

## **Braet-De Vos, al vijf generaties de absolute top in de schoning van droge peulvruchten, granen en zaden**

Al sinds de jaren tachtig van de negentiende eeuw is in de Dorpsstraat te Sint-Laureins het bedrijf Braet-De Vos gevestigd. Wat begon met een eenvoudige molen is vandaag de dag uitgegroeid tot een wereldspeler op het vlak van schoning van voornamelijk peulvruchten.

Op foto's van het Sents Archief is nog te zien hoe in lang vervlogen tijden de Eykensmolen of Molen De Vos het uitzicht van de Dorpsstraat in Sint-Laureins bepaalde. De molen was gelegen recht tegenover de huidige bedrijfspanden van Braet- De Vos.

Het verhaal van dit mooie bedrijf begint in 1884. In dat jaar koopt Honoré De Vos de Eykensmolen, gebouwd in 1846. Al in 1890 breidt hij de molen uit met een stoommachine. In 1919, vlak na de Eerste Wereldoorlog, komt zoon Raymond De Vos in het bedrijf. Het malen van granen en de handel in onder meer kunstmest en vlas waren toen de activiteiten. In 1949 stapt Adhémair Braet in het huwelijksbootje met Marie-Joséphé De Vos, de dochter van Raymond. Adhémair, de jongste telg van een



landbouwersfamilie, had zelf reeds een handel in onder meer kunstmest en zaaigranen. Door het huwelijk ontstond het bedrijf Braet - De Vos. De activiteiten werden uitgebreid met erwten en later ook met granen. Al vlug werd er ook geëxporteerd naar Nederland en later ook naar Duitsland.

### **Steeds internationaler**

In 1974 vervoegt Adhémars zoon Jan het bedrijf. De zaken blijven goed gaan en worden ook steeds internationaler, vooral in Frankrijk groeit het aantal klanten. 1980 is een belangrijk jaar in de geschiedenis van Braet – De Vos. Dan neemt Jan Braet Graanhandel Luteijn BV in het Nederlandse Sint-Kruis over. Elf jaar later staat er opnieuw een

uitbreiding op het programma: in 1991 neemt Braet – De Vos Buyze BV over in Sint-Kruis. In 2004 komt met Wouter Braet de vijfde generatie aan het roer van het familiebedrijf.



Het groeiverhaal krijgt een mooi vervolg, want in datzelfde jaar neemt Braet-De Vos Alimex Europe BV in Halsteren over. Vandaag de dag beschikt Braet-De Vos over drie vestigingen: Braet - De Vos in Sint-Laureins voor het reinigen en stockeren van peulvruchten, Luteijn in het Nederlandse Sint-

Kruis voor het reinigen, splitten (polijsten), malen en roosteren van peulvruchten en Buyze in Sint-Kruis voor het schonen van niet-peulvruchten en

het drogen en herconditioneren van schadepartijen.

### **Rechtstreeks van het land**

“Het schonen van peulvruchten, granen en zaden is onze corebusiness”, zegt zaakvoerder Wouter Braet (34), samen met zijn gezin en familie de drijvende kracht achter dit mooie

bedrijf. “Peulvruchten als erwten, bonen en linzen voor menselijke consumptie zijn daarbij onze specialiteit. De producten die bij ons binnenkomen, komen rechtstreeks van het land, waar ze droog geogst worden. We werken zowel lokaal als met import van over heel de wereld. Tot in de jaren zeventig van de vorige eeuw waren de polders in onze regio wereldwijd bekend als de erwtenstreek bij uitstek.



Doorheen de jaren veranderde dat. Vandaag komen heel veel van de

peulvruchten die we reinigen vanop de grote prairies in Canada en Amerika, waar er veel grotere partijen geteeld kunnen worden en dus ook het schaalvoordeel groter is. Ook Rusland is doorheen de jaren een belangrijke speler geworden.”

### **Meer lokale teelt**

Hoewel de internationalisering niet meer weg te denken is uit de wereld van de schoning van

peulvruchten, is er tegenwoordig opnieuw een tendens richting lokale teelt.

