

Pakketten bij De Wakkere Akker



Van zaadje tot ontluiking

In 2005 ben ik, Eric, bezig geweest met de *Transitie beweging*. Deze inspireerde mij om twee redenen:

- hoewel het over een deprimerend probleem gaat (piekolie en de verwante sterk stijgende energie kost met alle gevolgen van dien), werd het hele probleem op een inspirerende manier aangehaald. Door een positief beeld te schetsen om zo mensen te inspireren te veranderen. Dat in tegenstelling tot treuren toe de problemen die bij ‘business as usual’ zouden optreden te herhalen.
- een vrijheid om te zeggen dat je ook niet weet. In plaats van te doen alsof je de hele wijsheid in pacht hebt, is er in de transitie beweging een nederigheid rond de aangedragen oplossingen. Hierdoor blijf je veel gemakkelijker open voor andere denkwijzen. Ook blijft het de ruimte geven om te experimenteren en nieuwe paden in te slaan. Dit allemaal wel zonder afstand te doen van actie.

Verder was ik ook al bezig met voeding.

De combinatie van die twee leidde tot de ontdekking van *permacultuur*. Dit is zeer inspirerend omwille van de pioniers die ook aangeven dat ze niet alles weten. Anderzijds ook omdat het de kijk op de wereld verandert: in plaats van je toe te spitsen op de delen (graan, koe, gras, wind, tractor, ...) ga je meer aandacht besteden aan de interacties ertussen en hoe je die interacties kan optimaliseren. Hoe kan je bijvoorbeeld door de plaatsing van je graanvelden en schuren ervoor zorgen dat alles zo vlot mogelijk loopt.

De zoektocht is wel hoe je permacultuur in de praktijk kunt doen en er een loon uit kunt halen. De meeste voorbeelden geven cursussen of consultatie rond permacultuur. Weinig voorbeelden leven echt van permacultuur. Bijvoorbeeld Martin Crawford, de grote man van voedselbossen in Europa, haalt zijn inkomen vooral van zijn planten kwekerij en cursussen, niet zijn voedselbos.

Tot op het moment dat ik in aanraking kwam met *Ferme du Bec-Hellouin*. Hier hadden ze een studie laten uitvoeren rond de economische haalbaarheid van hun model, zie ook de film “Demain”. Het is een model dat gebaseerd is op onder andere permacultuur en dat ze micro-landbouw noemen. Dat is zo interessant, dat ik me ingeschreven heb in hun cursus micro-landbouw. Na die cursus was het enthousiasme enkel maar gegroeid, hoewel ze duidelijk waarschuwen dat er je er enkel komt door te werken, werken en werken.



Door tijds krediet te nemen, was er tijd om de omscholing tot bio-landbouwer bij [Landwijzer](#) te doen. Na 2,5 jaar was dat succesvol afgerond.

Tijdens die opleiding moesten we een bedrijfsplan opstellen. Een deel ervan is je missie: “*Een kleinschalige, verbindende en inspirerende biolandbouw uitdragen in Vlaanderen*”.

- kleinschalig
 - small is beautiful
 - de percelen in Vlaanderen zijn zeer versnipperd, dus op een klein oppervlak telen is interessanter
 - kleine schaal heeft voordelen omdat je minder oppervlakte manueel moet bewerken. Manueel werken is net een van de kenmerken van micro-landbouw
- verbindende
 - verbinden met andere mensen
 - verbinden met jezelf
 - verbinden met de natuur
- inspirerende
 - door een mooi en succesvol voorbeeld anderen inspireren om hetzelfde te doen
- biolandbouw
 - bio is de basis
 - veel verder dan dan bio wetgeving
- uitdragen
 - anderen helpen om iets gelijkaardigs op te zetten
- Vlaanderen

- hier ben ik thuis
- als je het als boer kunt maken in Vlaanderen, kan je dat op een andere plaats ook doen

Inspirezen

Pionieren

Schoonheid

Verder kwamen er nog andere kernwoorden als belangrijk naar boven:

- schoonheid
 - het veld zelf moet een plaatje zijn. Je zou er zo een trouwfoto reportage willen doen.
 - ook de verzorging van de groenten naar de leden toe moet goed zitten. Dus moeten we de groenten wassen.

