

# Netwerkmoment rond eetbare bloemen trekt veel geïnteresseerden

Annelien Tack en Justine Dewitte, PCG  
Liesbet Blindeman, PCS  
Ann Schenk, VCBT

*Voor het telen en vermarkten van eetbare bloemen is heel wat kennis noodzakelijk. Niet enkel teeltechnisch dient er nog heel wat uitgedaagd te worden; ook op wetgevend vlak en bewaring is het een uitdaging. Toch kunnen eetbare bloemen ook kansen creëren voor een aantal bedrijven.*

De projectwerking rond eetbare bloemen werd op 22 september 2017 in schoonheid afgesloten met een netwerkmoment en de publicatie van verschillende infofiches die de voornaamste resultaten uit het project bundelen en uitdragen naar de volledige sector. De verschillende sprekers lichtten elk vanuit hun expertise enkele belangrijke aspecten met betrekking tot de teelt van eetbare bloemen toe. Er werd afgesloten met enkele ervaringen uit de praktijk.

## Nood aan ondersteuning

De teelt van eetbare bloemen kan als differentiatie en innovatie fungeren op een groente- en/of sierteeltbedrijf en een mooie aanvulling betekenen van het aanbod. Het uitbouwen van deze niche op het bedrijf vraagt echter een specifieke aanpak. Om telers te helpen hierin hun weg te vinden werd in 2015 het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk en smakelijk!' ingediend.

## Meldplicht bij FAVV

Alle bedrijven die door het telen van eetbare gewassen of het aanbieden van voedsel op het bedrijf in contact komen met de voedselketen, moeten geregistreerd zijn bij het FAVV. Wanneer een sierteeltbedrijf wil starten met het produceren van bloemen voor consumptie, moet deze nieuwe activiteit op het bedrijf gemeld worden aan het FAVV via het aanvraagformulier op de website. De productie van eetbare kruiden en eetbare bloemen valt onder dezelfde activiteit als de productie van groenten. Bedrijven die reeds groenten telen hoeven dus geen aparte melding te doen.

## Novelfood wetgeving

Bij de teelt en vermarkting van eetbare bloemen moet ook rekening gehouden worden met de Novelfood wetgeving. Isabelle Laquiere van de FOD Volksgezondheid kwam deze specifieke wetgeving toelichten.

"Nieuwe" voedingsmiddelen en voedingsingrediënten worden gewoonlijk vermeld met de Engelstalige term "Novel Foods". Men spreekt dan concreet over voedingsmiddelen of voedingsingrediënten die vóór 15 mei 1997 niet of niet in significante mate gebruikt werden voor menselijke voeding in de Europese Unie. Het gebruik van deze voedingsmiddelen in voeding of de vermarkting ervan is verboden zolang geen geldige gebruiksgeschiedenis kan worden aangeleverd waardoor de Novel Food status kan opgeheven worden.

Voor eetbare bloemen wordt vastgesteld dat de meeste soorten aanschouwd worden als Novel Food omdat nu eenmaal het bewijs niet voorhanden is van een gebruiksgeschiedenis voor 15 mei 1997. Toch worden bepaalde van deze soorten erg frequent gebruikt en heerst er een sterk vermoeden dat van deze soorten zeker een gebruiksgeschiedenis moet bestaan.



Denk bv. maar aan viooltjes, goudsbloemen, rozen, bieslookbloemen...

Geen evidentie dus om hier als teler, groothandelaar of chefkok mee om te gaan. Bewijsmateriaal aanleveren is geen evidentie, dus kennis bundelen en koppen bijeen steken zal noodzakelijk zijn om hierin vooruitgang te boeken.

## Algemene teelttips

Het assortiment eetbare bloemen dat op de markt gebracht wordt, is heel ruim en de teeltwijzen vaak sterk verschillend. De teelt van eetbare bloemen in vollegrond kan in open lucht zowel als onder bescherming. Door de bloemen te telen in koepels of serres, kan de teelt worden vervroegd of verlengd.

Het oogsten van de bloemen is heel arbeidsintensief, de teelt in pot kan bijdragen tot een meer ergonomische manier van werken.

Vervuiling van de bloemen door opspattende grond bij regen of irrigatie kan vermeden worden door gebruik van een antiworteldoek. De voorkeur wordt dan ook gegeven aan irrigatie via druppelstralen of T-tape.

Eetbare bloemen zijn geen totaal onbekend product maar worden slechts in beperkte mate rechtstreeks aan de consument aangeboden. De gehele plant verkopen zodat de consument de bloemetjes zelf kan plukken en verder onderhouden, maakt de teelt toegankelijker voor de consument. Deze teelt is vergelijkbaar met de teelt van kruiden in pot. Het is een uitdaging om zonder gebruik van groeiregulatoren een compacte, bloeiende plant op de markt te brengen.

## Gewasbescherming in de praktijk

Een goede monitoring van de aanwezige ziekten en plagen is van essentieel belang om tijdig maatregelen te nemen en schade te beperken. Aangezien vaak enkel de bloemen worden gecommercialiseerd, kan bij het blad doorgaans een zekere schadedrempel wel getolereerd worden.



