

GENEPEN TUSSEN OOST EN WEST

Turkije staat opnieuw in het middelpunt van de geopolitieke belangstelling. Het land is zowel probleem als oplossing. Turkije is dat gewend. Ook de landbouwsector kijkt met belangstelling naar de ontwikkelingen in Turkije, bakermat van de landbouw. Het is een grote producent en dus een mogelijke concurrent, maar ook een grote consument. – *Jacques Van Outryve*

Turkije is groot in oppervlakte en kent een zeer gevarieerd landschap, en dus ook een gevarieerde land- en tuinbouw. Wie Turkije zegt, denkt op de eerste plaats aan de grootstad Istanbul, gelegen aan de Bosporus die toegang geeft tot de Zwarte Zee. In de tweede plaats wordt gedacht aan de kuststreek langs de Middellandse Zee met toeristische en culturele toppers zoals Antalya en Izmir. De hoofdstad van het moderne Turkije, Ankara, ligt in het binnenland, ook wel Anatolië genaamd, waar al meer dan 8000 jaar aan landbouw wordt gedaan.

Turkije is een product van de zijderoute.

"Is Turkije een Europese of een Aziatische tijger?", vraagt professor Dirk Rochus zich af in zijn boek *Turbulent Turkije*. Het land kende de jongste jaren een sterke economische groei. Ook de landbouw liet groeicijfers optekenen die gemiddeld hoger lagen dan elders in Europa. Over het begrip 'turbulent' bestaat daarentegen minder twijfel. Wat zullen de economische gevolgen zijn van de nasleep van de staatsgreep van 15 juli?

Turkije zelf voelt zich door zijn strategische ligging tussen Oost en West internationaal geïsoleerd. Dit isolement heeft ook met zijn geschiedenis te maken. Het Ottomaanse Rijk was weinig geliefd in de wereld en Turkije draagt daar nu nog de gevolgen van. Het Ottomaanse Rijk was tegelijk de VS en Rusland. Nu moet Turkije dansen naar de pijpen van de VS en Rusland, eveneens tegelijk. President Recep Tayyip Erdogan ziet het echter

Copyright Boerenbond

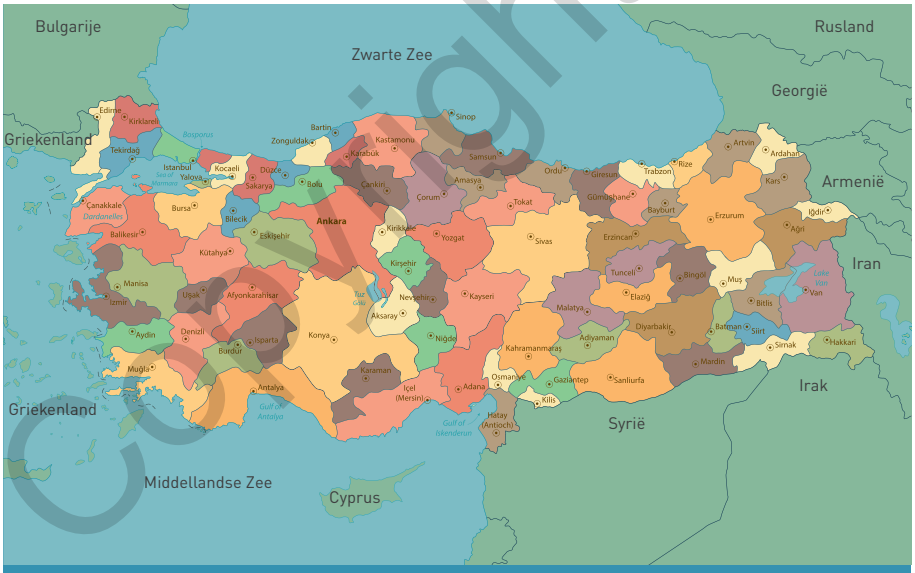
anders. Europa en Rusland hebben Turkije meer nodig dan omgekeerd. Wat Europa betreft, heeft hij vandaag gelijk. Turkije vangt de vluchtelingen uit Syrië op en voorkomt dat ze doorstromen naar de Europese Unie. Het land is altijd een buffer voor Europa geweest. Dat is nu niet anders.

Turkije is zowel voor Oost als voor West een gegeerde bruid, maar het kan of wil niet echt kiezen, zeker zolang het geen volwaardig lid kan of mag worden van de Europese Unie. Voeg daar nog aan toe dat Turken geen Arabieren zijn. Zeg trouwens nooit Arabier tegen een Turk. Arabieren zijn afkomstig van het Arabische schiereiland. Turken stammen uit Centraal-Azië en hebben meer gemeen met de gewezen Sovjet-Russische republieken aldaar dan met landen als Saoedi-Arabië of de Verenigde Arabische Emiraten. Mustafa Kemal Atatürk (1881-1938), letterlijk en figuurlijk de vader van alle Turken en stichter van het moderne Turkije, maar ook geen onbesproken figuur, schafte het Arabisch schrift af en verving het door het Latijnse alfabet. Dat Turken geen Arabieren zijn, verklaart mede hun positie in de conflicten in het Midden-Oosten en in buurland Syrië. Turkije is een product van de zijderoute. Turken zijn trouwens handelaars in hart en nieren. In Izmir zagen we dit voorjaar hoe in dure kledingzaken ook zwemvesten werden geëtaleerd en verkocht aan Syrische vluchtelingen die de overtocht naar de nabijgelegen Griekse eilanden wilden wagen. Turken zijn praktisch ingesteld. De zijderoute wordt door de Chinezen nieuw leven ingeblazen. De kans is groot dat Turkije opnieuw de draaispil wordt.





