

Groenten en fr



Fruit in een blikje

Enkele aspecten van de conservenindustrie in België, 1800-1980

TEKST: Sabine Daenens
 Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), Leuven

Levensmiddelen zijn sterk aan bederf onderhevig. Een kruik met melk, een bakje champignons, vlees van enkele dagen oud, een mand met fruit: de kwaliteit ervan gaat meestal snel achteruit. Bederf heeft veelal gevolgen voor de textuur, de kleur, de smaak, de geur en natuurlijk speelt ook het aspect voedselveiligheid een rol. Er zijn twee manieren waarop voedsel kan bederven. Vooreerst is er het chemische bederf, niet door bacteriën of schimmels maar door natuurlijke reacties. Mooie voorbeelden zijn verslachte groenten of bruine appels. Vaak is het voedsel nog eetbaar, soms minder lekker en allerlei voedingsstoffen kunnen verloren zijn gegaan. Microbiologisch bederf echter gebeurt door micro-organismen zoals bacteriën, schimmels, gisten en virussen. Aangezien de buitenkant van groenten en fruit uit een relatief droog oppervlak bestaat en de celinhoud tamelijk zuur is, zijn het eerder schimmels dan bacteriën die voor problemen zorgen. Schimmelsporen zijn overal in de lucht aanwezig, maar ze kunnen pas goed groeien als voldoende sporen aanwezig zijn. Om te zorgen dat voedsel minder snel of zelfs helemaal niet meer bederft, is het dus noodzakelijk om te conserveren, zodoende kan voeding langer worden bewaard. In het verleden zijn verschillende bewaar technieken ontwikkeld die verrottings- of ontbindingsverschijnselen kunnen uitstellen.

Het bewaren van voedsel heeft de mens altijd al in de ban gehouden. In de zomer was het hard werken om een reserve aan te

leggen voor de winter. Een goed gevulde voorraakkelder was tot na de Tweede Wereldoorlog de trots van iedere huisvrouw wiens taak het was de zelfgeteelde levensmiddelen te conserveren. Bewaren op een geschikte plaats, in een koele ruimte of ijskelder voor de meer gegoeden, was een eerste stap. Maar er waren ook nog andere efficiënte methodes. Erwten konden bijvoorbeeld worden gedroogd, vlees gerookt in de schoorsteen, vis gepekeld en fruit kon worden bewaard in honing of ingekuuld. Zout, azijn, alcohol en suiker waren eveneens gekende bewaarmiddelen. Op zich waren dit eenvoudige technieken: de producten werden in die mate bijgevoegd dat het de ontwikkeling van microben onmogelijk maakte. Het conserveren van levensmiddelen was vooral voor de lagere inkomensgroepen een welgekomen ondersteuning van en verlichting voor het gezinsbudget.

Vandaag de dag wordt het inmaken door toevoegen van zout of suiker in de meeste gezinnen nog nauwelijks toegepast. De tijd van bonen in het zout of boter uit de pot is voorbij. Het conserveren wordt nu veelal overgelaten aan professionelen. Ondertussen is ook een belangrijke verschuiving opgetreden in de voorwerpen die tot het bewaren dienden. Van robuuste inmaakpotten, naar blikken koekjestrommels en conservenblikken. Gedurende de voorbije twee eeuwen heeft het bewaren van voedsel een enorme vooruitgang gekend. In deze bijdrage focussen we op het ontstaan en de verdere ontwikkeling van de conservenindustrie in België, meer bepaald op het industrieel verwerken van groenten en fruit. We belichten daarbij vooral de periode van circa 1800 tot omstreeks 1980. Komen achtereenvolgens aan bod: een overzicht van de belangrijkste conserveringsproblemen en -technieken, een korte schets van de Belgische conservenindustrie en enkele kleinere case-studies van gekende conservenbedrijven. □□□

Moderne conserveringstechnieken duiken op

De geschiedenis van het blik en conserveren gaat terug tot het einde van de 18^{de} eeuw. Het bewaringsproces werd in belangrijke mate verfijnd tijdens de Napoleontische oorlogen. Door het verruimen van de wetenschappelijke kennis werden problemen rond hygiëne en bederf in vraag gesteld. Om voedsel te kunnen verzenden naar de Franse legers te velde en ziekten als scheurbuik tegen te gaan, schreef de Franse regering een beloning uit voor wie een procédé om voedsel te bewaren kon aanbrengen. Nicolas Appert (1749-1841), een suikerbakker uit Parijs, won het prijzengeld. Tijdens de Franse Revolutie werd Appert gevangen genomen. In gevangenschap ontdekte hij dat wanneer voeding tot 100 graden verwarmd werd en daarna hermetisch werd afgesloten, het onbepaald bewaard kon blijven zonder te bederven. Hij noemde het appertiseren. Veertien jaar lang werkte hij onverdroten aan dit procédé. Appert startte met een kleine fabriek waarnaast hij erwten en bonen plantte. Eerst kookte hij de groenten, waarna hij ze samen met het kookwater in glazen potten deed. Daarna werd het voedsel luchtdicht verpakt. Bacteriën kregen geen kans meer. Merkwaardig is dat in de tijd wanneer Appert zijn ontdekking deed, men van bacteriën amper weet had. Het zou zeker tot 1900 duren vooraleer deze kennis bewust zou worden toegepast in de conserverenindustrie. Appert zorgde voor een ware revolutie in het bewaren van voedsel. Deze eerste pogingen bewaarden drie maanden lang. De Franse marine gebruikte zijn methode op diverse voedingsmiddelen: vlees, groenten, fruit en later ook melk. Appert kreeg heel wat lof voor zijn werk: *"Meneer Appert kan de seizoenen opsluiten. Lente, zomer en herfst leven bij hem in glazen potten"* schreef een

