

REO

ACTUEEL N° 114 MEI.JUN. 2017



Proef al onze smaken

INHOUD

- 01-02 Woord van de voorzitter
- 03 Maandcijfers januari - april 2017
- 04 Voorstelling promotie Fine Fleur
- 05 Voorstelling bodemanalyses & bemestingsadvies Inagro
- 06-07 Rapport GfK marktonderzoek thuisverbruik verse groenten & fruit in België
- 08 Voorstelling zomercampagne VLAM promotie

WOORD VAN DE VOORZITTER

Beste lezer

Terwijl iedereen tijdens de voorbije dagen verfrissing zocht tegen de tropische temperaturen, is het in onze sector alle hens aan dek om de openluchtgroenten door deze extreme weersituatie te loodsen.

Dit betekent voor producenten vele uren bijkomend nachtwerk voor het beregenen van teelten in elk stadium van hun groei. Deze extra werkzaamheden komen vaak bovenop de lange dagtaken eigen aan het voorjaar. Ze brengen bovendien extra kosten met zich mee bij de teelt. Ik hoop samen met jullie dat de afnemers van verse groenten en fruit, de core business van de REO Veiling, tijdens de komende maanden ons product echt naar waarde weten te schatten. Ik heb het hierbij niet alleen over de prijs die betaald wordt voor ons product. Ik heb het evenzeer over het respect dat getoond wordt door de handel en de verwerking, maar ook door de certificatie- en controle instellingen, samen met de overheid.

Respect voor landbouwers die, omwille van de aanhoudende droogte en de tropische warmte, dag en nacht in de weer zijn om de extreme voedselverliezen die dreigen door het acute watertekort alsnog om te buigen. Landbouwers die met veel inzet en doorzetting deze situatie weten om te

buigen tot een productie van kwaliteitsvolle groenten en fruit. Ik kan begrip opbrengen voor beleidsverantwoordelijken die moeilijke beslissingen moeten nemen over duurzaam en rationeel watergebruik. Als verantwoordelijke voor de tuinbouwsector vraag ik echter begrip voor de acute nood bij onze tuinbouwers als het over beschikbaarheid van water gaat. Naast het afbakenen van wat niet kan, moeten beleidsverantwoordelijken misschien ook mee durven zoeken naar tijdelijke alternatieven die omwille van wetgeving vandaag niet mogelijk zijn.

Wat me echt stoorde in de afgelopen dagen was de vaak beperkte en foutieve berichtgeving in de media rond het watergebruik in onze provincie. Onze tuinbouwsector moet meer respect durven afdwingen van de media. Ik las nergens in de media dat meer dan duizend actieve producenten van de REO Veiling elke nacht opnieuw met volle overgave werkten om extreme voedselverliezen te voorkomen! In de voorbije jaren had één enkele kromme komkommer vaak meer nieuwswaarde dan de inzet van ruim duizend producenten om honderden tonnen verse groenten alsnog op de markt te brengen. Of hoe we het echte nieuws uit onze regio toch weer misten.

Laat ons hopen dat de bezorgdheid van de individuele consumenten die

hun buur-tuinder dag en nacht zien werken om zijn oogst te redden ook doorgetrokken wordt naar de hele samenleving. Het zou eigenlijk maar normaal zijn dat de tuinder ook vergoed wordt voor zijn dagelijkse zorg voor het voedsel van iedereen.

Rita Demaré
Voorzitter



748

Zoveel grondkippers met een laadcapaciteit van 12 m³ reden de jongste weken op en af op de REO Veiling. De getransporteerde aarde diende voor de nivellering van het terrein naast de veiling aan de kant van de Groenestraat en de aanleg van een nieuwe toegangsweg via de Groenestraat en Abraham Hansstraat. De nieuwe in- en uitrit moet zorgen voor veilig verkeer en minder verkeershinder in de Groenestraat. Samen met de nieuwe in- en uitrit wordt op de veiling een rotonde aangelegd tussen de nieuwe toegangsweg en de neerzetloods. Deze snelheidsvertragende maatregel moet zorgen voor veilig verkeer en een vlotte verkeerscirculatie op de veiling.

