

Graag nr. 23 met mayonaise

Frites. De productie ervan is de laatste jaren onder aanvoering van België spectaculair gegroeid. En dat is maar goed ook, schetst Kees Maas, directeur van DCA Groep. Hij ziet een trendbreuk op de aardappelmarkt.

De markt voor consumptieaardappelen laat zich niet leiden door de hogere prijzen voor granen of olie, maar het groeiseizoen bepaalt of een aardappelteler onder of boven de kostprijs produceert. Een markt die zich met name concentreert in Noordwest-Europa en een beperkte keuze heeft in afzet en wordt geregeerd door grote industrieën, die een fors deel van de aardappelen van te voren contracteren. Om deze vervolgens met beperkte marge weer door te verkopen als frites.

De aardappelmarkt heeft zich de laatste jaren gekenmerkt door een overschot aan verwerkingscapaciteit, waardoor de heren fritesfabrikanten zich op een zo goedkoop mogelijke productiewijze hebben gericht. Daarmee moet de winst komen uit efficiëntie en het goed en scherp inkopen van grondstoffen. En hoewel de gemiddelde akkerbouwer ook niets anders doet dan focussen op kosten in plaats van het verhogen van het financiële rendement, zie ik een trendbreuk.

Noordwest-Europa wordt mondiaal leidend in frites, met de grootste verwerkingscapaciteit voor frites en diepgevroren aardappelproducten per vierkante kilometer ter wereld en een leidende rol in de friteshandel- en export. Waar is die trendbreuk die ik verwacht dan op gebaseerd? Nou, deze is ontstaan bij geluk en ongeluk. De Belgische fritesverwerking is verdubbeld in de laatste tien jaar. De Belgen hebben met een VOC mentaliteit de wereld ontgonnen en afzet gecreëerd voor hun frites. En waar ook ter wereld, zij doen het goedkoper en in grote hoeveelheden.

En de wereld helpt mee: de vraag naar frites neemt mondiaal de komende twintig jaar met 5 procent per jaar toe. Overal op deze aardbol gaan mensen frites eten uit Noordwest-Europa. Zo is in China de invoer van aardappelproducten met 70 procent gegroeid, waarbij de Amerikaanse

fritesindustrie tot nu toe de grootste leverancier was. Zo worden elke dag in China drie restaurants van de keten Kentucky Fried Chicken geopend, drie McDonald's, één Burger King en nog enkele honderden snackbarretjes. Dat heeft effect: de verwerking in Amerika is in november 14 procent gegroeid en is daarmee de beste verwerkingsmaand sinds 2002. De fritesvoorraad in de Amerikaanse vrieshuizen is met slechts 35 dagen de kleinste ooit.

In opkomende economieën als China gaan mensen meer verdienen, waardoor eetpatronen veranderen en er geld is voor een diepvries en een frituurpan. Overigens is het vooral de jeugd die frites consumeert buiten de deur. Daarbij is het goedkoper om een container frites naar China te sturen, dan een vrachtwagen aardappelen naar Spanje te rijden.

De mondiale vraag kan door deze veranderende consumptiepatronen zo groot worden, dat het nog moeilijk kan worden om deze hoeveelheid frites te produceren. Ook door de klimaatverandering is het maar de vraag op welke plekken op deze wereld rendabel aardappelen kunnen worden geteeld. Noordwest-Europa is er in ieder geval één van. Voeg daarbij de groeiende populariteit van de aardappel en een toenemende vraag naar aardappelzetmeel door de hoge graanprijzen en de bodem in de aardappelmarkt lijkt sterker dan ooit. Uiteindelijk telt alleen de kostprijs van frites, geleverd aan de consument. En nee, dat resulteert er niet in dat de aardappelprijs in een rechte lijn omhoog gaat. De tijd is echter daar om toe

te slaan en als teler zelf de toename in de verwerkingscapaciteit naar je toe te trekken. Of dat nu horizontaal, verticaal, diagonaal of coöperatief in de keten is, maakt niet uit. Als Noordwest-Europa toch de *Potatocapital of the world* wordt, wil ik daar bij zijn.

| BB



Tekst: Kees Maas

Foto: Aleksander Willemse

Meer weten: dcakenniscentrum.nl
boerenbusiness.nl