nieuws

Doeners nodig voor ontwikkeling van lokale bioketens

nieuws

De allereerste editie van BioXpo in Brussel ademde de kleine, gezellige sfeer van de biosector uit. Als netwerkmoment was het erg geslaagd en een ruim aanbod seminaries was daarop een mooie aanvulling. Wij kozen er het thema ‘biologische granen’ uit, om te leren hoe de prille markt voor inlands bak- en brouwgraan zich laat ontwikkelen. Eenvoudig is dat niet want iedereen – bakkers, brouwers, jeneverstokers en voedingsbedrijven – ziet een meerwaarde in lokale biogranen maar iemand moet als eerste in het diepe water durven springen. Het moet gezegd worden dat er in de biosector best wel wat durf aanwezig is, getuige de eerste marktsuccessen met lokaal brood, bloem en bier. Tijdens het beursbezoek ontdekten we dat je bijvoorbeeld ook aardappelen en bloembollen een meerwaarde kan aanmeten door ze lokaal en biologisch te telen en herkenbaar in de markt te zetten.

29 SEPTEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:23

Lees meer over:
akkerbouw



De allereerste editie van BioXpo in Brussel ademde de kleine, gezellige sfeer van de biosector uit. Als netwerkmoment was het erg geslaagd en een ruim aanbod seminaries was daarop een mooie aanvulling. Wij kozen er het thema ‘biologische granen’ uit, om te leren hoe de prille markt voor inlands bak- en brouwgraan zich laat ontwikkelen. Eenvoudig is dat niet want iedereen – bakkers, brouwers, jeneverstokers en voedingsbedrijven – ziet een meerwaarde in lokale biogranen maar iemand moet als eerste in het diepe water durven springen. Het moet gezegd worden dat er in de biosector best wel wat durf aanwezig is, getuige de eerste marktsuccessen met lokaal brood, bloem en bier. Tijdens het beursbezoek ontdekten we dat je bijvoorbeeld ook aardappelen en bloembollen een meerwaarde kan aanmeten door ze lokaal en biologisch te telen en herkenbaar in de markt te zetten.
Om aan de Belgische vraag te voldoen, worden biogranen massaal ingevoerd uit andere landen zoals Frankrijk, Italië en Duitsland, maar ook in belangrijke mate uit Canada, Kazachstan, Oezbekistan en Roemenië. Het areaal biogranen in eigen land (5.500 ha, waarvan 5.000 ha in Wallonië) is bescheiden en wat er geteeld wordt, heeft meestal veevoeding als bestemming. Biologische maalderijen, veevoederfabrikanten en bakkers zijn nochtans vragende partij om meer inlands graan te verwerken. Voor (kleinschalige) bakkers is de regionale verankering een bijkomende troef in de vermarkting van hun brood. Veevoederfabrikanten kopen regionaal geproduceerde voedergrondstoffen in zodat veehouders kunnen voldoen aan de wettelijke verplichtingen inzake de regionale herkomst van diervoeder. Ook brouwers, jeneverstokers en andere voedingsbedrijven zien een meerwaarde in de regionale herkomst van hun grondstoffen.
Als projectverantwoordelijke voor ‘Bio zoekt keten’ voelde Paul Verbeke van BioForum Vlaanderen zich geroepen om uit te zoeken waarom er ondanks die marktvraag nauwelijks biogranen van bakkwaliteit in onze regio geteeld worden. Hij ervaarde al snel dat

