Aardappelen telen

De teelt van aardappelen is voor de boer een bezigheid die het hele jaar rond duurt…

Bemesting

Als je weet dat één hectare meer dan 40 ton aardappelen kan opbrengen dan is het duidelijk dat aardappelen telen heel wat van de bodem vraagt. Daarom worden meststoffen gegeven om de vruchtbaarheid van de bodem in stand te houden en het gewas de nodige voedingsstoffen te geven.

Ploegen

In oktober wordt de grond geploegd. Plantenresten gaan onder de grond en de bodem wordt tot op 30 cm diepte losgemaakt. Het vocht in de grond zal in de winter door bevriezing uitzetten en zo de grond op een natuurlijke wijze doen verkruimelen. Dit is belangrijk omdat aardappelen een vrij zwak wortelgestel hebben. Daarom moet de grondstructuur los zijn zodat de knollen regelmatig uitgroeien.

Poten

Ondertussen werd het pootgoed aangekocht en opgeslagen. Op het einde van de bewaarperiode bedraagt de temperatuur zelfs 15°C. Bij deze temperatuur vormen de pootaardappelen uitlopers en zijn ze klaar om gepoot te worden. Om kwaliteitsaardappelen te telen moet het uitgangsmateriaal prima zijn: gecertificeerd pootgoed dus!!

In april gaat het pootgoed de grond in. Dat gebeurt machinaal. De pootmachine legt de aardappel op regelmatige afstanden van elkaar en de aanaarder schuift er losse grond overheen. Door het aanaarden worden de ruggen gevormd: de plant krijgt extra losse grond.

Groei en bloei

Wanneer de eerste blaadjes boven komen worden de ruggen met een rijenfrees hoger gemaakt. De plant krijgt daardoor extra losse grond en het onkruid wordt vernietigd.

Tijdens de knolvorming krijgen de planten nog extra vitaminen onder vorm van kunstmest en wordt het veld gecontroleerd op ziekten en plagen. In de zomer staat het veld volop in bloei. De kleur van de bloempjes varieert van wit tot paars.

Rooien

Drie weken voor het rooien wordt het loof doodgebrand of -geklapt zodat de groei van de aardappelen stopgezet wordt en de knollen kunnen afrijpen.

Steeds beter uitgeruste rooimachines halen de aardappel uit de grond waarna ze naar de opslagruimte worden gebracht.

Bewaren

Na het rooien bereiken de aardappelen hun eerste verblijfplaats: de bewaarschuur.

Voor ze de bewaarschuur binnen gaan krijgen de aardappelen nog een dun laagje poeder over zich heen om het kiemen tijdens de bewaring te remmen.

De ideale omstandigheden zijn: ± 7°C, donker en een relatief hoge luchtvochtigheid. Let wel: bij te lage temperaturen zal de aardappel het zetmeel omzetten in suiker wat resulteert in een zoete smaak. Een donkere ruimte voorkomt uitlopers en groenverkleuring en een relatief hoge luchtvochtigheid voorkomt dat de aardappelen rimpelen.

Aardappelen geoogst in de herfst kunnen het jaar rond bewaard worden en continu in de winkel beschikbaar zijn. Rekening houdend met de inpakdatum handhaaft men voor gewassen aardappelen best een omloopsnelheid van 1 week.

Niet alle variëteiten zijn geschikt om te bewaren, maar de bewaaromstandigheden doen heel veel.

Ieder aardappelgewas doorloopt alle hierboven beschreven stadia. Bij een vroeg ras volgen de verschillende stadia elkaar sneller op dan bij een laat ras.

De handelaar / bereider-verpakker

In etappes worden de aardappelen uit de stock gehaald en verder verwerkt door de bereider-verpakker. Hij sorteert de aardappelen, maakt ze schoon en verpakt ze tenslotte.

Elke bereider-verpakker krijgt, wanneer hij aan verschillende voorwaarden voldoet, een erkenningsnummer van het Ministerie van Middenstand en Landbouw, die de controle uitvoert. De bereider-verpakker is verplicht dit nummer op de verpakking te zetten. Zo kan de herkomst van de aardappelen steeds achterhaald worden, ook als ze al in de winkel liggen.

Bij het behandelen van de aardappelen wordt er op gelet dat de temperatuur minimum 12°C bedraagt en dat de transportbanden goed aansluiten zodat de knollen geen diepe val maken of scherpe bochten nemen.

Sorteren

Bij de bereider-verpakker worden de aardappelen eerst gesorteerd naar grootte en kwaliteit: via transportbanden worden de aardappelen vervoerd en ondergaan verschillende behandelingen: misvormde, groene aardappelen met rooibeschadigingen… alle aardappelen met externe gebreken worden uitgesorteerd en gaan naar dierenvoeding.

Ze worden ook op grootte gebracht. Op grote zeven worden ze getrieerd. De allergrootste worden bijvoorbeeld gebruikt voor het maken van frieten, chips, … De kleinste, die door de zeef vallen, worden als krielaardappeltjes verkocht.

Schoonmaken

Voor de aardappelen verpakt worden, worden ze schoongemaakt: ofwel gewassen, ofwel geborsteld. De gewassen aardappel neemt een steeds groter deel van de afzetmarkt en wordt meestal verkocht in kleinverpakking (2,5 kg en 5 kg).

Na het wassen worden de aardappelen nogmaals geselecteerd op kwaliteit. De aardappelen die geschikt zijn voor consumptie worden met warme lucht droog geblazen.

Verpakken

Alvorens de aardappelen naar de distributie gaan is er nog een laatste behandeling, namelijk de verpakking.

Volgens de wet moet de verpakking ‘stevig zijn, zuiver en geen vreemde geuren afgeven’. Er zijn dus mogelijkheden…

De plastiek zak, bijvoorbeeld. Deze is voorzien van perforaties om de verluchting van de knollen te verzekeren. Polyethyleen kan gerecycleerd worden bij selectieve omhaling.

Een tweede mogelijkheid is het netje. Deze verpakking staat de aardappelen toe vrij te ademen. De winkelier heeft wel meer werk met schoonmaken.

Tenslotte is er de papieren zak. Deze is iets duurder, maar langere bewaring is mogelijk door de donkere, ietwat vochtige omgeving. Bovendien is deze verpakking recycleerbaar.

De meest voorkomende verkoopseenheden zijn: 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg en losse verkoop.