1 *De klokkentoren uit 1901 is het belangrijkste monument van Izmir, de derde stad van Turkije, de tweede havenstad en de stad van Homeros.* 2 *Turken zijn vriendelijk en zeer gastvrij, altijd en overal staat de thee klaar.*



Turkije telt 81 provincies, en dus evenveel gouverneurs. Het ligt zowel aan de Zwarte als aan de Middellandse Zee en heeft Griekenland, Syrië, Iran, Irak en enkele gewezen Sovjet-Russische republieken als buur. Het zeer nabijgelegen Cyprus is lid van de Europese Unie. Enkel Turkije erkent het gedeelte van Cyprus dat het zelf bezet.

Turkije en Europa

Turkije is de op 5 na grootste handelspartner van de Europese Unie. De EU is op zijn beurt voor Turkije de grootste handelspartner. 38% van de totale Turkse handel gebeurt met EU-lidstaten. De EU is goed voor 71% van de directe buitenlandse investeringen in Turkije. De huidige douane-unie tussen de EU en Turkije wordt constant geëvalueerd. De strategische rol van Turkije voor de EU heeft ook te maken met energiebevoorrading en het feit dat Turkije over grote hoeveelheden hernieuwbare energie beschikt. Denk maar aan de stuwdammen die nog zullen worden aangelegd.

Turkije zegt onomwonden Europees te zijn en streeft officieel nog steeds naar een volwaardig lidmaatschap van de Europese Unie. Het staat met zoveel woorden nogmaals in de verklaring van de nieuwe Turkse regering. Het kan niet worden ontkend dat de VS van bij de oprichting van de Europese Unie (EEG) aanstuurde op een Turks lidmaatschap. Turkije werd lid van het Noord-Atlantisch bondgenootschap (NAVO) en moest in tijden van Koude Oorlog koste wat het kost ook economisch binnen de westerse invloedssfeer worden gehouden. De opdracht voor de EU was duidelijk. In 1963 werd een associatieverdrag geslo-

Copyright Boerenbond

ten tussen Turkije en de toenmalige EEG. In 1995 werd een douane-unie tussen beide opgezet. De aanvraag voor volwaardig lidmaatschap van Turkije dateert van 1987, maar werd na herhaling uiteindelijk in 1999 aanvaardt. In 2005 werden de toetredingsonderhandelingen opgestart ... Die verlopen met horten en stoten, gelet op de politieke turbulentie in het land. Er heerst in de EU twijfel, zelfs enige weerzin tegenover een toetreding van Turkije tot de EU. Hoort Turkije bij de EU? De landbouwsector vreest massale invoer van groenten en fruit, de toetreding van Spanje indachtig. Bovendien zijn er grenzen aan Europa en wellicht zal Turkije het met goed Europees nabuurschap moeten stellen. Alhoewel nog helemaal niet afgewezen, voelt Turkije zich weinig schatplichtig aan de EU. Het profiteert met volle teugen van het Russisch embargo voor Europese en Amerikaanse landbouw- en voedingsproducten. Het kreeg weliswaar na het incident met een Russisch gevechtsvliegtuig zelf ook het Russische deksel op de neus, maar dat werd voor de camera's weer goedgemaakt met verontschuldigingen en een stevige handdruk tussen de presidenten Erdogan en Poetin. Turkse zuivel- en vleesproducten hebben het weliswaar moeilijk op de Russische markt omdat ook Rusland aan Turkije producten van Europese kwaliteit vraagt. Als het dan toch volgens Europese normen moet produceren, dan levert Turkije liever aan Europa dan aan Rusland.
Niettegenstaande de douane-unie met de EU resten er nog vele in- en uitvoerbelemmeringen zoals invoercontingenten of invoertaksen op groenten en fruit, olijfolie en andere landbouw- en voedingsproducten. Bovendien is Turkije nog niet helemaal in het reine met de Europese voedselkwaliteits- en voedselveiligheidsnormen. Daar werkt het land aan. Uit WTO-statistieken blijkt dat het gemiddelde invoertarief voor Turkse landbouwproducten in de EU 13,9% bedraagt. Zelf sluit Turkije ook zijn markt af voor Europese en andere producten. De Turkse markt is een van de meest afgeschermde markten in de wereld. Het gemiddelde invoertarief voor landbouw- en voedingsproducten bedraagt 41,7%. Voor invoer van appels, peren en kiwi's gelden invoertarieven van 60%. Invoertarieven kunnen zelfs oplopen tot 150%. Dat is het geval voor bananen. Turkije produceert immers ook zelf bananen. Bovendien aarzelt Turkije niet om exportsubsidies te gebruiken. Dat werd door de EU reeds meermaals in de WTO aan de kaak gesteld.







