nieuws

Inulinemaker Cosucra blijft mikken op diversificatie

nieuws

Wallonië, dat zijn hoge werkloosheidscijfers en verouderde industrieën. Of toch niet overal en allemaal? In een zoektocht naar de tegenhangers van onze geprezen Vlaamse ondernemers belandde De Tijd bij de vroegere suikerfabrikant Cosucra. De fabriek ligt momenteel grotendeels stil: enkel van oktober tot december draait ze op volle toeren. Dan worden de cichoreiwortels geoogst, waaruit Cosucra inuline extraheert. Het bedrijf zoekt naar vezels uit andere grondstoffen, die resistent zijn tegen hydrolyse, het procédé om ze vloeibaar te maken.

24 MEI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:43

Wallonië, dat zijn hoge werkloosheidscijfers en verouderde industrieën. Of toch niet overal en allemaal? In een zoektocht naar de tegenhangers van onze geprezen Vlaamse ondernemers belandde De Tijd bij Cosucra. De fabriek ligt momenteel grotendeels stil: enkel van oktober tot december draait ze op volle toeren. Dan worden de cichoreiwortels geoogst. Uit die wortels extraheert Cosucra inuline, een polyfructose of keten van fructoses.

Inuline is een smaakloze voedingsvezel, die onzichtbaar is in het product waaraan het wordt toegevoegd. Zulke vezels stimuleren een goede werking van de darmflora, wat dan weer voordelig is in de strijd tegen onder meer darmkanker. Veel van de inuline die Cosucra produceert, wordt uiteindelijk toegevoegd aan zuivelproducten. Maar het kan ook in pakweg koekjes of charcuterie.

"De aandacht voor gezondere voeding zou inderdaad in ons voordeel moeten spelen", zegt gedelegeerd bestuurder **Jacques Crahay**, "maar de groei wordt wat geremd door het gebrek aan kennis bij de consument. Wat wel al werkt, is wanneer op de verpakking 'minder suiker' of 'verlaagd vetgehalte' kan worden gezet. En dat kan ook via inuline: men haalt bijvoorbeeld een deeltje van het vet eruit, en vult het volume opnieuw aan met inuline".

Suiker wordt er niet meer gemaakt in de Rue de la Sucrerie. Crahay blikt enkele jaren terug: "Begin 2004 fuseerden de suikeractiviteiten van Cosucra met die van Groupe Sucrier en Couplet, tot de groep Iscal. Daarin zaten fabrieken in Fontenoy, Veurne, Moerbeke en Frasnes. Daar blijft alleen Fontenoy van over. De andere zijn gesloten. Een gevolg van de drastische verandering in de Europese regelgeving in 2006: de gegarandeerde prijs voor suiker viel weg, en de productiequota verlaagden".
De tak van de familie die Cosucra in Warcoing voortzette, stapte in 2004 volledig uit de suikerproductie. In 1985 was men ook begonnen met de productie van fructose uit chicorei. "Een idee van mijn vader Paul", vertelt Jacques Crahay. "Suiker bracht toen nog goed op, maar je zat als producent vast aan een gereglementeerde markt met quota, waardoor groeien onmogelijk was. Tenzij je andere bedrijven opkocht, zoals de Tiense suikerraffinaderij massaal deed. Mijn vader ging het zoeken in diversificatie".
In 1994 werd ook de fructose in het Europese suikerbeleid opgenomen, en ging men ook daarvoor met quota werken. Door de verandering in de regelgeving in 2006 viel de prijs echter plots 20 procent terug, en was de productie niet meer rendabel. Cosucra stopte ermee. "In 2003 haalden we een omzet van 150 miljoen euro, nu nog 50 miljoen euro". De personeelsafslanking kon beperkt worden tot 10 procent, via brugpensioen.
Sinds het begin van de jaren negentig diversifieerde Cosucra gelukkig ook met producten uit droge erwten, waarvoor 500 meter verderop de fabriek van Provital staat. Uit de erwten worden eiwitten, zetmeel en onoplosbare vezels gehaald. "Het voordeel is dat droge erwten goed op te slaan zijn, en dat die productie dus het hele jaar door draait". Eind jaren negentig kwam ook de inuline erbij, nu goed voor twee derde van de productie. "Het kostte wel enige moeite. We moesten nieuwe procedés ontwikkelen en machines zetten, en er moest voor zulke producten ook een markt worden gecreëerd".
Nu zijn er drie spelers op de markt van cichoreiproducten: Cosucra, een afdeling van de Tiense, en een bedrijf in Nederland. "De markt nu nog betreden, ligt niet voor de hand. Inuline is zeer goedkoop: 2.200 tot 2.500 euro per ton. Je moet dus meteen grote volumes produceren. Wij konden doorbijten omdat we startten op een moment dat er een mooie inkomstenstroom was van suiker. Nog een drempel: je moet zelf de cichoreileveranciers contracteren en hun hele oogst opkopen. Voor chicorei bestaat geen wereldmarkt".
Wanneer bijvoorbeeld de graanprijzen stijgen, moet chicorei volgen: anders wordt de verleiding voor de boeren wel erg groot om om te schakelen. Cosucra doet al 20 jaar de selectie van zaden om tot een oogst van dikke wortels te komen. Voorts zoekt het zelf

mee naar toepassingen voor klanten. Het heeft daarvoor een bakkerij, een atelier voor vleeswaren, eentje voor ijs, enzovoort.
Er wordt ook nog gezocht naar nieuwe procedés en producten. Jacques Crahay is voorzitter van Wagralim, de 'pôle de compétitivité' voor de agro-industrie. Bedrijven en onderzoekscentra leggen hun kennis samen. Zo zoekt Cosucra onder meer naar vezels uit andere grondstoffen, die in tegenstelling tot inuline uit chicorei wel resistent zijn tegen hydrolyse, het procedé om ze vloeibaar te maken. Ook is er een project om van lijnzaad alle fracties voor mensenvoeding te gebruiken. Nu gaat na de oliepersing de restfractie waarin eiwitten en vezels zitten naar veevoeders. 'De 'pôles' zijn een goed initiatief, een begin van samenwerking, maar het zou nog sneller mogen gaan', besluit Crahay.(KS)

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada