

## IM - Zuivel anders

Thema: Korte Ketens en Stadslandbouw  
Moderator: Marjon Krol (ZLTO)  
Sprekers: Bas de Groot (melksommelier, Voord&Wij), Monique van der Laan (De Beekhoeve), Hans Boot (Meester-Affineurs.nl), Jan Wiersma (Veld en Beek)

### Verslag

Bij het ontwikkelen van een alternatieve zuivelketen stuiten melkveehouders op allerlei problemen. Melk is een bederfelijk product, dus vaak is verwerking nodig (pasteuriseren, aanzuren, kaasmaken). Melkveehouders produceren vaak veel melk. Het gaat vaak over grote volumes die op een andere manier verwerkt en afgezet moeten worden (distributie) en dat allemaal binnen de beperkingen van de houdbaarheid. En de grote verwerkers, zoals FrieslandCampina, leggen veel beperkingen op wanneer boeren zelf willen verwerken en afzetten. Verwerking heeft ook weer invloed op de kwaliteit van het product. Er is een groeiende groep consumenten die de melk rauw wil hebben. Rauwe melk mag in Nederland alleen op de boerderij, direct aan de consument, verkocht worden.

In deze workshop hebben we een aantal alternatieve modellen besproken.

Bas de Groot: als Melksommelier gaat Bas voor smaak en kwaliteit. Hij heeft voorkeur voor rauwe melk: daarin proef je de eigen eigenschappen van elke afzonderlijke melk het best. En heb je de pure kwaliteit. Bas zet al zijn creativiteit in om tot modellen te komen waarbij er meer ruimte komt voor rauwe melk in NL.

Meester Affineurs: verwerkt biologische rauwe melk van speciale rassen tot rauwmelkse kaas. En hebben een speciale korst ontwikkeld: een natuurkorst die gewoon gegeten kan worden. De logistiek is een hele uitdaging (kleine volumes melk ophalen op verschillende plekken). Ze zijn in opbouw. Er is veel interesse voor hun kaas.

Veld en Beek: de coöperatie van consumenten (2000) is eigenaar van de koeien en heeft de aanschaf van koeien voorgefinancierd. Zij nemen alle producten af van deze koeien: boter, melk, kaas, yoghurt etc. De ondernemers/boeren doen het werk voor de consumentencoöperatie. Aanbod en afname zijn in evenwicht. Een mooi model om met een nieuwe veestapel aan de slag te kunnen! De directe betrokkenheid van de consumenten heeft ook tot aanpassingen in het systeem geleid. Zo houdt Veld en Beek al meerdere jaren de kalfjes bij de koe, naar idee van de consumenten en al lang voordat de publieke discussie hier aandacht aan gaf. Een aandachtspunt bij consumentbetrokkenheid is dat het belangrijk is heldere afspraken te maken over de verdeling van bevoegdheden en verantwoordelijkheden tussen consumenten en boer. Over dit laatste onderwerp hebben we in een sub-sessie doorgesproken.

De Beekhoeve: zou hun producten graag meer via directe lijnen verkopen. Ze hebben nu vlees van de koeien en diverse zuivelproducten. Probleem is dat ze ver van stad en dorp liggen. In een heel mooi gebied maar erg ver weg. Ze hebben een winkel en proberen een *community* rond het bedrijf op te bouwen. In een sub-sessie is er vooral gekeken hoe ze meer met rauwe melk zouden kunnen doen. Bijv. door een afgesloten koelkast bij een natuurwinkel neer te zetten waaruit alleen leden van een speciale melkcoöperatie melk mogen afnemen. Of heel simpel door een *WhatsApp* groep te maken van consumenten die onder elkaar afspreken wie er het hele eind naar de boerderij gaat rijden om rauwe melk en andere producten te halen; en dan meeneemt voor de rest.

## **Uitkomsten**

1. Om in de zuivel een andere weg in te slaan is het nodig om melk uit de anonimiteit te halen.
2. Consumenten betrokkenheid leidt tot een ander systeem (bijvoorbeeld kalfjes bij de koe). Consumentenbetrokkenheid kan zo de transitie naar een ander systeem ondersteunen en mogelijk maken.
3. Consumenten betrekken op laagdrempelige manier bij je model, bijvoorbeeld een *What'sApp*-groep voor het ophalen van rauwe melk.

## **Meer informatie**

- <http://www.meester-affineurs.nl/>
- <http://www.voordenwij.nl/>
- <https://www.veldenbeek.nl/>
- <http://www.beekhoeve.nl/>