

# Diversiteit in landbouw en voeding



## Probleem

- Ons huidig voedselaanbod wordt gedomineerd door slechts enkele plantensoorten waaronder tarwe
- Landbouwer en consument zijn op zoek naar meer diversiteit in basisvoeding
- Het is niet duidelijk of alternatieve granen een meerwaarde kunnen bieden voor de Vlaamse landbouw- en voedingssector

## Oergranen van Akker tot Bakker Oude tarwes, teff, quinoa, amarant & boekweit

### Onderzoek

- Ketenbreed: teelt, verwerking, afzet
- Oude tarwes (eenkoorn, emmer, khorasan), teff en pseudogranen (quinoa, amarant, boekweit)
- Kunnen oergranen rendabel en lokaal geteeld worden?
- Wat zijn knelpunten bij verwerking in brood?
- Wat is de voedingswaarde voor en na verwerking tot brood?
- Is de consument bereid een hogere prijs te betalen gegeven de voedingswaarde en het lokale aspect?

### Kernboodschap

- Oergranen kunnen de voedingswaarde verhogen en ondersteunen een divers eetpatroon
- Mits de juiste verwerking bereid je er lekkere innovatieve producten mee
- Bio-consument kiest vaak lokale voeding
- Het onderzoek zal uitwijzen of lokale teelt, verwerking (brood) en afzet van oergranen haalbaar is

**HoGent**  
NATUUR  
EN  
TECHNIEK

Willem De Keyzer, Joos Latré, Frank Van Boxstael, Isabelle Dierickx, Joeri Brusselle, Hanna Aerts, Anneline Christiaens, Wouter Van der Borght

✉ [anneline.christiaens@hogent.be](mailto:anneline.christiaens@hogent.be)

Multidisciplinair PWO-project **Project ALTERGRAIN** i.s.m.  
Vakgroep Toegepaste  
Biowetenschappen van Universiteit Gent  
(2016 – 2018)