

# Landbouwer lanceert bio-aardappelen zonder schil

nieuws

Bart en Anja Nemegeer uit Tielt hebben een landbouwbedrijf dat gespecialiseerd is in het telen en verpakken van aardappelen. Ze brengen als eerste in Vlaanderen onbehandelde biologische aardappelen zonder schil op de markt en mikken dit jaar op een verkoop van 300 ton. Hoewel het biopatatie slechts beperkt houdbaar is, is de interesse groot.

🕒 18 MAART 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:

akkerbouw

marketing

Bart en Anja Nemegeer uit Tielt hebben een landbouwbedrijf dat gespecialiseerd is in het telen en verpakken van aardappelen. Ze brengen als eerste in Vlaanderen onbehandelde biologische aardappelen zonder schil op de markt en mikken dit jaar op een verkoop van 300 ton. Hoewel het biopatatie slechts beperkt houdbaar is, is de interesse groot.

Het koppel startte in 2000 met De Aardappelhoeve in het West-Vlaamse Tielt. Daar verhandelen ze jaarlijks 10.000 ton gewone aardappelen, waarvan ze 60 procent zelf telen. Sinds 2003 kwam daar jaarlijks 4.000 ton bio-aardappelen bij.

Maar dat ging niet zonder slag of stoot. De schil bleek soms minder kwalitatief, waardoor de afzetmarkt niet even vlot volgde. Op Biofach, de grootste biobeurs ter wereld in Duitsland, deed Bart Nemegeer een ontdekking.

"Als je de minder mooie aardappelen schilt, is het probleem meteen verdwenen", zegt hij laconiek. Dat schillen gebeurt door het Meulebeekse bedrijf Vitafrites. "Zo kunnen we als eerste in Vlaanderen onbehandelde, biologische aardappelen op de markt brengen, die geschild en vacuüm verpakt zijn".

Een primeur, want in de warenhuizen waren al geschilde bio-aardappelen te koop, maar die zijn steeds voorbehandeld: gegaard of gepasteuriseerd. "Onze geschilde

biopatatjes zijn puur natuur en bijgevolg amper zeven dagen houdbaar", aldus Nemegeer. De ondernemende boer brengt vier variëteiten op de markt: krieltjes, frietjes, blokjes en schijfjes.

Ze verdelen hun bio-aardappelen via exclusieve distributeurs en leveren al aan een Nederlandse keten van supermarkten en natuurwinkels. Ook in Duitsland, Oostenrijk en Italië is de interesse groot. Voor ons land mikken ze op cateringbedrijven, grootkeukens en restaurants. "We geloven erin, want de vraag naar biomaaltijden stijgt enorm", besluit Nemegeer.

**Bron:** Het Laatste Nieuws

## 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](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra