

# De REO Veiling van A(ardbeien) tot Z(ilveruijen)

Reportage: Sabine Simoens, WES

De REO Veiling in Roeselare is de op één na grootste groenten- en fruitveiling van ons land. Wie voor het eerst een verkoop bijwoont in de indrukwekkende veilingzaal is wellicht verast dat er helemaal geen groenten of fruit te bespeuren vallen. Wel zes grote klokken die verschillende stukken informatie tegelijkertijd geven en lampjes die razendsnel van de hoogste naar de laagste prijs lopen. De groothandelaars, exporteurs en distributeurs in de zaal laten zich niet uit hun concentratie brengen. Het ziet er allemaal nogal abstract uit. Na een gidsbeurt door communicatieverantwoordelijke *Ann Van Nieuwenhove* en een gesprek met algemeen directeur, *Noël Keersebilck* wordt de werking van de REO Veiling alvast duidelijk. Welkom in een wereld waar alles in het teken staat van onze dagelijkse portie verse groenten en fruit!



■ Algemeen directeur REO Veiling, Noël Keersebilck: "Wij geloven in de familiale bedrijfsstructuren in West-Vlaanderen, op voorwaarde dat de bedrijven meer gaan samenwerken."

## Hoe profileert de REO Veiling zich?

De REO (*Roeselare En Omstreken*) Veiling is een coöperatieve groenten- en fruitveiling. Ons doel is het commercialiseren van verse groenten en fruit die geproduceerd en aangevoerd worden door de individuele leden-producenten van de coöperatie. Op die manier betekent de veiling een stimulans voor de ontwikkeling van de tuinbouw in de regio. De REO Veiling bestaat 60 jaar en nog steeds zijn de aandeelhouders (gewezen) tuinders. Ondertussen heeft de REO Veiling een uitstekende reputatie wat betreft de kwaliteit van de aangeboden groenten

en fruit. Kwaliteit is een prioriteit voor de REO Veiling, gezien wij een afzetorganisatie zijn voor de versmarkt. Groenten bestemd voor de diepvriessector volgen andere wegen.

## Hoe verloopt de veiling van groenten en fruit precies?

Groenten en fruit worden simultaan verkocht. Dat wil zeggen dat eenzelfde product op hetzelfde ogenblik in alle Belgische veilingen te koop aangeboden wordt en kan gekocht worden door elke koper, waar hij zich ook bevindt.

## Door de simultane verkoop kan dus aangekocht worden vanuit een andere veilingzaal?

Meer zelfs, het is ook mogelijk van thuis uit. Dank zij doorgedreven technologie volgt nu al bijna een kwart van de kopers de prijsvorming op de klok vanuit het eigen kantoor en doet zo de aankopen. De 'virtuele veilingzaal' zorgt voor een vlottere handel en is vooral belangrijk voor buitenlandse kopers. Thuisaankoop is zo succesvol dankzij de kwaliteitsgaranties die REO biedt. Groenten of fruit worden trouwens niet meer – zoals vroeger – getoond in de veilingzaal. De aankopers kun-



nen blindelings vertrouwen op de codes op de klok. Deze codes geven de kwaliteit en sortering van de producten weer, zoals bepaald in de lastenboeken van *Flandria* en geldend voor alle Vlaamse veilingen.

**De REO Veiling is - na de Mechelse Veilingen - de grootste van België. Over welke hoeveelheden groenten en fruit gaat het dan?**

Per jaar verhandelt de REO Veiling maar liefst 180.000 ton voor de versmarkt. Dat is een enorm volume, maar in Europees perspectief heeft dit weinig impact. Het gaat om slechts 0,5% van de markt. Vandaar het belang van samenwerking tussen de zes Belgische veilingen die tot LAVA (*Logistieke en Administratieve Veiling-associatie*) behoren. De oprichting van het *Flandria* label is één van de gemeenschappelijke initiatieven om de kwaliteit van de diverse veilingen op elkaar af te stemmen. Andere activiteiten zijn het bundelen van onderzoeksmiddelen en het coördineren van de marketing.

**Merkgroenten en keurfruit**

*EurepGAP (European Retail Producers, Good Agricultural Practice)* staat voor de eisen die in mondiaal verband aan land-en tuinbouwbedrijven worden gesteld in verband met voedselveiligheid, duurzaamheid en kwaliteit. De normen liggen vast in een protocol dat door 26 Europese marktorganisaties is opgesteld. De REO Veiling behaalde als eerste Belgische veiling het groeps-certificaat om *EurepGAP*-controles uit te voeren. Tweederde van de productie verloopt reeds volgens deze strenge Britse normen.



