

Aldi pakt uit met miniwatermeloenen van Vlaamse bodem

nieuws

Alle 258 Vlaamse Aldi-winkels worden vanaf volgende week voorzien van watermeloenen van Vlaamse bodem. De watermeloenen worden geteeld in een groenteserre in Nevele en via de Coöperatie Hoogstraten verhandeld. De retailer en de groente- en fruitcoöperatie werkten vorig jaar al samen, maar verdubbelen de productie na enthousiaste reacties van consumenten. Groentetelers onder glas zien in de miniwatermeloen een ideale tussenteelt waarmee zij hun activiteiten kunnen differentiëren en risico's kunnen spreiden.

12 JUNI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 12 JUNI 2023 21:11

Lees meer over:

serre

fruitteelt

innovatieve teelt



“Normaal worden hier tomaten geteeld, maar door de hoge energieprijzen stond de serre leeg”, vertelt Lyn Vermeiren, teeltverantwoordelijke op het serrebedrijf in Nevele, Deinze, waar sinds april van dit jaar meloenen geteeld worden. Het bedrijf, waar op één hectare meloenen geteeld worden, is onderdeel van Tomeco, een telersgroep die zich specialiseert in tomaten en komkommer.

Sinds drie jaar legt Tomeco, die verbonden is aan de Coöperatie Hoogstraten, zich ook toe op de teelt van meloenen. Er worden proeven gedraaid met verschillende soorten, maar de meeste ervaring hebben de telers inmiddels met de groene miniwatermeloen. Vorig jaar werd de zomervrucht voor het eerst commercieel in de markt gezet door Aldi. Dit is de Duitse discounter goed bevallen, waarop beide partijen de samenwerking hebben opgeschaald van 0,5 hectare tot één hectare.

“We zagen dat dit product enorm in de smaak viel bij onze klanten”, verklaart Kilian De Geyter, Category Manager Fruit & Vegetables bij Aldi, de uitbreiding van het volume miniwatermeloenen. De supermarktketen is naar eigen zeggen de enige retailer die deze miniwatermeloenen op grote schaal in de markt zet. “We kiezen maximaal voor kwalitatieve en verse producten van eigen bodem”, aldus De Geyter.

Eerst de teelt onder de knie krijgen

Tot dusver kwamen de miniwatermeloenen voornamelijk uit Zuid-Frankrijk en Spanje, waar ze op de grond geteeld worden. In de Vlaamse serres groeien zij de hoogte in. De vruchten in de serre van de familie Vermeiren zijn voorzien van een gekleurde wasknijper. Aan de hand van de kleur van de wasknijper bepalen de plukkers, zo’n 12 man sterk, welke meloenen geplukt moeten worden.



“Gezien de interesse hadden we wel het drievoud kunnen telen, maar we willen niet te snel van stapel lopen en eerst de teelt goed in de vingers krijgen”, vertelt Lynn Vermeiren die zelf in Meer, Hoogstraten, tomaten en komkommerteler is en regelmatig tussen Antwerpen en Oost-Vlaanderen heen-en-weer pendelt. De teeltverantwoordelijke vergelijkt de teelt van meloenen met die van komkommers. “Het serreklimaat van komkommers is het ideaal voor de meloenenteelt en ook de watergift van beide vruchten is vergelijkbaar.”

De jonge serreteler ziet zeker een potentieel in de teelt van meloenen, alhoewel die zich tot de zomermaanden zal beperken. De zomerperiode is juist een periode dat serretomaten relatief lage prijzen scoren omdat ze dan kampen met de concurrentie van buitentomaten. “Daarnaast is het ook een ideale tussenteelt voor tomaten en komkommers om zo de virusdruk lager te houden.”

De eerste planten kwamen eind april in de serre aan en het oogstseizoen loopt vervolgens van midden juni tot midden september. In deze periode schat Vermeiren 140.000 watermeloenen te produceren. Dat is voldoende om de 258 filialen van Aldi in Vlaanderen drie maanden lang van watermeloenen te voorzien. “Juist in de zomer, de periode dat de watermeloen het populairst is onder de consumenten”, vertelt Kilian De Geyter, category manager fruit and vegetables bij Aldi.

Minder kilometers en minder water

De meloenen zullen vanaf volgende week voor € 3,49 per kilo in de Aldi-schappen terug te vinden zijn, iets duurder dan de Spaanse tegenhanger. Maar dat prijsverschil wordt volgens de supermarktketen met andere eigenschappen gecompenseerd. Zo roemt De Geyter de intense smaak van de Vlaamse meloenen die bovendien iets kleiner zijn dan de Spaanse tegenhangers en ook een dunnere schil hebben. “De meloen weegt gemiddeld 1,5 kilo, het ideale gewicht voor een gezin. Hierdoor voorkom je ook dat er stukken meloen moeten worden weggegooid”, vervolgt hij.



Daarnaast speelt ook duurzaamheid mee in de verkoopargumentatie van Aldi. Doordat ze lokaal geteeld zijn, worden duizenden kilometers transport per jaar bespaard. De Geyter vertelt dat duurzaamheid en lokale productie steeds belangrijker worden “Hoe lokaler, hoe beter.” Heel het jaar rond bestaat 30 procent van het groente- en fruitassortiment van Aldi (zo’n 140 referenties, red.) uit lokale geteelde producten. Tijdens het hoogseizoen neemt dat aandeel toe en “komt nagenoeg heel het groenteassortiment van Belgische bodem.”

De duurzaamheid zit hem ook in het waterverbruik. “Doordat het water opgevangen en hergebruikt wordt, kunnen wij hier meloenen telen met ongeveer de helft van het water dat in Spanje of Zuid-Frankrijk nodig is”, vertelt Vermeiren. Door de gecontroleerde teelt onder glas, waar het klimaat constant gehouden kan worden, zijn de meloenen volgens de betrokkenen ook van een betere en constantere kwaliteit. “Meloenen op de grond in Zuid-Europa worden massaler geplukt waardoor je ook het risico loopt dat er vruchten te vroeg of te laat geoogst worden.”



Aanvulling op het Hoogstraten assortiment

“Daarbij speelt ook het transport een rol. Meloenen uit Zuid-Europa zijn vaak meerdere dagen onderweg, terwijl de vruchten van Tomeco een dag na de pluk in de schappen belanden. De distributie verloopt via de Coöperatie Hoogstraten waar een pakket samengesteld kan worden met andere groenten en fruit die voor de Aldi-winkels bestemd zijn.

Ook Hoogstraten is daarom blij met de uitbreiding van het assortiment. “Het is een mooie aanvulling op ons assortiment en het is ook leuk dat onze telers betrokken zijn bij de ontwikkeling van een dergelijk innovatief product”, vertelt Eva Vanmarcke. De marketing verantwoordelijke van de Antwerpse coöperatie geeft ons na afloop van de rondleiding nog mee dat het etiket op de watermeloen, waar de Belgische oorsprong uit blijkt, composteerbaar is. De schillen kunnendus na consumptie met etiket in de compostbak.

Bron: Eigen berichtgeving

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/viltmieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