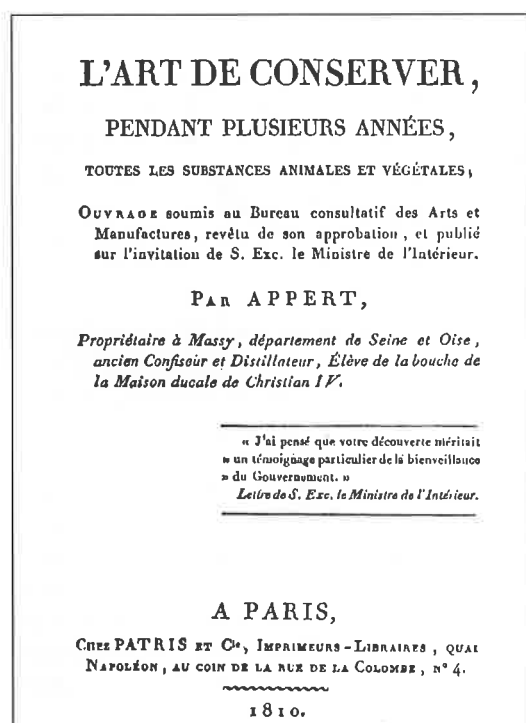
krant. In 1810 publiceerde hij ook nog het succesvolle boek *"L'art de conserver pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales."*

Begin 19^{de} eeuw werd met de commerciële exploitatie van Apperts uitvinding gestart. Peter Durand gebruikte Apperts methode en verving de glazen potten, die door de hitte gemakkelijk braken, door met tin beklede metalen blikken. Uiteindelijk verkocht Durand zijn patent aan de Britten Bryan Donkin en John Hall. Zij startten met de eerste conservenfabriek. Al in 1813 leverden zij aan het Britse leger en na 1815 werden de eerste conserven naar de verschillende Engelse kolonies gezonden. In 1820 steeg het succes nog meer toen Jozef Colin het procédé uitvond om sardines in olie te bewaren. Toch was het gevaar bij conserveren nog niet uitgesloten. Vergiftigingen te wijten aan onvoldoende sterilisatie kwamen veelvuldig voor. Apperts schoonzoon, Raymond Chevalier Appert, schakelde dit risico in 1860 uit door gebruik te maken van een toestel waarmee kon worden gesteriliseerd op temperaturen hoger dan 100°C. Een aantal jaren later ontdekte Louis Pasteur, een Franse chemicus, hoe bederf mogelijk was. Het procédé, waaraan Pasteur zijn naam verleende en dat wij kennen als het pasteuriseren, had een gelijkaardig proces als steriliseren, maar met dit verschil dat het daarbij niet de bedoeling was alle micro-organismen te vernietigen, maar ze te verminderen tot er geen ziekten meer mogelijk waren. Van toen af aan kende de conserverenindustrie een enorme expansie, vooral in de Verenigde Staten. Tijdens de tweede wereldoorlog werden allerlei nieuwe producten ingeblikt en in 1957 werden de eerste aluminium blikken op de markt gebracht. De cilindervorm werd de basis van het conserverenblik omdat in deze relatief kleine oppervlakte het grootste volume kon worden gebracht. Later zouden andere blikvormen ontstaan, zoals het ovale sardinenblik en de kubusvorm voor corned beef.

Conserveringsmethodes: een overzicht

Conserveringsmethoden kunnen grosso modo in twee groepen worden ingedeeld. Een eerste groep waarbij elke ontwikkeling van microben wordt geweerd en een tweede waarbij alle aanwezige microben worden vernietigd.

Het drogen van levensmiddelen valt onder de eerste groep. Microben hebben een minimum aan vocht nodig om zich te ontwikkelen. Het drogen was waarschijnlijk één van de oudste bekende manieren van conserveren. Drogen werd toegepast voor onder meer appels, bonen, vis en vlees. Zelfs met de grote uitbreiding van de conserverenindustrie, speelt ook deze methode nog steeds een rol. Gedroogde groenten verdragen goed temperatuurveranderingen. Transport is dus makkelijker dan bevroren groenten, ook omwille van het kleinere



gewicht en volume. De verpakingskosten zijn daarenboven lager dan bij conserven. Suiker, keukenzout en azijnzuur zijn eveneens uitstekende conserveringsmiddelen en verzetten zich tegen de ontwikkeling van bacteriën. Suiker werd vroeger niet zo vaak gebruikt omwille van de hoge prijs. Daarenboven zorgt dit procédé voor smaakverlies. Toch wordt in de conservenindustrie suiker op grote schaal gebruikt, in het bijzonder bij het conserveren van vruchten, marmelade en confituur. Verduurzamen in azijn wordt vaak toegepast voor het conserveren van paddenstoelen en sommige groenten zoals komkommers, kappers, bloemkolen of artisjokken. Het inleggen in zuur van voedingsmiddelen is een manier van conserveren waarbij de meeste micro-organismen in hun groei worden belemmerd.

Een andere methode is het voedsel bloot stellen aan koude of het op lage temperatuur houden. Koude vernietigt niet, maar belemmert de ontwikkeling van microben. Koele plaatsen zoals kelders waren en zijn nog steeds ideaal voor het bewaren van groenten en fruit. Vanaf de tweede helft van de 19^e eeuw ontstonden moderne koeltechnieken, eerst toegepast op vlees en later op groenten. De bevroren groenten moesten minstens op een temperatuur van -18C° worden bewaard. Wagens moesten worden uitgerust met een koelinstallatie die niet goedkoop was. Na de Tweede Wereldoorlog kende het invriezen een grote vooruitgang, ook bij consumenten thuis, en werd het aanvaard als een succesvolle conserveringsmethode. In 1960 had ongeveer 1 gezin op 10 een diepvriezer in België; in 1973 was dat al bijna 33%. Ook de vele voordelen die het invriezen heeft op het klassieke conserveren in blik of glas bevorderde de verspreiding. Ondanks het vriesproces is het vitaminegehalte bijna evenwaardig aan dat van verse groenten en blijft de smaak behouden, terwijl in het geval van conservenblikken zeker 20% van de aanwezige hoeveelheid vitamines verloren gaat. Het conserveringsproces is trouwens veel minder ingewikkeld en daarenboven ook niet zo duur.

