

SalFar



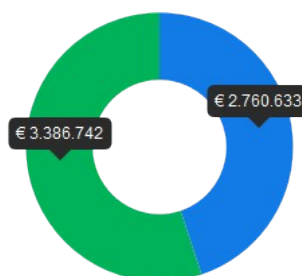
Verzilting is in onze regio traditioneel een probleem dat typisch is voor poldergebieden, land gewonnen op de zee. In de polders heeft het ondiepe (freatische) grondwater een hoog zoutgehalte. Boven dit zout grondwater bevindt zich een zoetwaterbel. Ze is essentieel voor de voedselproductie aan de kust en wordt aangevuld door neerslag. Aangezien zoet water lichter is dan zout water vermengen beide soorten zich niet. Als deze grenslijn tussen zout en zoet water opschuift naar het maaiveld (en dus de zoetwaterbel dunner wordt) dan is er sprake van verzilting. Eén van de mogelijke strategieën om hier als landbouwer mee om te gaan is om met (al dan niet tijdelijke) verzilting verder te werken door bijvoorbeeld te kiezen voor zouttolerante gewassen.

Het project SalFar, wat staat voor 'Saline Farming', focust op deze strategie en onderzoekt verschillende soorten zilte teelten in het Noordzeegebied. Op internationale basis worden kennis en resultaten gedeeld en in elk partnerland worden 'living labs' opgericht: proefvelden waar met zilte teelt geëxperimenteerd wordt. Het project zoekt daarbij naar variëteiten van traditionele landbouwgewassen die zouttoleranter zijn, maar die ook in niet-zilte omstandigheden een aanvaardbare productiviteit hebben. Daarnaast wordt een internationaal netwerk opgezet van landbouwbedrijven, marktverkenning en distributie en komt er een netwerk van restaurants, (super)markten met speciale aandacht voor zilte teelten. Via bezoekerscentra, toeristische informatie en educatieve trajecten, zal het proces en de productie worden uitgelegd en zal men kunnen proeven van de resultaten van zilte teelt.



Subsidies

- EU-subsidie
- Andere



Projectleider

Provincie Groningen (Nederland)

Periode

12/06/2017 tot 30/06/2022

Thema

agro-food, innovatie

Prioriteit

Behoud en bescherming van het milieu en efficiënt gebruik van grondstoffen

Website



<https://northsearegion.eu/salfar#> 

Vlaanderen
verbeelding werkt

Vlaio.be is een officiële website van de Vlaamse overheid

uitgegeven door Agentschap Innoveren & Ondernemen