nieuws

Valorisatie biologische oogstoverschotten geen sinecure

nieuws

In de strijd tegen voedselverspilling onderzocht BioForum hoe oogstresten verwerkt kunnen worden tot nieuwe, rendabele producten. De zoektocht resulteerde uiteindelijk in een courgettepesto, al ging dat niet vanzelf. Zo bleek het niet evident om de courgetten kostenefficiënt bij de verwerker te krijgen en om het product een houdbaarheid te geven die het interessant maakt voor de retail. Het proefproject kaderde in het duurzaamheidsinitiatief dat door een brede schare van spelers uit de agrovoedingsketen twee jaar geleden is opgezet.

28 MEI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:30

Lees meer over:
voedingsindustrie



In de strijd tegen voedselverspilling onderzocht BioForum hoe oogstresten verwerkt kunnen worden tot nieuwe, rendabele producten. De zoektocht resulteerde uiteindelijk in een courgettepesto, al ging dat niet vanzelf. Zo bleek het niet evident om de courgetten kostenefficiënt bij de verwerker te krijgen en om het product een houdbaarheid te geven die het interessant maakt voor de retail. Het proefproject kaderde in het duurzaamheidsinitiatief dat door een brede schare van spelers uit de agrovoedingsketen twee jaar geleden is opgezet.

Om de hele landbouw- en voedingsketen te verduurzamen, sloegen de belangrijkste sectorfederaties twee jaar geleden de handen in elkaar. Naast een uitgebreide systeemanalyse, een roadmap en een gezamenlijke intentieverklaring werden vier zogenaamde action labs in het leven geroepen, vier pilootprojecten die de duurzaamheidsgedachte in de praktijk moeten brengen. Zo bracht BioForum, de sectororganisatie van de biologische landbouw, in kaart hoe je van oogstresten een rendabel product kan maken.

De organisatie bevroeg haar 300 bioboeren en kwam er op die manier achter dat de oogstoverschotten bij courgetten het grootst zijn. Een deel van de productie voldoet niet aan de uniforme vormvereisten in de afzetmarkt en tijdens piekperiodes kan een deel van de oogst niet rendabel worden verkocht op de versmarkt. Verwerking van deze producten zou voor een toegevoegde waarde kunnen zorgen, zo redeneerde BioForum, en dus werd het plan opgevat om de overschotten te verwerken tot courgettepesto.

In samenwerking met de Vives Hogeschool werd gezocht naar manieren om de pesto een lange houdbaarheid te geven. Om commercieel aantrekkelijk te zijn, zou het product immers jaarrond beschikbaar moeten zijn. Een ander struikelblok was de logistiek: het bleek niet makkelijk om de courgetten op een kostenefficiënte manier bij de verwerker te krijgen. Die verwerker beschikte overigens niet over een biologisch certificaat, had nog geen ervaring met het product en had niet voldoende capaciteit om de aanvoer in de piekperiode te verwerken. Als laatste obstakel was er ook nog de onzekerheid of het product met voldoende marge verkocht zou kunnen worden om de investeringen rendabel te maken.

“Kortom, we zijn op heel wat hindernissen gebotst”, vat Bram Fronik van BioForum samen. “Een vermarktbaar product is er uiteindelijk niet gekomen, dus in dat opzicht is deze missie niet geslaagd. Maar we hebben heel wat bijgeleerd over de verschillende stappen in het ontwikkelingsproces van een nieuw product. Daar zijn enthousiaste, flexibele partners voor nodig en een product dat genoeg opbrengt om het rendabel te maken. We weten nu wat het inhoudt om overschotten te vermarkten.”

Beeld: BioForum

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