- economisch rendabel
 - anders hou je het als boer niet vol
 - daar word in het laatste half jaar van Landwijzer zeer sterk op gewerkt (bedrijfsplan)
- voeden
 - letterlijk voedsel produceren
 - ook voeden van de ziel door schoonheid en het leven dat je aantrekt
- duurzaam
 - deze vorm van landbouw moet ook over 200 jaar nog mogelijk zijn op dezelfde grond
 - zo weinig mogelijk input van buitenaf (brandstof, teelt materiaal, organische stof, ...)
 - moet vol te houden zijn (werkdruk)

Wortelen bij De Wakkere Akker



In het eerste jaar van de opleiding moet je een volledige seizoen bij dezelfde boerderij werken. Vanaf dat ik op De Wakkere Akker aankwam, voelde deze plek bijzonder aan.

Tijdens dat jaar bleken de boeren een toffe bende te zijn. Er was een klik!

Ook was er de mogelijkheid om te experimenteren met het systeem van micro-landbouw op twee bedden. Dat was zo fijn om te doen. Elke keer dat ik de bedden zag, werd ik blij. Ook bleek dat de opbrengst goed te zijn in verhouding met het werk dat erin gestoken was.

Ik heb contact met de boeren gehouden en op het einde van de opleiding gehoord dat Jonas een tijd naar Zweden ging gaan. Ze zochten dus een vervanger. Dat moesten ze geen twee keer zeggen.

Zo heb ik op het einde van de opleiding de overdracht gehad van Jonas en ben direct daarna, in 2023, begonnen als boer.



Nog wat over de experimenten bedden. Een cruciaal punt van micro-boerderijen is dat de bodem zo weinig mogelijk verstoord wordt en dat er met combinatie teelten gewerkt wordt. De combinaties die getest waren, hebben veel laten zien. Bijvoorbeeld mais-sla-courgette is een goede combinatie. Bonen tussen warmoes en selder gaat minder goed. Gelukkig dat ze bij Ferme du Bec-Hellouin ervaring hebben met het maken van combinaties en die ervaring ook gedeeld hebben. Daar kunnen we nu dan van vertrekken.

Om beter gewapend te zijn tegen de extreme weer omstandigheden, worden zowel verhoogde bedden gebruikt als een heel grote verhoging van de organische stof in de bodem. Het eerste om te zorgen dat, bij overvloedige regenval, de groenten minder snel onder water komen te staan. Dat is direct ook nuttig gebleken tijdens de waterbom van juli 2021. De paden stonden onder water, maar de groentebedden staken er nog bovenuit. Omgekeerd kan droogte beter weerstaan worden door het koolstof gehalte in de bodem te verhogen. Beide maatregelen geven al een hogere weerbaarheid tegen extreme omstandigheden, die het nieuwe normaal lijken te worden. Maar uiteraard zijn er ook hier nog altijd grenzen aan. Bijvoorbeeld 500 mm neerslag op korte tijd (zoals in Spanje dit jaar) of 3 maanden aan een stuk 40 graden zal nog altijd een probleem blijven. Ook kan er weinig gedaan worden aan een uiterst somber jaar zoals het afgelopen jaar.

Terwijl ik begon als boer, heb ik zitten zoeken waar ik mijn concept van micro-boerderij wou uitbouwen: dicht bij mij thuis (Bierbeek) of vlak bij De Wakkere Akker. Uiteindelijk is de knoop doorgehakt: het wordt Herent en ja, dat betekent pendelen. Dat startte de zoektocht naar grond in de buurt om te kunnen starten. Dat blijkt eenvoudiger gezegd dan gedaan.

Los daarvan was het ook al een tijd moeilijk om voldoende leden te vinden. Dat gaf extra druk op alle boeren: minder inkomen en toch evenveel werken. Zelfs meer want er moest meer gebeuren om promotie te doen en leden aan te trekken. Daardoor dat Sam en Nik besloten hebben om volgend jaar minder zelfoogst leden te nemen. Daardoor dat de grond die nodig is voor zelfoogst gaat krimpen.

Dat zorgt dat er op De Wakkere Akker zelf plaats vrijkomt om pakketten te doen. Is die vrijgekomen plaats voldoende voor een boer om hier een volwaardig inkomen uit te halen? Nu bleek al het voorbereidend werk van de Landwijzer opleiding goud waard. Na het doorrekenen van alle factoren, was het antwoord positief.

Dat houdt in dat we volgend jaar op dezelfde grond zowel pakketten als zelfoogst gaan aanbieden.

Het grote veld gaat gebruikt worden voor de buitenteelt van de zelfoogst. Het kleine veld (buiten de bedden asperges en aardbeien) gaat gebruikt worden voor de buitenteelt van pakketten. Op het nieuwe veld gaan alle tunnels komen, zowel voor zelfoogst als de nieuwe tunnels die voor de pakketten nodig zijn.

