

Verslagen Voedselkaravaan Noord-Limburg/Zuid-Oost Brabant 27 oktober 2018

In dit verslag vindt u achtereenvolgens verslagen van de excursies, de plenaire lezingen door Geert Benders en Niek Koning, en de workshops en films. We volgen daarbij de chronologische volgorde. De auteurs van de verslagen worden steeds genoemd.

Inhoudsopgave

Deel 1 – Excursies Pagina 2

- A - Stadstuinderij Venlo met workshop Bokashi en Beej Benders in Venlo
- B - People's Farm in Maasbree en Bijzonder Brabants in Deurne
- C - People's Farm in Maasbree en Boomkwekerij de Oude AA in Deurne
- D - Bio-Verbeek in Velden met workshop Bokashi
- E - Pluimveehouderij producent van het Gijs-ei in Veulen en Varkensbedrijf Het Spekrijt in Deurne

Deel 2 – Plenaire inleidingen Pagina 8

- Geert Benders (eigenaar Beej Benders versmarkt en restaurant) over verduurzaming in de keten
- Niek Koning (emeritus universitair hoofddocent WUR Agricultural Economics and Rural Policy Group) over het Europese en mondiale landbouw- en handelsbeleid

Deel 3 – Workshops en films Pagina 12

- 1 – Hoe krijgen boeren een meerwaarde voor milieu- en diervriendelijke producten?
- 2 – Verbetering van de bodemkwaliteit door gebruik van lichtere machines
- 3 – Alternatieven binnen het Europese landbouw- en handelsbeleid
- 5 – Bomen als oplossing voor Hittestress
- 8 – Oprichting Slow Food Youth Network Venlo, doe je mee?
- Film - Boeren met Toekomst
- 9 – Europese plantaardige eiwitproductie als alternatief voor soja-import
- 11 – Fairtrade voor boeren in het buitenland, maar ook in Nederland
- 12 – (H)eerlijk eten van dichtbij, voor iedereen, met liefde voor de aarde
- 13 – Geur-workshop: Call-3 Hoe stimuleren we natuur-inclusieve landbouw?
- 14 – Veehouderij en klimaat
- 15 – Greenhabit slaat brug tussen boer en burger
- Film: Bodemboeren

Logo's van de organisaties die de Voedselkaravaan Noord-Limburg / Zuidoost-Brabant mede mogelijk maakten Pagina 25

Voor meer informatie over het programma: <https://www.voedselnders.nl/27-oktober-voedselkaravaan-noord-limburg-zuidoost-brabant/>

Deel 1: Excursies

Excursie A: Stadstuinderij Venlo, workshop Bokashi, Beej Benders Venlo

In **Bus 1 (Excursie A)** zaten 20 personen die eerst naar de Stadstuinderij Venlo gingen.

We begonnen met een workshop over **Bokashi** door Philippe van der Grinten van [Provinos](#). In huis kun je alle etensresten, ook gekookte resten en vlees in een afgesloten emmer reukloos fermenteren. Het vocht kun je met een kraantje eruit laten en benutten voor planten te voeden. Als de emmer vol is, kun je aan de 2^e emmer beginnen. De eerste laat je staan om verder te fermenteren. Dan kan het op en in het land verwerkt worden.

Ook voor grotere hopen, zoals de composthoop op de Stadstuinderij is bokashi goed te doen. Als je alle groene afval verzamelt hebt is hakselen geboden. Dan mengen met EM (effectieve micro organismen), aangelengd met water en afdekken met zeil. De hoop hoeft niet omgezet te worden. De energie blijft in de hoop en dus op het land. De goede bacteriën en gisten kunnen zich vermenigvuldigen en het land voorzien met gezond organisch materiaal.

Voor nog grotere hoeveelheden, voor gemeenten en provincies is dit een manier die kostenbesparend is en CO2 bindend.

Onze groep werd in 2 groepen van 10 personen gesplitst en zo maakte we een rondgang door [De Stadstuinderij](#). Er zijn gemeenschappelijke stukken en privé stukjes land. Iedereen helpt een aantal uren mee aan de gemeenschappelijke stukken in de kas en op het land. Gereedschap is voor gezamenlijk gebruik. Op de eigen stukjes mag je alleen kleine tunnels bouwen, geen gebouwtjes. Het geheel zag er heel verzorgd uit met prachtige grote planten, groenbemesters etc. Een enthousiaste tuinierster vertelde over haar ervaringen. Een bloementuin, kruidentuin, winkeltje. In de tunnelkas lag de 'bijbel'. Met uitgebreide werkinstructies per week en zaai-instructies. Alles is buitengewoon goed georganiseerd. De bokashi kan gebruikt worden als bemesting. Er is ook compost. Kunstmest en bestrijdingsmiddelen worden niet gebruikt.

De bewoners uit de stad Venlo kopen de groenten, zo goed dat de 2^e tunnelkas van de opbrengsten gebouwd is. Ze willen graag zelfvoorzienend zijn, dit lukt ook al aardig. Deze grond is een oud kazerne terrein. De gemeente vraagt hier geen huur voor. Het sociale aspect werd van het begin af aan gezien als een belangrijk element, maar dat het zo'n grote impact zou hebben op vele levens was niet voorzien. Heel bemoedigend en inspirerend waren de verhalen. Uitbreiding is al op handen voor een stuk voedselbos op een andere locatie.

Daarna met z'n allen de bus in naar [Beej Benders](#). Geert Benders zelf wachtte ons op voor een rondgang door het gebouw. Het ambacht weer terug in zicht, in de winkel. De bakker, slager, sushi chef zijn allen zelfstandig ondernemer in het grote gebouw. Er is een keuze gemaakt van producten dichtbij en een selectie van producten waarvan 'de maker' bekend is. Niet persé biologisch of fairtrade, maar lekker en liefst van dichtbij. Het is logistiek een hele klus om al die verschillende leveranciers te bedienen. Het bedrijf Beej Benders heeft ook twee reguliere

Plus-supermarkten. Deze nieuwe formule is nu 2 jaar bezig en bijna kostendekkend. Zonder de andere twee goed lopende winkels zou dit niet mogelijk zijn geweest. Er worden verschillende eigen producten onder het label 'Beej Benders' verkocht. Zelfs eigen gebrande koffie. Er is een restaurant, maar ook een *aetplein*, waar je voor 5 euro een lekkere verse maaltijd kunt eten. Door eten wat goed is maar net niet meer verkocht kan worden te verwerken is er minder voedselverspilling. De passie van Geert als vernieuwend ondernemer is aanstekelijk. In reguliere supermarkten worden A-merken goedkoop aangeboden en wordt er meer winst gemaakt op de speciale producten. Hier is dit niet aan de orde. Eerlijke en lekkere producten voor een eerlijke prijs is het devies.

Verslag: Marjan Verhees

Verslag Excursie B en C: People's Farm - Maasbree

Marcel en Yvonne Jacobs, eigenaars van [People's Farm](#), maakten 4 jaar geleden de omslag: van 100 naar 3 ha teeltoppervlakte, van mono-(prei) naar "poly" cultuur(40 soorten groenten) en sinds afgelopen jaar van de gangbare -naar biologische teeltwijze.

"Beter voor mens en milieu" was voor hen de belangrijkste drijfveer om deze omschakeling te realiseren met daarin 3 uitgangspunten voor hun bedrijfsvoering: Gezond bodem, Gezond gewas, en Gezonde mens.

Wekelijks vullen zij Verskratjes met biologisch geproduceerde groenten van eigen bedrijf, vier basisproducten en een aantal bij-groenten, voor 200 gezinnen. Enkele producten, met name fruit, komen niet van de eigen tuinderij maar wel uit de regio. De klanten kunnen hun producten bestellen via internet en afhalen op een van de 18 afhaalpunten in de directe omgeving van Maasbree. Een wekelijks abonnement is niet verplicht. Daarnaast kan men ook op de tuinderij zelf de producten kopen. Op People's Farm zijn groepen ook welkom voor een kookworkshop met producten rechtstreeks van het land.

Voor de continuïteit van het bedrijf blijven steeds nieuwe investeringen nodig. Vooral de nieuwe ontwikkelingen voor de verkoop van hun groenten via de website brengen nogal wat kosten met zich mee. Veel PR blijft nodig om in de toekomst door te groeien naar 400 Verskratjes met een gevarieerd aanbod van duurzaam geteelde verse seizoensproducten van eigen bodem en om voldoende tegengewicht te bieden aan de supermarkten die zich ook steeds meer richten op het bezorgen van maaltijd producten aan huis.

Voor de toekomst staan op korte termijn twee initiatieven gepland: teelt en verkoop van snack groenten en de uitbouw van het aantal afhaalpunten bij bedrijven, waar de werknemers hun Verskratje bij het naar huis gaan kunnen meenemen.

Verslag: Bea Geurts

Excursie B: Bijzonder Brabants - Deurne

Boer Henk Kerckers van [Bijzonder Brabants](#) teelt sinds 2014 bijzondere groenten op een zo natuurlijk mogelijke manier op 2 ha grond, waar voorheen 25 jaar lang maïs werd geteeld.