1 *De zuivelwinkel van een lokale kaasmaker. Meerdere kleine voedingsbedrijven hebben een eigen winkel in de stad.* 2 *Kebab is gekruid lams-, kalfs- of kippenvlees dat aan een spit wordt gebraden. Alle voeding is halal en varkensvlees is uit den boze.* 3 *Biologische eieren voor de jonge bevolking in het westen van het land die haar blik op Europa heeft gericht.*

Bakermat van de landbouw

In Turkije bevindt zich de bakermat van de land- en tuinbouw. In het zuiden ontspringen Tigris en Eufraat. Het is tussen beide rivieren dat meer dan 10.000 jaar geleden de eerste landbouw is ontstaan. Het gebied tussen Tigris en Eufraat strekt zich verder uit over Syrië en Irak. Ook vandaag zorgen deze rivieren nog voor ophef. Turkije wil immers 22 stuwdammen aanleggen op deze rivieren voor de productie van elektriciteit en de irrigatie van de landbouw. Syrië en Irak

Copyright

zien dat niet zitten. De burgeroorlog in Syrië is trouwens ontstaan als gevolg van een watertekort voor de landbouw. In Turkije zelf worden vandaag reeds ruim 3 miljoen ha landbouwgrond geïrrigeerd. "Het zouden er minstens 6 miljoen meer kunnen zijn", zo vernemen we. "Wanneer de overheid beter zou omgaan met investeringssteun." In 2002 bedroeg de intrest 59%! Er was niemand die eraan dacht ook maar voor iets of iemand te lenen. Sinds 2013 pakt de overheid uit met intrestsubsidies. De intrest bedraagt 0% voor irrigatieprojecten, investeringen inzake voedergewassen, aquacultuur, zaadproductie en veehouderij en 8,25% voor andere landbouwactiviteiten.

Terug nu in de tijd: de neolithische nederzetting Catlhöyük, in het zuiden van Centraal-Anatolië, wordt als een van de eerste landbouwnederzettingen in de geschiedenis beschouwd. De oudste bewoning dateert van 7400 voor Christus. De nederzetting kwam in 6000 voor Christus in verval als gevolg van sociale onenigheid en/of uitputting van de grond. Er werd uitgeweken naar nieuwe grond. Vooral dat laatste hebben de Turken goed onthouden. Het zal hen geen tweede keer gebeuren.

Turkije kan bogen op een lange landbouwtraditie. Maar al te graag wordt dat in de publiciteit voor Turkse land- en tuinbouwproducten uitgespeeld. Publiciteit voor olijven en olijfolie draagt de baseline *since 4000 BC*.

Turkije kampt met een probleem, zijn landbouwproducten zijn in de wereld weinig gekend. Wie weet dat Turkije een belangrijk producent is van olijfolie? Italië, ja. Maar Turkije? Turkije is na China 's werelds tweede producent van honing. Turkije is 's werelds achtste producent van katoen. Maar in tegenstelling tot alle voorgaanden op de ranking van katoen producerende landen voert het geen katoen uit. De productie van 3,2 miljoen balen katoen per jaar (1 baal = 500 pond/227 kg) volstaat niet om in de eigen behoefte van artisanale en industriële productie van tapijten te voorzien. Turkije moet als belangrijke producent van katoen, katoen invoeren. Meteen is gezegd dat Turkije een grote producent van land- en tuinbouwproducten is, maar ook een grote consument of verbruiker. Turkije telt 78,7 miljoen inwoners. Het zijn er elk jaar meer. Een belangrijk gedeelte woont in de steden als Istanbul, Ankara en Izmir. Daar voegen zich in de loop van het jaar 40 miljoen toeristen bij en nu ook 3 miljoen Syrische vluchtelingen. Turkije heeft 125 miljoen mensen te voeden en te kleden. De Turkse bevolking is daarenboven een zeer jonge bevolking die sterk aangroeit. 16,5% van de Turkse bevolking is tussen 15 en 24 jaar! Het dieet en de kledingmode moderniseren of verwesteren. Ook de vraag naar biologische producten neemt toe, samen met de



1



2

KALANCHOË UIT TURKIJE

Agrico Geenhouse in Candarli (Izmir) beslaat 4 ha en is een joint venture met het Deense Queen van Knud Jepsen. Het bedrijf is gespecialiseerd in Kalanchoë. In Turkije worden naast Kalanchoë en Kalanchoestekken ook beperkte hoeveelheden Hibiscus, Thunbergia, Echeveria, potrozen en Campanula geproduceerd, want klanten willen een assortiment. De productie is bestemd voor de lokale markt. Export gaat naar de buurlanden, maar ook verderop. Planten worden onder meer per schip uitgevoerd naar de VS en Australië. Voor dergelijke lange afstanden is een bijzondere verpakking nodig. Het stekgoed van Kalanchoë is voornamelijk voor Nederland bestemd.

1 *Verpakking van een assortiment van 5 verschillende kleuren van Kalanchoë.* 2 *De teelt van Kalanchoë is precisiewerk. De ene variëteit bloeit bij korte-, de andere bij langedagbelichting. De ene wordt gestekt, de andere uitgezaaid.*

Copyright

welvaart. Turkije voorziet in zijn strategisch plan 1 miljoen ha voor biologische teelt. Het actieplan loopt. Momenteel wordt op 2% van het landbouwareaal biologisch geteeld. De Turkse biologische producten worden zowel door de VS als de EU als biologisch erkend en mogen het Amerikaanse en Europese biolabel dragen.