Sommige zaken gaan we ook samen opzetten. Zoals aardpeer en rabarber. Ook zijn we nog altijd deel van dezelfde Wakker Akker. Dus zal er inspiratie uitwisseling zijn onder elkaar. Ook helpen we elkaar door bijvoorbeeld tunnels te luchten of het gras te maaien op het volledige veld.

Community evenementen gaan ook open staan voor zowel pakketten als zelfoogst leden, net zoals de feesten. Werkdagen zullen eerder apart geregeld worden.

Concept pakketten

Een belangrijke beslissing was hoe groot de pakketten zijn. Met andere woorden: hoeveel groenten kan je verwachten. Het is een bewuste beslissing om te kiezen voor kleine pakketten. Zo kunnen deelnemers volledige flexibiliteit houden. Ben je bijvoorbeeld een gezin van 4, kan je kiezen twee pakketten te nemen omdat de kinderen minder groenten eten. Of omdat je naast de pakketten ook nog wil afwisselen met inkopen uit de winkel. Omgekeerd kan je ook beslissen om meerdere pakketten te nemen en je moeder bij het wekelijks bezoek te verblijden met verse groenten.

Er worden dus **wekelijkse pakketten van telkens 4 of 5 (ruime) porties groenten**. Dat geeft minstens 160 groenten op een seizoen. In de presentatie is er een overzicht per maand te vinden van de groenten voorzien voor 2025. Dit is een samenvatting per maand (4 weken) van de soorten groenten die te verwachten kunnen zijn.

De week op voorhand kom je te weten welke groenten in het pakket gaan zitten. Zo kan je je inkopen plannen.

Het seizoen loopt **van begin april tot net voor de kerstvakantie**. Dat zijn 38 weken. Tijdens vakantie periodes kan je je pakket laten afhalen (en opeten) door burens, familie, ... Met andere woorden, de oogst loopt door gedurende de volledige 38 weken.

Om eenvoudiger te starten, gaan er **vaste afhaalmomenten zijn op De Wakkere Akker**. Je kiest in het begin van het jaar je afhaalmoment. Op de eerste infoavonden zijn deze, in overleg met de aanwezigen, vastgelegd op **woensdagavond en vrijdagavond**. Er zal een beperkte mogelijkheid zijn om niet afgehaalde pakketten koel te bewaren voor mensen die er op dat moment niet raken.

Op die afhaalmoment gaan de groenten, gewassen en wel, klaarstaan in één of meerdere bakjes met je naam op. Je laad ze dan over in je eigen transport. Een eigen zak of doos, afhankelijk wat voor jou handig is. Het persoonlijke bakje blijft staan en wordt de volgende keer terug gebruikt. Dit systeem is ook in overleg vastgelegd op de infoavonden.

De prijs is voor 2025 vastgelegd op **€ 600 voor een volledig seizoen**. Dat komt neer op **€ 15,8 per week**. Net zoals met de zelfoogst gaat dit volgens het CSA concept. Je kan de betaling wel in 4 keer spreiden over het jaar. Vergelijk dit met de zelfoogst die volgend jaar € 420 voor een jaar gaat zijn. Voor nog geen 50% extra ga je reeds geoogste en gewassen groenten kunnen ophalen aan de akker.

Elk gezin krijgt ook een welkomstgeschenk. Dat is een receptenboek van een pakketten collega uit Booischoot (Ons Logisch Voedsel). Maaïke heeft haar ervaring van koken met minder bekende en bekende groenten gebundeld in het boek *Dagelijks Vers!*.

Er was vraag op de infoavonden naar zaken buiten groenten. De opzet van de bedden zorgt ervoor dat er nog wat vaste planten zoals kruiden gezet kunnen worden. De droom is om kruiden voor een bouquet garni te kunnen aanbieden. Of voor lokale geteelde Provençaalse kruiden.

Voor fruit kunnen we samen werken met boeren uit de buurt (bijvoorbeeld Speckbosch). Dat is echter toekomst muziek afhankelijk van hoeveel tijd en ruimte er is om die logistiek erbij te nemen.

Over toekomst muziek gesproken. Een flexpakket of extra afhaalpunten kunnen komen als er tijd en ruimte voor is. Wat precies gaat gebeuren hangt dus af hoe vlot het allemaal gaat.

De start is voorzien met 60 pakketten. Dit zou, met alle administratie, iets meer dan een halftijds taak zijn. De helft van het werk steekt in het oogsten en klaarmaken van de pakketten. Het uurloon is dan nog niet duurzaam (€ 18 bruto). Daarom moet er gegaan worden naar een voltijdse en 120 pakketten. Zo komen we op € 26,4 bruto per uur. Eenmaal dat dat goed draait, kan gekeken worden wat verder mogelijk is.