Naar Henk zelf vertelde is hij nog steeds druk met zijn ontdekkingsreis in het telen van bijzondere onvergetelijke groenten en kruiden, na zijn banen in het bankwezen, het onderwijs en de gemeentepolitiek. Inmiddels teelt hij al meer dan 100 inheemse, maar ook uitheemse

gewassoorten die goed gedijen in het Hollandse klimaat. 90% van zijn productie wordt afgezet aan restaurants, ongeveer 25 km rondom Deurne gelegen (van Eindhoven tot Venlo).

Hij wil persé zelf zijn producten naar de bedrijven blijven brengen, hoewel dat bedrijfseconomisch echt niet 'uitkan', krijgt hij vaker te horen. Maar volgens hem worden die uren prima uitbetaald in de persoonlijke contacten die hij met de restauranteigenaren en met name de koks heeft. Diezelfde koks komen zelf ook graag even langs op zijn bedrijf. Over en weer worden ideeën over smaak en beleving van de restaurantgasten uitgewisseld met suggesties voor het telen van nieuwe producten ofwel het gebruiken of bereiden van onderdelen van het gewas waarvan het ongebruikelijk is dat ze op het bord belanden.

In de bedrijfsfilosofie past geen voedselverspilling. Maar soms is er teveel van het een of ander. Die producten worden ingemaakt volgens oud recept van Henks moeder of met receptuur inbreng van de koks. Het huidige assortiment ingemaakte groenten zijn augurken, courgette op zoetzuur, koolrabi, pompoenchutney (van een zeer zoete Franse variëteit) en appelmoes van de 'Dubbele Belle Fleur'. Ook worden producten gedroogd, zoals bonen en kapucijners of gefermenteerd tot zuurkool.

Nieuwe producten waar Henk in 2018 mee experimenteerde zijn o.a. soja (voor verse consumptie en gedroogd), crosne ("... goed grond afspoelen, 3-4 minuten blancheren en dan heb je een heerlijke amuse ...") en knolkervel (helaas, die teelt mislukte).

Voor Henk is een gezonde bodem dé basis voor zijn smaakvolle, sterke, minder ziektegevoelige bijzondere producten. Zijn grond wordt niet geploegd, wel wordt een oppervlakkige grondbewerking toegepast en jaarlijks wordt het organisch stofgehalte op peil gebracht met verteerde mest afkomstig van een geitenboerderij ongeveer 5 km verderop.

Verslag: Bea Geurts

Excursie C: De Oude Aa - Deurne

[De Oude Aa](#) is genoemd naar de beek die langs het bedrijf loopt, vertelt Henk Raaijmakers. De beek is omgeven door natuur, de boomkwekerij ligt dus in de natuur, wat een grote biodiversiteit tot gevolg heeft. Dat is erg gunstig voor de natuurlijke bestrijding van ziekten en plagen.

Alles geschiedt op dit bedrijf op natuurlijke basis, dus er wordt ook geen gebruik gemaakt van stekpoeder. Dat zijn hormonen die de plant ondersteunen, maar bij een goede behandeling is dat niet nodig. Raaijmakers gebruikt tunnels, daar is de luchtvochtigheid 100 procent. Voeding is niet nodig voor de aanzet van wortels, dat zit allemaal in de plant.

De Oude Aa is in feite geen boomkwekerij maar een tuinplantenkwekerij. De tuinplant is meer luxe dan andere boomsoorten, waarmee de kostprijs minder belangrijk is. Dat betekent dus dat Raaijmakers een betere verkoopprijs kan berekenen.

Jaarlijks trekt hij 2 miljoen stekjes op tot plant voor de verkoop. Dat doet hij met 10 medewerkers en af en toe enkele seizoenarbeiders.

Een derde van zijn planten gaat naar de retail, een derde naar bedrijven met een webshop en een derde gaat naar collegakwekers die het gebruiken als uitgangsmateriaal en als grote plant verkopen aan onder meer tuincentra.

Het is niet alleen de verkoop van tuinplanten, maar vooral ook een kwestie van het vermarkten van zijn talenten. Hij houdt namelijk nauwlettend maatschappelijke ontwikkelingen en trends in de gaten.

Zo zag hij vijftien jaar geleden dat de trend richting gezonde voeding ging. Nu heeft hij meer dan de helft aan plantmateriaal voor zachtfruit. Voornamelijk frambozen, bessen en bramen. Het bedrijf heeft de omslag gemaakt van een gangbaar bedrijf waar kunstmest en chemie werden gebruikt naar een natuurlijk bedrijf waar het zonder die hulpmiddelen kan. Kassen worden gereinigd met een stoomcleaner. Met hogedruk en heet water dus. Als er zich plagen voordoen, wordt er ingezet op natuurlijke vijanden. Planten worden continu gemonitord. Personeel heeft een cursus gehad. Ze weten hoe een plant zich in een natuurlijke omgeving thuis voelt. Als zij iets aan een plant zien wat ze niet vertrouwen, nemen ze dat mee om onder de microscoop te laten controleren.

Water wordt gerecycled door een biofilter van 800 vierkante meter bestaande uit zand met moerasplanten. Dit noemt Raaijmakers 'levend water'. Het afgelopen droge jaar heeft hij voor het eerst grondwater moeten oppompen.

Verslag: Marc van der Sterren

Excursie D: BioVerbeek te Velden en workshop Bokashi voor professionals

Aanwezig: 14 personen

[BioVerbeek](#) is een biologisch glastuinbouwbedrijf te Velden van de gebroeders Verbeek. Het bedrijf bestaat 40 jaar, waarvan 20 jaar biologisch. Fons Verbeek gaf een presentatie. Het areaal is zo'n 10 hectare op vier locaties (inclusief een proeftuin), hierop worden in wisselteelt tomaten, komkommers en paprika's geteeld in de volle grond. Er wordt niet geploegd want het bodemleven doet het werk. Zij geven mineralen aan de planten, en krijgen hiervoor suikers terug. Vooral een goede Calcium / Magnesium verhouding is van belang. Er wordt geen kunstlicht gebruikt (wel bij de plantenkweek bij een ander bedrijf) en geen substraatteelt toegepast. Er zijn 40 mensen in vaste dienst en 60 uitzendkrachten. Aan biologische bestrijding wordt 300.000 euro per jaar uitgegeven. Men wil zo efficiënt mogelijk met energie omgaan en probeert de komende jaren onafhankelijk van fossiele brandstoffen te worden. Men maakt hierbij nu gebruik van Warmte Kracht Koppeling (WKK) en warmteterugwinning. In de nabije toekomst wil men via compostering (biomeiler) warmte gaan opwekken. De inputs hiervoor zijn: champignonmest, bermmaaisel, gras en houtsnippers en koeien / varkensmest. De temperatuur loopt dan op tot 50 – 60 graden, waardoor ook onkruidzaden kapot gaan. Hier loopt een vergunningsaanvraag voor, waarbij vooral het sterk toegenomen vrachtvervoer (9 vrachtwagens per dag) naar het bedrijf een knelpunt kan zijn. De compost zelf is niet bestemd voor het bedrijf, omdat het geen biologisch materiaal is. Men koopt het zaad in bij Bolster. De onderstammen van de gewassen worden handmatig geënt met het bovendeel van de plant.

Workshop Bokashi door Philippe van der Grinten van [Provinos](#)

Na een bezichtiging van de tomatenkas is er een workshop Bokashi. Dit is de fermentatie van gras, blad en houtsnippers tot compost onder plastic. Per ton van dit materiaal is er nodig: 2 tot 3 liter micro-organismen (EM), 10 kg zeeschelpenkalk (Aegir) en 10 kg kleimineralen (Edasil). De kosten hiervoor zijn 8 tot 10 euro per ton. In vergelijking met normale compostering (halvering volume en temperatuur 50 – 70 graden), gaat er nu geen volume

verloren en stijgt de temperatuur tot maximaal 40 graden. Er gaat nu geen energie en koolstof (als CO₂-gas) verloren. In Hengelo leverde 2.000 ton bladafval ook 2.000 ton potgrond op, wat tevens een besparing van vervoerskosten (b.v. voor afvoer van bermmaaisel) van 20.000 euro betekende.

Deze methode kan effectief zijn om organische stof te produceren die kan worden toegevoegd aan de bodem, als klimaatmaatregel dus om broeikasgassen blijvend vast te leggen. De slogan is: 'Meer bodem organische stof: Niet in de brand, maar op het land'. Het eindmateriaal is een goede bodemverbeteraar, wat leidt tot gezonde planten en gezonde voeding. Er zijn goede resultaten behaald bij melkveehouders in Brabant, in samenwerking met loonwerkbedrijf Kennes (C-Cycle): kwalitatief betere melk, minder kunstmest, bestrijdingsmiddelen en dierenartskosten, en dus een lagere kostprijs. Zie: <https://www.nieuweoogst.nu/nieuws/2018/07/05/loonwerker-betalen-per-vet-eiwit-en-lactose>

Het klimaatakkoord van Parijs schrijft voor: 4 promille minder CO₂. Dat is te behalen als het organische stof gehalte van de bodem stijgt met 0,4%. Nu zijn de gemiddelde organische stofgehalten van weidegronden 5 - 8% en van akkerbouwgrond 1,5 – 3,5 %. Eventueel zouden Carbon Credits kunnen worden verstrekt om het financieel aantrekkelijker te maken. Ook zou het budget van het Gemeenschappelijk LandbouwBeleid hiervoor effectief kunnen worden besteed. Want verhoogde organische stof in de bodem, leidt tot verbeterde bodemvruchtbaarheid, het vasthouden van vocht en mineralen, en is dus een effectieve klimaatmaatregel (suggestie van verslaglegger).

