duiding

Internationale Witloofbiënnale

duiding

Lof voor Belgisch witloof

1 OKTOBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:53

België is één van de belangrijkste witloofproducenten ter wereld. Deze week wordt de groente even het uithangbord van ons land want het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) organiseert de 21ste editie van de Internationale Witloofbiënnale. Tijdens een symposium en praktijkdag zullen 250 witlooftelers en experten kennis uitwisselen. Het thema is 'Witloof... Responsibly Fresh' of hoe de keten van veld tot bord aandacht heeft voor het evenwicht tussen people, planet en profit. VILT trok op verkennend onderzoek. België, meer bepaald Brussel, is de bakermat van witloof. Anderhalve eeuw geleden werd voor het eerst een heerlijke witte krop gewonnen uit een stel wortelen. Hoe staat het vandaag met de witloofproductie in ons land?

Witloof is een erg jonge groente. Rond 1850 ontdekte Frans Breziers, hoofdhovenier van de Kruidtuin te Brussel , dat witloofwortelen in een donkere en warme omgeving een smakelijke witte krop ontwikkelen. Ruim tien jaar later worden de eerste witte kroppen op de Brusselse markt verkocht. Telers en handelaars kwamen lange tijd allemaal uit het Brusselse. Geleidelijk is de witloofteelt uitgedijd naar West-Vlaanderen, het noorden van Frankrijk en Nederland. De laatste jaren is er ook witloofproductie in Zwitserland en Duitsland.


wildschade.witloof.

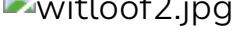
Witloof blijft een uitgesproken Europese groente die voor het overgrote deel in de oude productiegebieden geteeld én gegeten wordt. België vormt samen met het noorden van Frankrijk en Nederland een aaneengesloten productieregio. Hier komt het leeuwendeel van het Europese witloof vandaan, bijna 300 miljoen kilo per jaar. Frankrijk is de onbetwiste nummer één, ook al verdween in tien jaar tijd een derde van het witloofareaal en dook de productie onder de 200 miljoen kilo. Nederland en België produceren samen ongeveer half zoveel witloof als Frankrijk. De Belgische witloofproductie werd in 2011 geraamd op 41 miljoen kilo.

Niet alleen in Frankrijk (en Nederland), ook in België neemt het areaal witloof sterk af. Van 4.800 hectare in 2001 zakt het naar ongeveer 2.300 hectare in 2012. “Daar tegenover staat dat de productiviteit fors is toegenomen”, merkt Philippe Appeltans, algemeen secretaris van VBT, op.



In tien jaar tijd is het aantal witlooftelers gehalveerd. Volgens de landbouwtelling in 2011 zijn er 364 Belgische bedrijven die witloof forceren. Het merendeel van de bedrijven is in Vlaams-Brabant (152), West-Vlaanderen(90) of Oost-Vlaanderen (71) gesitueerd. “De meeste witloofbedrijven telen hun wortelen (grotendeels) zelf”, weet Christien Miroir, tuinbouwconsulent bij Boerenbond. Het zijn akkerbouw- of tuinbouwbedrijven die in meer of mindere mate ook andere gewassen verbouwen. Een aantal bedrijven specialiseert zich in het forceren van de witloofkroppen en laat de wortelteelt aan anderen over.

De arbeidsintensieve grondteelt is verdrongen door hydrocultuur. Vorig jaar commercialiseerden de VBT-veilingen net geen twee miljoen kilo witloof uit volle grond. Er werd 47,5 miljoen kilo witloof uit hydrocultuur verhandeld. Dat is niet allemaal Belgisch witloof. “Ook telers uit Nederland en zelfs uit Duitsland voeren witloof aan omdat de prijsvorming in ons land beter is”, aldus Philippe Appeltans. Toch hebben enkele crisisjaren bij alle witlooftelers hun tol geëist. “De witloofprijs schommelt gedurende het seizoen en nog meer van het ene seizoen op het andere”, vertelt Christien Miroir. De voorbije twee decennia ging het witloof vaak de deur uit aan 80 of 90 cent per kilo. Boerenbond raamt de kostprijs van een kilo witloof, inclusief een vergoeding voor de arbeid van de bedrijfsleider, op 90 cent tot één euro. Uiteraard is dat sterk afhankelijk van de grootte van het bedrijf, de productiemethode (grondwitloof of hydrocultuur) en het type witloof dat geproduceerd wordt.

