

# Colruyt Group werkt aan nieuwe keten voor Belgische biobaktarwe

nieuws

Colruyt Group, vijf bio-akkerbouwers, een bloemmolen en een bakkerij gaan samenwerken om een nieuwe keten voor Belgische biobaktarwe te vormen. Die samenwerking moet ervoor zorgen dat vanaf dit najaar volledig Belgisch biobrood in de winkels van Bio-Planet ligt. “Elke speler in de keten blijft bij zijn métier en doet waar hij goed in is. Er zijn vooraf wel duidelijk afspraken gemaakt tussen de partners over volume, kwaliteit en prijs”, zegt Jan Van Holsbeke, divisie manager Bio-Planet.

🕒 27 MEI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 27 MEI 2021 20:49

Lees meer over:

bio

graan

supermarkt



De Halse supermarktketen heeft intussen al wat ervaring in het uitbouwen van partnerschappen met landbouwers en doorheen de keten. “Als puur Belgisch familiebedrijf is het één van de doelstellingen van Colruyt Group om zoveel mogelijk van onze producten Belgisch in te kopen”, vertelt Saskia De Block, hoofd van het land- en tuinbouwdepartement bij Colruyt Group. “Vier jaar geleden zijn we met ons eerste samenwerkingsproject in land- en tuinbouw gestart en intussen hebben we al verschillende partnerschappen lopen.”

Een globale aanpak wordt er daarbij niet gehanteerd. “We bekijken per productgroep welke uitdagingen er zijn, zowel op vlak van productie als in de keten”, vertelt De Block. “De ervaring leert ons dat er geen eenvoudige projecten zijn in land- en tuinbouw, maar de grote meerwaarde is dat we rechtstreeks met elkaar praten, in alle transparantie, constructief en open minded. Zo komen we tot oplossingen. Daar hoort een stukje springen bij, niet alleen voor de telers, maar ook voor ons als Colruyt Group.”



**“ De ervaring leert ons dat er geen eenvoudige projecten zijn in land- en tuinbouw, maar de grote meerwaarde is dat we rechtstreeks met elkaar praten, in alle transparantie**

Saskia De Block - Hoofd land- en tuinbouwdepartement Colruyt

## **Teelt baktarwe is financieel onzeker**

Voor het opzetten van deze nieuwe Belgische keten voor biologisch brood was dat volgens De Block niet anders. “We stelden vast dat er tot op de dag van vandaag amper brood van Belgisch graan in de rekken ligt, nochtans is er vraag van de consument”, aldus Colruyt Group. De reden daarvoor is simpel: voor Belgische akkerbouwers is het telen van baktarwe financieel onzeker. Zo ligt de prijs van baktarwe in de buurt van die van voedertarwe, terwijl het rendement een pak lager ligt. Ook de Belgische onvoorspelbare weersomstandigheden spelen de tarwetelers parten, want die zorgen voor wisselvallige kwaliteit van de tarwe. Akkerbouwers durven de sprong naar baktarwe niet wagen omdat ze geen gegarandeerde afzetmarkt hebben, want er moet opgebokst worden tegen import van baktarwe uit Duitsland en Oost-Europa. Om die cirkel te doorbreken en om een antwoord te bieden op de vraag van de consument naar lokaal geproduceerde voeding, bracht Colruyt Group verschillende schakels in de keten voor biologisch brood rond de tafel. Het gaat om vijf biologische akkerbouwteilers, bloemmolen Molens van Oudenaarde, bakkerij Atelier du Pain en biosupermarkt Bio-Planet. Zij zaten de afgelopen maanden samen rond de tafel en bereikten een akkoord over volume, prijs en kwaliteit.



**Samenwerking moet zuurstof geven**

Om hun engagement naar elkaar toe uit te spreken, ondertekenden zij donderdag een samenwerkingsovereenkomst op het biologisch akkerbouwbedrijf van Damien en Guy Depraetere in het Oost-Vlaamse Deftinge. “Dit akkoord moet de nodige zuurstof geven aan telers, molenaar en bakker doordat zij verzekerd zijn van hun afzet”, legt Jan Van Holsbeke van Bio-Planet uit. “Maar tegelijk hopen we ook dat het een boost kan geven aan de Belgische biotarwesector zodat ook andere bioakkerbouwers de sprong durven wagen.”

