duiding

Kansen voor korteketenbakmeel voor lokale broden

duiding

Het Franse Astreïa, dat elektrische korenmolens fabriceert om zelf graan te malen tot bloem heeft een vertegenwoordiger aangesteld in België. Daarmee wil het de verkoop van de doe-het-zelfmolen onder Vlaamse bakkers en boeren opkrikken. Een andere Franse fabrikant van kleine molens zegt zijn eerste exemplaar in Vlaanderen al verkocht te hebben. Her en der lopen er lokale projecten met brood van lokale granen. Liggen er mogelijkheden voor de verwerking en vermarkting van lokaal geteelde baktarwe in ons land?

26 SEPTEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 26 SEPTEMBER 2023 21:10

Jerom Rozendaal

Lees meer over:
bio
korte keten
brood



Thierry Beaucarne denkt dat de markt weliswaar beperkt is, maar dat het toch om een interessante niche gaat. De Nederlandstalige bioboer uit Moeskroen teelt baktarwe op vijf hectare waarop hij een opbrengst van vier tot zes ton per hectare haalt. Een gedeelte vanhete graan verkoopt hij aan een industriële molenaar, een gedeelte gaat naar de IJzerkotmolen in Zwalm. “Een koppel heeft die watermolen opgeknapt en anderhalf jaar geleden zijn ze begonnen met het malen van lokaal geteeld graan.” Een gedeelte van de bloem koopt Beaucarne weer op en verkoopt hij aan een aantal gespecialiseerde biowinkels in de buurt. Volgend jaar zou de molenaar zijn productie willen opschroeven naar 30 ton bloem uit biologisch geteelde tarwe, maar ook uit spelt en rogge. “Hij zal daarbij een beroep doen op de graantelerscoöperatie Biograno die ik mede heb opgericht en waar een aantal telers bij zijn aangesloten”, vertelt Beaucarne.
Naast de kleinschalige verwerking in traditionele, arbeidsintensieve molens bestaan er ook moderne doe-het-zelf korenmolens. Volgens de Franse molenfabrikant Moulin de Biocourt, die VILT sprak op de biologische landbouwbeurs Tech&Bio in Zuid-Frankrijg vorige week, zit de vraag naar de kleine korenmolen, die 20 kilo bloem per uur maalt, in de lift. “Wij verkopen zo’n 12 machines per jaar, veelal naar bakkerijen en (groepen van) boeren die voor brood met lokaal geteelde baktarwe een interessante meerprijs kunnen krijgen."



Glutenallergie en intense smaak

Alhoewel Beaucarne potentieel ziet voor korteketenbakbloem, zijn er volgens hem ook remmende factoren. “Fransen hebben een sterke broodtraditie. Ik hoorde dat artisanale broden van lokaal geteelde baktarwe voor acht euro per kilo de toonbank overgaan. Met dat soort prijzen moet je in België niet aankomen. Dan laten de mensen het brood links liggen.” Om de interesse te vergroten zou er volgens hem werk gemaakt moeten worden van de promotie van ambachtelijk brood, zoals dat ook in Frankrijk gedaan wordt met “Label Rouge.”

Dylan Feyaerts, communicatieverantwoordelijke van het proefplatform Agro-Ecologie Hansbeke, dat de graanopbrengst, graankwaliteit en biodiversiteit van agro-ecologisch versus gangbaar graan onderzoekt, ziet een groeiende interesse in lokale, artisanale broden. “Er zijn steeds meer mensen met een glutenintolerantie die moeite hebben met de moderne broden en hun heil zoeken bij artisanale broden van lokale, oude graansoorten. Het graan is de voorbije decennia veredeld op het glutengehalte om zo malse broden te hebben. De oude graansoorten bevatten minder gluten.”

Ook zou de smaak volgens hem verschillen. “In tegenstelling tot de industriële verwerkers verwijderen de kleinschalige graanverwerkers de kiem niet per se uit de graankorrel. Dit gebeurt wel bij de industriële verwerkers die hun bloem voor een zo breed mogelijk gamma aan toepassingen willen kunnen aanbieden. De kiem bevat de meeste natuurlijke smaakstoffen, maar ook nutriënten en essentiële oliën. "Lekkerder - al blijft dat altijd subjectief en gezonder dus", klinkt het.

Feyaerts noemt het voorbeeld van Artemeersmolen in Poeke. Onder de handelsnaam Flourpower produceert het Oost-Vlaamse windmolenbedrijf 250 ton aan biologisch gecertificeerde molenproducten gemaakt van in België geteelde rassen. “Een ander voorbeeld is Boerenencompanie, een coöperatieve boerderij met groente-, graan-, zuivel-, fruit-, en vleesproductie uit Heverlee. Zij vermalen hun graan – en het graan dat ze extern opkopen – zelf.



De Franse doe-het-zelf molenproducent Moulin de Biocourt geeft aan vorig jaar zijn eerste exemplaar van de 23.000 euro kostende molen te hebben verkocht aan Jan Cornelis. Deze schrijft op Facebook: “Ik ben een bakker uit België. Samen met een lokale boer werk ik mee aan het opzetten van een kleine maalderij. We richten ons op oude graanrassen geteeld in een agro-ecologische toekomst.”

Meer werk, lage rendabiliteit

Ook Astréia (constructeur van de graanmolen Astrié) ziet wel groeipotentieel op de Belgische markt en heeft momenteel een vertegenwoordiger in opleiding, horen we op de stand op de Tech&Bio beurs. De vertegenwoordiger zal ook contact opnemen met bioboer Beaucarne die op zoek is naar een graanborstel. Hiermee kan de boer zijn graan zuiveren voordat hij dit bij de molenaar aanlevert. “De industriële verwerkers kunnen zelf het graan reinigen, maar bij de ambachtelijke molenaar ligt dat moeilijker.”



Het is één van de vele extra eisen die de artisanale verwerking van graan tot bakbloem met zich meebrengt. “Zo wordt het gezuiverde graan ook in zakken van 25 kilo aangeleverd”, geeft Beaucarne aan als voorbeeld van de arbeidsintensiviteit. “Een rendabele operatie kun je het nu nog niet noemen, maar het is een leuk project om op te starten”, stelt de bioboer op Franse beurs.

Feyaerts sluit zich hierbij aan, maar ziet wel mogelijkheden voor de lokale bakbloem om het niveau van niche te ontstijgen. “Maar dan moet de Vlaamse overheid initiatieven van plaatselijke boeren ondersteunen. Hij noemt het voorbeeld van het Waalse Cultivaé. “Het gaat om een coöperatie van een aantal Waalse boeren die met hulp van de Waalse overheid geïnvesteerd hebben in een faciliteit voor de opslag en reiniging van lokaal geproduceerde granen en oliehoudende zaden. Op deze manier kunnen ze voldoen aan de vraag van industriële verwerkers.”

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