

Plantaardige eiwitten deel van klimaatoplossing, met voorkeur voor lokale teelt

19 FEBRUARI 2021

Kan de Vlaamse landbouw zijn klimaatdoelstellingen tegen 2030 halen? Met die vraag in het achterhoofd nam De Standaard in eerste instantie de technologie-piste onder de loep. Daarnaast stelt journaliste Inge Ghijs zich ook de vraag of we niet moeten overschakelen naar een ander consumptiepatroon waarbij vlees wordt vervangen door plantaardige eiwitten. De klimaatimpact zou nog extra gedrukt kunnen worden, als we lokaal geteelde plantaardige eiwitten gaan consumeren. En daar knelt het schoentje, want de teelt staat vandaag nog niet op punt om hem op korte termijn breed ingang te doen vinden.

Lees meer over: [klimaat vlees](#)



In een reeks naar de haalbaarheid van de klimaatdoelstellingen voor 2030 focust De Standaard in eerste instantie op de landbouw. [Een eerste piste die daarbij onderzocht werd, is de kansen die technologie biedt](#) om de doelstellingen in het Vlaams klimaatplan te halen: een reductie van de broeikasgasuitstoot van de sector met 15 procent tegen 2025 en 30 procent tegen 2030. Door enkel en alleen in te zetten op deze piste zal de landbouwsector zijn doel niet halen, zo luidde de eerste conclusie van de krant.

Een mogelijke tweede piste is anders gaan eten. Of concreter: minder vlees eten. Vandaag haalt de Belg zijn eiwitten vooral uit vlees. Wanneer er minder vlees wordt gegeten, moet hij dus een deel van zijn eiwitten uit andere bronnen, zoals peulvruchten, halen. Denk maar aan bonen, erwten, zonnebloempitten, enz.

Kansen voor hybride vlees?

“Vlees is een volwaardig eiwit, het bevat alle noodzakelijke aminozuren in voldoende hoeveelheid. Enkel soja deelt die eigenschap met vlees. Bij alle andere planten bevatten niet alle noodzakelijke aminozuren dus moet je ze gaan combineren”, zegt Geert Van Royen, eiwitcoördinator bij het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO). Bovendien is niet elke eiwit even verteerbaar door het lichaam. En plantaardige eiwitten kunnen ook veranderen als ze bewerkt, verhit of gebakken worden. Onderzoek naar al deze facetten van plantaardige eiwitten wordt uitgevoerd door de Food Pilot van ILVO en Flanders' FOOD.

“ Mensen willen wel minder vaak vlees eten, maar ze willen niet volledig overschakelen naar een plantaardig dieet zonder de typische eigenschappen van vlees

Een consumentenbevraging heeft uitgewezen dat mensen vaak wel minder vlees willen eten, maar daarom niet volledig willen overschakelen naar een plantaardig dieet zonder de typische eigenschappen van vlees. Daarom experimenteert de Food Pilot met hybride vlees: vleesproducten die deels bestaan uit vlees en deels uit plantaardige ingrediënten, zoals erwten, bonen, pitten,... Maar is de consument wel klaar voor dit hybride vlees? Keshia Broucke, onderzoeker bij ILVO, denkt van wel. "Twintig jaar geleden werd al hybride vlees op de Europese markt geïntroduceerd, maar dat was geen succes. Nu merken we dat een testpanel van consumenten wel positief reageert. Ze zeggen hetzelfde mondgevoel als vlees te hebben. Als het percentage plantaardige eiwitten verhoogt, merken we wel dat het enthousiasme afneemt", klinkt het.

De voetafdruk van een hybride hamburger zou gelijk zijn aan die van een varkens- of kippenburger, maar een pak kleiner dan die van een rundvleesburger, zo blijkt uit een Duits onderzoek. Maar conclusies zijn niet zo eenvoudig te trekken. Want de eiwitten van bijvoorbeeld zonnebloempitten worden gehaald uit de reststroom van de productie van zonnebloemolie. Zo wordt een kringloop gesloten. Wil je de peulvruchten herleiden tot poeder, dan is er bijvoorbeeld heel wat extra energie nodig. Wat de klimaatimpact wel zou kunnen verkleinen, is het gebruik van lokaal geteelde peulvruchten.



