

# Colruyt koopt verse aardappelen rechtstreeks bij telers

nieuws

Naar analogie met de rechtstreekse samenwerking met enkele Belgische fruittelers heeft warenhuisketen Colruyt ook afspraken gemaakt met negen lokale aardappeltelers. Om klanten verse aardappelen van een hoge en vooral stabiele kwaliteit te kunnen aanbieden, zijn er vijf variëteiten gekozen die uitsluitend aangeboden zullen worden. Het overgrote deel van het jaar wil Colruyt lokaal product in de winkelrekken zodat er in West-Vlaanderen vroege aardappelen en in Wallonië late aardappelen zijn aangeplant. “De met de telers afgesproken prijs voor het netto verpakt product ligt nu al vast”, licht aankoopverantwoordelijke bij Colruyt Rony Neufkens toe.

15 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:

akkerbouw

distributie



Naar analogie met de rechtstreekse samenwerking met enkele Belgische fruittelers heeft warenhuisketen Colruyt ook afspraken gemaakt met negen lokale aardappeltelers. Om klanten verse aardappelen van een hoge en vooral stabiele kwaliteit te kunnen aanbieden, zijn er vijf variëteiten gekozen die uitsluitend aangeboden zullen worden. Het overgrote deel van het jaar wil Colruyt lokaal product in de winkelrekken zodat er in West-Vlaanderen vroege aardappelen en in Wallonië late aardappelen zijn aangeplant. “De met de telers afgesproken prijs voor het netto verpakt product ligt nu al vast”, licht aankoopverantwoordelijke bij Colruyt Rony Neufkens toe.

Nadat Colruyt drie fruittelers bereid vond om in exclusiviteit twee nieuwe appelrassen te telen, maakt de warenhuisketen nu bekend dat het ook met aardappeltelers rechtstreeks gaat samenwerken. Wat aangekondigd wordt als een proefproject heeft al meteen een omvang van 5.000 ton aardappelen, bruto geoogst. Negen telers hebben de voorbije weken 120 hectare aardappelen voor Colruyt gepoot. De vroege aardappelen gingen het eerst de grond in bij vier telers in West-Vlaanderen. Hun vijf Waalse collega's nemen op iets zwaardere grond de teelt van de late bewaaraardappelen voor hun rekening.

“In het verleden hadden we weinig of geen contact met aardappeltelers. We kochten verse aardappelen bij verpakkingsbedrijven, die soms zelf teelden maar meestal hun aardappelen aankochten. Nu zijn er rechtstreeks afspraken gemaakt, in onderling overleg tussen Colruyt en negen aardappeltelers waaronder één landbouwer die ook aardappelen verpakt”, zegt Rony Neufkens, aankoopverantwoordelijke groenten bij Colruyt. Die afspraken hebben één doel, de klant meer kwaliteit bieden. “Tot dusver waren onze leveranciers vrij in hun keuze voor een (frietgeschikte) aardappelvariëteit. Het aantal variëteiten wordt nu verengd tot vijf (Fontane, Miranda, Alegria, Challenger en Lady Anna) zodat het aanbod stabiel wordt.”

De zoektocht naar bereidwillige aardappeltelers is in (West-)Vlaanderen via Bart Nemegeer verlopen, de zoekvoerder van teelt- en verpakkingsbedrijf De Aardappelhoeve in Tielt. Hij wast en verpakt naast de eigen aardappelen ook die van zijn collega's. Hij spreekt van een partnership waarin iedereen even belangrijk is, en met een constanter kwaliteit aardappelen als resultaat. "Bovendien leren we samen enorm veel bij. Het klimaat kan ons natuurlijk altijd parten spelen, maar dankzij de samenwerking hebben we toch diverse factoren beter in de hand." Patrick Van de Steene, teeltbegeleider in dit project en zelf teler in Henegouwen, vindt de rechtstreekse samenwerking met Colruyt vooral een voordeel voor de consument en de teler: "Als teler ben je extra gemotiveerd als je weet waar je kwaliteitsaardappelen terecht komen, als je weet voor wie je je dagelijks inspant." Kwaliteitsvolle aardappelen telen voor de versmarkt is een nog grotere uitdaging dan aardappelteelt in functie van verwerking. Colruyt biedt de telers daarom een meerprijs aan bovenop de gangbare contractprijs voor industrie-aardappelen. "Met elk van de telers is een vaste prijs per ton aardappelen afgesproken, gewassen en verpakt", zegt Neufkens. Op hun vraag is er gekozen voor bekende, frietgeschikte variëteiten zodat een mindere partij bestemd kan worden voor de verwerkende industrie. "Samen met de telers en de verpakker zoeken we nog naar de best mogelijke oplossing in geval van kwaliteitsproblemen genre moeilijk wasbare, te grote of te kleine aardappelen. We spelen met het idee om een soort van solidariteitsmechanisme in te bouwen", aldus de aankoopverantwoordelijke. "Misschien kunnen we met een leverancier van aardappelpuree afspraken daaromtrent maken. Alleszins moet de grondstof zo hoog mogelijk op de ladder van waardebehoud benut worden."

Bij Colruyt etaleren ze fierheid op Belgisch product door een groot deel van het jaar lokaal geteelde aardappelen aan te bieden. Enkel in de maand juni wil dat niet lukken. Neufkens: "We starten zo vroeg mogelijk met Belgische primeuraardappelen, meestal vanaf half juli. De eerste aardappelen uit dit proefproject worden eind augustus – begin september verwacht. Met de late aardappelen proberen we zo lang door te gaan als de kwaliteit het toelaat, in de praktijk is dat tot in de maand mei. Tussenin zijn we enige, en liefst zo kort mogelijke, tijd aangewezen op aardappelen afkomstig uit Israël, Cyprus, Italië en Spanje. De aardappelen uit het proefproject zullen in 78 Colruyt-winkels aangeboden worden onder twee referenties (Everday zachtkokend en Boni Selection Friet) van de huismerken."

Met dit proefproject wil Colruyt het vakmanschap van de Belgische aardappeltelers in de verf zetten, en hen minder afhankelijk maken van sterk schommelende marktprijzen. Tijdens het seizoen zal aardappelaankoper Marc Boesman de teelt van dichtbij mee opvolgen. Daarna gaan alle partijen opnieuw rond de tafel zitten om de balans op te maken. Een hele reeks parameters wordt dan beoordeeld, van de samenwerking tussen telers en Colruyt tot en met de feedback van de klant over de kwaliteit en smaak van de aardappelen. "Ook de variëteitenkeuze kan dan opnieuw bekeken worden", vertelt Neufkens. Wanneer de resultaten tevreden stemmen, wil Colruyt meer aardappelen rechtstreeks bij telers aankopen. Die zijn dan bestemd voor andere winkelformules dan de laagste-prijzen-winkels en naar andere referenties uit het productaanbod.

**Beeld:** Colruyt Group






## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

