nieuws

Prijsvorming in voedselketen is complex dossier

nieuws

De hoge voedselprijzen gaan niet meer weg, zeggen experts. En het is intussen voor iedereen duidelijk dat we de boeren niet met de vinger hoeven te wijzen. Maar hoe zwaar wegen de grondstoffenprijzen in de prijs voor de eindgebruiker nu eigenlijk? "Er is geen enkel verband tussen een verdubbeling van de prijzen van bepaalde landbouwproducten en de stijging van het voedingsproduct in de winkelrekken", zegt Philippe Burny, professor aan de faculteit agronomische wetenschappen van de Universiteit van Gembloers.

9 JUNI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

De hoge voedselprijzen gaan niet meer weg, zeggen experts. En het is intussen voor iedereen duidelijk dat we de boeren niet met de vinger hoeven te wijzen. Maar hoe zwaar wegen de grondstoffenprijzen in de prijs voor de eindgebruiker nu eigenlijk? "Er is geen enkel verband tussen een verdubbeling of zelfs verdrievoudiging van de prijzen van bepaalde landbouwproducten en de stijging van het voedingsproduct in de winkelrekken", zegt Philippe Burny, professor aan de faculteit agronomische wetenschappen van de Universiteit van Gembloers.

Van cacao tot praline, van zachte tarwe tot boerenbrood, van soja tot varken en van varken tot bereide maaltijd. De bewerkingsfasen en tussenstappen in de voedselketen maken het niet eenvoudig om te berekenen hoe groot het aandeel van de landbouwgrondstoffen is in de prijs die de consument betaalt. Er zijn weinig cijfers beschikbaar. Op verzoek van de regering-Verhofstadt heeft de Nationale Bank van België eind februari 2008 wel bekendgemaakt dat het aandeel van de landbouwwaarde in de consumptieprijzen gemiddeld 19 procent bedraagt volgens de Amerikaanse FDA en tot 25 procent oploopt volgens de Duitse overheid.

Maar de prijs van graan bepaalt de broodprijs slechts voor 4 procent. "Dat aandeel zakt steeds meer, terwijl de andere kostenposten aan belang winnen: gist, zout, energie, transport, afschrijvingen van mengmachines en ovens, administratie, werkuren, enzovoort", zegt Philippe Burny, In de prijs van varkensvlees en gevogelte bedraagt het

aandeel van landbouwgrondstoffen dan weer 50 tot 70 procent. De dieren worden gevoed met meel en voedingsstoffen die rijk zijn aan proteïnen, zoals sojakoeken. Runderen verslinden minder granen en olierijke zaden. Zij doen zich vooral tegoed aan ruwvoeder. Volgens het FDA is het aandeel van landbouwproducten in de prijs van rundvlees 'beperkt' tot 45 procent. Bij melkproducten zijn landbouwgrondstoffen goed voor 34 tot 37 procent van de winkelprijs. Voor oliën en vetten is dat 21 procent en voor aardappelen 16 procent. Voor de suikerprijs is suikerbiet of suikerriet volgens de Amerikanen slechts goed voor 20 procent van de prijs en volgens de Duitsers voor 38 procent.

Maar het is niet eenvoudig om die percentages te berekenen, laat staan ze te toetsen. Neem chocolade: het productieproces voor een reep chocolade is zo verschillend van dat van een praline met verfijnde vulling, dat het aandeel van de grondstoffen in de prijs van het eindproduct enorm kan verschillen. Hoe meer het product is bewerkt, hoe kleiner het aandeel.

Chocolade - van cacaoboon tot praline - ondergaat verschillende bewerkingen. Bij de chocoladeproducent Belcolade, een onderdeel van de Belgische groep Puratos, is dat niet anders. Puratos, een fabrikant van grondstoffen voor bakkers, banketbakkers en chocolatiers, selecteert zelf zijn cacaobonen bij de producenten in Costa Rica, Indonesië en Afrika. In Amsterdam, het Europese cacaocentrum, verwerken gespecialiseerde bedrijven de bonen tot cacaoboter.

Op dat moment neemt Belcolade in zijn fabriek in Erembodegem de touwtjes weer zelf in handen. De ingrediënten - cacaoboter, suiker, vanille en melkpoeder - worden in verschillende verhoudingen gemengd volgens het geheim van de Belgische chocolade. Vervolgens ondergaat het mengsel twee technische behandelingen: zuivering en conchage. Die laatste behandeling bestaat erin het mengsel met energie, kracht en warmte te kneden om de slechte aroma's te verwijderen en de goede te verheffen. Daarna volgt de laatste stap in de productie. De chocolade wordt in zijn uiteindelijke vorm gegoten: pastilles, krullen of gewoon chocoladeblokken.

"Volgens onze recepten maken grondstoffen 75 tot 80 procent uit van de prijs voor de consument. Dat is aanzienlijk. Er zijn heel wat sectoren waar de bewerking een belangrijker aandeel heeft. Bovendien, als de cacaoprijs stijgt, dan voelen we dat meteen. Dit is een typische activiteit waarbij je dankzij de volumes probeert je brood te verdienen. De marges zijn klein. Maar we produceren zeven dagen op zeven en 24 uur op 24 uur met dezelfde machines", zegt Rick Balcaen, manager van de chocoladepoot van Puratos.

Een van de klanten van Belcolade is Jean Galler. De internationaal befaamde Belgische chocolatier bereidt met chocolade gevulde staafjes, chocoladerepen, kattentongen, chocopasta en andere patisserie. Het aandeel van chocolade in de kostprijs van die producten varieert uiteraard. Maar volgens Jean Galler schommelt die gemiddeld tussen 25 en 30 procent. "Bij sommige producten is de verpakking goed voor 10 tot 12 procent van de prijs, terwijl het aandeel van chocolade tot 15 procent zakt. Dat is zo bij onze Volcanique, twaalf pralines verpakt in een kistje. Maar in de chocoladetabletten van Blended stijgt het aandeel van chocolade dan weer tot 30 procent".(KS)

Bron: De Tijd

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