“Ook in onze business speelt de ecologische voetafdruk vandaag de dag een grote rol”, vertelt Wouter Braet. “Voor onze afnemers is duurzaamheid heel belangrijk. Hierdoor zetten wij meer dan ooit in op lokaal geteelde producten. Een belangrijk deel van ons volume bestaat dan ook uit contractteelt, waarbij wij lokaal peulvruchten laten uitzaaïen. Om op wereldniveau te concurreren, moet er dan wel heel efficiënt gewerkt kunnen worden. Ook de droogte van de laatste jaren speelt ons parten.”

### **Persoonlijk contact met leveranciers**

Zaakvoerder Wouter Braet volgt het reilen en zeilen in zijn mooie bedrijf op de voet. “Elk jaar bezoeken we een aantal van onze leveranciers of tussenhandelaars”, zegt Wouter. “Velen



van hen beschikken over enorme oppervlaktes land. Zo zijn er landbouwers met velden van 5000 hectare. Van die enorme partijen peulvruchten die daar geteeld worden importeren we een gedeelte dat via zeecontainers tot aan onze vestigingen in Sint-Laureins of Sint-Kruis gebracht wordt. Eenmaal bij ons reinigen we de peulvruchten voor tal van bekende conservenbedrijven, soepfabrikanten en kleinverpakkers in de voedingssector.”

### **Hypermoderne lasersortering**

Wanneer de droog geogste peulvruchten bij Braet-De Vos aankomen, worden ze met de nieuwste zeeftechneken gereinigd. Tijdens deze mechanische schoning worden de peulvruchten gezeefd op soortelijk gewicht,

ontsteend en zorgt een afzuigstelsiem met ventilator ervoor dat stof en andere onzuiverheden verwijderd worden. Daarna volgt een verfijnde lasersortering, waarbij elke peulvrucht (linze, erwt of boon)



individueel bekeken wordt met camera's. Elke peulvrucht met onzuiverheden, kleurafwijkingen, vlekjes of uit de toon vallende vormen, wordt op die manier verwijderd. Door die hyperprofessionele aanpak groeide Braet-

De Vos uit tot één van de grootste schoningsbedrijven van peulvruchten in Europa. “We leveren aan heel Europa: van Spanje, Polen tot Hongarije. Daarbij zijn Nederland en Duitsland onze grootste

afzetmarkten. Om kostenefficiënt te werken, is het dan ook heel belangrijk dat we onze vrachtkosten nauwkeurig opvolgen. Maar op het vlak van kwaliteit behoren wij tot de top. We leveren één van de

beste producten op de markt”, aldus Wouter, die al op jonge leeftijd in het familiebedrijf aan de slag ging.

### **Tal van bewerkingen**

Naast het schonen van peulvruchten als erwten, bonen, kikkererwten en

melen voor grote soepfabrikanten en de bakkerij-industrie, die net als tal van sausenfabrikanten ook een grote



“Ik doorliep alle fases van het reinigings- en sorteerproces, waardoor ik alle machines door en door ken en ook een heel goede feeling met onze producten ontwikkelde.”

linzen, groeide Braet-De Vos doorheen de jaren ook uit tot een topadres voor het splitten en polijsten van erwten en het malen en roosteren van peulvruchten. “Met onze eigen maalderij maken we

afnemer zijn van onze geroosterde peulvruchten.”

### **Reconditioneren van schadepartijen**

Soms gebeurt het dat er wat fout loopt met een lading granen, zaden of

peulvruchten. Ook voor het herconditioneren van dergelijke partijen hebben ze bij Braet-De Vos de nodige knowhow in huis. “Het gaat dan onder meer over bootladingen die in contact gekomen zijn met water. In onze vestiging in Sint-Kruis kunnen we dergelijke partijen drogen en bewerken tot gezonde, bruikbare producten. Ook voor het bewerken van zaden kunnen bedrijven bij ons terecht. Net als bij onze andere verwerkings- en sorteerprocessen werken we daarbij steeds allergenenvrij”,

besluit Wouter, die



met zijn zonen Louis (6) en Victor (4) misschien ook wel de perfecte opvolgers heeft. “Daarvoor is het nog een beetje vroeg, maar je weet uiteraard nooit”, klinkt het enthousiast.

(Tekst en foto's: Michel Wijne – foto molen: 't Sents Archief)

**Braet - De Vos nv**  
**Dorpsstraat 161,**

**Sint-Laureins**

**+32 9 379 94 11**

**info@braetdevos.com**

**www.braetdevos.com**

