nieuws

Wallonië ziet brood, whisky en pasta in spelt

nieuws

Negen Waalse economische en wetenschappelijke actoren werken samen aan de oprichting van een expertisenetwerk (Wallep) rond spelt. Dat moet de graansoort, die erg geschikt is om te verbouwen in het zuiden van het land, opwaarderen.

24 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55



Negen Waalse economische en wetenschappelijke actoren werken samen aan de oprichting van een expertisenetwerk (Wallep) rond spelt. Dat moet de graansoort, die erg geschikt is om te verbouwen in het zuiden van het land, opwaarderen.

Spelt is een ‘oergraan’ dat genetisch nauw verwant is met tarwe, maar in tegenstelling tot tarwe heeft spelt kafblaadjes die niet loskomen van de graankorrels. Bij het dorsen breekt de halm in losse aarpakketjes waarin twee of drie door kaf bedekte graankorrels zitten. Voor (humane) consumptie moet spelt eerst mechanisch ontdaan worden van de kafjes. Spelt werd courant geteeld totdat het vanaf het eind van de 19e eeuw meer en meer verdrongen werd door tarwe. Tarwe hoeft immers niet gepeld te worden en door veredeling waren er hogere opbrengsten mee te behalen.

In België was spelt tegen 1950 praktisch verdwenen, behalve plaatselijk in de Ardennen. Een heropleving in Wallonië kwam er vanaf de jaren ‘80 onder impuls van het veredelingsprogramma van het Waalse landbouwonderzoekscentrum CRA-W. Het merendeel van die spelt was bestemd voor diervoeder.

Nieuwe testen met 22 soorten

Waals minister van Landbouw Willy Borsus bracht dinsdag een bezoek aan de velden van CRA-W in Gembloers, waar 22 soorten spelt uitgetest worden. "Het is de bedoeling om de beste soorten te selecteren", zegt Marc Lateur, onderzoeker aan het Waals centrum voor landbouwonderzoek (CRA-W).

Zes bedrijven zijn betrokken in Wallep: Meurens Natural, les Moulins de Statte, Pastificio della mamma, Puratos, Walagri en Radermacher. Daarnaast nemen ook drie onderzoeksinstellingen deel: Celabor, CRA-W en Meurice Recherche & Développement.

Na de keuze van speltvariëteiten, die momenteel afgerond wordt, zullen recepten ontwikkeld worden, met de bedoeling om producten op basis van Waals spelt binnen twee jaar te commercialiseren. Er wordt bijvoorbeeld gedacht aan kant-en-klare zuurdesem voor bakkerijen, meel, speltwhisky of pasta.

Wallonië is erg geschikt voor het verbouwen van spelt. Dat is mogelijk in de Condroz, de Famenne en zelfs in de Ardennen. Maar momenteel wordt Waals spelt vooral gebruikt voor diervoeder of verwerking in het buitenland. Spelt voor menselijke consumptie wordt voornamelijk ingevoerd uit Italië. De consument is echter steeds meer geïnteresseerd in lokale en gezonde producten.

Wallep mikt op een productie van 6.000 ton spelt per jaar vanaf 2022 en de creatie van 35 directe banen.

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

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