GROENESTRAAT TIJDELIJK AFGESLOTEN VANAF 10 JULI



Vanaf maandag 10 juli is de Groenestraat afgesloten voor wegeniswerken. Je kan de REO Veiling dan enkel bereiken via de Oostnieuwkerkse- en Diksmuidsesteenweg. Naar aanleiding van een her-

aanleg van de schoolomgeving van De Vikingschool tegenover de in- en uitrit van de REO Veiling in de Groenestraat, wordt de rijweg van de Groenestraat vernieuwd vanaf de in- en uitrit van de



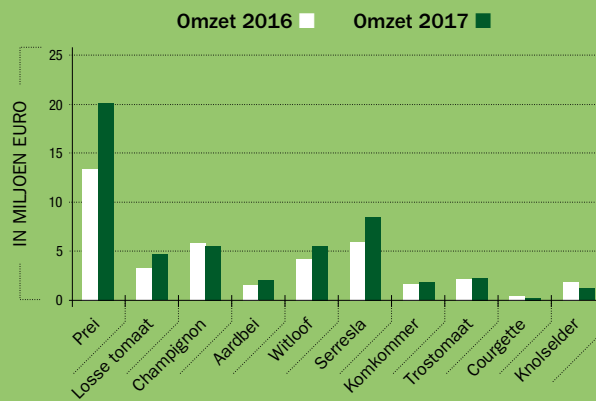
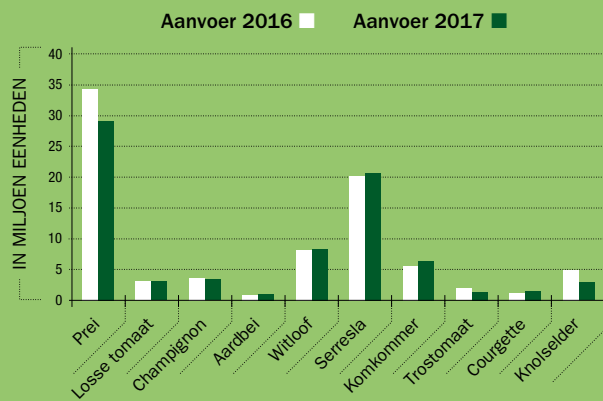
REO Veiling tot aan de Blauwvoetstraat. Samen met het vernieuwen van de betonnen rijvakken komt er langs weerszijden een fietspad waar nu de parkeerstrook ligt. Het nieuwe fietspad wordt ter hoogte van de in- en uitrit van de REO Veiling aan beide straatkanten aangesloten op het bestaande fietspad. Tevens worden de voetpaden vernieuwd.

Als het weer dat toelaat, beginnen de werkzaamheden op maandag 10 juli. Een week voor de startdatum van de wegeniswerken worden in de Groenestraat twee mobiele elektronische infoborden geïnstalleerd die weggebruikers waarschuwen voor de nakende wegeniswerken. Vanaf maandag 21 augustus is de Groenestraat terug volledig toegankelijk voor alle verkeer.

De REO Veiling zelf maakt werk van de aanleg van een nieuwe toegangsweg via de Groenestraat en Abraham Hansstraat. We hopen dat de nieuwe in- en uitrit vanaf de zomer kan gebruikt worden.

