nieuws

26 BelOrta-telers blijven deze winter tomaten plukken

nieuws

In de winter zet de consument andere groenten op zijn boodschappenlijstje dan de in de zomer zo populaire tomaat. Nochtans is het met de modernste teelttechnieken perfect mogelijk om tijdens de winter tomaten te telen. Veiling BelOrta motiveert de consument om voor lokale 'wintertomaten' te kiezen. Uiterste zorg voor duurzaamheid is één van de argumenten. Wie zich afvraagt of een Spaanse tomaat geen duurzamer alternatief is voor een Belgisch exemplaar uit een verwarmde en belichte serre vindt in het nieuwe Landbouwrapport het antwoord. Afgerekend op broeikasgasemissie en rekening houdend met het transport vanuit Spanje scoren Vlaamse tomaten beter op voorwaarde dat de serre uitgerust is met een warmtekrachtkoppeling. Bovendien is de lokale tomaat smakelijker dan de onrijp geplukte Spaanse concurrent, zo verzekert Maarten Verhaegen van BelOrta.

23 DECEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
glastuinbouw
consument



In de winter zet de consument andere groenten op zijn boodschappenlijstje dan de in de zomer zo populaire tomaat. Nochtans is het met de modernste teelttechnieken perfect mogelijk om tijdens de winter tomaten te telen. Veiling BelOrta motiveert de consument om voor lokale 'wintertomaten' te kiezen. Uiterste zorg voor duurzaamheid is één van de argumenten. Wie zich afvraagt of een Spaanse tomaat geen duurzamer alternatief is voor een Belgisch exemplaar uit een verwarmde en belichte serre vindt in het nieuwe Landbouwrapport het antwoord. Afgerekend op broeikasgasemissie en rekening houdend met het transport vanuit Spanje scoren Vlaamse tomaten beter op voorwaarde dat de serre uitgerust is met een warmtekrachtkoppeling. Bovendien is de lokale tomaat smakelijker dan de onrijp geplukte Spaanse concurrent, zo verzekert Maarten Verhaegen van BelOrta.

Als consument verwacht je je er misschien niet meteen aan, maar er liggen deze tijd van het jaar Belgische tomaten in de winkelrekken. Dit zijn tomaten die de afgelopen maanden zijn aangeplant en waarvan nu de eerste vruchten geoogst kunnen worden. “Door moderne teelttechnieken slagen onze producenten erin om ook tijdens de winter tomaten te produceren. Hierdoor kan BelOrta het jaar rond een mooi assortiment verse tomaten aanbieden”, communiceert de groente- en fruitveiling met hoofdzetel in Sint-Katelijne-Waver.

Maarten Verhaegen, divisiemanager groenten, legt uit dat 26 van de in totaal 113 tomatentelers investeerden in belichting. Samen produceren zij genoeg tomaten om de volledige Belgische markt een winter lang van losse tomaten, trostomaten, kerstomaten en snoeptomaten te voorzien. De meeste tomatentelers maken gebruik van assimilatiebelichting, maar er zijn drie vooruitstrevende

telers die reeds beschikken over LED's. Twee experimenteren er op kleine schaal mee terwijl een collega van hen reeds over een met LED belichte kas van één hectare beschikt.
In een persbericht somt BelOrta enkele redenen op om ook tijdens de wintermaanden Belgische tomaten te kopen. Lokaal geproduceerd staat als belangrijke troef helemaal bovenaan, gevolgd door versheid, duurzaamheid en smaak. Zijn zongerijpte Spaanse tomaten dan niet smakelijker dan een winterse Belgische tomaat? "Dat is een misvatting", verzekert Verhaegen, "want de Spaanse tomaat werd geplukt voor ze helemaal rijp was omdat het vier tot vijf dagen duurt eer ze bij ons in het winkelrek ligt. Dat komt de smaak niet ten goede."
Tussen een zomer- en wintertomaat uit eigen regio merkt zelfs een fijnproever geen verschil. "In beide seizoenen kan je een lekkere tomaat telen. Ik proef in ieder geval geen verschil", zegt Maarten Verhaegen, "logisch ook, want smaakverschillen zijn afhankelijk van het tomatenras en worden mee bepaald door de teelttechniek in de serre. Te veel water geven geeft bijvoorbeeld een waterige tomaat. Het zoutgehalte in de steenwol waarop de tomaten groeien is een goede parameter."
Qua versheid en smaak steken Belgische tomatentelers hun Spaanse concurrenten dus de loef af, maar wat gezegd over duurzaamheid? Om daar uitsluitsel over te geven, nemen we er het nieuwe Landbouwrapport bij. In het hoofdstuk milieu-impact van voedselproductie lezen we: "Vlaamse tomaten moeten minder kilometers afleggen om bij de consument te geraken, maar vragen wel verwarmde serres terwijl in Spanje de zon de serres opwarmt. De totale broeikasgasemissie, inclusief transport, van Spaanse tomaten is lager tenzij de serre van de Vlaamse tuinder uitgerust is met een warmtekrachtkoppeling." Zo'n WKK is volgens de veiling uitgegroeid tot een standaardtechniek in de tuinbouw. "De 26 telers die deze winter tomaten aanvoeren op de veiling beschikken er allemaal over", zo verzekert Verhaegen.
Een vergeten milieuaspect is dat drainwater bij substraatteelt in de glastuinbouw hergebruikt kan worden. De Spaanse collega's telen hun tomaten in volle grond, wat problemen geeft met de uitspoeling van nutriënten. Als je de duurzaamheid van Belgische en Spaanse tomaten vergelijkt, moet je volgens de divisiemanager groenten ook het sociale aspect in ogenschouw nemen. "De arbeidsvoorwaarden in België zijn vele malen beter dan de tewerkstelling in Spaanse serres", verwijst Maarten Verhaegen naar een bezoek aan Spanje dat zijn ogen opende.

Beeld: BelOrta

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada