



OPROEP GO4FOOD:
VOEDSEL-
VERANDERAARS
STELLEN ZICH VOOR



DEPARTEMENT LANDBOUW & VISSERIJ

INHOUD

1	Agrotopia-dakserre.....	1
2	Plukveld Zonnebloem.....	1
3	Buitengoed Oostende.....	1
4	Brugs Foodlab.....	2
5	DataFastlane.....	2
6	Boeren & Buren.....	2
7	Ketenbreed traceersysteem varkensvlees.....	3
8	Get Wasted.....	3
9	Voedsel verbindt boer en dorp.....	3
10	Roots & Fruits.....	4
11	100% Belgische broden.....	4
12	Omschakeling naar bio ondersteunen.....	4
13	Biologische Meat Like burger.....	5
14	Vegan groenteburgers.....	5
15	From Leaf To Root.....	5
16	Vertical farm.....	5
17	Samenwerking met Too Good To Go.....	6
18	Samenwerking met Voedselbanken.....	6
19	Minder broeikasgassen bij primaire producenten.....	6
20	Zeeboerderij Westdiep.....	6
21	Voedingsdriehoek voor vegetariërs/vegans.....	7
22	Pilootproject duurzaam waterbeheer.....	7
23	Groene energie op het landbouwbedrijf.....	7
24	Minder afhankelijk van geïmporteerd voeder.....	8
25	Koude keten garanderen.....	8



1 AGROTOPIA-DAKSERRE

Gebouwd op het dakoppervlak van een loods, vormt de Agrotopia-dakserre, 9000 m² groot, een voorbeeld van meervoudig ruimtegebruik in een stedelijke omgeving. Dat kan een oplossing zijn voor de vestigingsproblematiek van nieuwe of uitbreidende (glastuinbouw)bedrijven. De integratie met andere sectoren biedt kansen voor een efficiënt en duurzaam grondstoffengebruik. Restwarmte wordt aangeleverd door de warmte-krachtkoppeling van REO Veiling en door de afvalverbrandingsoven van MIROM. Bovendien wordt al het regenwater gecapteerd en toegepast voor de teelt.

In toekomstig onderzoek wil Inagro kijken naar mogelijkheden voor het gebruik van alternatieve water- en/of CO₂-bronnen. Ook zet Inagro verder in op efficiënt ruimtegebruik door de mogelijkheden van verticale teeltinstallaties in de serre te verkennen en de combinatie vruchtgroenteteelt-insectenteelt na te gaan. Dat toekomstige onderzoek is nog volop in de experimentele fase en willen we graag met partners uit de hele keten en daarbuiten verder uitwerken.

Agrotopia is ook een unieke locatie voor cocreatie en ontmoeting. In de dakserre kunnen onderzoekers, telers, toeleveranciers, technologiebedrijven, kenniscentra, onderwijs en maatschappij elkaar ontmoeten en samenwerken. Het Agrotopia-living lab maakt volop werk van cocreatietrajecten door eindgebruikers van bij de start van een innovatietraject actief te betrekken. Zo wordt de innovatie meer afgestemd op de doelgroep en kan het traject sneller worden doorlopen. Via een bezoekerscorridor in de serre krijgt het ruime publiek meer voeling met de glastuinbouw en de land- en tuinbouw in het algemeen. Agrotopia kan zo het draagvlak voor technologie in de productie van voedsel verhogen.

Meer info op www.inagro.be/agrotopia.

2 PLUKVELD ZONNEBLOEM

Als startende agro ecologische boerin droom ik ervan om een gezonde en veerkrachtige bodem na te laten aan onze kinderen en kleinkinderen. Een levende bodem biedt immers gezonde voeding, biodiversiteit, verbinding, geluk en inspiratie. Aan dit doel werk ik via mijn opstartend bloemen-en bessenplukveld, agroforestry en tiny voedselbos mee via Zonnebloem in Tielt-Winge.

Meer info op www.plukveldzonnebloem.eu en de Facebook pagina : @plukveld zonnebloem.

3 BUITENGOED OOSTENDE

Buitengoed Oostende vzw integreert natuurbeheer met duurzame biologische landbouw volgens het CSA-principe en stimuleert de korte keten en sociale economie door in te zetten op een hoefwinkel met voornamelijk biologische producten die uitgebaat wordt door vrijwilligers en mensen met een



7 KETENBREED TRACEERSYSTEEM VARKENSVLEES

De behoefte aan differentiatie in de markt heeft geleid tot een complex kluwen van kwaliteitssystemen. Die complexiteit leidt tot inefficiënt beheer en schept onduidelijkheid bij consumenten en internationale handelspartners. Er is een duidelijk punt bereikt waarop de complexiteit de meerwaarde van kwaliteitssystemen ondermijnt.

Belpork vzw wenst in een centraal aangestuurd ketenbreed traceersysteem te voorzien. Het systeem garandeert een snelle en sterke tracering van varkensvlees(producten) van riek tot vork en een optimale doorstroming van keteninformatie. Door een modulaire opbouw wordt organisaties de mogelijkheid geboden om een eigen identiteit te behouden. Het systeem biedt zo meer transparantie en efficiëntie zonder aan flexibiliteit in te boeten.