Boost voor teelt van peulvruchten in Vlaanderen?

En daar knelt vandaag nog het schoentje. Belgen kunnen vandaag bezwaarlijk fans van peulvruchten genoemd worden. Europeanen eten maar een derde van het aantal peulvruchten dat de rest van de wereld verorbert en helemaal in de staart van Europa zit België. De lokale bonen- en erwenteelt ging er de afgelopen decennia dan ook zwaar op achteruit. Maar intussen zijn peulvruchten aan een revival toe: voor vegetariërs en flexitariërs zijn ze belangrijk ter vervanging van vlees.

Tegelijk zijn landbouwers op zoek naar alternatieve gewassen. "Ze willen hun risico meer spreiden en experimenteren dus ook met andere teelten. Bovendien beseffen ze dat consumenten meer lokaal geteeld voedsel willen", aldus De Standaard. Maar voorlopig is die teelt nog niet echt rendabel. De prijzen worden immers internationaal bepaald en liggen een stuk lager dan waar de lokale boer het voor kan doen. "Als je weet dat in Amerika een hectare landbouwgrond 10.000 euro kost en bij ons 70.000 euro, dan weet je het wel", zegt een Belgische handelaar in peulvruchten.

Nochtans heeft de teelt heel wat te bieden voor het klimaat, zo legt Hilde Muylle, onderzoeker bij ILVO, uit. "Peulvruchten fixeren stikstof uit de lucht in hun wortels via een specifieke samenwerking met bodembacteriën. Zo gebruikt de plant dus een zelf gesprokkelde groeibevorderaar en kan je als boer zeker 70 procent minder kunstmest gebruiken. Bij de productie van kunstmest komen immers heel wat broeikasgassen vrij." Ze wijst erop dat dit per hectare een CO₂-winst oplevert van 270 kilo CO₂ per jaar. "Bij het toedienen van stikstof via kunstmest komt ook lachgas vrij en dat is een broeikasgas dat 298 keer sterker is dan CO₂. Die uitstoot wordt eveneens voorkomen. Tot slot fixeren peulvruchten meer koolstof in de bodem dan andere gewassen. Drie keer klimaatwinst."

“ De teelt van peulvruchten heeft heel wat te bieden voor het klimaat

Hilde Muylle - Onderzoeker ILVO

“Maar er zijn nog meer voordelen”, zegt Thomas Truyen, één van de weinige boeren in Vlaanderen die kikkererwten kweekt. De teelt heeft volgens hem ook een positieve invloed op de kwaliteit van de bodem. “De stikstof die ze nodig hebben om te groeien, nemen ze grotendeels zelf op uit de lucht. Ik heb een beter bodemleven, meer regenwormen, meer insecten. Als ik na de kikkererwten tarwe zet, moet ik minder kunstmest gebruiken en zal de opbrengst toch hoger zijn. Als ik daarna aardappelen plant, profiteren zelfs die nog mee. Omdat andere teelten ook niet dezelfde ziektes meebrengen, moet ik ook minder gewasbeschermingsmiddelen gebruiken”, getuigt hij in De Standaard.

Vandaag is het areaal peulvruchten in Vlaanderen uiterst klein: 120 hectare rode bonen en 1.200 hectare erwten. Toch is ILVO-onderzoeker Hilde Muylle ervan overtuigd dat er nog potentieel is, al moeten er eerst nog knelpunten overwonnen worden. Zo moet er genoeg volume geproduceerd worden om de teelt ook voor de rest van de voedingsketen haalbaar en interessant te maken. Zo worden bonen maar één keer per jaar geoogst, maar een supermarkt wil ze wel het hele jaar in de rekken.

Bron: De Standaard

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 02 552 81 91
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 twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>