

Quinoa wordt steeds populairder onder de Belgen. Vandaag wordt het pseudograan nog vooral geïmporteerd uit Zuid-Amerika. Als het echter aan het consortium van het 'Quinoa lokaal' project ligt, zal in de komende jaren meer Belgische quinoa in de winkelrekken liggen. Centraal staat de uitrol van een rendabele quinoateelt in Vlaanderen zowel gangbaar als biologisch, mét behoud van het 'groene imago' van dit gewas en zónder gebruik van pesticiden en/of herbiciden.

Project 'Quinoa lokaal'

In november 2019 startten het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO), Inagro en Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant het project 'Quinoa lokaal', afgekort QUILO. In dit door de Vlaamse Overheid ondersteunde project wordt onderzocht hoe quinoa kan bijdragen tot teeltdiversificatie en een plaatsje kan veroveren in zowel de gangbare als de biologische teelt.

Behalve een gezond gewas met een hoge eiwit efficiëntie, is quinoa een 'groene' teelt met een lage watervoetafdruk. In vergelijking met andere granen is de watervoetafdruk meer dan de helft lager. Bovendien is het ook een stressbestendig gewas dat weinig last ondervindt van droogte en verzilting en daardoor goed bestand is tegen de gevolgen van de klimaatverandering. Bij de introductie van deze nieuwe teelt gaan we in dit project dieper in op aspecten zoals rassenkeuze, bemesting, zaaidichtheid en rijfstand.

Mechanische onkruidbestrijding

In België zijn (nog) geen herbiciden en pesticiden erkend voor toepassing in quinoa zodat in afwachting van lopend onderzoek en erkenningen, de onkruidbeheersing zonder gewasbescher-

mingsmiddelen moet gebeuren. Binnen het QUILO-project worden herbiciden en pesticiden gemeden en wordt maximaal ingezet op mechanische onkruidbestrijding, zowel bij gangbare als biologische telers.

In de onkruidbestrijdingsproef aangelegd in 2022 door Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant worden verschillende mechanisatiestrategieën vergeleken: wiedegeen, wiedegeen + doorzaaien, schoffelen, wiedegeen + schoffelen, niets doen. Overal stond de quinoa erg mooi, met weinig of geen onkruid. Melganzevoet, een ver familielid van quinoa en dat in jong stadium sterk lijkt op quinoa kan problemen opleveren, vandaar dat we aanraden velden met zo weinig mogelijk melganzevoetdruk te gebruiken voor quinoa.

Van rassenkeuze tot rendabiliteit

Tijdens het QUILO-project worden naast verschillende teelttechnische aspecten ook de rassenkeuze onder de loep genomen. Op ILVO worden dit jaar 16 rassen vergeleken naar opkomst, bloeitijdstip, afrijping, opbrengst, ziekteresistentie en uniformiteit. Op Praktijkcentrum Landbouw Vlaams-Brabant en Inagro vergelijken ze verschillende zaaidichtheden en rijfstanden. Bij de oogst wordt dan weer gekeken naar de kwaliteit van het zaad. Verder wordt ook de grootte, de kleur en de smaak bestudeerd.

Om het aanbod aan geschikte, uniforme en zoete rassen te verhogen is ILVO ook gestart met een veredelingsprogramma rond quinoa. Niet onbelangrijk is de rendabiliteit van de teelt. Momenteel is de quinoateelt nog niet zo rendabel. Met de informatie van de landbouwers rond kosten en arbeid wordt gekeken hoe de rendabiliteit van de teelt van gegarandeerd en verhoogd worden.



Figuur 1: Dronebeeld van 22 juni 2022 met zicht op de door ILVO aangelegde rassenproef met een set van Europese, Noord- en Zuid-Amerikaanse rassen (16 rassen in totaal, 4 herhalingen).

Uitrol teelt in Vlaanderen

Bij aanvang van het project in 2019 bedroeg het areaal in Vlaanderen 26 ha en teelden 9 landbouwers quinoa. In 2021 en 2022 schommelde het areaal opgelopen rond 50 ha met deelname van een 15-tal landbouwers. In België bedroeg in 2021 het totale areaal 200 ha. Het Quilo-project heeft de ambitie om het areaal in Vlaanderen nog verder te vergroten. Daarom werd begin dit jaar een oproep naar landbouwers gelanceerd om mee in te stappen in het project zodat de teelt van nabij kan gevolgd worden of om zelf aan de slag te gaan (<https://youtu.be/sQp39DbUZyY>).

Nieuwe telers zijn alvast enthousiast, krijgen veel positieve reacties en zijn actief op zoek naar afzet. Veelal is de afzet lokaal maar Belgische quinoa vindt stilaan zijn weg naar grotere spelers. Zo wordt lokale (biologische) quinoa al in verscheidene supermarkten aangeboden. Als onafhankelijk instituut zal het ILVO niet meewerken aan de ketenontwikkeling. Wel geeft het suggesties die zijn nut kunnen hebben in de keten.

Een mooi voorbeeld is Biograno (<https://biograno.be/>). Dit is een open samenwerkingsverband tussen vooral West-Vlaamse boeren voor de teelt, de verwerking en de verkoop van granen, pseudogranen, zaden en peulvruchten. Via deze samenwerking kunnen West-Vlaamse boeren met een beperkt areaal quinoa samen voor voldoende aanbod zorgen, en dat is interessant voor afnemers.

Quinoa is gezond

Dat quinoa populairder wordt bij de bevolking heeft te maken met de positieve eigenschappen van dit pseudograan – het is namelijk geen ‘echt’ graan. Van de quinoaplant worden enkel de zaden gebruikt, en deze bevatten een hoge voedingswaarde. Quinoa heeft een hoger eiwitgehalte dan granen met aanwezigheid van alle essentiële aminozuren, (bouwstenen die de mensen niet zelf kunnen aanmaken). Ook positief is dat het glutenvrij is en weinig suikers bevat. Bovendien bevat quinoa veel verschillende vitaminen en mineralen, zoals ijzer, koper en magnesium, en verder nog interessante phytonutriënten waaronder antioxidanten. Kortom quinoa is door zijn unieke eigenschappen een gewas met een brede waaier aan toepassingsmogelijkheden die momenteel nog te weinig gekend en toegepast worden.

Ervaringen delen

Om de praktijkkennis in het veld te vergroten, zetten de onderzoekers in het project goed in op kennisdeling. Zo komt quinoa aan bod op openvelddagen en teeltdemo's, en werd een 'WhatsApp groepje' opgericht, waar telers praktijkinformatie kunnen delen. Verdere info over de teelt en het project kan je vinden op <https://www.quinoalokaal.be/nl>.

Op 15, 16, 18 en 19 september viert ILVO zijn 90e verjaardag met 'festILVO', het Festival van weten en eten. Een uniek FOODfestival dat samen met de vele proevertjes ook het maakproces en de wetenschap erachter serveert. Breng een bezoek aan de innovatieve landschapstuin met verschillende eetbare nieuwe gewassen waaronder quinoa. Of kom naar de kook- en proefdemo 'Lekker koken met quinoa: hoe doe je dat?'.

Meer info op www.festilvo.be.

Contactpersoon: Maarten De Boever

E-mail: maarten.deboever@ilvo.vlaanderen.be