nieuws

Bieden aromahop, quinoa, soja en insecten potentieel?

nieuws

Onderzoeksinstituut ILVO en het Departement Landbouw en Visserij organiseerden tijdens Agriflanders een studiedag over nieuwe trends in voeding. Is er geld mee te verdienen? Wat komt er bij kijken? En waar kunnen geïnteresseerden terecht voor steun, begeleiding en kennis? Gisteren stonden we al stil bij de thema's meerwaardecreatie in de veehouderij en slimmer lokaal vermarkten. Vandaag bij de thema's aromahoppen voor de brouwerijsector en het potentieel van lokaal geteelde quinoa, soja en insecten voor humane en dierlijke voeding.

26 JANUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:32

Lees meer over:
onderzoek



Onderzoeksinstituut ILVO en het Departement Landbouw en Visserij organiseerden tijdens Agriflanders een studiedag over nieuwe trends in voeding. Is er geld mee te verdienen? Wat komt er bij kijken? En waar kunnen geïnteresseerden terecht voor steun, begeleiding en kennis? Gisteren stonden we al stil bij de thema's meerwaardecreatie in de veehouderij en slimmer lokaal vermarkten. Vandaag bij de thema's aromahoppen voor de brouwerijsector en het potentieel van lokaal geteelde quinoa, soja en insecten voor humane en dierlijke voeding.

Op de studiedag werden recente onderzoeksresultaten besproken en ondernemers aan het woord gelaten. Bedoeling was landbouwers, voedselverwerkers, onderzoekers en voorlichters te informeren en te inspireren. Na de thema's meerwaardecreatie en lokaal vermarkten, kwam het thema aromahoppen aan bod. Aanleiding was de toenemende vraag naar aromatische hop vanuit de brouwerijsector, en de nood aan authenticiteitscontrole van die hop. ILVO ontwikkelde een test op basis van DNA-fingerprints, een principe dat kort werd toegelicht door Hilde Muylle. Het effect op de hopsector in Vlaanderen kan groot zijn, stelde ze nog. "De vraag naar aromahop voor speciaalbieren kan het Vlaamse hopareaal doen groeien. Een aantal telers spelen hier al op in. Bovendien kan het de diversiteit in rassen bevorderen en de veredeling stimuleren."

Het vierde thema ging over het potentieel van lokaal plantaardig eiwit, te weten soja en quinoa. Geert Rombouts van het Departement lichtte het beleid daaromtrent van Vlaanderen en Europa toe. Zo deelde hij mee dat soja vanaf dit jaar in aanmerking komt voor ecologisch aandachtsgebied in het kader van de vergroening van het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB). Johan van Waes van ILVO had het vervolgens over de eigenschappen van de gewassen en de teelt. Wat quinoa betreft, zette hij vraagtekens bij de economische duurzaamheid van inlandse teelt. In de praktijk zijn de opbrengsten in België erg variabel, en de eiwitopbrengst van tarwe en soja is veel hoger ("factor 3-4").

Over het potentieel van inlandse soja sprak hij hoopvoller. Er is concreet vraag naar niet-ggo soja op de Europese markt en soja mag als derde teelt voor gewasdiversificatie in het kader van het GLB ingeschakeld worden. Daarenboven kan ILVO intussen

terugvallen op vijf jaar veldproeven (gemiddelde opbrengst 3,3 ton per hectare), en enkele jaren verdeling naar nieuwe aangepaste rassen. Die rassen worden in 2019 verwacht. “Een doorbraak van de teelt in Vlaanderen is haalbaar binnen 2 jaar”, besloot hij.
Uit het publiek werden deze keer een quinoa-specialist en -teler aan het woord gelaten. Francois Gilbert is medeoprichter van Quinobel en staat telers bij met advies. Marc Verhofstede op zijn beurt verbouwt quinoa naast spelt, rogge en andere oude graansoorten op zijn boerderij in Zulte. Hij verkoopt ze vooral via de korte keten en is tevreden over de meerprijs die hij ontvangt. Toch teelt hij quinoa vooral uit overtuiging. Voor boeren die twijfelen had hij één boodschap: “De kwaliteit van je bodem is belangrijk. Als die goed is, is quinoa telen gemakkelijk.”
Het vijfde en laatste thema handelde over insecten voor menselijke en dierlijke consumptie. Lieve Herman van ILVO stelde het heel duidelijk: “Eetbare insecten zijn voedzaam, kunnen groeien op reststromen en hebben een efficiënte voederconversie. Dat maakt ze vanuit duurzaamheidsoogpunt interessant. Maar er zijn nog veel aandachtspunten die opgelost moeten worden.” Daarmee verwees ze onder meer naar bacteriële sporen en antibioticaresiduen in het eindproduct, maar ook naar emissies die vrijkomen omdat insecten zoals larven het substraat omwoelen.
Evelien Decuypere van het Departement vulde aan met knelpunten in de wetgeving. Vanaf 2018 treedt een nieuwe verordening in werking die duidelijkheid moet scheppen voor gebruik in humane voeding: alle insecteningrediënten, ook hele, worden vanaf dan beschouwd als novel food. Voor gebruik in voeder gelden echter andere regels. Tot nu toe zijn insecten enkel toegelaten in pet food, en vanaf de tweede helft van dit jaar waarschijnlijk ook in visvoeder.
Dat hiaten in de wetgeving een probleem zijn, bevestigde de insectenkweker die na Decuypere het woord nam. Hij baat in Sint-Eloois-Winkel insectenkwekerij Bostoen uit (Nusect), de grootste in ons land. En hij gelooft in de toekomst, want hij wil uitbreiden van 1 tot 1,5 ton meelwormen per week naar 5 tot 6 ton per week. Hoewel hij beseft dat het teelttechnisch gezien een uitdaging zal zijn. “Het moeilijkste aan de kweek is het gebrek aan automatisering. Het voederen, kuisen, vangen… gebeurt allemaal met de hand. Dat gaat goed zolang we 1 ton per week afzetten, maar zal dat nog gaan als we 6 ton per week produceren?”, besloot hij.
Het slotwoord van de studiedag kwam van Joris Relaes, administrateur-generaal van ILVO. Hij maakte van de gelegenheid gebruik om een oproep te doen: “Om innovatie in de praktijk mogelijk te maken, moeten we ontmoetingsplaatsen creëren. Plaatsen en gelegenheden waarop onderzoekers, producenten en afnemers elkaar kunnen leren kennen en van elkaar kunnen leren.”

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