Groenten en fruit

Bij ons is Turkije voornamelijk gekend en gevreesd om zijn groenten en fruit. Nochtans heeft Turkije veel meer te bieden dan groenten en fruit. Ook inzake sierteeltproducten neemt het land stilaan een belangrijke plaats in. Export van sierteeltproducten is echter vooral op het Midden-Oosten gericht. Echter, zoals in andere sectoren zien we ook in de Turkse sierteeltsector Europese en/of Russische investeringen opduiken.

Wat groenten en fruit betreft, is Turkije voornamelijk een grote producent, in veel mindere mate een grote exporteur. In 2015 produceerde Turkije 28,5 miljoen ton groenten en 17,5 miljoen ton fruit. Dat is respectievelijk 14% en 32% meer dan in 202. Turkije is de vierde groenteproducent en de vijfde fruitproducent in de wereld. Inzake export komt Turkije pas op de tiende plaats. Ongeveer de helft van de Turkse groenteproductie zijn tomaten, op verre afstand gevolgd door uien en paprika's/pepers en komkommers. De productie van fruit is diverser. Druiven zijn de voornaamste teelt, gevolgd door watermeloenen, appels, sinaasappels en meloenen. De Turkse productie van verse groenten en fruit is voornamelijk voor eigen verbruik en verwerking. Een belangrijk productiegebied ligt rondom Antalya, want daar strijken jaarlijks 12 miljoen toeristen neer. Inzake noten (kastanjes, walnoten) en droge vruchten (vijgen, krenten, sultanas, abrikozen) is Turkije dan weer een wereldspeler, maar dat is een geheel andere markt dan die van de verse producten.

De export van verse groenten en fruit is beperkt. De vraag luidt of dat met de toetreding van Turkije tot de EU en het wegvallen van invoertarieven zou veranderen? Rusland is vandaag de grootste afnemer van verse groenten en fruit uit Turkije. Naar verluidt zou een derde van de export voor Rusland bestemd zijn. Buurland Irak is de tweede grootste afnemer, gevolgd door Oekraïne.

Wat brengt de toekomst?

"We kunnen met Turkije niet vooruit zonder de ontwikkeling van onze land- en tuinbouw", zegt president Recep Tayyip Erdogan in het voorwoord van het Turkse toekomstplan voor de landbouw. Turkije heeft een oppervlakte van 78,5 miljoen ha. Dat is ongeveer een hectare per inwoner. Daarvan is 23,9 miljoen ha akkerbouwgrond, 14,6 miljoen ha weiden en 21,6 miljoen ha bos. Het land telt 3 miljoen landbouwbedrijven. Zij hebben gemiddeld 6 ha. Ongeveer 5 miljoen mensen zijn actief in de landbouw. Dat is 18,9% van de actieve bevolking. In 2002 waren dat nog 7,5 miljoen mensen of 35%! De landbouw staat in voor 57,2 miljard USD of 7% van het bruto nationaal product of de welvaart van het land. Dat is, weliswaar in USD, meer dan een verdubbeling tegenover 2002. 11,6% van de export zijn landbouwproducten. Uitgerekend in USD gaat het om 11,2 miljard. In 2002 ging het nog amper om 4 miljard USD. Er zit dus dynamiek in de sector. Daar zullen we getuige van zijn tijdens ons bezoek aan een melkveebedrijf. De melkproductie in Turkije kent een enorme vlucht. Overigens niet enkel de melkproductie. Hoe dan ook is Turkije wat zijn landbouwproductie betreft gestegen op de wereldranglijst van de elfde, in 2002, naar de zevende plaats. In Europa staat Turkije volgens de OESO op nummer één. Het strategisch plan van de Turkse overheid (2013-2017) laat een verdere stijging van de productie en de export zien. Er wordt ook ingezet op meer voedselveiligheid, planten- en dierengezondheid, infrastructuur en plattelandsontwikkeling en institutionele *capacity building*. In Turkije is de overheid trouwens nooit veraf. Tegen 2023 zal de eigen bevolking verder toenemen. De thuismarkt zal groeien, maar ook de export moet toenemen. Als doelstelling wordt een totale landbouwproductie van 150 miljard USD gesteld. Dat betekent een verdrievoudiging van de huidige productiewaarde, niet enkel door middel van hogere producties maar ook een stijging van toegevoegde waarde. Waar hebben we dat nog gehoord? Blijkbaar worden strategische plannen voor landbouw van elkaar overgeschreven. Turkije wil tegen 2023 een landbouwexport van 40 miljard USD, meer duurzame groei, consolidatie van minstens 14 miljoen ha landbouwareaal en meer landbouwgrond die geïrrigeerd wordt. In de hervormingsplannen zitten maatregelen die verbieden landbouwgrond nog verder op te splitsen. Percelen mogen niet kleiner worden dan 2 ha. Er zijn intrestsubsidies ingesteld voor irrigatie-installaties, maar ook voor andere investeringen. De rechtstreekse inkomenssteun wordt significant hervormd. Het hele land wordt ingedeeld in 30 zogenaamde landbouwbassins op basis van klimaat, topografie, bodem en landschapsklassering en gebruik. De subsidie hangt af van het bassin waarin het bedrijf en de landbouwgrond zich bevinden. De inkomens- en weersverzekeringen van 2006 worden herzien en uitgebreid. Tot slot worden doelstellingen gesteld per sector.

WHAT'S IN A NAME?

