

"Komkommertelers werken al maanden onder kostprijs"

nieuws

Afgelopen week haalden Flandria-komkommers op de Belgische veilingen een middenprijs van 0,22 euro per stuk. Vorig jaar op het zelfde tijdstip bedroeg die meer dan het dubbele. De lage prijzen houden nu al maanden aan en zorgen ervoor dat de komkommertelers onder de kostprijs moeten werken. Een éénduidige verklaring voor de lage prijzen is er niet. Dat meldt Lava, de koepelorganisatie van zes belangrijke groenten- en fruitveilingen.

🕒 28 APRIL 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:33

□
Afgelopen week haalden Flandria-komkommers op de Belgische veilingen een middenprijs van 0,22 euro per stuk. Vorig jaar op het zelfde tijdstip bedroeg die meer dan het dubbele. De lage prijzen houden nu al maanden aan en zorgen ervoor dat de komkommertelers onder de kostprijs moeten werken. Een éénduidige verklaring voor de lage prijzen is er niet. Dat meldt Lava, de koepelorganisatie van zes belangrijke groenten- en fruitveilingen.

Zo'n tachtig Belgische tuinbouwbedrijven zijn in de teelt van komkommers gespecialiseerd. De explosie van de energieprijzen heeft gezorgd voor een sterke toename van hun productiekosten. De aanhoudend lage prijzen betekenen dan ook dat de telers al maandenlang verkopen onder de kostprijs. Omschakelen naar andere serreteelten is niet zo evident.

Waarom de prijzen zo laag zijn, is volgens Lava moeilijk te zeggen. In de eerste vier maanden van dit jaar lag de aanvoer immers bijna zes procent lager dan in dezelfde periode van vorig jaar. Ook op Europees niveau is het aanbod niet toegenomen. Anderzijds is de vraag wel afgenomen. De winter heeft veel langer geduurd, terwijl de verkoop van komkommers het juist van warmere periodes moet hebben. Bovendien krijgt de komkommer de jongste jaren sterke concurrentie van andere rauwkostproducten zoals minitomaten, kant-en-klaar versneden salades en knolselderij.

Lava roept de consumenten op om gebruik te maken van de lage prijzen voor komkommers in de winkelrekken en op die manier de groente te herontdekken. De media kregen prompt bereidingstips en een receptenfolder toegestuurd.

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)