De ambachtelijke vleesvervangers van La Vie est Belle: “We maken niets na”

Eten we vanavond pouletekkes, speck of gehacktballen? Het zijn maar een paar van de verleidelijke benamingen voor vleesvervangers op basis van sojastructuur, maar de boerenorganisaties vinden dat misleidend. Lieven Deraeve van het familiebedrijf La Vie est Belle wil de tegenstelling overstijgen: met lokale ingrediënten en ambachtelijke verwerking timmeren ze al dertig jaar aan de weg van een meer plantaardige eetpatroon.

1 MAART 2022 – LAATSTE UPDATE 2 MAART 2022 8:26

Lees meer over:
vleesvervanger





Lieven, vleesvervangers zijn vandaag hot, maar ik veronderstel dat jullie een lange catacombentijd gekend hebben. Kan je eens vertellen waar jullie bedrijf vandaan komt?

Ik ben de tweede generatie, mijn ouders hebben La Vie est Belle in hun keuken opgericht in 1992. Dat was toen puur uit ideologie. Ze waren verplegers geweest in Rwanda en dachten daar toen veel na over een betere balans in de voeding en over hoe we best op lange termijn zorg dragen voor ons lichaam. De oorsprong van de ingrediënten was voor hen heel belangrijk, het moest allemaal bio zijn vanaf dag één. Er is heel wat veranderd sinds die dagen: wij waren een kleine niche voor geitenwollensokken. Bio én vegetarisch. Maar vandaag zitten die geitenwollensokken lekker warm. (lacht)

De dioxinecrisis is voor ons een grote katalysator geweest. Het bewustzijn rond voeding werd groter vanaf het eind van de jaren negentig. Grote, kapitaalkrachtige bedrijven hebben ons voedingssysteem een bepaalde richting uitgestuurd. Wij pleiten voor een betere balans in wat we eten, maar ook in de landbouw. Dat gaat over de diversificatie in het teeltplan, over vermijden dat we te zeer afhankelijk worden van een grote hoeveelheid meststoffen of dat we met onze waterhuishouding in de problemen komen.

Jullie zitten hier in Oostkamp, niet ver van de groentestreek. Hoe werken jullie lokaal? Heel veel telers klagen over hun prijzen.

Wij willen een langetermijnrelatie aangaan met onze leveranciers; we werken zoveel mogelijk met verse groenten. De vzw De Lochting is onze lokale tussenschakel en leverancier. Een paprika moet nog altijd uit Spanje komen, maar we willen wel meer en meer een lokale USP (Unique Selling Proposition, nvdr) creëren ten aanzien van grote spelers als Unilever of Nestlé. Wij hebben omzet die een fractie is van hun marketingbudget, dus dat moet wel. Als we het verhaal op tafel leggen van de lokale biologische boer, dan is dat duidelijk en transparant. Wij hoeven niets te verstoppen, dat is een zaligheid om op die manier te kunnen werken.



Uitgelicht

FOD Economie wil ‘poulettekes’ en ‘gehacktbal’ in de ban

nieuws

De federale overheidsdienst (FOD) Economie werkt aan richtlijnen die namen als hamburger en 'kipstuckjes' verbiedt voor plantaardige producten. Dat schrijft De Tijd.

10 FEBRUARI 2022

Lees meer

Je spreekt over de marktetingbudgetten van de grote jongens, maar kan ik jullie product in de supermarkt vinden?

Een jaar of tien geleden zijn we beginnen leveren aan Delhaize, wij hebben bewust de keuze gemaakt om onder *private label* te werken, dus niet onder ons eigen merk La Vie est Belle. Wij waren eerst bekend in de biosector, in Nederland zijn we sinds een jaar of vijf onze intrede aan het maken.

Het marketingbudget dat je nodig hebt om in de retail een grote introductie te doen is gigantisch en tegelijk zijn we te veel gehecht aan de onafhankelijkheid en de link met de kleine biowinkels van ons eigen merk. Alle biologische producten met een sleeve in de Delhaize komen van ons. Dat zijn ongeveer 18 producten van falafels tot sojastukjes met curry.