De tweede groep van conserveringstechnieken heeft niet alleen tot doel om alle microben te vernietigen, maar verzet zich ook tegen elke latere besmetting. Het sterilisatieproces is daarom het meest geschikt, zowel bacteriën als enzymen worden dan vernietigd. Tijdens het sterilisatieproces is een regelmatige controle nodig. Een te hoge temperatuur of te lange sterilisatietijd kan een slecht resultaat tot gevolg hebben. Onvoldoende steriliseren zou dan nog eerder bederf veroorzaken. Het sterilisatieproces is afhankelijk van een aantal verschijnselen, namelijk de aard en het aantal micro-organismen aanwezig in het voedsel, de zuurtegraad van het product, de snelheid van het doordringen van de warmte tot het midden van het blik en de tijd en temperatuur van het steriliseren. In een conserven-



Steriliseerketel met thermometer en steriliseerpot.
Collectie MIAT (V27862)

fabriek is de belangrijkste bewerking het steriliseren. Wanneer dit proces niet goed genoeg wordt gecontroleerd, is de kans groot dat de conservenblikken bomberen. Dat kan het gevolg zijn van een onvoldoende sterilisatie, de ontwikkeling van gas in het ingesloten product of het bevriezen van het conservenblik. Op dit ogenblik wordt de sterilisatie op industrieel gebied veruit het meest toegepast. Hoewel de bewerkingen van de groenten voor de sterilisatie nogal omvangrijk zijn, is de kostprijs relatief laag. Het grote voordeel ligt in de gemakkelijke en langdurige bewaring. De gesteriliseerde groenten vertonen in uitzicht en smaak slechts een kleine afwijking van verse, omdat de groenten voor de consumptie toch bijna altijd worden gekookt. De taak van de huisvrouw wordt dus nog vereenvoudigd: ze hoeft de geconserveerde groenten slechts op te warmen.

Ook de verpakkingen speelden een belangrijke rol in het conserveringsproces. Waar vroeger producten los werden verkocht of bewaard, bijvoorbeeld in kannen en kruiken, werden al gauw verpakkingsmogelijkheden als glas, papier en blik de meest courante materialen. Glas leende zich op het eerste gezicht het beste als verpakkingmiddel. In vergelijking met blik bestond het ook al langer. Toch, als het gewicht, de breekbaarheid, de kostbaarheid en de kleine weerstand ten opzichte van hitte in beschouwing werd genomen, was dit niet het ideale verpakkingsmateriaal. Voortgaande op het gebruik van glas en gebaseerd op het principe van Appert, werd de techniek van het wecken omstreeks 1900 ontwikkeld. Tijdens het interbellum genoot het "wecken" in Vlaanderen, zeker op het platteland, een enorme populariteit. De te conserveren producten werden in glazen potten gedaan en met een glazen deksel afgesloten. Tussen deksel en pot werd een rubberen band geplaatst. Daarna werden de potten in een steriliseerketel geplaatst en verhit tot 90C°. □□□

Marie Thumas: pionier van de conservenindustrie.

Uit Verzameling van keukenrecepten der conservenfabrieken Marie Thumas Leuven; Collectie Bibliotheek MIAT



Ook aan het conservenblik werd voortdurend geïnnoveerd. Bij de techniek van het inblikken worden voedingsmiddelen hermetisch verpakt en daarna verhit. Door verhitting worden schadelijke micro-organismen gedood en enzymen geïnactiveerd. Het hermetisch afsluiten dient als bescherming zodat geen nieuwe ziekmakende organismen de voedingsmiddelen van buitenaf kunnen besmetten. De populariteit van blik bij consumenten was lange tijd beperkt. De inhoud kon immers niet met het blote oog worden gecontroleerd. Toch had blik heel wat voordelen; het was niet zo zwaar en breekbaar als glas, het liet geen zonlicht door, en kon worden weggeworpen. In de 20^{ste} eeuw werden heel wat innovaties gedaan aan het conservenblik. De afsluiting werd verbeterd, de blikken werden niet meer gesoldeerd zoals vroeger. Dat had immers negatieve gevolgen voor de consument. Lassen was beter: de blikken werden zo luchtdicht en de inhoud kon niet meer bederven. Ook werden de blikken mechanisch gesloten doordat meerdere lagen metaal in elkaar werden geplaatst en dan samen meerdere keren werden geplooid en samengeperst. Bij voedingsstoffen met een hoge zuurtegraad, zoals tomaten en veel fruitsoorten, werd het blik aan de binnenkant voorzien van een laagje plastic of lak. Ook de blikmaak, veroorzaakt door het ijzer, werd weggewerkt. Blikken werden uit staal gemaakt. Allerhande machines werden ontworpen om blikken aan de lopende band te kunnen maken.

De conservenindustrie in België

Vanaf de jaren 1880-1890 ontwikkelde zich in België een moderne voedingsnijverheid. De eerste zuivelfabrieken en (coöperatieve) melkerijen werden opgericht. Grootchalige slachthuizen doken op in tal van steden en grote gemeenten. Ook de verwerking van groenten en fruit kwam in een industriële stroomversnelling terecht. Een commerciële conservenindustrie zag in België het licht. Aanvankelijk was de industrie volledig geconcentreerd rond het groenteteeltgebied Mechelen-Leuven, dit met de oprichting van *Marie Thumas* in 1886. Door het succes van *Marie Thumas* volgden al gauw meer conservenfabrieken, kleinschaliger weliswaar want de meeste fabrieken waren van familiale oorsprong. Er werden voornamelijk ter plaatse gekweekte groenten verwerkt. In 1900 kende België al een zestigtal conservenfabrieken met verdere uitbreidingen in de provincies Antwerpen en West-Vlaanderen, bijvoorbeeld *Van de Poel* in Stabroek (opgericht in 1905) en *Talpe* in Kortemark (opgericht in 1907). Later volgden nog twee grote bedrijven, namelijk *Proba* in Westmeerbeek in 1925 en *Rena* in Heist-op-den-Berg in 1927. Op enkele bedrijven na was de sector vooral een Vlaamse aangelegenheid. *Marie Thumas* had nog een vestiging in Geer bij Luik en dan was er nog het bedrijf *Culina* te Thormbais-Les-Beguines bij Waver. De meeste ondernemingen waren aangesloten bij een beroepsvereniging "Groepering der

Fabrikanten van ingelegde groenten van België.”

