

Ketenanalyse van yacon in Vlaanderen

Van plantgoed tot afzet

Inhoud

Aanleiding en context	1
Doelstelling en methodologie	2
Wat is yacon?	2
Areaal	3
De keten van lokale yacon	3
Plantgoed en rassenkeuze	3
Teeltwijze	4
Oogst en bewaring	5
Afzetkanalen	6
Consumenten bevraging	9
Conclusie	10
Bronnen	11

Aanleiding en context

Dit rapport kadert in het project [CropExplore for farmers](#) (2023-2025). In dit project wordt het potentieel van meer dan 200 akkerbouwgewassen in kaart gebracht met potentieel voor de Vlaamse bio-economie, waaronder yacon. Via praktijkgericht onderzoek, demonstratieprojecten en kennisdeling wordt de economische haalbaarheid vergroot. Door samenwerking tussen onderzoekers, landbouwers en andere stakeholders wordt er gestreefd naar innovatieve teeltmethoden en nieuwe markttoepassingen voor deze gewassen. De vele toepassingen van yacon is een belangrijke aanleiding voor deze ketenanalyse.

Auteur; Lukas Puffet – Boerenbond Projecten

Co-auteurs;

Helena Arents – Viaverda

Astrid Vanhaecht & Angelo Dewitte – Vives

Doelstelling en methodologie

Deze ketenanalyse werd uitgevoerd om inzicht te krijgen in de waardeketen van yacon in Vlaanderen. Er wordt stilgestaan bij verschillende schakels van de keten, de huidige toestand wordt besproken en de barrières worden in kaart gebracht. Het hoofddoel is om een beeld te schetsen van de keten, van de teelt tot de eindproducten, zodat knelpunten en opportuniteiten aan het licht komen.

De informatie in dit rapport is verzameld via gesprekken en groepsdiscussies met sleutelfiguren en bedrijven die actief zijn in de yaconketen. Deze directe inzichten zijn aangevuld met inzichten uit literatuur en de resultaten van relevante projecten. Door deze combinatie van praktijkervaringen en bestaande kennis, wordt getracht een compleet en actueel beeld van de keten te schetsen. Hoewel ernaar gestreefd is om zo nauwkeurig mogelijk te zijn, kunnen er onvolkomenheden voorkomen, wees hiervan bewust bij gebruik van de informatie in dit rapport.

Wat is yacon?

Yacon, ook wel Boliviaanse zonnewortel, appelwortel of grondappel genoemd, is een knolgewas afkomstig uit de Andes en wordt momenteel op kleine schaal in Vlaanderen geteeld. Het behoort tot de composietenfamilie (Asteraceae), net zoals aardpeer, cichorei of zonnebloem.

Yacon is een trage starter maar groeit uiteindelijk uit tot een grote plant. Bovengronds heeft de plant een stevige stengel die 2-2,5 m hoog wordt en grote bladeren, wat in totaal een aanzienlijke biomassa. Ondergronds ontwikkelt de plant twee soorten knollen: eetknollen (vegetatief) en broedknollen (generatief).



Rauw heeft yacon een fruitachtige smaak die ligt tussen de smaak van meloen en peer en een aangename bite. De knol kan ook warm bereid worden, vergelijkbaar met aardappel, en heeft dan een neutrale smaak. Yacon is rijk aan inuline en fructo-oligosacchariden (FOS), lange suikerketens die niet verteerd worden in de maag of dunne darm maar in de dikke darm terechtkomen, waar ze prebiotisch werken. Daardoor kan yacon een positieve invloed hebben op de darmflora en het immuunsysteem. Bovendien heeft yacon een laag glycemische effect, waardoor het interessant is voor mensen met diabetes of die hun bloedsuikerspiegel willen reguleren.

