nieuws

Vlaanderen en Nederland gaan reststromen beter benutten

nieuws

Door een financiële injectie van ruim tweeënhalf miljoen euro kan de strijd tegen voedselverspilling in de grensregio Vlaanderen-Nederland opgevoerd worden. Het ‘Triple F’-project kreeg de goedkeuring van Interreg zodat het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling (EFRO) voor 1,2 miljoen euro tussenkomt. In het kader van dit project wordt een ‘kansenkaart’ van de grensregio uitgewerkt met een overzicht van vraag en aanbod bij bedrijven wat betreft plantaardige reststromen, inclusief de verschillende technologieën die toegepast kunnen worden om resten te herbestemmen zoals bijvoorbeeld drogen, vriezen, verhitten. Op basis hiervan zullen 20 nieuwe waardeketens gecreëerd worden.

10 JANUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie



Door een financiële injectie van ruim tweeënhalf miljoen euro kan de strijd tegen voedselverspilling in de grensregio Vlaanderen-Nederland opgevoerd worden. Het ‘Triple F’-project kreeg de goedkeuring van Interreg zodat het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling (EFRO) voor 1,2 miljoen euro tussenkomt. In het kader van dit project wordt een ‘kansenkaart’ van de grensregio uitgewerkt met een overzicht van vraag en aanbod bij bedrijven wat betreft plantaardige reststromen, inclusief de verschillende technologieën die toegepast kunnen worden om resten te herbestemmen zoals bijvoorbeeld drogen, vriezen, verhitten. Op basis hiervan zullen 20 nieuwe waardeketens gecreëerd worden.

‘Triple F’ staat voor ‘Food From Food’ en wil voedselverspilling tegengaan door plantaardige reststromen uit het bedrijfsleven een nieuwe bestemming te geven. In de voedingsindustrie is er een toenemend bewustzijn inzake de (her)waardering van plantaardige reststromen, maar de sector loopt nog tegen verschillende moeilijkheden aan zoals de grote te verwerken volumes en de strenge hygiëne-eisen. Vaak gaan voedselresten toch verloren omdat er geen geschikte herbestemming voor gevonden wordt.

Het Interreg-project, waar 2,5 miljoen euro mee gemoeid is waarvan 1,2 miljoen euro Europese subsidie, richt zich op reststromen van wortel, bieten en aardappelen in Nederland en van prei, tomaten en witloof in België. Er zal een overzicht gemaakt worden van vraag en aanbod van reststromen, evenals van de verschillende technologieën voor herwaardering van de resten. Bedrijven zullen projectvoorstellen kunnen indienen om in aanmerking te komen voor ondersteuning bij uitwerking van hun innovatieve voorstel. Brainport Development, Stichting Food Tech Brainport, Flanders’ FOOD en het Innovatiesteunpunt van Boerenbond beoordelen de ingediende waardeketenprojecten.

Er komen verder vier pilots, waaronder één voor prei en één voor wortel. Voor de wortelpilot staat diepvriesbedrijf Van Rijsingen in. Maar liefst 80 procent van de wortel eindigt momenteel als plantaardige reststroom. Daarom heeft Van Rijsingen eerder een sapfabriek in werking gesteld om wortelreststromen te scheiden in wortelsap en perskoek/vezels. Naast vezels hebben ook andere ingrediënten in de wortelreststromen na extractie marktpotentie zoals retinol en beta-caroteen. Dit laatste kan bijvoorbeeld gebruikt worden voor de vervaardiging van plantaardige kleurstoffen. Deze aspecten worden verder onderzocht binnen de pilot. Interreg Vlaanderen-Nederland is een programma van de Europese Unie, gericht op de samenwerking aan de Vlaams-Nederlandse grens. Voor 2014-2020 voorziet de Europese Commissie ruim 152 miljoen euro vanuit het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling (EFRO) voor het programma. Dankzij cofinanciering van de beide regeringen, de betrokken provinciebesturen en een eigen bijdrage van de projectpartners zal dit programma leiden tot een impuls van ruim 300 miljoen euro, vooral gericht op (groene) innovatie en dus duurzame groei. Ondertussen staat de teller op 36 goedgekeurde projecten waarmee ruim 88 miljoen euro vanuit het EFRO-fonds werd geïnvesteerd in de grensregio.

Beeld: Loonwerk Defour

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