

## Van appel tot handtas

nieuws

Onder de noemer Appeal maken onderzoekers van de UCLL fruitleer van het afval van Limburgse appelboeren. Lopen we binnenkort met lokaal fruit aan onze voeten? Het wetenschapsmagazine Eos Tracé ging op gesprek met chemicus Evert Vanecht, projectleider van het onderzoek, om meer te weten te komen over dit nieuwe fruitleer. “De uitdaging is om het materiaal sterker, waterbestendig en scheurbestendig te maken”, zegt hij. “Nu doen we vooral onderzoek naar additieven en coatings, zoals die vlasvezels, om de eigenschappen van het materiaal te verbeteren.”

© 21 AUGUSTUS 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:

[fruitteelt](#)

[onderzoek](#)



Onder de noemer Appeal maken onderzoekers van de UCLL fruitleer van het afval van Limburgse appelboeren. Lopen we binnenkort met lokaal fruit aan onze voeten? Het wetenschapsmagazine Eos Tracé ging op gesprek met chemicus Evert Vanecht, projectleider van het onderzoek, om meer te weten te komen over dit nieuwe fruitleer. “De uitdaging is om het materiaal sterker, waterbestendig en scheurbestendig te maken”, zegt hij. “Nu doen we vooral onderzoek naar additieven en coatings, zoals die vlasvezels, om de eigenschappen van het materiaal te verbeteren.”

Eén van de sectoren waarbij de grootste verliezen optreden is de fruitsector. “In ons land produceren we heel veel appels en peren: van de totale productie van ongeveer 600.000 ton per jaar raakt 100.000 ton niet verkocht”, weet Evert Vanecht, projectleider van Appeal. “Een vijfde van dat fruit gaat naar de voedselbanken, wordt verwerkt tot appelsap en appelmoes of gebruikt in diervoeding. Dat wil zeggen dat 80.000 ton appels en peren opnieuw op het veld van de boer belanden, als meststof, of goed zijn voor de afvalbak en dus gecomposteerd of zelfs verbrand worden. Net dat afval willen we gebruiken om appelleer te maken.”

Maar hoe gaat dat in zijn werk, leer maken van appels? “Eigenlijk is dat vrij eenvoudig”, vertelt Evert Vanecht. “We mixen het fruitafval tot een fijne pasta, koken het op om de bacteriën te doden en bakken het af in de oven tot flexibele leerlappen op A2-formaat.” Op dit moment is vooral de stevigheid van het leer de grootste uitdaging. “Voor of net na het koken, als we nog een kneedbare brei hebben, voegen we additieven toe die het product steviger maken. Dat is nodig, want zonder is je lap leer tien keer minder sterk dan echt leer. Na het afbakken brengen we dan nog een waterbestendige coating aan.”

De onderzoekers hopen om na twee jaar onderzoek een materiaal te hebben dat bruikbaar is voor een stevige broeksriem of handtas. “We leven in een boeiende tijd waarin het begint door te dringen dat we anders zullen moeten omgaan met natuurlijke grondstoffen en afval”, klinkt het. “Ook de industrie staat er voor open. Circulair denken is economisch aantrekkelijk. Als je een afvalstroom kan omzetten in iets dat geld oplevert, zijn bedrijven sowieso geïnteresseerd.”

Maar het project kijkt ook al verder dan enkel leer. “Ook de vraag naar vervanging voor plastic – zeker verpakkingen en andere single use plastics – is groot”, weet Evert Vanecht. “Voor boeren zou het ideaal zijn om fruit aan te bieden in bakjes gemaakt van fruitafval. Intussen zijn we erin geslaagd om ook een hard materiaal te ontwikkelen. Daar hebben we een bekertje van gemaakt. Via de hogeschool krijgen we extra budget om dat verder te ontwikkelen.”

**Meer weten? Je vindt het volledige interview op [de website van Eos](#).**

**Bron:** Sarah Vandoorne (Eos Tracé)

## 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](#)