

# BELORTA

2de kwartaal | 2023 | N° 2 | JAARGANG 11

NEWS



*Cycling Team Glabbeek  
wint 2de editie Plezantste Legioen*

*Terugblik aspergeseizoen*

*Koeling in de kijker*



Aandacht voor nieuwe technologieën en teruggrijpen naar basiskennis

# 8

# 6-7-8

Continu streven naar dé perfecte bewaring



# 11

Aspergeseizoen 2023



# 14

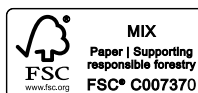
Hardfruitseizoen 2022-23

# 13

BelOrta groenten hoofdrolspeler in Dagelijkse Kost



BelOrta is één van de 10 officiële ambassadeurs van het ICA-kompas [www.ikakompas.be](http://www.ikakompas.be)



## Colofon

Aan dit nummer werkten mee: Philippe Appeltans, Jo Lambrecht, Jo Op de Beeck, Sabine Devreese, Rudy Luytens, Isabel De Blaiser, Kris Jans, Ludo Van Kelst, Tim Van Caeyzeele, Glenn Sebregts en Glenn Philips, Wim Hubrechts, Laurent De Smedt, Yves Souvereyns, Benny Cuypers.

Eindredactie: Glenn Sebregts

Verantwoordelijke uitgever: Philippe Appeltans, Mechelsesteenweg 120, 2860 Sint-Katelijne-Waver

*Overname zonder schriftelijke toestemming van de verantwoordelijke uitgever is niet toegestaan. BelOrta News wordt met aandacht voor vorm en inhoud samengesteld. Toch is de redactie niet verantwoordelijk voor eventueel onjuiste of onvolledige berichtgeving.*

## Beste lezers,

Tegen 1 oktober hopen we de integratie van BFV-leden af te ronden. Hun producten worden nu al door BelOrta vermarkt, als gastveiler, maar tegen dan zou iedereen volwaardig lid zijn van BelOrta.

Ik weet dat dit bij sommige vragen oproept. Onze RVB is van mening dat we beter samen naar de markt gaan dan tegen mekaar uitgespeeld te worden. Het is nu reeds meer dan 10 jaar geleden dat we die weg zijn ingeslagen, met de wetenschap dat we een te snelle afbouw hadden van producerende leden.

We zijn niet over één nacht ijs gegaan. We hebben verschillende berekeningen en scenario's laten maken en door verschillende partijen laten nakijken. Ook onze commissaris heeft het laatste 5-jarenplan nagezien en ons op de risico's en kansen gewezen. De slotsom was wel, of we nu samengaan of apart blijven, in beide gevallen zijn het, net zoals in onze teeltbedrijven, uitdagende jaren.

We rekenen dan ook op ons management team dat ze de aannames, die ze in het meerjarenplan verwerkten, van kortbij opvolgen.

Jo Brouns, Annelies Verlinden, David Carinval, Bart Somers, Jan Peumans, ...zijn maar een greep van de vele bezoekers van de veiling. Er wordt al eens gevraagd of die bezoeken nut hebben en waar we over praten. Deze mensen zijn van veel zaken op hoogte via onze belangenorganisaties, maar elke extra input is wenselijk.

Enkele punten die tijdens de gesprekken aan bod komen:

- Het MAP, waar we vereenvoudiging en steun vragen.
- Ruimte om te ondernemen. We hebben maar 4% van de cultuurgrond maar er worden zelfs niet genoeg vergunningen gegeven om die beperkte oppervlakte te behouden.
- Gewasbescherming, hier is veel evolutie, maar geef tijd aan nieuwe middelen voordat je te snel zaken afschaft.
- Toegang tot water.
- Energieproblematiek zowel voor telers als voor coöperatie.
- Rechtszekerheid rond vergunningen en gemaakte afspraken.
- Voldoende personeel.
- Eénduidig Europees beleid rond verpakkingen.

We duiden onze standpunten met praktijkvoorbeelden om zo onze kant van het verhaal en onze vragen gericht door te geven. Onze telers verwachten hier dan soms snel resultaten van maar ik moet toegeven dat we daar dikwijls op ons democratisch systeem botsen en dat bevoegdheden her en der verspreid zijn. Toch blijf ik ervan overtuigd dat het nuttig is zoveel mogelijk beleidsmakers, die dan ook tijd maken voor een bezoek, bij onze sector te betrekken.

Vorige week heeft minister Brouns, in aanwezigheid van heel wat van onze telers, ons nieuw hardfruit sorteerproject geopend. Het is een hele investering die we volgens het sorteerkostenmodel willen terugverdienen. Het is vooral een investering waarmee we meer marktopportunities willen mee invullen voor ons hardfruit. Er zijn tijdens de opbouw ook al heel wat geïnteresseerde kopers een kijkje komen nemen. Eind september, tijdens de Apple & Pear Days, kunnen ze de sorteerlijnen in werking zien.

Zoals u kan lezen is er weer wel wat gebeurd, maar voor ons als telers is het belangrijkste dat onze veiling vooral bezig blijft met efficiëntie, evolutie en evaluatie van onze verkoopsystemen, vragen van onze telers, omgaan met onze kopers, wat gebeurt er in de markt...

Daar moet elke dag opnieuw aan gewerkt worden en dit heeft een directe invloed op onze bedrijven.



*Dink Bertels* - voorzitter

**BELOR**<sup>TA</sup>

# Aandacht voor nieuwe technologieën en teruggrijpen naar basiskennis

Joris Relaes staat sinds 2014 aan het hoofd van ILVO, het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek. Deze onderzoeksinstituten zijn verbonden aan de Vlaamse overheid. De ILVO sites in Merelbeke en Melle beschikken over een boerderij met melkvee, varkens en pluimvee, zo'n 220 ha landbouwgrond, serres voor tuinbouw- en sierteeltgewassen, diverse onderzoekslabo's en een voedingsverwerkende unit, de Food Pilot. "Ik zeg wel eens dat wij onderzoek doen "van in de bodem tot op het bord van de consument", vertelt Joris Relaes. Het startschot van een boeiend gesprek.

## *Hoe belangrijk is onderzoek voor de toekomst van de landbouw?*

"Onze samenleving en dus ook de land- en tuinbouw staan voor een aantal zeer grote uitdagingen. Ik denk daarbij in eerste instantie aan de klimaatverandering en de achteruitgang van de biodiversiteit, maar ook aan de socio-economische uitdagingen die daarmee gepaard gaan. Uitdagingen die een alomvattende aanpak vergen. Onderzoek zal daarbij de richting aanduiden waar mogelijke oplossingen te vinden zijn."

## *Wat zijn volgens u de grootste uitdagingen voor de land- en tuinbouwsector?*

"De uitfasering van fossiele grondstoffen is ongetwijfeld de zwaarste uitdaging die voor ons ligt. In het ganse klimaatverhaal heeft landbouw reeds een deel van de gevraagde inspanningen geleverd, maar we moeten nog een hele weg afleggen en dat is niet evident. Er wordt volgens mij te weinig in overweging genomen dat land- en tuinbouw de enige economische sector is die met levende materie werkt, hetgeen veel onzekerheden met zich meebrengt. Dat staat snelle gemakkelijke oplossingen vaak in de weg.

**"Land- en tuinbouw is de enige economische sector die met levende materie werkt. Dat brengt veel onzekerheden met zich mee."**

Ik vind dat we in het algemeen meer aandacht moeten besteden aan klimaatadaptatie. We moeten ons wapenen tegen onvoorspelbare en extreme weerpatronen en nieuwe ziekten en plagen. We zetten hier alvast op in via het Expertisecentrum Landbouw en Klimaat binnen ILVO. Zo zoeken we op ILVO bijvoorbeeld naar meer droogtetolerante gewassen en ook naar de mogelijkheden om in onze contreien nieuwe gewassen, zoals soja, quinoa, kikkererwten en allerlei soorten bonen te telen."