Vanaf 1930 groeide de conservenindustrie nog verder uit richting de vruchtbare leembodems van Haspengouw, waar door de landbouwcrisis de rendabiliteit van de hoofdteelten tarwe en suikerbieten sterk terugviel. In 1950 had België ongeveer 35 fruitconservenfabrieken en 22 fabrieken toegespitst op groenten. De geografische spreiding van de groenteconservenfabrieken stond in functie van de productiestreken. Fruitconservenfabrieken waren terug te vinden over het hele land terwijl groenteconservenfabrieken voornamelijk in de zand- en zandleemstreken te vinden waren. Vijf grote cultuurcentra konden onderscheiden worden in België:

- De driehoek Leuven, Mechelen, Heist-op-den-Berg verzorgde ongeveer 60% van de Belgische productie
- Midden Vlaanderen was goed voor ongeveer 15%
- De Antwerpse polders vertegenwoordigden met amper twee fabrieken meer dan 15%
- Een fabriek in de Kempen, namelijk *S.A. Etablise. Edouard Materne*
- Waals-Brabant telde drie fabrieken waaronder *Mon Jardin* in Geer

Een aanzienlijke bijdrage ter verbetering van de kwaliteit van de conservenblikken kwam van INACOL, het *Institut National pour l'amélioration des conserves de légumes*. INACOL, gesticht door Jean Wittouck in 1945, verrichtte allerhande onderzoek- en studiewerk op landbouwkundig en technisch gebied. Voor de conservenindustrie trachtten zij voornamelijk nieuwe variëteiten te creëren die beter bestand waren tegen ziekten. Ook studies ter verbetering van de conservenblikken werden verricht. Eveneens aandachtspunten waren bacteriologie, het chloreren van water en de corrosie van blikken. Het instituut beschikte zelfs over een miniatuur conservenfabriek.

Na verloop van tijd wijzigde de productiestructuur van de Belgische groenteconservenindustrie. Een krachtige concentratiebeweging trad op en sommige bedrijven groeiden zelfs uit tot spelers van Europees formaat. België werd een belangrijke producent van groenteconserven en nam een vooraanstaande plaats in Europa in. De sector zorgde eveneens voor heel wat werkgelegenheid. In 1965 waren gemiddeld 3500 arbeiders actief in de groenteconservenindustrie en dat vooral in regio's met een beperkte industriële werkgelegenheid. Dankzij de technologische vooruitgang werd het mogelijk op aanzienlijke wijze het seizoenskarakter in deze nijverheid te verminderen en een volledige tewerkstelling van de arbeiders te verzekeren gedurende het hele jaar. Een onmiddellijk gevolg hiervan was wel een daling van het aantal vrouwelijke arbeidskrachten. Het handmatige zuiveren en was-

sen van de groenten werd immers door hen verricht. Toch bleef ook seizoensarbeid nog steeds een rol spelen. In het volle productieseizoen was er nog altijd nood aan meer arbeiders dan in de overige maanden. Onrechtstreeks beïnvloedde deze nijverheid ook andere sectoren, zoals bijvoorbeeld transport, leveranciers van hulpgrondstoffen en telers. Dat de sector van groot belang was voor de landbouw is logisch. De conservenindustrie was de drijvende kracht die de landbouwsector ertoe aanzette groenten te kweken voor industriële verwerking.

Jammer genoeg verdwenen in het begin van de jaren 1970 tal van conservenbedrijven door de sterke opkomst van diepvriesbedrijven. De verkoop van groenten in glas of blik verloor steeds meer marktaandeel. Enkele klassieke conservenbedrijven specialiseerden zich noodgedwongen in diepvriesgroenten, bijvoorbeeld *Noliko* en *Bonduelle*. Ook de steeds duurder wordende verpakkingsmaterialen speelden bij deze koerswijziging een belangrijke rol. Blik werd op drie jaar tijd tot 40% duurder. Vele kleinere ondernemers schrokken terug om zich nog aan grote investeringen te wagen. Niettemin nam de globale groenteproductie nog steeds toe. De productie voor vers gebruik verminderde weliswaar jaar na jaar. Tot 60% van de totale productie was bestemd voor de industriële verwerking. Langzaam aan verschoof ook de bevoorrading voor de industrie van de kleine arbeidsintensieve tuinbouwbedrijven naar de grotere akkerbouwbedrijven. De grotere conservenfabrieken ondernamen wel zware investeringen en verhoogden hun productiecapaciteit. Er werd een aanzienlijke inspanning geleverd richting automatisering en diversifiëring. Moderne middelen werden aangewend om de productie te ordenen en te programmeren. Moderne vormen van bedrijfsvoering vonden hun ingang.

De trots van Leuven: Marie Thumas

In 1886 richtte de Doornikse Ingenieur Edmond Thumas in Wilslele een conservenbedrijf op. Thumas, verbonden als directeur aan de gasfabriek van Leuven, merkte de sterke uitbreiding van de conservenindustrie in het buitenland op en zag in België heel wat mogelijkheden. Hij installeerde een kleinschalige fabriek op het terrein waar hij een villa bezat. Hij noemde de fabriek naar zijn vrouw, Marie Durieux. De ligging van het bedrijf was ideaal, want Leuven was de streek bij uitstek van de traditionele Belgische groenteteelt. De gebouwen waren gelegen op de linkeroever van het kanaal Leuven-Mechelen. Een zijspoor dat tot binnen de fabriek liep, bood aansluiting met het spoornet. Bij oud en jong gekend, representeerde *Marie Thumas* bijna 100 jaar lang de Belgische conservenindustrie.

Het bedrijf nam nochtans een onzekere start. Franse specialisten werden aangetrokken om de Leuvense arbeiders te helpen bij het maken van de eerste blik- 

ken. De onderneming bleek al snel uitermate succesvol te zijn. Tussen 1890 en 1900 groeide de productie in Wilsle met factor 15. De hele Belgische conservenindustrie zat trouwens op dat ogenblik in de lift, aangedreven door een economische boomperiode en een aanzienlijke verbetering van de koopkracht bij het overgrote deel van de consumenten. Spoedig ontstonden nieuwe bedrijven zoals *Le Semeur* en *Le Soleil* in Mechelen en *La Corbeille* in Wespelaar. De markt voor geconserveerde groenten groeide gestaag. De kwaliteit van de Belgische groenten genoot stilaan een zekere faam in het buitenland.