Wel zijn er volgens Philippe van der Grinten nog een aantal uitdagingen. Zoals de krachtige tegenlobby van de composteringsbranche (BVOR, Branche Vereniging Organische Reststoffen) die fabeltjes vertelt over b.v. onkruidzaden die nog zouden kiemen. Door het fermentatieproces verliezen die echter hun vruchtbaarheid (dat gebeurt bij compostering ook door de hogere temperatuur). Ook werkt de huidige wet- en regelgeving nog niet mee.

Verslag: Guus Geurts

Excursie E: Pluimveehouderij De Haam - Veulen

Deelname 10 personen

Na een hartelijke ontvangst door David Janssen, [producent van het Gijs-ei](#), vertelt hij een enthousiast verhaal. Hij heeft samen met zijn broer een gemengd bedrijf met kippen, schapen en een hondenfokkerij met labradors. Daarnaast runnen hun partners sinds 2005 een zorgboerderij, met een dagopvang voor ouderen met een beperking, om de thuissituatie te ontlasten. Ze zijn in 2000 overgeschakeld van varkens naar kippen (nu 38.000). Hiervoor hebben ze in de loop der jaren verschillende aanpassingen gedaan in stallen vanwege de steeds hogere eisen van wet-en regelgeving voor milieu en welzijn. Sinds 2003 hebben ze de eerste vrije-uitloopeieren die de maximale 3 sterren Beter Leven waardering hebben van de Dierenbescherming. Het kippenbedrijf is helemaal afgestemd op natuurlijk gedrag van de kip en worden gehouden in een uitgestrekt buitenverblijf, deels overdekt waar de dieren kunnen

scharrelen en biologisch worden gevoerd. Het voer wordt deels zelf verbouwd en voor 50% uit de regio gehaald (mais, tarwe, gerst raapschroot) en verwerkt tot voer. Tot de kippen gaan leggen wordt voor de extra eiwitvoorziening soja bijgevoerd. De eieren worden vnl. afgezet bij de supermarkten Plus en Spar, voorheen werd er geëxporteerd naar Duitsland.

Kuijpers Farmers Het Spekrijt - Deurne

We worden ontvangen door Henk Kuijpers van [het Spekrijt](#). Hij heeft een gesloten varkensbedrijf met 320 zeugen met biggen en bijbehorende vleesvarkens. Henk is steeds op zoek naar vernieuwingen en verbeteringen of verbreding van het bedrijf. Hun nieuwe concept is de coöperatie De Heyde Hoeve, een samenwerkingsverband met boeren, dierenarts e.a. Hierbij hebben ze gekozen voor een sterk ras Duroc varkens, vrij van antibiotica, voer uit de regio en 60% bijproducten van de levensmiddelenindustrie. De varkens hebben meer ruimte, de biggen liggen langer bij de zeugen, het voer wordt aangevuld met ruwvoer, starten worden niet afgeknipt en biggen worden niet gecastreerd. Een zesde deel van het vlees (met 1 ster Beter Leven) wordt afgezet in de regio voor een vaste prijs. Ze voeren zelf campagne om de afzet zoveel mogelijk dichtbij in de regio te hebben bij keurslagers. Verder hebben ze buiten boerderij-dieren als varkens, koeien, paard en kippen. Uit de regio komen ook mensen van instellingen een dagje genieten op de boerderij. Voor de omgeving is de boerderij een lust voor het oog en kan men op een bankje bij de boerderij uitrusten. Als neventak hebben ze een uitzonderlijk concept zorgboerderij via NovaFarm-Grip en vangen ze mensen op met verslavingsproblemen, (ex)justitiabelen en mensen met psychische en sociale problemen.

Verslag Riky Schut- Hakvoort

Deel 2: Plenaire lezingen bij Beej Benders

1. Lezing door Geert Benders, eigenaar van Beej Benders

Geert Benders (zie ook: <https://www.beejbenders.nl/>) heeft zojuist – in het kader van één van de excursies van de Voedselkaravaan – een groep deelnemers rondgeleid in zijn bedrijf. Het is hem opgevallen, dat de deelnemers allen betrokken zijn bij de voedselketen en bovenmatig geïnteresseerd zijn.

Geert heeft het *nieuwe* concept van Beej Benders met een groep van zes personen ontwikkeld en die hebben daar ongeveer zes jaar voor nodig gehad. Geert is zo'n 30 jaar (supermarkt)ondernemer en heeft inmiddels twee (Plus)supermarkten. Die twee supermarkten bieden hem de mogelijkheid om Beej Benders verder te ontwikkelen. Tot nu toe moet er nog geld bij.

Geert werpt de vraag op hoe lang het exploitatiemodel van de supermarkten (daar bedoelt hij alle supermarkten mee: van AH, tot de Plus, van de Lidl tot de Aldi) nog houdbaar is. De supermarktondernemer zit in een keurslijf. Het gaat bij de supermarkten om volume, daardoor is het "ambacht" uit het straatbeeld verdwenen. Eten en drinken is in deze supermarktwereld geworden tot een soort noodzakelijk kwaad. Het verdienmodel van de supermarkten is gebaseerd op verkoop van zo'n 700 artikelen (vaak voedsel – reden voor regionale boeren om supermarkten kwaad aan te kijken) onder de inkoopprijs, om mensen binnen te krijgen, die vervolgens ook andere producten kopen, waarmee de gewenste winstmarge bereikt wordt.

Dat model past/paste niet bij diens passie voor het ondernemen. Vandaar zijn nieuwe initiatief. Geert heeft bij de Floriade (2012) kennis gemaakt met verschillende mensen, die hem inspireerden. Vervolgens is Geert de hele wereld afgereisd om verdere inspiratie op te doen. Maar, inspiratie is niet genoeg. Je moet ook commercieel werken.

Iedereen kent wel het adagio van de "marketingmix: de verschillende p's, zoals **P**romotie, **P**rijs, **P**roduct, **P**laats, **P**ersoneel en **P**resentatie. Daarnaast zijn de supermarkten heel erg sterk in logistiek en daarop hebben ze hun macht gebouwd. Geert gaat uit van "lokaal", "liefde" (passie), "lekker" en "laag geprijsd" en voegt daar de drie C's aan toe: coöperatief (samenwerken binnen de korte keten), continuïteit (niet gaan voor de korte-termijn-winst, maar juist op basis van de lange termijn) en commercieel.

Toegevoegde waarden zijn:

- het verkorten van de keten: direct contact tussen producent /teler en consument, waarbij de tussenhandel en de retailer als schakel vervangen worden door Beej Benders;
- het ambacht is weer terug in zicht, in de winkel; de bakker, de slager en de sushi-chef zijn allen zelfstandig ondernemer in het grote gebouw;
- er is een keuze gemaakt van producten van dichtbij en een selectie van producten waarvan 'de maker' bekend is;
- authentiek vakmanschap, innovatie en ondernemerschap.

Na diens inleiding wordt Geert vanuit de zaal gevraagd of hij ook rekening houdt met de diervriendelijke behandeling van dieren bij de afname van producten, c.q. of dierenwelzijn

deel uit maakt van diens bedrijfsconcept. Geert geeft aan dat het bij Beej Benders vooral gaat om “de korte keten”. Hij heeft weliswaar wel fairtrade en biologische producten in zijn aanbod, maar daar focust hij niet op.

Verslag: Paul Geurts

2. Lezing door Niek Koning (emeritus universitair docent WUR) over alternatieven binnen het Europese en mondiale landbouw- en handelsbeleid

Niek Koning heeft onlangs het boek [‘Food security, Agricultural Policies and Economic Growth’](#) uitgebracht. Hij geeft eerst een historisch overzicht. In de jaren 60 heeft goed overheidsbeleid in Azië ervoor gezorgd dat de landbouwproductie is gestegen en de economie is gestimuleerd en waardoor de bevolkingsgroei is afgeremd. In Afrika is dat niet gebeurd. Hier is een vicieuze spiraal ontstaan waarbij de bodems worden uitgeput. Verder komt industrie niet van de grond omdat mensen geen geld hebben om producten te kopen. De wereldwijde armoede houdt de bevolkingsgroei onhoudbaar hoog. Vijftien jaar terug leek het nog dat de Afrikaanse bevolking deze eeuw tot ruim 2 miljard zou groeien. Nu lijken het er ruim 4 miljard te worden. Het vrijhandelsbeleid en de door Wereldbank en IMF opgelegde bezuinigingen sinds de jaren tachtig - ‘de neoliberale gifpil’ - hebben de problemen in Afrika verergerd. Hierdoor werd er namelijk bezuinigd in de landbouw en infrastructuur, marketing boards (die zorgden voor stabiele prijzen aan de boer) werden afgeschaft, subsidies op inputs (zaden, kunstmest, bestrijdingsmiddelen) werden wegbezuinigd én goedkope (gedumpte) import uit o.a. Europa verstoort de voedselmarkten, waar lokale boeren niet tegenop kunnen concurreren.

In Europa werd er wel ingegrepen, door productiebeheersing (o.a. de melkquotering), prijsondersteuning en marktbescherming. Onder invloed van het vrijhandelsakkoord over landbouw binnen de WTO in 1995, werd dit beleid binnen het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) en in de VS drastisch hervormd. In de EU kregen boeren in ruil voor gegarandeerde prijzen, voortaan lage prijzen en een compensatie door inkomenssubsidies uit de schatkist. Dit werd aan het publiek verkocht als duurzaamheidsinstrument, omdat er enkele milieuvorwaarden aan de subsidies werden verbonden. Een wassen neus. De toeslagen dienden primair om te ontsnappen aan internationale verdragsbepalingen die prijssteun bonden aan productiebeheersing. Door prijssteun door toeslagen te vervangen konden Europa en Amerika hun landbouw blijven steunen en doorgaan met exporteren onder hun eigen kostprijs. Ondertussen werd de Europese productiebeheersing afgebouwd en de overschotten nog steeds gedumpt in o.a. Afrika. Maar nu gelegaliseerd door de WTO. Hier kwamen de Economic Partnership Agreements (EPAs) bij vanaf 2005, waardoor de EU afbouw van de marktbescherming in de oud-koloniën in de ACP-landen (Afrika, Caribisch gebied en Pacific) eist binnen landbouw en industrie. Dat is kortzichtig. Op die manier kunnen we op korte termijn wat meer Italiaanse tomaten, Franse tarwe en Nederlandse zuivel aan Afrika verkopen. Maar op langere termijn dragen we zo bij aan het voortduren van de armoede en de bevolkingsexplosie – en daarmee aan een kruisvat aan onze zuidgrenzen dat vroeg of laat in ons gezicht kan ontploffen.

Door de inkomstenstoeslagen uit de Europese schatkist kan de Europese consument onder de werkelijke kostprijs zijn voedsel kopen. Bij de hervorming vanaf 2021 zal er bezuinigd worden op het GLB-budget. De Nederlandse regering wil zelfs meer bezuinigen, terwijl Oost-Europa hogere toeslagen wil. De enige echte oplossing is teruggaan naar prijsondersteuning en de productie beheersen om overschotten te voorkomen. Dan kan Europa zijn boeren steunen, zijn toeslagenbudget terugsnijden en de toeslagen die overblijven gebruiken om werkelijk verduurzaming te bevorderen en benadeelde gebieden te helpen. Dan hoeven we onze producten ook niet meer in arme landen te dumpen.

Een marktordening die het aanbod stabiliseert en zorgt voor lonende prijzen past ook in wat internationaal nodig is om het risico van voedseltekorten in de toekomst te beperken. Er zal steeds meer landbouwgrond worden ingezet voor non-food gewassen, omdat de fossiele brandstof opraakt dan wel als klimaatmaatregel (b.v. de EU-bijmengplicht van biobrandstoffen). Dit gaat concurreren met de voedselproductie. Het beslag op landbouwland voor niet-voedseldoelen moet beperkt worden; de consumptie van luxe-voedsel moet gematigd worden; en onze economie moet minder koolstofafhankelijk worden zodat onze behoefte aan energie en materialen straks niet leidt naar een enorme vraag naar biomassa die gaat concurreren met voedsel voor de armen. Maar er zijn óók nieuwe doorbraken in de landbouw nodig. Doorbraken die minder gebaseerd zijn op kunstmest en motorisatie, en meer op slimme biologische innovaties. Daarbij lijkt één ding zeker: tijdige investeringen in zulke vernieuwingen vragen stabilisatie van de landbouwmarkten. Gebeurt dat niet, dan groeit het risico dat we straks geconfronteerd worden met fors oplopende voedselprijzen. Rond 2010 werd de wereld opgeschrikt door een plotselinge prijsstijging op de mondiale voedselmarkten. Dat was één van de triggers van de Arabische opstanden, de Syrische burgeroorlog en de vluchtelingen crisis die daarop gevolgd is. Je wilt er niet aan denken dat zoiets straks opnieuw gebeurt in een wereld die verzuimd heeft om op tijd te innoveren, en waarin er een paar miljard Afrikanen zijn bijgekomen die ook in normale tijden al meer dan de helft van hun inkomen kwijt zijn aan voedsel. Ook om dat soort nachtmerriescenario's te voorkomen is een stabiliserende ordening van de internationale landbouwmarkten nodig.

Hier in Europa lijkt de landbouwpolitieke discussie te zijn verengd tot een loopgravenoorlog tussen voorstanders van een agro-industrieel model en van een agro-ecologisch model. Agro-industriële lobby's hebben de verschuiving naar toeslagen gebruikt om door te kunnen gaan met dumping. Maar veel voorstanders van agro-ecologische oplossingen hebben zich op sleeptouw laten nemen door het duurzaamheidsverhaal waarmee die verschuiving verkocht is. Die dachten met de toeslagen een lokale kringlooplandbouw te bevorderen. Ze zagen niet dat de toeslagen zonder prijssteun niet eens de gangbare landbouw lonend konden maken, laat staan dat ze de meerkosten van kringlooplandbouw kunnen compenseren. Momenteel klampt onze landbouwminister Carola Schouten zich opnieuw vast aan deze illusie. Zij is minister in een rechts kabinet, maar ook de linkse oppositiepartijen zie ik niet pleiten voor een marktordening met productiebeheersing en lonende prijzen. En ook tegen de vrijhandelsverdragen die Europa oplegt aan arme landen zie ik in de Nederlandse politiek weinig echt verzet.

Daarentegen is er een groeiende beweging van boeren en burgers die zich bezig houden met lokaal (ook uit het oogpunt van identiteit), biologisch, duurzaam, fair trade, korte ketens, streekproducten. Ze zien zichzelf als weldenkende burgers die begaan zijn met onze medemens en de aarde. Door de politiek en de marketeers wordt daar volop op ingespeeld maar ik roep u op om niet naïef te zijn. Wil zo'n identiteit meer zijn dan een manier om je moreel verheven te voelen boven anderen – de populisten, de tokkies – dan moeten we bereid zijn daar ook naar te handelen. Dus niet aanlopen achter elke lobby die om commerciële of politieke redenen met de duurzaamheidsvlag staat te zwaaien. Ondertussen blijven de hoofdoorzaken en alternatieven onbesproken, want die zijn complex en hebben politieke consequenties voor het huidige handels- en landbouwbeleid. En één van die consequenties is een goede ordening van de internationale landbouwmarkten, die leidt tot kostendekkende prijzen aan boeren. Landbouw is door haar inelasticiteit in aanbod door boeren en vraag door consumenten van voedsel, namelijk niet geschikt voor de vrije markt. Bij deze marktregulering (o.a. productiebeheersing) kunnen de huidige generieke Europese landbouwsubsidies verdwijnen. Wel moeten boeren in gebieden met natuurlijke handicaps zoals bergboeren hiervoor een financiële compensatie krijgen.

Verslag: Guus Geurts

Deel 3: Workshops en films in HAS Hogeschool / De Nieuwe Scène

Workshop 1 – Hoe krijgen boeren een meerwaarde voor milieu- en diervriendelijke producten?

Sprekers: Ruud van Dijck (varkenshouder [Boer Ruud](#) te Oirlo), David Janssen (pluimveehouder, producent van [Gijs-ei](#) te Veulen), Henk Kuijpers en Horry Gouvernante (varkenshouders [het Spekrijt](#) te Deurne). Gespreksleiding: Nicole Lemlijn

De vader van Ruud van Dijck is al in 1984 begonnen vloeibare reststoffen van de levensmiddelenindustrie te gebruiken als veevoer. Sinds kort komt 95 % van zijn voer van deze reststoffen. Hij werkt antibiotica-vrij en zijn varkens hebben lange staarten. Hij is op zoek naar een afnemer om zijn meerwaarde te verwoorden.

Henk Kuijpers heeft 320 zeugen en houdt al hun biggen zelf. 60 % van zijn veevoer komt uit reststoffen van de levensmiddelenindustrie, ook van “humane” soja. Hij streeft niet naar schaalvergroting maar naar toegevoegde waarde: dierenwelzijn en smaak. Hij levert 800 á 900 varkens aan de erkende keurslagers in Deurne en aan coöperatie Heyde Hoeve, en volgt daarbij het hele proces van slachterij tot slagerswinkel. Ook zijn varkens hebben lange staarten, een bewijs van gezondheid.

David Janssen heeft naast kippen ook 600 schapen, die zijn belangrijk bij natuuronderhoud, hun mest zorgt voor een duurzame grondstructuur. Hij produceert 3 sterren Beter Leven-eieren: het Gijs ei dat o.a. te koop is bij de Plus supermarkten. Hij heeft 36 tot 38.000 kippen. Hij werkt ook met Milieudefensie samen aan het project “Voer lokaal” en het Gijs ei mag ook hun logo voeren. De eerste weken krijgen de jonge kippen wel soja, maar dat wordt afgebouwd. Doordat er geen soja in het voer zit is de kostprijs van de eieren ¼ cent hoger, maar de tussendeelhandel vergoed dat.

