

Plattelands
Ontwikkelings
Programma
Regiebureau

Themanummer Voedsel en gezondheid

POP3-projecten in de schijnwerper

Voorwoord

Beste lezer,

Voor je ligt het themanummer Voedsel en gezondheid. Een boeiend onderwerp dat steeds meer in de belangstelling komt. Het raakt mij ook persoonlijk, omdat ik voordat ik bij het Regiebureau POP kwam werken, bij het ministerie van VWS met voedsel en gezondheid bezig ben geweest. Het is dan ook een onderwerp dat zowel het ministerie van LNV als VWS aangaat. Voedsel en gezondheid is dus een Rijksdossier. Ook de hele keten en daarmee een groot aantal actoren is hierbij betrokken.

Ik zie ook dat de samenwerking tussen de beide ministeries en met de actoren in de keten steeds intensiever wordt. Dat blijkt onder andere uit de onlangs uitgebrachte beleidsevaluatie van de Voedselagenda 2016-2020. In de Kamerbrief geven de beide ministeries aan dat ze de visie en de beleidsinstrumenten ten aanzien van gezond en duurzaam voedsel gezamenlijk en

met betrokkenheid van de ketenpartijen gaan uitwerken.

In het themanummer staat een diversiteit aan verhalen over voedsel en gezondheid. Opvallend is dat er veel wordt onderzocht op dit thema. Dat is ook nodig, want de relatie tussen voedsel en gezondheid is complex. Zo is het nog erg lastig voor een producent om een gezondheidsclaim op een product te leggen. In het themanummer is te lezen dat onder andere universiteiten en hogescholen aan dit interessante thema werken, dat voor iedereen van belang is.

Ook in POP-projecten zijn verschillende partijen hiermee bezig. Het aantal is nog niet groot in relatie tot het belang van het onderwerp. We hopen initiatiefnemers met het themanummer te inspireren om voedsel en gezondheid in het kader van het nieuwe GLB-programma op te

pakken. Ook dan zijn er weer volop mogelijkheden voor innovatie-, kennis- en LEADER-projecten. Ook in het nieuwe GLB worden initiatiefnemers uitgedaagd om met praktijkprojecten te komen. Met andere woorden, ook dan is de landbouw- en plattelandspraktijk aan zet.

Veel leesplezier!

Henk Reinen

Directeur Regiebureau POP



Inhoud

Voorwoord 2

“Voor gezonde voeding is een systeemverandering in de landbouw nodig” 4

Interview met Alex Datema, melkveehouder in Groningen en nauw betrokken bij de ontwikkeling van het GLB

Teelt die in verbinding is met de bodem zorgt voor gezond voedsel 7

Interview met Bregje Hamelynck, van CSA-tuinderij Ús Hôf in het Friese Sibrandabuorren

Onderzoeken naar voedsel en gezondheid 10

Lokaal voedsel voor bewoners van zorginstellingen 11

Project: Zorg om voedsel

Zorginstelling en boeren gekoppeld voor gezonde voeding 15

Project: Korte voedselketens Brummen

Nationale initiatieven 18



Terug naar rauwe melk 19

Interview met Ton Baars, senior onderzoeker immunopharmacology aan de Universiteit Utrecht

“Het is wel even een hele andere manier van boeren” 22

Project: Ut Rond: zuivelproduct met meerwaarde voor mens, dier, milieu en klimaat

“Ik wist niet dat er zóveel verschil zat in pompoenen” 25

Project: Bio Kwaliteit (Gelderland) en Bio Plus Kwaliteit (Overijssel)

“Onze slogan is: lekker en gezond” 28

Project: Aans met gruunten

Europese weetjes 32

Hoe kan de landbouw bijdragen aan een gezond voedselsysteem? 33

Interview met Frederieke Praasterink en Herman Peppelenbos, HAS Hogeschool Den Bosch

Wat is jouw droom? 36

Colofon 37



“Voor gezonde voeding is een systeemverandering in de landbouw nodig”

De Wetenschappelijke Raad voor Integrale Duurzame Landbouw en Voeding (RIDLV) heeft vorig jaar het rapport **Gezondheid in Drievoud** uitgebracht. Dit rapport gaat over de relatie tussen de gezondheid van bodem, voedsel en mens. Alex Datema, melkveehouder in Groningen en nauw betrokken bij de ontwikkeling van het GLB, is lid van deze Raad. Hij geeft zijn kijk op de relatie tussen voedsel en gezondheid.



Wat betreft de insteek van het rapport 'Gezondheid in Drievoud' geeft Datema aan: "Als je gezondheid als uitgangspunt neemt, wat betekent dat voor keuzes die je maakt voor de landbouw, de inrichting van het landelijk gebied en de inrichting van de maatschappij? Er is door ons geen onderzoek gedaan of nieuwe dingen bedacht. Bestaande ideeën en onderzoeken

hebben we samen gebracht in één overzichtelijk document. Daaruit bleek dat biodiversiteit een belangrijk onderwerp is, maar dus ook gezondheid van bodem, voedsel en mens. Tot nu toe zijn die onderwerpen gefragmenteerd bekeken, maar niet in samenhang met elkaar. We hebben geprobeerd het verband tussen de onderwerpen te laten zien."