Naast direct consumptie kan yacon op verschillende manieren verwerkt worden: het sap kan ingekookt worden tot yaconsiroop, die als natuurlijke zoetstof gebruikt wordt; de knollen kunnen gedroogd of gevriesdroogd worden; en in de voedingsindustrie kan yacon-extract dienen als prebiotisch ingrediënt in yoghurt, smoothies, voedingssupplementen of bakproducten. Ook op agrarisch vlak biedt yacon voordelen doordat de plant relatief weinig last heeft van ziekten en plagen en daardoor vaak een lage input aan pesticiden vereist. Ondanks de veelzijdige toepassingen is yacon bij het brede publiek nog relatief onbekend, waardoor verdere promotie en onderzoek naar teeltoptimalisatie en verwerking in Vlaanderen nog veel potentieel bieden.

Areaal

Op dit moment is er geen officiële registratie van het areaal yacon in Vlaanderen via de perceelsaangifte. Yacon is een nicheteelt die niet wordt opgenomen in de analyses van de recente perceelsaangiftes, zoals te vinden op de website van [Landbouwcijfers Vlaanderen](#). Het areaal wordt geschat op enkele hectares, verspreid over minder dan 10 telers die yacon telen voor verkoop.

De keten van lokale yacon

Plantgoed en rassenkeuze

De teelt van yacon gebeurt doorgaans met broedknollen, die zich onderaan de stengel in clusters vormen. Kort voor het planten worden deze knollen versneden in afzonderlijke eenheden met telkens 3 tot 5 ogen. Ze kunnen direct in volle grond geplant of vooraf opgepot worden om de start van de teelt te vergemakkelijken. Uit één volwassen plant ontstaan jaarlijks gemiddeld vijf tot tien broedknollen, waarmee telers hun eigen voorraad kunnen vermeerderen. Omdat de beschikbaarheid van broedknollen beperkt is, worden ze vaak tegen relatief hoge prijzen verkocht, wat grootschalige opstart van de teelt bemoeilijkt. Starters moeten daarom ofwel plantgoed aankopen bij ervaren telers, of gedurende meerdere jaren hun eigen voorraad opbouwen via geleidelijke vermeerdering.

Ervaren telers geven aan dat zij broedknollen willen doorverkopen aan collega's voor nieuwe opstarten. Het teveel aan broedknollen wordt na de oogst terug in het veld ondergewerkt. Momenteel is er geen tekort aan plantgoed, omdat enkele telers met meerdere jaren ervaring reeds aanzienlijke aantallen broedknollen of opgepote plantjes aan collega's kunnen leveren. Ook via organisaties zoals Graines Volts kunnen broedknollen aangekocht worden, al is het aanbod aan variëteiten daar beperkt.

Binnen de yaconteelt bestaan verschillende rassen, elk met specifieke kenmerken. Viaverda en Vives, voerden gedurende enkele jaren teelttechnische proeven uit met diverse variëteiten die ook bij landbouwers getest en geanalyseerd worden, omdat de verschillen tussen rassen groot zijn. Zo kan het vruchtvlees van de eetknollen wit of witgeel zijn, terwijl de schil kan variëren van roodpaars tot lichtbruin. Andere eigenschappen zoals sappigheid, zoetheid, FOS-gehalte en gevoeligheid voor breuk tijdens de oogst verschillen eveneens per ras. Ook de opbrengst varieert, zowel in aantal eetknollen per plant als in gewicht per knol. Voorlopig wordt er voornamelijk nog gewerkt met de bekende rassen, maar onderzoek en testprojecten helpen om telers inzicht te geven in de meest geschikte rassen voor hun specifieke teelt- en afzetomstandigheden.

Teeltwijze

Yacon kan geteeld worden op vlakke grond, maar het kan ook op ruggen. Een biologisch afbreekbare folie met een druppelslang onderin, geven meestal de beste resultaten. Afdekken met folie is echter geen vereiste. Plantafstanden in de rij en tussenrijafstanden van 75 cm zijn gebruikelijk, maar afstanden tot 90 cm worden ook gebruikt. Hoe meer ruimte de plant krijgt, hoe hoger de opbrengst – al maakt dit het oogsten ook complexer omdat traditionele machines dan intensiever aangepast moeten worden.