## *Hoe kan innovatie bijdragen aan een beter rendement voor de tuinder?*

"Naast efficiëntieverhogingen die moeten leiden tot het gebruik van minder inputs en dus ook minder kosten, kan innovatie ook helpen in de zoektocht naar meer toegevoegde waarde. De enorme omslag die we gekend hebben in de tomatensector waar nu een waaier aan verschillende variëteiten in de winkelschappen ligt, kan hierbij een inspirerend voorbeeld zijn.

Ik zie ook mogelijkheden om restproducten uit de tuinbouw beter te valoriseren. In onze Food Pilot lopen er in dat verband een aantal zeer interessante onderzoeksprojecten met onder andere prei- en witloofresten."



## *Welke pistes ziet u voor het verduurzamen van de Vlaamse tuinbouw?*

"Via het Klimrek-project is ILVO momenteel klimaatscans aan het ontwikkelen waarmee we de klimaatprestaties van individuele bedrijven kunnen meten. Zo kunnen we tuinbouwers helpen om in te schatten met welke investeringen of welke managementaanpassingen zij klimaatvoortgang kunnen boeken. De afnemers verder in de keten die geconfronteerd worden met nieuwe duurzaamheidsregels op Europees niveau, zijn daar in elk geval zeer sterk in geïnteresseerd.

Een ander zeer moeilijk maar onvermijdelijk verhaal is dat we in de tuinbouw zoals in andere economische sectoren af moeten van het gebruik van fossiele brandstoffen. Het onderzoek, het bedrijfsleven en de sector moeten de handen in elkaar slaan om het post-WKK-tijdperk, dat er op termijn onvermijdelijk zit aan te komen, uit te stippelen.

De noodzakelijke verduurzaming van de land- en tuinbouw zal op twee manieren moeten gebeuren. Enerzijds door nieuwe technologieën in te zetten (robots, AI, drones, precisielandbouw-technieken...) zodat bijvoorbeeld minder gewasbeschermingsmiddelen noodzakelijk zijn, anderzijds door terug te grijpen naar de basiskennis van land- en tuinbouw die doorheen de jaren soms wat ondergesneeuwd is geraakt. Ik denk daarbij in eerste instantie aan de noodzaak om onze land- en tuinbouwbodems terug beter te leren kennen en te koesteren."

### ***Wat zijn de kansen voor onze tuinders?***

"Ook in het verleden hebben we heel wat moeilijke periodes doorgemaakt. Denk maar aan de uitbreiding van de EU met Spanje en Portugal, toen velen onze glastuinbouw al ten dode hadden opgeschreven, maar ook aan de tomatencrisis eind jaren negentig en de EHEC-crisis. Ook toen zijn we nooit bij de pakken blijven zitten en hebben we van de nood een deugd gemaakt. Ik heb er alle vertrouwen in dat we daar nu weer toe in staat zijn. Laat ons de kampioenen in duurzaamheid worden en dat uitspelen op onze markten in binnen- en buitenland.

ILVO speelt daarbij al jarenlang een belangrijke rol. Via ons 'Diagnosecentrum Plantenziekten' helpen we de tuinbouwsector al jarenlang om de afnemers op verre markten buiten Europa te overtuigen dat onze producten veilig zijn en vrij van schadelijke organismen."



### ***Hoe ziet u de positionering van onze lokale tuinbouwproductie binnen een internationale context?***

"Sinds Covid, en mede versterkt door de Oekraïne-crisis, is er duidelijk meer aandacht voor lokale productie. Toch moet dit niet overdreven worden. Onze thuismarkt is en blijft de Europese Unie daar moeten we maximaal onze positie proberen te vrijwaren.

En ook al ondervinden ook wij hier hinder van de klimaatverandering, in de landen rond de Middellandse Zee is het nog veel erger. Vlaanderen heeft met zijn al bij al gematigd klimaat dus een belangrijke rol te spelen in de land- en tuinbouw. Nu en in de toekomst."



# Continu streven naar dé perfecte bewaring

De groenten en het fruit dat u koopt bij BelOrta, zijn jaarrond kraakvers. De meeste groenten en zachtfruit komen rechtstreeks van het veld of uit de serre en worden ingekoeld op BelOrta tot ze verkocht worden. Sommige producten, zoals appels en peren, en plantenmateriaal bewaren we gedurende lange tijd om de afzet te spreiden in de tijd. De beste garanties voor ideale bewaaromstandigheden zijn betrouwbare installaties en ervaren mensen. Yves Souvereyns, supervisor koelbeheer, geeft een unieke blik achter de schermen.

## *Ervaren koelspecialisten*

Yves Souvereyns beheert samen met zijn team de koelinstallaties voor lange bewaring. We hebben zo'n installaties op alle sites van BelOrta, met uitzondering van de hoofdzetel in Sint-Katelijne-Waver. Daar ligt de focus immers op de zeer korte bewaring van verse groenten, terwijl op de andere sites meer de nadruk ligt op lange bewaring van fruit en plantenmateriaal.

De gekoelde bewaring van zowel groenten als fruit startte halfweg de jaren tachtig van de vorige eeuw, aanvankelijk op kleine schaal. Toen Yves in 1992 op de toenmalige Veiling Borgloon (nu BelOrta) begon te werken, werd de ULO-bewaring (Ultra Low Oxygen) net sterk uitgebreid met het nieuwe koelcomplex Tivoli. Sindsdien heeft hij de ontwikkeling tot de huidige moderne installaties en bewaar-technieken stap voor stap opgevolgd. Dat maakt van onze collega één van de meest ervaren koelspecialisten van België. Hij werkt samen met een team ervaren medewerkers. Zij staan in voor de dagdagelijkse controles, de logistieke acties en het nodige technische onderhoud en herstellingen.

## *Duurzaam koelen*

Reeds 40 jaar maken de afzonderlijke veilingen waaruit BelOrta is ontstaan, gebruik van koelinstallaties om de houdbaarheid (shelf-life) van hun groenten en fruit te optimaliseren. Zo kunnen we het aanbod van bepaalde producten over een langere periode spreiden.

Groenten en fruit worden steeds bij een ideale temperatuur ingekoeld, zodat ze hun kwaliteit en ook hun smaak houden.

Door de schaalgrootte van BelOrta kunnen we bovendien energetisch efficiënter koelen. Individuele producenten hoeven zelf immers geen (kleine) koelinstallatie te voorzien en te onderhouden. Daar komt nog bij dat de veilingen reeds vanaf de eerste koelinstallaties kozen voor het milieuvriendelijke koelgas ammoniak dat geen effect heeft op de opwarming van de aarde.

Grotere koelcomplexen zijn overigens ook energie-efficiënter op zich. Per kg product is er voor een zelfde bewaarperiode immers minder energie nodig dan bij kleinere installaties. De lange bewaring is dus (meestal) goedkoper voor de producent wanneer ze centraal door de veiling gebeurt. Omdat BelOrta verschillende koelcomplexen heeft, verspreid over Vlaanderen en Wallonië, is de transportafstand voor de producenten meestal beperkt.

## *Langer houdbaar, meer gespreid*

Sinds twee jaar geleden zet BelOrta ook in op vacuümkoeling voor sla en enkele andere bladgroenten. Direct na de oogst, bij aankomst op de veiling, wordt het product in de vacuümkoelcellen geplaatst. Op enkele minuten tijd koelen zij het tot in de kern tot de gewenste temperatuur. Dankzij deze snelle inkoeling blijven de bladgroenten langer houdbaar en vers in het winkelschap. Dat zorgt voor een hogere tevredenheid bij onze afnemers en consumenten en voor minder voedselverlies in de keten.

