duiding

Interesse voor beloftevolle peulvruchtenteelt in Vlaanderen voorlopig lauw

duiding

Er is veel potentieel, maar de interesse voor lokaal geteelde peulvruchten is nog beperkt. In totaal bestrijkt het areaal in Vlaanderen nog geen 300 hectare en consumeert slechts de helft van de Belgische gezinnen minder dan één kilo peulvruchten per jaar. “Om de lokale teelt en consumptie van peulvruchten te doen doorbreken, moeten ze beter op elkaar worden afgestemd. Werken aan lokale ketens blijft noodzakelijk", zo klonk het na afloop van een eenjarig onderzoeksproject.

22 JUNI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 29 SEPTEMBER 2023 15:36

Lees meer over:
peulvrucht



Alle voordelen voor onze gezondheid, het klimaat en het milieu ten spijt, eet de Vlaming weinig peulvruchten. Dat komt omdat hij ze onvoldoende kent en niet weet wat hij ermee kan bereiden. Ook de lokale teelt van peulvruchten trekt zich traag op gang en voedselproducenten schakelen vooralsnog niet massaal over van het geïmporteerde naar het lokale product. Dat blijkt uit interviews die zijn afgenomen in het kader van het PEUL-CHAIN project, dat door het Departement Landbouw en Visserij gefinancierd werd, met steun van het Agentschap Zorg en Gezondheid en ILVO, het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek.

Uit dat onderzoek is ook duidelijk geworden wat elke schakel in de keten nodig heeft. Zo wil de consument vooral snel, makkelijk en lekker eten. De teler wil zekerheid over afzet en goede prijzen. De afnemer wil grote volumes aan constante kwaliteit tegen concurrentiële prijzen. Hilde Muylle, ILVO: “Deze drijfveren botsen soms. Om de lokale teelt en consumptie van peulvruchten te doen doorbreken, moeten ze beter op elkaar worden afgestemd.”

Peulvruchten zijn de droog geoogste, eiwitrijke zaden van onder andere kikkererwt, soja, linzen en rode bonen. Het zijn plantaardige eiwitbronnen en zeker als ze lokaal geteeld worden hebben ze een lage milieu-impact. Het Vlaams Instituut Gezond Leven adviseert dan ook om er meer van te eten.

Voornaamste drempel voor consument is onwetendheid

Maar uit consumentenonderzoek van VLAM uit 2022 blijkt dat slechts de helft (56%) van de Vlaamse gezinnen peulvruchten koopt en in dat geval slechts 4,2 keer per jaar, goed voor nog géén kilo gekochte peulvruchten per capita per jaar. Het bevestigt eerdere



nieuws

Peulvruchten: onbekend is onbemind

7 FEBRUARI 2023

cijfers uit de Voedselconsumptiepeiling van 2014, waaruit bleek dat slechts 20 procent van de Belgen ze wekelijks eet en zelfs één op vijf ze nooit eet.
Slechts 11procent van de Vlamingen denkt spontaan aan peulvruchten bij de maaltijdkeuze, zo stelde VLAM vast in het onderzoek van 2022. Ook de voordelen op vlak van gezondheid en duurzame productie zijn volgens de pleitbezorgers van peulvruchten te weinig gekend. De respondenten schatten ze bijvoorbeeld minder gezond en duurzaam in dan verse groenten.
“Onbekend maakt onbemind en de Vlaming kent zijn peulvruchten niet. Ze weten niet wat ze ermee moeten maken in de keuken en grijpen terug naar de gekende, vaak ongezondere gerechten. Claims als gezond, lokaal en milieuvriendelijk zijn onvoldoende om deze drempel te overwinnen. Er is vooral nood aan kookinspiratie om snelle, goedkope en lekkere gerechten te bereiden met peulvruchten. Dat bleken uit ons onderzoek de doorslaggevend hefbomen voor de consument”, vertelt Jolien Jonckheere van het Vlaams Instituut Gezond Leven.