'Turk' betekent volgens oude Chinese geschriften 'sterk'. Wat betekenen 'Jonge Turken', 'Turks fruit', 'Roken als een Turk' en waarom worden kalkoenen in het Engels 'turkeys' genoemd? Turken roken veel (ook waterpijp), en tabak is en blijft er een belangrijke teelt. 'Turks fruit' is geen film of boek, maar zoet snoepgoed. Turken houden van zoetigheden. Suikerbieten zijn er een belangrijke teelt.

'Jonge Turken' verwijst naar een groep jonge officieren die in 1908 een staatsgreep pleegde. Maar wat hebben kalkoenen met Turkije gemeen? Enkel de naam. De kalkoen stamt uit Noord-Amerika maar werd wellicht door Turkse handelaars in Europa geïntroduceerd. Europese migranten exporteerden de naam naar zijn oorsprongsgebied.

Copyright Boerenbond







1 *Prijsonderhandelingen in de 'trading pit'. Hier wordt dagelijks de richtprijs voor rozijnen en katoen bepaald voor het hele land en ver daarbuiten. Kopers en verkopers staan hier nog oog in oog met elkaar.* 2 *De kwaliteit van een monster van de katoen die zal worden verkocht wordt nog eens gecontroleerd voor in de 'bijenkorf' de onderhandelingen plaatsvinden.* 3 *De prijsonderhandelingen voor rozijnen en sultanas vinden dagelijks plaats in de trading hall en gebeuren op basis van monsters.*

Van bijenkorf tot elektronische bazaar

De Turkse toeleverings- en verwerkende industrie in een mengeling van multinationals die men overal in de wereld vindt, zoals Unilever en Turkse private bedrijven en coöperaties. De private bedrijven en de coöperaties moeten niet onderdoen voor de multinationals. Zij opereren immers ook internationaal. Waarin Turkije verschilt van de VS en de meeste westerse landen is dat de overheid in het economische leven nooit veraf is. Echter, zowel privébedrijven als coöperaties kunnen hun gang gaan. Onder de grote private bedrijven komen we bedrijven tegen van rijke Turkse families. Dat doet ons denken aan de bedrijven van oligarchen in Rusland en Oost-Europese landen. Het zijn meestal bedrijven die niet enkel in de landbouw en voedingsindustrie, maar tegelijk ook in andere takken van het bedrijfsleven actief zijn. De coöperatieve bedrijven zijn weliswaar versnipperd maar werden ook sterk gemoderniseerd en gaan de wereldmarkt op. Dat houdt hen scherp.

In dat kluwen van landbouw- en voedingsbedrijven is naast de Turkse overheid ook een andere constante aanwezig: Izmir Commodity Exchange, opgericht in 1891.

De beurs van Izmir beïnvloedt vandaag nog steeds de prijsvorming van enkele belangrijke landbouwproducten, zowel in Turkije als daarbuiten. Naast het oude systeem van de 'bijenkorf' en *trading hall* is Izmir Commodity Exchange in 2015 gestart met een E-Commodity Bazaar, een elektronische marktplaats (www.ecommoditybazaar.com). De plaats op het internet wordt 'bazaar' genoemd naar de overdekte marktplaats in Izmir en zowat alle andere grote steden in Noord-Afrika en het Midden-Oosten.

Met het beursgebeuren wil men een transparant systeem van prijsvorming in stand houden, al is niet geweten hoeveel bedrijven zich uiteindelijk aan de richtprijzen houden die na elke beursdag publiek worden gemaakt. De handel op de beurs in katoen vindt plaats in een zogenaamde bijenkorf waar koper en verkopers oog in oog hun mening over prijs, kwaliteit en hoeveelheid van de koopwaar luidop kenbaar maken. Niet iedereen zal echter in zijn kaarten laten kijken. Toch moet iemand het gesprek opstarten. De sessie duurt slechts 10 minuten, van 12.20 uur tot 12.30 uur. De meningen moeten dan ook kort en krachtig worden geformuleerd. Nadien vindt nog tot 13.30 uur de individuele verkoop plaats op basis van het resultaat uit de bijenkorf. De prijs die wordt kenbaar gemaakt is uiteindelijk degene die na het hele proces standhoudt.

De prijsonderhandelingen voor rozijnen en sultanarozijnen vinden dagelijks van 12 tot 13.30 uur plaats in de *trading hall*. De onderhandelingen gebeuren aan de hand van monsters van de aangeboden partijen. Ook hier worden op het einde van de sessie de verschillende prijzen bekendgemaakt. Er zijn immers verschillende sorteringen en klassen. Er is ook bio. Verkopers zijn in Turkije verplicht om via de beurs te gaan, zo niet heeft het systeem geen zin en is van transparantie geen sprake.