Voor het draagvlak in de omgeving en de beeldvorming van het bedrijf is naar buiten treden en transparantie noodzakelijk. Denk daarbij aan bezoek van de stallen en huisverkoop, maar ook de zorgboerderij helpt daarbij: zowel David als Henk hebben dat er bij. Bij Henk gaat het daarbij om mensen met problemen op psychisch en sociaal gebied, bij David om dagverzorging van ouderen met een beperking.

Verslag: Mary Goertz

Workshop 2 – Lasting Fields - Verbetering van de bodemkwaliteit door lichtere machines.

Spreker: Wim Steverink van [Lasting Fields](#)

Deelname 5 personen

Het project Lasting Fields is toekomstgericht, minder belasting van de bodem en besparing van energie. Wim is voorheen boer geweest op het ouderlijk bedrijf in Tollebeek, sinds 2003 is hij overgeschakeld op agro-techniek, het is vooral maatwerk wat hij in opdracht doet. Hij laat beelden zien van zijn nieuw ontworpen machines:

1. oogstmachine voor het afsnijden van onderstammen in moerbedden, gebruikt voor enten van fruitbomen, deze is verder ontwikkeld om te oogsten en met cabine etc.;
2. oogstmachine voor pioenrozen;
3. bladplukmachine;
4. machine om kisten te lossen voor bv. wortels en groenten;
5. oogstmachine voor hypericum (dit is het begin van Lasting fields);
6. machine om brandnetels te wassen, te rooten voor verwerking/spinnen voor textiel(voor Krebas);
7. ploeg met eg ineen.

Lasting Fields is **een project in ontwikkeling** opgericht vanaf 2012: Future Food Production (Boerderij van de toekomst) in samenwerking en gesubsidieerd en begeleid door wetenschappelijk onderzoek door de HAS in Dronten, Wageningen universiteit en Provincie Flevoland PPO. Het is een rijpadensysteem. We zien beelden van modellen van wagons die op een spoor rijden over het land, GPS gestuurd en met weinig energie verbruik, geschikt voor strokenlandbouw (1 1/2 meter). Het plan zal worden uitgewerkt voor gebruik van ploegen, zaaien en oogsten. De grond wordt steeds beter en mooier hierdoor. Lasting Fields is geschikt voor intercropping, meerder gewassen naast elkaar op stroken met daartussen vaste paden. De belangrijkste aspecten zijn gericht op: 1. energie 2. bodem 3. gezond voedsel 4. Arbeid.

1. Energie. Op dit moment zijn we in de reguliere land- en tuinbouw olie verslaafd met veel uitstoot van CO₂. Vanwege het klimaat kunnen we zo niet verder gaan. Momenteel gebruikt men 200 liter diesel per hectare per jaar. Beter is over te stappen naar elektrische energie verkregen uit gewassen bv. koolzaad of zonne-energie. Koolzaad is de ultieme energiebron om te gebruiken, het is dichtbij te telen waardoor weinig transportkosten, het is goed voor grondverbeteraar en vruchtwisseling en de restproducten zijn bruikbaar. Voor lichtere machines is minder energie nodig en zouden we terug kunnen naar 100 liter olie per hectare per jaar, daarbij heeft men door dit systeem meer opbrengst van het product 10-30% en geen verlies.

2. Bodem. Door het rijpadensysteem is er minder belasting van de bodem, meer bodemcultuur zoals bij permacultuur. De grond is veerkrachtiger bij verdroging of verdrinken, de grondwerking is beter. De structuur is makkelijker te bewerken en meer bodemleven en biodiversiteit. In Lelystad op het proefbedrijf doet men hiertoe proeven. **3. Voedsel.** Lasting Fields is gericht op mogelijkheden om van reguliere landbouw over te gaan naar biologische teelt. Er zijn goede omstandigheden voor intercropping, groenstroken geven meer biodiversiteit. Er is een natuurlijke manier van biologische bestrijding en men kan gebruik van kunstmest en chemische middelen verminderen.

4. Arbeid. Door de automatische machines bespaart men arbeid. Er is daardoor meer tijd beschikbaar om over te stappen naar biologische teelt. Er is meer tijd om zich te richten op het telen van meer gewassen en rassen. En anderszins geven de intensievere teelten meer werkgelegenheid. Het is een zeer interessante workshop geweest.

Verslag: Riky Schut-Hakvoort

Conclusies:

1. Door het ontwikkelen van nieuwe lichtere machines worden bodem, energie en bodem gespaard en verbeterd.

2. De ontwikkeling van GPS-gestuurde stroken /rijpaden-machines hebben de toekomst.
3. Alle aandacht gaat in dit systeem naar meer kwaliteit en biodiversiteit, gericht op gezond voedsel, goede bodem en meer leefbaarheid.

Aanbevelingen:

1. Er moeten mogelijkheden en geld beschikbaar komen om nieuwe agrarische machines te ontwikkelen.
2. Machines op deze manier ontwikkeld zijn beter voor de bodem, energie (duurzamer en verminderd), voedsel (beter en gezonder) en arbeid.
3. Dat verdient wel meer aandacht door voorlichting, wetenschap en onderwijs. Het gaat nu te langzaam. Het is de hoogste tijd dit te veranderen.

Workshop 3 – Alternatieven binnen het EU landbouw- en handelsbeleid

Sprekers: Akkerbouwer Keimpe van der Heide ([Nederlandse Akkerbouw Vakbond](#)), en melkveehouder Hans Geurts (**bestuurslid** [Nederlandse Melkveehouders Vakbond](#) en [Platform Aarde Boer Consument](#)), Niek Koning (emeritus universitair docent WUR), gespreksleiding: Guus Geurts.

Een drietal onderwerpen stond centraal tijdens deze workshop met twee inleidingen en daarna discussie:

1. Algemene en specifieke doelstellingen van en voor agrarische bedrijf en –sector
2. Oorzaken van het niet kunnen realiseren van gewenste doelstellingen ten gevolge van huidige beleid op landelijk, Europees en wereld niveau
3. Mogelijkheden en wensen voor de toekomst

Ad 1. Doelstellingen

Voor het individuele agrarische bedrijf zijn kostendekkende opbrengstprijzen belangrijk om te komen tot een redelijk inkomen voor het gezinsbedrijf. De agrarische sector in Nederland streeft naar een economisch, maatschappelijk en sociaal duurzame landbouw, waarvoor het Ministerie van Landbouw kiest voor het stimuleren van Kringlooplandbouw.

En het Gemeenschappelijk Landbouw Beleid (GLB) heeft ten doel “... de markten te stabiliseren en de betrokken landbouwbevolking van een redelijke levensstandaard te verzekeren.”

Ad 2. (On)Mogelijkheden van het realiseren van doelstellingen

Maar helaas, realisatie van de hierboven genoemde doelstellingen is in vele sectoren van de Nederlandse landbouw zeer moeilijk en wordt o.a. veroorzaakt door:

- Instabiele markten met (te) lage prijzen voor de producten en daardoor te lage inkomens voor boeren en tuinders
- Agrariërs die bedrijfstoelagen ontvangen ter compensatie van de lage prijzen, maar daarmee als zelfstandig ondernemer afhankelijk zijn van de overheid
- Macht van enkele partijen in de voedselketen
 - o In de keten is de macht niet gelijk verdeeld over de partijen maar zit vooral bij een handvol afnemers, vooral de tussenschakels

- In een markt van overproductie hebben we te maken met tegengestelde belangen van het individuele bedrijf (zo efficiënt en goedkoop mogelijk produceren) tegenover gezamenlijk belang (stabiliteit en aanbod afstemmen op vraag)
- (Neo) liberale politiek en vrijhandels verdragen
Via de achterdeur wordt toch weer de TTIP binnengehaald. Met een gelijkstelling van producteisen tussen de VS (lagere producteisen en daardoor lagere kostprijs) wordt Europa en vooral de Nederlandse agrariërs (hoge producteisen en daardoor hogere kosten) weggeconcurrerd.

Ad 3. Mogelijke oplossingen:

- Geen neo-liberalisering en vrijhandel maar realiseren van een duurzaam landbouw beleid met gesloten kringlopen, een stabiele markt en kostendekkende prijzen voor de agrariërs middels
 - Regulering van productie door het aanbod af te stemmen op de vraag zowel op korte als de lange termijn: productiebeperking indien nodig en vrij produceren bij voldoende ruimte;
 - Doorberekenen van maatschappelijke wensen en –eisen: de consument en moeten een eerlijke prijs betalen. Voor agrariërs is vaak een paar centen meer per producteenheid al voldoende om kostendekkend te produceren;
 - Toekomstbestendige productie die minder afhankelijk is van niet-hernieuwbare grondstoffen en duurzaam en maatschappelijk verantwoord produceert;
 - Zoveel mogelijk regionalisering en zo min mogelijk globalisering waardoor het gesleep van grondstoffen en voedingsproducten zoveel mogelijk wordt beperkt.

