

Een dag in het spoor van: tomaten

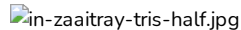
29 MEI 2013

Veldverkenners trok er een dag op uit 'in het spoor van de tomaat'. Hoe komen die mooie rode vruchten in de rekken van de supermarkt terecht? Een fotoverslag.

Lees meer over: [tomaat serre](#)

Veldverkenners trok er een dag op uit 'in het spoor van de tomaat'. Hoe komen die mooie rode vruchten in de rekken van de supermarkt terecht? Een fotoverslag:

Het prille begin

zaaitray-tris-half.jpg

De lekkere tomaten die wij eten, zijn het resultaat van heel wat zorg in heel wat verschillende fasen. De eerste is die van het zaadje en de veredeling. De tomaten die professionele tuinders telen, zijn van het hybride ras. Dit wil zeggen dat hun zaigoed door gespecialiseerde zaadfirma's geproduceerd wordt, door het kruisen van verschillende andere rassen. De zaden worden gekenmerkt door een grotere opbrengst, maar kunnen niet door telers zelf worden gewonnen. Ze moeten dus elk jaar (de tomaat is een eenjarige plant) opnieuw worden aangekocht.

We starten onze dag in het spoor van de tomaat niet bij zo'n veredelingsbedrijf of zaadfirma, maar bij een plantenkwekerij, BPK in Duffel – de tweede schakel in de keten. Daar zorgen ze in opdracht van telers voor de aankoop en de opkweek van zaadjes tot kleine maar stevige planten. Het eerste wat we er te zien krijgen, zijn pas gezaaide kiemplantjes in een zaaitray met steenwol. Wanneer de kiemen enkele dagen oud zijn, ongeveer zoals op de foto, worden ze al een eerste keer geselecteerd. Alleen stevige kiemen die allemaal ongeveer even groot, breed en dik zijn, worden behouden.

Twee wordt één

enten-en-toppen-tris-half.jpg

Volgende halte: een zaaitray met geënte en getopte kiemplanten. Net als fruitbomen worden tomatenplanten geënt. Dit wil zeggen dat de kop van de kiemplanten van het aangekochte zaad (bovenstam) vastgehecht wordt om te groeien op de wortels van een wilde variant (onderstam). Beide kiemplanten worden na de eerste selectie dus in twee geknipt, waarna de wortels en de kop van de verschillende rassen aan elkaar worden vastgemaakt met een siliconen klip. Vervolgens wordt de kop van de bovenstam gesnoeid ('getopt'), zodat de twee zijdelingse scheuten de kans krijgen zijn taak als kop over te nemen. De geënte tomatenplant wordt immers zo sterk dat hij de twee koppen kan dragen, en twee koppen brengen nu eenmaal meer op dan één kop.

Leuk weetje: Vroeger werd het niet gedaan, maar sinds de specialisatie zijn intrede heeft gemaakt in de tomatenteelt, is enten en toppen ingeburgerd geraakt. Oorspronkelijk om problemen met bodemmoeheid en ziektes door het gebrek aan vruchtafwisseling tegen te gaan. De wortels van wilde tomatenvarianten zijn immers sterker en hebben er minder last van. Sinds de opkomst van de substraatteelt stellen problemen als bodemmoeheid zich niet meer, maar de gewoonte te werken met geënte planten is toch bewaard gebleven. Dit omdat geënte planten zoals gezegd twee koppen kunnen dragen en dus meer opbrengen. Door te enten en te toppen besparen telers zich in feite een (duur) tomatenzaadje.

Van tray tot pot

in-pot-tris-half.jpg onder-water-tris-half.jpg

Na het enten en toppen worden opnieuw de meest gelijke planten geselecteerd, die worden overgeplant in potten met steenwol, zoals op de foto links. Eerst worden ze dicht bij elkaar gezet, maar naarmate ze groter worden, worden ze verder uit elkaar gezet. Dit om stevige planten te creëren, met een hoog plantgewicht en veel bladeren.

Om de planten allemaal van evenveel voedsel en water te voorzien, wordt de vloer van de serre waarin ze staan gedurende een aantal minuten per dag onder water gezet (foto rechts). Dat is een veel efficiëntere en homogener manier om water te geven dan besproeiing van bovenaf.

Tijd om het nest te verlaten

klaar-voor-teler-tris-half.jpg tomaatplant-groot-genoeg-v.jpg

Als de planten ongeveer 40 cm groot zijn en een eerste bloemknop ontwikkeld hebben, zoals de planten op de foto's, zijn ze klaar voor de verhuis naar de tomatentelers. De plantenkweker heeft er op dat moment (gemiddeld) al 2 maanden tijd en zorg in gestoken. Die zorg heeft betrekking op het selecteren en voeden, maar ook en vooral op het warm houden van de planten. Tomatenplanten kunnen niet tegen de koude en moeten dus altijd in een warme omgeving staan. Dat verandert niet wanneer ze de kwekerij verlaten: de laadbakken waarin ze vervoerd worden zijn verwarmd en wanneer ze op het tomatenbedrijf aankomen (in de winter!), worden ze rechtstreeks in de warme serres geplaatst.