MAANDCIJFERS JANUARI - APRIL 2017 > AANVOERGEGEVENS

naam	EA	januari - april 2017			januari - april 2016		
		aantal	prijs (in €)	omzet (in €)	aantal	prijs (in €)	omzet (in €)
Prei	Kg/Bs	29.123.056	0,691	20.109.980	34.252.889	0,390	13.368.149
Serresla	St	20.443.398	0,415	8.476.056	20.089.138	0,294	5.903.521
Champignon	Kg	3.396.529	1,629	5.532.236	3.481.040	1,648	5.736.390
Witloof	Kg	8.178.373	0,675	5.517.938	8.062.216	0,512	4.131.708
Losse tomaat	Kg	2.999.241	1,545	4.632.386	2.870.364	1,104	3.168.554
Trostomaat	Kg	1.334.704	1,643	2.193.129	1.762.556	1,217	2.144.225
Aardbei	Po	927.173	2,073	1.922.260	756.952	1,976	1.495.497
Komkommer	St	6.170.456	0,289	1.782.403	5.580.274	0,299	1.669.783
Veldsla	Kg	234.222	6,203	1.452.942	272.357	1,646	448.267
Knolselder	St	2.774.286	0,395	1.096.729	4.772.888	0,393	1.877.518
Wittekool	St	2.395.019	0,379	907.604	2.234.034	0,477	1.065.376
4de Gamma	Kg/St	476.166	1,894	901.685	498.587	1,916	955.430
Rodekool	St	996.683	0,685	682.369	995.691	0,848	844.491
Spruitkool	Kg	575.433	0,972	559.492	888.456	0,384	341.607
Multicolor	St	994.280	0,507	503.697	882.136	0,403	355.321
Peterselie	Bs	1.491.214	0,333	496.151	1.471.700	0,272	400.780
Lollo Bionda	St	507.300	0,653	331.075	766.806	0,264	202.733
Courgette	St/Kg	1.400.619	0,215	301.111	1.086.975	0,260	282.902
Peer	Kg	500.032	0,545	272.489	258.075	0,430	110.960
Baby Leaf	Kg/Ds	86.198	3,105	267.609	71.914	3,415	245.601
Savooikool	St	561.201	0,475	266.371	545.287	0,339	185.036
Oesterzwam	Kg	53.019	4,441	235.454	83.956	4,005	336.261
Witte asperge	B/S/K	85.504	2,546	217.670	76.050	4,335	329.696
Appel	Kg	417.387	0,496	206.974	320.331	0,490	156.811
Groene eikenbladsla	St	432.140	0,383	165.467	642.746	0,306	196.677
Raap	Kg	167.684	0,548	91.947	96.989	0,555	53.863
Rode eikenbladsla	St	250.092	0,356	89.111	373.488	0,371	138.515
Kruldijvie	St	90.764	0,792	71.911	97.732	0,828	80.927
Winterbloemkool	St	72.749	0,939	68.311	45.828	1,162	53.237
Lollo Rossa	St	161.756	0,413	66.881	234.496	0,273	63.982
Bloemkool	St	64.533	0,945	60.967	46.970	2,111	99.159
Groene asperge	B/S/K	22.872	2,634	60.239	20.671	3,441	71.120
Schorseneer	Kg	57.792	0,860	49.721	78.012	0,487	37.960
Aardappel	Kg	94.635	0,500	47.353	109.215	0,358	39.092
Spinazie	Kg	35.732	1,281	45.767	36.873	1,525	56.239
Groene selder	St/Bs	68.415	0,538	36.797	73.357	0,417	30.621
Andijvie breedblad	St	48.520	0,393	19.080	52.108	0,447	23.276
Tuinkers	Ds	31.164	0,491	15.308	32.550	0,428	13.926
Aubergine	Kg	19.705	0,752	14.815	28.891	0,725	20.944
Radijs	Bs	51.255	0,235	12.044	54.130	0,240	13.012
Kervel	Bs	30.307	0,310	9.388	42.189	0,402	16.947
Keukenraap	B/S/K	29.457	0,317	9.328	15.718	0,181	2.849
Kerstomaat	Ds	7.056	0,620	4.371	8.344	0,386	3.218
Zilverui	Bs	18.559	0,233	4.320	28.260	0,215	6.085
Knolvenkel	St	3.890	0,385	1.497	14.236	0,419	5.966
Broccoli	Kg	984	1,193	1.174	200	2,554	511
Framboos	Ds	900	1,213	1.092	396	0,504	200
Struikboon	Kg	660	1,638	1.081	0	0,000	0
Serresnijboon	Kg	177	4,300	761	600	3,946	2.368
Wortelen per busseel	Bs	1.128	0,632	713	70.842	0,638	45.199
Paprika	Kg	255	0,834	213	210	1,579	332



FINE FLEUR OP VLAAMSE WEGEN

De vrachtwagen van producent Eddy Staelens werd als eerste beletterd.



Op onze Vlaamse wegen rijden sinds 26 mei vrachtwagens van Fine Fleur producenten met op de laadruimte een aantrekkelijke 'visual' van het kwaliteitslabel. De week voordien verkocht onze veiling voor het eerst Fine Fleur frambozen. Beide initiatieven bevestigen dat de REO Veiling samen met haar telers Fine Fleur verder blijven ontwikkelen.

VRACHTWAGENS

Om de herkenbaarheid van het kwaliteitslabel te vergroten bij de consument, engageerden vijftien Fine Fleur telers zich om een nieuw dekzeil met Fine Fleur belettering te plaatsen op hun vracht- of aanhangwagen. Deze sterke verbondenheid tussen producent en product doet ons deugd. Immers, de Fine Fleur telers zélf zijn de beste ambassadeurs om hun eigen producten te promoten.