Verslag: Bea Geurts

Workshop 4 Positieve gezondheid / Gezonde bedrijven ging niet door

Workshop 5 – Bomen als oplossing voor hittestress

Henk Raaijmakers van [Boomkwekerij de Oude AA](#) vertelt over Groen in de stad. Groen heeft meer positieve effecten dan je op het eerste gezicht zou denken. Het filtert fijnstof. Boven het asfalt stijgt de warme lucht op. Staat naast een brede weg een bomenlaan, dan daalt de lucht weer boven die bomen, waar ook het fijnstof neerdaalt dat gefilterd kan worden. Groen in de stad is bewezen gezonder en bevordert de veiligheid. Ook bij groen in verzorgingshuizen gaan de kosten voor gezondheidszorg structureel omlaag. Patiënten herstellen sneller, alleen al als ze uitkijken op groen.

De temperatuur loopt op warme dagen in de stad zomaar 7 tot 9 graden hoger op dan buiten de stad. Door het slim toepassen van groen is dit te voorkomen. Een groene plek zoals een park heeft een koelend effect op de omgeving. Er ontstaat luchtcirculatie. Door het opwarmen en weer afkoelen. Dit effect is tot op 500 meter van een stadspark te meten.

Zorg bijvoorbeeld ook dat je kunt parkeren in de schaduw van een boom. Deze bomen hoeven niet groot te zijn. Een boom in een verrijdbare kist is genoeg, zodat je ze weer weg kunt halen tegen dat het blad gaat vallen. De kosten van de bomen en ook de parkeerplaatsen verdienen zich altijd terug, al is het maar omdat mensen langer in de stad blijven. Het is bewezen dat toeristen 20 tot 25 procent langer in een stedelijke omgeving blijven met verkoeling.

Ook pluktuinen in de wijk zijn interessante initiatieven. Of twee stoeptegels bij een voordeur in de hele wijk. Dit verbetert het bewustzijn rond voedsel, maar ook de sfeer in de buurt. Iedereen voelt zich immers verantwoordelijk voor zijn eigen tuintje, maar ook voor dat van de buurman.

Water opvangen in de stad is verplicht. Maar het kan zoveel creatiever dan gewoon een grote vijver aan de rand van een wijk. Het kan als buffer onder gebouwen om de temperatuur in de gebouwen te regelen. Het kan in een buffer vol moerasplanten worden opgevangen, zodat het water zuiverder wordt. Levend water, noemt Raaijmakers dit. Dit past hij ook op z'n bedrijf toe.

De grote kunst is om groen toe te passen in stadswijken. Groene wanden functioneren als isolatie. Het stadskantoor van Venlo bewijst het. Hier wordt het klimaat geregeld met groen, de lucht die eruit komt is schoner dan de lucht die erin gaat.

Meer groen in de stad komt er alleen als de overheden ook bewust worden. Een nat jaar als twee jaar geleden heeft ontzettend geholpen. Straten stonden toen blank, wat de noodzaak voor waterberging en -buffering aantoonde.

Ook het afgelopen droge en warme jaar zal helpen aan die bewustwording, verwacht Raaijmakers. Om de extreem hoge temperaturen in de stad tegen te gaan, is immers vergroening nodig.

Drie hoofdpunten:

- Groen in de stad is goed tegen hittestress.
- Eigen voedsel verbouwen in de stad is goed voor de bewustwording.
- Groen en voedsel uit eigen tuin ontstrest. Dit geldt zeker voor de jonge generatie die altijd achter het computerscherm zit.

Drie aanbevelingen:

- Bewustwording moet starten op de basisschool.
- Groen in de stad is geen kostenpost voor de gemeente, maar levert rendement en levenskwaliteit en economische voordelen.
- Groene buurtprojecten bevorderen de sociale cohesie en het veiligheidsgevoel.

Verslag: Marc van der Sterren

Workshop 6 *De rol van man en vrouw binnen de besluitvorming op gezinsbedrijven ging niet door.*

Workshop 7 *Geur-workshop: Call-3 Hoe stimuleren we natuur-inclusieve landbouw? werd in deze ronde niet gehouden. Workshop 13 met dezelfde titel ging wel door.*

Workshop 8 – Oprichting Slow Food Youth Network Venlo

De workshop werd begonnen met een introductierondje geleid door Sanne Minten van Slow Food. Hierbij werd ook gevraagd waarin je interesse ligt op het gebied van voedsel.

Vervolgens werd er een *woordweb* gemaakt met dingen die men belangrijk vindt of anders zou willen omtrent voedsel. De woorden die hierbij naar boven kwamen waren: voorlichting, educatie, gezondheid, smaakvol, samen eten, automatisme, bewustwording, bodem, betaalbaar voedsel en verpakking.

Hierna werd er een uitleg gegeven over Slow Food en wat deze organisatie inhoudt. De drie kernwoorden van de organisatie (lekker, puur, eerlijk) werden genoemd en uitgelegd. Zo proberen zij voedsel zo min mogelijk bewerkt te laten worden, zich in te zetten voor biodiversiteit, in te zetten voor een stuk cultuurbescherming en mensen eerlijke keuzes te laten maken omtrent voedsel.

Ook werd ingegaan op de historie van de organisatie. Zo kwamen de deelnemers te weten dat Slow Food is ontstaan in de jaren 80 waarbij de afdeling SFYN ([Slow Food Youth Network](#)) in 2008 en 2009 is gestart. Deze afdeling probeert door projecten voor geïnteresseerden en professionals een jeugdige afdeling te zijn van de grotere organisatie.

Ook werd er even verteld over de al bestaande Slow Food Limburg die ook al actief zijn in onze regio. Er is hierin veel overlapping al probeert SFYN wel duidelijk een jeugdige kring te zijn.

Er werd afgesloten met een vragen ronde waar onder andere het aanmelden werd uitgelegd (<http://slowfoodyouthnetwork.nl/lid-woorden>) en meer uitgelegd over wat ze precies doen. Hierbij werd geantwoord dat ze vooral een netwerk proberen te zijn waarin mensen elkaar kunnen vinden en samen dingen kunnen ondernemen. Als laatste werd er nog een kleine borrel gehouden voor de start en ondertekening van SFYN Venlo.

Verslag: Ivan Langen

Conclusies en aanbevelingen:

- SFYN Venlo is een feit,
- Voedselbeweging begint bij jezelf,
- Voedsel verbindt onderwerpen en mensen.

Film – Boeren met toekomst

Met een groep van twintigtal personen werd er in de Nieuwe Scene te Venlo naar de film [Boeren met Toekomst](#) gekeken. Deze film is gemaakt in opdracht van Milieudefensie. Het onderwerp van deze film, luidt precies zoals de titel het al zegt. Boeren met toekomst.

In deze film zijn drie boeren aan het woord, een pluimveehouder met drie sterren eieren, een biologische melkveehouder en een biologische akkerbouwer. Alle drie laten ze je meekijken in hun bedrijf en waarom ze hebben gekozen voor deze alternatieve manier van boeren.

De pluimveehouder heeft sinds een aantal jaar een drie sterren ei op de markt gebracht. Dit eitje is niet biologisch maar mag wel de driesterren status dragen. Dit sterrenstelsel is door de Dierenbescherming ontwikkeld. Hij vertelde dat elke boer(in) een goede onderbouwing

heeft waarom hij/zij kiest voor een bepaalde manier van dieren houden. Zijn reden was dat hij vond dat hij eieren wilde produceren die het milieu zo min mogelijk schaden. Hierin heeft hij een grote stap gemaakt door soja vrij te voeren.

De melkveehouder vond ook dat de manier waarop gangbare melkveehouders met hun grond en dieren opgaan niet de toekomst is. Je moet zorgvuldig hiermee omgaan, om de beste kwaliteit te kunnen leveren. Maar ook om het milieu zo min mogelijk te schaden. Zijn dieren gingen ook een stuk langer mee omdat hij minder van de dieren vroeg. Daarnaast was er veel meer leven te bekennen op zijn grond, iets wat bijna zeldzaam aan het worden is.

De akkerbouwer zei dat je goede groentes ook moet kunnen verbouwen door middel van gezonde grond. Wanneer de biologische samenstelling in de grond klopt en dat er dus een evenwicht is in PH-waarde, schimmels, bacteriën en insecten, zal je zien dat het telen van biologische groentes goed te doen is. Hij schrok er wel van hoelang het duurt voordat de grond zich heeft hersteld van de gangbare akkerbouw. Het duurde heel wat jaren voordat hij eindelijk het juiste evenwicht in zijn grond had.

Na deze film kwamen er nog wat leuke, kleine discussies op gang. Hierbij vormde de spreker van Milieudefensie zich als een voorzitter die iedereen aan de beurt liet. Iedereen had zijn mening over het houden en telen van dieren en groenten. Zowel positieve als negatieve meningen passeerden de revue over de verschillende vormen van houden en telen.

