nieuws

Belpotato.be wil prioriteit voor Belgische aardappelen

nieuws

Brancheorganisatie Belpotato.be roept de Belgische supermarktketens op om prioriteit te geven aan Belgische aardappelen en aardappelproducten. Door de coronacrisis is de wereldwijde consumptie van diepvriesfrieten met 40 procent gedaald. Aangezien ons land de grootste exporteur van verwerkte aardappelproducten ter wereld is, is er momenteel een enorm overaanbod aan aardappelen. Bovendien kunnen de aardappelen die gerooid werden in de herfst van 2019, maximaal tot de zomer van 2020 bewaard worden.

24 APRIL 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 27 APRIL 2020 7:30



Brancheorganisatie Belpotato.be roept de Belgische supermarktketens op om prioriteit te geven aan Belgische aardappelen en aardappelproducten. Door de coronacrisis is de wereldwijde consumptie van diepvriesfrieten met 40 procent gedaald. Aangezien ons land de grootste exporteur van verwerkte aardappelproducten ter wereld is, is er momenteel een enorm overaanbod aan aardappelen. Bovendien kunnen de aardappelen die gerooid werden in de herfst van 2019, maximaal tot de zomer van 2020 bewaard worden.

De uitbraak van het coronavirus heeft het normale consumptiepatroon overal in de wereld grondig door elkaar geschud. De lockdownmaatregelen zorgen ervoor dat mensen meer dan ooit thuis koken en de buitenhuisconsumptie tot een absoluut minimum is gedaald. Dat heeft enorme gevolgen voor de Belgische aardappelketen. Het overgrote deel van de diepgevroren aardappelproducten, waar ons land befaamd om is, wordt immers buitenshuis verbruikt, in de horeca en in grootkeukens.

De verkoop van verse consumptieaardappelen gaat wel in stijgende lijn, maar Belpotato.be wijst erop dat daar specifieke aardappelvariëteiten worden voor gebruikt. “Voor de productie van diepvriesfrieten worden variëteiten gebruikt die vaak enkel voor deze toepassing geschikt zijn. Die kleuren bijvoorbeeld blauw wanneer ze gebruikt worden als verse aardappel. Hetzelfde geldt ook voor aardappelen die geteeld worden voor de chipsindustrie”, klinkt het. “Dat betekent dat deze drie groepen aardappelen geen waterdichte communicerende vaten zijn.”

Belpotato.be gaat ervan uit dat de aardappelen voor de versmarkt en die voor de chipssector wel vermarkt en verwerkt kunnen worden. “Maar dat zal niet het geval zijn voor de variëteiten die de grondstof vormen voor de productie van onze Belgische diepvriesfrietjes, zoals Fontane of Innovator”, zegt de brancheorganisatie. Ze voegt eraan toe dat er wellicht zo’n 750.000 ton aardappelen niet verwerkt zullen geraken omdat ook de diepvriescapaciteit stilaan uitgeput geraakt.

De brancheorganisatie van de Belgische aardappelketen, waar zowel telers, handel als verwerkers in vertegenwoordigd zijn, heeft al bij de Europese en Belgische overheden aangedrongen om de telers niet in de steek te laten. Tegelijk hebben de verwerkingsbedrijven zich geëngageerd om zoveel mogelijk de door hen gecontracteerde aardappelen af te nemen en te verwerken. “Maar ook voor de telers die met niet verkoopbare aardappelen blijven zitten, moet een oplossing gevonden worden.”

Zelf is de hele sector actief op zoek naar duurzame oplossingen. Daarbij gaat de voorkeur uit naar het gebruik als voeding. Zo startte de sector in samenwerking met de Vlaamse overheid met een wekelijkse levering van 25 ton gewassen en voorverpakte aardappelen aan de Belgische voedselbanken. Tegelijk worden ook in het buitenland afzetkanalen gevonden. “Slechts in een tweede fase worden de aardappelen aangewend als veevoeder en in laatste instantie wordt gedacht aan biovergisters die de aardappelen omzetten in groene energie”, aldus Belpotato.be.
Daarnaast lanceert de Belgische aardappelketen ook een oproep naar de Belgische supermarkten. “Wij vragen dat zij de Belgische aardappelen en aardappelproducten extra promoten in hun rekken. Daarbij kunnen ze een voorbeeld nemen aan de organisatie Too Good To Go, die alles in het werk zet om voedselverliezen te voorkomen. Zij roepen op om tijdens deze coronatijden thuis eens een extra diepvriesfrietje op tafel te zetten. Daardoor komt er ruimte vrij in de diepvriezers om extra aardappelen van dit seizoen te verwerken”, klinkt het.
Ook de meeste chips in de winkelrekken zijn afkomstig van Belgische aardappelen. Voor de verse aardappelen ligt de situatie wat moeilijker. Vastkokende variëteiten zoals nicola of charlotte zijn nauwelijks beschikbaar. Ook deze rassen bewaren niet zo lang en het hamstergedrag van mensen in de eerste week van de crisis heeft ervoor gezorgd dat vastkokende variëteiten uit eigen land niet meer beschikbaar zijn. Daarom zien we dat supermarkten beroep doen op ingevoerde vroege aardappelen uit Israël of Cyprus. Bloemige Belgische aardappelen zijn er wel nog voldoende.
“Er zijn dus nog meer dan genoeg verse aardappelen, diepvriesaardappelen en aardappelchips uit eigen land. De supermarktketens kunnen de Belgische telers en verwerkers een hart onder de riem steken door deze producten een vooraanstaande plaats in hun rekken of diepvriesvakken te geven”, aldus Belpotato.be. De brancheorganisatie wijst erop dat zowel de Waalse promotiedienst APAQ-W als VLAM, de Vlaamse promotiedienst een campagne hebben gelanceerd om de consumptie van aardappelen in de kijker te zetten.

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