Gezondheid van voedsel

Wat betreft de gezondheid van voedsel zegt Datema: "De voedselveiligheid in Nederland is heel hoog, mensen worden bijna niet meer ziek van voedsel. Maar of het voedsel in zichzelf gezonder is dan 20 tot 30 jaar geleden, is de vraag. Kijk bijvoorbeeld eens naar bewerkt voedsel. De ingrediënten zijn misschien wel

gezond, maar als je het ultra bewerkt, is het niet zo gezond meer als het oorspronkelijke product. Ook de nadruk op hoge productie in de landbouw heeft invloed op de voedingsstoffen in het product. Die liggen veel lager dan enkele decennia terug. Er is veel te winnen in de manier waarop je voedsel produceert en de manier waarop je het aanbiedt.”

Gezondheidszorg en voedsel

Datema: Onze redenatie is geweest: als we ervoor kunnen zorgen dat de gemiddelde mens gezonder wordt, dan leidt dat tot kostenbesparing en minder patiënten in de gezondheidszorg. Als je in zorginstellingen gezondere producten inkoop, zou dat ervoor kunnen zorgen dat mensen minder lang in het ziekenhuis hoeven te verblijven. Je zou bijvoorbeeld kunnen stellen dat inkoop moet voldoen aan een bepaalde voedingswaarde.”

Datema heeft een heel praktisch idee om landbouw en gezondheidszorg meer met elkaar te verbinden: “Mensen die in het Academisch Ziekenhuis in Groningen liggen, krijgen een maaltijd geserveerd met een briefje waarop staat waar het voedsel geproduceerd is. Hierbij zit een uitnodiging om na de ziekenhuisopname bij de boerderij te komen kijken hoe de producten zijn geproduceerd.”

Relatie tussen microbiom van de bodem en van de mens

Op de vraag of het microbiom van de bodem een relatie heeft met het microbiom van de mens, antwoordt Datema: “Jazeker, in ons rapport worden verschillende onderzoeken aangehaald waarin het verband wordt aangetoond. De gezondheid van de bodem kan dus via het voedsel indirect gevolgen hebben voor de gezondheid van de mens. In de bodem spelen zich allerlei biologische processen af, waar we nog maar heel weinig van begrijpen. Daar liggen grote kansen.

“Hoe gezond kan ik produceren”

Dat betekent wel dat je in de landbouw op een andere manier naar je productie moet kijken. Niet ‘hoeveel kan ik produceren’, maar ‘hoe gezond kan ik produceren’. De belangstelling van de agrarische sector voor de bodem is de laatste jaren weliswaar enorm gegroeid, maar daarbij gaat het over: hoe krijg ik de bodem zo goed dat ik zoveel mogelijk kan produceren.”

Grote afstand tussen de boer en gezondheid voedsel

Op de vraag hoe Datema daar op zijn bedrijf mee om gaat, zegt hij: “Eerlijk gezegd: dat gaat

nu niet verder dan dat ik daar over nadenk. Ik zie geen handvatten om concreet stappen te zetten op mijn bedrijf. We gebruiken geen gewasbeschermingsmiddelen, we proberen zuinig op onze bodem te zijn en we doen aan agrarisch natuurbeheer. Wat dat betekent voor de kwaliteit van mijn melk, dat weet ik niet. Kruidenrijk grasland bijvoorbeeld zal absoluut gezonder zijn voor de koe dan het eenzijdige grasland dat ze nu voorgeschoteld krijgt. En dat zal weer leiden tot gezondere melk en gezonder vlees.”

“Je zult in de hele keten – van consument tot boer, toeleverende en verwerkende industrie – moeten kijken: als we het op een andere manier willen, wat hebben we dan nodig? Dat begint denk ik bij onderwijs. De boer van de toekomst zit nu op school. Maar ook andere kinderen moeten we ervan bewust maken dat voedsel een enorme impact heeft op je gezondheid.”

“Verandering is nodig”

Concluderend zegt Datema: “In de kreet ‘de boer als apotheker van de toekomst’ zit wat mij betreft een grote waarheid. Maar dat vraagt een verandering in de manier waarop wij voedsel produceren en de manier waarop mensen dat tot zich nemen. Daar wordt in het RIDLV-rapport op ingegaan”



**Teelt die in verbinding
is met de bodem zorgt
voor gezond voedsel**

Ús Hôf in het Friese Sibrandabuorren is de naam van de Community Supported Agriculture (gemeenschapslandbouw of CSA) tuinderij van Bregje Hamelynck en Michel Pauluis. Je zou kunnen zeggen een samenwerking tussen boer, burger én de natuur. Hoe zit dat precies? Hamelynck legt het graag uit.