Aangezien yacon erg vorstgevoelig is, mag de teelt niet te vroeg opgestart worden. Plantjes kunnen in het algemeen uitgeplant worden vanaf half mei. Broedknollen kunnen vanaf half april in volle grond geplant worden aangezien het tot vier weken duurt voor de planten boven komen. De teelt kan ook afgedekt worden met een vliesdoek om vorstschade te voorkomen.

Het planten van broedknollen kan deels machinaal, bijvoorbeeld met een omgebouwde aardappelplanter, maar volledig automatisch planten wordt nog niet toegepast. Een veel toegepast techniek is het trekken van ruggen waarna de plantjes of broedknollen handmatig in de ruggen geplant worden. Indien er niet op ruggen geteeld wordt, kunnen de plantjes of knollen direct in de grond geplant worden al dan niet in combinatie met een plastic folie.

Yacon heeft relatief weinig bemesting nodig. Verschillende bodemtypes zijn mogelijk, maar lichtere gronden vergemakkelijken het oogsten. De totale stikstofbehoefte is 125 kg

N/ha, dus afhankelijk van de bodemsoort wordt er best stikstof bijgegeven. Een teler gaf aan dat overbemesting leidt tot meer loofvorming, maar geen hogere opbrengst van knollen. Onkruidbestrijding gebeurt doorgaans mechanisch, bijvoorbeeld via schoffelen of handmatig als het over kleine percelen gaat. Ziekten en plagen komen zelden voor bij de teelt van yacon in Vlaanderen. Rupsen en bladluizen kunnen op het gewas zitten, maar zorgen niet voor belangrijke schade. Bewaarziekten komen wel voor, vooral bij beschadigde knollen. Doordat de teelt nog relatief nieuw is in Vlaanderen, zijn er momenteel nog niet veel chemische gewasbeschermingsmiddelen beschikbaar.

Oogst en bewaring

Bij de oogst is yacon vorstgevoelig, iets waar rekening mee moet worden gehouden aangezien de oogst doorgaans in november plaatsvindt. Bij vorst kleurt het bovengrondse bladmateriaal zwart en verdort het. Het moet absoluut vermeden worden dat de knollen zelf bevriezen, omdat bevroren knollen maar kort bewaard kunnen worden. De meeste telers oogsten rond de eerste vorst, waardoor het loof vanzelf afsterft, maar dat is niet elk jaar het geval. Indien het loof niet vanzelf afsterft, wordt het mechanisch geklepeld, wat volgens de telers geen problemen oplevert. Belangrijk is dat de bodemplastiek verwijderd wordt, zodat deze niet mee vermalen wordt tijdens het oogsten. Beter is het gebruik van biologisch afbreekbare folies die men niet moet verwijderen.

Het oogsten van de knollen gebeurt doorgaans machinaal, met behulp van een aangepaste aardappelrooier, beddenlichter of beddenrooier. Hierbij wordt geprobeerd de aardebekleding zoveel mogelijk intact te houden om beschadiging van de knollen te minimaliseren. Telers geven aan dat het rooien met een beddenlichter handmatig veel werk vereist, omdat de knollen dan nog van de grond in bakken moeten worden gelegd. Een teler heeft een beddenrooier zodanig aangepast dat de knollen uit de grond gehaald en licht geschoond worden en vervolgens in paloxen worden gelegd. Het schonen van de knollen mag niet te agressief gebeuren, omdat die gemakkelijk kneuzingen oplopen wat de bewaarbaarheid nadelig beïnvloedt.

Tot op heden worden de broedknollen handmatig van de eetknollen gescheiden. Sommige telers doen dit direct op het veld, terwijl anderen de scheiding na transport in de schuur uitvoeren. Deze taak is zeer tijdrovend en gebeurt volledig manueel. Bij deze sortering scheiden de telers gebroken of beschadigde wortels van de onbeschadigde knollen.

