nieuws

Winnaars innovatieaward sterk in smaak en betrokkenheid

nieuws

Tijdens de opendeurdag van landbouwschool PIBO in Tongeren werden afgelopen zondag de provinciale innovatieawards voor land- en tuinbouw uitgereikt. Uit 14 inzendingen ontvangen de vijf beste projecten elk een geldprijs van 5.000 euro om hun idee verder vorm te geven", zegt Limburgs gedeputeerde Inge Moors. Betrokkenheid van de burger is wat drie van de vijf winnaars verbindt: de PIPO-trein die educatieve landbouwbeleving naar een hoger niveau tilt, een varkenshouder die het productieproces wil openbaren aan het grote publiek en CoFood dat korte-keten-verkoop van landbouwproducten koppelt aan geldinzameling door verenigingen. Smaak typeert de twee andere laureaten die luisteren naar namen als 'KUU-tubes' en 'seprosa'.

23 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:34

Lees meer over:
landbouw algemeen
diversificatie



Tijdens de opendeurdag van landbouwschool PIBO in Tongeren werden afgelopen zondag de provinciale innovatieawards voor land- en tuinbouw uitgereikt. Uit 14 inzendingen ontvangen de vijf beste projecten elk een geldprijs van 5.000 euro om hun idee verder vorm te geven", zegt Limburgs gedeputeerde Inge Moors. Betrokkenheid van de burger is wat drie van de vijf winnaars verbindt: de PIPO-trein die educatieve landbouwbeleving naar een hoger niveau tilt, een varkenshouder die het productieproces wil openbaren aan het grote publiek en CoFood dat korte-keten-verkoop van landbouwproducten koppelt aan geldinzameling door verenigingen. Smaak typeert de twee andere laureaten die luisteren naar namen als 'KUU-tubes' en 'seprosa'.

De oproep van de provincie Limburg stond open voor elk innovatief concept met betrekking tot land- en tuinbouw. Projecten met een focus op multifunctionele of verbrede landbouw kregen deze editie de voorkeur. "Door de landbouwactiviteit te verbreden kan maatschappelijke meerwaarde worden gecreëerd en kunnen landbouwbedrijven de financiële risico's beter spreiden", zegt gedeputeerde Inge Moors. De zesde wedstrijdoproep werd beantwoord met 14 projectvoorstellen. Een onafhankelijke jury beoordeelde ze op basis van haalbaarheid, kwaliteit en duurzaamheid, impact en relevantie voor de Limburgse land- en tuinbouw en uiteraard de originaliteit van het project. Alle deelnemers, ook degenen die geen geldprijs wonnen, zullen op de deskundigheid van juryleden zoals het Innovatiesteunpunt beroep kunnen doen bij de uitwerking van hun idee.

"Het mooie aan de projecten van de vijf laureaten is dat ze variëren van ruwe tot bijna volledig uitgewerkte ideeën", vertelt provinciaal Boerenbondsecretaris Koen Vanheukelom, één van de juryleden. "De ervaring leert dat een goed idee het allerbelangrijkste is. Als dat snor zit, dan volgt de rest vanzelf, zo nodig met de hulp van specialisten binnen hun vakgebied."

Varkenshouder Luc Stinkens legt uit dat zijn idee van het 'Breughelvarken' ontstaan is ten tijde van de crisis in de sector. Hij gelooft

