nieuws

Carrefour-kwaliteitslabel voor Riemstse grotchampignon

nieuws

Sinds vorige week vindt u in sommige Carrefour-winkels de Riemstse grotchampignon die verkocht zal worden onder het ‘Kwaliteitslabel Carrefour’. Via het label wil Carrefour producten in de kijker zetten met respect voor de klant “door een onberispelijke kwaliteit”, respect voor de producent door duurzame partnerschappen, en respect voor de dieren en de omgeving. Dat schrijft het onafhankelijk weekblad Landbouwleven. De gedreven champignonteler achter dit aparte product is Dirk Jackers, actief in de mergelgrotten in Kanne.

27 NOVEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:42

Lees meer over:
marketing



Sinds vorige week vindt u in sommige Carrefour-winkels de Riemstse grotchampignon die verkocht zal worden onder het ‘Kwaliteitslabel Carrefour’. Via het label wil Carrefour producten in de kijker zetten met respect voor de klant “door een onberispelijke kwaliteit”, respect voor de producent door duurzame partnerschappen, en respect voor de dieren en de omgeving. Dat schrijft het onafhankelijk weekblad Landbouwleven. De gedreven champignonteler achter dit aparte product is Dirk Jackers, actief in de mergelgrotten in Kanne.

In Kanne bij Riemst werd meer dan driehonderd jaar geleden gestart met de ontginning van mergel voor de bouw van onder meer kerken. De ‘mergelgrotten’ die daardoor ontstaan zijn, kan je daardoor strikt genomen beter mergelgroeven noemen. Feit is dat er in het gesteente grote holtes zijn ontstaan die door hun constante temperatuur en hoge luchtvochtigheid de ideale teeltomstandigheden vormen voor de champignonteelt.

De hoge arbeidskost en de goedkope import uit Oost-Europa zette de voorbije jaren een enorme druk op de Vlaamse champignontelers, en de mergelgrotproducenten in het bijzonder. Maar terwijl de grote meerderheid van de champignons vandaag wordt geteeld in klimaatgestuurde teeltcellen wil de Limburgse teler Dirk Jackers van geen wijken weten. In januari 2017 kreeg zijn traditionele product het label van Vlaams streekproduct van de VLAM.

Ook Carrefour honoreert nu de ondergrondse teeltmethode, onder meer omdat het teeltproces ecologischer is dan bij de ‘teeltcelchampignon’. Doordat het heel het jaar door ongeveer 11,5 graden is in de mergelgrotten en ook de luchtvochtigheid constant blijft rond de 96 procent, hoeft er niet verwarmd noch verkoeld te worden. De grotchampignon groeit iets trager, waardoor de textuur vaster is. De oogst vindt plaats na zes weken, jaarlijks vinden twee à drie oogstcycli plaats. De pluk gebeurt met de hand waardoor hij langer kan bewaard worden.

Carrefour is alvast fan van het product en kent de mergelgrotschampignon een Kwaliteitsketen Carrefour-label toe. Met dat label wil de keten zowel de “onberispelijke” kwaliteit en de ecologische meerwaarde van het product in de verf zetten. De boer moet dan

weer wel varen bij het label via een “duurzaam partnerschap”. Carrefour wil op deze manier de “waardevermindering” van landbouwproducten tegen gaan. De Riemstse grotchampignons zullen verkocht worden per 400 gram voor 3,49 euro.
Eerder dit jaar lanceerde Carrefour onder hetzelfde label ook al traditioneel gerookte Noorse zalm, residuvrije Conférence-peren, residuarme Jonagold Novajo en Zari-appelen, hoevekip uit de Auvergne zonder antibiotica, en Zeeuwse Grevelingenoesters.

Bron: Landbouwleven

Beeld: VLAM

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