De Fine Fleur huisstijl van de verpakking, website en promotiemateriaal diende als basis voor de belettering van de dekzeilen. De opmaak van het ontwerp gebeurde in samenspraak met de Fine Fleur producenten. Ze kozen voor een originele kleurrijke productpresentatie die in het oog springt, en waarbij alle producten van de onlangs uitgebreide

Fine Fleur familie mooi in beeld komen. Alle vracht- of aanhangwagens hebben dezelfde Fine Fleur 'visual' aan de zijkanen. Op deze manier wordt de herkenbaarheid van het kwaliteitslabel bij de consument vergroot. Voor de bedrukking van het dekzeil langs de achterkant van hun vracht- of aanhangwagen kregen de Fine Fleur telers de kans om reclame te maken voor hun eigen product. Sommige producenten kozen ook hier voor het algemene beeld met alle Fine Fleur producten.

De REO Veiling opteerde ervoor om de dekzeilen van de grondaarbeiters eerst te laten vervangen aangezien de Fine Fleur grondaarbeien maar tot de 3de week van juni beschikbaar zijn. Het is dus niet toevallig dat de vrachtwagen van Eddy Staelens uit Zwevezele als eerste werd beletterd, gevolgd door de vrachtwagen van Johan Devriendt uit Passendale.

ZACHTFRUIT

Op woensdag 17 mei verkocht onze veiling voor de eerste keer Fine Fleur zachtfruit. Twaalf REO telers bieden dit seizoen Fine Fleur frambozen aan. Drie producenten zorgden voor de nationale primeurverkoop: Nancy Ostyn uit Passendale, Marleen Trybou uit Staden en Stefaan Pype uit Westrozebeke. Ze voerden samen 206 dozen met telkens 12 punnets van 125gr aan. Naast frambozen verkoopt

Vlnr.: Wendy Vandewaeter, Annick Muylle en Veroniek Vanrobays.



onze veiling vanaf deze maand de eerste Fine Fleur braambessen en rode aalbessen. De REO Veiling verwacht dit jaar een aanvoer van in totaal zo'n 200.000 punnets Fine Fleur zachtfruit.

Zachtfruit is het negende product onder het kwaliteitslabel Fine Fleur. In het assortiment vond je eerder al krulandjivie, kropsla, prei, courgette, hopscheuten, grondtomaat, grondwitloof en -aardbeien. Fine Fleur staat voor optimale productkwaliteit die op een aantrekkelijke manier wordt gepresenteerd in een gepersonaliseerde verpakking waarop per product telkens een Fine Fleur teler staat afgebeeld die fier zijn product presenteert aan de consument. Wendy Vandewaeter uit Staden (frambozen), Annick Muylle eveneens uit Staden (braambessen) en Veroniek Vanrobays uit Lichtervelde (rode aalbessen) doen dat voor het Fine Fleur zachtfruit.

Deze maand laten we een publireportage over Fine Fleur zachtfruit verschijnen in alle edities van de Krant van West-Vlaanderen. Zoals bij de andere Fine Fleur producten ontwikkelen we ook een attractieve productfiche voor Fine Fleur zachtfruit. De productfiche overtuigt de consument van de kwaliteiten van het Fine Fleur zachtfruit aan de hand van een treffende productbeschrijving, bewaartip, beschikbaarheidskalender en een fijn gerechtje. De promotiefolder versturen we deze zomer naar alle Fine Fleur winkels in Vlaanderen.

INAGRO GEEFT BEMESTINGSADVIES



Voor de kwaliteit van je product en de duurzame ontwikkelingen op je tuinbouwbedrijf is het belangrijk om niet volgens je persoonlijke gewoontes te bemesten, maar op zoek te gaan naar de noden van de teelt. Inagro kan je daarbij helpen via bodemanalyses met bijhorend bemestingsadvies.

De expertise van Inagro levert je goede inzichten om een verantwoord bemestingsplan op te stellen.

en betrouwbaar bemestingsadvies”, benadrukt Inagro.

Prei is een ideale teelt om bij te bemesten. De groente heeft een langere groei-duur en bijgevolg ook een langere periode van stikstofopname. Om tot een beter resultaat te komen, kiest de preiteler best voor een bemesting in meerdere fracties. Tijdens het groei-seizoen, op zes tot tien weken na het planten, kan de preiteler een bodemstaal met bemestingsadvies aanvragen bij Inagro. Zo weet hij precies wat en in welke hoeveelheid er nog toegediend mag worden. “Een stikstofanalyse voor (bij)bemesting helpt de preiteler om evenwichtig te bemesten. De bijbemesting kan hij overigens combineren met een schoffel- of aanaardgang”, aldus Inagro.