Onder de juiste omstandigheden kunnen de knollen relatief lang bewaard worden. De bewaring van eetknollen gebeurt best bij een temperatuur van 12°C en een relatieve luchtvochtigheid van 90%. Bij de oogst zijn de knollen van de meeste rassen slechts licht zoet, maar de zoetheid neemt toe tijdens de bewaring. Sommige telers reinigen de eetknollen voordat ze opgeslagen worden, bijvoorbeeld door ze met water in

trommelwassers te wassen en vervolgens te drogen, of door de aarde weg te borstelen. Het wassen met water kan de schil beschadigen en schimmelvorming tijdens de bewaring bevorderen. Andere telers laten de aarde aan de knollen zitten en verwijderen deze pas bij verkoop. De eetknollen kunnen onder deze omstandigheden tussen de vijf maanden en een jaar worden bewaard. Telers geven aan dat bewaring een uitdaging blijft en dat het vaak beter is om halffabricaten zoals sap, puree of siroop van de knollen te maken, zodat de houdbaarheid verlengd wordt.

Broedknollen worden het best in clusters bewaard bij temperaturen van 4-8°C, om te voorkomen dat ze gaan schieten. Tijdens de bewaring is het tevens aan te raden de knollen af te dekken met aarde om uitdroging te voorkomen. Bewaring van de broedknollen wordt niet ervaren als een probleem.

Telers geven aan dat de huidige teelttechnieken geen aanleiding geven tot grote problemen. Momenteel komt er nog veel handwerk bij kijken en is het aantal geïnvesteerde uren hoog, maar bij een degelijke prijszetting en een klein areaal is dit te verantwoorden. Zodra individuele telers zelfstandig meer dan één hectare aanplanten, moet de mechanisatiegraad omhoog. Ze geven aan dat dit mogelijk is, maar op dit moment nog niet te verantwoorden.

Afzetkanalen

Yacon heeft tal van culinaire toepassingen. De eetknollen hebben een frisse, knapperige textuur en een lichtzoete smaak, waardoor ze op verschillende manieren gebruikt worden. Ze kunnen rauw gegeten worden, bijvoorbeeld in salades, maar ook verwerkt in warme bereidingen. Door de knollen te koken, bakken of frituren kunnen ze dienen in soepen, bijgerechten of zelfs chips. Daarnaast kan yacon ook verwerkt worden in vruchtensappen, siropen of ijs. Vooral voor knollen die tijdens de oogst beschadigd raken, biedt verwerking in dergelijke producten een waardevolle bestemming.

Omdat de verwerking van yacon vrij arbeidsintensief en tijdrovend is, vormt de aanlevering in verwerkte vorm een interessante piste. Voor de horeca kan yacon bijvoorbeeld aangeleverd worden als geschilde blokjes, wat het gebruiksgemak aanzienlijk verhoogt. Ook halffabricaten zoals diepgevroren blokjes of puree bieden potentieel, zowel voor professionele gebruikers als voor consumenten die op zoek zijn naar gemak. Yacon is echter gevoelig aan oxidatie, waardoor het snel verkleurt na het snijden of schillen. Daarom is een hittebehandeling of het gebruik van antioxidanten noodzakelijk om de houdbaarheid te verlengen en de kleur te behouden. Tijdens de verwerking kan het toevoegen van een zuur, zoals citroenzuur of ascorbinezuur, de verkleuring beperken en de kwaliteit van het eindproduct verbeteren.

Naast de culinaire veelzijdigheid heeft yacon ook interessante nutritionele eigenschappen. Het gewas bevat namelijk hoge concentraties aan inuline en fructo-oligosacchariden (FOS). Deze suikermoleculen worden pas afgebroken in de dikke darm, waardoor ze nauwelijks door het lichaam worden opgenomen en slechts een beperkte invloed hebben op de bloedsuikerspiegel. Ondanks de zoete smaak heeft yacon daardoor een lage calorische waarde. Dit maakt het gewas bijzonder interessant als gezond alternatief voor suiker, en geschikt voor mensen met diabetes of een koolhydraatarm dieet. Bovendien voedt FOS de gunstige darmbacteriën, waardoor yacon ook een prebiotische werking heeft en kan bijdragen aan een gezonde spijsvertering.

