Vindt de teelt van rode bonen ingang in Vlaanderen?

Op vraag van bonenimporteur Casibeans gaan een tiental Belgische landbouwers rode bonen telen. “Net als andere peulvruchten worden rode bonen almaar populairder. We geloven dat er ruimte is voor deze bonen van Belgische bodem”, zegt Casibeans in De Tijd. Ook bij ILVO zien ze de interesse in Belgische peulvruchten toenemen waardoor er heel wat onderzoek verricht wordt naar de kansen die ze bieden voor Vlaamse landbouwers.

4 JANUARI 2021 – LAATSTE UPDATE 4 JANUARI 2021 21:20

Lees meer over:
peulvrucht



Populariteit peulvruchten stijgt

Van juli 2019 tot juli 2020 kochten Belgen 3.653 ton kikkererwten, linzen en rode bonen, zo blijkt uit cijfers van onderzoeksbureau GfK. Dat is een stijging met 25 procent in vergelijking met 2017. Vooral kikkererwten werden populairder: de verkoop steeg maar liefst met 50 procent. Maar ook voor rode bonen waren er, met een stijging van 20 procent, mooie groeicijfers. Die groei is vooral het gevolg van het feit dat mensen vlees vaker links laten liggen en vervangen door plantaardige eiwitten.

Helaas komt het grootste deel van de kikkererwten, rode bonen en linzen die in de Belgische voedingswinkels worden verkocht, uit het buitenland. “Maar liefst 95 procent importeren we”, klinkt het bij Casibeans. De import komt vooral uit Argentinië en China, maar ook uit 20 andere landen. “We denken dat de tijd rijp is om ook 100 procent Belgische rode bonen in de winkelrekken te krijgen. Lokale producten worden immers steeds belangrijker, zegt Bram van Looveren, commercieel directeur van Casibeans.

Belgisch klimaat steeds gunstiger

Hij ziet er ook kansen in voor de Belgische landbouwers. “De teelt van onder meer rode bonen laat landbouwers toe om een nieuw gewas op te nemen in hun rotatiesysteem. Rode bonen kunnen een alternatief zijn voor suikerbieten en aardappelen”, meent Van Looveren. Bovendien is het veranderende klimaat positief voor de teelt. “Rode bonen hebben warm weer nodig. Het Belgische klimaat wordt dus steeds geschikter”, klinkt het.

Een aantal jaar geleden startte Casibeans met drie hectare rode bonen. “We kozen het Waasland voor de teelt omdat een aantal landbouwers daar al decennia bruine bonen telen voor Nederland. De expertise en apparatuur was er dus. De opbrengst van de eerste oogst was uitdagend maar hoopgevend”, legt Bram Van Looveren uit.

In 2019 kon het bedrijf 10 landbouwers overtuigen om samen zo’n 50 hectare bonen te zaaien. De lange droogteperiode, gevolgd door een hittegolf, zorgde dat de opbrengst tegenviel. Dat areaal werd intussen opgetrokken tot 100 hectare, maar ook afgelopen jaar gooide het extreme weer roet in het eten. Casibeans riep de expertise in van de Universiteit Gent om het rendement te verhogen, maar ondanks de vooruitgang die werd geboekt, kan het nog enkele jaren duren vooraleer de teelt echt op punt staat.

> **Als klanten bereid zijn een paar cent per verpakking meer te betalen voor Belgische bonen, dan kan dat de toekomst van de teelt verzekeren**

Bram Van Looveren - Commercieel directeur Casibeans

Vandaag worden deze rode bonen nog niet als Belgische bonen in de markt gezet. “We proberen de supermarkten wel te overhalen om dat te doen. Het is een belangrijke horde die het project kan maken of kraken. Als klanten bereid zijn een paar cent per verpakking meer te betalen voor Belgische bonen, dan kan dat de toekomst van de teelt verzekeren. Vandaag is ons project nog niet duurzaam winstgevend”, stelt Casibeans.

Ook kansen voor andere peulvruchten

Rode bonen zijn niet de enige eiwithoudende gewassen die kansen bieden voor de Belgische landbouwers. Het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) experimenteert met de teelt van tal van deze eiwithoudende gewassen. “Op vlak van soja staan we het verst. Samen met Arvesta en Alpro doen we onderzoek naar de veredeling en de teelt van rassen die beter bestand zijn voor ons klimaat. Daarnaast zetten we ook in op de ontwikkeling van een lokale sojaketen”, aldus ILVO.



Daarnaast voert het onderzoeksinstituut ook verkennende proeven uit naar de teelt van onder meer edamame (groen geoogste soja) en kikkererwten en werden er een aantal demovelden aangelegd met veldbonen, erwten, linzen en bruine bonen. “Naar de resultaten van dat onderzoek is er grote vraag vanuit de voedingsindustrie, want ook zij zien de vraag naar peulvruchten bij consument en retail stijgen”, luidt het.

Tijdens een contactdag bracht ILVO, samen met Inagro, UGent en HOGENT, in augustus vorig jaar ruim 50 landbouwers, loonwerkers, verwerkers en handelaars samen om de knelpunten en opportuniteiten van deze peulvruchten voor deze gewassen te bespreken. Bovendien investeert ILVO ook in het onderzoek naar de verwerking van deze eiwithoudende gewassen in zijn proeffabriek Food Pilot.

> **De teelt van peulvruchten speelt in op meerdere uitdagingen: veranderend consumptiepatroon, klimaatdoelstellingen, lokale eiwitvoorziening, enz.**

Hilde Crevits - Vlaams minister van Landbouw

Vlaams landbouwminister Hilde Crevits gelooft sterk in dit onderzoek. “De eerste resultaten van het onderzoek naar teelten en toepassingen van lokale eiwitrijke teelten zijn veelbelovend. Ik heb dit zelf ervaren kunnen tijdens een bezoek aan de proefvelden en aan de Food Pilot op ILVO. Deze teelten spelen dan ook in op meerdere uitdagingen: veranderend consumptiepatroon, klimaatdoelstellingen, lokale eiwitvoorziening,... Het is cruciaal dat we boeren begeleiden en stimuleren om hiermee aan de slag te gaan. We zullen hier in de toekomst versterkt op inzetten”, aldus Crevits.

Bron: De Tijd / eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Code d'Or