TEMPERATUUR

Wist je trouwens dat je eigen perceel in de zomermaanden tot 2 kg stikstof per ha per dag kan vrijstellen via bodem-

mineralisatie? Mineralisatie maakt stikstof in de bodem vrij die daarvoor vast zat in het organisch materiaal van de bodem. Temperatuur, zuurtegraad (pH) en vochtgehalte spelen daarbij een sleutelrol. Ze bepalen of je stikstof kunt benutten via bodemmineralisatie en zo kunt besparen op meststofgift.

Het is daarom belangrijk om een optimale pH te hebben in de bodem. De onderstaande tabel toont de optimale zuurtegraad voor akkerland en grasland in functie van de bodemtextuur. Groentelers streven telkens het best naar de bovengrens van de aangegeven pH-gehalten in de bijgevoegde tabel. Immers, bij een lagere pH nemen bodemschimmels de hoofdrol over van bacteriën. Zo wordt de vertering van het organisch materiaal vertraagd en dus ook de vrijstelling van stikstof.

Bodemtextuur	Akkerland	Grasland
Zand	5 tot 5,5 pH	4,7 tot 5,1 pH
Zandleem	5,5 tot 6 pH	5,2 tot 5,6 pH
Leem	6 tot 6,5 pH	5,4 tot 6,1 pH
Klei	7 tot 7,5 pH	5,5 tot 6,4 pH

Tabel: Optimale zuurtegraad in functie van bodemtextuurklasse (Bron: Inagro)

Een voldoende hoge temperatuur en vochtgehalte zijn eveneens essentieel voor bodemmineralisatie. Goede mineralisatie komt tot stand bij een bodemtemperatuur boven 10 °C. Vanaf mei tot oktober is de bodemtemperatuur doorgaans hoog genoeg om mineralisatie toe te laten, echter op voorwaarde dat er een minimaal vochtgehalte in de bodem aanwezig is. Droge bodems mineraliseren immers niet.

Hoeveel mineralisatie je op jouw perceel mag verwachten, kan je terugvinden in een bemestingsadvies van Inagro. Wil je meer weten over een stikstofanalyse met bijhorend advies voor jouw bedrijf? Contacteer dan het labo van Inagro op info.labo@inagro.be of 051 27 33 30.

BELG CONSUMEERT THUIS HET MEEST TOMATEN

De REO Veiling en haar producenten werken flexibel en klantgericht om optimaal te voldoen aan de concrete wensen van onze afnemers. Deze actieve marktbenadering veronderstelt dat we weten wat er leeft op onze afzetmarkten. Daarom namen we kennis van het nieuwe consumentenonderzoek van GfK Belgium over het thuisverbruik van verse groenten en fruit in ons land. Tomaat wordt net als voorgaande jaren het vaakst thuis geconsumeerd door de gemiddelde Belg. Daarnaast kiest hij nog altijd het liefst een appel in de fruitmand.



Met een thuisverbruik van gemiddeld 6 kg per Belg blijft tomaat de nummer één in de groentekorf.

KERSTOMAAT

In opdracht van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) polste GfK Belgium ook in 2016 naar het thuisverbruik van verse groenten en fruit in ons land. Daarbij werden de dagelijkse aankopen van 5.000 Belgische gezinnen nauwgezet opgevolgd. De cijfers laten het verbruik van verse groenten en fruit in restaurants of grootkeukens buiten beschouwing. Het gaat dus enkel en alleen om verse groenten en fruit die de Belg kocht om thuis op zijn eigen bord te serveren. Het recente consumentenonderzoek interesseert ons des te meer omdat de binnenlandse afzetmarkt de belang-

rijkste is voor de REO producten. Het aandeel van de REO jaaromzet die bij Belgische afnemers werd gerealiseerd, groeide in 2016 tot bijna 58%. De gemiddelde Belg kocht vorig jaar 85,7 kg verse groenten en fruit om thuis te consumeren. Dat is iets minder (0,3 kg) ten opzichte van 2015 omdat de thuisconsumptie van vers fruit lichtjes daalde. De gemiddelde Belg kocht daarentegen vorig jaar evenveel verse groenten om thuis te consumeren als het jaar voordien. Het jaarlijkse GfK-marktonderzoek wijst uit dat we in 2016 gemiddeld 39,1 kg verse groenten consumeerden per Belg. Dat is evenveel als in 2015.

De belangrijkste stijgers in 2016 waren alternatieve slasoorten (met rucola op kop), courgette, groene asperge en spinazie. Bij de dalers werden kropsla, kervel en bloemkool genoteerd. Voor het eerst in twee jaar valt bloemkool uit de top tien van de meest verkochte groenten voor thuisverbruik. Daarnaast schuiven paprika (6de) en courgette (8ste) een plaats vooruit in de rangorde ten koste van prei (7de) en champignon (9de) die elk een plaats moeten prijsgeven.

