

SCHOUDER AAN SCHOUDER

*Met de Aardappelproducenten
van Coopagros in Peru*



STEUN DE “COALICIÓN CHUÑO”

COOPAGROS, HEFBOOM VOOR VERANDERING

Kishuara is een godvergeten district dat bij de schepping van de wereld tussen de plooiën van de Andesruggen gevallen is. 150 familiale boeren hebben zich verenigd in de coöperatie Coopagros om de overlevingslandbouw collectief vaarwel te zeggen. Op een hoogte van meer dan 3.000 meter maken ze van hun inheemse aardappelen de draaischijf voor hun zelfontwikkeling.

DE “COALICIÓN CHUÑO”

In de Coalición Chuño mobiliseert Trias kennis en knowhow binnen en buiten de Belgische aardappelsector. Boeren, aardappelverwerkers, onderzoekers, studenten en schenkers stemmen hun inspanningen op elkaar af bij de ondersteuning van Coopagros. Deze jonge coöperatie van Peruviaanse aardappeltelers uit het Andesgebergte investeert in de productie, verwerking en verkoop van gevriesdroogde aardappelen. Een innovatie waar we met onze Belgische partners de schouders onder zetten. In het Andesgebergte versterkt Trias de positie van boeren in diverse productieketens: quinoa, boomkwekerij, cavia, groenten en aardappelen.

Eén van de lokale partners is Coopagros, de coöperatie van 150 boeren die in het zuiden van Peru gevriesdroogde aardappelen produceren op een hoogte van meer dan 3.000 meter.

Trias versterkt de interne werking en de dienstverlening van Coopagros. Om de nichemarkt van gevriesdroogde aardappelen te ontwikkelen,

hebben de Peruaanse boeren nood aan een vrieskamer. Voor de bouw van zo'n installatie heeft Trias in Vlaanderen een brede coalitie op de been gebracht met Belgapom, Rotary Torhout, ILVO, VTI en VLTI Torhout.

AARDAPPELEN, EEN INSTRUMENT IN DE STRIJD TEGEN ARMOEDE EN ONDERONTWIKKELING

Toen de Verenigde Naties i.s.m. de FAO 2008 uitriepen tot het internationaal jaar van de aardappel zullen heel wat mensen de wenkbrauwen gefronst hebben. Maar intussen hebben we geleerd dat de aardappel niet enkel voedzaam en duurzaam is (minder water nodig dan rijst en minder grond dan graan), maar dat de teelt van aardappelen in ontwikkelingslanden de lokale bevolking helpt in de strijd tegen ondervoeding en armoede. Nu reeds stijgt het aandeel van de aardappel in de voeding in ontwikkelingslanden, waar dit in de Westerse wereld eerder daalt.





WAAROM COOPAGROS EN DE PRODUCTIE VAN CHUÑOS ?

Coopagros kan een duwtje in de rug van de Belgische “Coalición Chuño” goed gebruiken vanwege de geïsoleerde ligging van hun percelen. Je vindt er nergens aanbieders van meststoffen, kredieten of andere productiemiddelen die de aardappeltelers broodnodig hebben. Dergelijke diensten moeten ze met hun coöperatie zelf ontwikkelen, en daar willen we hen graag bij helpen.

Chuños zijn gevriesdroogde aardappelen die lang kunnen bewaard worden en in de keuken van Peru (en Bolivia) een belangrijke plaats innemen. De droge aardappelen zijn zowel bruikbaar in soepen, als maaltijdtrager of zelfs als dessert. Nadat ze geweekt en verbrokken zijn worden ze in tal van gerechten gebruikt.

De naam komt uit het Quechua (de taal van de inheemse bevolking) “ch’uñu”, en betekent ‘bevoren aardappel’. De productie is gebaseerd op een eeuwenoude traditie en vindt zijn oorsprong bij de Inca’s in de 13de eeuw.

Na de oogst worden de aardappelen over de grond verspreid om bij de nachtelijke vrieskou in de bergen van de Andes langzaam te bevriezen gedurende een vijftal nachten.

Daarna worden de knollen gestampt met de voeten, waardoor de schil en het vocht uit de knollen wordt verwijderd.

Vervolgens worden ze gewassen in de bergbeekjes en verder gedroogd. Zo worden er witte (gewassen) en zwarte (ongewassen en zongedroogde) chuños geproduceerd.

Door de klimaatverandering is de vorst op grote hoogte gedurende de oogst niet langer verzekerd. De “Coalición Chuño” wil de coöperatie Coopagros helpen met de bouw van een vrieskamer, die de continue aanvoer van dit uniek product – en dus de toegevoegde waarde voor de telers – moet verzekeren.

Het proces voor het invriezen van de chuño-aardappelen is zeer specifiek : dat moet langzaam gebeuren om de celwanden in de aardappel te vernietigen. Dat zorgt ervoor dat de vrieskamer van Coopagros toch een echte primeur wordt voor de wijde regio.

COALICIÓN CHUÑO

De productie is gebaseerd op een eeuwenoude traditie en vindt zijn oorsprong bij de Inca’s in de 13de eeuw.

HOE KAN IK EEN STEENTJE BIJDAGEN ?

De partners in de “Coalición Chuño” nemen elk hun verantwoordelijkheid op.

Zo werken ILVO, VTI en VLTI Torhout samen het technische luik van de vrieskamer uit, en dit in nauw overleg met de mensen van Coopagros en Trias in Peru.

Belgapom en Rotary Torhout zetten acties op om de financiële middelen bijeen te brengen om de bouw van deze vrieskamer in Peru te financieren.

ONDERNEMERS VOOR ONDERNEMERS

IBAN : BE12 2300 0606 0092

BIC: GEBABEBB

Met vermelding : “Gift voor Trias- Coopagros Peru”

Dankzij de samenwerking met Ondernemers voor Ondernemers i.s.m. Viafonds wordt uw bijdrage nog verhoogd. Bovendien zijn bedragen vanaf € 40 fiscaal aftrekbaar.



BEZOEK DE STAND VAN DE “COALICIÓN CHUÑO” OP INTERPOM PRIMEURS !

De leerlingen van VTI en VLTI Torhout zullen het project van de “Coalición Chuño” voorstellen op hun eigen stand op de **internationale vakbeurs van de aardappel Interpom Primeurs van 27 – 29 november 2016 in Kortrijk XPO**. Je vindt hen in **stand 694 bis in Hal 6** (vlak bij de VLAM stand).