De directe samenwerking tussen boer en burger is volgens Hamelynck een sleutelfactor voor omschakeling naar een duurzamere landbouw. Een stabiel inkomen voor de boer en een gezonder product voor de burger; vers, lokaal en seizoensgebonden voedsel wordt door het CSA concept beschikbaar voor iedereen. Bijdragen aan meer biodiversiteit, geen bestrijdingsmiddelen gebruiken en een vruchtbare bodem zijn daarbij belangrijke voorwaarden. Het is landbouw die koolstof vastlegt in plaats van uitstoot, de kringloop zo veel mogelijk sluit, stikstof bindt in de bodem en bijdraagt aan de leefbaarheid van het platteland.

Bredere samenwerking in voedselcoöperaties

Het CSA-netwerk bestaat uit boeren en tuinderijen die werken met abonnees. Hamelynck: "Wij zijn ook lid van het CSA-netwerk en bij [Ús Hôf](#) kunnen burgers per seizoen of per

kwartaal hun abonnement betalen. Je kunt dan zelf wekelijks de groenten oogsten wanneer het jou schikt. En als je geen tijd hebt, kun je ook een abonnement nemen waarbij wij een groentetas voor je klaarzetten." Daarnaast zitten

“Door kleinschalig te boeren en lokaal te leveren dragen we ook bij aan een vermindering van CO₂-uitstoot”

er in het CSA-netwerk ook voedselcoöperaties. Collectieven van burgers die gezamenlijk inkopen bij lokale boeren en tuinders. Hamelynck: "Wij denken dat ieder dorp en iedere wijk eigenlijk

Bregje Hamelynck



zijn eigen tuinderij zou moeten hebben en zijn eigen voedselcoöperatie. Door kleinschalig te boeren en lokaal te leveren dragen we ook bij aan een vermindering van CO2-uitstoot. Wij hebben met onze leden [Voedselcoöperatie Ús Iten](#) opgericht. Je kunt dan via een webshop, naast de groenten van Ús Hôf, ook al je andere dagelijkse boodschappen bestellen en afhalen bij ons.”

Voedsel gevoed door de bodem

En de samenwerking met de natuur? Hamelynck: “Gezonde groenten zijn groenten die verbinding hebben kunnen maken met de bodem. Want in de bodem zitten allerlei voedingsstoffen, mineralen en sporenelementen die wij als mens nodig hebben als bouwstoffen. Dat vinden wij belangrijk en daarom werken wij met [permacultuur](#). Wij werken niet met kunstmest en het bodemleven wordt zo min mogelijk verstoord door ploegen of frezen. Wij noemen onszelf wel bodemboeren. We geven voeding in de vorm van compost aan de bodem, waardoor het bodemleven weer op gang komt. Het bodemleven maakt de voedingsstoffen in de bodem beschikbaar voor de planten en doordat de planten voedingsstoffen uit de bodem kunnen opnemen, zijn deze groenten dus gezonder dan de gemiddelde groenten in de supermarkt.”

“Het is belangrijk dat je die maatschappelijke belangen goed vertaalt in meetbare indicatoren waar je vervolgens op kan gaan sturen”

Regelgeving met oog voor de toekomst

Hamelynck ziet in de toekomst graag dat voor initiatieven, zoals dat van hen, de regelgeving meer wordt afgestemd op deze vorm van landbouw. Ze denkt daarbij bijvoorbeeld aan de regels voor het verwerken van compost. Hamelynck: “Als wij aan onze leden vragen om hun groenteafval terug te brengen, zodat we dat als compost zouden kunnen gebruiken, dan mag dat niet. Wij worden dan gezien als een afvalverwerkingsbedrijf en dat zou een hele bedrijfsaanpassing geven met een andere vloer et cetera. Deze regels zijn natuurlijk bedoeld om het milieu te beschermen, maar voor ons zijn die regels dan weer zo streng en generiek dat wij daardoor dus niet onze eigen groenteresten terug kunnen brengen op ons land.”

Sturen op gemeenschapsdoelen

Voor het nieuwe Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) hoopt Hamelynck dat dit publieke geld vooral gebruikt wordt om te bereiken wat de gemeenschap wil, namelijk schoon water, biodiversiteit en het vastleggen van koolstof om klimaatverandering tegen te gaan. Hamelynck: “Het is belangrijk dat je die maatschappelijke belangen goed vertaalt in meetbare indicatoren waar je vervolgens op kan gaan sturen. Als een boer daar goed op presteert, kun je hem daarvoor belonen. Ik vrees dat nu de inspanning wordt beloond en niet het resultaat, waardoor bijvoorbeeld boeren die al heel ver ontwikkeld zijn en bijvoorbeeld permacultuur gebruiken of biologisch produceren niet beloond worden naar hún resultaat.”