Hoewel yacon al vele jaren in Vlaanderen geteeld wordt en de toepassingen veelbelovend zijn, blijft het gewas relatief onbekend bij het grote publiek. De meeste telers vinden momenteel vooral hun afzet bij lokale horecazaken, waar chefs nieuwsgierig zijn naar nieuwe, lokale ingrediënten. De verkoop aan particulieren daarentegen verloopt moeilijker. Een eerdere poging om yacon via Carrefour op de markt te brengen – in de vorm van pakketjes met verse knollen en een receptenfolder – kende aanvankelijk succes, maar de verkoop viel stil zodra de promotiecampagne stopte. Dit illustreert dat yacon vooral bekendheid mist en dat blijvende communicatie en promotie noodzakelijk zijn om consumentenvertrouwen op te bouwen.

De ervaring van telers leert dat de versmarkt sterk samenhangt met de bekendheid van het product. Consumenten weten vaak niet wat yacon is of hoe ze het kunnen gebruiken. Wanneer er promotiecampagnes gevoerd worden of recepten actief verspreid worden, stijgt de verkoop merkbaar, maar zonder blijvende aandacht valt de interesse snel terug. Kleinschalige telers vinden ondertussen wel een trouwe afzet bij lokale horeca, waar er enthousiasme heerst over de smaak en de veelzijdigheid van het product. Vanuit de horeca kan de versmarkt bovendien gepromoot worden, maar door de beperkte bekendheid bij consumenten blijft die groei voorlopig uit. Ook in hoevewinkels wordt verse yacon goed verkocht, al blijkt het succes sterk afhankelijk van de presentatie. Informatieve fiches, receptsuggesties en de kennis van de uitbater spelen hierbij een cruciale rol. Telers geven aan dat dit in de corona periode goed liep, maar nadien weer minderde.

Verwerking tot halffabricaten of eindproducten biedt daarom het grootste potentieel voor een bredere marktacceptatie. Verwerkte producten vergroten het gebruiksgemak en verlagen de drempel voor nieuwe gebruikers. In de praktijk leveren sommige telers reeds geschilde en versneden yacon aan aan de horeca, wat positief onthaald wordt.

Er zijn reeds verschillende verwerkingsrichtingen uitgeprobeerd door telers en producenten. Zo wordt yaconsap gemaakt met toevoeging van appelsap voor een milde, natuurlijke smaak en om verkleuring tegen te gaan, of verwerkt tot siroop en stroop die als suikervervanger in desserts, chocolademousse of gebak gebruikt kan worden.

Er wordt ook geëxperimenteerd met yacon in ijsrecepten, confituur, bakkerijproducten en zelfs als vulling voor gebak zoals appelflappen. Pogingen om yaconchips te maken botsen echter op technische beperkingen, aangezien het hoge vochtgehalte van de knollen het frituurproces duur maakt.

Het grootste probleem bij de verwerking blijft de snelle oxidatie van de knollen. Tijdens het schillen, snijden of persen verkleurt het vruchtvlees snel bruin. Dit probleem kan beperkt worden door toevoeging van antioxidanten of zuren zoals citroenzuur of ascorbinezuur tijdens de verwerking. Het gehalte aan FOS is het hoogst bij het oogsten, dus de verwerking moet zo snel mogelijk na de oogst gebeuren. In de literatuur wordt er omschreven dat ook de verwerkingsmethoden een effect hebben op de bioactieve stoffen. Zo zijn polyfenolen, antioxidanten en FOS gevoelig voor hitte, licht en zuurstof. Deze hebben dus een negatieve correlatie met het FOS -level in het beoogde halffabricaat of eindproduct. De knollen bevatten veel inulineachtige verbindingen, wat leidt tot kleverige of taaie texturen bij verhitting. Als er stroop wordt gemaakt, dan gaat de yacon heel gemakkelijk gaan plakken of kristalliseren in het recipiënt. Bij stroop die reeds op de markt is , wordt het probleem van schimmelgroei gedetecteerd. Dit komt door het hoge suiker- en watergehalte in de yacon.

Ondanks deze uitdagingen blijven telers zoeken naar manieren om yacon zowel vers als verwerkt te vermarkten. Momenteel wordt yacon vooral verkocht in de vorm van verse knollen, sap, siroop, stroop of confituur, maar de vraag blijft voorlopig beperkt en er zijn nog geen grote, structurele afzetkanalen beschikbaar.

