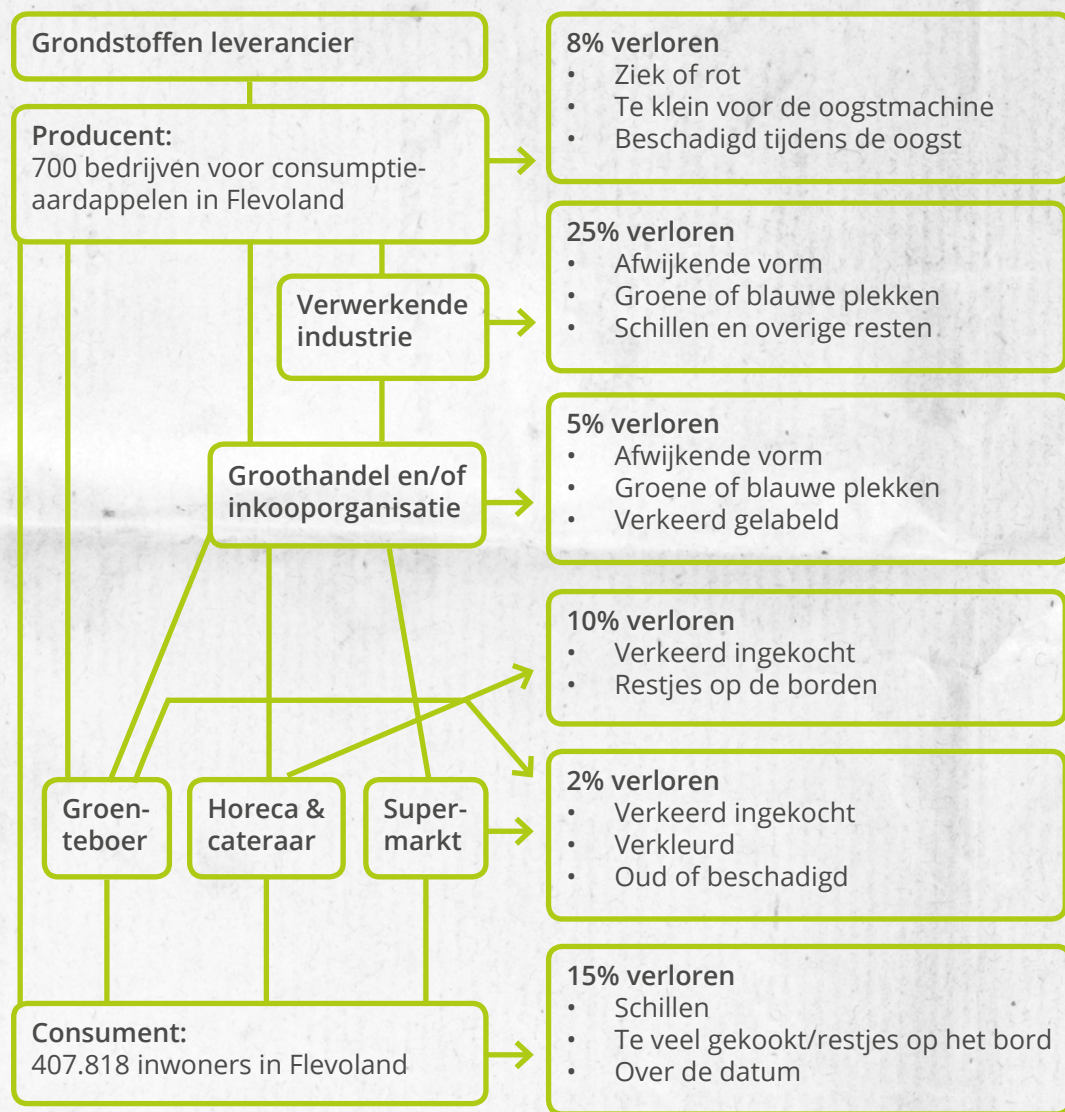


Aardappel



Feitjes

- Aardappelen staan in de top 10 van **meest verspilde etenswaren** in Nederland.
- In Flevoland is ruim **10.000 hectare grond** waar consumptieaardappelen op geteeld worden en nog eens 9.000 hectare waar aardappelen voor pootgoed en voor de zetmeelindustrie geteeld worden.
- In Flevoland wordt meer dan **500 miljoen kg** aardappelen per jaar geproduceerd voor consumptie. Dat is 14% van de totale productie in Nederland.
- Veel aardappelen worden **geëxporteerd naar België** en de rest van Europa.
- Aardappelen **passen in de Schijf van Vijf** omdat ze een bron zijn van koolhydraten, vezels, vitaminen en mineralen.

