



**PRAKTIJKPUNT LANDBOUW  
VLAAMS-BRABANT**

## **STUDIEDAG HOP 14 OKTOBER 2022**

Hop is typisch voor Vlaams-Brabant. Met deze jaarlijkse studiedag willen we je op de hoogte houden van al wat er beweegt rond hop en aanverwante onderwerpen zoals bier, brouwen en brouwgranen. We bekijken de stand van zaken van de veredeling van een Belgisch hopras en hoe Lambiekland een sterk toeristisch merk kan zijn. Verder staan we stil bij de revival van de Schaarbeekse kriek en bekijken we de organisatie van een lokaal brouwgranennetwerk.

**Lies Willaert, onderzoeker van Inagro**, schetst als eerste spreker een beeld van de hopteelt in België. In het buitenland worden er volop hoprassen veredeld als antwoord op het veranderende klimaat. Traditionele aromarassen reageren het sterkst op weersomstandigheden, terwijl nieuwe aromarassen veel klimaatrobuuster zijn. Deze nieuwe hoprassen worden onder licentie geteeld en zijn niet verkrijgbaar in België, waardoor het concurrentievermogen van Belgische hop ondermijnd wordt. Een Belgisch veredelingstraject was dus nodig en dit werd opgezet in het kader van het Leaderproject HopBel Ontwikkeling van streekeigen Belgische hopvariëteiten.

Enerzijds werd rekening gehouden met de belangrijkste selectiecriteria van hoptelers (resistentie Verticillium, rendabel, vroege afrijping,..), maar ook met de voorkeur van brouwers (aromaras beschikbaar in pellets).

ILVO produceert ongeveer 10.000 zaden per jaar. Daarvan wordt op basis van criteria van de moeder- en vaderplanten een eerste selectie gemaakt van 3.000 zaden. Deze zaden worden door Vives opgekweekt en slechte kiemers of planten die gevoelig zijn voor meeldauw worden uit de selectie gehaald. Zo stromen er nog ongeveer 100 zaailingen door naar Inagro. Ongeveer de helft van de planten vallen sowieso af omdat het mannetjes zijn. Interessante mannelijke zaailingen gaan naar het ILVO om verder mee te kruisen. Een verdere selectie van de vrouwelijke planten gebeurt in samenspraak met de telers. Uiteindelijk gaan er ongeveer 15 interessante kandidaatrassen naar een praktijkveld van een teler van de vzw Hop. Daar worden de planten verder teelttechnisch opgevolgd naar groeikenmerken, ziektegevoeligheid, ... Tegelijkertijd ondergaan deze planten ook een test voor gevoeligheid voor Verticillium. Elk jaar gebeuren nieuwe kruisingen op het ILVO en worden opnieuw ongeveer 10 000 zaden gegenereerd. Zo herhaalt de cyclus zich.

Eind juni 2022 is het Leaderproject HopBel afgelopen. Momenteel zijn er 4 praktijkvelden met kandidaatrassen. Daarop staan 27 kruisingen uit 2017 (geplant in 2019) en 26 kruisingen uit 2019 (12 geplant in 2021 en 14 in 2022). Er gebeurt in het najaar van 2022 een verdere selectie op basis van teelteigenschappen en het alfa- en oliegehalte. Op Inagro staan er 56 vrouwelijke zaailingen uit kruisingen uit 2020, waarvan er 14 geselecteerd zijn om naar een praktijkveld te verhuizen. Daarnaast zijn er 83 zaailingen (zowel mannelijke als vrouwelijke planten) uit kruisingen uit 2021, waarbij reeds een eerste selectie van 7 rassen is gemaakt. In 2023 wordt verder geselecteerd en in 2024 gaan de kandidaatrassen naar een praktijkveld.

Op 1 september 2022 is het VLAIO-LA- project "Hopbel 2.0: Karakterisering, veredeling en vermeerdering van regionale hoprassen" van start gegaan, een vierjarig vervolgproject. Daarbij ligt de focus naast de landbouwkundige opvolging van de kandidaatrassen vooral op de brouwtechnische kenmerken en aromaprofilering. De landbouwkundige evaluatie bestaat erin om een biotoets te ontwikkelen voor resistentie tegen echte en valse meeldauw, screening voor verticilliumtolerantie en teelttechnische opvolging op praktijkpercelen. De brouwtechnische evaluatie focust op biochemische analyses (oa. alfazuren, betazuren, gehalte en samenstelling essentiële hopoliën, HSI), sensorische hopprofilering en

brouwproeven. Verder is het doel om de techniek voor gerichte kruisingen op punt te zetten en een zadenbank aan te leggen. Tot slot is het de bedoeling om tot een lokale commerciële vermeerdering van hopplanten te komen.

Door de teelt van eigen veredelde hoprassen is de transitie naar een meer duurzame teelt mogelijk en wil men komen tot een hogere afzet van Belgisch hop bij Belgische brouwerijen.