De beurs beschikt over een arbitragedienst, heeft een labo en oefent controle uit op de kwaliteit en sorteringen. Daarnaast worden allerhande acties opgezet. Geheel nieuw is de elektronische marktplaats waar de aangesloten leden hun producten kunnen aanbieden. Er kan worden opgeboden of afgeboden (*Dutch auction*). Het is de bedoeling dat deze bazaar ook internationaal wordt gebruikt, wat ook reeds het geval is. ■

Copyright Boerenbond

EEN VEEHOUDERIJ IN VERSNELLING

De dierlijke productie zette in Turkije de jongste jaren een tandje bij, al deint zij ook mee op de schommelingen van de wereldmarkt. Echter minder dan anderen, want de Turkse markt is nog sterk afgeschermd. De hogere vlees- en zuivelproductie is op de eerste plaats bestemd voor de thuismarkt. – *Jacques Van Outryve*

Turkije is een inhaalbeweging gestart, wat zijn landbouwsector betreft. In de plantaardige sector maken traditionele teelten met een lage toegevoegde waarde, zoals katoen, plaats voor wijngaarden, olijf- en fruitboomgaarden en noten. Ook de productie van ruwvoedergewassen is in opmars maar kan de uitbreiding van de veestapel amper volgen. De melkproductie in Turkije steeg van 8,4 miljoen ton in 2002 tot 18,6 miljoen ton in 2015. Dat is een stijging met 121%. Productie van rood vlees klopte in 2015 af op 1,1 miljoen (+161%). De productie van pluimveevlees zat vorig jaar reeds op 2 miljoen ton (+181%). Naar de varkenssector moet je in een moslimland als Turkije niet vragen. Die is er zo goed als onbestaande. Aquacultuur daarentegen is wel sterk ontwikkeld en steeg in diezelfde periode (2002-2015) met ruim 285%. Turkije is een van de landen in de wereld die aquacultuur vrij vroeg ontdekten. Het land is trouwens een belangrijke exporteur van gekweekte vis. Naar verluidt is men zelfs markleider voor forel.

Met de thuismarkt als drijvende kracht.

De stijging van de dierlijke productie wordt voornamelijk gedreven door de groeiende thuismarkt. Die groeit sneller dan de productie kan volgen. Turken zijn zeer grote verbruikers van zuivelproducten, maar ze drinken geen melk. Zij eten melk. Turken eten dagelijks yoghurt, allerhande kazen en vooral 'ayran', een licht mousserende gegiste melkdrank. Bij de lokale kazen zitten bijzondere exemplaren zoals de 'deri tulum' en de 'teneke tulum' die respectievelijk zijn gerijpt in geitenhuiden en tinnen potten.

Voor de kebab is dan weer steeds runds-, schapen- en lamsvlees nodig. Schapen zijn er voldoende, runderen niet. Omdat de eigen productie niet volstaat, voert





1 *Mehmet Dögan heeft zijn melkveestal nog maar voor een derde gevuld, toch heeft hij alweer nieuwe plannen. Hij kan rekenen op een buitenlandse investeerder.* 2 *De melkstal met 48 plaatsen op de Tirar Dairy Farm. Er wordt driemaal per dag gemolken.*

Copyright Boerenbond

Turkije in belangrijke mate levend vee in uit Ierland, Canada, Australië, Frankrijk, de Baltische Staten ... Zelfs België heeft toelating om levend vee naar Turkije uit te voeren. De belangrijkste leveranciers zijn Uruguay (32%), Frankrijk (26%) en Duitsland (11%). Dierenrechtenorganisaties protesteren allang tegen dergelijk langeafstandtransporten over zee, maar moslimlanden zoals Turkije slachten hun vee nu eenmaal liever zelf opdat het vlees zeker halal zou zijn. De Turkse overheid steunt overigens jonge landbouwers door hen ingevoerd levend vee ter beschikking te stellen voor de opfok van een eigen veestapel of voor onmiddellijke vetmesting.

Belang van lokale rassen

De Turkse veestapel telde vorig jaar 14,6 miljoen runderen, vleesvee en melkvee, en 44,6 miljoen schapen en geiten. Turkije is en blijft nog steeds een land van schapen en geiten. In de rundveestapel zijn lokale rassen nog steeds zeer belangrijk zoals Anatolian Black, Eastern Anatolian Red, Southeastern Anatolian Red en Grey step of Grizzly. De grootste en zwaarste mannelijke dieren van deze rassen werden destijds gecastreerd en als trekdier ingezet. Dat gebeurt nu nog in het binnenland van Turkije. Selectie vond dan ook meer plaats op basis van trekkracht en niet op basis van karkaskwaliteit, vlees- of melkproductie. De dieren worden echter nu voornamelijk ingezet als moederdier voor kruisingen met echte vleesrassen. Zij zijn immers zeer bestendig tegen plaatselijke ziektes en het Turkse klimaat. De melkveestapel bestaat vandaag in het westen van het land voornamelijk uit Holstein en Holsteinkruisingen. In het centrum van het land treft men daarnaast ook kruisingen met Simmental aan. Aan de Zwarte Zee komen voornamelijk Jerseys en Jersey-Simmentalkruisingen voor. In het meer continentale oosten en zuidoosten van het land zijn het nog uitsluitend lokale rassen. Mehmet Dögan is in Tire onlangs met gestart een melkveebedrijf. Het is gebouwd voor 3000 melkkoeien, maar momenteel heeft hij er nog maar 1000. Hij bouwt zijn veestapel geleidelijk uit. Het is wellicht het grootste bedrijf van de provincie Izmir. Het bedrijf steekt fel af tegen de gemiddelde grootte van melkveebedrijven in Turkije, maar het geeft een beeld van de ontwikkeling in en rond Izmir. De gemiddelde grootte van een Turks melkveebedrijf is 3 tot 6 koeien met een gemiddelde melkproductie van 3100 l. Het zijn nog typische achtertuinbedrijven, maar er komt verandering in. Mehmet heeft voor zijn modern melkveebedrijf een beroep kunnen doen op buitenlandse investeerders. Hij beschikt over 200 ha en is van plan een biogasinstallatie te plaatsen voor de verwerking van de overtollige mest. De melkproductie bedraagt 30 l per dag of ongeveer 10.000 l per lactatie. Er wordt driemaal daags gemolken in een DeLaval-visgraatstal (48 plaatsen). De melkprijs bedroeg in april – toen wij er op bezoek waren – 1,20 Turkse lire (TL) per liter (0,36 euro). De kostprijs bedraagt 0,95 TL. Mehmet zegt dus dat hij eraan verdient. In de Turkse media horen we nochtans andere geluiden. In de melkprijs is de staatssubsidie meegerekend. De Turkse Milk Marketing Board moet immers een melkprijs van 1,15 TL garanderen. Dat bleek in mei niet meer mogelijk te zijn. De prijs zakte naar 0,70 TL.
Mehmet Dögan heeft nog plannen. Hij wil onder meer nog biologische eieren produceren en agritoerisme uitbouwen. Melkverwerking gebeurt hoofdzakelijk door coöperaties. Mehmet levert aan Tira Süt. Grote private bedrijven zoals Pinar (Yasar Group) vinden echter ook hun weg naar de markt, voornamelijk de internationale markt. Pinar werkt met Yoplait samen en startte met de verwerking van biologische melk. ■