Aanvankelijk werkten bij *Marie Thumas* een twintigtal vrouwen en een zestal mannen. In 1937 waren dat al 600 vrouwen en 300 mannen in het zomerseizoen. In eerste instantie werden enkel erwten -en aspergeconserven geproduceerd. In 1905 werd het assortiment uitgebreid met hopspruiten, bonen, spinazie, selderij en ook soep. De productie van fruit- en confituurconserven liet tot na de Tweede Wereldoorlog op zich wachten. Van bij de



Paviljoen van Marie Thumas op de wereldtentoonstelling van 1958.
www.expo58.tk

opstart kreeg *Marie Thumas* te kampen met het seizoensgebonden karakter van de groenteteelt. In de oogstperiode waren er veel arbeiders nodig, maar tijdens de andere momenten van het jaar viel de personeelsbezetting sterk terug. Uiteindelijk werd dit knelpunt overwonnen door meer en meer verschillende soorten groenten te verwerken en zo het productieseizoen te verlengen. In het ideale scenario kon er tot 9 maanden per jaar worden geproduceerd. Jaarlijks werden er dan zo een anderhalf miljoen conserven gemaakt.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd de productie stopgezet, maar de naoorlogse periode was er één van voorspoed voor de gehele Belgische conservenindustrie. Een snelle expansie ontstond en de export groeide aan als nooit tevoren. In 1929 werden bijna 9000 ton erwten naar Engeland geëxporteerd. De internationale economische crisis van 1929 gooide echter roet in het eten. De kleinhandelsprijzen vielen met meer dan de helft terug. Een ingrijpende reorganisatie en modernisering was

noodzakelijk om de kostprijs te kunnen blijven beheersen. Ondertussen bleef de achterdocht van de gewone huisvrouw voor conserven nog steeds groot. Vanaf 1934, wanneer de economie herleefde, ontstond opnieuw een evenwicht, onder meer door de lancering van nieuwe producten, bijvoorbeeld de tomatenconserven van Marie Thumas. Maar de intense strijd voor de binnenlandse markt had als gevolg dat in 1936 *Le Soleil* (opgericht in 1892 in Mechelen) fuseerde met *Marie Thumas*. Pas vanaf 1939 hervond de Belgische productie opnieuw zijn niveau.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd de productie op beperkte schaal voortgezet en vanaf 1945 vormden *Le Soleil*, *L'Alimentaire Belge* te Eernegem in West-Vlaanderen en *Marie Thumas* te Brussel "*La commerciale de conserves*". Opzet was om samen conservenblikken te produceren en zo het quasi monopolie van de firma SOBEMI uit Brussel en Luik te breken. Deze nieuwe vennootschap had een beperkt kapitaal geïnvesteerd in zijn vestiging te Brussel. Naast een aan- en verkoopcoöperatie had de vennootschap ook nog andere diensten zoals een administratieve dienst, een technische afdeling, een fabricageafdeling en een commerciële afdeling. De oprichting van deze vennootschap was een eerste stap naar een besparing op bestuurs- en verkoopkosten. Ze voerde een gecoördineerde actie om onderlinge concurrentie te vermijden en een goedkopere studie om de technische mogelijkheden uit te voeren. Na de oorlog was de vraag naar conserven groot. *Marie Thumas* werd zelfs zo populair dat het bedrijf een eigen paviljoen kreeg op de wereldexpo in 1958. Jammer genoeg werd het consumptievermogen van de Belgen overschat. De invoer van goedkope buitenlandse conserven (vooral vanuit de Verenigde Staten) steeg, waardoor de markt verzadigt raakte. De Belgische kostprijzen bleven trouwens nog steeds te hoog, zeker in vergelijking met de Verenigde Staten. De opkomst en verspreiding van de koelkast en vooral van de diepvriezer in de jaren 1960-1970 betekende het einde van de bloeiperiode van de Belgische conservenindustrie. Toch nam *Marie Thumas* in 1973 nog een bedrijf over, *Mon Jardin* uit Geer, maar voor ingewijden was het toen al duidelijk dat de industrie over haar hoogtepunt heen was. In 1980 verdween *Marie Thumas*, hét Belgische symbool voor blikgroenten. Het werd gekocht door de Franse groep *Bonduelle*. De naam *Marie Thumas* zou nog tot 2003 in de winkelrekken aanwezig zijn. In dat jaar besloot *Bonduelle* om alle producten onder eigen naam te vermarkten, wat paste in een nieuwe globale marktstrategie.

In de topjaren werkten ongeveer 700 tuinbouwers rechtstreeks voor de firma *Marie Thumas*. Er werden ook groenten aangekocht van andere landbouwers, maar dat gebeurde veelal via de veiling. Dikwijls huurde het bedrijf *Marie Thumas* gronden bij

een landbouwer. Deze deed dan een gedeelte van het werk, zijnde het voorbereiden van de grond en het zaaien. Voor zijn productie ontving hij een vooraf bepaalde prijs per hectare. Deze vorm van contractteelt gebeurde voornamelijk bij groenten die op korte tijd geconserveerd moesten worden. De firma kon ook een contract afsluiten met de landbouwer zelf of via een tussenpersoon. Op die manier werd op voorhand afgesproken hoeveel groenten zouden geleverd worden aan een vooraf bepaalde prijs per kilogram. Een andere mogelijkheid was ook dat groenten rechtstreeks bij de landbouwer konden worden gekocht op het ogenblik van de oogst, aan de heersende marktprijs. Overigens, om risico's te vermijden was *Marie Thumas* aangesloten op de weerkundige dienst van het leger, waarvan ze regelmatig weerberichten ontving. Het bedrijf stimuleerde ook sterk het onderzoek naar nieuwe variëteiten, zaden en meststoffen. Vaak werden ook nieuwe landbouwmachines uit het buitenland getest en aangepast aan de plaatselijke werkomstandigheden.

PROBA in Westmeerbeek

Een eerste groep van conservenfabrieken ontstond voor de Eerste Wereldoorlog. Tijdens het interbellum volgden enkele nieuwe ondernemingen. Zo vroeg burgemeester Duquesne van Westmeerbeek, gelegen in de provincie Antwerpen, in 1924 aan

alle belangrijke zakenmannen uit Westmeerbeek en omliggende gemeenten om te investeren in de oprichting van een conservenfabriek. En met succes. Aanvankelijk was de conservenfabriek een Naamloze Vennootschap, maar omdat amper winst werd gemaakt, werd de vennootschap ontbonden en overgenomen door de nieuwe maatschappij *Nouvelle usine de conserves alimentaires*. Op hetzelfde moment kocht de onderneming een andere kleine conservenfabriek op, namelijk *Proba* die gevestigd was in Antwerpen. De machines van *Proba* uit Antwerpen werden overgebracht naar Westmeerbeek, zodat de fabriek kon worden uitgebreid. Vanaf dat moment werd ook *Proba* het handelsmerk van alle producten. Op aanvraag van de klanten werd in 1943 ook het productengamma uitgebreid tot fruitconserven. Ietwat ongewoon voor een groenteconservenfabriek om ook fruitconserven te produceren, maar deze productie was enkel bedoeld als een aanvulling op de kalme periodes in het seizoen. Er werden voornamelijk krieken geconserveerd, want die werden op grote schaal geteelt in de streek.

