

PERSBERICHT

## Zuid-Europese zonnserres evolueren mee met nieuwe eetgewoontes van de consument

Verscheidene variëteiten tomaten voor fijnproevers, mini-aubergines, kleine meloenen, watermeloenen zonder pit en duurzame producten zijn slechts enkele van de consumententrends.

**XXX 2022-** Om in te spelen op de veranderende smaak en behoeften van de consumenten passen de zonnserres uit Zuid-Spanje voortdurend hun aanbod en productie aan. Het nieuwe winkelpubliek varieert van consumenten die op zoek gaan naar nieuwe smaken en variëteiten om hun gerechten te verrijken, naar singles die kleinere verpakkingen prefereren of mensen die gezonde kant-en-klare snacks willen voor henzelf en hun gezin. Daarnaast is er ook een stijging waarneembaar in de vraag naar duurzame productie vanuit arbeids- of milieuoogpunt. Dat blijkt uit een rapport opgesteld door het consortium van producentenorganisaties achter CuteSolar: "Zonnserres en nieuwe consumentengewoonten".

Het consortium van producentenorganisaties achter CuteSolar wijst erop dat: *"De groente- en fruitproductie van de zonnserres in Almeria en Granada getuigt van het vermogen van lokale producenten om te innoveren en zich aan te passen aan nieuwe consumententrends."* Dit consortium heeft een rapport opgesteld over "Zonnserres en nieuwe consumentengewoonten", waarin wordt ingegaan op de belangrijkste consumententrends en de wijze waarop zonnserres zich aan deze nieuwe eetgewoontes hebben aangepast. De belangrijkste conclusies luiden als volgt:

### 1. Gastronomische en exclusieve producten

6 op 10 Belgen geeft aan dat de kwaliteit (62,8%) en de smaak (58,6%) van hun groenten en fruit de belangrijkste criteria zijn indien men aankopen doet. De helft geeft bovendien ook aan dat men liever groenten en fruit met een betere textuur, aroma en smaak dan de gebruikelijke traditionele soorten\*.

De Zuid-Europese zonnserres volgen deze trend en produceren enkele bijzondere fruit- en groentevariëteiten. Deze gastronomische soorten staan bekend om hun uitstekende organische eigenschappen (kleur, smaak, textuur en aroma) en zijn daarnaast op een duurzame manier geproduceerd. Door hun hoge kwaliteit worden ze zowel gebruikt

## PERSBERICHT

door grote chef koks met internationale faam, zoals de Spaanse Ferrán Adriá, als door menig hobbykok.

Enkele van deze premiumgroenten zijn de RAF-tomaat, die wordt gekenmerkt door zijn intense smaak en sappige, vlezige textuur of de chocolade-peper, die zijn naam dankt aan zijn kleur. Deze peper wordt gekenmerkt door zijn zoete en aromatische smaak en door het feit dat hij van binnen weinig zaden bevat. Daarnaast zijn ook de courgettebloemen die alleen in zonnenserres worden geteeld een ware delicatessen. Deze eetbare bloemen, die men zowel rauw als gekookt kan bereiden, hebben een zachte, vlezige textuur en vormen zo een smaakvolle lekkernij.

## 2. Mini's als gezond tussendoortje

Bezorgdheid om gezonde voeding zet consumenten ertoe aan meer voedzame en heilzame producten te consumeren, in plaats van ongezonde snacks. Bijna 4 op de 10 Belgen zeggen dat het belangrijk is voor hen om gezond voedsel te kopen\*.

Zich bewust van deze trends worden de laatste jaren in zonnenserres zogenaamde babygroenten geteeld die als gezonde snack dienen. Naast de cherrytomaatjes, die wellicht de bekendste en meest geconsumeerde snackgroente zijn, worden ook kleine komkommers, mini-aubergines en zoete bitepaprika's geteeld.

Hun miniatuurformaat vergemakkelijkt niet alleen de consumptie van deze groenten, maar maakt ze ook aantrekkelijk voor koks om ze te verwerken in hun recepten. Zo verkrijgt men niet enkel prachtige, maar ook gezondere gerechten.

## 3. Producten die zich aanpassen aan eenpersoonshuishoudens

In België bestaat een op drie huishoudens (35%) uit alleenwonenden, een aantal dat jaarlijks toeneemt\*\*. De groeiende bezorgdheid rond voedselverspilling en de vraag naar aangepaste verpakkingen, hebben de Spaanse boeren ertoe aangezet grote vruchten, zoals watermeloen of meloen, kleiner te maken voor het comfort en de eetbaarheid.

