

Agristo slaagt erin om 100% van patat te gebruiken.



Aardappelverwerker Agristo slaagde erin om **alle reststromen te valoriseren**. Dat blijkt uit het vierde duurzaamheidsverslag van het familiebedrijf met West-Vlaamse roots. **“Maar we ambiëren nog meer”**, vertelt co-CEO Hannelore Raes.

Agristo rapporteert in het verslag hoe ze hun koolstofvoetafdruk willen verminderen. Zo bereikte het bedrijf in de voorbije 4 jaar een reductie van 33,8% op zijn rechtstreekse uitstoot, en wil het een vermindering van 50% realiseren tegen 2030. Maar ook wordt er nagedacht hoe ze met minder grondstoffen meer eindproduct en energie willen realiseren. “We blijven ambitieus. Maar onze groei kan enkel duurzaam zijn”, zegt Raes. “Ons belangrijkste grondstof, de aardappel, willen we dan ook zoveel als mogelijk valoriseren voor menselijke consumptie.”

‘Ugly food’ wordt opnieuw pretty food

Alle aardappelen die niet kunnen worden aangewend voor de productie van frietjes of andere aardappelproducten als rösti's of wedges, komen terecht in de nevenstroom. Denk aan vervormde of te klein gesneden aardappel(stukjes). Agristo herleidde de hoeveelheid nevenstromen al tot 58% in vergelijking met 2019. En daarvan wordt alles gevaloriseerd. Een kleine hoeveelheid wordt omgezet in energie, zoals biogas. Daarvoor werkt het bedrijf samen met lokale partners. Maar bijna 75% van de nevenstromen kunnen intussen weer worden ingezet voor ofwel menselijke consumptie of veevoer, ook wel omschreven als hoogwaardige valorisatie: een stijging van 15% tegenover 2019.



Bindmiddel of broodverbeteraar.

“Dit maken we mogelijk door in te zetten op alternatieve verwerkingsprocessen”, aldus de co-CEO.

“We hebben bijvoorbeeld een extra vlokkenlijn gebouwd naast onze frietlijnen in Wielsbeke. Daar worden kleine aardappelstukjes herwerkt tot aardappelvlokken, die kunnen worden gebruikt voor producten als puree en chips, maar ook als ingrediënt dienen bij pasta's, bindmiddel of broodverbeteraar.”

Lees over de duurzaamheidsdoelen en -resultaten van Agristo in hun online duurzaamheidsverslag op www.agristo.com/our-sustainable-story. Zo werken ze al intensief met gezuiverd Leiewater, en wordt er zelfs een lokaal biertje van gemaakt. Of hoe ze nadenken over gezondere aardappelproducten en werken richting clean label en alternatieven voor (minder) zout.