



© W. De Geest

## TEELT EETBARE BLOEMEN VRAAGT SPECIFIEKE AANPAK

De teelt van eetbare bloemen kan als differentiatie en innovatie fungeren op een sierteelt- en/of groentebedrijf en een mooie aanvulling betekenen van het aanbod. Het uitbouwen van deze niche teelt op het bedrijf vraagt echter een specifieke aanpak. Met het project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk' werden telers hierin geholpen om hun weg te vinden.

.....  
*Liesbet Blindeman (PCS), Annelien Tack, Justine Dewitte (PCG), Ann Schenk (VCBT)*

Het project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk' werd op 22 september 2017 in schoonheid afgesloten met een netwerkmoment en de publicatie van verschillende infochies die de voornaamste resultaten uit het project bundelen en uitdragen naar de volledige sector. Verschillende sprekers lichtten, elk vanuit hun expertise, enkele belangrijke aspecten met betrekking tot de teelt van eetbare bloemen toe.

### Telen voor de voedselketen

Ook al gaat het vaak om dezelfde bloemen, toch zijn het telen van sierplanten en het telen van eetbare bloemen twee erg verschillende zaken die strikt uit elkaar moeten gehouden worden. Wanneer een sierteeltbedrijf wil starten met het produceren van bloemen voor consumptie, moet het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) hiervan op de hoogte worden gesteld. Alle bedrijven die bv. door het telen van eetbare gewassen of het aanbieden van voedsel op het bedrijf in contact komen met de voedselketen, moeten namelijk geregistreerd zijn bij het FAVV. Via het aanvraagformulier op de website van het FAVV dient de nieuwe activiteit op het bedrijf gemeld te worden. De productie van eetbare kruiden en eetbare bloemen valt namelijk onder de-

zelfde activiteit als de productie van groenten en dus niet onder de sierteeltproductie. Het aanvraagformulier moet ingediend worden bij de Lokale Controle Eenheid van de provincie waar de vestiging gelegen is. De wettelijk opgelegde vereisten voor hygiëne, traceerbaarheid en autocontrole, waaraan moet voldaan worden, zijn terug te vinden in de 'Sectorgids voor de primaire productie'. Om zich voor te bereiden op een controle kunnen de checklists geraadpleegd worden die op het terrein gebruikt worden door de controleurs. Deze zijn terug te vinden op de website van het FAVV.

**“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.”**

### Novelfood wetgeving

Bij de teelt en vermarktning van eetbare bloemen moet ook rekening gehouden worden met de Novelfood wetgeving.



▲ *Salvia 'Hot Lips': deze rood-witte bloempjes zijn erg gegeerd als decoratie op het bord*



▲ *Teelt van eetbare bloemen in pot maakt de teelt toegankelijker voor de consument*



▲ *Hecht voldoende belang aan de keuze voor compact groeiende gewassen bij de teelt van eetbare bloemen in pot*



▲ *Assortiment eetbare bloemen en infusies van Duizendblad*

Isabelle Laquiere van de FOD Volksgezondheid lichtte de wetgeving toe.

'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 het op de markt brengen, 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 beschouwd 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 maar aan viooltjes, goudsbloemen, rozen, bieslookbloemen,... Geen evidentie dus om hier als teler, groothandelaar of chef-kok 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.

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 of de teelt van perkplanten. 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 ook hier 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, vergroot de kans op slagen bij het toepassen van biologische bestrijders. 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 voor deze kans tot uitbreiding krijgt. 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. Op het vlak van bewaring hebben ze niet allemaal dezelfde optimale bewaarwijze. Telers combineren toch vaak verschillende soorten in één verpakking waardoor er een compromis over de 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.

### Ervaringen uit de praktijk

Yo De Beule, bedrijfsleidster van Duizendblad, kwam met veel passie vertellen waarom zij 'chefs bloemen leert eten'. De producten die ze de chefs aanlevert, zijn verse kruiden en eetbare bloemen, biobloemen en boeketten, en eveneens infusies, kruidenzout en kruidenazijnen. Belangrijke waarden binnen de bedrijfsvoering zijn naast diversiteit ook 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 zijn '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.

Ook het bedrijf Le Monde des Mille Couleurs van Dries Delanote uit Dikkebus werd voorgesteld. Daar past men het principe van 'wildfarming' toe. Met de combinatie van vertrouwen in de natuur, diversifiëren en hard werken, komt men tot een uitgebreid gamma aan eetbare bloemen en delicatessesgroenten. De afzet van de producten gebeurt via verschillende kanalen. Enerzijds komen chefs op het veld plukken, anderzijds belevt men ook meermaals per week verschillende restaurants en toeleveranciers. Verder worden er nog bestellingen op het bedrijf afgehaald. Ook Dries probeert seizoensgebonden te werken, zonder verwarmde serres of belichting. Het seizoen verlengen gebeurt in een onverwarmde folieserre. Een teler die nauw met chef-koks werkt, moet inventief zijn. Zo wordt er elk seizoen nog gezocht naar nieuwe en verrassende kleuren en smaken. Dries probeert ook om het maximale uit een plant te benutten. Zo kan een en dezelfde plant 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.

### De handel

Tot slot vertelde Rina Tolpe van Horeca Totaal dan weer het verhaal van de toeleverancier. Bloemen zijn ondertussen helemaal niet meer weg te denken in het assortiment van Horeca Totaal. In zes jaar tijd ging het aanbod van een tiental soorten naar 40 à 50 soorten tijdens de zomermaanden. De vraag naar eetbare bloemen komt voornamelijk van professionele chefs, maar ook in zeker mate van 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. ■

*Dit onderzoek kadert in het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'*

