

„Selbsternten macht glücklich“



Fotos: Moritz

Auf 50 ha Selbstpflück-Plantagen des Betriebes „Ferre de Viltain“ am Stadtrand von Paris ernten jährlich 80000 Menschen Obst, Gemüse und Blumen. Die Frische der Produkte – hier Erdbeeren - und das Erlebnis lockt sie an.

Rund 80000 Selbstpflücker und 110000 Käufer im Hofladen und 3000 Kinder als Kursteilnehmer – das ist die stolze Jahresbilanz des Betriebes „Ferre de Viltain“. Den Betrieb am südwestlichen Stadtrand von Paris bewirtschaften Guillemette und Olivier des Courtils mit Bruder bzw. Schwager Benoit Dupré. Auf 50 ha Selbstpflückplantagen wachsen von April bis Mitte November je nach Jahreszeit Erdbeeren, Him- und Brombeeren, Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Bohnen Tomaten, aber auch Tulpen, Gladiolen, Rosen, Dahlien usw. Auf den Feldern sind dann 800 bis 1500 am Tag in den Plantagen unterwegs mit Körben, Eimern oder Messern, um selbst zu ernten. Meist rücken Familien mit Kind und Kegel aus, die den Tag an der frischen Luft als Erlebnis genießen. „Selbsternten macht glücklich“ werben denn auch Guillemette und Oliver des Courtils für ihren Betrieb.

„Immer mehr Verbraucher wollen wissen, wo ihr Essen herkommt und fragen nach Produkten aus der Region“, so die



Guillemette (rechts) und Olivier des Courtils haben 2009 einen neuen offenen Kuhstall für ihre insgesamt 500 Milchkühe gebaut. 2014 folgte die neue Molkerei.



Frisches Gemüse aus dem eigenen Betrieb im Hofladen für die Kunden, die keine Zeit oder Lust zum Selbsternten haben.

Erfahrung der umtriebigen Landwirtin. Diesen Trend nutzt der „Besichtigungs-Bauernhof“ geschickt und hält mit neuen Angeboten und Veranstaltungen die Kunden bei Laune. So gibt es Backkurse, Erdbeer-Pflanzen, Apfelsaft-Herstellen, Kürbis-Schnitzen, Christbaum-Aufstellen – speziell für Kinder. Ein Highlight ist der Bauernmarkt mit über 100 Direktvermarktern aus ganz Frankreich. Das ganze Jahr geöffnet sind nicht nur der Milchviehbetrieb mit Molkerei und Hofladen, auch ein eigener Wanderweg von 6 km Länge über den 550 ha-großen Betrieb ist das ganze Jahr kostenlos zugänglich „zum Entdecken der Natur“.

Die Ideen, aber auch die Arbeit gehen der Familie nicht aus. Allein 17 Arbeitskräfte, zum Teil aus Polen, wohnen auf dem Hof. Weiterere 6 Fremd-Ak arbeiten im Betrieb und 3 Ak im Büro. An Wochenenden helfen zudem Studenten.
Hildegard Moritz



Der Hofladen mit einer Verkaufsfläche von 250 m² lockt alltags wie sonntags Kunden an. Er bietet Produkte von Landwirten aus ganz Frankreich an.



Der gläserne Milchviehbetrieb mit eigener Molkerei bietet Familien aus Paris und Umgebung die Möglichkeit, ihren Kindern zu zeigen, woher die Milch kommt.



Das Kühlregal des Hofladens ist gefüllt mit eigenen Milchprodukten.

Das Gemüse-Imperium der Vajous

Innerhalb von 25 Jahren haben die drei Brüder Vajou, Jaques, Francis und Pascal in Fonterney de Bossery aus einem reinen Ackerbaubetrieb einen hochprofessionellen Gemüsebaubetrieb mit eigenem Abpackzentrum entwickelt.

Jacques Sohn Antoine (32) ist mittlerweile Marketing-Manager des Betriebes „Val Legumes“, der jährlich 30 000 t Kartoffeln, 28 000 t Zwiebeln und 100 t Knoblauch an Supermärkte (50%), Großhandel (30%) vermarktet und 20% ins europäische Ausland exportiert. Zuvor hat er studiert (BWL, Landwirtschaft), 2 Jahre in Südfrankreich in einem Kräuterunternehmen gearbeitet und 1,5 Jahre Erfahrungen im Gemüsehandel im Ausland, u.a. in Polen, Südafrika, Texas/USA, gesammelt.

Das kommt ihm bei dem anspruchsvollen Handelsgeschäft rund um den Globus zugute, denn Vajous importieren Zwiebeln und Knoblauch aus Südafrika, Neuseeland, Australien, Ägypten, Peru, Chile, den Niederlanden, Spanien und Italien, um den Markt rund ums Jahr beliefern zu können. Rund 30% der vermarkteten Kartoffeln und Zwiebeln erzeugen sie selbst auf ihren 800 ha. Zudem haben 25 Landwirte in der Region unter Vertrag, die nach strengen Regeln für sie anbauen. Denn neben der Qualität ist die Rückverfolg-



Vater Jacques und Sohn Antoine Vajou bauen auf einem Feld 20 verschiedene Zwiebelsorten an, um die Verbraucherwünsche möglichst gut erfüllen zu können.

barkeit (GLOBALGAP, ISO 9001 und 14001) sehr wichtig. Auch auf dem Acker lieben Vajous offenbar die Herausforderung. So stehen auf einem Feld oft 20 verschiedene Zwiebelsorten. Zudem vermehren sie auf 200 bis 300 ha Hybridweizen.

Mit insgesamt 45 Mitarbeitern (10 AK im Anbau, 25 AK im Abpackbetrieb, 10 AK in der Verwaltung) betreiben Vajous ihr „Gemüse-Imperium“, in dem heute bereits 2 Söhne und 1 Tochter der „Gründer-Gebrüder“ mitmischen. *-hm-*



Auch in Frankreich werden im Zuge des Klimawandels die Niederschläge immer unkalkulierbarer. Vajous setzen daher auf Beregnung, um Menge und Qualität bei Kartoffeln zu sichern.



Die nächste Generation der Familie Vajou ist bereits in den Ackerbaubetrieb mit eigener Vermarktung für Kartoffeln und Gemüse eingestiegen: Antoine Vajou mit seiner Freundin (Mitte) flankiert von seinen Eltern (links) und seinem Onkel (rechts).



Rund 28000 t Zwieben bereiten Vajous in ihrem Abpackbetrieb professionell auf.



Vajous importieren Knoblauch aus Übersee für den französischen Markt.