Colruyt gaat paddenstoelen kweken op een bedje van oud brood

In samenwerking met ECLO, het vroegere ‘Le Champignon de Bruxelles’, verwerkt Colruyt Group eigen broodresten als substraat om er eryngii’s, shiitakes en oesterzwammen op te kweken. Half oktober worden de eerste paddenstoelen verkocht via de overdekte versmarkten CRU.

30 SEPTEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 SEPTEMBER 2021 15:32

Lees meer over:
voedselverlies
supermarkt

De supermarktketen stapte met het idee om reststromen te valoriseren naar ECLO. De stadsboerderij in Brussel teelt paddenstoelen en microgroenten op een duurzame en circulaire manier en beschikt over de knowhow om te telen op reststromen.
Voor dit project worden broodreststromen verwerkt tot substraat, waarop dan verschillende soorten paddenstoelen kunnen groeien. Het substraat wordt na de oogst gebruikt als meststof voor de akkers van landbouwers. Zo is de cirkel rond.

Geslaagde test

“We werken al geruime tijd aan een manier om paddenstoelen te kweken op reststromen en zijn bijzonder fier dat we erin geslaagd zijn om dit project te realiseren samen met onze partner ECLO”, zegt Anna Gryseels, projectleider binnen het food-innovatieteam van Colruyt Group. Het testproject voor het kweken van paddenstoelen op broodreststromen duurde anderhalf jaar. ECLO haalt de broodreststroom, die afkomstig is van de Bio-Planet winkel in Groot-Bijgaarden, op en verwerkt ze tot substraat. Na ongeveer 10 weken zijn de paddenstoelen klaar om geplukt te worden.
“Ze zijn van superieure kwaliteit, lang houdbaar en hebben een aangename structuur”, klinkt het. Ze kunnen 10 dagen bewaard worden op een temperatuur tussen 2° en 7 °C omdat ze zo vers zijn. Eryngii en shiitakes groeien het beste op broodsubstraat, maar ook oesterzwammen worden op broodresten gekweekt. “Nu de test geslaagd is, kan Cru vanaf half oktober tijdelijk deze 3 soorten paddenstoelen aanbieden in hun markten in Overijse, Antwerpen en Gent”, aldus Gryseels. “Klanten van Cru zijn foodies en dus een belangrijk publiek om het element ‘smaak’ te testen. Ze krijgen de mogelijkheid om hun mening te geven over het product en het duurzaam telen van de paddenstoelen.” De supermarktketen is van plan om deze test op te schalen maar die plannen zijn vandaag nog niet concreet.

> **Door de broodresten nu ook te hergebruiken voor paddenstoelen, geven we ze een extra leven en dragen we bij tot minder voedselverspilling en de circulaire economie**

Stefan Goethaert - directeur Fine Food, Retail Services en Private label Colruyt Group

Overschot wordt grondstof

Colruyt Group trekt met dit project de kaart van de strijd tegen voedselverspilling. “Enerzijds zetten we in op het voorkomen van voedseloverschotten. Zo wordt meer dan 97 procent van de verse en diepvriesproducten effectief verkocht dankzij efficiënt stockbeheer”, aldus Gryseels. “Anderzijds gaan we voedseloverschotten hergebruiken in dierenvoeding, biochemie, hergebruiken van voeding voor het aanmaken van andere voeding zoals pensen. Het paddenstoelenproject past hier perfect in.”

In 2020 vertegenwoordigde brood ongeveer 14 procent van het voedseloverschot van de retailer. “Dat brood gaat vooral naar het voederen van varkens of wordt verwerkt in pensen”, vult Stefan Goethaert aan, directeur Fine Food, Retail Services en Private label bij Colruyt Group. “Door het nu ook te hergebruiken voor het telen van paddenstoelen, geven we het een extra leven en dragen we bij tot minder voedselverspilling en de circulaire economie waar overschotten opnieuw grondstof worden.”

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Who Owns The Zebra