Met een thuisverbruik van gemiddeld 6 kg per Belg blijft tomaat de nummer één in de groentekorf. In 2015 ging het om gemiddeld 6,1 kg per Belg tegenover

AFSCHIED VAN GEERT



Op 3 juni namen we afscheid van onze collega Geert Dael uit Langemark-Poelkapelle. Geert was op 21 januari van dit jaar 57 geworden en 16 jaar in dienst

op onze veiling als heftruckchauffeur in de neerzetloods. Hij begon met die job op 7 mei 2001. Daarvoor was Geert nauw verbonden met onze veiling als producent van augurken en aardbeien. Met een grote inzet en dienstbaarheid nam Geert zijn dagtaak op onze veiling ter harte. Geert hield van zijn werk. Hij was bovendien accuraat en loyaal. Ook zijn eenvoud kreeg waardering van zijn collega's. Samen met zijn positieve ingesteldheid. Geert was altijd goed geluimd op de werkvloer en een gesprek met hem eindigde dikwijls met een grappige

noot. In november 2015 sloeg het noodlot toe wanneer Geert geconfronteerd werd met een slepende ziekte. Hij keek er naar uit om terug te komen werken na zijn herstel. Dat was helaas niet meer mogelijk. De bezoeken van zijn collega's staken Geert een hart onder de riem. Met een sterke betrokkenheid vroeg Geert telkens naar de gang van zaken op onze veiling. Op 26 mei is Geert thuis overleden op veel te jonge leeftijd. We wensen zijn vrouw Martine, hun kinderen Nele, Koen en Bart en familie veel sterkte in deze moeilijke periode.

6,3 kg in 2013, 6,6 kg in 2011 en 6,9 kg in 2009. Het dalend verbruik van de laatste jaren hield dus in 2016 in beperkte mate aan.

Binnen de tomatenfamilie wint vooral kerstomaat aan populariteit bij de Belgische consument. Vorig jaar vertegenwoordigde kerstomaat 18,7% van het volledige tomatenvolume dat werd aangekocht voor thuisconsumptie. Dit is in acht jaar een stijging van maar liefst 12%. In waarde ging het in 2016 om een aandeel van 36,7%, terwijl het in 2015 nog 34,1% was. Hiermee blijft de kerstomaat de belangrijkste omzetter binnen de tomatenfamilie. Ten slotte kocht de gemiddelde Belg net als in 2015 meer trostomaat dan losse tomaat.

JONAGOLD

Gemiddeld kocht een Belg vorig jaar 46,6 kg vers fruit. Een bescheiden daling van 0,9% tegenover 2015 (47 kg). De thuisconsumptie van zachtfruit zit in de lift. Alhoewel jonge gezinnen ook vlot kiezen voor appels en oudere huishoudens eerder geneigd zijn peren te kopen. De appel blijft de onbetwistbare nummer één in de fruitkorf. Maar het thuisverbruik van appels kent wel een jaarlijkse daling. Dit was vorig jaar niet anders. Het volumeaandeel binnen de fruitkorf van appels was in 2008 nog 21%. In 2016 daalde dit cijfer tot 18%. Jonagold blijft de koploper met een volumeaandeel van 42%. Anderzijds eet de Belg almaar minder appels en ook minder Jonagold. In 2008 kocht de gemiddelde Belg nog 5,4 kg Jonagold appels, terwijl dat in 2016 gedaald is naar 3,6 kg. Jonagold wordt wel nog altijd ervaren als een smaakvolle, sappige appel, met een goede balans tussen zoet en zuur. Men stelt het ook op prijs dat het een typische Belgische appel is en dat Jonagold zich positioneert in het midden, waar Granny Smith en Pink Lady een meer uitgesproken smaak hebben. Pink Lady is in acht jaar uitgegroeid tot de tweede belangrijkste appelsoort, met een gemiddeld thuisverbruik van 0,9 kg per Belg in 2016.

