nieuws

"Krulandijvie is delicate en dure teelt"

nieuws

In de REO Veiling in Roeselare werd de eerste krulandijvie van het jaar verkocht. Tuinbouwer Dirk Declercq uit Gits zorgde net zoals de voorbije jaren voor de Belgische primeur. "De teelt van andijvie is heel arbeidsintensief. Dat én de hoge energieprijzen maken het een dure teelt", zegt de teler. Dit jaar leverde Declercq de eerste andijvie nog vijf dagen vroeger dan vorig jaar dankzij het relatief hoge aantal uren zonneschijn in februari.

11 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:42

In de REO Veiling in Roeselare werd de eerste krulandijvie van het jaar verkocht. Tuinbouwer **Dirk Declercq** uit Gits zorgde voor de Belgische primeur. "De teelt van andijvie is heel arbeidsintensief. Dat én de hoge energieprijzen maken het een dure teelt", zegt de tuinder in Het Nieuwsblad. Een handelaar uit Deinze betaalde er 1,34 euro per stuk voor.

Net als de voorbije jaren was Dirk Declercq (35) ook deze keer de eerste om in de REO Veiling fijne krulandijvie aan te bieden. De teler runt samen met zijn vader een tuinbouwbedrijf in de Honingstraat in Gits. Ruim negentig procent van de 7.000 vierkante meter serres is bestemd voor de teelt van andijvie. "Eigenlijk was het mijn vader die meer dan 25 jaar geleden overschakelde op andijvie. Nu telen we alleen nog van december tot februari sla. De rest van het jaar staat er alleen andijvie in onze serres en daarmee behoren we tot de grootste andijvietelers van het land".

Een goede zet, gezien de huidige malaise in de slateelt, die met historisch lage prijzen kampt. "Maar ook wij worden geconfronteerd met de torenhoge stookoliekosten. De andijvieteelt is immers een heel dure teelt, want het gaat een 'warme' plant die een strak klimaatschema vereist met temperaturen tussen 15 en 23 graden Celsius. Bij de lagere temperaturen schiet de andijvie door, en dat is nefast voor de kwaliteit", legt Dirk Declercq uit.

"Andijvie is bovendien een delicate en arbeidsintensieve teelt. Dit jaar plantten wij op 8 januari onze eerste nieuwe plantjes. Dat dient, in tegenstelling tot sla, volledig manueel te gebeuren. Zes dagen voor de oogst binden we elke andijvieplant met een elastiek dicht om zo een witgeel hart te bekomen. Het is immers vooral het witgele

gedeelte van de plant dat gegeerd is in de horeca. Daarna worden de oogstrijpe planten manueel afgesneden, grondig gespoeld en in kisten verpakt per gewicht van 50 gram om aan de veiling te worden geleverd", luidt het.
In november stopt Declercq met de productie van andijvie, omdat er dan massaal andijvie wordt geïmporteerd uit landen als Frankrijk, Italië en Spanje en omdat het dan te donker wordt bij ons. "Na de winter moeten we dus iedere keer opnieuw onze klanten zien te overtuigen om voor ons product te kiezen", besluit de tuinder. Dit jaar leverde Declercq de eerste andijvie nog vijf dagen vroeger dan vorig jaar dankzij het relatief hoge aantal uren zonneschijn in februari.(KS)

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