schimmelvorming in ons vochtig klimaat en een wispelturig eiwitgehalte onder invloed van het weer de teelt van bakgraan schier onmogelijk maken in de hoofden van de boeren. “Toch kan het want het klimaat in Wallonië en Zeeland is niet anders dan in Vlaanderen en daar groeien duizenden hectaren bakgranen”, weerlegt Verbeke. De echte oorzaak zoekt hij elders, bij het ontbreken van een georganiseerde graanketen, van producent tot winkelpunt.
“Kijk naar de coöperatie Agribio in Wallonië die inmiddels de volledige keten in handen heeft. Ze zijn gestart met het verenigen van biologische graantelers en hebben na verloop van tijd geïnvesteerd in eigen verwerking van voornamelijk spelt maar ook andere granen (tarwe, gerst en boekweit).” Vandaag kunnen ze zelf spelt pellen en malen. Ze verkopen het graan, de bloem die ze er zelf van maken maar ook muesli van speltvlokken en pasta van half volkoren speltbloem. In een 20-tal kleine (bio)voedingswinkels, op zeven marktplaatsen en in vijf bakkerijen kan je hun producten kopen. In functie van de kwaliteit krijgt een partij graan van een Agribio-teler zijn definitieve bestemming. “Van de beste kwaliteit maken de maalderijen bloem om brood te bakken. Een iets lagere graankwaliteit is prima geschikt voor andere toepassingen zoals wafels bakken. In feite kan je van bloem met een lager eiwitgehalte ook brood bakken op voorwaarde dat de receptuur aangepast wordt. Dat vraagt extra werk van de bakker maar als de (lagere) kwaliteit homogeen is, moet dat doenbaar zijn.”
Op een wat kleinere schaal krijgt het Waalse voorbeeld in Vlaanderen navolging. In de provincie Limburg koppelt het project ‘Kortweg Natuur’ lokale teelt aan de instandhouding van de biodiversiteit. Het gelijknamige meel wordt biologisch geteeld en lokaal verwerkt. Minstens tien procent van een graanveld wordt niet geoogst zodat akkervogels makkelijker voedsel vinden in de winter. Hetzelfde concept zit achter het b.akkerbrood, met biologisch of gangbaar geteeld graan dat van akker tot bakker reist met zo weinig mogelijk tussenstappen. Omdat de korte graanketen in Vlaanderen ongetwijfeld nog meer kansen biedt, staken alle marktpartijen de koppen bij elkaar. Hoewel iedereen lokale initiatieven en meer samenwerking genegen is, dreigde het overlegplatform uit elkaar te gaan zonder concrete resultaten. Daarop heeft bioboer Guy Depraetere het heft zelf in handen genomen en een lokale molenaar en bakker bereid gevonden om vijf hectare biologische baktarwe te verwerken. Met de winkelketen Bio-Planet bood zich in een vroeg stadium een bereidwillige verkoper aan.
Ondertussen hebben Guy en zijn zoon Damien, die samen een biologisch akkerbouw-vleesbedrijf runnen in de Vlaamse Ardennen, het tarweperceel geoogst. Eerdere goede ervaringen met biologische graanteelt voor veevoeder (zomergerst, triticale-erwtenmengeling en haver) werden bevestigd in de teelt voor humane consumptie. “De tarwe realiseerde een zeer hoog eiwitgehalte (12,6%) en een correct vochtgehalte zodat de molenaar en de bakker hun belofte nagekomen zijn. Ondanks wat opbrengstverlies door kraaien kunnen van dat ene perceel 30.000 broden gebakken worden.” Ook de spelt die ongeveer gelijktijdig met de baktarwe geoogst werd, bleek na pellen te voldoen aan de eisen inzake bakkwaliteit. Depraetere is laaiend enthousiast over het korte-ketenmodel waarbij boer, molenaar, bakker en winkelier onderling afspraken maken. Hij vindt de lokale verkoop van granen een voorbeeld van waar het met de rest van de Vlaamse landbouw naar toe moet, namelijk weg van het massaproduct.
Paul Verbeke haalt er enkele biertjes bij om aan te tonen dat de korte keten nog meer in zijn mars heeft. Het Hageleer-bier wordt in Lochristi gebrouwen van lokale brouwgerst. En het Keikoppenbier is het werk van een boer-brouwer die zelf zijn hop en brouwgerst verwerkt tot bier. Van spelt die in Limburg geteeld wordt, maakt men het bier Arvum terwijl er ook Hasseltse jenever verkrijgbaar is van inlandse gerst. “Er is veel belangstelling van kleinschalige verwerkers om op dit elan door te gaan en boeren de kans te geven om graan met een meerwaarde te gaan telen”, weet marktwatcher Paul Verbeke. Al durft hij geen grote doorbraak voorspellen: “Het gaat om een weinig transparante markt. Vaak blijven verwerkers steken in goede voornemens en wordt het product uiteindelijk toch goedkoper aangekocht in het buitenland.”
Een anekdote van bioboer Depraetere sluit daar op aan. Een rijstkoekenfabriek in ons land die jaarlijks 600 ton biologische bakspelt verwerkt, staat niet te trappelen om zijn 10 ton spelt – na pellen nog 6 ton – af te nemen. Zo’n kleine hoeveelheid is logistiek niet interessant voor zo’n grote speler, beseft Guy Depraetere. Hij erkent dat de voedingsindustrie in de aanvoer van grondstoffen nood heeft aan voldoende grote graanpartijen van een homogene kwaliteit. “Als tien bioboeren elk een halve hectare telen, dan is die homogeniteit – of het gebrek daaraan – voor de afnemer een risico”, zegt de biologische akkerbouwer. Hij hoopt dan ook dat collega-bioboeren mee op de kar willen springen zodat een groter volume aangeboden kan worden. “De investeringen in het machinepark voor granen zijn vrij bescheiden, zeker als je vergelijkt met groenteteelt. Biologische groenten staan bovendien garant voor hard werken terwijl het rendement een vraagteken is.” Als voordeel van granen noemt hij nog dat de afzet als veevoeder een alternatief is dat de boer altijd achter de hand kan houden.
Zoals biologische granen lokaal met een meerwaarde kunnen worden verkocht, zo proberen bioboeren dat ook te doen met hun aardappelen. Enkele telers hebben het voorbije jaar de volgende stap gezet. Zij bieden hun aardappels droog geborsteld en netjes verpakt in een mooi vormgegeven papieren zak aan. “De verpakking hebben ze samen laten ontwerpen en fabriceren om de kosten te delen. Vervolgens gaan de eigen aardappelen in de zak en kleeft de boer er het eigen etiket en een foto op”, weet Paul Verbeke. De herkenbare verpakking slaat aan, wat volgens Verbeke bewijst dat je zelf een afzetmarkt kan creëren. Het verhaal van de granen en de aardappelen kan je doortrekken naar andere producten.
Na het seminarie verkenden we de beurs en botsten we op Lode Speleers van Biosana. Deze groothandelaar in biologische producten werkt voor het eerst samen met een bioboerin uit Ruddervoorde die bloembollen biologisch vermeerderd. Zij is daarin

uniek want de bloembollenteelt was tot voor kort een exclusief Nederlands verhaal. Speleers: “Het uitgangsmateriaal krijgt ze van ons en het resultaat van haar werk, de vermeerderde bloembollen van onder meer tulp en krokus, proberen wij te verkopen. Dat lukt best aardig en op het einde van de rit zullen we alle kosten en opbrengsten samen gooien en wordt de winst eerlijk verdeeld. In plaats van met een afgesproken prijs zoals bij contractteelt werken we met een open boekhouding.”

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