1 *Turkije is en blijft het land van schapen en geiten. Aanvoer en verwerking van schapen- en geitenmelk bij Türer a.s. in Seferihis, eerste slow foodgemeente van Turkije.* 2 *Er wordt geitenmelk aangevoerd van 7000 bedrijven. De prijs van de geitenmelk die de boer krijgt, bedraagt omgerekend 70 eurocent/l. Voor schapenmelk wordt 85 eurocent/l betaald, subsidie van 7 eurocent inbegrepen.* 3 *Ozer Türer met Kecheese, geitenmelk in UHT-verpakking voor lokale consumptie en export naar het Midden-Oosten.*

Copyright Boerenbond



HET GEHEIM VAN GEDROOGDE VRUCHTEN

Turkije is een belangrijke producent en exporteur van gedroogde vruchten en allerhande noten. Het zijn beide moderne snacks, gezonde tussendoortjes. Bij het drogen van de vruchten komt echter meer kijken dan een flinke portie zon.

– *Jacques Van Outryve*

Turkije produceert jaarlijks 65.000 ton gedroogde vijgen, 130.000 ton abrikozen en 270.000 ton Turkse sultanas. Daarvan worden respectievelijk 55.000 ton, 100.000 ton en 220.000 ton geëxporteerd. De exportbelangen zijn in handen van exportverenigingen of *boards*. Zij worden voluit gesteund door de Turkse overheid met exportpromotie, te vergelijken met de exportpromotie die sinds enkele jaren ook door Europa wordt gevoerd ter vervanging van de exportsubsidies.
Turkije doet verwoede pogingen om zijn export onder een eenduidige merknaam in het buitenland af te zetten. Ook dat is Europa niet vreemd. 'We dry-You try' (Wij drogen, jij proeft) luidt de Turkse slogan voor droge vruchten en de merknaam 'Turquality®' moet garant staan voor Turkse kwaliteit. Vijanden van de kwaliteit zijn aflatoxine en ochratoxine A, gifstoffen die door schimmels worden geproduceerd. De schimmel sterft af en verdwijnt bij het drogen, echter niet de gifstof die werd geproduceerd. Zowel de private bedrijven als de coöperaties zetten dan ook alles op alles om zowel grote maar ook de vele kleine producenten goede landbouwpraktijken aan te leren, want de export staat op het spel. De vruchten worden immers in de openlucht op bedden gedroogd. In Iran worden rozijnen in ovens gedroogd zoals in de VS, 's werelds grootste producent van rozijnen. Turkije staat op nummer 2.
De consumptie van droge vruchten en noten zit wereldwijd in de lift omdat de vruchten meeliften op de trend van de gezonde voeding, de superfoods en de biologische producten. Turkije wil als belangrijke producent een graantje van deze trend meepikken en slaagt daar ook aardig in. Voor de uitvoer van droge vruchten naar de EU zijn er geen invoertaksen, in tegenstelling tot olijfolie en verse groenten en fruit.

Over gele en zwarte abrikozen

Turkije is 's werelds grootse producent van gedroogde abrikozen. Deze worden voornamelijk geteeld in de provincie Malatya, ook 'Dried Apricot Capital of the World' genoemd.
"Er zijn 2 manieren om abrikozen te drogen", leren we bij K.F.C. Gida in Menemen. Het private bedrijf werd opgericht door de familie Celep, ooit de grootste katoenteler van Turkije, na de overheid. Vandaag is het bedrijf een

