nieuws

Trends zorgen voor boost in areaal nieuwe groenten

nieuws

Van 27 tot en met 29 januari 2018 vindt in Roeselare de tweejaarlijkse vakbeurs Agro Expo Vlaanderen plaats. Naar goede gewoonte zet de afdeling tuinbouw een thema centraal, dit keer ‘trendy groenten’. Zowel de diepvries- als de versmarkt kent een stijgende vraag naar een aantal groenten. Trends waar Vlaamse tuinders graag op inspelen, zo blijkt uit de verzamelaanvraag van het departement en cijfermateriaal van Ingro. Het areaal venkel, rode biet, pompoen, koolrabi en keukenraap, maar vooral pastinaak en boerenkool zit in de lift.

14 NOVEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:37

Lees meer over:
tuinbouw
voedingsindustrie
distributie
consument



Van 27 tot en met 29 januari 2018 vindt in Roeselare de tweejaarlijkse vakbeurs Agro Expo Vlaanderen plaats. Naar goede gewoonte zet de afdeling tuinbouw een thema centraal, dit keer ‘trendy groenten’. Zowel de diepvries- als de versmarkt kent een stijgende vraag naar een aantal groenten. Trends waar Vlaamse tuinders graag op inspelen, zo blijkt uit de verzamelaanvraag van het departement en cijfermateriaal van Ingro. Het areaal venkel, rode biet, pompoen, koolrabi en keukenraap, maar vooral pastinaak en boerenkool zit in de lift.

Zes trends typeren volgens de organisatoren van Agro Expo Vlaanderen het hedendaags groenteverbruik. Er is de trend van vergeten groenten zoals aardpeer, rammenas, koolrabi en pastinaak. Er is de trend van lokaal geteelde ‘exotische’ groenten zoals bataat (zoete aardappel). Er zijn de trends van gegrilde groenten (op de barbecue), groene smoothies (fruit + groenten + kruiden) en groene carpaccio’s (van rauwe groenten). En er is de trend van superfoods: boerenkool, broccoli, groene bladgroenten, paksoi en pastinaak worden gezondheidsbevorderende eigenschappen toegeschreven, omwille van hun antioxidante werking.

De partners in de werkgroep tuinbouw (Veiling REO, Ingro, Inagro, Taco, Boerenbond en het Departement Landbouw en Visserij) zien deze trends vertaald in een groeiende vraag enerzijds en een groeiend aanbod anderzijds. Aanvoercijfers van REO tonen een stijgend aanbod pastinaak, keukenrapen, spitskool, pompoen, paksoi, koolrabi, rode biet en boerenkool. Wat de meeste van die groenten betreft werd de trend al enkele jaren geleden ingezet. De aanvoer van spitskool bijvoorbeeld vertoont al een sterk stijgend verloop sinds 2014 (toen bijna 30.000 kg, in 2017 bijna 70.000 kg). Pastinaak vormt een uitzondering. In 2016 bedroeg de aanvoer nog amper 5.000 kg, een volume dat dit jaar al zes keer groter is (30.000 kg).

Ingro, de coöperatie van telers van grove groenten voor verwerking, bevestigt dit. “Het areaal pastinaak onder contract is dit jaar verdubbeld: van 14 ha in 2016 tot 26 ha in 2017”, vertelt Hilde Dhuyvetter. Ook de plotse opkomst van boerenkool valt op. “Dit jaar werd maar liefst 54 ha boerenkool gecontracteerd. Voor ons is dat de grootste teelt als je naar de trendy groenten kijkt.” Bij REO was die trend al langer voelbaar (2014: +- 5.000 kg boerenkool), met een piek in 2016 (meer dan 15.000 kg).
De evolutie in het aantal arealen ‘trendy groenten’ uit de verzamelaanvraag van het Departement Landbouw en Visserij vertelt een gelijkaardig verhaal. De arealen venkel, keukenraap, koolrabi en pompoen vertonen een (gestaag) stijgende lijn sinds 2014. Het areaal pompoen is zelfs verdubbeld sinds 2014. Opvallender echter is de stijging in het areaal rode biet en pastinaak. Beide boomen sinds 2013, van bijna onbestaande tot respectievelijk (ongeveer) 70 hectare en 200 hectare in 2017.
Om het thema ‘trendy groenten’ aan te kondigen, nodigde Agro Expo Vlaanderen de landbouwpers uit voor een bezoek aan twee West-Vlaamse groentebedrijven en diepvriesbedrijf ARDO. Het eerste bedrijf dat bezocht werd, was dat van Hubert en Nico Deconinck in Wannegem-Lede. Zij telen voor het eerst dit jaar pastinaak en gele wortels onder contract voor ARDO.
“De teelt van pastinaak lijkt sterk op die van wortels, zeker wat bemesting en ziektebestrijding betreft. Alleen is het nog wat zoeken naar de juiste onkruidbestrijding”, klinkt het. Omdat de pastinaak bedoeld is voor verwerking tot babyvoeding, zijn een aantal voor de hand liggende producten immers verboden. “Er is een lastenboek dat we moeten volgen. ARDO controleert dit nauwgezet, met monsters bij levering maar ook tijdens de teelt op het veld.” Ondanks de slechte weersomstandigheden dit jaar, lijkt de opbrengst behoorlijk. “Maar zeker weten we dat pas bij de oogst. En gezien pastinaak vorstbestendig is, kan dat na nieuwjaar zijn - de fabriek beslist. We hopen op minstens 30 ton per hectare, dat is wat we nodig hebben om rendabel te zijn.”