De belangrijkste daler binnen het fruitassortiment zijn de peren. De perenverkoop viel na een sterk 2014, waarin de consument opgeroepen werd om de

Groentesoort	Rangschikking		Gemiddeld aangekochte kg/Belg	
	2016	2015	2016	2015
Tomaat	1	1	6,00	6,14
Wortel	2	2	5,80	5,70
Ajuin	3	3	4,46	4,38
Witloof	4	4	3,05	3,15
Sla totaal	5	5	2,45	2,50
Paprika en pepers	6	7	1,64	1,61
Prei	7	6	1,63	1,76
Courgette	8	9	1,51	1,33
Champignon	9	8	1,38	1,36
Komkommer	10	-	1,17	1,13

Fruitsoort	Rangschikking		Gemiddeld aangekochte kg/Belg	
	2016	2015	2016	2015
Appel	1	1	8,39	8,79
Banaan	2	2	7,53	7,54
Sinaasappel	3	3	7,27	7,45
Mandarijn en aanverwanten	4	4	3,83	3,80
Peer	5	5	2,87	3,06
Druif	6	7	2,36	2,18
Meloen	7	6	2,28	2,23
Kiwi	8	8	1,83	1,77
Aardbei	9	9	1,53	1,71
Nectarine	10	10	1,43	1,47

Bron: GfK Belgium voor VLAM

Bron: GfK Belgium voor VLAM

Belgische perenproducenten te steunen na het Russische embargo, terug tot onder de 3 kg per Belg.

DISTRIBUTIE

De Belgische consument koopt zijn verse AGF nog steeds het liefst in supermarkten en de hypermarkten. Vorig jaar waren ze samen goed voor 49% van het aangekochte volume voor thuisconsumptie. Dit is 0,5% meer dan het jaar voordien. De jaarlijkse groei van de harddiscounters is in 2016 voor het eerst sinds 2010 gestabiliseerd. Samen hebben de harddiscounters een volumeaandeel van 24%. Ook de buurtsupermarkten bleven stabiel op 14% volumeaandeel. Alles bij elkaar vertegenwoordigden de supermarkten in 2016 dus

een globaal volumeaandeel van maar liefst 87%.

Verse groenten en fruit worden steeds meer supermarktproducten ten koste van de buurtwinkels. Hun volumeaandeel verminderde in de laatste acht jaar van 14,9% naar 10%. Dit heeft te maken met het dalend aantal winkelbezoeken. De Belg kwam vorig jaar gemiddeld 146 keren in een winkel over de vloer om groenten en fruit aan te kopen. In 2015 ging het om gemiddeld 148 winkelbezoeken op jaarbasis, tegenover 185 winkelbezoeken in 2008. Met een volumeaandeel van 2,5% houden de klassieke, wekelijkse marktdagen wél stand. De typische beleving van een marktdag en het brede productaanbod zijn daar wellicht niet vreemd aan.

COLOFON

REO Actueel is het informatieblad van de REO Veiling in Roeselare. Het verschijnt zesmaal per jaar op een aantal pagina's volgens noodzaak. Het wordt gratis verspreid onder haar leden, kopers en werknemers.

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Paul Demyttenaere, REO Veiling
Oostnieuwkerksesteenweg 101
8800 Roeselare - België

REALISATIE

Herwig Willaert - REO Veiling
Kliek Creatieve Communicatie

WERKTEN MEE AAN DIT NUMMER

Rita Demaré, Paul Demyttenaere, Rik Decadt, Dominiek Keersebilck, Filip Vanaken, Martine Volckaert, Herwig Willaert, Lieven Delva, Robby Mylle, Olivier Gobert, Stefan Leys, Francis Renier, Jurgen De Braekeleer, Elise Degroote, Celine Simoen, Thais Mees, Liliane Driesen, Ilse Ceulemans, LAVA, VLAM, VILT, Jan Demyttenaere, We're Smart World, Nancy Vindevogel.

COPYRIGHTS

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere communicatiedragers, met inbegrip van informatiesystemen, gereproduceerd worden zonder voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de verantwoordelijke uitgever.



WIN EEN FOTOSHOOT MET JE GEZIN

Door het zomerweer draaide het nieuwe seizoen van het zachtfruit op volle toeren in de eerste helft van juni. VLAM startte niet toevallig in dezelfde periode met haar frisse online promotiecampagne om de consumptie van aardbeien, frambozen, bessen en kersen te stimuleren. Een nieuw onderdeel van de lopende campagne is een wedstrijd waarbij vijf winnaars een professionele fotoshoot met hun gezin cadeau krijgen.

VIDEOFILMPJES

Het nieuwe zachtfruitseizoen werd zoals vorig jaar aangekondigd onder de centrale slogan: "Bessen, bezen en frezen. Mondvol plezier. Van voorjaar tot najaar, zoet of zuur, helemaal natuur". Deze reclameboodschap wordt in ludieke videofilmjes tot leven gebracht door peuters die aardbeien, bessen of frambozen proeven. De spontane en grappige reacties van de kinderen zorgen samen met de herkenbare situaties voor leuke videobeelden die dicht bij de consument staan en hem daarom ongetwijfeld aanspreken.