dat de consument een transparant productieproces zal omarmen wanneer er diervriendelijk gewerkt wordt en het eindproduct kwaliteitsvol vlees is. “Een ander varkensras hoef ik daarvoor niet te houden. Speciale rassen zoals het Iberico-varken zijn niet Belgisch terwijl ik met eigen zeugen kweek die afstammen van het Belgisch Landras. Het onderscheidend vermogen zit eerder in de huisvesting, bijvoorbeeld op stro en met buitenloop, en in de betrokkenheid van de consument. We zouden een webcam in de stal kunnen installeren om de buitenwereld te laten zien dat we niets te verbergen hebben.”
De varkenshouder uit Grote-Brogel heeft nu één jaar de tijd om zijn idee concreter te maken met behulp van de geldprijs. Hij kijkt daarvoor naar collega’s want het ‘Breughelvarken’ wil varkensvlees op zo’n manier promoten dat de Limburgse varkenshouderij in zijn geheel er profijt van heeft. “Op de varkenstop X100 is veel gepraat, graag zou ik nu overgaan tot actie. De geldprijs geeft alleszins een boost om er vol voor te gaan. Hopelijk helpt de uitstraling van de innovatieaward helpt mij om mogelijke projectpartners te overtuigen”, aldus Stinkens. Om inspiratie op te doen, ging hij samen met het Innovatiesteunpunt en een 20-tal collega’s op dagtrip naar het Britse graafschap Kent. Bedrijfsbezoeken onthulden hoe de Britse boeren de consument bedienen via de korte keten. Tijdens de busrit van het ene naar het andere bedrijf konden de Vlaamse deelnemers hun eigen plannen aftoetsen bij experten.
De laureaat van de Limburgse innovatie-award die al het verst staat in de projectrealisatie is het door Nele Quick geleide blauwbessenbedrijf Blueberry fields. De winnende ‘KUU-tubes’ zijn een artisanele gelei met een vernieuwende smaak die aangeboden wordt in tube-vorm. Zoals een schilder de kleur uit een tube selecteert, zo zal de consument een smaak (bv. bosbes en munt, vlierbloesem en vanille, of theegelei van bosbes) uit een KUU-tube kunnen kiezen en toevoegen aan gerechten. De gelei past op een broodje, toastje of pannenkoek maar eveneens in sauzen en ijs, als taartversiering of suikervervanger in thee. “De verpakking valt op door zijn design. Tafelen wordt iets creatief. De gelei laat zich sierlijk uit de tube knijpen zodat een hobbykok gerechten even mooi kan presenteren als in kookprogramma’s op tv”, vertelt Luc Vandebroek van ‘KUU’. Naast de tubes bestaat het assortiment ook uit special drinks die een alternatief zijn voor frisdranken. Zo is er ijsthee van bos- of veenbessen, telkens in een flesje met een gedurfd design. “Het volledige gamma bestaat inmiddels al uit 40 producten”, aldus Vandebroek.
Iemand die voor zijn projectidee ook creatief met smaken omgaat, is Eddy Leclere. We kennen hem vooral van de SOLV-tuinbouwschool in Sint-Truiden en als voorzitter van een studiekring van fruittelers. “Seprosa is een privé-project, waar ik samen met wijnexpert Ghislain Houben aan werk”, vertelt Leclere, maar wel een project waar de in opmars zijnde wijnbouw en bij uitbreiding de hele fruitsector de vruchten van zou kunnen plukken. Leclere rekent voor: “Jaarlijks worden in ons land meer dan 60 miljoen flessen cava, champagne en proseco gedronken. Als we die import kunnen vervangen door een mousserende wijn uit Haspengouw waarin behalve wijndruiven ook appels verwerkt worden, dan creëren we een nieuwe afzetmarkt waar één vierde van de commerciële appelproductie naar toe kan.” Zo’n vaart zal het wellicht niet lopen, maar Leclere ziet wel een veel groter potentieel voor een mousserende wijn dan voor ‘oubollige’ cider. Opdat een professionele fruitteler er wat aan zou hebben, doen Leclere en Houben proeven met een mengeling van wijndruiven, oude appelsoorten voor het aroma maar ook een groot aandeel gangbare appels. In cider zitten alleen oude, niet-commerciële appelsoorten.
Ondertussen is er al een eerste keer op proef gebotteld. Uit 20 verschillende mengelingen zal de eerste seprosa gekozen worden. Een smaakpanel mag zijn mening daarover kwijt. De verwerking tot mousserende wijn zou een grote meerwaarde betekenen voor de loten appels die net niet goed genoeg zijn als eetappel. Omgekeerd is het voor de wijnmaker een financieel aantrekkelijke grondstof want een kilo appels zal altijd aantrekkelijker geprijsd zijn dan een kilo druiven. Voor ‘seprosa’ is naamsbescherming aangevraagd, maar Leclere heeft er andere dan louter commerciële bedoelingen mee. “Dit moet een hefboomproject worden, waar andere fruittelers kunnen instappen door de grondstoffen te leveren voor ‘hun’ seprosa. Door een kleine bijdrage aan te rekenen per fles met de beschermde oorsprongsbenaming kunnen we gezamenlijk promotie voeren. Op termijn moet seprosa net zo bekend in de oren klinken als cava en champagne.” Over de naam is overigens goed nagedacht. Studenten van de hogeschool UC Leuven-Limburg zijn met de naam op de proppen gekomen na een brainstrom. Seprosa verwijst achtereenvolgens naar het arabisch woord voor gezondheid, naar proost en naar santé.
Als Leclere luidop mag dromen, dan hoopt hij dat er volgend jaar al seprosa geschonken wordt op de PIPO-trein waarmee fruitbedrijf Truilingen uit Sint-Truiden rondleidingen geeft in de boomgaarden. ‘Beleef onze passie met de PIPO-trein’ is de vierde laureaat van de innovatie-award. Met dit project wil de familie Porreye landbouwbeleving en -educatie naar een hoger niveau tillen. Veerle Van Hoof en haar man Piet Porreye kruipen in de rol van ambassadeurs van de fruitsector. “Op een geanimeerde en verstaanbare manier lichten we de evolutie in de fruitteelt toe, zonder moeilijke woorden zoals ‘geïntegreerde gewasbescherming’ te gebruiken.” Fruitteler Piet Porreye kruipt achter het stuur van de tractor die een treintje, een omgebouwde paloxenwagen, voorttrekt waarop 30 personen kunnen plaatsnemen. “Zo’n toeristentreintje en het appelsap dat we aanbieden, zijn niet uniek maar maken de beleving voor bezoekers wel compleet”, vertelt Veerle Van Hoof die de commentaar tijdens de rondritten verzorgt. “We leggen sterk de nadruk op de milieuvriendelijke teelt en vertellen hoe gezond ons fruit is. Het treintje zorgt er mee voor dat iedereen geboeid luistert en de aandacht niet verslapt in grotere groepen.”
De vijfde en laatste laureaat is het ‘CoFood’-project van groenteteler en -handelaar Covagri uit Riemst. Anne-Camille Vanvinckenroye legt uit dat CoFood vooral een idee is en ze nog broeden op de uitwerking. “Verenigingen van allerlei aard

organiseren een traditionele wafelenbak of spaghettidag om geld in te zamelen. Wij willen hen overtuigen dat je dit ook kan doen door korte-keten-verkoop van landbouwproducten. Verenigingen kunnen daarvoor samenwerken met lokale producenten.” Op die manier wordt een nieuwe lokale afzetmarkt aangeboord, en participeren verenigingen in de winst. Dat is een win-winsituatie voor de vrijwilligers die op zoek zijn naar werkingsmiddelen voor hun vereniging enerzijds en voor de boeren die een eerlijke prijs willen voor hun product anderzijds. Met de geldprijs die aan de innovatie-award vasthangt, zal Covagri het project ruimer bekendmaken. Voor het aanspreken van verenigingen gaan ze zich tot gemeentebesturen richten die over een lokaal netwerk beschikken.

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