Toch zien enkele telers toekomstpotentieel in yacon, vooral in de vorm van suikervervangers. Dankzij het hoge gehalte aan natuurlijke FOS biedt yacon mogelijkheden voor innovatieve voedingsproducten die inspelen op de groeiende vraag naar gezonde, natuurlijke en lokaal geteelde alternatieven voor suiker. Met verdere ontwikkeling van verwerkingsmogelijkheden, gerichte promotie en samenwerking tussen telers, verwerkers en horeca, kan yacon uitgroeien tot een waardevol en herkenbaar product in de Vlaamse voedingssector. Dit is tot op heden nog niet geval, ook niet na tal van promotiecampagnes en onderzoeksprojecten.

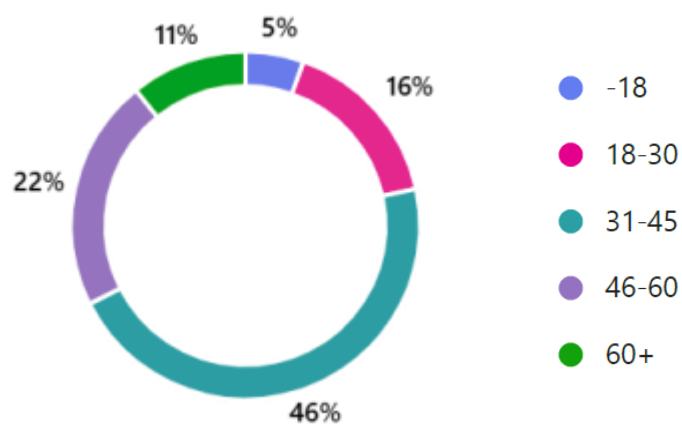
Consumenten bevraging

Om inzicht te krijgen in de kennis, perceptie en smaakvoorkeuren van consumenten met betrekking tot yacon en yaconproducten, werd een consumentenbevraging uitgevoerd in het kader van deze ketenanalyse. De bevraging vond plaats tijdens de Agricultura-beurs in Bilzen, waar bezoekers de kans kregen om drie verschillende producten op basis van yacon te proeven:

Yacon-appelsap, yaconstroop met appel en peer en yaconconfituur met appelsien



In totaal namen 40 personen deel aan de bevraging, die peilde naar zowel bekendheid, smaakbeoordeling, bereidheid tot aankoop als consumentenvoorkeuren rond verpakking en verkooppunten.



Yacon blijkt uit de bevraging bij de meeste bevrageerden nog onbekend. Slechts een klein deel had eerder van het product en of toepassing gehoord. Toch werden de verpakkingen van de producten als overwegend positief beoordeeld: veel deelnemers vonden deze aantrekkelijk en uitnodigend. Dit suggereert dat presentatie een belangrijke rol kan spelen bij het overtuigen van nieuwe consumenten. Echter sprak de wortel/knol in verse vorm de bevrageerden minder aan.

Er was brede interesse om yacon in verschillende gerechten te gebruiken. Een aanzienlijk deel zag mogelijkheden in salades, anderen zouden het graag als gezond tussendoortje

gebruiken of verwerken in smoothies. Ook het maken van eigen sap of confituur sprak een aantal consumenten aan. Tegelijkertijd gaf een vergelijkbare groep aan nog niet goed te weten hoe ze yacon zouden toepassen, wat wijst op een behoefte aan eenvoudige recepten of gebruikstips.

De bevrageden staan open voor verschillende soorten verkooppunten. Terwijl sommigen een voorkeur hebben voor de supermarkt, kiezen anderen liever voor lokale hoevewinkels of boerenmarkten. Er is ook een groep die het niet uitmaakt waar het product wordt verkocht. Deze spreiding wijst erop dat zowel lokale als reguliere kanalen interessant zijn, wat mogelijkheden biedt voor een brede marktbenadering.

