nieuws

Soja maakt plaats voor gele erwt

nieuws

‘Stormloop op het gele goud’, kopte De Tijd vorig weekend. De krant wijdde een artikel aan de gele erwt, vervanger voor vlees én soja en ging even langs bij Cosucra, pionier in de extractie van erwteneiwit. Het Waalse bedrijf krijgt vleugels van de opmars van vleesvervangers. “Ook klassieke spelers in de vlees- en zuivelindustrie kijken naar erwteneiwit of investeerden er al in”, zegt Eric Bosly van Cosucra in De Tijd. “Omdat de vraag naar dierlijke producten stagneert of terugvalt.”

2 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:
akkerbouw
voedingsindustrie



‘Stormloop op het gele goud’, kopte De Tijd vorig weekend. De krant wijdde een artikel aan de gele erwt, vervanger voor vlees én soja en ging even langs bij Cosucra, pionier in de extractie van erwteneiwit. Het Waalse bedrijf krijgt vleugels van de opmars van vleesvervangers. “Ook klassieke spelers in de vlees- en zuivelindustrie kijken naar erwteneiwit of investeerden er al in”, zegt Eric Bosly van Cosucra in De Tijd. “Omdat de vraag naar dierlijke producten stagneert of terugvalt.”
Nadat McDonalds heeft aangekondigd dat ze starten met een pilootproject met vegetarische hamburgers in Canada steeg het aandeel van Beyond Meat naar ongeziene hoogtes. Ook KFC brengt kippennnuggets zonder vlees op de markt. Voor de productie ervan gooit Beyond Meat de gele erwt in de strijd, die in enkele jaren is uitgegroeid tot de ideale plantaardige bron van eiwit in namaakvlees en plantaardige producten ter vervanging van yoghurt, kaas en ijs.

De trend naar meer plantaardige alternatieven legt ook het Henegouwse Cosucra geen windeieren. Het bedrijf pioniert sinds de jaren negentig in de extractie van eiwit, vezels en zetmeel uit gele erwten. Sinds een zestal jaar is de vraag aan een steile klim bezig. “Onze productie en verkoop van erwteneiwit groeit jaar na jaar met dubbele cijfers”, vertelt commercieel directeur Eric Bosly aan De Tijd. “Omdat de vraag blijft groeien, bereiden we op korte termijn investeringen voor.” Die komen bovenop de reeds geïnvesteerde 35 miljoen euro en een verdubbeling van de capaciteit.

De groei van de groep vegetariërs en vooral flexitariërs doet de vraag naar plantaardige eiwitten toenemen. Maar de switch naar plantaardige alternatieven is ook ingegeven door de impact van dierlijke eiwitten op het klimaat en de recente schandalen rond dierenwelzijn. “De consument wordt kritischer voor dierlijke eiwitten”, laat Bosly optekenen. Ook soja raakte de laatste jaren in diskrediet door de ontbossing van het Amazonewoud en het stijgend aantal allergieën.

Dan komen we dus uit bij de gele erwt. “Het zijn eigenlijk klassieke groene erwten, die landbouwers langer op het veld laten staan, zodat ze droog worden en een gele kleur krijgen”, legt Bolsy uit. “In onze fabriek worden ze in tweeën gesplitst, zodat we er het eiwit, de vezels en het zetmeel uit kunnen scheiden en ze verder kunnen laten drogen. Erwteneiwit in poeder is geschikt als ingrediënt van vleesvervangers omdat het veel water en vet kan vasthouden, maar vooral omdat het eenzelfde percentage proteïne bevat als vlees.”

De wereldwijde consumptie van erwteneiwit is sinds 2015 bijna verdubbeld, tot 275.000 ton. Volgens proteïnespecialist Henk Hoogenkamp zou het volume volgend jaar nog eens met 30 procent groeien en tegen 2025 klimmen tot 580.000 ton.

Bron: De Tijd

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