nieuws

Maalderijen kunnen Belgische tarwe niet duurder betalen

nieuws

Moet er nog Belgische baktarwe zijn? Die vraag wierp de graanhandel deze zomer voor de voeten van de maalderijen toen beide partijen het niet eens geraakten over een standaardcontract voor de nieuwe oogst. De onderhandelingen sprongen af op de premies voor baktarwe die een hogere dan de vereiste kwaliteit haalt. Koopt een Belgische maalderij Duitse of Franse tarwe, dan betaalt zij de afgesproken prijs terwijl de graanhandelaars in ons land een extraatje verwachten wanneer kwaliteitsparameters zoals eiwitgehalte en hectolitergewicht beter doen dan de maalderij vroeg. De beroepsvereniging van de maalders wil daar niet op ingaan, “zoals jij en ik ook niet willen betalen voor de opties op een wagen waar je zelf niet om vroeg en die jij niet waardevol acht”. Kwaliteit en prijs primeren op de lokale herkomst. Volgens belangenverdediger Erik Hoeven kan je dat de maalderijen niet kwalijk nemen omdat afnemers (bakkers, koekjesfabrikanten, enz.) en consumenten vooralsnog weinig belang hechten aan de Belgische oorsprong van een grondstof voor verdere verwerking zoals bloem.

28 AUGUSTUS 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:23

Lees meer over:
akkerbouw
voedingsindustrie



Moet er nog Belgische baktarwe zijn? Die vraag wierp de graanhandel deze zomer voor de voeten van de maalderijen toen beide partijen het niet eens geraakten over een standaardcontract voor de nieuwe oogst. De onderhandelingen sprongen af op de premies voor baktarwe die een hogere dan de vereiste kwaliteit haalt. Koopt een Belgische maalderij Duitse of Franse tarwe, dan betaalt zij de afgesproken prijs terwijl de graanhandelaars in ons land een extraatje verwachten wanneer kwaliteitsparameters zoals eiwitgehalte en hectolitergewicht beter doen dan de maalderij vroeg. De beroepsvereniging van de maalders wil daar niet op ingaan, “zoals jij en ik ook niet willen betalen voor de opties op een wagen waar je zelf niet om vroeg en die jij niet waardevol acht”. Kwaliteit en prijs primeren op de lokale herkomst. Volgens belangenverdediger Erik Hoeven kan je dat de maalderijen niet kwalijk nemen omdat afnemers (bakkers, koekjesfabrikanten, enz.) en consumenten vooralsnog weinig belang hechten aan de Belgische oorsprong van een grondstof voor verdere verwerking zoals bloem.

Ieder jaar onderhandelen de beroepsverenigingen van de graanhandel en de maalderijen over een standaardcontract voor de levering van baktarwe. Van oudsher bestaan er bonificaties voor baktarwe die niet gewoon de vereiste kwaliteit haalt maar, bijvoorbeeld op vlak van eiwitgehalte en hectolitergewicht, nog beter doet. Deze premies betaalden de maalderijen in ons land ruim tien jaar lang voor Belgische baktarwe terwijl ze die niet verschuldigd zijn wanneer het graan dat van een Duitse of Franse

