nieuws

Gaat baktarwe de bijna verdwenen brouwgerst achterna?

nieuws

Terwijl iedereen de mond vol heeft van lokale productie vreest de graanhandel dat we afstevenen op de teloorgang van Belgische baktarwe. Het overleg tussen de graanhandel, vertegenwoordigd door beroepsvereniging Synagra, en de molenaarsfederaties had voor die eerste niet het gewenste resultaat. Voor de nieuwe oogst worden de van oudsher bestaande bonificaties voor een hoog hectolitergewicht overboord gegooid, net zoals de premies voor kwaliteitscriteria die de bakwaarde bepalen zoals het eiwitgehalte en de Zeleny-test. De aan- en verkoop van maalderijtarwe zal dus op basis van bilaterale overeenkomsten moeten gebeuren, wat Synagra doet vrezen dat baktarwe dezelfde troosteloze weg opgaat als brouwgerst.

9 JULI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:22

Lees meer over:
akkerbouw



Terwijl iedereen de mond vol heeft van lokale productie vreest de graanhandel dat we afstevenen op de teloorgang van Belgische baktarwe. Het overleg tussen de graanhandel, vertegenwoordigd door beroepsvereniging Synagra, en de molenaarsfederaties had voor die eerste niet het gewenste resultaat. Voor de nieuwe oogst worden de van oudsher bestaande bonificaties voor een hoog hectolitergewicht overboord gegooid, net zoals de premies voor kwaliteitscriteria die de bakwaarde bepalen zoals het eiwitgehalte en de Zeleny-test. De aan- en verkoop van maalderijtarwe zal dus op basis van bilaterale overeenkomsten moeten gebeuren, wat Synagra doet vrezen dat baktarwe dezelfde troosteloze weg opgaat als brouwgerst.
Synagra, de beroepsfederatie van de Belgische graanhandelaars, plaatst ernstige vraagtekens bij de overlevingskansen van lokaal teelt van baktarwe. Naar jaarlijkse gewoonte is er tussen de graanhandel en de molenaarsfederaties overleg om een standaardcontract op te stellen voor de leveringen van nieuwe tarwe aan de maalderijen. Tot een akkoord kwam het dit jaar niet omdat de molenaars niet langer willen vasthouden aan premies voor tarwe die beantwoordt aan de kwaliteitscriteria die de bakwaarde van graan bepalen.
Belgische baktarwe werd een nichemarkt door gewijzigde marktomstandigheden en nieuwe afzetkanalen die zich reeds enige jaren openen. Aan ongeveer gelijkwaardige prijzen maar bij minder strenge kwaliteitscriteria vindt tarwe afzet in de biobrandstofindustrie- en zetmeelindustrie. Ook export heeft nieuwe afzetmogelijkheden geopend. Bijkomende drempels die Synagra ziet voor de teelt van baktarwe zijn de steeds strengere bemestingsnormen die een hoog eiwitgehalte bemoeilijken en de fixatie van landbouwers op opbrengst in plaats van kwaliteit. Synagra lijkt hen niet eens ongelijk te geven in de wetenschap dat het Belgische weertje één jaar op de drie de kwaliteit zodanig ondermijnt dat tarwe niet bakwaardig is hoewel de boer zijn best daarvoor deed.

Voor de Belgische akkerbouwer die de hoge kwaliteitseisen van baktarwe weet te realiseren, zouden de premies ontoereikend zijn. Ook de handel weet zich financieel niet gemotiveerd om de nodige inspanningen te doen om de gewenste kwaliteitsstandaard te bereiken. Het bestaande standaardcontract voorziet volgens Synagra in te veel mogelijke individuele afwijkingen op alle parameters, zodat in feite niet meer van een standaardcontract kan gesproken worden. “Op die basis kan de handel zich onmogelijk engageren tegenover de landbouw”, klinkt het. Ook zou de naleving van het contract in veel gevallen niet gerespecteerd worden. Synagra komt tot het besluit dat de aan- en verkoop van maalderijtarwe op basis van een bilaterale overeenkomst zal moeten gebeuren tussen landbouw en handel enerzijds en tussen handel en molenaar anderzijds. “We betreuren deze gang van zaken en vrezen dat we voor baktarwe dezelfde weg opgaan zoals voor brouwgerst. Na eerdere mislukte pogingen van het tripartite-contract (molen-graanhandel-boer) onder voogdij van de FOD Economie stevenen we af op de teloorgang van de Belgische baktarwe.” Toch lijkt de graanhandel het geloof in baktarwe niet gans verloren, maar geeft het nog een kans als nichemarkt voor de plaatselijke, ambachtelijke molen en bakker: “Aan de consument om zijn vraag naar brood gebakken met Belgische tarwe kracht bij te zetten.”

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