Onderzoeken naar voedsel en gezondheid

Verkennde studie naar de relatie gezonde bodem, gezond gewas en vee en humane gezondheid

Er zijn aanwijzingen dat het gehalte aan voedingsstoffen in landbouwproducten de afgelopen decennia is afgenomen. Kan gezondheid een *driver* zijn om van een landbouw die gericht is op 'veel productie op kleine schaal' te veranderen naar een landbouw die zich richt op kwaliteit van het product? In deze studie, uitgevoerd door de Transitie Coalitie Voedsel en het Louis Bolk Instituut is zowel literatuuronderzoek gedaan als onderzoek in het veld, waarbij zes pioniers in de landbouw hun visie hebben gegeven. Of hun producten gezonder zijn? 'Dat moet haast wel', zeggen zij, al was het alleen maar omdat er geen chemische middelen worden gebruikt. Wanneer de positieve relatie tussen gezonde bodem en gezond product ook kan worden aangetoond, zal de markt vanzelf volgen. Voor gezondheid als versneller van vernieuwende landbouw moet de toegevoegde waarde op productniveau wel aantoonbaar en aansprekend zijn. Grootste winst wordt echter behaald als mensen gezonder gaan eten. Slechts 10% van de Nederlandse bevolking eet volgens de richtlijnen goede voeding.



Medicinale kracht van voeding

Dat bepaalde voeding, zoals vezelrijk eten, vers fruit en groente gezond is, is algemeen bekend. Maar wat maakt die groenten dan zo gezond? [Farmacologen van de Universiteit Utrecht](#) ontdekten dat veel voedingsstoffen een vergelijkbare werking hebben als medicijnen. Uit een inventarisatie van meer dan 200 onderzoeken over dit thema bleek dat sommige voedingsstoffen zich kunnen hechten aan cellen en daarmee het immuunsysteem kunnen beïnvloeden, net zoals geneesmiddelen. Voedingsstoffen kunnen op die manier de processen in cellen een positieve kant op sturen. Meer aandacht voor de medicinale werking van voedsel kan volgens de onderzoekers bijdragen aan een gericht dieet om bepaalde aandoeningen tegen te gaan of te voorkomen. Het kan geneesmiddelen niet vervangen, waarschuwen de onderzoekers, maar voeding kan zeker dienen als ondersteuning van de medicatie.

Topsectorproject 'De Waarde(n) van Groenten en Fruit'

Iedereen weet dat het eten van groenten en fruit goed voor je is. Maar wat is het effect van groenten en fruit dan precies op onze gezondheid? En hoe kunnen we de gezondheidswaarde van versproducten in kaart brengen? In het project 'De Waarde(n) van Groenten en Fruit' werken ondernemers samen met kennisinstellingen aan een betere onderbouwing van het effect van nutriënten op het lichaam en de gezondheidswaarde van versproducten.

Twaalf bedrijven en vier kennisinstellingen zijn bezig met de inhoudsstoffen van tomaten, wortels, broccocress en nog een vierde te kiezen product. In het vierjarige programma worden twee innovatieve meetmethoden ontwikkeld en gecombineerd. Deze methodes zullen in de toekomst bijdragen aan zowel efficiëntere en goedkopere controles, als aan het beter in kaart van het gezondheidseffect.



Oproep PPS-projecten Landbouw, Water, Voedsel biedt kansen voor voedsel en gezondheid

De topsectoren Agri & Food, Tuinbouw & Uitgangsmaterialen en Water & Maritiem openen op 1 april 2022 hun [gezamenlijke oproep voor PPS-projecten](#). De nieuwe projecten starten in 2023. Het beschikbare budget is ca. €13 miljoen per jaar. De oproep is bedoeld voor onderzoeksprojecten waarin bedrijven, brancheorganisaties, NGO's en publieke organisaties met erkende onderzoeksorganisaties samenwerken. De projecten worden uitgevoerd als publiek-private samenwerking (PPS). Ook voor projecten op het gebied van voedsel en gezondheid zijn er mogelijkheden in deze openstelling. Samenwerkingsprojecten met de Topsector Life Sciences & Health worden namelijk extra gestimuleerd.

Lokaal voedsel voor bewoners van zorginstellingen

Linge's Zorglandgoed op het Gelderse platteland.

“Groen verbindt, maakt gelukkig en is gezond.” Zo omschrijven directeur Nicoline van Iperen en facilitair manager Cor van den Berg in het kort de visie van Stichting Linge’s Zorglandgoed in het Gelderse Rump. De kleinschalige woonzorgvoorziening voor mensen met dementie werkt samen met andere partners in het POP3-innovatieproject ‘Zorg om voedsel’, waarvan Loes van Loenen projectleider is.

Tien jaar geleden startten Van Iperen en Van den Berg, partners in zaken en privé, met plannen maken voor een ecologische woonzorggemeenschap die zelfvoorzienend is. In 2019 is hun droom werkelijkheid geworden. Tussen de weilanden op het Betuwse platteland staat een vriendelijk ogend gebouw, afgewerkt met hout en omringd door 17 hectare eigen grond met waterplassen, een moestuin, scharrelende kippen en varkentjes en jonge hoogstamfruitbomen: [Linge’s Zorglandgoed](#). Het biedt woonruimte en zorg aan 35 tot 37 mensen met dementie; ook vindt er dagbeleving plaats.