leverancier komt de minimumvereisten overtreft. Dat vinden ze niet langer houdbaar en daarom kwam het eerder deze zomer niet tot een akkoord tussen de Koninklijke Vereniging der Belgische Maalders (KBVM) en graanhandelaarsfederatie Synagra.
Kort daarna voorspelde de graanhandel de teloorgang van de Belgische baktarwe vanwege de houding van de bloemmolens in ons land. Ook Boerenbond verweet hen een voorkeur voor goedkoop buitenlands product en een gebrek aan interesse in baktarwe van eigen bodem. “De poorten van onze maalderijen staan open voor Belgische baktarwe”, countert Erik Hoeven, secretaris-generaal van KBVM. Deze beroepsvereniging telt 12 leden-bloemmolens die samen 80 procent vertegenwoordigen van de Belgische graanvermaling tot bloem. Jaarlijks verwerken de Belgische maalderijen ongeveer anderhalf miljoen ton tarwe. Slechts 10 à 15 procent van de Belgische tarweproductie (1,8 miljoen ton) is ‘maalwaardig’ en levert ‘bakwaardige’ bloem op. Het gros van de tarweproductie in ons land is dus niet voor humane consumptie bestemd maar voor veevoeder of bio-ethanol.
“Bijkomende aanvoer van baktarwe uit Frankrijk en Duitsland is dus nodig”, zegt Hoeven. “Het land van herkomst is voor de maalderij van ondergeschikt belang aangezien onze klanten vooralsnog geen eisen in die zin stellen. Slechts voor een kleine niche aan bakkerijproducten is het gebruik van Belgische baktarwe en bloem een verkoopargument richting afnemers en eindklant.”
Kwaliteit, dat is wat telt in het wereldje van maalderijen en bakkerijen . Hoeven illustreert dat aan de hand van het eiwitgehalte: “Maalderijen eisen dat hen baktarwe geleverd wordt met bijvoorbeeld een eiwitgehalte van minimum 12 procent. Daar kunnen zij bloem van maken die nog 11 tot 11,5 procent eiwit bevat, precies zoals de klant het wil.” Een andere kwaliteitsparameter, het hectolitergewicht, is vooral bepalend voor het rendement van het maalproces. Grosso modo kan je van 1 kilo tarwe 750 gram bloem maken. Met een hoger hectolitergewicht dan het minimum voor baktarwe (76 kg per hectoliter graan) kan dat een ietsje meer zijn voor sommige maalderijen, maar dat is zeker niet de algemene regel.
Als een maalderij tarwe ontvangt die bovenstaande minimumwaarden niet haalt, dan gaat die lading onverrichterzake terug naar de leverancier. “Maakt niet uit of het dan om Belgische, Franse of Duitse tarwe gaat”, aldus Hoeven. In de praktijk is het voor de producent van Belgische baktarwe een grotere uitdaging om te voldoen aan de minimale kwaliteitsvereisten van de maalderij. Niet omdat onze akkerbouwers niet bekwaam zouden zijn, maar omdat zij met een natuurlijke handicap werken tegenover hun Duitse en Franse collega’s. Bodem en klimaat lenen zich in bepaalde regio’s in onze buurlanden nog veel beter voor de teelt van baktarwe dan bij ons.
Vooral de weersomstandigheden in België kunnen roet in het eten strooien van de boer die zijn best doet om een maalderijwaardige tarwe met het noodzakelijke hectolitergewicht te produceren. Het kan dus gebeuren dat de graanhandel ondermaatse baktarwe moet onderscheppen en declasseren tot voedergraan. In dat geval ontvangt de producent de lagere prijs van voedertarwe, wat natuurlijk weegt op zijn motivatie om het jaar nadien weer baktarwe te telen. Tegenover de hogere kosten en iets lagere opbrengst in vergelijking met voedertarwe staat voor (goede) baktarwe een hogere prijs. Vorig oogstjaar noteerde de Brusselse Handelsbeurs gemiddeld 186 euro per ton voor baktarwe met 11,5 procent eiwit, terwijl met ‘standaardtarwe’ 15 euro minder verdiend was. Of dat prijsverschil voldoende is, laten we in het midden.
De Belgische maalderijen willen ook dit oogstjaar Belgische baktarwe – die voldoet aan de afgesproken eisen – blijven ontvangen. Ze rekenen erop dat de hogere prijs voor baktarwe de akkerbouwers zal stimuleren. Synagra en Boerenbond lijken daar sterke twijfels bij te hebben. De eerste tilt zwaar aan het afvoeren van de premies voor een hogere dan de vereiste kwaliteit terwijl Boerenbond berekende dat de teelt van baktarwe minder rendabel is dan de (op de koop toe minder risicovolle) productie van voedergraan.
Het rendement van graanteelt wordt hoe langer hoe meer bepaald door de tonnen per hectare en niet door de kwaliteit. In dat opzicht is baktarwe een weinig voor de hand liggende keuze en dreigt de teelt uit de vruchtwisseling van akkerbouwers te verdwijnen. Elke partij – boer, graanhandel en maalderij – maakt zijn eigen rekening en baktarwe dreigt het kind van de rekening te worden. Al wil de secretaris-generaal van KVBM de toekomst van baktarwe zo negatief niet zien. Anders dan Synagra en Boerenbond lijkt Hoeven niet te denken dat de animo voor baktarweteelt volledig zal verdwijnen bij Belgische akkerbouwers. “Goede samenwerkingsverbanden die er nu al zijn tussen maalderijen en bepaalde akkerbouwers of handelaars zullen niet zomaar stopgezet worden.”
Kunnen de maalderijen geen ‘commerciële geste’ doen voor baktarwe van eigen bodem? Of een Belgische oogst van tegenvallende kwaliteit toch accepteren en mengen met Duits of Frans product? Dat laatste is een ‘no go’ voor de meeste kwaliteitsparameters. Alleen aan een lager eiwitgehalte kunnen de maalderijen een mouw passen door te mengen met eiwitrijke Franse of Duitse partijen graan. “Voor bepaalde toepassingen kan tarwe met een lager eiwitgehalte ook gewoon geschikt zijn”, weet Erik Hoeven. In regel zijn de maalderijen echter niet bereid om soepel om te springen met zoiets belangrijk als kwaliteit. “Onze leden moeten immers bloem kunnen produceren die voldoet aan de verwachtingen van bakkers, koekjesfabrikanten en andere klanten.”
Als grondstof voor verdere verwerking is voor bloem naast de kwaliteit ook de prijs van tel. “Bloem wordt in- en uitgevoerd zodat de prijs voor Belgisch product competitief moet zijn met de prijs die ervoor betaald wordt in de buurlanden.” Net zoals voor de andere actoren in de voedselketen is het ook voor maalderijen knokken om geld te verdienen, dus proberen ook zij hun kosten onder controle te houden. Dat geldt voor energie en lonen maar evenzeer voor hun voornaamste grondstof, tarwe. Kortom als Belgische baktarwe duurder is dan Duitse of Franse tarwe van dezelfde kwaliteit, dan is de keuze gauw gemaakt.