Proba sloot enigszins aan bij de driehoek Leuven, Mechelen en Heist-op-den-berg, het voornaamste groenteconservencentrum van het land met ongeveer 60% van de totale productie. Van essentieel belang bij de oprichting van een conservenfabriek was de keuze van de teeltregio's. Die liggen best zo

In de fabrieken van Marie Thumas vulden men conserven en bokalen met erwten, asperges, hopspruiten, bonen, spinazie, selder en later ook soep.
Stadsarchief Leuven



dicht mogelijk bij de fabriek zodat de tijd tussen oogst en verwerking niet al te groot is. En op die manier worden ook de transportkosten beperkt. De gebouwen van *Proba* werden opgericht op voormalige weidegronden, te midden van de groentecultuurvelden. De nabijgelegen Nete leverde water. Het bedrijf had een opslagruimte van vier magazijnen, een apart magazijn voor wisselstukken, lege dozen en etiketten en een magazijn voor de eindproducten. De fabricatielijnen van de erwten en de meeste andere groenten waren samengebracht in één grote hal, zodat de productie overzichtelijk was. Een bijkomende troef vormde de spoorlijn Aarschot-Herentals, die zich op een boogscheut van de site bevond. Via deze weg had de fabriek onmiddellijk aansluiting met andere streken in België en zelfs met de buurlanden.

Proba verwerkte groenten uit drie verschillende teeltgebieden. De fabriek zelf beschikte over 40 hectare, waarop bijna alle groenten werden gekweekt (met uitzondering van selder, wortelen en bloemkool). Alleen erwten werden via contractteelt aangekocht; de fabriek leverde zelf het zaaizaad aan. Ter aanvulling werden ook enkele groenten rechtstreeks aangekocht, wat vaak gebeurde op het land van de landbouwers zelf.

Boeren werken samen: NV Noliko

Conservenbedrijven ontstonden ook op initiatief van tuinbouwers. Kort na de Tweede Wereldoorlog richtten een aantal telers in het noordoosten van Limburg een conservenfabriek op. De ligging was zeer gunstig. Noordoost Limburg was een bij uitstek agrarisch gebied, begrensd door de groenteteeltgebieden van Noord-Brabant en Nederlands Limburg. Ten zuiden en ten westen bevond zich het Kempisch plateau. Deze grote verscheidenheid aan bodemtypen van zand en leem maakte dit gebied uitzonderlijk geschikt voor de groenteteelt. Hierdoor verkregen de Noordoost Limburgse landbouwers niet enkel kennis van de klassieke akkerbouwteelten zoals erwten en bonen, maar spitsten ze zich ook toe op het telen van vollegrondsgroenten zoals augurken en asperges. Aanvankelijk bestonden er voornamelijk gemengde landbouwbedrijven met de nadruk op veeteelt op de zandgronden en akkerbouw op de leemgronden. Na verloop van tijd werd de groenteteelt evenwel belangrijker, op die manier werden de vrije perioden op het landbouwbedrijf ingevuld.

Was de bodem gunstig, de telers worstelden vooral met afzetmoeilijkheden. De meeste conservenfabrieken bevonden zich op een afstand van 80 tot 120 kilometer. Van een regelmatige afzet was dus geen sprake. De ontwikkeling van teeltgebieden bij de al bestaande conservenfabrieken zorgde ervoor dat er geen continuïteit kon bestaan in de Noordoost Limburgse groenteteelt. Ook de afzet bij de veiling volstond niet voor de telers, want deze was

beperkt tot de meest intensieve teelten. Om deze problemen op te vangen, beslisten ze uiteindelijk om zelf een conservenfabriek op te richten. Hun enthousiasme werd nog versterkt door de enorme bloei van de Belgische conservennijverheid in de jaren 1950. De gemeente Bree werd voorgesteld als vestigingsplaats. Verschillende factoren speelden een rol: de Zuid-Willemsvaart leverde water en was een prima verkeersweg; de staatsbaan zorgde voor een aanvullende transportweg en het nabije Ruhrgebied vormde een interessante afzetmarkt. Aanvankelijk wilden de initiatiefnemers deze fabriek op coöperatieve basis ontwikkelen, maar al snel bleek dat dit financieel onmogelijk was. Dus stichtten ze een Naamloze Vennootschap. In de bijlage van het Belgische Staatsblad van 28 maart 1964 verschenen de statuten tot de oprichting van de *NV Noliko*. Als beheerderdirecteur werd de heer Jan Spaas benoemd en als directeur de heer Roland Van Goolen.

De nieuwe conservenfabriek schiep tal van arbeidsplaatsen, wat zeker welkom was in een regio met een beperkt arbeidsaanbod voor laaggeschoolden. De werkgelegenheid steeg gestaag en bereikte een hoogtepunt tijdens de jaren 1974-1975. Een 150-tal landbouwers voorzagen dan de fabriek van de nodige groenten. Dat *Noliko* een aanzienlijke bijdrage leverde tot de werkgelegenheid in de onmiddellijke omgeving bleek uit het feit dat ongeveer 70% van de werknemers in een straal van 10 kilometer rond de fabriek woonden. De afzetmoeilijkheden van de plaatselijke landbouw raakten opgelost en op vele landbouwbedrijven gebeurde de omschakeling naar de grove groenteteelt.

Door de begrensdheid van Noordoost Limburg moest *NV Noliko* na verloop van tijd op zoek naar nieuwe en verder gelegen teeltgebieden. De nieuwe productieregio's situeerden zich op vier plaatsen, namelijk Noordoost Limburg, Nederlands Limburg, Zuid Limburg en West-Duitsland. Vanaf 1965 werden al bonen geteeld in Zuid-Limburg, de streek tussen Sint-Truiden en Waremmes. In Nederlands Limburg stonden tientallen hectaren erwten, schorseneren en wortels. Dit laatste gebied zou het belangrijkste teeltgebied worden en Haspengouw zou door de jaren heen uitgroeien tot het belangrijkste teeltgebied voor erwten en bonen. Vanaf het midden van de jaren 1970 werden in Duitsland bonen in nateelt verbouwd.