Copyright Boerenbond

internationale speler op de markt van gedroogde vruchten, zongedroogde tomaten en ingelegde pepers. "Men kan de vruchten zonder voorbehandeling laten drogen op droogbedden in de zon. Zij verkleuren dan zwart. Worden ze echter voorbehandeld met zwaveldioxide (SO_2) dan blijft de gele kleur, zijn ze zachter en kunnen ze ook langer worden bewaard. Zwavel is immers ook een ontsmettingsmiddel. Voor de biologische markt kan enkel de eerste productiemethode worden gevolgd. Biologische gedroogde abrikozen zijn dan ook zwart." K.F.C. wil zich wereldwijd profileren op de biologische markt omdat die nog sterker groeit dan de conventionele (gezondheids)markt. Denk aan vele soorten muesli. Neset Kececiogullari, verkoop- en marketingmanager bij K.F.C. Gida, weet niet hoe hij het aan de bioconsument duidelijk moet maken dat gedroogde abrikozen niet geel maar zwart zijn, want ook de bioconsument koopt met zijn ogen. Neset stelt vast dat consumenten, ook zij die zweren bij biologische producten, de geelgekleurde abrikozen (links op foto boven) verkiezen boven de zwartgekleurde exemplaren (rechts op foto p. 22). K.F.C. Gida is erkend om zowel het Amerikaanse als het Europese logo van biologische teelt op zijn producten te vermelden, maar dan mogen er geen additieven aan het product zijn toegevoegd. Het bedrijf is op zoek naar een natuurlijke manier om de gele kleur bij het drogen te behouden, want informatie volstaat blijkbaar niet.

De consumptie van noten en droge vruchten zit wereldwijd in de lift.

Over rozijnen en sultanas

Wie zich onderdompelt in de wereld van de droge vruchten ontdekt nog meer geheimen. Er is namelijk een verschil tussen krenten, rozijnen en sultanarozijnen, ook kortweg sultanas, sultaninas of Thompson Seedless genoemd. Hun moederland is Turkije, wat de benaming al doet vermoeden. Het gaat nochtans telkens over een gelijkaardige vrucht afkomstig van de druivelaar (*Vitis vinifera*). Het zijn gedroogde pitloze druiven. Krenten smaken bitter. Rozijnen en sultanas smaken zoet en kunnen, in tegenstelling tot de krenten, afkomstig zijn van eenzelfde druivelaar. Het zijn dezelfde pitloze druiven die we ook vers uit Italië in onze winkels aantreffen, maar waarvan ook wijn kan worden gemaakt. Sultanarozijnen zijn zachter en geler van kleur dan de gewone rozijnen en toch komen ze van dezelfde plant. Wat is hun geheim? We krijgen uitleg bij Sultana Raisins Cooperative Union Taris in Izmir. De coöperatie telt 15.000 leden. De grootste teler heeft 50 ha druivelaars. "Je moet minstens 5 ha hebben om rendabel te zijn", zo vernemen we. Noteer dat in Turkije 100.000 ha sultanarozijnen worden geteeld.

Sultanas worden, vooraleer ze worden uitgespreid op de droogbedden, gedrenkt in een emulsie van olijfolie en kaliumcarbonaat (K_2CO_3) waardoor de schil van de druiven zacht wordt en beter doorlaatbaar. Ze gaan dan ook sneller drogen. Sultanas hoeven slechts 7 tot 8 dagen in de zon te drogen. Rozijnen zijn onbehandeld en moeten minstens 2 weken drogen. Sultanas zijn geler van kleur en zachter van schil, waardoor zij ook beter geschikt zijn voor verwerking in brood of cakes. Zij kunnen worden gesneden in tegenstelling tot rozijnen die loskomen bij het snijden.

De telers maken zelf de keuze of ze de druiven drogen tot rozijnen of tot sultanas. Zij laten zich leiden door de markt, de prijs op de beurs maar vooral door de weersomstandigheden. Al 2 jaar worden er geen rozijnen meer geproduceerd wegens de weersomstandigheden. Telers spelen op zeker en willen hun druiven in weinig tijd kunnen drogen. De markt zit dan ook verlegen om rozijnen en telers worden gestimuleerd om opnieuw rozijnen te produceren. De prijs op de beurs moet het verschil maken.

Na het droogproces op de boerderij gaan de rozijnen of sultanas naar de fabriek. Daar worden ze gesorteerd en gescheiden van zand, steentjes en steeltjes. Ze worden ook nog eens gewassen, geolied met olijfolie – vandaar dat ze blinken – en vervolgens verpakt. Voor sortering en opzuivering past men laserscanning toe. Verwijdering van onzuiverheden en sortering gebeurt met een oogverblindende snelheid op de transportband. Sultanarozijnen en gewone rozijnen worden aangeboden in alle vormen en verpakkingen, ook met heel wat smaken en geuren. Steeds op zoek naar nieuwigheden op de markt pakt K.F.C. uit met fruitsmaak, 'Juicy Sultana Raisins'. Je kan kiezen tussen sultanas met aardbeien- of ananassmaak. Om in te spelen op de gezondheidstrend brengt het bedrijf sultanas op de markt met infusie van groene thee. Je proeft de groene thee niet echt, maar wie een doosjes van 40 g sultanas als tussentijdse snack opeet heeft tegelijk een kopje groene thee binnen. "Dat is gezond", zo staat in de boekjes. Groene thee bevat antioxidantia en veel meer. Wie vandaag wil verkopen moet inspelen op de gezondheidstrend. ■





Sultanas en rozijnen hebben een verschillend droogproces. Sultanas zijn geler van kleur en zachter van schil, waardoor ze meer geschikt zijn voor verwerking in brood of cakes. Zij kunnen worden gesneden.

Copyright Boerenbond