Naast het optimaliseren van de houdbaarheid kan koeling ook gebruikt worden om het aanbod van bepaalde producten te spreiden in de tijd. Dit is mogelijk met reeds geogste producten zoals appels, peren en prei, maar ook met plantenmateriaal. Door bijvoorbeeld aardbeiplanten of witloofwortels in koelcellen in een diepe slaap te brengen, kunnen ze gespreid





over het jaar opnieuw geactiveerd worden en zijn de ge oogste producten gedurende een groot deel van het jaar of zelfs het volledige jaar beschikbaar.

De koeling en bewaring van plantenmateriaal en niet-marktklare producten biedt BelOrta aan als een dienst voor de aangesloten producenten. Zij krijgen dan ruimte ter beschikking om hun eigen producten te bewaren. BelOrta staat in voor een goede infrastructuur en voor de toepassing van correcte bewaaromstandigheden. Net als bij de inkoeling van marktklare producten biedt deze vorm van dienstverlening verschillende voordelen. De producenten hoeven zelf niet investeren in een voor deze doeleinden meestal grote koelinstallatie. En producenten met dezelfde eigenschappen (bv. oogstdatum, ras, samenstelling...) maar van verschillende telers, kunnen in één koelcel gegroepeerd worden waardoor de bewaaromstandigheden geoptimaliseerd worden.

### ***Nieuwe DCA-koeltechniek***

Met de nieuwe DCA-techniek (dynamisch gecontroleerde atmosfeerbewaring) kan door een aangepaste sturing van de koelinstallatie de ademhaling van het fruit nog meer stilgelegd worden. Dit gebeurt door het zuurstofgehalte in de koelcellen gecontroleerd te verlagen op basis van de geregistreerde waarden - en dus de toestand van het fruit. De DCA-techniek kan

dus enkel toegepast worden bij uniforme partijen fruit in één koelcel. Deze techniek biedt enkele belangrijke voordelen:

- de houdbaarheid van het fruit verbetert;
- dankzij de bijkomende metingen in de koelcel is het duidelijk wanneer het fruit klaar is voor verkoop;
- het energieverbruik van de koelinstallatie daalt. Doordat de ademhaling van het fruit volledig stilgelegd wordt, kan, afhankelijk van het product, de temperatuur immers wat hoger ingesteld worden. In combinatie met minder ventilatie, leidt dit tot een beduidend lager energieverbruik.

### ***Bewaring op maat***

#### **Korte bewaring**

BelOrta garandeert dat de groenten en fruit na verkoop gekoeld afgeleverd worden. We zorgen ervoor dat de koudeketen aan een correcte temperatuur start op de veiling, of dat de koudeketen van product dat gekoeld aankomt op de veiling, niet onderbroken wordt.

Bladgroenten en zachtfruit koelen we in naar een zo laag mogelijke temperatuur (ca. 2°C), terwijl de bewaar temperatuur van vruchtgroenten wat hoger ligt, zodat onder meer de smaak optimaal tot zijn recht komt. Producenten brengen hun product onmiddellijk na de oogst vaak ongekoeld naar de veiling. Het aangevoerde

product wordt verzameld in onze koelcellen waarna het zo snel mogelijk naar de gewenste temperatuur ingekoeld wordt.

#### **Lange bewaring**

Hardfruit (appels en peren) wordt na de pluk in de zomer en het najaar voor een middellange of lange termijn bewaard vooraleer de vruchten gesorteerd, verpakt en verkocht worden. Voor de langetermijnbewaring moeten de bewaaromstandigheden aangepast worden, zodat de kwaliteit van het fruit maximaal behouden blijft. Dit gebeurt door in de koelcellen zuurstof uit de lucht te halen met de ULO-techniek (Ultra Low Oxygen). Hierdoor valt de ademhaling van het fruit bijna volledig stil, waardoor de vruchten niet meer rijpen worden.

Op het gewenste tijdstip worden de koelcellen opnieuw belucht en kunnen de appels en peren met een nog lange houdbaarheid verkocht worden. Daardoor kunnen we bijna jaarrond verse lokaal geteelde appels en peren aan de consument aanbieden.

Dezelfde techniek wordt toegepast voor enkele types zachtfruit, zoals rode en blauwe bessen, stekelbessen en steenfruit zoals pruimen. Zo blijven ze langer beschikbaar. Rode bessen zelfs tot aan de jaarwisseling.

Het gebeurt ook dat onze producenten



sommige wintergroenten op grote schaal oogsten, bijvoorbeeld als er een stevige vorstperiode of temperatuurstijging voorspeld wordt. Om de verwerking en de verkoop van deze groenten toch te kunnen spreiden, worden ze in dat geval naar de veiling gebracht en enkele weken bewaard in een koelcel.

### **Plantenmateriaal**

Een ander voorbeeld van spreiding van oogst en verkoop, is de bewaring bij een lage temperatuur van plantenmateriaal. Witloofwortels worden in het najaar op het veld gerooid en nadien in een koelcel bewaard bij een temperatuur net onder het vriespunt. "Omwille van de lage temperatuur en de noodzakelijke extra bevochtiging van de wortels, vraagt deze bewaring extra aandacht", zegt Yves Souvereyns. "Het toedienen van vocht moet perfect afgestemd zijn op de ventilatie en de koelacties om gedurende meerdere maanden de juiste bewaaromstandigheden te kunnen creëren."

Ook van kleinfruit wordt plantenmateriaal bewaard. Na de opkweek van aardbei-, frambozen- of braambesplanten, worden de planten goed verpakt als bescherming tegen uitdroging. Ze worden in koelcellen bewaard, zodat de producenten vervolgens meerdere productierondes na elkaar kunnen inplannen.

### ***Kapitaal, aan ons toevertrouwd***

**Yves Souvereyns:** "Voor al deze producten en plantenmateriaal geldt dat onze producenten hun kapitaal aan BelOrta toevertrouwen. BelOrta heeft dus de plicht om met betrouwbare installaties, kennis van zaken en een goede discipline deze producten met de grootste zorg te behandelen."

Zo zullen er in de toekomst bijvoorbeeld nog meer parameters gebruikt worden voor de aansturing van de DCA-koelcellen. Daardoor zal deze bewaarstechniek nog verbeteren. Yves Souvereyns vertelt enthousiast: "We zullen bijvoorbeeld beter rekening kunnen houden met de eigenschappen van de vruchten bij de oogst en op termijn zelfs met de kenmerken van de boomgaard waarvan de vruchten afkomstig zijn. Voor deze optimalisatie werken we samen met het Belgische bedrijf Optiflux."

### ***En de toekomst?***

Hoewel we de bewaring en houdbaarheid van groenten en fruit al sterk kunnen verlengen met de huidige technieken, ziet Yves Souvereyns nog heel wat uitdagingen en mogelijke verbeteringen in de toekomst. "Door de klimaatopwarming zullen onze producenten experimenteren met nieuwe teelten, waarvoor wij een optimale bewaarstechniek op punt zullen moeten stellen. Meloenen bijvoorbeeld, maar ook

de productie van pruimen (BelOplum) zal uitbreiden."

Door onderzoek en experimenten zullen de koel- en bewaarstechnieken blijven evolueren. Het is aan BelOrta om op te volgen welke nieuwe technieken een meerwaarde kunnen zijn voor haar telers, en die dan ook te implementeren. Zo hopen we steeds dichterbij dé perfecte bewaaromstandigheden te komen.





# Logistieke integratie gastveilers BFV

Sinds 1 juli is het product van de telers van de Belgische Fruitveiling (BFV) via gastveilschap geïntegreerd in het aanbod van BelOrta. Dit betekent dat de telers lid blijven van BFV, in afwachting van de juridische closing en finale integratie voorzien op 1 oktober 2023. Hun product wordt echter al volledig aan de handel verkocht via de operationele werking van BelOrta. BelOrta maakt vervolgens een afrekening voor de BFV. Op basis daarvan vergoedt de BFV haar telers.