De grondstoffenvoorziening van *Noliko* werd aanvankelijk georganiseerd door *Nolco*, de Noordoost Limburgse Coöperatie, die samen met *Noliko* werd opgericht. De coöperatie sloot de contracten af en leverde de grondstoffen voor de fabriek. In 1969 voorzag *Nolco* ook nog concurrent *Le Semeur* van grondstoffen, maar door de grote afstanden werd dit niet langer haalbaar. In 1977 sloot de coöperatie zelfs helemaal haar deuren. *Noliko* zorgde vanaf

dat moment zelf voor de aanvoer van groenten en dat door middel van rechtstreekse contracten. De vier teeltgebieden van *Noliko* volstonden niet voor de volledige grondstoffenvoorziening, zodoende moesten bepaalde groenten worden gekocht bij gespecialiseerde telers. Dat was zeker noodzakelijk wanneer tekorten bij misoogsten moesten worden aangevuld. Vaak loonde een eigen teelt niet de moeite omdat er te weinig vraag was naar een bepaalde groente, zoals witte bonen, knolselder of winterwortelen. Dan werden aparte overeenkomsten gesloten met handelsmaatschappijen of de veiling. Een laatste mogelijkheid van grondstoffenvoorziening was de aankoop door middel van een "commissionair" die als tussenpersoon optrad tussen telers en fabriek.

Hoe de groenten werden verwerkt bij *Noliko* hing natuurlijk af van de vraag en de afzetmogelijkheden. Welke groenten voor een bepaalde verwerkingsvorm in aanmerking kwamen, was dan weer afhankelijk van hun kwaliteit en variëteit. Maar in wezen was het productieproces voor elke groentesoort gelijk. Vooreerst werden de aangevoerde groenten zo goed mogelijk gezuiverd en gewassen in de voorbereidingsafdeling, waarna ze werden gesorteerd of tot een bepaalde vorm werden verwerkt. Om de enzymen te inactiveren werden de groenten daarna gedurende een korte periode verwarmd in warm water of door middel van stoom, wat een vermindering van het volume en van het vitaminegehalte tot gevolg had. Het opstellen van een productieschema was niet eenvoudig, vermits het productieproces afhankelijk was van de aangevoerde grondstoffen. Wanneer er een teveel aan aanvoer was, kon *Noliko* niet boven haar capaciteit produceren. Een tekort aan grondstoffen kon maar tijdelijk worden opgevangen door het verwerken van diepgevroren producten. *Noliko* gebruikte de drie voornaamste conserveringsmethodes, te weten blik, glas en diepvries. Het was één van de weinige fabrieken die zich op deze drie productieketens toespitste. Het bedrijf trachtte een zo ruim mogelijk assortiment te bekomen. De verkoopafdeling streefde overigens naar "Direct-Verkoop", onmiddellijk van fabriek naar de afnemer. Ongeveer 80% van de verkoop gebeurde op deze manier, de rest gebeurde via verkoopsgagenten. *Noliko* richtte zich aanvankelijk voornamelijk op het conserveren van groenten in blik voor kleinverbruik. Maar door de groeiende Franse concurrentie op deze deelmarkt schakelde *Noliko* geleidelijk aan over naar conservering in grootverpakking, speciaal voor grootkeukens. Op die manier veroverde het bedrijf een belangrijke plaats in de Duitse grootkeukens. Om de oorspronkelijke bliklijnen verder te ontlasten en omdat het aandeel van kleinverpakkingen in blik daalde ten voordele van diepvriesproducten, werd in 1971 een glaslijn aangelegd. Dit werd mogelijk door de hulp van de *NV Hak* uit Nederland en de *SV Landbouwländ* uit Nederlands Limburg die

apparatuur ter beschikking stelden voor de conservering in glas.

De kwaliteitsbepaling bij *Noliko* gebeurde op verschillende momenten. Eerst werden de aangevoerde groenten door een staalnemer van het Tuinbouwverbond gecontroleerd. Hij onderzocht of de groenten aan de contractvereisten voldeden. Daarna volgde een grondige controle door mensen van het labo. Het was goed mogelijk dat de groenten van slechte kwaliteit waren, maar dat dit niet met het blote oog waarneembaar was. Tijdens het productieproces was er een continue controle van de verschillende machines, bijvoorbeeld op de snijlengte van de bonen. Tot slot kregen de afgewerkte en gestockeerde producten nog een eindcontrole. Het aantal geblutste en gebombeerde blikken werd nog eens gecheckt.

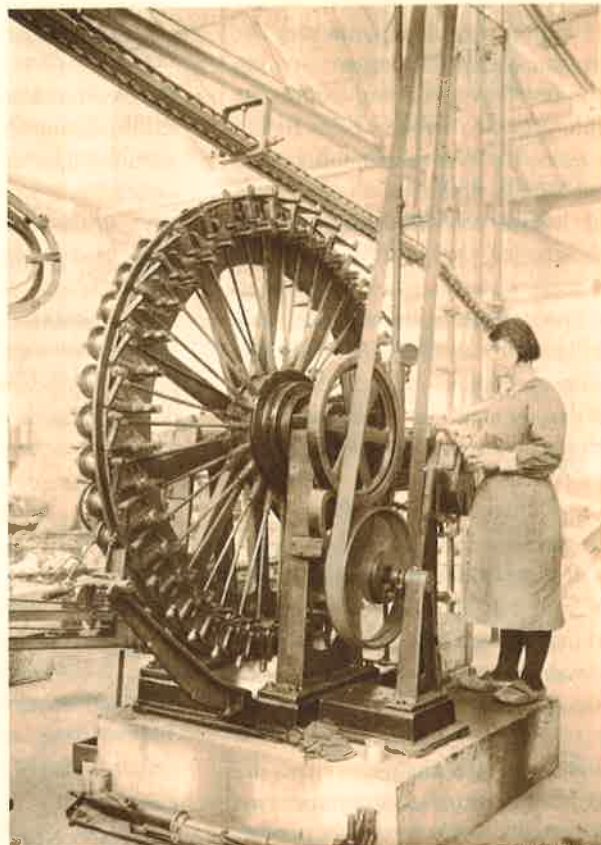
Al van bij de oprichting was een groot deel van de productie bestemd voor de export, voornamelijk naar West-Duitsland. De Duitse conserverindustrie worstelde midden jaren 1960 met een diepe crisis en stond sindsdien open voor het buitenland. *Noliko* kreeg echter zelf ook een aantal problemen in de jaren 1969-1970. De productiehoeveelheid bleef stijgen, maar de omzet daalde en de verkoopprijzen bereikten een dieptepunt. Dat bracht een te hoge stock met zich mee op het einde van het boekjaar. Deze problemen bleven aanslepen in de jaren 1973-1974. Pas in 1975 stegen de productie en de omzet opnieuw evenredig en kon worden gedacht aan een productieverhoging. Toch stagneerde de omzet steeds en lukte het niet om de goede jaren van 1970 te verbeteren. Zeker wanneer de grote droogte er voor zorgde dat in de zomer van 1976 veel minder kon worden geproduceerd, moest *Noliko* het productieprogramma inkrimpen. *Noliko* probeerde met de introductie van groentemengelingen, bijvoorbeeld erwten en wortelen, te vernieuwen. Om een stevigere positie te verkrijgen fuseerde *Noliko* op 28 maart 1980 met de afdelingen van de Zwitserse *Scana Holding* uit Hulshout. De voordelen hiervan waren een diversificatie van het productgamma en een concentratie van de productie. *Scana* had daarenboven enkele interessante producten die *Noliko* nog niet bezat, zoals aardappelconserven en bereide maaltijden. □