Ik kan me inbeelden dat de *food cost* bij jullie hoger is door de lokale ingrediënten in vergelijking met een aantal andere concurrenten die onder de paraplu van grote concerns als Unilever of Nestlé zitten?

Qua kiloprijs is Garden Gourmet vergelijkbaar, de Vegetarische Slager is een pak duurder. Waar wij veel kosten aan hebben is eigenlijk arbeid, de lokale handjes. Wij proberen de schakel tussen het veld en het productiehuis zo kort mogelijk te houden om de kosten te drukken. Als je zo dicht mogelijk bij de boer werkt, kan je een relatief scherpe prijs bedingen. Het blijft wel zeer afhankelijk van de seizoenen, ons aanbod is beperkter. Door met verse producten te werken ligt de kwaliteitszorg ook volledig bij ons. Zakken opensnijden met diepvriesproducten is niet moeilijk, maar wij moeten alles iedere week vers doen. Wij pasteuriseren ook niet. Door dat niet te doen zitten we met een houdbaarheid tussen 21 en 28 dagen, terwijl je anders naar 90 dagen *shelf life* gaat.

In het filmpje dat we over jullie draaiden voor VILT TeeVee viel het me op met hoeveel machines uit de slagerijwereld jullie werken. Kan je iets vertellen over je proces?

Het grappige is: mijn vader ging in het begin van zijn zoektocht naar opschaling vooral in de bakkerijen kijken. Op een gegeven moment vertelden die hem dat hij eigenlijk bij een slager moest zijn. We doen in wezen hetzelfde: we maken een eiwitcomponent. Of dat van vlees, vis of veggie is: in de verwerking moet je dezelfde stappen toepassen.

Als we een falafelschijfje maken, dan vertrekken we van individuele ingrediënten. De kikkererwten komen uit Italië; ze komen droog toe, worden gewassen en op voorhand geweekt en nagespoeld. We vermalen ze met een aantal verse groenten, we voegen smaken toe. Zo hebben we een Griekse versie met courgetten en feta, een variant met tomaat basilicum of berloumi uit Berlare… Allemaal heel herkenbare ingrediënten dus, zonder additieven, zonder bewaarmiddelen, zonder extra aroma’s. Wij mengen dat tot een *pate* die dan in de vormmachine gaat. Dan frituren we, laten we afkoelen en pakken we alles in. Dat is een heel clean product.

Anders dan het kipstuckje is de falafel een voedingsmiddel met lange traditie, maar misschien minder bij ons. Hoe belangrijk is dat?

Dat is een paradepaardje van ons, en dat werd niet door iedereen even verstandig bevonden omdat men er vanuit ging dat die markt verzadigd was. Maar als ik zie wat er inzit en waarom het zo smaakt, dan weet ik gewoon dat het beter kan als je dat op een faire en traditionele manier maakt. Wij hebben die geschiedenis van plantaardige voeding veel minder dan in het Midden-Oosten of Azië. Hoe dichter naar de evenaar en dus hoe warmer, hoe meer die plantaardige eiwitten in de eetcultuur zitten.



Uitgelicht

La vie est belle uit Oostkamp wint eerste BioVLAM

nieuws

Tijdens de Werktuigendagen in Oudenaarde werd het Oostkampse bedrijf La vie est belle bekroond voor de inspanningen die het levert om innovatie en duurzaamheid in de biologisc...

27 SEPTEMBER 2021

Lees meer

Hoe staat het eigenlijk met de lokale eiwitteelten op dat vlak?

We hebben de lokale teelt getest met ILVO en Inagro; vorig jaar was het echt het seizoen niet, we hebben twee warme zomers gehad en toen was het wel te doen. De kikkererwten die wij gebruiken halen we rechtstreeks uit Italië. De zoektocht is wat ons betreft niet gedaan, wij hebben hier het klimaat voor de gele erwt. Het zal allemaal nog onderzoek vragen, maar volgens mij zijn ze quasi 1 op 1 te vergelijken.