Dat is des te meer het geval omdat de Duitsers en Fransen bekendstaan als betrouwbare leveranciers van kwaliteitstarwe die aan de verwachtingen voldoet. “En ze nemen genoegen met de afgesproken prijs. Anders dan de leveranciers uit eigen land verwachten zij geen extra vergoeding voor een eiwitgehalte of andere parameter die toevallig wat hoger uitvalt”, aldus Hoeven. Ook al gaat het maar om enkele euro’s per ton die de handel daar probeert van mee te pikken, voor de maalderijen is dat een belangrijk nadeel van Belgische baktarwe. “Op voorhand kent een maalderij niet de exacte prijs terwijl dat wel zo is bij tarwe uit de buurlanden. Bovendien verliezen onze leveranciers uit het oog dat een maalderij op zijn beurt contracten sluit met zijn afnemers en onverwacht duurdere tarwe niet kan doorrekenen. Belgische baktarwe is dus prijsmatig meer risicovol voor een maalderij.”
De wetten van vraag en aanbod op de markt houden geen rekening met sentiment rond het land van herkomst van een grondstof als bloem, zoveel lijkt wel duidelijk. Volgens Hoeven ligt het in een land als België, dat volop in- en uitvoert, veel minder dan in Frankrijk voor de hand om de origine van een product uit te spelen. Als de Belgische akkerbouwer met een natuurlijke handicap zit om baktarwe te telen en de maalderijen met een competitief nadeel als ze meer moeten betalen voor die tarwe, is dat dan einde verhaal voor baktarwe van eigen bodem? Hoeven gelooft van niet: “Ik zie niet in waarom leveranciers en afnemers, in afwezigheid van een door de graanhandel gedragen standaardcontract, niet onderling tot een akkoord kunnen komen. De deur staat immers open voor Belgische baktarwe, zij het onder dezelfde voorwaarden als tarwe uit de ons omringende landen. Spijtig genoeg kan van ons geen voorkeursbehandeling voor Belgische baktarwe verwacht worden want dan moet daar een markt voor zijn.”
De consument heeft de sleutel dus in handen, zoals zo vaak het geval is met moeilijk te ontwarren knopen in de voedselketen. Als u en ik bij de bakker belang zouden hechten aan de lokale oorsprong van de bloem waar brood van gebakken wordt, dan wuift er misschien toch nog Belgische baktarwe aan de horizon.

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