(Opmerking: de planten op de foto's zijn bestemd voor de particuliere markt, niet voor de professionele markt. Daarom hebben ze een wortelkruit van aarde en niet van steenwol)

Eindelijk een volwassen bed

steenwol-mat-tris-half.jpg bloem-tomaat-tris-half.jpg

Volgende stop: de tomatenserre van Den Boschkant in Vremde. Daar worden de tomatenplanten bij levering (in de winter) meteen in substraat op steenwolmatten geplaatst, zoals je er één op de foto links kan zien. Via een druppelslang met druppelaar krijgen de planten elke dag allemaal eenzelfde hoeveelheid water en meststoffen. Het teveel aan water wordt opgevangen en verhit, zodat alle mogelijke ziektekiemen gedood worden, om daarna opnieuw via de druppelslang naar de tomaten te worden gevoerd.

De planten (Elite) die wij vandaag volgen, werden op 1 december 2012 in de serres aangeplant, om er 11,5 maanden lang te groeien en bloeien. Vandaag staan ze er dus al bijna 6 maanden, en brengen ze al gedurende een drietal maanden (vanaf maart) tomaten op.

Leuk weetje: Na die 11,5 maanden, op het eind van dit jaar, worden de planten afgeknipt en verhakseld. De plastic klipjes die er hier en daar inhangen, worden uit het haksel gefilterd door een trucje met de middelpuntvliedende kracht, zodat de planten gecomposteerd kunnen worden. Hetzelfde gebeurt met de steenwolmatten: ze worden vermalen en gescheiden van hun plastic omhulsels, waarna ze voor 70 procent gerecycleerd worden tot nieuwe steenwol. Van de niet-recycleerbare 30 procent wordt baksteen gemaakt.

Opdat de tomatenplanten vruchten zouden ontwikkelen, moeten hun bloemen (foto rechts) in de serre bevrucht worden met stuifmeel. Om dit mogelijk te maken, zetten de telers hommels uit.

Leuk weetje: De bloemen hangen altijd bovenaan in de serre, in de kop van de plant, de groeiende trossen lager. Als je alle stadia van de ontwikkeling van een tomaat dus wil zien, moet je gewoon bovenaan de plant beginnen en telkens een paar centimeter dalen. Per plant kan je op die manier ongeveer 9 trossen 'in ontwikkeling' bewonderen.

Groeipijnen

Omdat de planten voortdurend groeien en de rijpe vruchten altijd beneden op plukhoogte moeten hangen, laten de telers de planten elke 10 dagen langs een touw in de serre 'zakken'. Op de foto links zie je hoe Maria van Den Boschkant aan ons demonstreert hoe dat moet. Verder wordt er voortdurend gesnoeid aan de planten. Per tros worden maar 5 tot 6 vruchten behouden en scheuten in de oksels van de bladeren (ook wel 'dieven' genoemd) worden afgeknipt, zodat alle energie van de plant naar de ontwikkeling van de vruchten kan gaan.

De ontwikkeling van die vruchten tot een plukrijpe tomaat (foto rechts) vraagt 58 tot 78 dagen, afhankelijk van het weer (daglicht en temperatuur). In de serre van Den Boschkant wordt tijdens het hoogseizoen (juni, juli, augustus) bijna dagelijks geoogst. Dit gebeurt in alle serres in Vlaanderen met de hand, omdat de telers voor de versmarkt produceren. Tomaten voor verwerking worden bij ons in principe niet geteeld.

Controle en sortering

De geplukte tomaten worden verzameld op karretjes, rechtstreeks in de blauwe kisten van de veiling (EPS kisten). Alle telers verbonden aan de veiling gebruiken diezelfde kisten, omdat dat stockage en transport gemakkelijker maakt. Tenzij de veiling vraagt om in een andere verpakking te leveren, bijvoorbeeld op bestelling van de supermarkten.

Voor ze de vrachtwagen richting veiling opgaan, worden de tomaten nog gecontroleerd, gewogen en gesorteerd op grootte (foto rechts). Tomaten die afwijkingen vertonen, bijvoorbeeld een groeischeur of vergroeiing, worden apart gehouden.

Traceerbaarheid

Nadat ze gecontroleerd en gesorteerd zijn, worden de tomaten verzameld op een palet. Elke kist krijgt een kistenkaart (foto rechts) en elk palet een paletkaart (foto links), waarmee de tomaten traceerbaar zijn van de supermarkt en de veiling tot de teler.

