

●●●● Paulus Kusters, een van de oprichters van Provalor, heeft een duidelijke visie. Aantonen dat reststromen uit de groente-industrie geen afval zijn. Er zit waarde in die reststromen, en je kunt het eruit halen maar dat moet je wel eerst laten zien. En dat lukte. Provalor werd één van de grootste onafhankelijke groentesap producent van Europa en -een innovatie of wat later- ook initiator van Veggiefiber waarmee ze slimme en gezonde voedingsvezeloplossingen bieden aan de voedselverwerkende-industrie. En daar blijft het niet bij...



## Provalor bewijst dat reststromen waardevol zijn

Provalor begint na jaren voorbereiding en onderzoek in 2003 met de verwaarding van het vocht uit groentereststromen. Het was meteen duidelijk wat ze met die 500 duizend ton aan jaarlijks overschot gingen doen: Groentesap maken. Want in het vocht zit het grootste volume. En daarbij komt; een bestaand product in een bestaande markt introduceren, dat zou niet al te veel moeilijkheden moeten opleveren. Provalor slaagt er in, min of meer tegen wil en dank, om een van de grootste onafhankelijke groentesapproducent van Europa te worden. "Onder andere bij LIDL in Duitsland hebben we ons sap in de schappen staan", zegt Kusters niet zonder enige trots.

Het ging zo goed met het sap van Provalor dat Kusters en zijn collega's even dachten dat ze voor altijd groentesapproducent wilden zijn. "Er zat op een bepaald moment zo'n routine in, dat het bijna vanzelfsprekend was. Maar er komt een moment dat je terug wil naar de kern want innovatie is absoluut onze core business. We hebben de zaken anders georganiseerd. Ons aandeel in de joint venture met de sapproducent is verkocht en daardoor kunnen we ons weer voor de volle 100% richten op onze kernwaarden onderzoek, ontwikkeling en ingrediëntenontwikkeling."

Die beslissing heeft Provalor de ruimte gegeven om een andere innovatie,

Bietenvezel in 'natte' vorm. Vol voedingswaarde en geschikt om verwerkt te worden in bijvoorbeeld sauzen.





Veggiefiber genaamd, verder te ontwikkelen. Veggiefiber stelt voedselproducenten in staat vezels uit komkommer, wortel, biet en spinazie toe te voegen aan producten. De vezels leveren een positieve bijdrage qua structuur, textuur en natuurlijk gezondheid aan het voedsel waaraan ze worden toegevoegd. "Al vrij snel hebben we twee partners aangetrokken die hun sporen hebben verdiend in marketing en productontwikkeling. Veggiefiber is in de basis een nieuw ingrediënt, met een duidelijke boodschap: 'gezondheid'. Onze partners zijn goed in staat die boodschap over te brengen en het begint nu ook echt zijn vruchten af te werpen. Straks eten kinderen pannenkoeken die daadwerkelijk echt gezond zijn", aldus Kusters.

Kusters en zijn collega's gaan steeds een stapje verder in het soort ingrediënt dat ze ontwikkelen en schakelen nieuwe reststromen in. Kusters: "Voordat je vanuit een 'onbekende' reststroom tot een product komt, kan zo 2 tot 3 jaar duren. We moeten daarom altijd vooruitdenken. Werken met een reststroom is enerzijds niet zo ingewikkeld, maar het industriële proces eromheen wel. We kunnen geen contract aangaan met een boer of coöperatie waarin we vragen om in een bepaalde periode zoveel hectare van een bepaalde groente te telen die vervolgens aan een fabriek geleverd wordt zodat wij ons deel van het proces kunnen starten. Wat we wel kunnen is industrieën identificeren waarin reststromen vrijkomen, vervolgens proberen we inzicht te krijgen in volumes, kwaliteiten, rasvariëaties maar ook; welke industriële processen kunnen we verwachten en welke risico's kunnen ontstaan in de reststroom? Elke producent heeft zijn productieproces namelijk ingericht op zijn primaire product en het afval wordt weliswaar verantwoord afgevoerd, maar wel binnen de regels van afvalbeheersing en niet per se de regels die wij moeten hanteren.

Het is en blijft een nevenstroom waarin verschillende grondstoffen kunnen samen gaan. Dus onze processing moet robuust zijn en, omdat het als voedingsmiddeleningrediënt verwerkt zal worden, moet de formele certificatiekant ook in orde zijn."

Een nieuwe reststroom waar Kusters kansen in ziet komt vrij bij de teelt van cichorei. Cichorei is familie van witlof en andijvie en in de wortel zit veel inuline. Inuline is een oplosbare voedingsvezel en wordt al op grote schaal door de industrie gewonnen. "Die winning is een groot industrieel proces, vergelijkbaar met de suikerbietenverwerking. Telers leveren nu grondstof aan Sensus, een verwerker die er uiteindelijk inuline poeder van maakt. Daarbij ontstaat een aanzienlijke reststroom die nu zijn einddoel vindt als veevoer. We werken al met wortel, biet, paprika etc. maar die groenten brengen natuurlijk altijd hun eigen specifieke smaak mee. Wij zien kans

### 'Wij zijn allang geen roepende in de woestijn meer'

om uit de reststroom van chicoreiproductie een hele neutrale, geur- en kleurloze voedingsvezel te ontwikkelen met enorme opschaalmogelijkheden." Maar zover is het nog niet. Kusters zit midden in de onderzoeksfase. Wat is haalbaar, wie zijn mogelijke partners. Kusters is onder de indruk van de volumes. "Deze industrie produceert in vier maanden tijd 40 duizend ton reststroom. Wij maken daar bij voorkeur een nat ingrediënt van, zodat de unieke eigenschappen (o.a. voedingswaarde) waarover we een patent hebben, bewaard blijven. En die 40 duizend ton kan in potentie geld opleveren, als je slechts 25 cent per kilo rekent, praat je al over 10 miljoen euro. Echter, die markt moet eerst wel helemaal worden ontwikkeld"

Kansen zijn er voor Provalor ook het gebied van winning van plantaardig eiwit uit groene reststromen. "Alle groene plantendelen op de wereld hebben één gemeenschappelijk eiwit (Rubisco). Dat eiwit is nog niet tot exploitatie gekomen o.a. door de hoge logistieke kosten van verzameling, tel daarbij het lage eiwitgehalte in de planten (ca. 2%) waardoor er complexe processing en relatief hoge verwerkingskosten aan vastzitten. En het is bovendien een novelty food met alle consequenties van dien op het gebied van regelgeving. Wij kijken naar reststromen als één geheel, en richten ons niet alleen op die 2% eiwit. Als we eiwit winnen uit groentoreststromen, verduurzamen we groenteverwerking en ontstaat er een nieuwe inkomstenbron; eiwit. Nog een voordeel: eiwit is stikstofrijk en als vervanging van geïmporteerd eiwit (Europa importeert 77% van haar eiwitbehoefte) betekent het een afname van het stikstofoverschot en minder risico voor uitspoeling naar het grondwater."

Overigens is het niet zo dat alles wat Provalor aanraakt verandert in een bruikbaar product. "Er zijn projecten geweest die veelbelovend leken maar geen vervolg hebben gekregen, je moet altijd waken dat je vinding wel rendabel moet zijn. We zijn er trots op dat we vanuit een duurzaamheidsprincipe een bedrijf hebben weten op te bouwen, maar een van de belangrijkste eisen is dat het ook economisch wel wat moet opleveren."

Jacqueline Rogers

Meer informatie:  
provalor.nl  
veggiefiber.com