Meer info op www.belpork.be.

8 GET WASTED

Get Wasted is een online marktplaats die voedselverspilling tegengaat door overschotten en reststromen een tweede bestemming te bieden. Naast preventie en verwerking zet Get Wasted in op de valorisatie van reststromen. Alle actoren van de voedselbevoorradingketen – van landbouw tot retail en de verwerkingsindustrie - komen samen in dit circulaire matchmakingplatform. Zo kunnen ze op transparante wijze grondstoffen aan- en verkopen tegen interessante tarieven. Een project van EIT Food.

Meer info op www.eitfood.eu.

9 VOEDSEL VERBINDT BOER EN DORP

De rol die de lokale landbouwers spelen in het verduurzamen van het lokale voedselsysteem, de realisatie van gemeentelijke klimaatdoelen en de verhoogde vitaliteit van dorpen is momenteel nog te beperkt, terwijl zij vaak cruciale sleutels in handen hebben en een belangrijke stakeholder zijn, zeker in landelijke gemeenten.

Vanuit haar netwerk brengt RURANT, het platform voor rurale ontwikkeling in de provincie Antwerpen, boeren samen met burgers en de gemeente en begeleidt de groep in hun zoektocht naar antwoorden op duurzaamheidsvragen en bij het formuleren van realistische doelstellingen. Lokaal vertaalt zich dat in een voedselstrategie, een sterk netwerk én het bewustzijn dat landbouw positief kan bijdragen aan verschillende voedsel- en klimaatvraagstukken.

RURANT wil haar rol als voedselverbeteraar spelen door lerend netwerken van ambtenaren / mandatarissen op te zetten, waardoor alle verzamelde expertise en opgedane ervaringen sneller en op een transversale manier gedeeld wordt in landelijke gemeenten. Zo neemt de daadkracht toe vanuit een

13 BIOLOGISCHE MEAT LIKE BURGER

In de conventionele retail zijn verschillende vegan proposities voor burgers beschikbaar, waarbij de smaak en textuur van vlees benaderd wordt. Dit is een propositie die in de eerste plaats gericht is op flexitariërs voor wie de visuele- en smaaklink met vlees nog te belangrijk is. Momenteel is er echter nog geen versie op de markt op basis van biologische grondstoffen. Het doel van Colruyt Group is om een biologisch alternatief te kunnen vermarkten met grondstoffen van Belgische oorsprong.

Meer info op www.colruytgroup.com.

14 VEGAN GROENTEBURGERS

Veganburgers die in de bedieningstogen van Bio-Planet kunnen worden klaargemaakt, vertrekkende van een basisdeeg van soja en aangevuld met diepgevroren groenten. Specifiek hiervoor kunnen groenteoverschotten van Belgische partners, die niet verkocht worden, verwerkt worden. Bio-Planet wil hiermee een uniek assortiment aanbieden dat een onderscheid kan maken op vlak van kwaliteit, smaak, nutriscore en versheid.

Meer info op www.bioplanet.be.

15 FROM LEAF TO ROOT

Bio-Planet werkte in 2020 mee aan het Europese EIT-project 'From Leaf to Root'. Binnen deze samenwerking met drie universiteiten (Belfast, Hohenheim en Turijn) kregen enkele studenten de opdracht om haalbare voedselproducten te ontwikkelen met ongebruikte delen van groenten/planten. Vandaag wordt naar mogelijkheden tot vermarkting van de resultaten gekeken.

Meer info op www.bioplanet.be.

16 VERTICAL FARM

Colruyt Group heeft de ambitie om kennis op te bouwen rond vertical farming. Dat onderzoek is al enkele jaren bezig en sinds 2019 wordt er bij Bio-Planet basilicum verkocht die in de eigen vertical farm gekweekt werd. Deze farm werd opgezet binnen een door VLAIO gesteund O&O-project. Vandaag worden verschillende trajecten bestudeerd om andere producten te kweken.

Meer info op www.colruytgroup.com.

17 SAMENWERKING MET TOO GOOD TO GO

Een manier om voeding die het einde nadert van de 'tenminste houdbaar tot'-datum (THT), maar nog perfect consumeerbaar is, met een fikse korting toch nog te verkopen aan de consument. Bio-Planet wil de samenwerking met Too Good To Go aanbieden als aanvulling op de al bestaande samenwerking met de Voedselbanken. De focus zal hier voornamelijk liggen op verse voeding, met name producten met een zeer korte THT, waardoor deze minder geschikt zijn om aan sociale organisatie te leveren.

Meer info op www.colruytgroup.com.