Groen en zorg

Groen en zorg is de basis van Linge’s zorglandgoed. De bewoners staan er centraal, niet hun ziekte. “Een mens is als een taart die uit verschillende parten bestaat. Slechts een

klein stukje van die taart is het ziektzijn,” aldus Van Iperen. De nadruk ligt op wat wel mogelijk is en waarvan bewoners genieten. Wandelen in de omgeving, eieren van de eigen kippen rapen en eten, werken in de moestuin, stoofperen plukken met kinderen en kleinkinderen en – heel



Nicoline van Iperen en Cor van den Berg van Linge’s Zorglandgoed.

Ambitie ‘Zorg om voedsel’

‘Zorg om voedsel’ startte in 2020 en is gesubsidieerd vanuit het Plattelandsontwikkelingsprogramma (POP3). Het doel van het project is om zorginstellingen enthousiast te maken om lokaal voedsel in te kopen voor hun bewoners. Linge’s Zorglandgoed dient als pilotproject.

Linge’s Zorglandgoed wil haar bewoners voorzien van gezond en duurzaam voedsel, het liefst van eigen teelt. Bewoners verbouwen als dagbesteding zelf groenten, fruit en kruiden op natuurinclusieve wijze. Linge’s Zorglandgoed is echter niet in staat volledig zelfvoorzienend voedsel te produceren. Daarom worden ook producten afgenomen van ondernemers uit de directe omgeving (korte keten). Met hen heeft Linge’s Zorglandgoed een samenwerkingsverband opgezet dat zich steeds verder uitbreidt.

Initiatiefnemer van het project is Linge’s Zorglandgoed, dat samenwerkt met Stadsboerderij Caetshage, een biologische zorgboerderij in Culemborg die groente en fruit teelt, en de gemeenten Culemborg, West Betuwe en Tiel. De ambitie van de projectleden is het korte ketenconcept verder te verspreiden. Er wordt gepoogd nog tien andere zorginstellingen te betrekken en een regionaal en robuust netwerk van korte ketenpartners op te bouwen.

belangrijk – zelf de maaltijd klaarmaken. Elke avond bereiden de bewoners en hun begeleiders drie verschillende menu's. Die bevatten ingrediënten uit eigen tuin of van aanbieders in de omgeving, zoals de plaatselijke bakker, slager en supermarkt. "Het gaat om het verbinden met je omgeving," aldus Van den Berg.

Interviews

Loes van Loenen is de projectleider van 'Zorg om voedsel'. Ze begon met het maken van een overzicht van voedselproducenten, korte keteninitiatieven en zorginstellingen in de regio. Vervolgens hebben drie studenten aan de Hogere Agrarische School (HAS) als afstudeeropdracht interviews afgenomen. Van Loenen had voor de inhuur van de studenten alvast budget in de subsidieaanvraag gereserveerd. Hoofdvraag was: Willen agrarisch ondernemers er moeite in steken om hun producten af te zetten bij zorginstellingen? En wat bleek? De bekendheid bij producenten over lokale afzet was klein; vooral de kleinschalige fruittelers hadden interesse.

Voedselkilometers

Van Loenen stapte vervolgens met een inventarisatie van enthousiaste producenten naar de coöperatie [Puur Betuws](#), een platform dat streekproducten aanbiedt. Zij ziet de

samenwerking als een win-winsituatie. "Ik droeg bij het platform nieuwe afnemers en lokale producenten aan en bij zorginstellingen, die over het algemeen slecht van hun gangbare 'groothandelinkoop' afkomen, vertelde ik over het platform met streekproducten." Over de term 'lokaal voedsel' kan echter gediscussieerd worden. Van Loenen: "Het is voedsel dat zo min mogelijk kilometers heeft afgelegd. Het kopen van een ananas bij de plaatselijke supermarkt, valt daar dus – strikt genomen – niet onder."

“Er zijn nu eenmaal minder tuinbouw-bedrijven of ze zijn heel groot en willen liever naar de veiling”

Zelf produceren en appels en peren

De resultaten van het project tot nu toe zijn tweeledig. Zorg om voedsel informeert zorginstellingen welke lokale producten ze bij welke regionale producenten kunnen inkopen. Daarvoor organiseert en financiert het project onder meer netwerkbijeenkomsten waar producenten en zorginstellingen kennismaken



Loes van Loenen, projectleider Zorg om voedsel.

met elkaar. Tijdens de bijeenkomsten bleek dat zorginstellingen ook zeer geïnteresseerd zijn in het zelf produceren van voedsel als dagbesteding.