Het Centrum Agrarische Geschiedenis wil, samen met andere geïnteresseerden, het verleden van landbouw, platteland en voeding (vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw) bestuderen, bewaren en toegankelijk maken voor een groot publiek. Dit cultureel erfgoed wordt belicht in zijn nationale en internationale context, waarbij ook grote aandacht uitgaat naar de interactie met actualiteit en toekomst.

Sabine Daenens is projectmedewerker Binnen bij Boeren.

Bibliografie

- AVERMAETE, U. *De Belgische groenteconservenindustrie kent moeilijke tijden*. In: De Boer nr. 14, 8 april 1977.
- BAUDHUIN, F. *Histoire économique de la Belgique, 1914-1939. II: Evolution des principaux facteurs*. Bruxelles, 1944.
- BOUW, E.J. *Van blikslagers, vleesblikken en biervaten*. Amsterdam, 1976.
- CLAEYS, M. *De groenteteelt en de conservenindustrie in België*. Leuven, 1936.
- CLOET, G. *Bedrijfseconomische evaluatie van alternatieve vormen van samenwerking tussen 4 Belgische conservenbedrijven*. Leuven, 1883.
- EMANUELE, F. *De conservenindustrie*. Antwerpen, 1958.
- FIGUIER, L. *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*. Paris, S.d.
- FLANDRIN, J.L. *A table au XIXe siècle*. Paris, 2002.
- "Men wil onze conservenindustrie inblikken", in: *Trends*, 15 december 1977, p.31-33.
- NIESTEN, E en SEGERS, Y. *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu*. Leuven, 2007.
- NIESTEN, E; RAYMAEKERS, J en SEGERS, Y. *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten: onze keuken in de 20^{de} eeuw*. Leuven, 2002.
- PIERLET, CH. *De Belgische groenteconservenindustrie en de N.V. Marie Thumas*. Leuven, 1978.
- RUTTEN, J. *De conservenfabriek N.V. Noliko te Bree. Fytotechnische aspecten van de teelt van wortelen (Daucus Carota L.)*. Leuven, 1977.
- SMETS, J. *Monographie van de conservenfabriek "Marie Thumas" te Wilsle-Leuven*. Leuven, 1949.
- TANGHE, N. *De Belgische groenteconservenindustrie*. Brussel, 1969.
- THONON, A en BUBLLOT, G. *Productie en consumptie van verse- en geconserveerde groenten in België*. Brussel, 1971.
- VAN DER VEKEN, J. *Monographie van de conservenfabriek S.A. Nouvelle Usine de Conserves Alimentaires "Proba" te Westmeerbeek*. Leuven, 1952.
- VAN OTTERLOO, A. *Eten en eetlust in Nederland: 1840-1990: een historisch-sociologische studie*. Amsterdam, 1990.



PLAAT N° 14. — NAZIEN DER DICHTHEID VAN DE LEDIGE DOOZEN.





Linksboven: Voor conservenblikken gevuld werden, werden ze nagekeken op hun dichtheid.
 Uit Verzameling van keukenrecepten der conservenfabrieken Marie Thumas Leuven; Collectie Bibliotheek MIAT

Linksbeneden: Fruitconserven.
 Stadsarchief Leuven

Rechtsboven: Op dit vloepapier toont Marie Thumas een overzicht van de groenteconserven.
 Stadsarchief Leuven

Onder: Op de erwtenzolder werden zakken erwten leegggeschud en voerde men een eerste selectie uit.
 Uit Verzameling van keukenrecepten der conservenfabrieken Marie Thumas Leuven; Collectie Bibliotheek MIAT

Rechts: Leverpastei in blik.
 Stadsarchief Leuven

PÂTÉS DE FOIES GRAS EN BOÎTES FER-BLANC

Nos	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Frs 175	3	5	650	8	10	13	16	20	25
Pour	3	4	5	6	8	10	14	18	22 pers.
Frs 250	3,50	5,50	7	9	12	15	20	25	30
Pour	3	4	6	8	10	14	18	24	28 pers.

En boîtes fayencées

En boîtes non fayencées

Pain de foies gras et de Gibier aux truffes du Périgord.
 pour Sandwichs, boîtes ovales à clefs No. 1 .. Frs 0,75,
 .. 2 .. 1,-,
 .. 3 .. 1,50.

Truffes du Périgord, pelées extra
 en boîtes de 1/2 litre net Kz 0,500 .. Frs 25,
 .. 1/4 .. 0,250 .. 12,
 .. 1/8 .. 0,125 .. 6,
 .. 1/16 .. 0,060 .. 3,
 .. 1/32 .. 0,030 .. 1,50.

Saucisson de foies gras avec truffes & pistaches
 En pièces de 200 grammes et plus grandes le Kz Frs 8,-.

Saucisson de Jambon truffé
 En pièces de 500 grammes et plus grandes le Kz Frs 8,-.

*** Choucroute de Strasbourg ***
 La boîte de 1/2 litre .. Frs 2,-25,
 .. 1/4 .. 1,25,
 La boîte de 1/8 litre .. Frs 1,-25,
 .. 1/16 .. 0,80.

Les pâtés en boîtes Fer-blanc pour l'exportation et la consommation des conserves, quelques années et dans tous les continents.



PLAAT N° 7. — ERWTENZOLDER.

