nieuws

Belgen lusten meer en meer peulvruchten

nieuws

Afgelopen zondag stond in het teken van soja, linzen, kikkererwten en rode, witte of zwarte bonen. Met de wereldwijde ‘Peulvruchtendag’ vroegen tal van experts, organisaties en chefs aandacht voor het enorme potentieel van peulvruchten om een groeiende wereldbevolking op een duurzame wijze te voeden. “In België is de consumptie van peulvruchten nog eerder bescheiden, maar de opmars is ingezet”, laat Rikolto weten. “Peulen hebben alles in huis om een heldenrol te spelen in ons voedselsysteem. Ze passen perfect binnen de verschuiving die we als samenleving moeten maken van dierlijke naar meer gevarieerde bronnen van eiwitten.”

11 FEBRUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:48

Lees meer over:
akkerbouw
culinair
varia



Afgelopen zondag stond in het teken van soja, linzen, kikkererwten en rode, witte of zwarte bonen. Met de wereldwijde ‘Peulvruchtendag’ vroegen tal van experts, organisaties en chefs aandacht voor het enorme potentieel van peulvruchten om een groeiende wereldbevolking op een duurzame wijze te voeden. “In België is de consumptie van peulvruchten nog eerder bescheiden, maar de opmars is ingezet”, laat Rikolto weten. “Peulen hebben alles in huis om een heldenrol te spelen in ons voedselsysteem. Ze passen perfect binnen de verschuiving die we als samenleving moeten maken van dierlijke naar meer gevarieerde bronnen van eiwitten.”

In het dieet van de Belg spelen peulvruchten vandaag nog geen grote rol. “Maar de trend is wel stijgend, we mogen zelfs spreken van een doorbraak”, klinkt het bij Rikolto. “En niet alleen bij vegetariërs.” Casibeans, een Belgisch voedingsbedrijf gespecialiseerd in peulvruchtenteelt en leverancier aan de industrie, ziet de vraag ook in ons land toenemen. “Vooral de rode bonen, linzen en kikkererwten zitten in de lift omdat steeds meer mensen flexitariër zijn en zoeken naar alternatieven voor vlees”, weet Caroline Suy, general manager van Casibeans.

Organisaties als Rikolto willen dit proces naar een meer duurzame consumptie van eiwitten versnellen – en dat duwtje hebben vele consumenten in België nog nodig om af te wijken van hun traditionele gewoonten. “Zo bracht Rikolto tijdens één van hun projecten – Voedsel voor de Toekomst – een panel van jongeren samen met de productontwikkelaars van Colruyt Group om een nieuwe pizza te creëren met een bodem op basis van kikkererwten. Vandaag worden die verkocht in Bio Planet.”

Peulvruchten: zijn ze een hype of zullen ze op ons menu blijven staan? “Beide”, meent Bram Van Looveren van Casibeans. “De huidige hype rond peulvruchten helpt om de consumptie te boosten op korte termijn. Het duurzame en gezonde karakter

gecombineerd met de lekkere smaak en relatief lage kost voor peulvruchten zijn het sterke fundament voor meer peulvruchten in ons voedingspatroon op lange termijn.”

Beeld: Justinc.WikimediaCommons

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