

Stefaan Deraeve, zaakvoeder La vie est belle

# Kleine speler, grote missie

Christina Van Geel, Stem & Pen

“Vegetarische burgers? Bioproducten? Vent, doe normaal en eet vlees zoals iedereen!” De commentaren waren niet mals toen Stefaan Deraeve en zijn vrouw Katrien Steeman in 1992 hun veggie burgerbedrijf ‘La vie est belle’ oprichtten. Van de dioxinecrisis en de klimaatverandering was voorlopig geen sprake. Veggie en bio waren voornamelijk nog een geitenwollensokkenverhaal. Een shift in onze voedingsgewoontes was vage toekomstmuziek. Maar Stefaan en Katrien geloofden in hun product, in de meerwaarde ervan voor onze gezondheid en die van onze planeet.



foto Jan

**Stefaan Deraeve:** De helden uit mijn kindertijd, dat waren de bioboeren uit de vroege jaren zeventig. Als tiener zag ik ze passeren op de markt met hun krakkemikkige kraampjes. Zij verkochten niet enkel fruit en groenten, maar ze verspreidden vooral een visie: een nieuwe manier van aan landbouw doen, waarbij de aarde zich voortdurend vernieuwt. Levende aarde die levende gewassen creëert waar je levende voeding van maakt voor levende mensen. Een prachtig positief verhaal. Die mannen stonden daar met passie, ze hadden een

missie. Dat trof mij enorm. Van hen leerde ik het belang van ecologie. Letterlijk: de samenhang van alle levende wezens met elkaar en met hun omgeving. Dat gaat verder dan gezonde producten maken, dat gaat ook over op een gezonde manier omgaan met elkaar. We hebben elkaar nodig, als mens en als ondernemer. Als producent ben je afhankelijk van de boer en van de klant. Zorg voor de aarde en zorg voor elkaar, dat zijn twee heel belangrijke waarden.

## Rijst met bonen en bonen met rijst

Van opleiding ben ik verpleger. Zorg voor mensen, dat zit in mij. Tijdens mijn studies verpleegkunde in de jaren zeventig kwamen de derdewereldlanden steeds meer in het vizier. We kregen de kans om tijdens onze studies twee maanden stage te lopen in een ontwikkelingsland. Zo kwam ik in Rwanda terecht. De eerste kennismaking met dat land kreeg een vervolg: als alternatief voor de legerdienst ben ik samen met mijn vrouw Katrien en met onze zeven maanden oude baby voor twee jaar naar Afrika vertrokken.

Als verplegers hadden we allebei voedingsleer gekregen. Daarbij is **Katrien** een heel creatieve en intuïtieve vrouw. Evenwichtig eten met producten uit de natuur, hoe beperkt die soms ook zijn, dat interesseerde haar. Zo slaagden we erin om met een eenvoudige receptuur een eiwittekort bij de plaatselijke bevolking te counteren.

Het beperkte menu speelde ons zelf ook parten. Maandag was rijst met bonen, dinsdag bonen met rijst en woensdag weer omgekeerd. Om variatie in ons eten te brengen zijn we zelf beginnen tuinieren. We hadden in Rwanda een uitgebreid plantaardig menu ontwikkeld.

Dat is nog altijd de missie van ons bedrijf: verruimen. Het poortje openzetten naar nog veel meer variatie in gezonde en lekkere voeding. De variaties in



*“Ik denk dat we ons meer bewust moeten zijn van het feit dat we allemaal ondernemers zijn van ons eigen leven.”*  
*Stefaan Deraeve*



vegetarische voeding zijn eindelijk! Vegetarisme is geen vervangverhaal. Het is een positief verhaal van ontelbare mogelijkheden en surplussen. Het is ongelofelijk wat je allemaal kan eten zonder iets te moeten missen in smaak en voedingswaarde.

### Zonnebloemschijfjes en hazelnootburgers

Terug in België vroegen mensen ons: "Maar wat hebben jullie daar dan gegeten?" We zijn toen vegetarische workshops beginnen geven voor vrienden. Tijdens onze zoektocht naar alternatieve voeding ontdekten we een ondernemende biobakker, De Trog, toen nog een kleine winkel in Brugge. De uitbaters vroegen Katrien of ze niet een paar vegetarische kroketjes voor hun assortiment wilde maken. Ze begon voor hen zonnebloemschijfjes te maken, hazelnootburgers en kaaskoekjes. Stapje voor stapje, kroketje per kroketje in onze kleine friteuse thuis.