Door de opkomst van maïs zijn veel oude gewassen uit de teeltrotatie verdwenen, veel zaden en technieken zijn vergeten. Nu klagen de boeren dat de verdeling van de marge niet eerlijk is en ik maak mij daar echt zorgen over. Wie gaat er nog beginnen telen, wie gaat er het land bewerken en wat gaan we eten? Proteïnepillen, online te bestellen? Het respect voor de arbeid die er in kruipt ontbreekt. Met de middelen die we hebben, proberen we daar wat aan te doen. Zoveel mogelijk mensen meetrekken in dat verhaal. Dat is onze missie.

Veel van je grotere collega's kijken naar soja voor vleesvervangers. Is dat iets waar jullie mee werken?

Wij hebben reepjes met shoarmasmaak en een currykruidenmengeling. Ik ben zelf een paar jaar geleden gestopt met vlees kopen in de supermarkt. Dat was een manier om mezelf uit te dagen: wat ontbreekt er voor jonge mensen met weinig tijd die toch zelf en gezond willen koken? En ik heb mijn ogen opengetrokken. Burgers zijn fijn, maar je eet dat misschien één keer per maand. Eigenlijk zijn we op zoek naar gebruiksvormen, die één op één in bepaalde recepten te verwerken zijn. We zijn allemaal gewoontedieren met bepaalde patronen.

> **Wie gaat er nog beginnen telen, wie gaat er het land bewerken en wat gaan we eten? Proteïnepillen, online te bestellen? Het respect voor de arbeid die er in kruipt ontbreekt**

Lieven Deraeve - Productontwikkelaar La Vie est Belle

Op de verpakking van vleesvervangers staan vaak dingen als SOJASTRUCTUUR 61% of SOJASTRUCTUUR 88%. Wat moeten we daar onder begrijpen?

De sojaboon is dertig à veertig procent plantaardige olie. Daarnaast dertig à veertig procent eiwit, dan heb je nog wat vezels en zetmeel. De olie wordt er uitgeperst en het schroot gaat naar diervoeder. Je hebt er een goeie spieropbouw van en een compleet profiel van aminozuren. In het verwerkingsproces zijn ze tot een proteïnepoeder gekomen waarmee je kan experimenteren. In een extrusiemachine creëren ze met bloem en water een pap die ze dan opwarmen en onder druk zetten tot een sponsachtige structuur. Hoe meer eiwitten je daar aan toevoegt, hoe harder die structuur wordt. Dat is de chemie achter voeding die je ook bij een vleesbereiding kan zien.

Maar soja is wel een heel moeilijk product om op smaak te krijgen. Mensen worden niet warm van die aardse '*off taste*', de kartonsmaak. Je krijgt uit die extrusiemachine een grote hoeveelheid droog product met 18 maanden *shelf life*, maar tussenverwerkers moeten daar dan aroma's aan toevoegen om alle nevensmaken te maskeren. Dat is de moderne *food science*.

In essentie eet je dus wel altijd hetzelfde, maar in een licht andere vorm?

Daar komt het vaak op neer. Wat cruciaal is bij meer plantaardige voeding is om juist heel gespreid te gaan eten; zeker in je eiwitbronnen. Eet 's middags eens nootjes, voeg dat toe aan een salade. Eiwitten, aminozuren en vitaminen moet je uit een breed palet aan voeding halen. Je kan wel een heel mooie declaratie hebben op je etiket, maar neemt je lichaam het ook op? Hoe gezond is het op lange termijn?

Soja en tarwe zijn twee grondstoffen die zich opwerken in het allergenenlijstje en dat heeft volgens mij te maken met een verkeerde *processing*. Het is geen toeval dat men in de Japanse cultuur – waar ze al duizend jaar soja eten – altijd gaat fermenteren. Bij glutenintolerantie speelt hetzelfde: je kan wel desembrood verteren. Laat de enzymen in het fermentatieproces hun werk doen en je lichaam zal veel gemakkelijker de voedingswaarde opnemen.



Uitgelicht

Vleesvervangers: "Vaak meer een aardappelvervanger"

nieuws

Over de naamgeving wordt soms stevig gedebatteerd: moet het nu vegaburgers zijn of groentenröstis? In de Provinciale Zeeuwse Courant raadt de Vlaamse diëtiste Sanne Mouha aan...

