

# Vanderpooten-Anckaert

40 ans de maraîchage

40 jaar tuinbouw



Des serres de Vlezenbeek aux étals de Mabru : voilà quarante ans qu'Eddy Anckaert et sa femme Corinne viennent proposer leurs salades au marché matinal. Témoins de l'évolution du métier, ils se sont progressivement convertis de la production au commerce de gros.

Tussen de serres van Vlezenbeek en de kramen op Mabru zijn Eddy Anckaert en zijn vrouw Corinne al veertig jaar in de weer om hun slasoorten op de vroegmarkt aan de man te brengen. De evolutie van hun beroep zorgde ervoor dat zij stapsgewijze zijn overgeschakeld van teelt naar groothandel.

Quand on écoute Eddy Anckaert, on se croirait (presque) revenu au temps où Bruxelles bruxellait. Au temps où les petits producteurs étaient encore nombreux au marché matinal. « Ah ça, il y avait de l'ambiance à l'époque ! Avec mes camarades, on était toute une bande de jeunes, fils de marchands, et on venait décharger les camions le soir, avec des charrettes – il n'y avait pas encore de Clarks. Et on chantait jusqu'à 4 ou 5 heures du matin. » Les temps ont bien changé, mais pas de regrets pour autant : « Je pense que le métier a évolué dans le bon sens. Aujourd'hui, tout est beaucoup plus professionnel. »

Le métier, c'est celui de maraîchers qu'Eddy et Corinne ont embrassé au début des années 1980, en reprenant l'exploitation des parents de Corinne, à Anderlecht. « Aujourd'hui, nous sommes installés un peu plus loin, à Vlezenbeek, et nous cultivons beaucoup moins qu'à l'époque. »

La spécialité de Vanderpooten-Anckaert, ce sont les légumes fins tels que carotte, céleri ou radis, mais surtout les salades : frisée, mâche, laitue, feuille de chêne... Si une partie de la production provient toujours de l'exploitation familiale, l'activité s'est progressivement concentrée sur l'achat et la revente – une évolution naturelle pour de nombreux marchands.

« Au début des années 80, on cultivait en pleine terre. La production s'arrêtait pendant l'hiver, pour trois à quatre mois – cela laissait le temps d'engraisser les terres et d'entretenir les machines, ce qui réclamait encore beaucoup de travail manuel. Nous avons commencé à nous moderniser vers 1986 en installant des serres, ce qui nous permettait de continuer à produire en hiver. Puis, dans les années 2000, nous nous sommes mis à l'achat-revente, d'abord pour diversifier, pour compléter notre assortiment en fonction des saisons, puis pour alléger la charge de la production – parce que nous ne sommes plus si jeunes ! On se fournit sur les criées : Malines, Roulers, Hoogstraten..., et en direct auprès de quelques producteurs. Aujourd'hui, nous produisons encore, mais nous sommes surtout des revendeurs. »

« Quand je suis entré ici pour la première fois, il y a 40 ans, il y avait cette odeur de légumes frais, de fruits... J'ai toujours cette sensation aujourd'hui : j'arrive, je retrouve cette odeur particulière au marché, et je me sens bien ! »

Wie naar Eddy Anckaert luistert, waant zich (bijna) in het Brussel van destijds, toen het op de vroegmarkt nog krioelde van de kleine groente- en fruitelers. « Och, dat was toen een nogal levendig wereldje! Met mijn makkers – een heel stel jonge kerels, zonen van kooplieden – gingen we 's avonds de vrachtwagens lossen, met karren ... Tja, er bestonden toen nog geen Clarks. En we zongen tot 4 of 5 uur in de ochtend. » Die tijden zijn vervlogen, maar lieten geen heimwee achter: « Het beroep is fel veranderd, in de positieve zin. Tegenwoordig verloopt alles veel professioneler. »

“Toen ik hier voor het eerst kwam, 40 jaar geleden, was er die geur van verse groenten en fruit... Dat gevoel ervaar ik nog steeds: ik kom aan, ik vang de specifieke geur van de markt op, en ik voel me in mijn sas!”

Eddy en Corinne werden groentetelers in de prille jaren tachtig toen ze de boerderij van Corinne haar ouders in Anderlecht overnamen. « Vandaag zijn we iets verder weg gevestigd, in Vlezenbeek, maar we telen nu veel minder dan toen. »

Vanderpooten-Anckaert specialiseert zich in fijne groenten zoals wortelen, selderij en radijs, maar vooral slasoorten: krulsla, veldsla, kropsla, eikenbladsla, enz. Een deel van de productie is nog steeds afkomstig van de

familieboerderij, maar de activiteit is geleidelijk verschoven naar inkoop en wederverkoop – een natuurlijke evolutie van het beroep voor heel wat handelaars.