Verslag: Sef Janssen

Workshop 9 – Europese plantaardige eiwitproductie als alternatief voor soja-import

Sprekers: Ruud van Dijck (varkenshouder [Boer Ruud te Oirlo](#)), David Janssen (pluimveehouder en producent [Gijs-ei te Veulen](#)) en Keimpe van der Heide (bestuurslid [Nederlandse Akkerbouw Vakbond](#)), Henk Vermeer ([Agrifirm](#))
Gespreksleiding: Guus Geurts

Soja is een goede hoogwaardige eiwitbron en teelt zorgt voor een gezonde bodemstructuur (want legt als vlinderbloemige stikstof vast), maar het probleem is dat 75% van de Europese plantaardig eiwit-behoefte als soja geïmporteerd wordt.

Belangrijkste bezwaren tegen die import:

- soja is niet duurzaam/circulair, de import pleegt roofofbouw in Zuid-Amerika, de mineralen gaan maar 1 kant op;
- Milieuschade door (illegale) ontbossing van het regenwoud, spuiten met Roundup en het transport;
- GMO/GGO (genetisch gemodificeerd organisme)-soja: van de import is 80% GMO/ Roundup ready.

Varkenshouder Ruud van Dijck en pluimveehouder David Janssen hebben al gezocht naar alternatieven voor de GMO-soja, en slagen erin om bijna volledig zonder (GMO-)soja te werken.

Lokale productie is mogelijk maar dan moet de teelt gestimuleerd worden en op prijs kunnen concurreren. De politiek is aan zet, goede instrumenten zijn een verbod op GMO-soja of importheffingen op Amerikaanse soja.

Verslag: Mary Goertz

Conclusies:

- 'Verantwoorde soja' van het Round Table of Responsible Soy is door de zwakke criteria inherent niet verantwoord en duurzaam. Dat Wereldnatuurfonds en Solidaridad dit ondersteunen leidt tot greenwashing.
- Zowel de akkerbouwers en veehouders als Agrifirm pleiten voor grotere Europese zelfvoorziening in plantaardige eiwit- en oliegewassen. De vraag is nog of grootschalige teelt in Oost-Europa en Oekraïne (buiten EU) wenselijk is. Ontstaan dan ook problemen voor landrechten van lokale boeren?
- Europese eiwitteelt bieden voordelen door tegengaan ontbossing en voedsel- en landrechten problematiek in Latijns Amerika, sluiten van kringlopen van mineralen, minder transport en ontbossing is beter voor het klimaat, binden van stikstof als vlinderbloemige plant en verbeterde vruchtwisseling in akkerbouw en voorkomt genetisch gemanipuleerd veevoer.

Aanbevelingen:

- Er zou een keurmerk op het etiket van dierlijke producten moeten komen 'GMO-vrij' als er geen genetische gemanipuleerde soja is gebruikt als veevoer.
- De politiek moet consistent zijn. Als er geen genetisch gemanipuleerde soja geteeld mag worden in de EU, moet je het ook niet importeren.
- Veehouders moeten de hogere kosten voor lokaal geteeld veevoer terug zien, in een hogere opbrengstprijs voor hun producten. Met een paar cent extra kan voor boeren net het verschil betekenen tussen kostendekkend of niet produceren.
- Om een grote omslag te maken naar Europees plantaardig eiwit zijn importheffingen op soja nodig, maar ook op palmpitten anders wordt de teelt van palmolie juist bevorderd. Binnen internationale handelsafspraken kan de import van Amerikaans soja geleidelijk verlaagd worden via afnemende importquota. Eventueel zijn productsubsidies nodig om de teelt van plantaardige eiwitten en soja aantrekkelijker te maken ten opzichte van andere akkerbouw gewassen.

Workshop 10 werd gecombineerd met workshop 1, zie verslag daar.

Workshop 11 – Fair Trade voor boeren ver weg en dichtbij

Sprekers: Francien Thielen-Tonnaer en Hanni Ten Brink-Oor van [Stichting Leef op Safe Horst aan de Maas](#) Aan deze workshop nemen 10 personen deel.

Er staat bij binnenkomst een grote mand met Fairtrade producten te herkennen aan het Max Havelaar keurmerk. Tevens ontvangen de deelnemers een Max Havelaar gecertificeerde traktatie. De workshop wordt ingeleid met een klein filmpje dat onlangs in Horst aan de Maas is opgenomen en ook te bekijken is op You Tube: <https://youtu.be/XZq0rRenrCs>.

De gespreksleider, Francine Thielen, nodigt de deelnemers uit om op een lijst met 20 statements die wij ieder ontvangen, 2 statements aan te kruisen die het beste passen bij de manier waarop wij onze inkopen doen. In tweetallen worden wij uitgenodigd onze keuzen met elkaar te bespreken. Om er vooral voor te waken dat eenieder in zijn eigen comfortzone blijft, worden we verzocht op een scorebord de twee statements van onze gesprekspartner aan te kruisen.

De statements met de hoogste score zijn:

- Ik koop zo veel mogelijk streekproducten.
- Ik vraag mij bij stuntprijzen af: "Wie wordt hiervan de dupe?" Ik vraag me wel degelijk af wat zit er in.

In de discussie komt naar voren dat ook het Max Havelaar keurmerk niet altijd waar maakt waar het voor staat volgens het onderzoek van SOMO (*Stichting Onderzoek Multinationale Ondernemingen*) uit 2015. Dat is een treurige constatering dat ook dit keurmerk niet altijd waar maakt waar het voor staat.

De slotconclusie van de groep is dat we moeten blijven ijveren voor goede werkomstandigheden en een eerlijke beloning voor alle werknemers zowel veraf als dichtbij. Ook is het wenselijk dat we zo snel mogelijk het neoliberale denken achter ons laten.

Aanbevelingen:

1. Ondernemersrisico moet terug te vinden zijn in de marge.
2. Het wordt tijd om ons te herbezinnen op het Max Havelaar-keurmerk. (Rietsuiker voorlichtingsmiddel in plaats van commercieel middel.)
3. Fair Trade keur merk voor Nederlandse ondernemers (positieve bewustwording).
4. Pas op dat we niet meegaan in het neoliberalisme (manier van handel drijven).

Workshop 12 – (H)eerlijk eten van dichtbij

Henk Kerkers van [Bijzonder Brabants](#) laat een *Petit Boertje* proeven: een plakje cake met jam. Jam met honing in plaats van suiker. Zo is het niet alleen gezonder, maar ook zachter. En met chiazaad in plaats van gelei.

De cake is bereid met ei van de eigen kip: het Chaams Hoen. Het is lactosevrij, want bereid met zonnebloemolie in plaats van boter. Dit maakt het ook luchtiger. En het is glutenvrij, want het bevat geen granen maar lupinezaad.

Kerkers is opgegroeid op een traditioneel gemengd bedrijf en heeft de moestuin altijd heel interessant gevonden. Hij heeft koeien gehad tot het quotum kwam. Hij werd wethouder in de gemeente Deurne, werkte in de natuureducatie en wilde toch weer eigen ondernemer worden. Iets met tuinieren en lekker eten. En zo is hij in 2014 begonnen.

In Nederland zijn ontzettend veel bijzondere producten te telen die lekker en gezond zijn. Hij laat een rattenstaartje zien: een kort boontje, maar het smaakt als radijs. Het is inderdaad radijs, maar dan de zaden. Zo verbouwt hij wel honderd soorten bijzondere groenten en kruiden.

Hij teelt natuurlijk, heeft afgelopen jaar slechts één keer een bestrijdingsmiddel gebruikt. Calypo tegen ongedierte in de spruiten. Een middel dat snel afbreekt en waar niks van achterblijft.

Kerfers ploegt niet, want dat is slecht voor de bodem. Hij hanteert een biologisch dynamische vruchtwisseling, waarbij hij vier groepen afwisselt: knollen en andere ondergrondse soorten; bladgewassen; bloemen als lupinen en Afrikaantjes; en vruchtgewassen. Dat is alles waar een pit in zit.

Als bemesting gebruikt hij geitenmest. De geit verteert het voedsel erg goed zodat hier de minste onkruiden in achterblijven. Hij gebruikt Green kalk voor de pH, Japanse haver als groenbemesting om een luchtige bodem te krijgen, beperkt het kunstmestgebruik, en gebruikt sporenelementen, vooral borium en mangaan om de sapstroom te bevorderen.

Verslag: Marc van der Sterren

Conclusies:

1. Ontdekken van nieuwe groenten,
2. Ecologisch evenwicht van de bodem,
3. Biologisch is geen must.

Aanbevelingen:

1. Eten van dichtbij,
2. Seizoensgebonden eten,
3. Eet gevarieerd.

Workshop 13 – Geur-workshop

Spreker: Tanja Schell

In het kader van een artistiek project is '[ParfumVarken](#)' ontwikkeld . Welke invloed heeft geur op de inclusieve landbouw? Welke invloed heeft geur op het dagelijks leven en welke wetmatigheden komen daarbij om de hoek kijken? Hoe is het om zonder reuk/zicht te eten? Dit zijn enkele vragen die tijdens het project bekeken zijn.

Tijdens de workshop kregen we een geurstrook: deelnemers roken kinderzeep, rozengeur, Zwitsal, babydoekjes. Het bleek de geur van nivea te zijn.

