



## Growing a Green Future

# Rapport knelpunten

## Quinoa: van plant tot klant

*Auteur: Veronique De Mey*

*Datum: 08/06/2017*





## Inhoudsopgave

1	Inleiding .....	4
2	Uitkomst van de workshop - knelpunten .....	4
3	Samenvattende conclusie .....	8

Het project '*Growing a green future*' heeft als doel om bij te dragen aan de overgang van een economie die draait op fossiele grondstoffen naar een economie met biomassa als grondstof. Het streven is om biomassa (landbouwgewassen) te gebruiken voor onder andere inhoudsstoffen, chemicaliën en bouwmaterialen, zodat het gebruik van fossiele grondstoffen beperkt kan worden. De transitie naar een biogebaseerde economie is een langdurig proces waar komende generaties nog aan moeten werken.

Binnen het project werken elf partners samen aan het zoeken naar nieuwe toepassingen binnen de biobased economy.

Het project '*Growing a green future*' is gefinancierd binnen het Interreg V-programma Vlaanderen-Nederland, het grensoverschrijdend samenwerkingsprogramma met financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Meer info: [www.grensregio.eu](http://www.grensregio.eu)

# GROWING A **Green**Future



Het project 'Growing a green future' is gefinancierd binnen het Interreg V-programma Vlaanderen-Nederland, het grensoverschrijdend samenwerkingsprogramma met financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Meer info: [www.grensregio.eu](http://www.grensregio.eu)



## 1 Inleiding

Dit rapport is tot stand gekomen naar aanleiding van de inspiratiesessie 'Quinoa: van plant tot klant' die op acht juni 2017 georganiseerd werd op het ILVO in Merelbeke. Tijdens deze inspiratiesessie werd een workshop georganiseerd die tot doel had een discussie op gang te brengen tussen verschillende spelers in de quinoaketen. Aan de hand van richtvragen werden de knelpunten in de keten voor de verschillende spelers bloot gelegd. Niet alle vragen zijn in dezelfde mate aan bod gekomen tijdens de workshop. Bijgevolg hebben sommige vragen een uitgebreider antwoord gekregen.

## 2 Uitkomst van de workshop - knelpunten

Als startvraag werd er gekozen om een beeld te krijgen van de verschillende spelers in de keten. Op die manier konden de antwoorden op de volgende vragen opgetrokken worden naar de verschillende spelers en werd niemand vergeten.

### **Welke zijn de verschillende noodzakelijke schakels in de quinoaketen?**

- Veredelaar/leverancier van zaden
- Landbouwer/teler (kwaliteitscontrole van oogst)
- Verwerker graan: drogen, schonen, triëren, verpakken, ...
- Distributeur/retail
- Verwerker (brood, vleesvervanger, ...)
- Consument (bakkerijen, horeca, patisserie, ...)
- Rol van overheid
- Rol van adviseurs
- Rol van onderzoek
- Opleiding bio of gangbaar

### **Heb je een goede relatie met klanten/afnemers/...? Hoe kan je deze verbeteren?**

- Klant zoekt diversiteit
- Verwerkte vormen aanbieden van quinoa, niet enkel in zuiver zaad
- Glutenvrije producten
- Imago: inlandse/lokale quinoa

### **Is er plaats voor de teelt van quinoa? Hoeveel kan er geteeld worden?**

- Bio of gangbare teelt?
  - o Onderzoek is noodzakelijk, bv. Naar onkruidbestrijding
  - o Niche markt/korte keten

Het project 'Growing a green future' is gefinancierd binnen het Interreg V-programma Vlaanderen-Nederland, het grensoverschrijdend samenwerkingsprogramma met financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Meer info: [www.grensregio.eu](http://www.grensregio.eu)



- Gangbaar ok:
  - Lokaal als troef
  - Vruchtafwisseling
  - Teelttechnisch doenbaar
- Kip/ei probleem:
  - afzet eigen teelt t.o.v. goedkope invoer uit Amerika
  - tijd nodig: vraag t.o.v. aanbod
- Promotie naar afzetkanalen toe is van belang
- Het begrijpen van de markt is essentieel om product te kunnen afzetten
- Succesfactoren:
  - Smaak
  - Inspelen op trends:
    - Glutenvrij
    - Ei-reductie in cake
    - veggie
- Prijs: producent vs consument
- Lokale teelt → lagere CO<sub>2</sub> uitstoot – Eigen voedsel houden in Z-Am.
- Areaal is afhankelijk van mogelijke toepassingen