## 4. Nieuwe rassen voor nieuwe smaken

Als het op voeding aankomt zijn niet enkel de smaakpapillen van tel, maar wil het oog ook wat. Daarom zijn zaadbedrijven en landbouwers voortdurend nieuwe variëteiten aan het ontwikkelen die de consument verrassen met hun smaak, grootte, kleur, aroma en textuur. In de zonnenserres in het zuiden van Spanje zijn de R&D-centra en

## PERSBERICHT

proefboerderijen van de beste zaadbedrijven ter wereld gevestigd, zij werken aan nieuwe groenten- en fruitrassen.

*"Elk jaar evalueren de zaadbedrijven de prestaties van duizenden nieuwe kruisingen tussen verschillende rassen, waarvan, na een lang selectieproces dat 7 of 8 jaar kan duren, slechts een klein percentage erin slaagt de status van een commercieel ras te bereiken",* legt het CuteSolar consortium uit.

## 5. Gemakkelijker en gebruiksvriendelijker te consumeren producten

Ook de drukke levensstijl van consumenten heeft impact op de voedingstrends. Zo worden er steeds meer producten ontwikkeld die snel, handig en makkelijk te consumeren zijn, zowel binnen als buitenshuis. De Zuid Spaanse boeren passen zich hieraan aan door het kweken van watermeloenen zonder pit of groenten en fruit die al versneden en hapklaar zijn. De sleutel tot succes van deze producten is niet enkel hun gebruiksgemak, maar ook het feit dat al hun eigenschappen en versheid intact blijven.

## 6. Producten met respect voor milieu en mens.

De consument van vandaag is steeds meer begaan met duurzaamheid, zowel op milieu- als op arbeidsgebied.

Gewassen die in Zuid-Europese zonnenserres worden geteeld, worden gekenmerkt door een duurzaam gebruik van watervoorraden via precisielandbouw, recycleren 95% van de gebruikte kunststoffen en zijn wereldleiders op het gebied van de toepassing van biologische technieken voor ongediertebestrijding.

Vanuit het oogpunt van werkgelegenheid heeft de waardeketen van de zonnenserres - vanaf het moment dat de producten worden geteeld tot het moment dat ze in de schappen van de supermarkt liggen - een aanzienlijke sociale impact. De sector voorziet in het levensonderhoud van 14.500 gezinnen, 45.000 directe banen (waarvan 60% arbeidsmigranten) en meer dan 100.000 indirecte banen.

\*Online enquête uitgevoerd door een onafhankelijk onderzoeksbureau tussen 9 september 2022 en 16 september 2022 bij 1000 Belgen die representatief zijn volgens taal, geslacht, leeftijd en diploma. De maximale foutmarge bij 1000 Belgen is 3,02%.

\*\* <https://statbel.fgov.be/nl/nieuws/alleenwonenden-en-alleenstaande-ouders-maken-45-van-de-belgische-huishoudens-uit>

\*\*\*

## PERSBERICHT

### Wat is een zonnenserre?

Een gesloten constructie, overdekt met plastic zeilen, waar de zonnestralen 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 CO<sub>2</sub> 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 vervuילend zijn.

### Wat een zonnenserre NIET?

Een serre met zonnepanelen die zonne-energie omzetten in elektrische energie die dan kan worden gebruikt om gewassen kunstmatig te verwarmen of te belichten.

### Over Cute Solar

Cute Solar (Cultivating the Taste of Europe in Solar Greenhouses) is een programma dat wordt gepromoot door **APROA**, Vereniging van Groenten- en Fruitproducentenorganisaties van Andalusië, **HORTIESPAÑA**, Spaanse Interprofessionele Organisatie van Groenten en Fruit, en **AREFLH** (Vereniging van Groenten-, Fruit- en Tuinbouwgebieden), 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 fruit en groenten.

Het programma, met een totale investering van €1,95 miljoen, wordt medegefinancierd door de indienende organisaties en de Europese Unie, heeft een looptijd van drie jaar (2020-2022) en loopt in België, Duitsland en Spanje.

### Disclaimer

De inhoud van deze promotiecampagne geeft uitsluitend het standpunt van de auteur weer en valt onder de uitsluitende verantwoordelijkheid van de auteur. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap voor Onderzoek (REA) aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor hergebruik van de informatie die erin is vervat.

\*\*\*

### PERSCONTACT:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met  
Sam Jaspers  
+32 499 28 34 00