Maar een boer blijft niet bij de pakken zitten. De crisis van 2009 was 

de prikkel voor de witlooftelers en hun veilingen om op zoek te gaan naar nieuwe productvormen en afzetmarkten. De sector lanceerde de receptenwedstrijd ‘Laat je witloof eens vreemdgaan’. Die daagt hobbykoks uit om creatief aan de slag te gaan met witloof. Alle ingezonden recepten werden gebundeld in een handig kookboek, samen met innovatieve recepten van enkele topchefs. Gelijktijdig werden nieuwe witloofproducten gelanceerd. Veiling Brava, ondertussen Coöbra, biedt witloof aan in gebruiksklare stoomzakjes met de

naam ‘Steamy’. Veiling REO ontwikkelde samen met de industriële producent van versneden groenten Les Crudettes voorgesneden slamengelingen op basis van witloof.



Telers van grondwitloof gebruiken het artisanale karakter van hun product om zich te onderscheiden op de markt. Slechts vijf procent van de Belgische productie is grondwitloof, maar het is wel goed voor tien procent van de productiewaarde. De sticker van de vzw Brussels Grondwitloof op de verpakking garandeert de consument dat het witloof op de traditionele manier geproduceerd werd. Brabants grondwitloof is een erkend Vlaams streekproduct. Brussels grondwitloof werd zelfs beloond met het Europees label ‘Beschermde Geografische Aanduiding’ (BGA). Het is grondwitloof van de meest traditionele soort: geteeld in de regio Brussel-Mechelen-Leuven, uit zaden gekweekt door de teler zelf, en na het intafelen volledig afgedekt met grond.

Lees ook:
Witloof telen van zaad tot krop

In de eerste fase, de wortelteelt op het veld, onderscheidt grondwitloof zich niet van ‘hydrowitloof’. Dat gebeurt pas bij de kropteelt of forcerie. Na het rooien komen de wortelen op het witloofbedrijf in koelcellen terecht. Vandaar gaan de wortelen niet naar kweekbakken gevuld met water (hydrocultuur), maar worden ze in de grond ‘ingetafeld’, zoals dat heet. Dat kan in een witloofschuur of in open lucht, waarbij een laag stro en gebogen golfplaten voor bescherming zorgen. Eenmaal de teler beslist om de grond op te warmen en voldoende vocht te geven, begint de kropvorming. Na drie weken kan de mooie witte krop afgesneden worden van de wortel. Dit jaar werd de definitie van grondwitloof vastgelegd in een charter om misbruik van de term uit te sluiten.

In 2011 haalde witloof een omzet van bijna 50 miljoen euro op de Belgische veilingen. In waarde is witloof het vijfde belangrijkste gewas. Alleen met tomaten, aardbeien, appels en peren realiseren de veilingen nog meer omzet. Coöbra en REO Veiling zijn de belangrijkste witloofveilingen. De Mechelse Veilingen volgen op afstand. Belgisch witloof is in het buitenland gekend om zijn kwaliteit. Daar hangt wel een iets hoger prijskaartje aan vast zodat België op de exportmarkten moet opboksen tegen Nederland en Frankrijk. Dertig jaar geleden werd meer dan 35 miljoen kilo witloof geëxporteerd. Vorig jaar was dat ruim 14 miljoen kilo. “In Zwitserland en Duitsland neemt de eigen productie toe zodat er minder ruimte is om naar die landen te

exporteren", verklaart Appeltans. "Gelukkig wordt ons witloof wereldwijd gesmaakt. Belgisch witloof is als delicatesse gekend in Canada, de VS en zelfs in Japan." Op de binnenlandse markt had witloof een aandeel van 10 procent in alle geconsumeerde groenten. Een Belg eet gemiddeld vier kilo witloof per jaar.


witloof_Bart

De witloofsector zorgt rechtstreeks en onrechtstreeks voor heel wat arbeidsplaatsen in Vlaanderen. Vaste arbeid is (te) duur voor de witloofsector zodat bedrijven een beroep doen op tijdelijke arbeidskrachten. Een 70-tal bedrijven deed in 2010 beroep op het gunstregime dat toelaat dat gelegenheidsarbeiders 100 dagen presteren op een witloofbedrijf. Binnen dat regime werden 1.252 seizoensarbeiders tewerkgesteld. Het totale aantal seizoensarbeiders ligt nog hoger. Seizoensarbeid heeft in de witloofsector naast een economisch aspect ook een belangrijk sociaal aspect. Maar liefst de helft van het personeel bestaat uit huisvrouwen en gepensioneerden die bijklussen. In de kleine tot middelgrote bedrijven is dat zelfs acht op de tien personeelsleden. Deze mensen wonen in de directe omgeving van het witloofbedrijf en kunnen om praktische of sociale redenen niet elders op de arbeidsmarkt terecht.

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 |