Onze 'kroketjes' vielen in de smaak bij verdelers van natuurvoeding en al snel kwam de vraag of we op grotere schaal konden produceren. Ik werkte toen als verpleger in de kinderpsychiatrie, we hadden geen spaargeld en geen enkele ervaring met ondernemen. Maar het voelde juist en we deden het graag. Zo zijn we in het volgende avontuur gesprongen.

### Gij verwend konijn!

In 1992 een onderneming opstarten in vegetarische voeding met een biologische inslag, dat is vragen om problemen (lacht). De reacties waren niet mals. "Vegetarisch, wat is dat nu weer? Doe toch niet zo moeilijk, vent. Eet gelijk een ander!" Mijn eigen vader zei: "Heel mijn generatie heeft moeten vechten om vlees op tafel te krijgen, en gij smijt het buiten. Gij verwend konijn!" (lacht) Op dat moment weet je ook niet of het momentum van het vegetarisme er ooit komt, of de tijdgeest en het collectief bewustzijn zullen veranderen.

In die beginjaren heb ik soms geweend en gevloekt. Als de berg te hoog was en het onbegrip te groot. Maar dan moest ik denken aan die bioboeren uit mijn kindertijd, hoe zij met geduld en toewijding de ene stap na de andere zetten en een bewustzijn creëerden. Het gaat niet over een olympische medaille halen, het gaat over kleine stapjes zetten en blijven zetten. 'Keep on going', hoe klein de vooruitgang soms ook lijkt. Dat is voor mij ook duurzaamheid, het is een proces eerder dan een begrip. Duurzaamheid is 'to improve', stap voor stap.

In het licht van de eeuwigheid zijn wij een kleine speler met een grote missie. Als producent van vegetarische voeding ga ik in mijn eentje de wereld niet verbeteren. Maar door kleine stapjes te blijven zetten en anderen te betrekken bij je droom heb je na drie jaar duizend dingen veranderd. Zo maak je 'change'.

Afrika zit nog in mijn lijf. Ik heb daar ongelofelijk leren relativeren. Wij spreken hier over de punten en de komma's, niet over de essentie. We maken ons druk over het aantal vakantiedagen dat we hebben en over de trein die tien minuten te laat is. In Rwanda had je één bus per dag en ofwel kwam die, ofwel niet. Simpel.

### Kathedraalbouwers

Elke ochtend sta ik op vanuit een nieuwsgierigheid naar wat de dag brengt. Uiteindelijk zijn we allemaal een beetje een middeleeuwse kathedraalbouwer. Je wordt geboren wanneer de toren 15 m hoog is en als je doodgaat is hij 25 m. Je moet je dan kunnen voorstellen dat die toren er ooit zal staan. En steentje per steentje werk je daaraan mee. Elke steen telt en betekent een verandering, een verbetering. Als je niets doet, kan je ook niets verbeteren. Dat is ondernemen. Ik denk dat we ons meer bewust moeten zijn van het feit dat we allemaal ondernemers zijn van ons eigen leven. Wij maken 3.500.000 vegetarische

burgers per jaar. En dat met een heel divers team van nu al 25 medewerkers. Dat is toch een fantastische verantwoordelijkheid: zoveel mensen die je een lekkere, gezonde en gezellige maaltijd bezorgt. En dat verhaal reikt helemaal terug tot de boer die zijn peterselie in die burger stopt. Van grond tot mond. Dat maakt ons werk zinvol. Elke menselijke schakel in die voedingsketen is van absolute meerwaarde.

De nieuwsgierigheid stimuleren van mijn medewerkers, hen elke dag een reden geven om voor op te staan, hun arbeid zinvol maken, ook dat is een deel van mijn missie. Uiteraard moet er economisch gedacht worden en moet er winst zijn, maar dit deel van het verhaal is zoveel zinvoller: dat mensen met passie doen wat ze graag doen, dat ze beseffen dat het steentje dat zij bijdragen onmisbaar is.

Over honderd jaar zijn we hier allemaal niet meer. Laat ons de tijd die we hier doorbrengen op zijn minst zinvol besteden.

[www.lavieestbelle.be](http://www.lavieestbelle.be)