Risico: onevenwichtige maaltijden

Consumenten die wél aan de slag gaan met peulvruchten bereiden maaltijden die niet altijd voldoen aan de principes van een gezonde maaltijd. Er is een belangrijk verschil in voedingswaarde tussen de droog geoogste zaden van peulen (bijvoorbeeld linzen, kikkererwten en rode bonen) en de groen geoogste peulen zelf (bijvoorbeeld prinsessenboontjes, doperwten).
De eerste zijn veel eiwitrijker en daardoor geschikt in gerechten zonder vlees of vis. De laatste zijn door hun lage eiwitgehalte dan weer niet geschikt als vleesvervanger, maar wel als groente. 56 procent van de Vlamingen eet eiwitrijke peulvruchten ook als groenten en voegt ze dus aan vlees- of visgerechten toe. Op die manier wordt de vleesportie niet verminderd door meer peulvruchten te eten.

Teler wil zekerheid over afzet

De interesse bij landbouwers om peulvruchten te telen groeit, maar toch breken de teelten vooralsnog niet door in Vlaanderen. Het areaal soja blijft steken op minder dan 50 hectare, het areaal droge erwten op 40 hectare, bruine en rode droogbonen op 150 hectare. Ter vergelijking: het areaal aardappelen in Vlaanderen bedraagt ruim 50.000 hectare.
Uit interviews met telers tijdens het PEUL-CHAIN project blijkt dat het ontbreken van een lokale, georganiseerde keten en afzet in Vlaanderen het voornaamste knelpunt is. Telers steken zelf veel tijd in het zoeken naar partijen die de peulvruchten afnemen, opschonen, stockeren, verwerken en verkopen. Er is ook weinig teeltervaring en door de kleine volumes zijn de kosten per geproduceerde eenheid nog groot.
Joke Pannecoucque, verantwoordelijke rassenonderzoek bij ILVO, zegt hierover: “Landbouwers zijn op zoek naar nieuwe, rendabele teelten die passen in een ruimere teeltrotatie en beantwoorden aan de vraag naar milieu- en klimaatvriendelijker voedsel. Peulvruchten hebben dat potentieel, maar landbouwers hebben vandaag onvoldoende zekerheid dat ze hun peulen ook verkocht krijgen aan goede prijzen.”



Verwerker wil grote volumes tegen concurrentiële prijzen

De laatste belangrijke schakel in de agrovoedingsketen, de verwerker of de supermarkt, is op zoek naar meer lokaal geteelde grondstoffen die passen in hun processen en winstmarges. Ze vinden het behalen van een positieve Nutri-Score belangrijk en ook dat speelt in het voordeel van peulvruchten. Dat ze nog niet massaal overschakelden op peulvruchten van eigen bodem, komt volgens de projectdeelnemers door de kleine volumes die verspreid over Vlaanderen voorkomen, tegen hogere prijzen dan geïmporteerde peulvruchten, met wisselende kwaliteit en vooralsnog wisselende opbrengsten.

Mogelijke actiepunten

Het is kortom een combinatie aan factoren die de opmars van peulvruchten op de Vlaamse akkers en onze borden in de wegstaat. Het aanwakkeren van de vraag wordt als een deeloplossing gezien, maar is niet eenvoudig te realiseren, zo viel te horen op het afsluitende event van het PEUL-Chain project. VLAM en Gezond Leven willen met peulvruchtenrecepten in hun communicatiekanalen de vraag naar peulvruchten stimuleren. Ook de onderzoekers van ILVO zien voor zichzelf een rol weggelegd: “Het verspreiden van teeltinformatie onder de boeren blijft ook heel belangrijk om de interesse en kennis van de teelt op te krikken zodat ze eerder geneigd zijn deze in hun teeltrotatie op te nemen."
Last but not least, wat mogelijk nog het sterkst zou bijdrage aan het succes van Vlaamse peulvruchten zijn initiatieven van de verwerkende industrie. ILVO wijst als voorbeeld naar de Nederlandse verwerker Hak die minimaal 85 procent van zijn groenten en peulvruchten binnen een straal van 125 kilometer van haar fabriek in Giessen, Noord-Brabant, ophaalt. “Een dergelijk initiatief van een Belgische verwerker zou een boost kunnen betekenen voor de teelt en consumptie. Mensen hechten immers waarde aan lokaal geteelde producten”, klinkt het tot besluit.

Bron: Eigen berichtgeving

Beeld: ILVO

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