“In het begin van de jaren tachtig kweekten we in volle grond. Tijdens de winter lag de productie drie tot vier maanden stil. Van die tijd maakten wij dankbaar gebruik om de akkers te bemesten en de machines een onderhoudsbeurt te geven. Daar kwam nog steeds veel handwerk aan te pas. Rond 1986 zijn we gaan moderniseren: we bouwden serres, waardoor we ook in de winterperiode konden blijven produceren. In de jaren 2000 zijn we met inkoop en verkoop gestart. Dat was eerst om het aanbod te diversifiëren en om ons assortiment aan te vullen volgens het seizoen. Daarna was het ook de bedoeling om de productie wat te verlichten – de groenteteelt is redelijk zwaar werk als je, zoals wij, niet meer van de jongsten bent! Wij kopen op veilingen in Mechelen, Roeselare, Hoogstraten, enz. En ook rechtstreeks bij sommige producenten. Tegenwoordig produceren we nog steeds, maar we zijn vooral verkopers geworden.”



Voilà quatre décennies qu'Eddy et sa femme vivent à ce rythme : la nuit au marché, le jour dans les jardins (ou dans les serres). « *Il faut accepter cette vie-là, c'est sûr. Et il vaut mieux travailler en couple – sinon, c'est très compliqué. Et puis il faut s'amuser, mais moi j'y prends plaisir. En été, quand on est en pleine production et qu'on se lève à 4h30 le matin, on voit le jour se lever, on entend le chant des oiseaux. À 7h, on a déjà eu une belle journée et on a de l'appétit pour une bonne omelette. Je ne sais pas si un employé de bureau aurait envie d'une omelette à cette heure-là !* » Mais quand dort donc un maraîcher ? « *À 12 heures, naturellement, la fatigue se fait sentir, donc on fait la sieste. C'est indispensable.* »

En 40 ans, Eddy a aussi connu toutes les difficultés de la production – à commencer par les caprices de la météo. La salade est un légume plutôt sensible : « *S'il fait trop chaud, elle sera fragile, elle poussera moins bien ; trop humide, elle va souffrir de maladies ; trop de vent, trop de soleil ou de pluie, tout cela joue un rôle pendant la production. Une salade, par exemple, pousse en quatre à cinq semaines, donc on sème un peu chaque semaine pour récolter ensuite pendant cinq semaines. Mais si les conditions sont favorables, si les nuits sont chaudes, ça pousse beaucoup plus vite et il y a un risque de surproduction. Il est possible qu'on doive tout couper en une semaine. Il faut constamment s'adapter. Surtout en plein champ, il faut travailler au feeling. En serre, c'est beaucoup plus prévisible.* »

Aujourd'hui, qu'est-ce qui pousse Eddy à venir encore chaque semaine au marché ? « *Peut-être les senteurs. Quand je suis entré ici pour la première fois, il y a 40 ans, il y avait cette odeur de légumes frais, de fruits... J'ai toujours cette sensation aujourd'hui : j'arrive, je retrouve cette odeur particulière au marché, et je me sens bien !* »

Et si c'était à refaire ? « *Je le referais, sans hésiter !* »



Veertig jaar lang hebben Eddy en zijn vrouw dat tempo volgehouden: 's nachts op de markt, overdag in de tuinen (of in de serres). « *Een dergelijk leven moet je natuurlijk aanvaarden. En het is best dat man en vrouw er zich samen voor inzetten, anders wordt het erg moeilijk. En je moet er plezier aan beleven. Ik geniet er in elk geval van. In de zomer, in volle productie, sta je om halfvijf op, zie je de dag aanbreken en hoor je de vogels zingen. Tegen 7 uur heb je al flink wat werk verzet en heb je trek in een lekkere omelet. Ik vraag me trouwens af of een kantoorbediende op dat tijdstip zin zou hebben in een omelet!* » Wanneer een groenteboer slaapt? « *Op het middaguur komt de vermoeidheid opdagen en doe je dus een dutje. Echt nodig, hoor!* »

In die veertig jaar heeft Eddy ook alle perikelen van de groenteteelt meegemaakt – en zeker de grillen van het weer. Salade is een nogal gevoelige groente. « *Als het te warm is, is hij kwetsbaar en groeit hij minder goed. Bij te vochtig weer is hij onderhevig aan ziekten. Te veel wind, te veel zon of te veel regen beïnvloeden allemaal de productie. Een salade groeit in vier tot vijf weken. Je zaait er dus elke week een beetje en oogst dan vijf weken lang. Maar als de weersomstandigheden meevallen, als de nachten warm zijn, groeit hij veel sneller en riskeer je overproductie. Dan kan het voorvallen dat je alles in één week tijd moet oogsten. Je moet je voortdurend aanpassen. Vooral op het veld moet je op gevoel te werk gaan. In serres is alles veel gemakkelijker te voorspellen.* »

Waarom blijft Eddy elke week naar de vroegmarkt komen? « *Wellicht de geuren. Toen ik hier voor het eerst kwam, 40 jaar geleden, was er die geur van verse groenten en fruit... Dat gevoel ervaar ik nog steeds: ik kom aan, ik vang de specifieke geur van de markt op, en ik voel me in mijn sas!* »

En als hij zijn leven zou mogen herbeginnen? « *Ik zou zonder twijfel hetzelfde doen!* »