## **Wat zijn de knelpunten van de quinoateelt?**

- Onkruidbestrijding
  - Mechanisch
  - Geen gewasbeschermingsmiddelen
- Glutenvrije keten voor de teelt: oogstmachines/reinigen
  - Certificaten → teler moet certificaat hebben
  - Hele keten moet glutenvrij zijn!
    - Dus ook dorsmachine, schoningslijn, bewaring niet in hetzelfde gebouw als granen, ...
- Weersomstandigheden: risicoteelt voor regen → afrijping laat in het seizoen
- Rassenkeuze:
  - vroegrijpe rassen
  - Selectie nodig voor goede rassen
- Er heerst een gesloten (beschermde) markt
- Zaad is niet vrij beschikbaar
  - Alle zaaizaad onder certificaten: nood aan ISTA regels, is er UPOV?
- Geen uniforme kwaliteit van het geoogst zaad
- Rassen met saponines:
  - Hoe verwijderen
  - Echt saponinevrij of saponinearm?
- Afzetmogelijkheden ontbreken



- Onduidelijkheid over beschikbaarheid spelers na oogst voor drogen/schonen/triëren van het zaad
- Onvoldoende teeltkennis en -ervaring

## **Wat zijn de kwaliteitscriteria van de verschillende schakels in de keten?**

- Gecertificeerd zaaizaad → kiemkracht
- Hoe moet de quinoa geconditioneerd worden?
  - o Zaad
  - o Gemalen
  - o Gepelletiseerd
  - o Gewreven
  - o Ander?
- Saponinevrije rassen
- Bewaring:
  - o Quinoa heeft een hoog vetgehalte: wat met bewaring? Ranzig worden?
  - o Zaden nemen gemakkelijk vocht op, na indrogen tot 12% vocht is de vraag of bij bewaren de zaden niet opnieuw vocht zullen opnemen
- Bloem en meel: mogelijke oxidatie → kwaliteitsverlies
- Kwaliteitseisen ifv. Toepassing
  - o Smaak/textuur/visueel (wit – grijs – rood)
- Kans op quinoa allergie?

## **Hoe kan je meerwaarde creëren met quinoa?**

- Zijn er mogelijkheden met de reststromen?
  - o Stro?
  - o Afval van de zaden = 1/3 van bruto gedorste materiaal
- Consument is gevoelig voor trends

## **Wat heb je persoonlijk nodig om met quinoa aan de slag te gaan?**

- Landbouwer:
  - o Ruimer rassenaanbod (data + kennis over de rassen) + raszuiverheid
  - o Opbrengstgarantie → op dit ogenblik is de mogelijke variatie veel te groot
  - o Interesse vanuit de sector moet blijvend zijn → wat willen (eisen) afnemers?
  - o Kennis van de bodem: teelt heeft nood aan goed doorlaatbare bodems
  - o Teeltkennis: o.a. mechanische onkruidbestrijding

Het project 'Growing a green future' is gefinancierd binnen het Interreg V-programma Vlaanderen-Nederland, het grensoverschrijdend samenwerkingsprogramma met financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Meer info: [www.grensregio.eu](http://www.grensregio.eu)



- Prijszekerheid
- Aangepaste machines voor groot veld (zaaien, oogsten, opschonen)
- Verwerking na oogst is moeilijk: organisatie, enkel grote volumes, ongekende bedrijven voor sortering, ...
- Afnemer:
  - Prijszekerheid
  - Beschikbaarheid
  - Constante kwaliteit, nu variabel en rasafhankelijk (teelt, bewaring)
  - Risicospreiding
  - Nood aan verschillende variëteiten voor verschillende toepassingen: brood/vlees/rijstvervanger/... → waarschijnlijk andere eigenschappen nodig
    - Textuur, vulling korrel: Be quinoa is meestal kleiner → ander mondgevoel, bijtgevoel, worden meer een papje
    - De grootte van de korrel is een raseigenschap
    - Uitzicht: de Be quinoa is grijzer van kleur → consument eet ook met zijn ogen
  - Onderzoek naar functionaliteiten vb. eiwitvervanging in cake
- Consument
  - Voordelen kennen
  - variatie in aanbod
    - Consument zoekt diversiteit, nu voornamelijk gebruikt in salades, willen ook als ontbijtgranen, koekjes, pasta, ... (glutenvrij)
- Onderzoek:
  - Veredeling ifv. Lokale noden
    - Alle nodige eigenschappen zijn nog niet gekend, maar opbrengst en ziekteresistentie zijn de 2 belangrijkste
    - Kwaliteit is volgende belangrijke criterium
  - Kenniscentrum
  - Marktstudie in België/EU naar gebruik/toepassingen
  - Saponines:
    - bij verwerking/polijsten komt veel stof vrij. Slaat op de longen, nood aan andere manier van verwerken
- Publiciteit naar afnemers en consument. Bvb. TV Koks