Info

Over het algemeen wordt in Nederland de aardappel gepoot in april en geoogst in september en oktober. Na de oogst worden de aardappelen naar een koele opslag gebracht om te drogen. Als de aardappelen droog zijn, worden ze gesorteerd.

In een korte aardappelketen worden de aardappelen vlak voor het transport geweekt, gewassen, opnieuw gedroogd en eventueel ook verpakt. Een deel gaat direct naar de groenteboer, een ander deel gaat naar de groothandel. In een lange aardappelketen gaan de aardappelen naar de verwerkende industrie die er bijvoorbeeld chips, friet, krieltjes of puree van maakt.



Achtergrondinformatie bij 'Voedselketens in beeld: Aardappel'

Over het algemeen wordt in Nederland de aardappel gepoot in april en geoogst in september en oktober. Aardappelen worden geteeld op 'ruggen'. Er worden gewasbeschermingsmiddelen gebruikt om onkruid te bestrijden en om ziekten en vraat door insecten te voorkomen. Een maand voor de oogst wordt het loof doodgespoten of verbrand, de aardappelen blijven nog even onder de grond. Na het oogsten worden de aardappelen naar de opslag gebracht. Daar worden ze gedroogd en opgeslagen in een koële ruimte. Restjes grond blijven zolang op de aardappelen zitten, want daardoor blijven de aardappelen van goede kwaliteit.

Als de aardappelen droog zijn, worden ze gesorteerd. Daarvoor gaan ze eerst over een schuddende lopende band, zodat de grond eraf valt. Daarna gaan ze door verschillende zeven waarbij de grote, middelgrote en kleine aardappelen van elkaar gescheiden worden. Slechte aardappelen worden er tussenuit gehaald. Vervolgens worden de aardappelen klaargemaakt voor transport of ze gaan nogmaals de opslag in. Als de aardappelen lang bewaard moeten worden, worden ze na het sorteren ook nog met een kiemremmer behandeld.

In een korte aardappelketen worden de aardappelen vlak voor het transport geweekt, gewassen, opnieuw gedroogd en eventueel ook verpakt. Een deel gaat direct naar de groenteboer, een ander deel gaat naar de groothandel. Via de groothandel komen de

aardappelen bij de horeca, de cateraars en ook bij de groenteboer terecht. In een lange aardappelketen worden de aardappelen naar de verwerkende industrie gebracht. Aardappelen die niet geschikt hoeven te worden, worden hier alleen geweekt, gewassen, opnieuw gedroogd en verpakt. De rest gaat door een machine die de aardappelen schilt. De aardappelen worden gewassen en gaan vervolgens langs een sensor waar de aardappelen met plekjes of een afwijkende vorm weggehaald worden. De verdere bewerking hangt af van de soort aardappel en het beoogde eindproduct. Alle schillen en andere restjes aardappel die achter blijven, worden vergist of verwerkt tot veevoer.

De tafelaardappelen en andere aardappelproducten (chips, friet, krieltjes, puree, etc.) gaan via een groothandel en/of inkooporganisatie naar de supermarkt. Niet alle Flevolandse aardappelen blijven in Nederland, een groot deel wordt geëxporteerd naar België en de rest van Europa. Ook gaat er een kleiner deel naar Afrika, Amerika en Azië. Uiteindelijk komen de tafelaardappelen en verwerkte aardappelproducten bij de consument terecht. Daar worden vaak nog veel restjes van aardappelen weggegooid. Daarom staan ze in de top 10 van meest verspilde etenswaren in Nederland.

Bronnen:

www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/rapport%20landbouw.pdf

www.cbs.nl/nl-nl/cijfers#theme=landbouw_kennisplatform.aardappels.nl/na-de-oogst/

www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/aardappelen.aspx

www.nao.nl/nl/markt/exportcijfers

F.M. de Jong (2016). Ons voedsel: Over wat erin zit, hoe het wordt gemaakt & wat het met ons doet. Amsterdam: Fontaine Uitgevers.