17 FEBRUARI 2022

Lees meer

De grote vleesverwerkers maken nu ook hun intrede op die markt van plantaardige eiwitten omdat ze met dat soort processen ervaring hebben. Beursanalisten verwachten dat ze hippe Silicon Valley bedrijven als Beyond Meat binnenkort gewoon wegconcurreren.

Wij proberen iets fundamenteel anders te doen hé: meer opties op tafel leggen waardoor de keuze voor plantaardig aantrekkelijker wordt. Dingen namaken, dat doen wij niet. Ik benader vlees eten ook anders. Hier zijn twee mensen *full on* vegetariër, al de rest eet gemengd, een aantal mensen eet zelfs graag en veel vlees. En daar is niets mis mee hé. Iedereen heeft andere behoeften. Niet iedereen kan tegen bonen, niet iedereen kan tegen tarwe, niet iedereen heeft evenveel behoefte aan dierlijke eiwitten. En de opvoeding en de handvaten om daar mee aan de slag te gaan, dat ontbreekt vandaag vaak. We leren op school over de laagjes van de aardkorst, maar niet over onze voeding.

Voor de oorlog aten wij ook veel meer de reststromen van het dier, de organen en het vet werd ook verwerkt. Nu kiezen we voor het pakje filet pur met de beste datum. Daar zit ook een gebrek aan respect aan dat ik niet goed vind. Maar als je echt op smaak gaat kijken, dan is kwaliteitsvlees toch iets uniek; met die vetten, met de karamellisatie van de Maillard-reactie. Mensen worden daar blij van hé. Maar we moeten het wel op een respectvolle manier produceren, dat blijft het langst duren. Niet achter slot en grendel dus, het moet toonbaar zijn.

We schreven onlangs nog over de lage kwaliteit van ziekenhuiskost. Eet daar drie weken van en je hebt slechtere bloedwaarden en een hoop spiermassa verloren… Is dat een markt waar je nog naartoe wil?

Onze focus ligt daar op dit moment niet, hoewel we aan een aantal ziekenhuizen en universiteiten leveren… De kost moet daar te laag zijn voor ons type product. Voor mijn kinderen is er geen warm eten meer voorzien op school, wat ik heel erg jammer vind. Langs andere kant: missen ze iets? Een gsm-abonnement kan vandaag duurder uitkomen dan wat we aan eten voor op school willen besteden. Dat is schrijnend en eigenlijk niet goed te praten. Wij doen soms wel een promotie waarbij we dan 25 procent korting geven, maar voor het veggieschap staat dan de kip en daar is het gewoon één plus één gratis. De retailpartners en de overheid kunnen daar meer verantwoordelijkheid in nemen, maar vandaag is *money the business*. Maar bon, wij doen daar aan mee omdat we geloven dat ieder verkocht pakje toch zijn positieve gevolgen heeft en als we alleen zaniken dan verandert er natuurlijk ook niets.

> **Hier zijn twee mensen *full on* vegetariër, al de rest eet gemengd, een aantal mensen eet zelfs graag en veel vlees. En daar is niets mis mee hé**
>
> Lieven Deraeve - Productontwikkelaar La Vie est Belle

Tot slot en als uitsmijter: wat denk je nu van de marketing discussie over de speckblokjes en de kipstuckjes?

Wij hebben daar absoluut geen last van. Het is wel jammer dat we daarover zo veel moeten palaveren, want we moeten juist enthousiast zijn dat er meer consumenteneuro’s naar het segment van de veggieproducten gaan. Landbouwminister Hilde Crevits is hier geweest om over de eiwit-strategie te praten. De vleeslobby en sommige conservatieve mensen zijn dan bang om hun marktaandeel te verliezen, maar ik vind dat opportunistisch gedoe. De overheid zou zich daar niet mee moeten bezighouden.

Vlees is vlees, en melk is melk, je gaat mij nooit sojamelk als echte melk verkopen. Maar we moeten mensen wel de ruimte laten om veranderingen te maken in hun dagelijkse routine en oplossingen te zoeken die op lange termijn bijdragen aan de leefbaarheid van de planeet. Dat vanuit een soort van angst willen beperken is kortzichtig.

Bron: Eigen berichtgeving

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 Code d'Or