Wat staat er op zo'n (palet)kaart?: het segment (het ras), het kaliber (de grootte), het label (bv Flandria), het type verpakking (bv EPS kisten), de code van de producent (bv P20 staat voor Den Boschkant), de code van het product (type groente, segment, kaliber, verpakking), het aantal kisten op het palet, het GGN-nummer van de producent (code GlobalGAP) en de datum van aanlevering, wat meteen ook de datum van oogst is. Als er bijvoorbeeld W21D5 op staat, betekent dit dat de tomaten geoogst zijn op vrijdag 24 mei.

Op de kistenkaart staat ongeveer hetzelfde. Zo kan je in de supermarkt altijd controleren hoe vers de tomaten zijn en van welke producent ze afkomstig zijn (al moet je daarvoor de codes van de producenten natuurlijk kennen).

Richting veiling

Als ze een kisten- en paletkaart hebben gekregen, worden de tomaten opgeladen in de vrachtwagen en vertrekken ze richting veiling. De Elite-tomaten van Den Boschkant gaan naar BelOrta in Sint-Katelijne-Waver, onze volgende halte.

Leuk weetje: De veiling is een coöperatieve, wat wil zeggen dat de telers die er leveren allemaal aandeelhouder en dus eigenaar zijn.

Keurmeester

Aangekomen op de veiling worden de tomaten opnieuw gecontroleerd. De vrachtwagenchauffeur belt een keurmeester, die de lading controleert op aantallen en op kwaliteit. Hij neemt een aantal stalen en bekijkt ze grondig. Als hij een probleem opmerkt, controleert hij extra grondig. Vervolgens drukt de keurmeester een sticker met kwaliteitscode af, die op de paletkaart wordt geplakt. Elk palet met dezelfde kwaliteitscode wordt tot één blok met uniforme kwaliteit gerekend, wat belangrijk is voor de blokverkoop.

Na de controle worden de tomaten door de heftruckchauffeurs in een koelcel gezet, waar ze wachten op verkoop. Als de tomaten in de namiddag worden geleverd, worden ze 's anderendaags verkocht. Als ze 's morgens worden geleverd, worden ze meteen verkocht.

Blokverkoop

De verkoop op de veiling vindt dagelijks plaats. Meestal betreft het blokverkoop, waarbij verschillende paletten van verschillende telers met dezelfde kwaliteit als één groot blok aangeboden worden. De kopers die in de verkoopzaal van BelOrta verzamelen, vertegenwoordigen slechts een fractie van het aantal effectieve klanten. Tegelijkertijd zijn er ook klanten thuis of in andere veilingen online actief.

De verkoop gebeurt bij afslag. Op de veilingklokken worden de gegevens van een blok vertoond. Wie drukt, sluit een transactie af. Het aantal gekochte paletten worden van het totaal afgetrokken, waarna de volgende transactie kan plaatsvinden.

Leuk weetje: Meestal weten de telers niet waar hun tomaten naartoe gaan, maar soms wel. Bijvoorbeeld wanneer een supermarkt via de veiling een speciale bestelling doorgeeft. De Elite-tomaten die wij volgen gaan bijvoorbeeld naar Carrefour, dat wisten ze bij Den Boschkant al op voorhand.

Op de heftruck

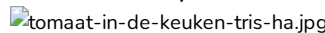

Zodra een palet tomaten op de klok verkocht wordt, krijgen de heftruckchauffeurs in de loodsen melding waar het naartoe moet (foto links). Ze halen het palet met de bijhorende paletkaart op en zetten de producten klaar voor transport in de laadkade van de koper (foto rechts). Dit gebeurt allemaal binnen het uur na verkoop. Wanneer de vrachtwagen van de koper is aangekomen, worden ze opnieuw opgeladen en verlaten ze de veiling. In het geval van onze Elite-tomaten, vertrekken ze richting Carrefour.

In de supermarkt

We weten dat de Elite-tomaten van Den Boschkant verkocht werden aan Carrefour en gaan daarom op zoek... In een Carrefour-supermarkt in Lier vinden we ze. Elite-tomaten van P20, de code van Den Boschkant, geoogst op dag 5 van week 21 (vrijdag 24 mei). Het resultaat van jaren veredeling, twee maanden kweken en ongeveer 6 maanden groeien in de tomatenserre (de plant natuurlijk, niet de vruchten)...

In de keuken en op ons bord

Maar daarmee is het verhaal van de Elite-tomaten nog niet afgerond. Na aankoop in Lier worden ze meegenomen naar Gent, waar ze nog even op de foto gaan in onze keuken... alvorens ze op ons bord belanden, verwerkt tot tomaat-garnaal. Smakelijk!

Bekijk het fotoverhaal ook op [Instagram](#).

Met dank aan BPK, Den Boschkant en BelOrta voor de goede ontvangst!

In de reeks 'Een dag in het spoor van' gaat Veldverkenners op pad, gewapend met een fototoestel, op zoek naar de oorsprong van ons voedsel.

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