## *Alle afdelingen betrokken*

Het grote verschil met het reeds gekende gastveilschap, is dat BelOrta in dit geval de volledige operationele werking van de BFV overneemt. Het is dus alsof BelOrta er plots een aantal operationele sites verkrijgt voor aanvoer en verkoop van product, en voor het afhalen van kisten en inpakmaterialen.

Daarom gaat dit gastveilschap veel verder dan louter een paar administratieve verrichtingen. Ook commercieel, financieel, logistiek en op het gebied van ICT moest alles tot in de puntjes geregeld zijn. Alle betrokken afdelingen verrichtten dus veel werk in de periode die voorafging aan het schakelmoment. Verpakkingen en inpakmaterialen moesten afgestemd worden, keuringen afgesproken, apparatuur geïnstalleerd, mensen opgeleid en systemen aan elkaar gekoppeld.

## *Eerst zachtfruit en steenfruit, dan hardfruit*

Eind juni werd alles opgestart. Vermits het hardfruitseizoen vergevorderd was, lag de focus op zachtfruit. Zowel om praktische als om commerciële redenen was het aangewezen dat de telers bij voorkeur aanvoerden in Borgloon, met uitzondering van de kersen die centraal gesorteerd werden in Sint-Truiden. Door zo te werken, bleven de transporten tussen de sites en dus ook de kosten voor de betrokken telers beperkt.

Vanaf augustus ging de aandacht vooral naar het aankomende hardfruitseizoen. Op de verschillende sites (Sint-Truiden, Glabbeek, Vrasene, Zoutleeuw) maakten de betrokken teams alles klaar om het fruit volgens de werkwijze van BelOrta te stockeren in ULO-cellen. We leidden medewerkers op, rolden software uit en informeerden de telers. Zo loopt het gastveilschap op wieltjes.

## Global Tomato Congress 16/05/23



Op 16 mei lag het epicentrum van de tomatenwereld in Rotterdam. Daar vond immers de vierde editie van het jaarlijkse Global Tomato

Congress plaats. Er waren meer dan 300 aanwezigen uit 50 landen, gaande van zaadhuisen en veredelaars tot handelaars en coöperaties.

Een dag lang zorgde een mix van onder meer interviews, panelgesprekken en lezingen voor een mooi beeld van de uitdagingen en kansen op de tomatenmarkt.

Met meer dan 40 verschillende soorten tomaten in het assortiment, kan BelOrta zich een autoriteit noemen op tomatenvlak. Reden te meer om ons brede assortiment in de kijker te plaatsen met een eigen beursstand die op de nodige aandacht kon rekenen. BelOrta-directeur Philippe Appeltans tekende present voor een paneldiscussie over de uitdagingen van de tomatenmarkt en over hoe de keten daarmee omgaat en zou moeten omgaan.

# Heb jij ook een boontje voor peulvruchten?

Peulvruchten mogen bij BelOrta dan wel deel uitmaken van de 'vergeten groenten', ze zijn vernieuwender en verrassender dan ooit. Peulvruchten helpen immers om de ondertussen veelbesproken 'eiwittransitie' te realiseren, waarbij consumenten aangemoedigd worden om wat vaker plantaardige in plaats van dierlijke eiwitbronnen te kiezen in het kader van een duurzaam eetpatroon.

Onze BelOrta telers bieden een ruim aanbod peulvruchten: erwten, snijbonen, platte bonen, boterbonen, tuinbonen, ronde prinsessenbonen, spekbonen en witte bonen. Al deze groenten zijn hoogwaardige eiwitrijke voedingsbronnen. Bovendien staan peulvruchten ook bekend om hun laag vet- en hoog vezelgehalte.

De meeste peulvruchten zijn vlinderbloemigen en hebben de eigenschap van in symbiose te leven met stikstofbindende bacteriën. Deze bacteriën bevatten een enzym dat stikstof uit de lucht (N<sub>2</sub>) in de plantenwortel kan omzetten tot ammonium. Die stof kan de plant gebruiken voor zijn eigen groei en het is ook de grondstof voor de plantaardige eiwitten.

- **Ronde bonen.** In de volksmond gekend als 'prinsessenbonen'. De diep-groene boon kan – na het koken – warm of koud gegeten worden. De goudgele boterboon heeft een zachtere smaak maar gelijkaardige bereidingswijzen.



Ook het vlies rond de boon zelf moet worden verwijderd. Een korte kooktijd in gezouten water is een makkelijke bereidingswijze.

- **Witte bonen.** Zijn zowel droog als geweekt beschikbaar. Grote droge witte bonen worden ook boerentenen genoemd. De bonen worden op het einde van de zomer uit hun peul gehaald, gedroogd en zo verkocht. Wilt u droge bonen bereiden, dan moet u ze eerst weken in koud water met natriumbicarbonaat.



- **Snijbonen.** Hebben hun naam te danken aan het feit dat ze vroeger meestal in reepjes werden gesneden. Dat gebeurt nog steeds, maar u kan er ook voor kiezen om de boon in zijn geheel te koken. Platte bonen zijn minder donker van kleur.



- **Sluimererwten.** In z'n geheel op te eten, dus ook de zachte peul errond. Sluimererwten hebben een zacht-zoete smaak. De Mechelse krombek is een variëteit die, zoals de naam aangeeft, haar oorsprong vindt in de Mechelse regio. De oogst van erwten gebeurt via knip of pluk en wordt onder deze oogstwijze bij BelOrta aangeboden.



- **Innovatieve peulgroenten.** Ook sojabonen, edamame en kikkererwten komen in het vizier van enkele van onze telers. Het is wel nog wachten op rassen die meer aangepast zijn aan ons koel klimaat want de huidige opbrengsten per hectare kunnen de concurrentie met andere werelddelen niet aan.

Door de verschillende teeltwijzen (serre en openlucht, substraat en grondteelt) kan BelOrta peulvruchten aanbieden van maart tot november.

- **Tuinbonen.** Jonge bonen met een ietwat bittere smaak. Ze zitten vervat in een grote viltachtige peul. Deze peul wordt verwijderd en niet opgegeten.

- **Spekbonen.** Kruising tussen de ronde boon en de snijboon. Ze zijn zo lang als snijbonen, maar hebben de stevigheid van ronde bonen.

# Aspergeseizoen 2023

Het aspergeseizoen kende zijn start op 6 februari 2023 met de primeurverkoop van de witte asperges. In totaliteit zijn de aangevoerde volumes in dit jaar vergelijkbaar met die van het vorige seizoen; hoewel we niet kunnen spreken van een productief jaar.

Voor de witte asperges uit serres en verwarmde volle grond verliep de prijsvorming tijdens de eerste weken van het seizoen goed. Tijdens de weken voor Pasen, dat in 2023 vroeg in het jaar viel, kreeg zowel de vraag als de prijs een opstoot. Door het natte voorjaar en de koude nachten bleven topproducties vroeg in het seizoen uit. Dat had een positief effect op de prijsvorming.

Midden april begon de aanvoer van het vollegrondseizoen. Vanaf dat moment startten verschillende supermarkten ook met het aanbod van lokaal product in de winkels. De topaanvoeren van het seizoen werden in de maand mei aangeleverd. Allerlei gerichte promoacties bij supermarkten zorgden ervoor dat de prijsvorming een correct verloop kende. Bovendien was ook de exportvraag naar asperges goed; de asperges vonden hun weg naar onder meer Duitsland, Frankrijk en Spanje. Hoewel juni traditioneel ook gekend is als aspergemaand, nam de interesse voor de groente bij de consument af. Ondanks afnemende volumes bleven de prijzen op het einde van het seizoen matig tot zwak.

De aanvoer van **groene asperges** lag dit seizoen iets hoger dan vorig jaar. Groene asperges kennen de laatste jaren meer belangstelling in de Belgische retail wat de prijsvorming ten goede komt.



