

# Krachtenbundeling voor valorisatie groenteresten

nieuws

Negen partners uit Nederland, het Verenigd Koninkrijk en België zijn gestart met het project BioBoost. Hun doel: tuinbouw deel laten uitmaken van de bio-economie in wording. Voor groenteresten op het veld en uit serres zijn toepassingen denkbaar als grondstof voor nieuwe producten. “We brachten reeds in kaart welke reststromen belangrijk zijn voor de drie onderzoeksgebieden: Westland in Nederland, Lea Valley in Groot-Brittannië en de groentestreek rond Roeselare bij ons. Zo komen we uit bij een lijst die onder meer aardbeien, spruiten, witloof en tomaten omvat. Naar de interesse in valorisatiemogelijkheden die wij onderzoekers zien, gaan we nu polsen bij het bedrijfsleven”, zegt An Callens van VIVES hogeschool in Roeselare.

🕒 18 SEPTEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:

glastuinbouw

tuinbouw

onderzoek



Negen partners uit Nederland, het Verenigd Koninkrijk en België zijn gestart met het project BioBoost. Hun doel: tuinbouw deel laten uitmaken van de bio-economie in wording. Voor groenteresten op het veld en uit serres zijn toepassingen denkbaar als grondstof voor nieuwe producten. “We brachten reeds in kaart welke reststromen belangrijk zijn voor de drie onderzoeksgebieden: Westland in Nederland, Lea Valley in Groot-Brittannië en de groentestreek rond Roeselare bij ons. Zo komen we uit bij een lijst die onder meer aardbeien, spruiten, witloof en tomaten omvat. Naar de interesse in valorisatiemogelijkheden die wij onderzoekers zien, gaan we nu polsen bij het bedrijfsleven”, zegt An Callens van VIVES hogeschool in Roeselare.

In België, Nederland en Groot-Brittannië gaan onderzoekers tussen nu en eind 2019 na wat er nodig is om de tuinbouwsector deel te laten uitmaken van de bio-economie. Tuinbouwbedrijven produceren grote hoeveelheden 'groenafval', van niet-geogste stengels en bladeren tot onverkoopbare groenten en fruit. Dat afval kan benut worden voor de productie van biogas bijvoorbeeld, maar vaak is er geen betere bestemming voor dan compostering of worden de resten simpelweg achtergelaten op het veld. Dat moet duurzamer en efficiënter kunnen, zo luidt de overtuiging binnen het **BioBoost-project** waaraan het expertisecentrum agro- en biotechnologie van Hogeschool VIVES campus Roeselare deelneemt.

Samen met enkele buitenlandse onderzoeksinstituten gaan VIVES, Inagro en ILVO voor de groenteresten op zoek naar hoogwaardige toepassingen als voeding, diervoeder, geneesmiddel, schoonheidsproduct of bouw materiaal. Wat het eindproduct kan zijn, dat laten de onderzoekers voorlopig in het midden omdat de casestudies nog niet afgebakend zijn en het bedrijfsleven

interesse moet tonen om mee te stappen in een valorisatieketen. In drie regio's wordt de proef op de som genomen: Lea Valley en verwante gebieden in het Britse graafschap Kent, de regio Westland in Nederland en de streek rond Roeselare in eigen land. Deze drie regio's hebben een stevig verankerde tuinbouwsector met elkaar gemeen. De teelten waarin tuinders gespecialiseerd zijn, verschillen sterk zodat de wetenschappers een waaier aan potentiële onderzoeksobjecten hebben: aardbeien, bessen, erwten, groene bonen, spruiten, bloemkool, witloof, sla, paprika, tomaten, enz. "Gelet op de vollegrondsgroenteteelt in West-Vlaanderen gaan wij ons vooral daarop concentreren", zegt voedingsonderzoeker An Callens van VIVES hogeschool Roeselare. VIVES heeft al een eerste luik van het project afgewerkt door in kaart te brengen welke reststromen in de drie projectgebieden voorradig zijn. "Een interessante reststroom is er één waarvan genoeg volume beschikbaar is", vertelt Callens, "maar we houden bijvoorbeeld ook rekening met de bestaande kennis. Prei is voor onze regio erg belangrijk en preigroen is massaal beschikbaar, maar aangezien hiervoor al verschillende valorisatiepistes werden blootgelegd, krijgen andere reststromen voorrang binnen het BioBoost-project. Ook dienen we voort te gaan op de vraag vanuit de industrie naar bepaalde inhoudsstoffen." Terwijl VIVES de beschikbare reststromen op een rij zette, hebben de andere onderzoeksinstellingen gewerkt aan een overzicht van de reeds bestaande valorisaties van reststromen.

Voor plantenresten zoals tomatenstengels uit de glastuinbouw zijn food-, feed- en farmatoepassingen uitgesloten vanwege de giftige stoffen die erin zitten. An Callens: "In zo'n geval, en in het geval dat groenteresten te sterk verontreinigd zijn met grond, zullen we andere pistes bestuderen, zoals insectenweek. Dat lijkt misschien verre toekomst maar insecten zijn reeds een toegelaten bron van eiwitten in visvoeder." Een literatuurstudie naar de nuttige componenten in groenteresten zal de keuze voor bepaalde casestudies verder onderbouwen.

"We kunnen de oefening onmogelijk voor alle groenteresten maken zodat we er de meest interessante gaan uitpikken waarin ook de industrie interesse toont. Hopelijk lukt het om in eigen regio voor twee of drie reststromen de hele valorisatieketen uit te werken", zegt Callens. Gelet op de kennis en techniek die in Roeselare aanwezig is omtrent het drogen en fermenteren van groenten – nodig om de interessante inhoudsstoffen te stabiliseren – zal VIVES campus Roeselare, in samenwerking met hun studenten van de afstudeerrichting voedingsmiddelentechnologie, het onderzoek naar conservatiemethoden voor groenteresten aanpakken.

**Beeld:** Loonwerk Defour

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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