En dat komt goed uit, want het lokaal inkopen van groente bleek lastig in de Betuwe. "Er zijn nu eenmaal minder tuinbouwbedrijven of ze

zijn heel groot en willen liever naar de veiling," geeft Van Loenen aan. Het inkopen van lokaal geproduceerd fruit is in de Betuwe juist voor de hand liggend. "Appels, peren, frambozen, aardbeien, bessen, kersen en pruimen. Dat is niet heel veel duurder en zorginstellingen kunnen die eenvoudig in kisten afnemen."

Van Loenen is positief gestemd: zij gaat ervan uit dat aan het eind van het project de bewoners van tien Betuwse zorginstellingen meer lokaal geproduceerd voedsel eten.



Netwerkbijeenkomst voor zorginstellingen en regionale voedselproducenten met een lezing van Machteld Huber, grondlegger van het gedachtegoed van 'Positieve Gezondheid'.

Projectnaam

Zorg om voedsel

POP3-subsidie

€ 101.805

Maatregel

Samenwerking voor innovatie

Projectleider

Loes van Loenen,
loes@zorgomvoedsel.nl

Meer weten over het project

[Zorg om voedsel](#)

[Linge's Zorglandgoed](#)

[Puur Betuws – Lokaal Sociaal Lekker](#)

Zorginstelling en boeren gekoppeld voor gezonde voeding

Tekst: Corianne Roza, Rozatekst
Foto's: Marijn Struik, Happyland en Stentor



Wat als zorginstellingen voedingsmiddelen rechtstreeks van de boer kopen? Resulteert dat in een gezond verdienmodel voor boeren, gezonde voeding voor cliënten van de instelling en een gezonde productiemethode voor de omgeving? “Bij afloop van het project ‘Korte Voedselketens in Brummen’, konden we hierop volmondig ‘ja’ zeggen”, zegt Marijn Struik van Happyland. Later veranderde dat.



Marijn Struik

“Philadelphia Zorg, een zorginstelling voor mensen met een beperking, wilde dolgraag een relatie aangaan met de omgeving, door in te kopen bij lokale leveranciers”, vertelt Struik van Happyland. Zijn organisatie bracht de zorginstelling in contact met twee boerenbedrijven in de omgeving van Brummen. De Nieuwenburgt levert onder meer biologische graanproducten, vlees, groenten, melk en kaas, De Meander produceert biologisch-dynamisch groenten en fruit. Philadelphia deed mee met drie locaties. Later betrok Happyland ook ouderenzorginstelling Domus Magnus, op landgoed Klein Engelenburg in Brummen.

Prijsprobleem opgelost

“De Nieuwenburgt en De Meander hadden al ervaring met rechtstreeks leveren. De bedrijfsvoering was al aangepast op korte

ketens. Ze leverden geen bulk, maar porties en verpakten zelf. De Nieuwenburgt leverde met een bestelautootje producten bij afnemers aan huis. Logistiek was dus niet het probleem. De prijs wel”, zegt Struik.

Zorginstellingen werken met inkoopbudgetten. Het duurde lang om het eens te worden over de prijs. De oplossing was om verder te kijken dan alleen de inkoop. Philadelphia Zorg kon ook arbeid en de financiering van een stuk dagbesteding inbrengen. Een aantal cliënten ging op de boerderij meewerken en twee keer per week verse producten bij de boerderij ophalen. Struik: “We hebben ontdekt dat een fatsoenlijk verdien- en inkoopmodel wél haalbaar is als je diensten uitruilt.”

Groenteshakes

Na afronding van het project, in mei 2019, waren de partijen zo enthousiast dat ze de samenwerking wilden laten groeien. Philadelphia Zorg overwoog een elektrische bakfiets aan te schaffen om de producten op te halen. Cliënten van Philadelphia Zorg zouden voedsel schoonmaken en snijden voor de keuken van Domus Magnus. De koks van Philadelphia waren geïnspireerd door de verse producten uit de buurt

en gingen hiermee anders koken. “Er stonden voor het eerst groenteshakes op het menu. We kregen te horen dat dankzij de aandacht voor gezonde voeding het medicijngebruik van cliënten omlaag ging. Kortom, het ging goed.”

Aanjagers weg

“Een suffe doodoener, maar toen kwam corona”, constateert Struik. Personeel van de zorginstelling Philadelphia kreeg andere taken, de koks die het belang van gezonde voeding zo goed over konden brengen stopten, de manager die zo geporteerd was van de band met de regio en gezonde voeding vertrok. Struik: “Dan zie je hoe het welslagen van een idee afhangt van mensen die het aanjagen. De volgende manager zag de inkoop van voeding vooral als post om op te bezuinigen en had weinig oog voor de winst op andere terreinen.”