## Wie zijn de concurrenten van de quinoaketen?

- Voor productie:
  - Ingevoerde quinoa (fairtrade, bio) verschilt van inlands quinoa
  - Buurlanden Frankrijk en Nederland

Het project 'Growing a green future' is gefinancierd binnen het Interreg V-programma Vlaanderen-Nederland, het grensoverschrijdend samenwerkingsprogramma met financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Meer info: [www.grensregio.eu](http://www.grensregio.eu)



- Alternatieven op vlak van smaak en nutritioneel:
  - o Boekweit
  - o Amarant

### 3 Samenvattende conclusie

Knelpunten die terugkeren in elke groep en in elke vraag gedurende de workshop:

- *Beschikbaarheid van en kennis over rassen is beperkt:*
  - o Zaaizaad is niet vrij beschikbaar, al het zaaizaad zit onder certificaten.
  - o Nog niet voldoende kennis over verschillende eigenschappen van de rassen
    - Vroegrijpe rassen nodig voor ons klimaat
    - Verdeling nodig ifv. lokale noden
      - Opbrengst en ziekteresistentie
      - Kwaliteit (nutritioneel)
    - Verschillende variëteiten nodig voor verschillende toepassingen (brood, vlees-/rijsovervanger, pasta, ontbijtgraan, ...) → eigenschappen verschillen
      - Textuur, korrelgrootte, korrelvulling, smaak, uitzicht, ...
  - o Ruimer rassenaanbod nodig + degelijke kennis over de rassen
  - o Raszuiverheid → op dit moment geen uniforme kwaliteit van het geogst zaad
  - o Rassen met saponines
    - Hoe best verwijderen?
  - o Opbrengstgarantie → variatie in opbrengst tussen verschillende rassen en tussen verschillende jaren is veel te groot
- *Teeltechnische uitdagingen*
  - o Meer kennis nodig over de teelt: bemesting, herbiciden, mechanische onkruidbestrijding, bodem (moet goed doorlaatbaar zijn)), rassen (vroegheid, oogstbaarheid, opbrengst, kwaliteit, grotere zaden, smaak), kwaliteit zaaizaad optimaliseren (ISTA reglementering is op komst: methode om kiemkracht te bepalen)
  - o Verwerking (drogen, schonen, triëren) na oogst is moeilijk: organisatie (enkel grote volumes), bedrijven zijn onvoldoende gekend, ...
  - o Reductie van kosten voor drogen, sorteren. Sorteren blijkt nu een dure aangelegenheid doordat het door een kleursorteerder moet en de volumes te klein zijn.





- Verlagen van risico. Opbrengst voor de landbouwer is ok, maar risico op misoogst is groot.
  - Invloed van teelttechniek, ras, oorsprong, ... op karakteristieken van het primair product.
- *Het aanbod van producten met quinoa is niet divers genoeg:*
- Klant zoekt diversiteit
  - Groeimarkt voor verwerkende industrie om aanbod met quinoa uit te breiden
    - De verkoop van quinoa als graan stagneert in grootwarenhuizen. Quinoa heeft de hype overleefd en heeft een stabiele plaats ingenomen. Er is wel nog een duidelijke stijging van het aantal producten waarin quinoa in verwerkt zit.
    - Mogelijkheden: Eireductie in cakes, veggieproducten, glutenvrijeproducten, pasta, bloem/meel, ontbijtgranen

Momenteel wordt het grootste deel van de quinoa die in onze regio verbruikt wordt, ingevoerd uit Zuid-Amerika. Tegelijk is het verbruik de afgelopen jaren sterk gestegen en op dit moment is het gestagneerd. Verwacht wordt dat het verbruik op het huidig niveau zal blijven. Er is dus wel degelijk een marktpotentieel voor quinoa van eigen bodem. Landbouwers, retail en consumenten zijn in elk geval geïnteresseerd mits het overwinnen van bovengenoemde knelpunten. Algemeen werd geuit dat er nood is aan een onafhankelijke instantie/persoon die de ketenmogelijkheden uitpluist. Zowel naar beschikbaarheid van zaaizaden (evt. samen aankoop), als naar beschikbaarheid van drogerijen, trierders, ...

Er is werk aan de winkel, maar er zijn goede vooruitzichten op een duurzame lokale quinoaketen!