

GR'EAT lanceert originele, voedzame bioporridges

nieuws

Het biobedrijf GR'EAT breidt zijn aanbod van granola en notenboter uit met een nieuw product: originele bioporridges. Deze voedzame, vezelrijke mixen zijn zowel warm als koud te bereiden. Voor deze innovatie werd zaakvoerder Amélie de Cartier genomineerd voor de BioVLAM 2025.

19 AUGUSTUS 2025

Lees meer over:

bio

VLAM



Amélie de Cartier (34), oprichtster van GR'EAT (Gr'eat Moments), bouwde in tien jaar tijd een stevig biobedrijf uit. Ze produceert biologische, glutenvrije granola – zowel zoet als hartig – en smeuge noten- en haverspreads, bedoeld voor op brood of als smaakmaker in yoghurt. De naam 'Gr'eat' is dan ook een knipoog naar 'Eat great'.

De Cartier staat bekend om haar zoektocht naar nieuwe producten die inspelen op voedingstrends: “Bij elk product kijken we naar de voedingswaarde, de nutritionele kracht en uiteraard de smaak.”

Begin dit jaar lanceerde ze 'Porridge', een havermoutmix in twee varianten: chocolade met hazelnoot en chiazaden, en framboos met amandel en acerolapoeder, gemaakt van een Zuid-Amerikaanse bes. Daarmee toont ze hoe bio, gezondheid en innovatie hand in hand gaan – een aanpak die haar de BioVLAM-nominatie opleverde.

Gr'eat Porridge

De inspiratie voor Gr'eat Porridge komt volgens De Cartier voort uit “het idee van een eenvoudig, gezond en toch veelzijdig ontbijt.” De glutenvrije havermoutmixen bevatten naast haver ook zaden en noten, en zijn een bron van eiwitten.

“De pap is geschikt voor iedereen, of je nu een snel ontbijt zoekt of liever tijd neemt om je kom te verrijken met fruit, notenboter of granola. Bovendien kan je de mix ook koud bereiden, bijvoorbeeld als overnight oats.”

Vezelrijke voeding is een stokpaardje voor haar: “Vezels vertragen de spijsvertering, dragen bij aan gezonde darmen en geven een verzadigd gevoel. Ik heb een opleiding voedingsconsulent gevolgd en darmgezondheid boeit me enorm. Daarom gebruik ik ook de term 'prebiotisch' voor de porridges: ze stimuleren de activiteit van goede bacteriën in de dikke darm, wat de vertering ten goede komt.”



Duurzaam, lokaal en eerlijk

De productie gebeurt in het eigen atelier. Waar mogelijk worden de ingrediënten lokaal of binnen Europa aangekocht. Zo komen walnoten uit België en Noord-Frankrijk, haver uit Finland en Duitsland, en zonnebloempitten uit Roemenië en Bulgarije. Voor sommige producten, zoals esdoornsiroop en acerolapoeder, moet GR'EAT buiten Europa aankopen.

Duurzaamheid is een rode draad in het bedrijf. "We letten erop niet te veel te produceren, maar wel voldoende om aan de vraag te voldoen. Overschotten worden aan goede doelen geschonken. Daarnaast verkopen we veel granola in bulk: zo'n 30 procent van onze omzet gaat naar horeca en bulkwinkels in herbruikbare emmers van 5 of 10 kilo. In Brussel leveren we met de fiets via Urbike, in andere steden groeperen we leveringen op één vaste dag."

Ook de verpakkingen zijn zorgvuldig gekozen. Het binnenzakje is van PLA (een industrieel composteerbaar bioplastic), de kartonnen doos is een FSC-mix en de inkt is gemaakt van soja. Toch zoekt het bedrijf voortdurend naar verbetering. "We schakelen binnenkort over op 100 procent recycleerbaar plastic, dat beter verwerkt wordt in de afvalstroom."

Innovatie loont

De porridges zijn inmiddels verkrijgbaar in biowinkels, bulkshops, supermarkten, horeca en via de webshop. België blijft de hoofdmarkt. "Het is een concurrentiële markt, maar er zijn manieren om je te onderscheiden. Zo vroeg Delhaize ons om een nieuw product, waardoor onze porridges nu als enige biologische ontbijtgranen in hun rekken liggen."

Bron van inspiratie

De Cartier haalt veel inspiratie uit haar verbondenheid met de natuur. "Als tiener was ik al erg gevoelig voor alles wat met natuur en voeding te maken had. Ik experimenteerde graag met nieuwe ingrediënten in klassieke recepten."

Na een verblijf op een permacultuurboerderij in Colombia in 2015 besloot ze mensen bewuster te maken van verantwoord eten. Via haar blog *Celebr'eat* deelde ze eigen recepten. Tijdens haar werk bij een biologische koekjesproducent mocht ze experimenteren met granola in de ovens, wat het startpunt werd van haar onderneming. "Ik vind het nog steeds bijzonder om mensen te kunnen inspireren met gezonde en lekkere producten."

Toekomstplannen

Wat brengt de toekomst voor GR'EAT? "In het najaar vieren we ons tienjarig bestaan, een belangrijke mijlpaal. We onderzoeken momenteel ook granola bars, omdat klanten daar vaak naar vragen. Uiteraard moet de nutritionele kwaliteit gegarandeerd zijn. Verder willen we internationaal sterker groeien. Ten slotte werk ik via *Celebr'eat* aan een kookboek met seizoensgebonden recepten, dat eveneens in het najaar verschijnt."

De BioVLAM zet elk jaar inspirerende ondernemers in de biologische landbouw in de kijker. [Stemmen kan via deze link.](#)

De laureaat van de BioVLAM 2025 wordt eind september 2025 bekendgemaakt.



Uitgelicht

Deze vijf bedrijven maken kans op de BioVLAM 2025

nieuws

Vijf vooruitstrevende bio-ondernemingen maken kans op de BioVLAM 2025, een prijs van de biosector en VLAM die passie, innovatie en duurzaamheid in de Vlaamse biolandbouw beko...

13 JUNI 2025

[Lees meer](#)

Bron: Alles over Bio

Beeld: VLAM

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra