nieuws

Biobrood grotendeels bereid met buitenlands bakgraan

nieuws

Biologisch brood dat op de Belgische markt wordt verkocht, is grotendeels bereid met buitenlands graan. De biologische bakgraanteelt blijkt in Vlaanderen maar moeilijk van de grond te komen, concludeert BioForum in zijn ledenblad Bio Actief. Een aantal factoren ligt aan de basis daarvan. Zo zijn bedrijven zelden groot genoeg om kostenefficiënt bakgraan te telen en de baktechniek is vaak niet aangepast aan de kwaliteit van het bakgraan. Om die reden wil BioForum een intensere samenwerking opzetten doorheen de keten.

10 APRIL 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39



Biologisch brood dat op de Belgische markt wordt verkocht, is grotendeels bereid met buitenlands graan. De biologische bakgraanteelt blijkt in Vlaanderen maar moeilijk van de grond te komen, concludeert BioForum in zijn ledenblad Bio Actief. Een aantal factoren ligt aan de basis daarvan. Zo zijn bedrijven zelden groot genoeg om kostenefficiënt bakgraan te telen en de baktechniek is vaak niet aangepast aan de kwaliteit van het bakgraan. Om die reden wil BioForum een intensere samenwerking opzetten doorheen de keten.

De markt voor Belgisch en biologisch bakgraan komt maar moeilijk van de grond, maar toch zijn er volgens BioForum een aantal projecten die bewijzen dat er wel potentieel is. Zo teelt het Waalse Agribio, een coöperatie van biologische graanboeren, al meer dan 15 jaar biologisch graan van goede bakkwaliteit. In Limburg werken dan weer verschillende boeren samen om typische akkerfauna en -flora te beschermen door graan op een bepaalde manier te gaan telen. Regionale molenaars en bakkers verwerken dat graan en commercialiseren het met een meerprijs.

Andere Vlaamse akkerbouwers telen brouwgerst voor de productie van regionale bieren en jenever of verkopen meel in de korte keten. En dan is er nog een samenwerkingsverband tussen een graanteler, een molenaar, een bakker en een winkelketen. Met lokaal geproduceerd graan werd in 2015 op en top ‘Belgisch’ biobrood gebakken, dat als lokaal product in de winkelrekken lag. Dit initiatief kreeg na het eerste jaar een positieve evaluatie en werd in 2016 zelfs licht uitgebreid met meer areaal.

Deze initiatieven bewijzen volgens BioForum dat de markt voor biobakgraan veelbelovend is, maar er zijn nog een aantal factoren die de biologische bakgraanteelt in Vlaanderen vooruit moeten helpen. “Bedrijven moeten groot genoeg zijn om kostenefficiënt te telen. En de baktechniek moet aangepast worden aan de kwaliteit van het Vlaamse bakgraan. Daarnaast is ook het engagement van de afnemers zeer belangrijk”, luidt het. BioForum wijst erop dat zij bij voorkeur garanties geven aan akkerbouwers dat het graan wordt afgenomen tegen een prijs die lange termijnperspectieven biedt.

“Het potentieel voor de biologische bakgraanteelt is er, al blijft de omvang voorlopig nog beperkt”, concludeert BioForum. Om die reden start de organisatie met een Action Lab. Hiermee wil men de keten van het Belgisch biobrood verder ontwikkelen en opschalen. “Bedoeling is om een intensere samenwerking op poten te zetten doorheen de keten, meer biologische boeren te betrekken en het graanvolume te verhogen”, klinkt het.

Bron: Bio Actief

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