Effect onderbouwen

Philadelphia Zorg stopte met de lokale inkoop van voedingsmiddelen. “De vervolgafspraken lagen helaas niet vast in een contract. Ik had heel graag met feiten willen onderbouwen dat je met consequente, langdurige gezonde voeding en dagbesteding inderdaad dure medicijnen kunt besparen. Dat is een dikke plus voor de gezondheid van de cliënten. En van het geld dat je bespaart, kun je de hogere inkoopsprijs van

gezonde voeding betalen”, stelt Struik. “Het is mijn droom dit onderzoek alsnog ergens bij een zorginstelling uit te voeren, samen met het Louis Bolk Instituut, dat ik al hiervoor had benaderd. POP subsidieert dergelijk onderzoek tot nu toe niet, dus daar zou andere financiering voor moeten komen. Of POP moet binnen het nieuwe GLB andere criteria gaan hanteren.”



Projectnaam

Korte voedselketens Brummen 1 en 2

POP3-subsidie

Totaal € 93.465

Maatregel

Samenwerking voor Innovatie

Projectleider

Marijn Struik

Meer weten over het project

[Korte voedselketens Brummen](#)

Nationale initiatieven

Evaluatie Voedselagenda

Onlangs is de evaluatie van het [Beleid van de Voedselagenda 2016-2020](#) naar buiten gebracht. Onder de paraplu van deze Voedselagenda zijn in de periode 2016-2020 diverse activiteiten uitgevoerd: Jong Leren Eten, Transparantie in de voedselketen en Kennis en innovatie. Overkoepelend gezien zijn de verschillende stakeholders tevreden met de inzet, samenwerking rondom en uitkomsten van de activiteiten. Tegelijk constateert de evaluatie dat er geen sprake is geweest van een integraal voedselbeleid.

In de bijbehorende [Kamerbrief](#) geeft het kabinet aan dat een duurzaam voedselsysteem van groot belang is. Het draagt bij aan de klimaatdoelen, het milieu en een goede gezondheid. De minister van LNV geeft aan dat hij het beleid, aan de hand van de aanbevelingen uit het rapport, samen met de staatssecretaris van VWS vorm gaat geven. De aanbevelingen zijn onder andere:

- Werken aan een integraal voedselbeleid
- Maak scherpe keuzes en formuleer heldere doelen
- Voer regie en werk een implementatiestrategie uit voor het integraal voedselbeleid

Biologische producten en gezondheid

In de [Greenpaper Biologisch & gezondheid](#) gaat Bionext, de ketenorganisatie van biologische landbouw, in op vragen over biologische landbouw en voeding. Hierbij zijn ze uitgegaan van wetenschappelijk onderzoek, data van kennisinstellingen en eigen inhoudelijke experts.



Gezond voedsel in zorginstellingen

Diverzio is een organisatie die gezond, smakelijk en duurzaam eten stimuleert in zorginstellingen. Een belangrijk onderdeel van het werk van Diverzio is het programma [Duurzaam en gezond aan tafel](#). Verspreid over het land nemen circa 120 zorginstellingen aan dit programma deel. Het programma is gebaseerd op:

1. gezonde, verse maaltijden
2. duurzame en lokale inkoop
3. gastvrijheid en maaltijdtevredenheid
4. terugdringen van voedselverspilling



Monitoring van Nederlandse voedselomgeving

Het meeste voedselaanbod en de promoties in supermarkten en horecaketens vallen niet in de Schijf van Vijf en stimuleren geen gezonde voedselkeuzes. Rond de 80% van het aanbod, de aanbiedingen en de instore promoties van supermarkten valt niet in de Schijf van Vijf. De productgroepen niet-alcoholische dranken, alcohol, snoep, koek, vlees en gevogelte werden het meest aangeboden door supermarkten. Deze beslaan samen al 36% van het gehele assortiment.

Deze constatering staat in het rapport [Monitoring van de mate van gezondheid van het aanbod en de promoties van supermarkten en horeca](#). Dit onderzoek is uitgevoerd in opdracht van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Ze adviseren om het beleid en zelfregulering van supermarkten en horeca te volgen en waar nodig bij te sturen.

Voedsel en gezondheid door het Regiebureau POP

Het Regiebureau POP heeft twee activiteiten georganiseerd over Voedsel en gezondheid

1. Op 27 september 2018 is samen met [Active Health Foundation](#) de 'Tafel van de Toekomst Gezondheid & natuurinclusieve landbouw' georganiseerd. Dit was een verkenning van het thema 'gezondheid als waarde' in relatie tot natuurinclusieve landbouw'.



2. Op verschillende terreinen zijn koplopers bezig met vitaal voedsel: onder andere op landbouwbedrijven, bij het meetbaar maken van vitaliteit en bij het onderzoek naar de relatie met de humane gezondheid. Op 24 juni 2021 is daarom de webinar 'Vitaliteit van voedsel' georganiseerd. Deze inspiratie-/werksessie is gehouden om inspiratie op te doen, kennis te delen en om plannen te maken. Als resultaat van deze webinar is inmiddels een groep personen bezig om een Community Vitaal Voedsel op te starten.

Wie nieuwsgierig is naar deze activiteiten kan contact opnemen met het [Regiebureau POP](#).

