nieuws

Mooie prijzen voor de eerste zomerse tomaten

nieuws

Samen met de eerste zonnige dagen start bij Belorta traditioneel het zomergamma tomaten. De eerste Coeur de Boeuf, San Marzano, Velvet Roze en Heirloom liggen in onze rekken. De prijzen voor tomaten staan bovendien zeer gunstig, door tegenvallende oogsten in Spanje en Marokko.

10 MAART 2026

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
tomaat
tuinbouw
glastuinbouw

De prijzen van tomaten liggen internationaal zeer hoog door een verminderd aanbod. De teeltomstandigheden in Spanje en Marokko zijn dit jaar eerder slecht. “In Marokko heeft men na het slechte weer een soort van zandstorm over zich gekregen, waarbij kassen zijn beschadigd geraakt”, zegt Maarten Verhaegen van BelOrta. “In Spanje hebben ze kil en vochtig weer in de teeltregio’s, waardoor ze last hebben van plantziekten zoals botrytis en phytophthora. Dat heef tot stress geleid bij de retail waardoor men snel geschakeld is naar lokaal geteelde tomaten.”

Door de regenval hebben in Spanje sommige plastic serres het zelfs begeven. “De verschillende factoren betekenen – misschien een ongelukkige uitdrukking – een perfecte storm voor de tomatenprijzen”, zegt Verhaegen. “In België kennen we momenteel een goede kwaliteit, wat maakt dat we op deze tijd van het jaar mooie prijzen ontvangen.”

2,8 euro per kilo

Door de warme zomer in 2025 en de grote productieproblemen in het Zuiden, is de vraag naar meer uitgesproken tomatentypes sterk toegenomen. Consumenten, die op zoek zijn naar variatie en smaak, komen vaak bij specialiteiten terecht zoals de Velvet Rose. Ook voor het nieuwe seizoen verwacht BelOrta opnieuw interesse vanuit de retail, waar retailers zich steeds vaker willen onderscheiden met een meer divers tomatenassortiment.

Of die mooie prijzen ook later in het seizoen zullen aanhouden, is volgens Verhaegen te vroeg om te zeggen. “De verwachting is dat de prijzen terug zullen normaliseren”, zegt hij. “Dat is afwachten.”

Ferre en Brecht Vertommen van Den Overkant in Sint-Katelijne-Waver hebben hun eerste Coeur de Boeufs geoogst. Foto: BelOrta

“We hebben op dit moment rond de 15 verschillende tomaten in productie. Voor de ronde tomaten en vleestomaten liggen de prijzen rond de 2,8 euro per kilo. De trostomatenprijzen kennen een vergelijkbare prijs.”

“Het is heel spijtig voor de telers in Spanje en Marokko, maar hun ongeluk zorgt er inderdaad voor dat Belgische telers nu betere prijzen krijgen”, zegt Verhaegen nog. “Hou er natuurlijk wel rekening mee dat de kosten om tomaten te telen ook gestegen zijn, door al hetgeen er in de wereld is gebeurd”, zegt Verhaegen tot slot, verwijzend naar onder meer de gestegen energieprijzen.

Eerste tomaten geplukt

Voor de familie Vertommen van Den Overkant in Sint-Katelijne-Waver zijn het nu hoogdagen. Bij hen zijn de eerste Coeur de Boeuf-tomaten geplukt. Ze hebben als familiebedrijf al meer dan 15 jaar ervaring met het telen van Coeur de Boeuf en al meer dan 30 jaar met het telen van tomaten. Dankzij deze jarenlange expertise vragen ook steeds meer Zuid-Europese klanten naar de Coeur de Boeuf tomaten van BelOrta, meldt de coöperatie. Het seizoen van de Coeur de Boeuf loopt van begin maart tot eind november. In 2025 werd via BelOrta ongeveer 2,4 miljoen kilogram van deze tomaat afgezet.

Ook de San Marzano maakt opnieuw deel uit van het assortiment. Deze langwerpige tomaat staat bekend als een uitgesproken sauzentomaat met een typisch zuiders aroma en een zeer goede houdbaarheid. Het seizoen loopt van midden maart tot eind november.

Daarnaast zijn er de d’Antan-tomaten; zeer vlezige vintage rassen met een uitgesproken smaak en veel vruchtvlees. Ze zijn beschikbaar als kleurrijke mix of per kleur en lopen van eind maart tot midden november. In 2025 werd ongeveer 700.000 kilogram van de d’Antan-mix verkocht via BelOrta.

Uitgelicht

Tomatenteler in afwachting van oogstrobot: “Vind ik deze zomer nog personeel?”

nieuws

Olbrechts Tomaten is in afwachting van een tomatenoogstrobot. De robot zal deze zomer een maand proefdraaien in de serre in Onze-Lieve-Vrouw-Waver, waar Patrick en Jeroen Olbr...

4 MAART 2026

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

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