## BelOrta snoeptomaten: van gezonde snack in de cinema...

De hele maand mei kon u bij Kinopolis Antwerpen, Brussel en Luik smullen van een gezond alternatief tijdens de film. Bioscoopbezoekers vonden naast de gebruikelijke versnaperingen namelijk ook BelOrta snoeptomaten in het snackassortiment.

Zo probeerden we samen met Kinopolis in te spelen op de consumptie van gezonde voeding die sinds corona in stijgende lijn zit. Bovendien wilden we met dit project aantonen dat niet enkel ongezonde snacks lekker zijn. Dankzij hun heerlijk zoete smaak zijn snoeptomaatjes bijvoorbeeld de perfecte, gezonde vervanger van snoep of popcorn. En ze kraken niet tijdens de film... ook een voordeel!



## ... tot brainbooster tijdens de examens



Gedurende de examenperiode in juni inspireerden we studenten om hun innerlijke Einstein naar boven te halen tijdens de examenperiode. Daarvoor staken we onze snoeptomatenshaker tijdelijk in een nieuw Einstein-jasje.

Omdat studenten tijdens de examenperiode meer aan hun bureau zitten, verbranden ze minder snel suikers en vetten. Met kerstomaten als ideale Brainbooster, wou BelOrta de studerende jongeren aanmoedigen om te kiezen voor een gezonde vervanger van snoep en andere minder gezonde tussendoortjes. Slimmer worden en gezond snacken, Einstein zou er trots op geweest zijn.

## BelOrta groenten en fruit, de sterren van radio en tv

Ook in het tweede kwartaal van het jaar waren onze groenten en fruit niet weg te slaan uit het Belgische medialandschap. De afgelopen maanden galmden onze spots voor asperge, tomaat, aardbei en Ruby Red meermaals door de boxen bij onder andere Qmusic, Joe en Willy. Ook het vakmanschap van onze telers plaatsten we in de kijker met een eigen radiospot. De generieke tv-spot was de eerste weken van april in primetime te bewonderen op de kanalen van VTM en digitaal op VTM GO.

Aan de andere kant van de Belgische taalgrens, stalen de BelOrta asperges, tomaten en aardbeien de show op tv. Elke spot was gedurende meerdere weken te zien op onder meer La Une, La Deux en AB3.

Tot slot voerden we ook online promotie voor onze lokale producten. Onder meer met online advertenties en op onze social media plaatsen we tal van groenten en fruit in de kijker.

# Asperges en Ruby Red op de snijplank van Dagelijkse Kost

In het verleden gingen reeds talloze (tv-) chefs aan de slag met onze producten. Nu kunnen we ook Jeroen Meus aan dat lijstje toevoegen. Hij dook tijdens het tweede kwartaal meerdere keren de keuken van Dagelijkse Kost in om aan de slag te gaan met BelOrta producten.

Zo kon u in primetime zien hoe hij een dampend bord tomaten-rijstsoep op tafel toverde of hoe hij een heerlijke coulis bereidde van gekonfijte Ruby Red.

Met ons witte goud maakte hij dan weer krokante filodeegpakketjes.

Jeroen gaf zo het goede voorbeeld aan honderdduizenden Belgen om te koken met BelOrta producten. Ook op de website van Dagelijkse Kost, met jaarlijks meer dan 10 miljoen bezoekers, stonden beide producten in de kijker.



## Zuiders gekruid met Santa Maria

Onze lokaal geteelde groenten en fruit vormen de basis voor ontelbaar veel heerlijke gerechten van over de hele wereld. Samen met Santa Maria, dat bekend staat om zijn uitgebreide kruidenassortiment, gingen we op zoek naar de heerlijkste combo's tussen zuiderse smaken en heerlijke lokale groenten.

Met hulp van influencers @metvijfaantafel en @goestjesjosefien gingen we aan de slag om taco's en fajita's te maken met BelOrta producten en de kruiden van Santa Maria als finishing touch. Foodblogger @metvijfaantafel creëerde verrukkelijke taco's met aubergines, courgettes en tomaten, terwijl de fajita's met aubergine-courgettespread, raita en crunchy chorizo van @goestjesjosefien om duimen en vingers af te likken waren.



Scan de QR-code en ontdek beide gerechten.

# Hardfruitseizoen

## 2022-23

---



### *Peren*

In kilo's werd de Europese perenoogst van het seizoen 2022-2023 een stuk hoger ingeschat dan pluk 2021. Dit kwam hoofdzakelijk omdat Italië een extreem kleine oogst had vorig jaar. Het totale volume was hoog maar zeker niet de grootste perenoogst die we reeds gezien hebben in Europa. Door de droogte was de maat ook een beetje kleiner in vergelijking met het afgelopen jaar, met belangrijke volumes van 50mm en 55mm tot gevolg.

De eerste verkopen startten met stevige prijzen, maar door het grote aanbod in de maanden oktober, november en december daalde de prijs opnieuw naar een niveau dat onder de verwachtingen

lag. In tegenstelling tot oogst 2021, waar we hoofdzakelijk klanten met grote maten nodig hadden, moest dit seizoen de focus gelegd worden op de klanten die kleinere maten afnamen. De buitenlandse retail heeft hier een belangrijke bijdrage geleverd met peren in 1kg punnets of zakjes.

Voor peren zijn we ook sterk afhankelijk van markten waar de geopolitiek een grote rol speelt. Daardoor spelen er heel wat invloeden waar we geen controle over hebben. Dit jaar waren de omstandigheden positief voor onze Conference telers. Bovendien waren er weinig importperen uit het zuidelijk halfrond. Dat heeft ertoe bijgedragen dat de verkopen in de tweede helft van het seizoen zeer goed waren. Hoewel de peren geëndigd zijn met mooie prijzen, is het gemiddelde resultaat over het seizoen niet voldoende. We moeten streven naar een meer stabiele markt die een betere gemiddelde prijs kan opleveren voor de teler.

### *Appel*

Voor appel was het helaas een slecht seizoen, en dit reeds van de start van het seizoen. Er was immers ook nog grote stock oude oogst. De prijzen van appel hebben het hele seizoen onder druk gestaan, met een kleine stijging vanaf de maand mei. We hadden een groot volume te verkopen, maar mede dankzij de vele promoties en acties bij de retail staan we er aan het einde van het seizoen beter voor als afgelopen jaar. De acties en promoties gingen wel gepaard met lage prijzen.

De telers hebben onze adviezen goed opgevolgd om enkel kwalitatief goed product te bewaren in ULO-frigo's. Ook dit seizoen willen we dit advies herhalen om enkel goed fruit weg te zetten voor lange bewaring. De kosten voor bewaring zijn immers zeer hoog. Daarom adviseren we dat twijfelachtige partijen beter onmiddellijk naar de industrie gaan.



# Vooruitblik

## hardfruitseizoen 2022-2023

**De Belgische appeloogst voor het nieuwe seizoen wordt dit jaar op zo'n 203 miljoen kilogram appels geschat, wat 14,9% minder is dan vorig jaar.**

De perenoogst doet het dan weer opmerkelijk goed. Hoewel er op Europees niveau 13% minder peren zullen worden geoogst dan het jaar voordien, zien we in België een stijging van bijna 20%.

De lagere opbrengst voor appels in België is vooral toe te schrijven aan een verdere afbouw van het areaal, gecombineerd met een lagere productie. Het areaal appel daalde reeds met meer dan 1000ha sinds 2018.

Voor de peren is België de belangrijkste producent in Europa, belangrijke teeltgebieden die in het verleden veel peren produceerden zoals Italië en Spanje kennen een sterke daling in areaal. Deze daling van het areaal in combinatie met slechte klimaatomstandigheden zorgen ervoor dat de daling van peren in de EU zeer groot is.