Het tweede bedrijf op het programma was dat van Frederik Devos in Ardooie. Hij teelt al enkele jaren verschillende soorten pompoen (Butternut, Crown Prince, spaghetti-, Halloween- en Rouge vif d’etampes), peterselie en keukenrapen voor de versmarkt en sinds dit jaar ook spitskool, Chinese kool en mini-wortels. Allemaal in openlucht. “Bij pompoenen is vooral bewaring een aandachtspunt”, vertelt Devos. “Op 12°C bewaren ze het beste, dus mogen ze niet in de ijskast. Verder is ventilatie cruciaal. Daarom bewaar ik ze in kisten met voldoende ruimte tussen de spijlen, die buiten onder een geïsoleerd afdak tegen de loods staan.”
Raapjes bewaren beter, maar de teelt is relatief arbeidsintensief. Ze worden nog manueel bijgesneden op het veld en worden na de wasstraat manueel gesorteerd in kistjes. De teelt van spits- en Chinese kool is sterk vergelijkbaar met die van gewone kool. Bewaren doet Devos in een koelcel op het bedrijf. Moeilijker was het experiment met mini-wortels voor de Kerstperiode. “Die moeten op het juiste moment oogstklaar zijn, net voor Kerst. Erna moet niemand ze nog. En de volledige wortels moeten oranje kleuren, ze mogen geen groen kopje hebben.”
Tot voor kort werden mini-groenten en andere ‘trendy groenten’ zoals paksoi en bataat vooral ingevoerd. Maar gedreven door de vraag naar meer lokale producten zoeken Veiling REO en diepvriesbedrijf ARDO telers zoals Devos en Deconinck die zich al eens aan een experiment willen wagen. “Gelukkig zijn Vlaamse tuinders flexibel. Ze kunnen zich gemakkelijk aanpassen”, vertelt Rik Decadt, directeur productie bij de veiling en voorzitter van de werkgroep tuinbouw van Agro Expo Vlaanderen. “Innovatie in de tuinbouw is van groot belang. Eetgewoonten veranderen immers, het heeft geen zin om groenten te leveren die niemand wil.”
Jan Hanssens, directeur agro bij ARDO, vertelt ongeveer hetzelfde. “Zolang het binnen dezelfde familie blijft, moeten onze telers zich soepel opstellen. Of ze nu rode of gele wortels telen, of pastinaak, veel verschil maakt dat niet”, klinkt het. Recent heeft ARDO het assortiment onder meer uitgebreid met lokaal geteelde paksoi, bataat, suikererwten, pastinaak en binnenkort ook lente-uitjes en blauwe bessen.
Het bedrijf maakt eveneens gewag van zes consumententrends. Een eerste is veganistische en vegetarische producten. “Sinds twee jaar zit dat enorm in de lift. Daarom zetten we sterk in op productontwikkeling. We maken nu bijvoorbeeld groenteburgers met soja en quinoa in plaats van alleen groenten”, vertelt marketing manager Heidi Goovaerts. Een tweede trend zijn groene smoothies. ARDO verkoopt portieverpakkingen (125 g) met diepgevroren fruit, groenten en kruiden, waaraan de consument alleen nog melk of yoghurt of een andere vloeistof moet toevoegen. Ook bio groeit (trend 3), zeker internationaal. Met name in Duitsland en Scandinavië stijgt de vraag naar biogroenten sterk. “Dit gecombineerd met de trend van herkomst (trend 4), maakt dat we intensief op zoek zijn naar boeren in West-Vlaanderen die willen omschakelen”, vertelt Hanssens. Een zoektocht die volgens hem te traag verloopt.
Een vijfde trend die Goovaerts aanhaalt, is ‘glocal’: “herkenbare, lokale producten die we een meer globale uitstraling geven, door er mediterrane kruiden of een exotisch sausje aan toe te voegen”. Bij diezelfde trend horen geroosterde of gefrituurde groenten, zoals pastinaakfrietjes, en nieuwe ‘snits’ zoals bloemkoolrijst. De laatste trend tot slot is diepvriesfruit, zoals blauwe bessen, frambozen, enzovoort, gedreven door de gezonde ontbijt-hype. Het grootste deel van het fruit wordt aangekocht in het buitenland, maar ook op dit vlak is ARDO op zoek naar mogelijkheden om meer lokaal te produceren (bv. blauwe bessen).
Na de voorstelling van de trends in diepvries volgde nog een bezoek aan de fabriek en het volautomatische magazijn, beide gelegen op de site in Ardooie. Het magazijn werd slechts enkele jaren geleden vernieuwd en was toen (tijdelijk) het grootste van het land, maar intussen voelt het domein van 1 ha alweer te klein aan. “Dagelijks krijgen we op de site het verkeer van 100 vrachtwagens te verwerken. Zestig om te laden en 40 om te lossen. Dat 24/24 en 7/7”, klinkt het.

“De vraag naar diepvries blijft sterk”, besluit Hanssens. “En ondanks de droge zomer wil ook het aanbod mee. Dit is niet het jaar van de grote tekorten. Door het warme voorjaar en het herstel in het najaar hadden we zelfs een overaanbod van sommige groenten”, nuanceert hij de onheilspellende berichten van eerder dit jaar.
Agro Expo Vlaanderen vindt volgend jaar plaats van 27 tot en met 29 januari in de Expo (Schiervelde Hallen) in Roeselare. Behalve een afdeling tuinbouw is er ook een afdeling veehouderij en bijbehorende toelevering (mechanisatie, stallenbouw, enz.).
Een fotoreportage van de persdag vind je in onze fotorubriek.

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