**Johan Deknopper, van Toerisme Vlaams-Brabant**, stelt het concept Lambiekland voor. Hij vergelijkt het gebied Pajottenland en Zennevallei met Napa Valley als Destination Management Organization. Doel is om samen met de lambiekbrouwers, Horeca, en vele andere stakeholders de prachtige regio tot leven te brengen. Momenteel wordt voor de tweede maal de “Maand van de Lambiek” georganiseerd, een initiatief dat ondertussen aanslaat en omarmd wordt in de regio. Door de regio als Lambiekland te profileren, wordt de beleving naar een hoger niveau getild.

Lambiek is niet alleen een sterk lokaal product, er is ook een stijging van het aantal lambiekproducenten. Er zijn dan ook heel wat partners die Lambiek ondersteunen. Denk maar aan de Hoge Raad van Ambachtelijke Lambiekbieren (Horal), Toerisme Vlaams-Brabant, Toerisme Vlaanderen en de gemeentes. Het Belevingscentrum De Lambiek in Beersel zet lambiek ook in de kijker. De toeristische profilering van Lambiekland verenigt het Pajottenland en de Zennevallei en creëert een bierbestemming vlak bij de hoofdstad die kan rekenen op een sterke (inter)nationale interesse.

Toerisme Vlaams-Brabant heeft in 2021 al heel wat acties ondernomen om de regio op de kaart te zetten. Zo zetten ze in op beleving via een wandel- en fietsknooppuntennetwerk met 3 lambiek-fietsroutes. Daarnaast werd de Maand van de Lambiek in het leven geroepen. In 2022 werd hier nog sterker op ingezet met de ontwikkeling van de Geuze Gravel-route voor gravel fietsers, de Wildegisten-wandeling, de Lambiek Fietskaart (oplage 20.000 stuks). Voor de tweede keer wordt de Maand van de Lambiek georganiseerd, ondersteund met een website en Facebook-Instagram-campagne. In samenwerking met de gemeente Beersel werden er 3 Lambiekwandelingen uitgewerkt met bewegwijzering. Samen met de gemeente Halle werden 2 Lambiekwandelingen op het toekomstige virtuele wandelnetwerk Zennevallei toegevoegd.

Het ultieme doel is van de Maand van de Lambiek naar het Jaar van de Lambiek te gaan. Daarmee bedoelen we een permanent uitgewerkt aanbod onder de noemer Lambiekland waarvan het programma elk jaar uitbreidt en verbreedt. Inspirerende voorbeelden uit het buitenland zijn bv. een bus die vanuit Brussel de toeristen naar de regio brengt, stijlvolle overnachtingsplekken, proeverijen en feesten in originele upscale locaties.

**Sam Neefs, onderzoeker van Proefcentrum Pamel**, licht het onderzoek rond de Schaarbeekse kriek toe.

Schaarbeekse kriek is uitermate geschikt voor het brouwen van kriekbier dankzij zijn enorme kleur- en smaakintensiteit. Ze hebben een ontzettend hoog suikergehalte en aroma's van vanille, amandel en rode wijn. Maar, sinds de jaren 2000 is de Schaarbeekse kriek moeilijker te vinden. Door de specialisatie van landbouwbedrijven is de productie in de jaren '90 in verval geraakt. In 2020 waren er naar schatting nog maar 8-10 ha Schaarbeekse kriek in Vlaanderen met meestal beperkte hoeveelheden per locatie.

De laatste jaren is deze problematiek terug in de aandacht gekomen en maakt Proefcentrum Pamel werk van de revival van de Schaarbeekse kriek. Hiervoor deden ze in 2017 een oproep. Zo konden ze op 24 locaties plantmateriaal en krieke verzamelen. Het plantmateriaal werd aangeplant op het proefperceel en van de krieke werd kriekbier gebrouwen in 2018 en 2019. De lijnen die als beste uit de smaakproeven kwamen werden in hogere aantallen aangeplant. Om de rendabiliteit van de teelt te verhogen, wordt maximaal ingezet op mechanisatie. Daarom worden de krieke geteeld in haagvorm. Verschillende teeltechnische parameters werden opgevolgd, zoals oorsprong, onderstam, plantafstand, snoeiwijze, ziekten en plagen en vorstschade.

De uitdagingen voor de Schaarbeekse kriek zijn tweeledig. Enerzijds dient er kwalitatief plantgoed aan een betaalbare prijs beschikbaar te zijn. Anderzijds moet de opbrengst voldoende hoog zijn. Verschillende factoren zijn hierbij van invloed: vorstschade, virussen, schimmels, concurrentie van onkruiden bij jonge aanplanten, vogelschade en *Drosophila suzukii* zijn hier enkele voorbeelden van.

