Reportage

Witlooflabo Praktijkpunt Landbouw viert 50-jarig jubileum

Reportage

Het Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant vzw viert in Herent 50 jaar innovatie in de groente die onze hespenrolletjes en zomersalades voorziet van een bitterfrisse ***touch***. Wat in 1976 begon met onderzoek naar witloof, groeide uit tot een kenniscentrum voor praktijkgericht landbouwonderzoek. De jubileumviering wordt gevierd met de inhuldiging van een nieuw duurzaam kantoorgebouw en een opendeurdag voor het grote publiek op 13 juni.

10 JUNI 2026

Lees meer over:
innovatie
groente
onderzoek
binnenkijken bij boeren



Leuven mag dan wel de provinciehoofdstad zijn van Vlaams-Brabant, het nabijgelegen Herent is het wereldwijde Mekka van grond- en hydrowitloof. Deze oervlaamse delicatesse wordt al een halve eeuw in dit centrum op scherp gezet. Daarbij komt sinds recent ook onderzoek naar beloftevolle, toekomstgerichte teelten zoals quinoa, zonnebloem en deder: proteïnerijke en oliehoudende gewassen. Ook de typisch Vlaams-Brabantse gewassen zoals granen en koolzaad worden hier onderzocht.

Klein begin

Directeur Tim De Clercq en zijn team gooien op 11 juni de deuren open voor scholen, en op 13 juni voor iedereen die de innovatie naar deze teelt wil leren kennen. Samen met VILT blikt hij 50 jaar terug. “Het centrum is 50 jaar geleden opgericht onder impuls van het toenmalig ministerie van Landbouw, de Universiteit Leuven, de Brabantse Witloofveilingen en Boerenbond”, zegt De Clercq. “Er bestonden toen al een aantal onderzoekscentra in Vlaanderen en België gericht op groenteteelt, maar nog geen specifiek voor witloof”, zegt De Clercq. “Nochtans waren er toen meer dan 6.000 landbouwers die deze teelt verrichtten en dus baat zouden hebben bij specifiek praktijkonderzoek.”



n 1976 ging het huidige Praktijkpunt Landbouw van start in Herent.

Vandaag zijn er nog geen honderd witlooftelers, al zijn de bedrijven doorgaans grootschaliger. Het praktijkcentrum maakte een omgekeerde personeelsgroei mee. De start was met een team van slechts drie personen: één onderzoeker en twee technische medewerkers. Vandaag zijn er 29 mensen in dit centrum actief. “50 jaar geleden werd slechts één hectare witloofproefveld per jaar aangelegd”, zegt De Clercq. “Vandaag bewerken we ongeveer 14 hectare, verdeeld over 15 verschillende gewassen in totaal. Niet alleen witloof, al blijft het één van onze hoofdonderzoeksteelten.”

Die diversificatie is relatief nieuw. “Tot de jaren 90 deden we uitsluitend witloofonderzoek. Het is pas sinds de laatste tien jaar dat we fors hebben uitgebreid naar innovatieve teelten.”

Onderschatte groente

50 jaar geleden was witloof nog een innovatieve teelt. “In het begin zag je enkel grondwitloof. De hydrowitloof zag je pas sinds de jaren ’80. Veel landbouwers deden deze teelt als bijkomende inkomensbron in de winter. Vandaag ligt het aantal grond- en waterwitlooftelers quasi gelijk, al heeft hydrowitloof een veel groter marktaandeel.”

In veel keukens is witloof vandaag echter een onderschatte groente. Uit cijfers van VLAM blijkt dat de jaarconsumptie in België daalde van 4,3 kilo per capita in 2008 tot 2,2 kilo in 2024.

Van 2020 tot 2025 is het aantal witlooftelers in Vlaanderen afgenomen van 139 tot 90 bedrijven, terwijl de productie op 15 jaar tijd daalde van 53 miljoen kilogram naar 31 miljoen kilogram. De aanbodzijde heeft zich hier ook op afgestemd. Maar zelfs met het verminderde aanbod, zijn de prijzen in 2025 gehalveerd tegenover het jaar voordien.

Dat is ook De Clercq niet ontgaan. “De marktsituatie evolueert jaar na jaar, maar het afgelopen anderhalf jaar hebben de telers een moeilijkere periode gekend.”



De afgelopen jaren is ook het onderzoek naar innovatieve olie- en eiwitgewassen toegenomen.

Niet minder bitter

Aan de smaak van witloof is volgens De Clercq niet veel veranderd. “Mensen hebben vaak de indruk dat witloof vandaag minder bitter is dan vroeger. En hoewel er verschil zit op de rassen die vroeger en nu gebruikt worden, denk ik dat je niet mag onderschatten dat wie ouder is bittere smaken minder sterk proeft. Daarom vinden ouderen dat witloof vandaag niet zo bitter smaakt als de witloof uit hun jeugd.”

De grootste verandering die nieuwe rassen hebben teweeggebracht, zit niet noodzakelijk in de smaak. “30 jaar geleden kon je wel specifieke witlooftelers vinden die met eigen rassen werkten en kozen voor een extra bittere variëteit, maar vandaag worden rassen vooral geselecteerd op basis van hun forceerperiode. We testen per jaar een twintigtal witloofsoorten, maar de gangbare productie behelst een tiental rassen. De rassen die je in de winter in de supermarkt ziet liggen, zijn niet dezelfde als degene die je in de zomer of lente tegenkomt.”

Nog steeds veel te leren

Het Praktijkpunt blijft de teelttechniek van witloof aanscherpen, wat indirect ook de rendabiliteit voor telers verbetert. “We zijn er de afgelopen jaren op vooruitgegaan qua teelttechniek, opbrengst en grondbescherming. Maar de uitdagingen blijven gelijkaardig als voor de ruimere groenteteelt. Zo zijn er steeds minder chemische middelen beschikbaar voor gewasbescherming, wat het uitdagend maakt om ziekten en plagen het hoofd te bieden. Daarom testen we alternatieve strategieën zoals bijvoorbeeld mechanische onkruidbeheersing en biocontrolemiddelen.”

Ook een lagere stroomfactuur moet telers helpen. “Zowel voor het milieu als voor de financiën van de teler is het interessant om duurzamer te werken”, zegt De Clercq. “Daarom kijken we bijvoorbeeld hoe we minder energie kunnen gebruiken bij het inkoelen van witloofwortels, door de energievraag van zulke koelinstallaties beter af te stemmen op de spotprijzen op de energiemarkt.”

Ook naar automatisatie gebeurt er gericht onderzoek. “Het wordt moeilijker en moeilijker om seizoensarbeidskrachten naar hier te halen, dus automatisering is een interessante piste”, zegt De Clercq. “Al moeten we natuurlijk evalueren hoe kostenefficiënt en doeltreffend dit is.”



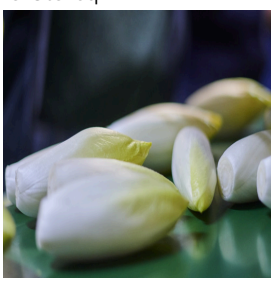
Het Praktijkpunt beschikt over nieuwe, duurzame kantoorgebouwen.

Investeringen

Die duurzaamheidslijn wordt verder doorgetrokken naar de nieuwe kantoorgebouwen. Op 8 juni is het nieuwe kantoorgebouw van Praktijkpunt Landbouw plechtig ingehuldigd. De constructie maakt gebruik van biogebaseerde materialen en recupereert restwarmte van de koelcellen voor de verwarming. “Met dit nieuwe gebouw investeren we niet alleen in stenen, maar vooral in kennis en samenwerking voor een duurzame landbouw”, zegt de Vlaams-Brabantse landbouwgedeputeerde Tom Dehaene (cd&v).
Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns (cd&v) tekende eveneens present. “Dit nieuwe gebouw is veel meer dan een investering in infrastructuur. Met 1,3 miljoen euro VLIF-steun versterken we het praktijkgericht landbouwonderzoek dat al 50 jaar een motor is voor innovatie in onze land- en tuinbouw. Innovatie wordt hier niet bedacht achter een bureau, maar door onderzoekers en landbouwers samen te brengen rond concrete uitdagingen op het terrein. Net die brug tussen onderzoek en praktijk maakt onze Vlaamse landbouw veerkrachtiger, duurzamer en toekomstbestendiger.”

Opendeurdag

Wie meer wil leren over witloof, is uitgenodigd om op 13 juni tussen 14 en 18 uur het praktijkpunt te bezoeken. Bezoekers kunnen er vrij rondlopen langs interactieve kenniseilanden rond thema’s zoals witloof, nieuwe teelten, koolzaad, bodem en boslandbouw. Onderzoekers geven toelichting bij hun werk aan de hand van demonstraties en praktijkvoorbeelden. De opendeurdag richt zich op jong en oud en biedt ook kinderanimatie, ontmoetingsruimte en een foodtruck met lokale producten. “Een echte gezinsactiviteit”, aldus De Clercq.



Uitgelicht

Witloofteelt onder druk: “Afstemmen aanbod op vraag van cruciaal belang”

Reportage

Een goede wortelopbrengst en minder consumptie zetten de witloofteelt onder druk. Vorig jaar produceerden de Belgische witlooftelers onder de kostprijs en ook dit jaar zijn de...

19 FEBRUARI 2026

Lees meer

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