersteuning om aspirant-landbouwers gedurende zes maanden fulltime onder te dompelen in het boerenleven. Een betere school kan je je niet dromen. Maar plots werd die steun zonder al te veel uitleg stopgezet, het hele initiatief werd opgedoekt. Je hoort me niet zeggen dat ik principieel alle medewerking met een overheid zou weigeren. Alleen, je mag niet gaan zitten wachten tot ze je iets toestoppen, je moet zélf ondernemen. Ik ga wél met je akkoord dat het de taak is van een overheid om nieuwe tendensen te faciliteren. Ook op lokaal vlak. En dat kan soms in kleine dingen zitten. Waarom wil de gemeente bijvoorbeeld geen groenten van mij afnemen voor haar schoolrefters? Omdat het veel makkelijker is om een plastic zak met voorgewassen sla uit de supermarkt open te scheuren, dan een vers geplukte krop sla van mijn veld te wassen en klaar te maken. Te ingewikkeld.

Ook de lokale bevolking staat nog altijd weigerachtig tegenover onze hoevewinkels. Ze komt er hoogstens eens rondneuzen, maar slechts weinigen zetten de definitieve stap. Vorig jaar heb ik – in het kader van een RTBF-programma waaraan ik meewerkte – berekend dat ik als tuinbouwer maximaal 150 tot 200 personen zou kunnen voeden. Redu telt 500 inwoners, dat wil dus zeggen dat er ruimte is voor drie tuinbouwers. Stel je dat voor, drie per dorp! Ik ben hier sinds jaar en dag de enige. Indien er een dag zou komen – zoals tijdens de lockdown vorig jaar bijna het geval was – dat de bevolking op mij aangewezen is voor voedsel, dan komen we er eenvoudigweg niet.'

Als het gebrek aan stimulans voor hun soort landbouw ter sprake komt, wijzen Peter en Barbara op twee pijnpunten: een logge overheid en een idem dito onderwijs...

nen toen je nog tot op zekere hoogte zélf kon beslissen hoe je je zaken ging organiseren. Maar net in het jaar dat ik mezelf tot bio-producent verklaarde, is de regulering van het bio-label in het leven geroepen. De administratie rond die bio-certificatie is nu een extreem gecompliceerde zaak geworden. Ik heb me tegen die evolutie verzet, maar ons protest valt in dovemansoren. De bio-industrie is de enige sector waar men bij het begaan van een administratieve – zelfs niet kwaadwillige – fout onmiddellijk bestraft wordt met het inhouden of terugvorderen van premies.'



De moestuin van La Ferme



De hoevewinkel van La Ferme



De wolharige Mangalitza varkens van La Ferme



Worteltijd

Barbara: 'Onze manier van bedrijfsvoering kan je vandaag niet leren op een school. Het onderwijs is nog steeds volledig toegespitst op de vraag hoe je met subsidies moet rondkomen. En dat gaat ver, hoor. Een voorbeeld: als studenten landbouw moeten uitrekenen hoeveel een melkschaap opbrengt, en ze durven na hun berekening antwoorden: '1.500 euro per jaar', dan moeten ze herbeginnen van de prof, 'omdat een dikbilkoe in dat geval minder zou opbrengen dan een schaap'. En dat kan/mag dus niet. In die clash tussen twee totaal verschillende systemen, hinkt ons onderwijs nog altijd hopeloos achterop.'

Peter: 'Klopt. Het businessplan dat je in onze scholen leert opstellen, is volledig gebaseerd op subsidies. Tijdens mijn studiejaren werd de literprijs voor melk tot drie cijfers na de komma berekend, je werd daar tot grootschaligheid gedreven omdat de winstmarge zo belachelijk klein was. Daar klopt in essentie iets niet. Maar het begint stilaan te dagen dat er andere, betere wegen zijn. Wij kunnen nu rendabiliteitsplannen maken die bewijzen dat je ook met 15 koeien een leefbaar bedrijf kan maken, dat je daarvoor niet per se 150 tot 200 dieren nodig hebt. Willen we nog een toekomst voor onze landbouw, dan moeten we een stap terugzetten om vooruit te gaan.'

Vanuit de overheid komt er geen actieve ondersteuning voor onze soort landbouw. En dat is natuurlijk jammer, want het gaat hier om een bijzonder complexe materie. En daar komt ook vorming bij kijken. Ik ben al blij dat onze inspanningen op dat

vlak eindelijk ernstig genomen worden: onze basiscursus kaasmaken is nu erkend door het Waalse Gewest. Ik heb onlangs de officiële awards voor Belgische rauwe kazen kunnen uitreiken in Namen. Het is best wel ironisch dat ik vandaag, als kleine garnaal tussen al die multinationals, wordt doodgeknuffeld door rechts-liberale politici – als hun 'inspiratiebron' (*glimlacht*). Heel vreemd, allemaal...'

Ann bekijkt haar rol als voortrekker vandaag anders dan 20 jaar geleden: 'Toen waren we met een handjevol boeren die elkaar persoonlijk kenden; een informele groep zonder structuur die aan een nieuwe weg timmerde. We staan nu een eind verder en mijn rol is mee veranderd: ik hamer nu veel meer op transparantie en informatie. Ik doe dat via mijn persoonlijke contacten met collega-boeren en klanten, in de hoop dat ik daarmee zaadjes van een nieuwe bewustwording uitstrooi. Ik wil gewoon dat mensen gezonder gaan leven. En hoe meer ze weten over de voeding die ze kopen, hoe beter.'

Het mag daarmee duidelijk zijn: Peter, Ann en Laura zijn niet het soort volk dat zijn hand ophoudt. Het zijn eigenzinnige doeners, die van een overheid wel verwachten dat zij niet belemmerd worden in hun zoektocht naar een gezondere voedselproductie. Om het wat oneerbiedig in biodiversiteitstermen uit te drukken: zij zijn de *indicator species* die aangeven of de manier waarop onze samenleving vandaag georganiseerd is al dan niet leefbaar en *future-proof* is.