De vijf biologische graantelers, geografisch verspreid in België, hebben dit jaar 12 hectare biobaktarwe ingezaaid. Als alles goed gaat, hopen ze in augustus zo'n 55 ton tarwe te kunnen oogsten. Voor de selectie van de tarwerassen en de teeltbegeleiding kunnen ze beroep doen op het West-Vlaams proefcentrum Inagro. “De eiwitkwaliteit is voor baktarwe heel belangrijk. Het komt er dus op aan om met de juiste rassen te werken”, vertelt bioteler Guy Depraetere. “Inagro helpt ons daarbij.”



## “ We kiezen bewust voor baktarwe omdat het rendement een stuk hoger ligt als je je producten kan vermarkten voor humane voeding in plaats van voor diervoeder

Guy Depraetere - Biologische akkerbouwer

Voor Depraetere, die samen met zijn zoon het bedrijf in 2010 omschakelde naar bio, vormen granen een belangrijke teelt in zijn teeltplan. “Granen zijn essentieel als rustpunt voor boer en bodem en ze bieden de mogelijkheid voor een nateelt die goed is voor koolstofopslag, erosiebestrijding en stikstofbeheer”, klinkt het. In de biologische landbouw zijn die groenbemesters nog belangrijker omdat het gebruik van kunstmest niet toegelaten is. De groenbemester geeft als het ware stikstof aan de bodem die gebruikt kan worden door de vervolgteelt. De Depraeteres hebben intussen al wat ervaring met biologische baktarwe. “We kiezen bewust voor baktarwe omdat het rendement een stuk hoger ligt als je je producten kan vermarkten voor humane voeding in plaats van voor diervoeder”, legt Guy uit. Toch is het resultaat van de teelt wisselend. Zo is de onkruidbestrijding bij wintertarwe niet eenvoudig, terwijl het rendement van zomertarwe lager is. Een ander probleem dat volgens Depraetere kan opduiken, is wildschade. De kleine tarweplantjes vallen immers in de smaak van kraaien. “Goede groeiomstandigheden van bij de zaai zijn cruciaal voor de teelt”, stelt hij. “Het ketenengagement dat alle partners zijn aangegaan, vergemakkelijkt de stap naar bakgranen wel een heel stuk.”



### **55 ton baktarwe voor 115.000 broden**

Wanneer de baktarwe in augustus wordt geoogst, zal die door de Molens van Oudenaarde vermalen worden tot Belgisch biobloem. 55 ton baktarwe zal zo'n 36 ton bloem opleveren. Daarna gaat bakkerij Atelier du Pain ermee aan de slag om er kwalitatieve biobroden van te maken, zo'n 115.000 in totaal. Die zullen verkocht worden in de 31 winkels en de webshop van Bio-Planet. "We mikken op drie verschillende soorten biologisch desembrood en bekijken nu met Atelier du Pain welke we zullen aanbieden", legt de divisie manager van Bio-Planet uit.



## **“ We willen als Bio-Planet echt een voorloper zijn in het aangaan van duurzame partnerschappen met lokale telers en ketens**

Jan Van Holsbeke - Divisiemanager Bio-Planet

Op termijn wil de biosupermarkt het aandeel Belgisch brood in de rekken verder uitbreiden. "Dat blijft het belangrijkste doel van deze nieuwe keten: onze klanten brood aanbieden dat gemaakt is van Belgische grondstoffen en door Belgische spelers en op die manier een positieve beweging in gang zetten waardoor de Belgische biobaktarwesector tot ontplooiing kan komen", stelt Van Holsbeke. "We willen als Bio-Planet echt een voorloper zijn in het aangaan van duurzame partnerschappen met lokale telers en ketens."

**Bron:** Eigen verslaggeving

**Beeld:** Colruyt Group / VILT

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra