

Hoe zet jij in op de toekomst?

Land- en tuinbouw in zijn vele facetten

Peulvruchten: dé smaakvolle twist voor je hamburger

Mieke Verniest, Elena De Reu (Zwalmbeekoeve)
Nele Lauwers (Boerenbond)



Medegefinancierd door
de Europese Unie



WELKE PEULVRUCHTEN LEIDEN TOT DE SMAKELIJKSTE EN EIWITRIJKSTE BURGER?

Door De Reu Elena



VRIJ AGRO EN BIOTECHNISCH INSTITUUT
Zuidstraat 27 - 8800 Roeselare

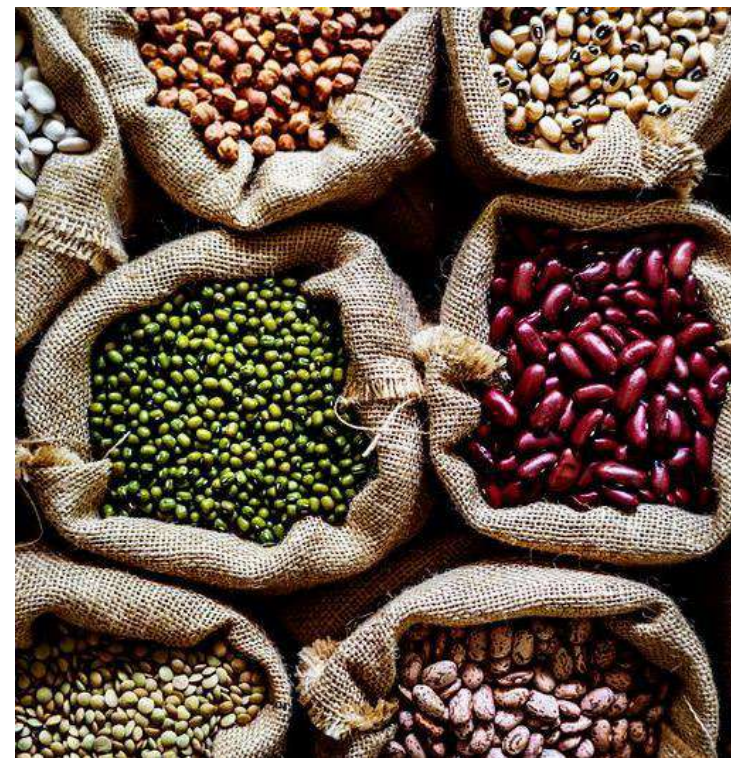
Wat is een duoburger?

- 50% vlees
- 50% peulvruchten



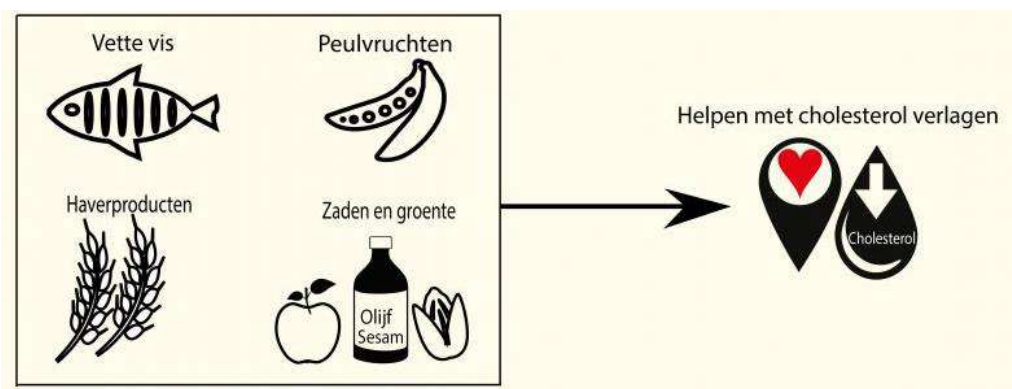
Welke peulvruchten?

- In België te telen
 - Witte en rode bonen
 - Groene en zwarte linzen
 - Kikkererwten
 - Spliterwten



Waarom peulvruchten?

- Gezondheid
 - Cholesterol (HDL & LDL)
 - Favisme (G6PD)
- Milieu
 - Vlinderbloemigen
 - Bloei (bijen)
- Landbouw



Waarom nog vlees?



Maken van de burger

- Aanbakken
- Geen vochtverlies
- Droogte
- Grootte behouden



Smaaktest

- Zout
- Smaakintensiteit
- Mondgevoel
- Uitzicht
- Textuur

| Smaak zout: | te weinig | te veel |
|-------------|----------------------|---------|
| 1 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | |
| 2 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | |
| 3 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | |
| 4 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | |
| 5 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | |
| 6 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | |

Resultaten smaaktest

1. Burger met witte bonen
2. Burger met kikkererwten
3. Burger met rode bonen
4. Burger met groene linzen
5. Burger met zwarte linzen
6. Burger met spliterwten

Eiwitgehalte bepalen

- ILVO
- Kjeldahl methode
- Vergelijken

The logo for ILVO, consisting of the letters 'ILVO' in a bold, green, sans-serif font.

Instituut voor Landbouw-,
Visserij- en Voedingsonderzoek

Resultaten eiwitgehalte

1. Burger met rode bonen (14,2%)
 2. Burger met witte bonen (14,1%)
 3. Burger met kikkererwten (12,8%)
 4. Burger met zwarte linzen (12,5%)
 5. Burger met groene linzen (12,1%)
 6. Burger met spliterwten (12,0%)
- Burger met 100% vlees (17,0%)

WELKE PEULVRUCHTEN LEIDEN TOT DE SMAKELIJKSTE EN EIWITRIJKSTE BURGER?

- Smakelijkste burger
 - Eiwitrijkste burger
- } Burger met de witte bonen



Zwalmbeekhoeve



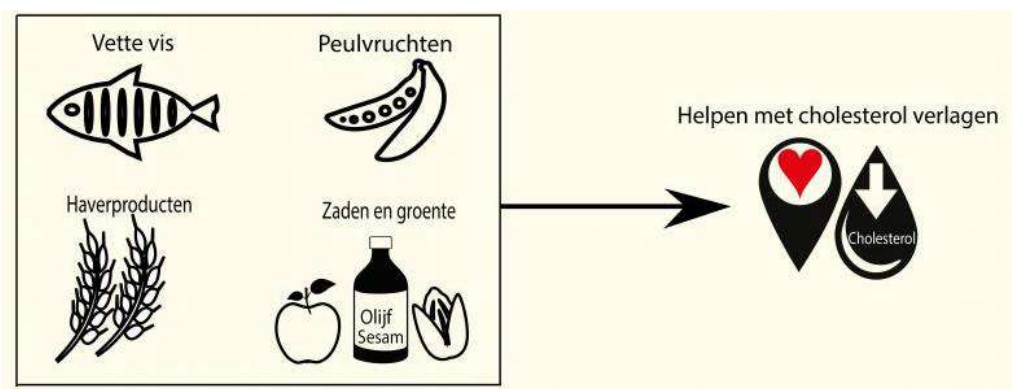
- Type land- en tuinbouwbedrijf
 - Gesloten varkensbedrijf
- Welke vormen van verbreding
 - Hoeveslagerij
- Medewerkers
 - Mieke Verniest
 - Els Desmet

Verbreiding

- Hoe ben je ertoe gekomen om aan de duoburger te beginnen?
 - Vraag van de consument.
- Waarom ...?
 - Kinderen meer groenten doen eten.
 - Ouderen alternatief geven omwille van gezondheid.

Waarom peulvruchten?

- Gezondheid
 - Cholesterol (HDL & LDL)
 - Verstopte groenten
- Milieu
 - Vlinderbloemigen
 - Bloei (bijen)
- Landbouw



Hoe eraan beginnen?

- Hulp van organisatie(s)?
 - ILVO
 - Steunpunt korte keten
 - Boerenbond (Leader-project)
- Moeilijkheden bij de start?
 - Nieuwe smaken vinden en combineren
- Hoe afzet vinden?
 - Hoewwinkel

Economische return

- Geeft deze voldoening?
 - Peulvruchten relatief goedkoop
- Kan het efficiënter/rendabeler?
 - Voorjaar → start van eigen teelt van diverse peulen
- Eventuele aanpassingen
 - Nu duoburger en chili con carne.
Assortiment uitbreiden.

Uitdagingen/moeilijkheden

- Tijdsbesteding
 - Proefsessies
- Aandachtspunten
 - Geen vochtverlies
 - Geen droge burger
 - Volume van burger behouden

Do's – and – don'ts

- Aanraders: zaken die zeker aangewezen zijn
 - Peulen voldoende weken en koken
 - Kruiden toevoegen
 - Werksessie rond smaak en kwaliteit behouden
 - Verschillende burgers proberen

Resultaten

- Resultaten van de verkoop in de hoevewinkel
 - 5kg duoburgers per week
 - 5kg chili con carne per week
 - Vooral jonge gezinnen en ouderen
 - We zien nog groei

DIVERSI PEUL

VERWERKING EN VALORISATIE VAN LOKALE PEULVRUCHTEN

Door Nele Lauwers (Boerenbond)



ILVO



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



DIVERSI-PEUL

- Leader-project – 15/5/2024 tot 30/06/2026
- Regio ‘Vlaamse Ardennen tot Dender’
- Doel?
 - Regeneratieve landbouw met een verdienmodel
 - Kennisopbouw rond peulvruchten, productie en afzet
 - Verwerking in de hoeveslagerij
 - Samenwerking tussen landbouwers/hoeveslagers
- Hoe?
 - Infomoment 1/7/2024
 - Workshop hoeveslagers 9/9/2024
 - Lerend netwerk: najaar 2024
 - Demoveld in de regio: 2025 en 2026
 - Consumententest: voorjaar 2025



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



Waarom peulvruchten?



- Duurzame landbouwproductie
 - Agro-biodiversiteit
 - Besparing op kunstmest
 - Betere bodemstructuur
- Gezonde voeding
 - Plantaardige eiwitten
 - Vezelrijk
- Stimulerend beleid
 - Green deal
 - Vlaamse eiwitstrategie
 - Mogelijks subsidie via GLB : Ecoregelingen vruchtafwisseling met vlinderbloemigen (VAV : 108 euro/ha) en eenjarige eiwitteelten (EEH:600 euro/ha)



- Variabiliteit in opbrengst
- Ontbreken van keten die lokale productie verwerkt én valoriseert + import goedkope grondstoffen
- Consument nog onvoldoende bekend met (lokaal geteelde) eiwitgewassen
- Anti-nutritionele factoren en/of allergenen



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



Hoe eraan beginnen?

- Informeer jezelf over de teelt
 - Veldbezoeken, studiedagen, ...
 - Collega landbouwers
- Zoek afzet: 'wie koopt dit?'
 - Bereken je kostprijs
 - Bouw netwerk
 - Zoek afnemers
 - Maak afspraken qua prijs, kwaliteit, hoeveelheid
 - Leer onderhandelen en **samenwerken**
 - Valorisatie humane consumptie? Voedselveiligheid!



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



Afzet via korte keten

- Rechtstreeks aan de consument, lokale restaurants, supermarkten,
- Eerder voor:
 - de 'bekendere' eiwitrijke gewassen zoals bv kikkererwten, linzen
 - Peulvruchten met minder complexe na-oogst
- Eigen infrastructuur voor na-oogst, verpakking, verkoop
 - Eventueel zelf (laten) verwerken tot ander product
- **Samenwerking**
 - tussen landbouwers voor de afzet vb. BioGrano, Vanier, Kortom Leuven, ...
 - Binnenkort netwerk in Vlaamse Ardennen tot Dender?



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



Afzet via regionale waardeketen



- Voor:
 - Bekende en minder bekende peulvruchten
 - Peulvruchten die meer verwerking nodig hebben (bv pellen, koken, weken, nieuwe toepassingen, ...)
- Uitdaging = Lokale productie en verwerking opschalen
 - Productontwikkeling
 - Rendabele verwerking van deze regionale volumes
 - Kwaliteit: voedselveiligheid, allergenen, ...
- **Samenwerking**
 - Netwerk bouwen tussen boeren en andere bedrijven in de keten
 - Rendabiliteitsberekeningen
 - Goede afspraken in contracten (hoeveelheid, kwaliteit, prijs, ...) incl opslag, risicodeling, ...



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



Vlaamse eiwitboeren

- EIP Operationele groep 'voorbereiding' (juni 2024-mei 2025)
 - Lerend netwerk 'hoe kunnen we samenwerken?'
- 28/8/24: Bezoek aan Nederlandse eiwitboeren
 - *"Het gaat niet om de kostprijs maar om de waarde in de markt"*
 - De producentenorganisatie geeft waarde aan de eiwitgewassen via een label 'in Nederland geproduceerd' en met data over duurzaamheid.
- 6/2/2025: bezoek aan 'Farm For Good'
 - Geïnteresseerd? Nele.Lauwers@Boerenbond.be



Medegefinancierd door
de Europese Unie

provincie
Oost-Vlaanderen



Vragen?