



# Koelkamers behouden versheid en kwaliteit van groenten

Dries Mingneau (37) en Nathalie Depoorter (33) baten in Pittem een mooi groentebedrijf uit, met naast hun hoofdteelten prei en broccoli ook Chinese kool, knolselder en wortelen. Om hun groenten na de oogst meteen te kunnen koelen en zo de versheid en kwaliteit ervan te behouden, kozen ze voor twee koelruimtes die werden ingericht door Dumoulin Koeltechniek.

Jan Van Bavel

Naar aanleiding van het ledenvoordeel voor Boerenbondleden dat Dumoulin Koeltechniek aanbiedt, gingen we samen met zaakvoerder Marc Dumoulin langs bij telers Dries Mingneau en Nathalie Depoorter. Zij namen in 2010 het gesloten varkensbedrijf gecombineerd met de preiteelt over van de ouders van Dries. Terwijl de vader van Dries de vleesvarkens opfokt, focussen Dries en Nathalie op de groenteteelt. "Om voldoende risicospreiding te hebben, zochten we naar teeltafwisseling. Naast prei, die we in de winter telen, kozen we voor broccoli in de zomer als hoofdteelt", zegt Nathalie. "We telen ook Chinese kool en knolselder. Al onze groenten zetten we af via de REO Veiling. Verder verbouwen we ook een klein areaal wortelen voor diepvriesfabriek Horafrost." Nathalie werkte eerst vier jaar in het preibedrijf van haar ouders in Passendale, dat haar broer intussen uitbaat. "Bijna 30 jaar geleden installeerden we daar een koelkamer voor de prei", vertelt Marc Dumoulin.

## Koelen tot in de kern

Nathalie en Dries kenden dus de voordelen van het koelen van pas geoogste groenten. In augustus 2020 plaatste Dumoulin op hun bedrijf twee koelkamers (een voor de bewaring en opslag van groenten in houten kisten en een voor de marktklare groenten) en vernieuwde de koeling van twee bestaande koelcellen. "We kozen voor een krachtigere motor om onze groenten meteen na de oogst

snel te kunnen inkoelen. Enkel zo behouden ze hun versheid en kwaliteit", zegt Nathalie. "Pas na minstens een dag in de koelcel schoenen en verpakken we de groenten. Broccoli oogsten we in de zomer, soms bij 30 °C. De kool geeft dan warmte af en moet direct worden ingekoeld. Broccoli's blijven minstens tot de volgende ochtend in de koelcel, tot ze een temperatuur van 1 à 2 °C hebben bereikt. Ze moeten tot in de kern koud zijn voor we ze kunnen verpakken. Afhankelijk van de soort koelen we de groenten tot 1 à 2 °C. Alleen frigoprei – die we vanaf 20 april één à anderhalve maand telen – bewaren we bij de start net onder 0 °C. Broccoli blijft maximaal twee weken in de frigo, prei slechts enkele dagen."

## Dertig jaar ervaring

Marc Dumoulin is al meer dan 30 jaar actief in algemene koeltechnieken. "De landbouw is goed voor de helft van onze omzet", zegt hij. "Onze klanten zijn vooral West-Vlaamse groente- en aardappelbedrijven, maar we plaatsen ook koelinstallaties voor industriële toepassingen, zowel op directe expansie als op ijswater. Naast traditionele koeltechniek zijn we ook gespecialiseerd in airconditioning, warmtepompen en kadaverkoelboxen." Goed om weten is nog dat het wettelijk verplicht is om jaarlijks een lektest te laten uitvoeren op installaties met meer dan 5 ton CO<sub>2</sub>-equivalente koelmiddelinhoud. Dat heeft te maken met de mogelijke uitstoot van broeikasgassen door het verlies van koelmiddelen. ■



Marc Dumoulin en Dries Mingneau zijn overtuigd van de meerwaarde van het inkoelen van groenten meteen na de oogst.

*"Afhankelijk van de soort koelen we onze groenten tot 1 à 2 °C."*

## Ledenvoordeel Boerenbond

- 2 jaar garantie (in plaats van 1 jaar)
- 1 gratis onderhoudsbeurt met lektest op de installatie

[www.boerenbond.be/ledenvoordelen](http://www.boerenbond.be/ledenvoordelen)