nieuws

Basilicum van eigen verticale kweek

nieuws

Na twee jaar testen brengt Bio-Planet, de biowinkels van de Colruyt Group, voor het eerst kruiden uit een zelfontwikkelde vertical farm op de markt. “In dit gesloten systeem worden de planten in rijen boven elkaar gekweekt”, legt Fabrice Gobbato, algemeen directeur van Okay en Bio-Planet uit. “Daardoor hoeven we geen gewasbeschermingsmiddelen te gebruiken, besparen we 90 procent water en gebruiken we 20 keer minder oppervlakte dan bij een klassieke teeltmethode.” In de verticale boerderij is er plek voor 250.000 basilicumplanten, genoeg om aan de vraag alle Bio-Planet filialen te voldoen. “Later dit jaar willen we ook verticaal geteelde koriander aan ons assortiment toevoegen.”

3 MAART 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



Na twee jaar testen brengt Bio-Planet, de biowinkels van de Colruyt Group, voor het eerst kruiden uit een zelfontwikkelde vertical farm op de markt. “In dit gesloten systeem worden de planten in rijen boven elkaar gekweekt”, legt Fabrice Gobbato, algemeen directeur van Okay en Bio-Planet uit. “Daardoor hoeven we geen gewasbeschermingsmiddelen te gebruiken, besparen we 90 procent water en gebruiken we 20 keer minder oppervlakte dan bij een klassieke teeltmethode.” In de verticale boerderij is er plek voor 250.000 basilicumplanten, genoeg om aan de vraag alle Bio-Planet filialen te voldoen. “Later dit jaar willen we ook verticaal geteelde koriander aan ons assortiment toevoegen.”

Colruyt Group is de eerste retailer in België die een eigen ‘vertical farm’ heeft ontwikkeld en gebouwd. “We zien ontzettend veel potentieel in deze nieuwe teelttechniek, omdat die toelaat om kruiden te kweken met een zeer kleine ecologische voetafdruk”, klinkt het. “Om dezelfde hoeveelheid planten te kweken is er 20 keer minder ruimte nodig dan in klassieke teelt. Hierdoor worden waardevolle landbouw- en natuurgronden uitgespaard.” Door de vertical farm te integreren in het distributiecentrum in Halle worden er ook vijf keer minder kilometers afgelegd dan voorheen.

Het gesloten systeem werkt met gezuiverd regenwater, opgevangen op het dak van het distributiecentrum. “De zelfontwikkelde, zuinige ledverlichting en het innovatief ventilatiesysteem maken de installatie zeer energie-efficiënt”, aldus Fabrice Gobbato, algemeen directeur van Bio-Planet. “Bovendien draait deze verticale akker op groene stroom afkomstig van windturbines en zonnepanelen. Al deze aspecten maken de farm en de basilicumplanten heel duurzaam, en dat is voor Bio-Planet doorslaggevend.”

Vanaf 4 maart kunnen Bio-Planetklanten de basilicumplantjes terugvinden onder het huismerk Boni Selection. “Hoewel deze verse kruiden geen biolabel dragen, verdienen ze absoluut een plek in ons assortiment”, verklaart Fabrice Gobbato. “Ze zijn gegroeid uit biozaad en we hebben bewust gekozen voor een bijzonder duurzaam en composteerbaar substraat gemaakt van organische reststromen, ook al is dit vandaag nog niet biologisch.”

En de smaak, hoe zit het daarmee? Maxime Willems, chef-kok en van het foodlab Proef! geeft een woordje uitleg. “Omdat we hier alle controle hebben over de groei van de planten, kunnen we de omgeving waarin de basilicum groeit helemaal optimaliseren. Licht van bepaalde frequenties stimuleert de vorming van verschillende smaakmakers waardoor deze plantjes een hele frisse en

sterke basilicumsmaak hebben. Bovendien is de kwaliteit en de smaak van elk plantje identiek, aangezien ze steeds in dezelfde gecontroleerde omstandigheden opgroeien.”
Binnen Colruyt Group was er al heel wat kennis op vlak van hernieuwbare energie, waterzuivering, ledverlichting, ventilatie, koeling en automatisatie. “De kennis van al deze technieken ligt mee aan de basis van onze eigen vertical farming-technologie”, legt Fabrice Gobbato uit. “De R&D-afdeling werkt ook nauw samen met kennisinstellingen, zoals UGent en het lichtlabo van KULeuven, om het project een stevige wetenschappelijke basis te geven.” Daarbovenop loopt er momenteel een onderzoeksproject in samenwerking met VLAIO, het Vlaams Agentschap Innoveren en Ondernemen. “Want om op termijn te kunnen opschalen of te experimenteren met andere soorten, is er bijkomend onderzoek, investering en ontwikkeling van de technologie nodig.”

Beeld: Colruyt Group

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