



▲ Enthoutpark

ledengedeelte van de PCS-website (via [www.pcsierteelt.be](http://www.pcsierteelt.be) > Enthoutpark). De voorwaarden en modaliteiten om vermeerderingsmateriaal te kunnen afnemen van het Enthoutpark zijn beschreven in een reglement, dat eveneens op de PCS-website ter beschikking is. ■

Onderzoek met steun van de Vlaamse Overheid, het Agentschap Innoveren & Ondernemen, de Europese Unie, de Provincie Oost-Vlaanderen, Boerenbond, AVBS, dé sierteelt- en groenfederatie, de Koninklijke Maatschappij voor Landbouw en Plantkunde en KBC Bank & Verzekering.



## SNIJBLOEMEN EN PERKPLANTEN



# EETBARE BLOEMEN: SIERLIJK ÉN SMAKELIJK!

In het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!', gecoördineerd door het Proefcentrum voor de Groenteteelt (PCG), in samenwerking met het Proefcentrum voor Sierteelt (PCS) en het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT), werd begin dit jaar een online consumentenbevraging gedaan om het potentieel van eetbare bloemen op de Belgische markt in te schatten. Deze enquête werd zo ruim mogelijk verspreid, naar zowel groentetelers, siertelers, maar ook horecazaken en de particuliere consument. De resultaten werden verwerkt door Virgini Maenhout, studente voedings- en dieetkunde aan de UCLL, en Jana Van Steenkiste, verantwoordelijke kwaliteit, labo en smaak PCG.

.....  
*Jana Van Steenkiste (PCG)*  
*Liesbet Blindeman (PCS)*

De enquête werd door 51 professionele (koks) en 668 particuliere consumenten ingevuld. Het doel van de bevraging van de professionele consument was het schetsen van de huidige markt voor eetbare bloemen en de uitbreidingsmogelijkheden in de verkoop na te gaan. Het doel van de bevraging van de particuliere consument was om een profiel te kunnen schetsen van de potentiële koper van eetbare bloemen.

Het grootste deel van de particuliere consumenten (85%) kreeg ooit al eens eetbare bloemen op het bord. De meerder-

heid (83%) eet de bloemen dan ook effectief op. 38% van de respondenten gaf aan dat ze eetbare bloemen zelf zouden kopen, 23% twijfelt. Bij de groep respondenten die zijn eetgewoonten als 'traditioneel' inschat, wordt duidelijk vastgesteld dat het percentage kopers veel lager ligt dan bij de respondenten die aangeven (eerder) 'experimenteel' te koken. Particuliere consumenten zouden eetbare bloemen vooral kopen om het esthetische aspect ervan. Ze ogen mooi als versiering op het bord en kunnen een gerecht opwaarderen. Van de potentiële kopers was 40% bereid tussen 1,5 en 3 euro

te betalen voor een schaalje bloemen met folie. Vooral gele, oranje en witte bloemen krijgen de voorkeur van de respondenten. Men zou eetbare bloemen vooral gebruiken tijdens de zomer en/of het voorjaar voor speciale gelegenheden zoals tuinfeesten, etentjes met vrienden en trouwfeesten en dit vooral in salades, hapjes, aperitieven en voorgerechten. Bij de vraag of een verpakking met éénzelfde bloemsoort, dan wel een verpakking met een mix aan bloemen de voorkeur krijgt, zijn de antwoorden verdeeld. Voor wat betreft de verpakking, gaat de voorkeur naar een plastic doosje met deksel. De hoofdreden om de eetbare bloemen niet te kopen, is omdat men verwacht dat ze te duur zullen zijn. Bovendien vindt men dat er te veel verpakking bij komt kijken en vermoedt men dat de bloemen snel zullen verwelken.

De voorkeuren van de professionele consument waren op het vlak van soort gerecht en seizoen zeer gelijklopend met de particuliere consument. Op vlak van kleur kozen zij naast geel ook nog voor iets donkerdere tinten, zoals rood en paars. De distributieketen wordt zo kort mogelijk gehouden door de bloemen zelf te telen of ze aan te kopen bij een groothandel of veiling. De top drie van bloemen waarmee gewerkt wordt zijn de Oost-Indische kers, de courgettebloem en het viooltje. Interesse ging ook nog uit naar de broccolibloem, het vlijtig



liesje en de basilicumbloem. De professionele consument verkiest een schaal met folie waarin slechts één soort bloemen verpakt zit. De prijs die men hiervoor wil betalen is 2 à 4 euro. ■



## TWEETS van het Waarnemings- & Waarschuwingssysteem

VOOR ZIEKTEN EN PLAGEN IN BOOMKWEKERIJ,  
TUINAANLEG & OPENBAAR GROEN



28 jun. 2016

Larven komen vanonder schildjes vandaan. Lees W&W-bericht 25 en voer actie maar bescherm de natuurlijke vijanden die momenteel actief zijn.

1 jul. 2016

Bepaalde parasieten kan je beter niet op je #Taxus hebben. Het ideale bestrijdingsmoment is aangebroken. W&W-bericht 25.

14 jul. 2016

W&W-bericht 28: na een periode van vochtig weer sluipen #motjes uit de #poppen, neem de nodige maatregelen.

14 jul. 2016

W&W-bericht 29: controleer de #bast van #Rosacea op verticale scheuren, #kevers vliegen momenteel uit.

20 jul. 2016

W&W-bericht 30: op diverse loofgewassen in opkweek zijn zeer kleine parasieten te vinden die schade veroorzaken.

28 jul. 2016

26 juli 2016: #bijtje, ziekten, plagen en nuttigen op wandelvoordracht @WWboomkwekerij Boomkwekerijcentrum Wetteren



Volg ons ook op Twitter @WWboomkwekerij

Word lid van het Waarnemings- en Waarschuwingssysteem en ontvang actueel bestrijdingsadvies. Meer info op [www.pcsierteelt.be](http://www.pcsierteelt.be) -> waarschuwingen -> lidmaatschap of 09/353.94.70



## Voor u gekiekt!



Foto: 4 juli 2016

Geen zwarte stip maar een zwarte tip aan het uiteinde van zijn dekschilden voor deze zwarttip smalboktor op *Astrantia* @De tuinen van Appeltern

Meer inlichtingen via [waarschuwingen@pcsierteelt.be](mailto:waarschuwingen@pcsierteelt.be) of 09/353.94.70.