*Flandria* is hét Belgische keurmerk en wordt gebruikt door de zes belangrijkste Vlaamse groenten- en fruitveilingen. Het keurmerk garandeert milieubewuste teelt, kwaliteit en versheid.



*Fine Fleur* is een kwaliteitslabel voor 'ongewone' groenten, zoals aardpeperen, bundelzwammen of koraalsla, en voor het topgamma van de alledaagse groenten. *Fine Fleur* is een initiatief dat uitgaat van de REO Veiling en wordt verkocht in een beperkt aantal West-Vlaamse speciaalzaken.



foto's: REO Veiling

### Traceerbaarheid stroomopwaarts en stroomafwaarts

De wet op de voedselveiligheid die sinds 1 januari 2005 van toepassing is, mikt op drie zaken: autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid. Met de eerste twee heeft de REO Veiling al ruime ervaring. **Voor de optimalisatie van de traceerbaarheid investeerde de veiling dit jaar zo'n 3 miljoen euro in mobiele aanvoerstations en nagelnieuwe, geautomatiseerde heftrucks.** De herkomst van de producten kan altijd teruggevonden worden aan de hand van het etiket op de betreffende verpakking en de paletkaart met barcode die alle informatie bevat om het product, de teler en de veiling te identificeren. Ook van de aankoper wordt verwacht dat hij een paletkaart maakt met gegevens over de levering. Omgekeerd weet de veiling ook waar de producten terechtkomen. Deze traceerbaarheid stroomopwaarts en dan stroomafwaarts laat de veiling toe om zelf proactief eventuele problemen af te blokken of op een gerichte wijze terug te kunnen keren tot bij de bron.

### Werken met verse producten impliceert een zo kort mogelijke doorlooptijd. Hoeveel tijd verloopt er tussen het oogsten en verkopen van de groenten?

De telers brengen hun producten onmiddellijk na de oogst naar de veiling. Wij doen er op onze beurt alles aan om de keten zo kort mogelijk te maken. Zo beschikt de REO Veiling over een moderne neerzetloods die vlot toegankelijk is via 16 automatische inrijpoorten. De producenten brengen zelf de hoeveelheid, de kwaliteit en de sortering van hun groenten en fruit in het verkoopsysteem in. Dit wordt gecontroleerd door een kwaliteitsverantwoordelijke van de veiling. Elk product wordt in koelcellen in optimale omstandigheden bewaard tot de volgende ochtend. Direct na de veiling worden de groenten en het fruit met koelvrachtwagens naar de winkelpunten gebracht. We mogen dus gerust over **dagverse producten spreken**. Dat is nooit een probleem geweest in België, waar de afstanden sowieso kort zijn, maar naar het toenemend aantal buitenlandse kopers toe moeten we dezelfde kwaliteit kunnen garanderen. Onder druk van de grootdistributie – dus eigenlijk de consument – hebben we als tussenhandelaar nu werk gemaakt van de traceerbaarheid van het product, nog voor het wettelijk verplicht wordt. (zie kader)

### Verhandelt de REO Veiling uitsluitend groenten en fruit uit onze regio? En welk is het afzetgebied?

Zoals gezegd werken we met lokale telers

en daarnaast hebben we drie aanvoerplatformen: Poperinge (AFCO West), Wetteren en een samenwerking met de veiling van Saint-Omer (Noord-Frankrijk) waar vooral witloof en bloemkolen vandaan komen. Het afzetgebied van de REO Veiling situeert zich in West-en Oost-Vlaanderen en de agglomeratie Rijsel (veeleer dan Brussel). Vandaar dat we er alle belang bij hebben om ons te richten tot onze zuiderburen.

### Welke zijn de uitdagingen voor de toekomst van de REO Veiling?

We zijn zeer toekomstgericht bezig: De REO Veiling gelooft in de familiale bedrijfsstructuren in West-Vlaanderen, maar wel op grotere schaal. Bedrijven zullen meer moeten gaan samenwerken. Momenteel lopen er voorstudies naar de haalbaarheid van clustervorming in de glastuinbouw. De veiling zal een rol moeten gaan spelen die verder gaat dan louter verkoop. We moeten die producten gaan zoeken die voldoen aan de steeds strengere eisen van onze afnemers. De veiling streeft er ook naar dat er geproduceerd wordt waar er vraag naar is, én op een manier die gevraagd wordt. Zo kunnen we de consument groenten en fruit van uitstekende kwaliteit bieden die in milieuvriendelijke omstandigheden geteeld en verpakt worden. De REO Veiling investeerde dit jaar in totaal bijna 12 miljoen euro: 3 miljoen om de traceerbaarheid van de producten te garanderen en bijna 9 miljoen euro om te voldoen aan de HACCP-richtlijnen. We hopen nu in orde te zijn voor de komende tien jaar...! ■