De Belgische appeloogst voor het nieuwe seizoen wordt dit jaar op zo'n 203 miljoen kilogram appels geschat, wat 14,9 procent minder is dan vorig jaar.

De perenoogst doet het dan weer opmerkelijk goed. Hoewel er op Europees niveau 13 procent minder peren zullen worden geoogst dan het jaar voordien, zien we in België een stijging van bijna 20%.



De lagere opbrengst voor appels in België is vooral toe te schrijven aan een verdere afbouw van het areaal, gecombineerd met een lagere productie. Het areaal appel daalde reeds met meer dan 1000ha sinds 2018. Voor de peren is België de belangrijkste producent van peren in Europa, belangrijke teeltgebieden die in het verleden veel peren produceerden zoals Italië en Spanje kennen een sterke daling in areaal. Deze daling van het areaal in combinatie met slechte klimaatomstandigheden zorgen ervoor dat de daling van peren in de EU zeer groot is.

# Funky asperges

Wie met asperges aan de slag gaat in de keuken, houdt het vaak bij asperges op Vlaamse wijze. Nochtans heeft deze veelzijdige groente veel meer in haar mars. Wij daagden chef Mathias Smet uit om het witte goud in een funky jasje te steken.

Asperges zijn een van de weinige overgebleven groenten die nog echt seizoensgebonden zijn. Het seizoen start al in februari. Nochtans worden asperges pas in april, wanneer het aspergeseizoen reeds halfweg is, in grote hoeveelheden geoogst.

Asperges zijn een ware delicatessen en worden daarom ook wel het 'witte goud' genoemd. Ze worden één voor één gestoken wat veel vakmanschap en geduld vraagt.

Dankzij hun zachte, subtiële smaak zijn ze ontzettend veelzijdig in de keuken. Om de proef op de som te nemen, daagden we chef-kok Mathias Smet van het restaurant Frank-Francine uit om originele gerechtjes te ontwikkelen met een hoofdrol voor lokaal geteelde asperges. Hij roosterde, rookte, frituurde... kortom, hij trok alle keukenregisters open en creëerde:

- Asperge met gebrande sjalot-botersaus en ijs van asperge
- Gerookte asperge met mayonaise en gedroogd eigeel
- Risotto van basilicum, prei en groene asperges
- Gefrituurde asperge met misohollandaise
- Salade van geroosterde en gefermenteerde asperge, appelsien, munt en nam chae dressing
- Ijs van asperges met zwarte peper en amandelcrumble





# Cycling Team Glabbeek wint 2de editie Plezantste Legioen

## Onze happy vibes moesten van de foto springen!

Maak kennis met vier enthousiaste winnaars van onze tweede editie van het Plezantste Legioen, een fotowedstrijd waarbij sportclubs kans maakten op € 5.000 aan clubsponsorings.

### *Cycling Team Glabbeek*

#### **Samen strijden als één team met een hechte vriendengroep**

"In maart kregen we te horen dat onze hoofdsponsor eind 2023 stopt. Deze BelOrta wedstrijd kwam dan ook op het ideale moment om te proberen extra sponsoringsbudget te verwerven. Al onze trainingen vertrekken vanop een fruitteeltbedrijf van peren. In de winter trainen we tussen de perenplantages en indoor in omgebouwde oude koelcellen. Aangezien Het Plezantste Legioen begon in de bloei-periode van de perelaars, kwamen we al snel op het idee om fruit en sport in één foto te plaatsen. Om stemmen binnen te halen maakten we voornamelijk reclame op onze sociale media, maar we gingen ook van deur tot deur, spraken mensen aan tijdens wielervedstrijden...", aldus Gunther Stockx van het Cycling Team Glabbeek.



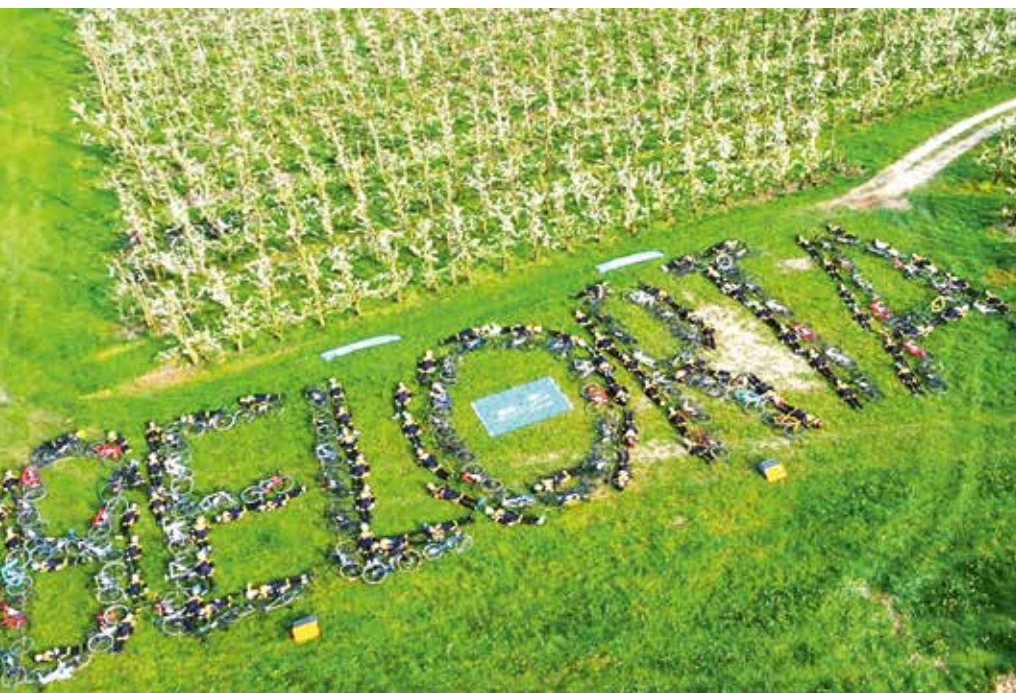
"Dat we de meeste stemmen hebben gehaald, danken we aan de inzet van veel mensen die er 100% voor gegaan zijn. Het was dan ook een echte teamoverwinning. En dat is ook de boodschap die we onze jeugd meegeven: steeds samen strijden als één team met een hechte vriendengroep. Het is dan ook zeker de bedoeling dat elk lid voordeel haalt uit deze bijzondere sponsoring."

### *Rom Skippers Mechelen*

#### **Welcome bijdrage aan het WK-budget**

"Twaalf roepeskippers van onze club hebben zich in het voorjaar weten te kwalificeren voor het WK in Colorado Springs (VS) deze zomer. Het zijn voornamelijk deze twaalf die acties opzetten om de trip te kunnen bekostigen. Het sponsorbedrag dat we dankzij deze wedstrijd konden winnen, was dus meer dan welkom. De foto moest voor ons voldoen aan drie eisen: hij moest leuk zijn, onze sport in actie tonen en een link hebben met BelOrta", vertelt Karel Vandervelden van de Rom Skippers Mechelen.

"We hebben alles uit de kast gehaald om stemmen te verzamelen bij vrienden en familie, klasgenoten en collega's. We maakten zelfs een QR-code om het stemmen makkelijker te maken. Met die QR-code liepen we onder andere rond op de zaterdagmarkt in Mechelen, tijdens roepeskipwedstrijden en onze jaarlijkse ROM-show. De € 1.000 is een zeer welkome bijdrage aan het WK-budget. Toch zijn we ook een beetje ontgoocheld dat het niet de hoofdprijs is, want het was een echte





nek-aan-nekrace en we hebben ons er keihard voor ingezet.”

