nieuws

"Zacht fruit te duur en onvoldoende gekend"

nieuws

Wie wacht tot de prijzen van zacht fruit zakken om eindelijk eens volop confituur te maken, is eraan voor de moeite. Zowel aardbeien, frambozen als bramen blijven duur. Je betaalt voor bramen en frambozen welgeteld drie keer zoveel als de teler ervoor krijgt. Voor appels en peren is dat maar twee keer zoveel. "Waarom kan dat ook niet voor frambozen en bessen?", vragen de telers zich af. "Wat bramen betreft: mensen kennen dat fruit nog niet zo goed. Daar zou wat meer promotie rond gevoerd moeten worden, rond al het zacht fruit eigenlijk".

31 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:44

Wie wacht tot de prijzen van zacht fruit zakken om eindelijk eens volop confituur te maken, is eraan voor de moeite. Zowel aardbeien, frambozen als bramen blijven duur. Je betaalt voor bramen en frambozen welgeteld drie keer zoveel als de teler ervoor krijgt. Voor appels en peren is dat maar twee keer zoveel. "Waarom kan dat ook niet voor frambozen en bessen?", vragen de telers zich af.

De tijd dat je in de zomer nog voor een prikje fruit kocht voor confituur, is voorbij. Daar zijn verschillende redenen voor. "Onze telers mikken op topkwaliteit", zegt Eddy Bal van Veiling Borgloon in Het Belang van Limburg. "Dat fruit moet je vers eten, en zeker niet in confituur draaien. Dat zou echt doodzonde zijn. Als ze al fruit van mindere kwaliteit hebben, gaat dat rechtstreeks naar de industrie. Dat slechtere fruit komt gewoon niet meer in de winkels. Misschien vind je het nog op markten".

Bovendien bestaan in het zacht fruit geen seizoenen meer. Via allerlei teelttechnieken kunnen ze de oogst rekken. Aardbeien gaan in het voorjaar onder kappen, of de plantjes gaan de koelkast in, zodat ze nog tot het najaar fruit geven. "We plukken de eerste frambozen in mei, de laatste met Sinterklaas", zegt teler Eric Jansen. "Ik probeer de oogst zo veel mogelijk te spreiden door de plantjes in koelcellen te stoppen en beetje bij beetje uit te zetten. Al ons fruit staat ook onder plastic kappen, zo blijven we

gespaard van hagel en hevige regen. We zijn dus redelijk zeker van onze oogst, maar niet van de prijs".
"Ik vind ook dat de prijzen in de winkels veel te hoog zijn", vervolgt Jansen. "Meer dan 3 euro voor een bakje frambozen en 1,5 euro voor bramen is veel. Zeker als je weet wat wij ervoor krijgen. Wij krijgen vandaag 1,20 euro voor een bakje frambozen en 40 cent voor bramen. Ik ben tevreden met de prijs van de frambozen, niet met die van de bramen. Maar goed, als de winkels die prijs nu eens maal twee zouden doen, dan zou de consument daar ook meer van kunnen eten en zouden ze ook meer verkopen".
Misschien moeten de telers ook afstappen van die kleine potjes en grotere bakjes aanbieden voor een lagere prijs? "We hebben dat uitgetest voor aardbeien, en dat liep goed: een kistje van 2 kilo voor een scherpere prijs. Wat bramen betreft: mensen kennen dat fruit nog niet zo goed. Daar zou wat meer promotie rond gevoerd moeten worden, rond al het zacht fruit eigenlijk".
Ludo Vandercappellen is volop frambozen aan het plukken. "Ik vind de prijzen in de winkels ook veel te hoog, maar ik wil ook niet dat de tijden van vroeger terugkomen. Ik herinner me dat de rode bessen op een bepaald moment maar 50 cent per kilo gingen. Daarna zijn ze de telers rode bessen beginnen te bewaren in koelcellen, zodat de prijs ook niet meer kan instorten. Frambozen zijn ook duur omdat je daar lang aan plukt. Daarvan kun je niet meer dan twee kistjes per uur plukken, voor bramen zijn dat al vier kistjes. Wij leggen onze frambozen ook allemaal mooi in dezelfde richting. Daar krijg ik geen cent meer voor, maar als de consument meer dan 3 euro betaalt voor een bakje, moet hij ook wat moois krijgen".(MP)

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