Wanneer een zorgvuldige monitoring uitgevoerd wordt, wordt de kans vergroot om met biologie aan de slag te gaan, ook in geval van ziekten kan chemie soms uitgesteld worden door het klimaat in de serre aan te passen en de eerste aantasting te verwijderen, alvorens deze kans krijgt tot uitbreiding. Wanneer dan toch gebruikt gemaakt wordt van chemische gewasbeschermingsmiddelen, is het nodig om na te gaan of de middelen toegelaten zijn voor de specifieke toepassing via [www.fytoweb.be](http://www.fytoweb.be). Biotelers dienen daarenboven uiteraard ook aan het biologische lastenboek te voldoen.

#### Bewaring van eetbare bloemen

Eetbare bloemen omvatten een breed gamma die wat betreft bewaring niet allemaal dezelfde optimale bewaarwijze hebben. Telers combineren toch vaak verschillende soorten in één verpakking waardoor een compromis bewaarconditie vereist is, die voor alle verpakte bloemen geschikt is. De meeste eetbare bloemen zijn zeer fragiele weefsels die snel vocht verliezen en waarbij vochtverlies ook heel snel zichtbaar is. De verlenging van de bewaarduur is in de eerste plaats afhankelijk van de beschikbaarheid van water, onder welke vorm dan ook. Het aanbrengen van een eenvoudige vochtige pad in de verpakking kan vochtverlies tegengaan en de bewaarduur verlengen.

Bloemen zijn, nadat ze geoogst zijn, nog steeds een levend organisme dat ademt. Hun metabolisme gaat verder, ze verbruiken hun reserves verder op, waardoor ze verwelken. Dit proces gaat sneller naarmate de temperatuur hoger is. Daarom is koele bewaring (tussen 2 en 7°C) aangeraden om de verwelking te vertragen en de bewaarduur te verlengen.

De verpakking van eetbare bloemen moet de bloemen in eerste instantie beschermen tegen mechanische schade en bovendien vochtverlies beperken. Een gesloten verpakking waarin de bloemen niet gekneld liggen maar ook niet te veel kunnen bewegen is ideaal. Het plastic doosje dat vele telers nu al gebruiken kwam er in de testen helemaal niet zo slecht uit en is een prima compromis.

#### Duizendblad

Yo De Beule, bedrijfsleidster van Duizendblad, kwam met veel passie vertellen waarom zij met het bedrijf “chefs bloemen leren eten”. De producten die ze aanlevert zijn verse kruiden en eetbare bloemen voor chefs, biobloemen en boeketten, en eveneens infusies, kruidenzout en -azijnen. Belangrijke waarden binnen de bedrijfsvoering zijn diversiteit, seizoensgebonden en lokaal werken. Door met een heel verrassend en seizoensgebonden aanbod naar buiten te komen, wordt de creativiteit van de chefs aangewakkerd en benutten ze maximaal het palet aan geuren, kleuren en smaken. Ter gelegenheid van het netwerkmoment brengt Duizendblad hun “Eetbare bloemenkalender” uit. Chefs die zich online aanmelden via [www.duizendblad.be](http://www.duizendblad.be) krijgen een exemplaar toegestuurd, wat onmiddellijk een werkinstrument is voor zij die er misschien nog iets minder mee vertrouwd zijn.

#### Monde des mille couleurs

Monde des mille couleurs is gelegen in Dikkebus. Dries Delanote past daar het principe van “wildfarming” toe. Met de combinatie van vertrouwen in de natuur, diversifiëren en hard werken komt hij tot een uitgebreid gamma aan eetbare bloemen en delicatessesgroenten. De afzet van zijn producten gebeurt via verschillende kanalen. Enerzijds komen chefs op het veld plukken, anderzijds belevt hij ook meermaals per week verschillende restaurants en toeleveranciers. Verder worden er nog bestellingen op zijn bedrijf afgehaald. Ook Dries probeert seizoensgebonden te werken, zonder verwarmde serres of belichting. Het seizoen verlengen gebeurt door een onverwarmde folieserre. Een teler die nauw met chefkoks werkt moet inventief zijn. Zo wordt er elk seizoen nog gezocht achter nieuwe en verrassende kleuren en smaken. Dries probeert ook om het maximale uit een plant te benutten. Zo kan één en dezelfde plant tot verschillende keren geoogst worden: in jong stadium de volledige plant, later de bloemknoppen, gevolgd door de bloemen en de zaaddoosjes, en eventueel kan ook de wortel nog geconsumeerd worden.

#### Horeca Totaal

Rina Tolpe van Horeca Totaal vertelde dan weer het verhaal van de zijde van de toeleverancier. Bloemen zijn ondertussen helemaal niet meer weg te denken in hun assortiment. In zes jaar tijd ging hun aanbod van een tiental soorten naar 40 à 50 soorten tijdens de zomermaanden. De vraag naar eetbare bloemen komt voornamelijk bij professionele chefs, maar ook in zeker mate bij hobbykoks en particulieren. Horeca Totaal zet in op een heel speciaal gamma aan producten en wil dit het liefst het jaar rond aanleveren. Ook bij hen speelt echter de hele “Novel Food – kwestie”; het is belangrijk dat het wetgevend kader voldoende open en duidelijk is.

Na afloop was mogelijkheid tot kennisuitwisseling voorzien tijdens de afsluitende receptie. Restaurant ArtiChaud zorgde voor talrijke hapjes met eetbare bloemen die de veelzijdigheid wat betreft kleur, geur en smaak duidelijk naar voren brachten.



**Contactpersoon:** Annelien Tack

**Tel:** +32 9 381 86 86

**E-mail:** [annelien@pcgroenteteelt.be](mailto:annelien@pcgroenteteelt.be)