### ***VC Lennik Dames***

#### **Benefiet voor 20-jarige speelster**

“We zijn bij VC Lennik Dames aan de slag gegaan om een 20-jarige speelster van onze ploeg te steunen. Ze raakte besmet met een zeldzame, levensbedreigende bacterie en vocht dagenlang voor haar leven. Ze kwam erdoor en is nu héél sterk aan het werken aan haar herstel. Helaas had haar strijd tegen de bacterie als gevolg dat er niet genoeg bloed en

zuurstof naar haar handen en voeten ging, waardoor haar onderbenen en enkele vingers deels moesten worden geamputeerd. VC Lennik Dames wil heel graag haar herstel blijvend ondersteunen. Daarom organiseerden we een benefiet om geld in te zamelen, waarop vele honderden mensen aanwezig waren. Ook de opbrengst van de fotowedstrijd gaat volledig naar deze benefiet. Het uitgangspunt van onze foto-actie was de vraag hoeveel digitale contacten we eigenlijk hebben. We overtuigden vrienden, familie, collega's, burens... om een stem uit te brengen op onze foto. Op die manier

verzamelden we bijna 3.000 stemmen. In Het Plezantste Legioen-klassement stonden we een tijdje aan de leiding, maar werden we uiteindelijk voorbijgestoken door twee andere sportverenigingen die elk bijna dubbel zoveel stemmen als wij haalden. Zij zijn dan ook de terechte winnaars, maar ook wij zijn heel tevreden.”

### ***KFC Broechem***

#### **Alles voor onze jeugdspelers**

“Via een van onze vaste sponsors zagen we jullie oproep op Facebook. Een leuke uitdaging en mooie kans waar wij ons als club heel graag extra voor wilden inzetten. KFC Broechem is een bruisende club die mensen verbindt. Tijdens elke training, elke match en elk evenement staan onze leden klaar met een enorme portie positieve energie. Die krachtige happy vibes moesten letterlijk van de foto spatten. En dat is gelukt! Het sponsorbudget zal integraal ingezet worden voor onze jeugdspelers. Onze eigen jeugdtraad droeg al enkele leuke tips aan voor verbindende evenementen, een eigen supportersclub, een speelhoek... We zijn dit jaar ook gestart met Broekievoetbal voor de allerkleinsten vanaf 2,5 jaar en met een G-voetbalploeg. Ook daarvoor is het extra budget zeker welkom. 'KFC Broechem, de club van en voor Broechem' is onze clubslogan en die was tijdens deze actie letterlijk te voelen. We zijn dan ook terecht trots!”



# De BelOrta Greenhouse: van studenten tot culinaire events

De BelOrta Greenhouse is even veelzijdig als ons aanbod van groenten en fruit. Dat was duidelijk te zien tijdens de Kiesweek van Ekonomika, de apero-events van Flying Pig en het foodtruckfestival 'Antwerpen Proeft'.

Tijdens de kiesweek van Ekonomika, een jaarlijks evenement op de universiteitscampus waar studenten zich kunnen engageren voor verschillende studentenorganisaties, trakteerden we de hongerige studenten op wraps - een welkome afwisseling voor het dagelijkse studentendieet.

Maar we verwenden niet enkel de smaakpapillen van de aanwezige studenten, we zorgden ook voor een verbazend plezierige wedstrijd. De deelnemers aan de "Pleasantste Kot"-wedstrijd maakten kans op een unieke hoofdprijs: een exclusief diner voor 10 personen, bereid op hun eigen kot door een privéchef.



Ook tijdens de apero-events van Flying Pig zorgde de BelOrta Greenhouse voor de nodige dosis gezonde vitamines. De events staan bekend als een geliefd after-workconcept waar collega's in openlucht kunnen ontspannen met zomerse cocktails en heerlijke streetfood.

Van donderdag 18 tot en met zondag 21 mei, ten slotte, vond je de BelOrta Greenhouse op de 15de editie van

Antwerpen Proeft. Gerenommeerde restaurants, sterrenchefs, jong keukentalent en tv-koks verwenden de bezoekers er met heerlijke gerechtjes. In onze BelOrta Greenhouse waren heerlijke BelOrta aardbeien te krijgen, vers geoogst. Met dit product pakten we niet enkel uit met smaak, maar vestigden we ook de aandacht op de waarde van duurzame landbouw en lokale voedselproductie.



## Kids Day in de BelOrta Bloesembar



Van begin april tot midden mei kon je in de BelOrta Bloesembar aangenaam verpozen tussen de Haspengouwse bloesems. Op 1 mei werd de gezellige bar voor een dagje omgetoverd tot een waar kinderparadijs voor de Kids Day. Deze dag stond volledig in het teken van de jonge bezoektjes, met activiteiten en ervaringen die speciaal op hen afgestemd waren.

Tijdens de Kids Day konden kinderen hun eigen totebag inkleuren. Ze maakten er echte kunstwerkjes van! En natuurlijk kon ook de BelOrta Greenhouse niet ontbreken. Die zorgde voor de nodige vitamintjes zodat de kinderen vol energie en inspiratie verder konden kleuren.

Het letterlijke hoogtepunt van de dag was de luchtballonvaart die te winnen was via de social media van BelOrta. De winnaars konden genieten van adembenemende uitzichten op de prachtige bloesems. Een unieke ervaring om nooit te vergeten.



# Economische missie naar Senegal

## 21-25/05/23

---

Eind mei brachten we, in het kader van een prinselijke economische missie naar Senegal, een werkbezoek aan Dakar. De hoofdstad van Senegal heeft een overwegend jonge bevolking en is een economische groeipool in westelijk Afrika. Dankzij zijn modern uitgeruste zeehaven en goede wegeninfrastructuur, is het de logistieke draaischijf van de regio.

We namen deel aan de missie om een beeld te krijgen van de plaatselijke markt en logistiek, maar voornamelijk om de afzetmogelijkheden voor het groeiend volume hardfruit binnen BelOrta te onderzoeken.

In Senegal worden wel aardnoten, maïs, rijst, sperziebonen, meloenen, mango, papaja en zelfs tomaten geteeld, maar het blijft vooral een importland - ook voor groenten en fruit.



Omwille van klimatologische omstandigheden is er in het West-Afrikaanse land geen eigen productie van appels en peren mogelijk. De economische groei van de laatste jaren heeft echter voor een grotere consumptie en een stijgende vraag naar kwalitatieve appels gezorgd.

Deze komen voornamelijk uit Zuid-Afrika en in mindere mate uit Frankrijk. Na bezoeken aan vroegmarkten, importeurs en retailers werd echter duidelijk dat er een trend is naar meer Europees product.

# Groepszakenreis naar Bulgarije

## 31/05/23 en 01/06/23

---



Eind mei namen we deel aan een multi-sectorale groepszakenreis naar Sofia, de hoofdstad van Bulgarije. Dit Zuidoost-Europees land met een bevolking van bijna 7 miljoen inwoners maakt sinds 2007 deel uit van de EU. Bulgarije is een voornamelijk agrarisch land met een grote productie in groenten en fruit. Door de economische groei van de laatste jaren is er echter ook een stijgende vraag naar West-Europese groenten en fruit. BelOrta is geen onbekende in Bulgarije en onze kwaliteit wordt op prijs gesteld. In periodes dat er geen of te weinig eigen productie is in het voormalige Oostblokland, zijn er mogelijkheden in hardfruit maar ook voor enkele groenten.

# VLAM-acties in binnen- en buitenland

## BINNENLAND

### Helden van onze velden

VLAM voert een duurzaamheidscampagne naar de consument. Na het thema duurzaam waterbeheer, kwam daarin het thema biodiversiteit aan bod. In de online versie van Het Nieuwsblad en in Billie, de weekendbijlage van de krant, publiceerde VLAM een artikel over geïntegreerde gewasbescherming (IPM). De verschillende stappen van IPM werden toegelicht. Dit thema kreeg ook aandacht op de LinkedIn- en Facebookpagina van VLAM, en daarnaast werd het duurzaamheidsverhaal van de Belgische groenten- en fruitsector ook in de Duitse en Franse vakpers verteld. En ook op het European Sustainability Forum in Düsseldorf was VLAM erbij.