De drie producten werden positief ontvangen, met smaakbeschrijvingen zoals zoet, fris en aangenaam. De meeste bevrageden gaven aan dat ze de producten zeker zouden kopen, en een deel overwoog aankoop afhankelijk van prijs of beschikbaarheid.

Hoewel yacon nog weinig bekend is, blijken verwerkte producten zeer positief te worden ontvangen en bestaat er belangstelling voor gebruik en aankoop. De variatie in voorkeuren voor toepassingen en verkooppunten laat zien dat het product flexibel inzetbaar is. Met gerichte communicatie over gebruik en herkomst en aantrekkelijke presentatie is er potentieel om de bekendheid te vergroten en een brede markt te bereiken.

Conclusie

De yaconketen in Vlaanderen kent al meer dan tien jaar actieve inspanningen vanuit de landbouwers – en onderzoekszijde, met experimenten rond teelt, verwerking en promotie. Ondanks deze inzet en het aantoonbare potentieel van yacon als gezond, veelzijdig en duurzaam gewas, blijft het areaal nagenoeg stabiel en beperkt tot enkele hectares. De keten is nog steeds kleinschalig en mist structurele verankering, wat de opschaling belemmert.

De grootste bottleneck ligt bij de afzet. Telers hebben doorheen de jaren tal van initiatieven genomen om yacon op de markt te brengen – van verkoop via supermarkten tot verwerkte producten voor horeca en hoevewinkels – maar de bekendheid bij consumenten blijft laag. Zonder blijvende communicatie en productondersteuning valt de interesse snel terug. De versmarkt is fragiel en sterk afhankelijk van presentatie en receptsuggesties, terwijl de verwerking arbeidsintensief en technisch uitdagend blijft.

De consumentenbevraging toont aan dat er wel degelijk interesse is in verwerkte yaconproducten, mits deze gebruiksvriendelijk en aantrekkelijk gepresenteerd worden. Dit bevestigt dat de sleutel tot groei ligt in het ontwikkelen van halffabricaten en eindproducten die inspelen op gemak en gezondheid, gecombineerd met gerichte promotie. Zonder structurele afzetkanalen blijft yacon echter een nicheproduct, ondanks de jarenlange inzet van pionierende telers.

Bronnen

Individuele gesprekken met telers, verwerkers, onderzoekers en consumenten

<https://www.viaverda.be/groenvoorziening/category/teelttechniek/presentatie-de-teelt-van-yacon-onder-de-loep>

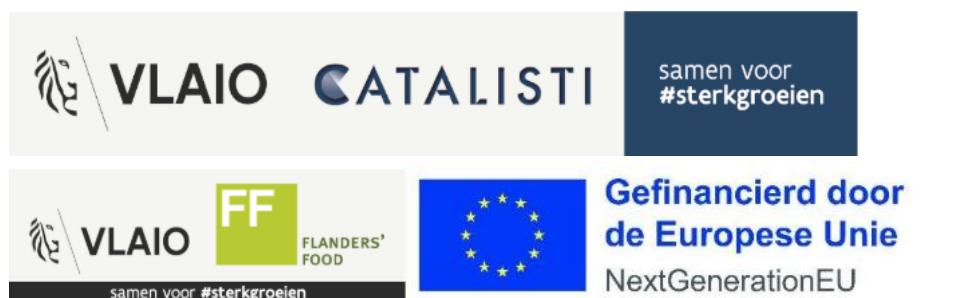
https://vcbt.be/wp-content/uploads/2023/04/VCBT_jvslg_2022_yacon.pdf

<https://www.viaverda.be/Detail/ArtMID/742/ArticleID/11321/CategoryID/65/CategoryName/Publicaties/Teeltfiche-yacon>

<https://edepot.wur.nl/337191>

<https://www.groentennieuws.nl/article/165712/de-yacon-moet-een-algemeen-bekend-product-gaan-worden/>

Dit rapport werd gemaakt binnen het VLAIO-project CropExplore for Farmers met steun van:



De uitvoering van dit project is in handen van:

Boerenbond Projecten, Catalisti, Flanders' Food, Hogent, ILVO, Inagro, KU Leuven, Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant, Viaverda en Vives.