Tanja raakte gefascineerd door wat geur met haar deed. Ze merkte op dat geur associaties met het verleden oproept. Ze is dat vervolgens gaan onderzoeken en kwam tot de conclusie dat geur een soort van "breinreizen" tot stand kan brengen. Het is de sleutel tot het persoonlijke stukje "jij". Als vervolgens bij de associatie uit het verleden stil gaat staan, komen er steeds meer details naar voren. 20.000 keer per dag komt er geur je brein in, maar heel beperkt ben je er maar van bewust.

De neus ruikt en dat heeft een aantal functies:

- met jou kan ik sterk nageslacht maken;
- goed voedsel;
- gevaar (angst);
- gas.

In het Westen zijn we geur steeds minder gaan waarderen. Bij verlies van geur levert dat bij een verzekering maar 5.000,- euro op. Ook mogen we onszelf niet meer ruiken. Lichaamsgeur mag er niet meer zijn, terwijl dit bij Inheemse volken juist belangrijk is.

Later tijdens de workshop kregen we nog tweemaal een geurstrook met een foto te zien. Het was interessant om te zien dat de foto een andere betekenis/associatie kreeg na het ruiken van de geurstrook. Na het ruiken van pepermunt kwam de kleur blauw in de foto meer naar voren. En na het ruiken van sinaasappel sprong het oranje gedeelte in de foto eruit.

Tot slot het project Varkens Parfum; Tanja heeft de verschillende geuren van varkens onderzocht en kwam tot de conclusie dat de huid van het varken helemaal niet stinkt. Verder moest in de parfum het element "rond" naar voren komen, aangezien een varkentje dik en rond is.

De deelnemers vonden het een zeer interessante workshop en waren verbaasd over de effecten van geur.

Verslag: Richard Elings

Conclusies:

- de geur van varkensmest komt niet overeen met de geur van het varken,
- betere verzorging leidt tot betere geur van het varken,
- geur = breinreizen.

Workshop 14 – Veehouderij en Klimaat

Sprekers: Jurjen de Waal (Team Voedsel, [Milieudefensie](#)) en Hans Geurts (melkveehouder te Veulen en bestuurslid [Nederlandse Melkveehouders Vakbond](#))

Ook de veehouderij en de landbouw zal een bijdrage moeten leveren aan het behalen van de klimaatdoelstellingen. Als leek verwacht je dan een spetterende discussie tussen Milieudefensie die minder vee wil en de veehouder die juist wil groeien. Een spetterende discussie is leuk om te zien. In werkelijkheid is het natuurlijk beter om samen naar een passende oplossing te zoeken. Hans Geurts vertelde dat juist boeren zich zorgen maken over de milieuvervuiling. Het raakt hen direct met bijv. meer natte zomers of juist hele droge. Jurjen de Waal vertelde dat Milieudefensie juist zijn best doet om ervoor te zorgen dat boeren het halen van de klimaatdoelstellingen als uitdaging zien. Zodat de boer de rol krijgt van oplosser in plaats van veroorzaker. En dat er oplossingen komen waarmee de boer ook wat kan verdienen. De lasten van het oplossen worden nu te vaak eenzijdig neergelegd bij de boeren.

Er blijft wel een meningsverschil over. Milieudefensie ziet dat de landbouwsector nu technische oplossingen zoekt om de CO2 uitstoot etc. te verminderen. Dat zal tot 2030 zeker

vermindering van broeikasgassen opleveren. Daarna zal je het in de ogen van Milieudefensie toch echt moeten hebben over verkleining van de veestapel.

Melkveehouder Hans Geurts legt uit dat er verschil is in uitstoot van broeikasgassen. De uitstoot van een koe, via de adem en als gevolg van vertering van het eten, hoort bij een korte kringloop. De koe stoot niet meer uit dan dat zij opneemt uit de planten en de lucht. Planten hebben dit in eerste instantie zelf uit de aarde en lucht gehaald en daarmee is de kringloop rond. Daarnaast ziet hij een lange kringloop, waarbij mensen machines, tractoren en kunstmest gebruiken, waardoor extra broeikasgassen geproduceerd worden. Hij vindt dat we ons moeten concentreren op het sluiten van deze kringloop.

In de workshop zijn ook oplossingsrichtingen aan bod gekomen zoals:

- minder transport, o.a. door op eigen grond veevoer te produceren en zo min mogelijk te importeren.
- minder kunstmest gebruiken, levert enorme CO2 winst op.
- zoveel mogelijk dieren in de wei, wat minder bewerkingskosten geeft.
- zoveel mogelijk grasland dat met organische stof wordt bemest met als gevolg extra vastlegging van koolstof en minder krachtvoer nodig en minder bewerking door machines nodig.
- combinatie van grassen en kruiden in het grasland stoppen, bijv. klaver bindt stikstof uit de lucht in de plant; maar het maakt ook de voeding rijker.
- aanpassing mestbeleid, zodat minder kunstmest nodig is.

Deze oplossingen vergen veel samenwerking tussen milieudeskundigen, boeren en politiek, zowel regionaal, landelijk als op Europees niveau. Het is duidelijk dat gezamenlijk de schouders eronder zetten tot oplossingen kan leiden. Nu nog doen!

Verslag: Caro Goudriaan

Workshop 15 – Greenhabit

[Green Habit](#) is een methode om een gezonde leefstijl vol te houden. Presentatrice Chantal Linders start met een verhaal over een schijnbaar permanente lichamelijke aandoening die volgens haar huisarts alleen met medicatie te verhelpen zou zijn. Nadat ze echter na hier (te) lang van uit te zijn gegaan praktisch kennis had gemaakt met de filosofie van greenhabit (groene gewoonte) bleek dit helemaal niet zo te zijn. Een geheel andere levensstijl in al zijn facetten hielp haar permanent van die aandoening af.

Greenhabit; gewoonte nieuw inrichten, is gebaseerd op 5 basiselementen: Gezond eten, Bewegen, Ontspannen, Positief denken en Sociale omgeving.

Elke dag aandacht aan deze elementen besteden om hiermee een gezonde levensstijl te ontwikkelen. De methodes van greenhabit duren 3 maanden. Indien men na drie maanden door wil gaan zijn er, ook telkens voor 3 maanden de methoden voor de gevorderden en de master. Extra aandacht is er voor elementen die dit nodig hebben.

Gewichtsafname, tegengaan lichamelijke ongemakken, persoonlijke groei op het gebied van pro-activiteit, omgaan met stress, zelfvertrouwen en weerbaarheid. Kort samengevat herkrijgt men weer de regie over zijn leven.

Hoe werkt het in de praktijk:

- Downloaden App – Game
- Starterspakket met dag-, geluks- en post-it boekje.
- Elke dag een stimulerend c.q. uitdagend leuk bericht, leuke foto of leuk filmpje

Gezonde voeding: Je leert goede voedselkeuzes te maken. Na 12 weken gezond eten, verlies je overtollig vet, voel je je beter, gezonder, en heb je energie voor twee. Gezond eten wordt een tweede natuur en je hoeft er minder bij na te denken. We gaan uit van de 80-20 regel, dat wil zeggen 80% gezond en 20% minder gezond.

Hoe kleiner de doelen hoe makkelijker ze te halen zijn. Zonder inzet lukt het nooit...

Verslag: Bert van Landeghem

Film – Bodemboeren

Bij de Nieuwe Scène, een bioscoop in Venlo, draaiden ze speciaal voor de Voedselkaravaan de film [Bodemboeren](#). Hier liet men zien hoe boeren ervoor zorgen dat hun grond rijk aan dieren en grondstoffen is. Dit doet men door de samenstelling van hun bodem te beïnvloeden. Ze proberen zo veel mogelijk biodiversiteit in de bodem te krijgen. Boven de grond, waar de koeien op grazen, laten de boeren het gras tot 15 cm staan en niet lager zodat de bodem niet uitgeput zou raken. De boeren die te zien waren in de film vertelden dat ze het belangrijk vonden dat het natuurlijke proces zijn gang kan gaan.

Zo vonden ze het op het gebied van productie belangrijk dat de kwaliteit van voedsel prioriteit krijgt boven de productie(hoeveelheid). De boeren gaven vooral tips wat anderen met hun grond konden doen om de kwaliteit van de gewassen te bevorderen zonder meer bestrijdingsmiddelen te gaan gebruiken. De bodem geeft een basis voor een kwalitatief rijk product.

Ook lieten de boeren geen koolstof in de grond 'pompen'. Door de samenstelling van de grond, konden deze planten via de bodem al koolstof opnemen. Dit is uiteindelijk dus een win-win situatie, omdat je kosten bespaart wanneer je de grond als goede basis neemt voor je product.

Al met al geeft de film je een beeld hoe de bodem eruit ziet en hoe een grote impact deze heeft op het gewas wat op deze bodem geteeld wordt.

Verslag: Cindy de Renett en Indy Aegenend

Eindredactie: Guus Geurts

Voor opmerkingen en vragen: guusgeurts@yahoo.com

30 november 2018

Voedsel Karavaan Noord-Limburg / Zuidoost-Brabant is mede mogelijk gemaakt door:

