

PERSBERICHT

Ruim 2 op de 3* consumenten verkiezen in Europa geteeld fruit en groenten

Kwaliteit en smaak zijn de twee belangrijkste aankoopcriteria

Bij de aankoop van groenten en fruit geven de consumenten voorrang aan kwaliteit, smaak en voedselveiligheid boven andere aspecten zoals variëteit en prijs. Bovendien verkiest meer dan de helft een zonnenserre als teeltsysteem omdat ze die als veilig, milieubewust en gezond ervaren.

Zes op de tien bevroegde consumenten eet elke dag een portie groenten of fruit. In België is dat zelfs zeven op de tien. Kwaliteit en smaak zijn dan ook de belangrijkste aankoopcriteria. 40% van de respondenten zegt dat de Europese teeltmethoden namelijk vertrouwen inboezemen. Bij Belgische consumenten ligt dat vertrouwen met 47% nog hoger. Daarnaast vindt 56% de in zonnenserres geteelde groenten en fruit veilig en gezond. Dat zijn de voornaamste conclusies van de eerste Europese survey ooit inzake de perceptie van groenten en fruit in het kader van het Europese CuteSolar-programma.

Perceptie van zonnenserres

Zes op de tien groenten en fruit die in Europa worden geconsumeerd, worden geteeld in zonnenserres in de Zuid-Spaanse regio Almeria en aan de kust van Granada. De productiecapaciteit van de Spaanse zonnepanelen is zo groot dat ze 50% van de Europese markten bevoorraden. In de winter is dat zelfs 60%.

Uit de survey blijkt dat bijna 50% van de consumenten een positief beeld heeft van de fruit- en groententeelt in zonnenserres. 36% heeft geen mening en minder dan 4% heeft een negatief beeld. De belangrijkste reden voor de positieve perceptie van zonnepanelen is de groene energie bij de teelt van gewassen. 96% van die energie komt namelijk rechtstreeks van de zon. 58% van de ondervraagden geeft dat als positief aspect aan. Vervolgens brengt 37% van de gebruikers het imago van de serres in verband met een hoogtechnologische landbouw. Bovendien koppelt 34% van de ondervraagden de geringe milieu-impact aan een positieve sociale impact voor de regio, dankzij de creatie van werkgelegenheid, voornamelijk voor laaggeschoolde mensen. 56% vindt fruit en groenten telen in zonnenserres milieuvriendelijker.

**Dat blijkt uit grootschalig Europees onderzoek over de perceptie van groenten en fruit uitgevoerd bij een representatieve steekproef van 4.505 consumenten in België, Duitsland en Spanje in het kader van het CuteSolar-programma "Growing the Taste of Europe in Solar Greenhouses". CuteSolar peilde bij de bevroegde consumenten naar hun kennis over de productiemethoden van groenten en fruit en welke hun voorkeuren waren op het gebied van koopgewoonten.*

PERSBERICHT

Over CuteSolar

CuteSolar is een programma van APROA, de vereniging van groenten- en fruittelersorganisaties van Andalusië, HORTIESPAÑA, de Spaanse interprofessionele organisatie van groenten en fruit en FruitVegetablesEUROPA (EUCOFEL), de Europese groenten- en fruitvereniging, met als doel de Europese consument te informeren over de specifieke kenmerken van landbouwproductiemethoden in zonnenserres, met name wat betreft belangrijke aspecten zoals duurzaamheid en respect voor het milieu en de veiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid van de gewassen. Het programma, waarmee een totale investering van €1,95 miljoen is gemoed, wordt meegefinancierd door de Europese Unie, heeft een looptijd van drie jaar (2020-2022) en loopt in België, Duitsland en Spanje.

Wat is een zonn serre?

Een gesloten constructie, overdekt met plastic zeilen, waar de zonnestrallen doorheen schijnen en die het licht toelaat dat planten nodig hebben om in de wintermaanden de juiste temperatuur te behouden voor hun ontwikkeling, zodat ze fotosynthese kunnen uitvoeren. Hierbij produceren de planten voedingsstoffen uit de CO₂ die zij uit de lucht opnemen en geven zij enorme hoeveelheden zuurstof af aan de atmosfeer. Zonnenserres verschillen aanzienlijk van de productiemethoden die in andere serres worden gebruikt, waar verwarmings- en verlichtingssystemen op basis van fossiele brandstoffen worden gebruikt, die tot 30% meer energie kunnen verbruiken en daardoor vervuilend zijn.

Contact:

Sam Jaspers -