Wat brengt de toekomst? De aanplant wordt verder opgekweekt naar een volwassen stadium. Dat is naar schatting 6-8 jaar na aanplant. Proefcentrum Pamel wil een inschatting maken van de gemiddelde kosten en opbrengsten en geïnteresseerde telers de nodige handvaten geven om zelf aan de slag te gaan.

Als laatste sprak **Lucas Van den Abeele van het Granennetwerk Pajottenland en Brouwerij 3 Fontein** over lokale brouwgranen. Net zoals hop en Schaarbeekse kriek zijn lokale brouwgranen verdwenen uit ons productiesysteem. Van de 1,5 miljoen ton graan die in België geproduceerd worden, is er slechts 1% of 1.635 ton brouwgerst voor mouterijen, terwijl er 991.483 ton nodig is. Deze beperkte productie heeft verschillende factoren.

Enerzijds is er de prijs die de landbouwer voor brouwgerst krijgt niet voldoende hoger dan de prijs voor veevoeder. Nochtans bedraagt de prijs van mout gemiddeld 2-5% van de prijs van het bier. Een prijsstijging van €1.000 naar €1.500 per ton mout doet de pilsprijs dus amper met €0,1 per liter stijgen.

Er is ook geen gestructureerde keten. Er zijn zes actieve mouterijen in België, waarvan nog 2 onafhankelijk. Er is een grote vraag naar kleinschalige mouterijen, omdat ze flexibeler kunnen werken ten opzichte van de kwaliteit van de granen. België produceert ongeveer 2,5 maal meer mout dan nodig is voor de brouwerijsector, een productie van 800.000 ton mout per jaar. De Waalse gerstproductie voldoet slechts aan 6% van de Waalse vraag, vergeleken met 75% 10 jaar geleden.

Ook teelttechnisch zijn er uitdagingen. Zo wordt de misoogst geschat op 25%, gaat het om kleine percelen brouwgerst en is er sterke concurrentie uit Frankrijk en Duitsland.

Er is dus geen lokaal geteeld brouwgraan beschikbaar. Ook de link tussen boer en brouwer is verbroken. Er is heel wat traditionele kennis en flexibiliteit verloren gegaan en er is een gebrek aan aangepaste (bio) rassen. De logistiek, opslag, schoning, kleinschalige mouterij en coördinatie zijn ook knelpunten. Vandaar de oprichting van het Granennetwerk Pajottenland. Het doel is om op zoek te gaan naar landrassen en ze te vermeerderen, de productie en samenwerking te coördineren en een mogelijkheid tot graanopslag aanbieden.

De diversiteit aan brouwgranen is verloren gegaan. Via zadenbanken en granennetwerken werden oude rassen gezocht die langzaam vermeerderd werden. De zaden werden aangeboden in een hoeveelheid van 5 gram of 100 korrels. Dit werd dus vermeerderd van 5 gram naar 100 gram, naar 2 kg, naar 40 kg, naar 800 kg. Zo zijn er een 50-tal landrassen tarwe en 20-tal gerstrassen in het netwerk opgenomen. Met deze rassen gebeuren zowel veldtesten als brouwttesten.

In het licht van de klimaatverandering is het belangrijk om terug veerkracht in ons productiesysteem te brengen. Een breed genotype zorgt voor heterogene granen met een sterke veerkracht die op lange termijn een stabiele productie opleveren. Daartegenover staat een nauw genotype, wat wel homogene rassen oplevert, maar ten koste van de veerkracht, waardoor er op lange termijn een instabieler productie is.

Niet alleen het graan moet veerkrachtig zijn, ook de relatie tussen landbouwers en brouwers moet dat zijn. Vandaar de nood aan coördinatie van de productie en samenwerking. Het Granennetwerk startte in 2018 met 3 boeren op 3 ha en evolueerde naar 12 boeren op 46 ha in 2022. Essentieel daarin is overleg over de teeltwijze, kwaliteit en een correcte prijszetting. Het teeltrisico wordt gedeeld tussen landbouwers en brouwers door de prijs te verdelen over een prijs per ton én een prijs per ha. De prijs per ton is gebaseerd op een bepaalde kwaliteit. Met de prijs per ha verkleint het risico voor de landbouwer, ook bij misoogst

wordt hij nog deels betaald. Dit brengt ook in rekening dat de landrassen een kleinere opbrengst hebben dan gangbare rassen, ongeveer 3,5-4 ton tegenover 8 ton in intensieve teelt.

Het Granennetwerk heeft daarnaast ook geïnvesteerd in de logistieke keten van opslag, drogen, schonen, sorteren, opzakken, transport en traceerbaarheid.

De bedoeling is om tot een lange termijn samenwerking te komen met de nodige flexibiliteit en afspraken rond kwaliteitscriteria. Daarbij staat het Granennetwerk open tot samenwerking met andere partners en is er de optie om uit te breiden en/of te inspireren. Zo kunnen de principes bijvoorbeeld ook doorgetrokken worden naar andere ketens.

Meer info vind je op <https://granen.3fonteinen.be/nl/>.