Verder slaagde VLAM erin om naar aanleiding van de Week van de Bij (28/5-4/6) enkele mooie verhalen in de pers brengen. Eentje daarvan belichtte een fruitteeltbedrijf dat verschillende initiatieven onderneemt om de biodiversiteit in zijn boomgaarden te verhogen.

## BUITENLAND

### CPMA Toronto • 25-27/04/2023

**VLAM was aanwezig met een stand op de CPMA Convention and Trade show in Toronto, Canada. Dit jaarlijks event voor de groente- en fruitsector is dé referentie voor de AGF-handel in Canada. Drie bedrijven schreven zich in via VLAM: BelOrta, DBS Agro en Fresh Fruit Service.**

#### Goede reputatie

De Canadese markt wordt gedomineerd door lokale producten. Daarnaast voert het land veel groenten en fruit in uit Mexico en de VS. Toch is er ook voor Europese leveranciers zeker nog ruimte in de schappen. Europa geniet overigens een goede reputatie bij de Canadese importeurs en de vele Canadezen met Europese roots.

VLAM richt zijn exportinspanningen al heel wat jaren op de Canadese markt en benut daarbij de CPMA Convention and Trade show als vehikel. CPMA is een reizende organisatie en wisselt jaarlijks af tussen Vancouver, Toronto en Montreal. Op deze laatste twee locaties zijn er voor Europese leveranciers de meeste mogelijkheden voor handel met de lokale importeurs. VLAM is er al vele jaren trouw van de partij.

#### Klassiekers en specialiteiten

Samen met de Vlaamse deelnemende bedrijven stelde VLAM in Toronto het Vlaamse aanbod van groenten en fruit voor dat potentieel heeft voor de Canadese markt. Denk aan klassiekers waaronder witloof, prei, paprika en knolselder, en verder ook specialiteiten zoals friselina, snijbonen en asperge. Wat fruit betreft legde het de focus op de Conferencepeer en QTee.

Niet alle producten zijn even bekend bij de importeurs. Daarom was op de stand een chef aanwezig die gerechtjes à la minute klaarmaakte ter inspiratie. Verder werden er Vlaamse appels en peren gesneden voor een tasting. De aangeboden proevertjes werden zeer gesmaakt.

De VLAM-delegatie nam ook deel aan de retailtour en bezocht de groothandelsmarkt voor groenten en fruit, een organisatie van CPMA.



## Nu ook vroegmarktacties in Duitsland

Duitsland en Frankrijk blijven voor VLAM de belangrijkste kernmarkten voor de promotie van Belgische groenten. In beide landen wordt Flandria een heel jaar lang onder de aandacht gebracht van aankopers van groenten en fruit. Om de start van het seizoen van de vruchtgroenten aan te kondigen, was VLAM aanwezig op verschillende vroegmarkten.



In Rungis kennen ze de Belgische aanwezigheid al, maar sinds dit jaar bezoekt VLAM ook vroegmarkten in Duitsland. In Bremen en Hamburg werden de bezoekers getraakteerd op verschillende hapjes met Belgische groenten. In september worden nog vier andere vroegmarkten op dezelfde manier bezocht.

# Spar Eke en Vershuis in Kortemark zijn Groentevakman 2023

**Jaarlijks gaat VLAM op zoek naar de meest uitnodigende versrayons. De wedstrijd is al aan zijn negende editie toe. Hij loopt in samenwerking met BelOrta, Boerenbond, Buurtsuper.be, Coöperatie Hoogstraten en REO Veiling. Ook Euro Pool System biedt ondersteuning.**

Met de wedstrijd 'Groentevakman' willen we de versverantwoordelijken en hun teams motiveren en hen belonen voor hun dagelijkse inspanningen om groenten en fruit van bij ons in de kijker te zetten. Alle deelnemers hadden een hoog niveau, maar er konden er maar twee winnen...



## Winnaar categorie speciaalzaken en marktkramers: Vershuis uit Kortemark

David en Angie van het Vershuis: "We namen deel aan Groentevakman om te tonen dat je als kleine zelfstandige onderneming ook groot kan zijn. Zelf werken we met veel streekproducten. Kwaliteit vinden we heel belangrijk en al onze gerechten

worden met passie en liefde in eigen keuken klaargemaakt. We dagen onszelf steeds uit met vernieuwing. De klant staat bij ons centraal. We willen hem steeds een gevoel van thuiskomen geven. Groentevakman van het jaar is voor ons dan ook de ultieme erkenning, de kers op de taart, wetende dat we nog maar anderhalf jaar open zijn."

## Winnaar categorie buurtsupers: Spar Eke uit Eke

Celine van Spar Eke: "Onze troeven? Een bende gemotiveerde medewerkers die klantgerichtheid en kwaliteit hoog in het vaandel dragen. En ons hart voor lokale producten. Zo vind je bij ons aardappelen, aardbeien, asperges, bramen, kersen, witloof... allemaal met ultrakorte keten. We wonnen de titel in het verleden al eens. Deze tweede keer is dus een bevestiging dat we goed bezig zijn. Een mooie bekroning voor ons werk!"



# BelOrta ontvangt Voka Charter

## Duurzaam Ondernemen



In het begin van juni werden 40 bedrijven, waaronder BelOrta, in de regio Mechelen-Kempen bekroond met het Voka Charter Duurzaam Ondernemen. Gezamenlijk hebben deze bedrijven maar liefst 600 duurzame initiatieven ontplooid gedurende de afgelopen jaren. Het gaat om diverse acties, variërend van het vergroenen van transport tot het verminderen van CO<sub>2</sub>-uitstoot en het implementeren van duurzame productieprocessen.

### We zijn ook SDG Champion

Tijdens het feestelijke evenement, gehost door BelOrta, werd bekendgemaakt dat wij, samen met drie andere bedrijven, als eersten in onze regio de titel van SDG Champion mogen dragen. "Een 'SDG Champion' staat voor echte verandering en systeemtransformatie. Met innovatieve projecten maken zij het verschil op gebieden zoals CO<sub>2</sub>-reductie, duurzame en betaalbare energie, en verantwoord watergebruik", aldus Tom Laveren van Voka Mechelen-Kempen. De avond werd afgesloten met een gezellig samenzijn met lekkere hapjes en drankjes.

### Werken aan de SDG's

Om de titel van SDG Champion te verwerven, moet je als bedrijf aanzienlijke inspanningen leveren die bijdragen aan de Duurzame Ontwikkelingsdoelen (SDG's) van de Verenigde Naties. BelOrta implementeerde de voorbije jaren dan ook innovatieve en impactvolle projecten die gericht zijn op het aanpakken van complexe duurzaamheidskwesties, bijvoorbeeld:

- we vullen onze koelcellen efficiënter, waardoor ons energieverbruik daalt,
- we verwerken fruitoverschotten tot sapjes, waardoor we voedselverspilling vermijden,
- we sorteren ons afval maximaal, waardoor we ons restafval verminderen,
- we maken verpakkingen meer circulair,
- we gebruiken meer regenwater, waardoor we ons leidingwatergebruik beperken.

De officiële bekroning tot SDG Champion vindt plaats op 26 oktober.





# BelOrta ambassadeur in stijl

**Dit voorjaar lanceerden we in de webshop het nieuwe assortiment van BelOrta kledij voor onze producenten.**

Het bestaande aanbod aan (voornamelijk) werkkledij werd vernieuwd en uitgebreid met sport- en vrijetijdskleding. Om deze bestellingen vlotter te laten lopen, werd er op het platform van de kledingleverancier een BelOrta omgeving gecreëerd. Bijkomend voordeel van deze manier van werken, is dat we u een nóg uitgebreider assortiment kunnen aanbieden.

Neem een kijkje en plaats uw bestelling.