Daarnaast beschikt VLAM over 13 fruithacks met zomerfruit in. Het zijn video's van 15 seconden met kleine tips en tricks die zorgen dat zachtfruit met weinig moeite veel plezier kan brengen. Zo leer je hoe je gemakkelijk aardbeien kan ontkronen of yoghurtsoepjes kan maken met blauwe bessen en fruitwater.



De kindervideo's tonen herkenbare situaties die dicht bij de consument staan en hem daarom ongetwijfeld aanspreken.

De Vlaamse afzetorganisatie VLAM koppelt een wedstrijd aan haar zomer-campagne. Je moet vijf wedstrijd-vragen oplossen aan de hand van de opgenomen videofilmjes met de peuters. Deelnemen aan de wedstrijd kan tot en met 9 juli. De wedstrijd-vragen vind je terug op het VLAM kookplatform www.lekkervanbijons.be/fruit. Los de vragen op en misschien win je wel een professionele fotoshoot met je familie. VLAM probeert zoveel mogelijk gezinnen te bereiken door samen te werken met Zappy Ouders en de Gezinsbond. Tevens lopen de videofilmjes en fruithacks als preroll op YouTube, dagelijksekost.een.be, VTM-koken.be en diverse nieuwswebsites.

RADIOSPOTS

Tomaat en kropsla stonden centraal in een VLAM promotiecampagne die in mei was te horen op je vertrouwde radiozender. In de radiospots getuigden Flandria telers over hun vakkennis en de kwaliteit van hun product. Ze gaven op die manier een invulling van de reclameslogan: 'Flandria, met hart en ziel voor onze stiel. En dat proef je'. In februari wordt een nieuwe radiospot met hetzelfde concept gelanceerd voor witloof.

WIST JE DAT ...

- > Wist je dat het tuinbouwbedrijf van Wim Bouden in Nevele dit voorjaar lovend in beeld kwam op PlattelandsTv. In de bedrijfsreportage van ruim tien minuten vertelt de REO producent over de teelt van kiemgroenten. Je kan de reportage herbekijken op onze Facebook pagina www.facebook.com/REOVeiling.cvba
- > Wist je dat de externe controle op onze veiling met betrekking tot het West-Vlaamse Charter Duurzaam Ondernemen met een positief resultaat werd afgesloten. De audit vond begin mei plaats. We danken iedereen voor zijn inzet en spontane medewerking.
- > Wist je dat onze medewerker Jurgen De Braekeleer, zijn vrouw Leen en enkele vrienden deze zomer opnieuw twee weken humanitair werk doen in Malawi. Hun ondersteuning gaat naar onder meer een plaatselijk initiatief om de voeding van de lokale bevolking minder éénzijdig te maken en een project dat kinderen helpt zelf groenten en fruit te kweken in een vrij droog klimaat.
- > Wist je dat asperge en rabarber uitgebreid in de kijker stonden tijdens 'De Week van Groenten en Fruit'. Dit initiatief van groentekok Frank Fol en We're Smart® World vond begin mei voor de 8ste keer plaats. Bekijk zeker eens op www.weresmart-world.com de meer dan 140 quotes van bekende Europeanen over groenten en fruit.
- > Wist je dat LAVA in juli paprika promoot als Flandria groente van de maand. Tomaat en aubergine waren de Flandria groente van de maand in respectievelijk mei en juni. De Flandria promotiecampagne krijgt weerklank in de sociale media, het Radio 2-programma De Madammen en Dagelijkse Kost met televisiekok Jeroen Meus.
- > Wist je dat sinds dit voorjaar en nog tot en met 2019 er een Europees dossier loopt om Belgische prei, paprika en witloof te promoten in Canada. Het eerste hoogtepunt van de promotiecampagne was de deelname van VLAM aan de internationale vakbeurs CPMA die half mei plaats vond in Toronto. Met een spelletje op de iPad en kookdemo's in de beursstand maakten de bezoekers er kennis met ons assortiment.
- > Wist je dat topchef Sergio Herman bijzonder graag onze frambozen serveert. Niet alleen onze allereerste gele frambozen maar ook onze Fine Fleur primeurframbozen kwamen op tafel in AIRrepublic, de restaurant-brasserie met klassieke keuken van Sergio in de jachthaven van Cadzand.