

Bijna tien procent minder peren: kleiner formaat drukt de prijzen

nieuws

De impact van de warme, droge zomer ijlt nog na in de hardfruitteelt. Waar de appelpluk nog zo'n twee weken voortduurt, zijn de laatste peren al enkele weken binnen en kan de balans worden opgemaakt. "We schatten tien procent minder volume te hebben dan vorig jaar", aldus Kris Jans, directeur fruit bij BelOrta. Hij wijst op het formaat. Door de droogte en warmte zijn er meer kleinere peren. Dit drukt ook de prijzen.

VANDAAG

VILT-redactie & Jerom Rozendaal

Lees meer over:
appels



"De prijsvorming van de kleine peren is slecht en ligt onder de kostprijs. De grote maten hebben wel een correcte prijs." Dat vertelt Kris Jans, directeur fruit bij de coöperatieve groente- en fruitveiling BelOrta.

Hij wijst op de grote hoeveelheden kleine peren dit jaar. Als gevolg van de droogte en warmte is de perengroei stilgevallen.

"Gaandeweg de pluk begon het te regenen en trok de groei nog bij. Daardoor zijn er gelukkig ook grotere peren. Maar deze bijgroei veranderde niets aan de peren die al geplukt waren. Ook in andere landen zien we veel kleinere peren."

De rentabiliteit van een perenbedrijf is op dit moment sterk afhankelijk van de verdeling tussen kleine en grote peren. "De opbrengst van de grote peren zou de verliezen bij de kleine peren moeten compenseren. Heb je tien procent grote peren en 90 procent kleine peren, dan kom je minder goed uit dan een bedrijf dat op 30-70 zit", aldus de Limburger, die nog geen voorspellingen durft te doen voor het komende seizoen.

Tien procent minder dan vorig seizoen

Jans schat dat BelOrta dit jaar zo'n tien procent minder peren heeft dan vorig jaar, toen het aan 220.000 ton zat. "Maar op zich kunnen we over de opbrengst ook niet ontevreden zijn. Deze is alsnog behoorlijk en ook de kwaliteit is behoorlijk. Door de vele zonuren zijn de peren zoet en lekker van smaak."

Bij de appelteelt zijn er wel meer vraagtekens over de kwaliteit. Behalve de warme zomer, die ook tot kleinere appels leidde, is er ook behoorlijk wat schade door hagel. "Het is daarom een zegen dat we nog appels van vorig seizoen op stock hadden", aldus Jans. "Dit jaar is er behoorlijk veel uitval, waardoor we minder kwaliteitsappelen voor de versmarkt overhouden dan in andere seizoenen", klinkt het.

Van het veld

Teler Renaat Thoen uit Vrasene heeft ondanks de droogte naar eigen zeggen een goed jaar gedraaid. “We hebben meer kilo’s dan vorig jaar. De regen aan het eind van het seizoen heeft veel goed gedaan. Wel zien we veel kleine peermaten en dat verklaart waarschijnlijk ook waarom de prijzen tegenvallen.”

“Meer kleinere peren betekent lagere prijzen”, verklaart Mario Vanhellemont, fruitteler uit Meensel-Kiezegem. Vanhellemont, die zijn appelareaal de voorbije jaren verminderde en zijn perenareaal uitbreidde, heeft zijn laatste appels een kleine week geleden geplukt. Ook hij spreekt van kleinere vruchten en ziet bij de appels bijkomend dat de kleur wat achterblijft. “Het contrast tussen zon en koudere nachten kleurt de vrucht af. Dit contrast was er dit jaar minder, waardoor de kleur wat achterwege is gebleven. Maar al met al mag ik niet klagen over de opbrengst en de kwaliteit.”

Nieuw klimaat, aanpassingen opslag?

In de bewaring wordt gebruikgemaakt van methylcyclopropeen, een gas dat ervoor zorgt dat de veroudering van het hardfruit wordt afgeremd en dat het makkelijk een jaar bewaard kan worden. “De klimaatomstandigheden zijn ook bepalend voor de opslag. Vruchten die in een ander klimaat geteeld worden, vereisen een andere opslagtechniek”, vertelt Ann Schenk van het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT).

Het VCBT onderzoekt sinds twee jaar of de hetere zomers een aanpassing van het bewaringsproces vereisen. “We kijken momenteel ook naar de opslagtechnieken in Zuid-Europa, waar ze ervaring hebben met warme en droge zomers”, aldus Schenk. Het praktijkcentrum uit Leuven voerde vanaf begin juli elke week metingen uit van de hardheid, het gewicht, de maat, het zuurgehalte, het drogestofgehalte en het suikergehalte van appels en peren.

Daaruit blijkt dat de Brixwaarden (zoetheid) van de appels en peren hoger uitvallen. “Ook zijn de peren die op het juiste moment geplukt zijn, harder dan in voorgaande jaren. Hardere vruchten kunnen beter opgeslagen worden”, klinkt het.



Uitgelicht

Korteketenverkoop maakt investeringen tegen klimaatveranderingen mogelijk op fruitbedrijf

Reportage

Fruitteler Ann De Ryck uit Merchtem schroefde recent haar fruitareaal terug van 12 naar acht hectare. Het resterende areaal is voorzien van hagelnetten en druppelirrigatie, wa...

🕒 7 OKTOBER 2026

[Lees meer](#)



Uitgelicht

Een dag in het spoor van een coöperatieve fruitteler

duiding

"Een coöperatie maakt je als teler sterker"

🕒 25 APRIL 2019

[Lees meer](#)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[f](#) screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

[in](#) 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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Crafted by Brigada