

Soja: een schijnheilig boontje?

1 AUGUSTUS 2016

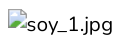
Nee, dit is geen struikje prinsessenbonen. De kans is zelfs heel klein dat je deze plant al op de Belgische velden hebt gezien, tenzij misschien in een proefveld. Dames en heren, mogen we u voorstellen: de sojaplant.



Nee, dit is geen struikje prinsessenbonen. De kans is zelfs heel klein dat je deze plant al op de Belgische velden hebt gezien, tenzij misschien in een proefveld. Dames en heren, mogen we u voorstellen: de sojaplant.

Big business

Soja is een gewas dat veel zon en warmte nodig heeft om te kunnen groeien. Het wordt dan ook voornamelijk in warme landen geteeld. De belangrijkste soja producerende landen zijn de VS, Brazilië en Argentinië. Samen hebben ze 80 procent van de wereldproductie in handen. De totale keten van opslag tot transport is grotendeels in handen van **vier multinationals**: Archer-Daniel-Midland, Bunge, Cargill en Dreyfuss, ook de 'ABCD' genoemd. Zij verkopen de half verwerkte bonen dan door aan grote bedrijven als Danone, Unilever, Procter & Gamble, Mondelez en Nestlé die ze verder verwerken. Ongeveer 38 procent van de geproduceerde soja wordt verhandeld in de vorm van bonen. De overige 62 procent wordt gecrusht en verwerkt tot sojaolie. Wat er na het persen van de bonen overblijft, is sojaschroot.

soy_1.jpg

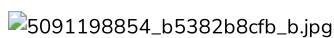
Beeld: United Soybean Board

Dat **sojaschroot** is enorm belangrijk voor de wereldwijde veehouderij. Het bevat immers veel eiwitten en dat maakt het uitermate geschikt voor vee-, varkens- en zelfs pluimveevoeder, vooral voor jonge dieren. Maar ook de bonen zelf, de olie en de hullen van de sojaboon kunnen in veevoeder terecht komen. Over het algemeen bestaat het mengvoeder dat aan dieren gevoerd wordt voor ongeveer 13 procent uit sojaschroot. De Belgische import van sojaproducten voor veevoeder is vele malen groter dan de import van sojaproducten voor menselijke voeding of industriële of farmaceutische toepassingen.

Weet wat je eet

Er wordt geschat dat 80 procent van de soja die geproduceerd wordt, genetisch gemodificeerde gewassen (GGO's) zijn. In Europa staan we daar heel weigerachtig tegenover en worden deze sojaproducten met **GGO- materiaal** niet in voeding voor menselijke consumptie verwerkt (en in de weinige gevallen dat het wel zo is, moet het duidelijk aangegeven worden op het etiket). Maar GGO-soja komt wel via een omweg op je bord terecht, want het veevoeder dat we onze boerderijdieren voeren bestaat bijna altijd uit een deeltje GGO-soja. Of je nu voor- of tegenstander bent van GGO's, het is altijd goed om weten wat de kotelet op je bord zelf te eten gekregen heeft.

In totaal voert ons land jaarlijks zo'n 1,58 miljoen ton sojaproducten in uit 31 verschillende landen. Dat kan je uiteraard niet echt duurzaam noemen. Om ons minder afhankelijk te maken van import, kosten te drukken en de ecologische voetafdruk te verkleinen wordt er de laatste jaren onderzoek gedaan naar de haalbaarheid van **soja telen in ons klimaat**. Makkelijker gezegd dan gedaan, want de opbrengst die tot nu toe op proefvelden van Inagro werd geoogst lag nog maar rond de 2,5 à 3 ton per hectare. Om de sojateelt echt rendabel te maken zouden we toch 4 ton per hectare moeten kunnen dorsen. Ook niet alle rassen zijn aangepast aan ons koele klimaat. ILVO werkt daarom aan de selectie van rassen die beter tegen ons Belgische kwakkelweertje bestand zijn.

5091198854_b5382b8cfb_b.jpg

Een andere oplossing zou zijn om soja in het veevoeder te vervangen door eiwitbronnen die hier wel makkelijk te produceren zijn. De massale invoer van goedkope soja heeft er voor gezorgd dat een aantal oude, eiwitrijke teelten van eigen bodem haast verdwenen zijn. De overheid probeert landbouwers nu aan te sporen om bijvoorbeeld opnieuw erwten, luzerne, klaver, koolzaad en veldbonen te telen. Er wordt zelfs volop onderzoek gedaan naar het toevoegen van algen aan veevoeder. En waar halen wij mensen een groot deel van onze broodnodige eiwitten? Juist ja, uit een lapje vlees. Hoewel het gebruik van dierenmeel in Europa verboden is voor gebruik in veevoeder, gaan er de laatste jaren stemmen op om dit te herzien. Meel gemaakt van **insecten** valt immers ook onder dit verbod op dierenmeel, terwijl dit wel veel voordelen zou kunnen opleveren.

Niet simpel, die hele soja-discussie. En toch gaat het iedereen aan. Of je nu kiest voor tofu of een stukje spek bij je avondeten, je krijgt eigenlijk altijd een beetje soja op je bord.

Bron cijfermateriaal: [Departement Landbouw & Visserij](#)

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