18 SAMENWERKING MET VOEDSELBANKEN

Een manier om onverkochte voeding toch te herbestemmen voor menselijke consumptie is door ze te schenken aan sociale organisaties. Het gaat hier voornamelijk over droge voeding die, eenmaal de minimale THT-garantie van 1 maand verstreken, aan de Voedselbanken worden gedoneerd. Vanaf dit jaar wil Bio-Planet dit ook uitbreiden naar non-food artikelen die (grotendeels) deel uitmaken van een tijdelijke actie. Zoals schrijfmateriaal tijdens de actie Back to School in september. Als de reststock, zowel in de winkels als in het distributiecentrum, onvoldoende groot is, gaat de voorkeur uit om deze aan een goed doel te schenken.

Meer info op www.bioplanet.be.

19 MINDER BROEIKASGASSEN BIJ PRIMAIRE PRODUCENTEN

Colruyt Group wil de uitstoot van broeikasgassen bij haar primaire producenten (in eerste instantie vleesveehouders) verlagen, door bv. het gebruik van bepaalde uitstootreducerende voeders of doorgedreven mestverwerking te stimuleren. Hier werd, onder meer door ILVO, al uitgebreid onderzoek naar verricht. De omslag naar de praktijk gaat echter langzaam. Als retailer wil Colruyt Group hier een stimulerende rol opnemen door bv. het gebruik van uitstootreducerende voeders aan te moedigen.

Meer info op www.colruytgroup.com.

20 ZEEBOERDERIJ WESTDIEP

Colruyt Group heeft de ambitie om een innovator te worden op vlak van aquacultuur in Vlaanderen. Zo wordt er momenteel intensief gewerkt aan de ontwikkeling van een zeeboerderij waar echte Belgische mosselen gekweekt zullen worden. Op termijn zouden hier ook andere producten bijkomen zoals oesters en zeeiwieren. De eerste commerciële mosselooft wordt verwacht in de lente van 2023. Het resultaat hiervan is niet enkel een nieuwe, lokale eiwitbron, maar zal ook bijdragen aan het in stand

houden en versterken van lokale ecosystemen door te fungeren als broedplaats en habitat voor inheemse vissoorten en kreeftachtigen.

Meer info op seafarm.colruytgroup.com.

21 VOEDINGSDRIEHOEK VOOR VEGETARIËRS/VEGANS

Er bestaat op dit moment geen specifieke voedingsdriehoek voor consumenten die ervoor kiezen om een (flexibel/strikt) vegetarisch of veganistisch voedingspatroon te hanteren. Zo is het heel belangrijk om bij het (deels) schrappen van dierlijke producten uit je voedingspatroon de juiste voedingsmiddelen te kiezen uit elke voedingsgroep om geen nutritionele tekorten op te bouwen en tot een volwaardig voedingspatroon te komen. De meeste consumenten missen echter de nodige kennis hieromtrent en niet iedereen zoekt advies of heeft toegang tot een voedingsdeskundige. Colruyt Group wil dan ook inzetten op een voedingsdriehoek aangepast aan deze nieuwe noden opdat deze op een toegankelijke wijze soelaas kan brengen.

Meer info op www.colruytgroup.com.

22 PILOOTPROJECT DUURZAAM WATERBEHEER

Colruyt Group wil samen met haar primaire producenten een pilootproject opzetten rond duurzaam waterbeheer. Stap 1 is het in kaart brengen van het huidige waterbeheer van de producenten, zodat een beter beeld gevormd kan worden van de meest kritieke punten qua waterverbruik. Vervolgens kan samen gezocht worden naar methodes voor duurzamer waterbeheer. Zo kan bv. via het grote en sterk verspreide patrimonium van Colruyt Group een rol spelen in het opvangen en ter beschikking stellen van water.

Meer info op www.colruytgroup.com.

23 GROENE ENERGIE OP HET LANDBOUWBEDRIJF

Colruyt Group ambieert een samenwerking met haar primaire producenten om groene energie op te wekken op hun landbouwbedrijf. Met de expertise die al werd opgebouwd binnen de groep rond energieproductie (via bv. Eoly Energy en Vyria) kunnen ook de primaire producenten van Colruyt Group ondersteund worden in een duurzame en lokale productie van energie.

Meer info op www.colruytgroup.com.

24 MINDER AFHANKELIJK VAN GEÏMPORTEERD VOEDER

Colruyt Group wil de afhankelijkheid van geïmporteerd voeder (o.a. soja) reduceren door samen te werken met verschillende Vlaamse vleesveehouders om reststromen uit de agrovoedingsketen (bv. bierdraf en bietenpulp) als veevoeder te gebruiken. Verschillende vleesveehouders brengen dat vandaag al in de praktijk, maar dat kan verder geoptimaliseerd worden.

Meer info op www.colruytgroup.com.

25 KOUDE KETEN GARANDEREN

Etheclo biedt een veilig, duurzaam en slim concept voor first- & lastmile van temperatuurgevoelige producten. Een herbruikbare, recycleerbare passieve isothermische box voor gekoeld, diepvries, zelfs warm – gecombineerd/ combineerbaar met een E2E-monitorin platform, cloud based, app oriented en API connectable. Geen nood aan een apart gekoeld transport: de etheclobox waarborgt de koude keten voor u.

Meer info op etheclo.com.