Terug naar rauwe melk



Producten zoals rauwe melk en rauwmelkse kefir spelen wel degelijk een rol in het versterken van ons immuunsysteem! Feit of fabel? Ton Baars, senior onderzoeker immunopharmacology aan de Universiteit Utrecht vertelt over zijn onderzoek, weidegang van de koe en over zijn hoop voor de toekomst.



Ton Baars

Baars heeft 25 jaar bij het Louis Bolk Instituut gewerkt en daar veel onderzoek gedaan voor de biologische landbouw. Niet alleen in Nederland, maar later ook in Duitsland, Zwitserland en Polen. Er zijn diverse artikelen over hem verschenen o.a. in [Nieuwe Oogst](#) en [De krant van de aarde](#). De kracht van rauwe, volle melk heeft volgens Baars onder andere te maken met weidegang van koeien. Dit heeft invloed op de melk. Het verse gras zorgt namelijk voor een gezondere melkvetsamenstelling met een betere vetzuursamenstelling.

Biologisch vs. gangbaar

Baars: “Uit onderzoek naar de vetzuren in de melk blijkt dat in landen met kuststreken, zoals Nieuw-Zeeland, Engeland en Ierland, waar veel mogelijkheden zijn voor koeien om vers gras te eten, de gangbare boeren het vaak net zo goed doen als de biologische boeren. Men dacht eerst dat een beter melkvet gebonden zou zijn aan

biologische landbouw, maar het blijkt gebonden te zijn aan een bedrijfsstijl, waarin koeien veel en lang grazen en dus voornamelijk gras eten. Je moet wel voorkomen dat je daarnaast nog veel snijmais gaat voeren. Ook met krachtvoer gaat het mis, dan vernietig je weer het effect wat je met vers gras bereikt.”

Goed verdienenmodel én goede kwaliteit

Baars ziet voor de toekomst graag een betere melkprijs voor de boer en uitbetaling op basis van (vetzuur)kwaliteit. Baars: “Als je dat voor elkaar krijgt, kun je boeren ook gaan stimuleren om een andere vorm van veehouderij te doen. Maar op het moment dat je boeren dwingt om voor een hele lage kostprijs melk te produceren, krijg je dat niet voor elkaar. Dus je moet echt iets doen aan de prijs voor de boeren.”

Eerste stappen zijn al gezet

“Kijk wat er in de biologische landbouw gebeurt. Daar zijn al stappen gezet en daar zijn al richtlijnen om in die richting te gaan werken,” vertelt Baars. “Biologische koeien moeten buiten vers gras kunnen opnemen door verplichte beweiding. Maar we weten ook dat de biologische boeren minder melk per koe produceren. Biologische boeren hebben vaak ook al een ander ras of kruising koe op hun boerderij. De magere,

grote Holstein-koe bijvoorbeeld heeft echt snijmais en krachtvoer nodig. Niet elke koe kan dus veel melk maken uit weidegras. Maar met de combinatie van het juiste ras en weidegang is het mogelijk om een hogere melkprijs te krijgen. Nu ligt de melkprijs in de biologische landbouw al hoger en in de biodynamische landbouw nóg hoger. Je kunt daar dus zien in welke richting het zou moeten en kunnen gaan.”

“Met de combinatie van het juiste ras en weidegang is het mogelijk om een hogere melkprijs te krijgen”

Meer voor de lokale bevolking

Op de vraag wat Baars mee wil geven voor het nieuwe Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) antwoordt hij: “Ik denk dat we minder moeten exporteren en veel meer voor de lokale bevolking moeten gaan doen. Dus minder melk produceren, maar van een hogere kwaliteit. Dat is bovendien ook goed om de uitstoot van methaan en CO2 te verminderen, en dus ook beter voor het klimaat.



Wens voor een gezonde toekomst

“Als je kijkt naar gezondheid van de mens, dan kunnen we ook weer meer doen met goede, veilige, rauwe melk.” stelt Baars. “We zien in ons onderzoek dat naast de vetzuren er nog extra gezondheidseffecten met rauwe melk en rauwmelkse kefir zijn in relatie tot allergie en immuun problemen. Er zijn ook mogelijkheden om veilige rauwe melk te produceren. De veiligheidsangst voor rauwe melk wordt sterk verminderd, als je uit de rauwe melk gefermenteerde rauwmelkse kefir maakt. Ga dus

in die richting verder ontwikkelen. We willen het liefst voorkomen dat mensen steeds meer last krijgen van de welvaartsziekten, en ik denk dat rauwe melk en rauwe melkproducten daar een rol in gaan spelen. Twee jaar geleden was er in Utrecht al [een promotie van Suzanne Abbring](#) over rauwe melk en aanvullend zijn wij nu bezig met het verder begrijpen van de rauwe melk en kefir en wat die doet in de immunologie. Ik denk dat dat een hoopvol thema is voor de toekomst.”



“Het is wel even een hele andere manier van boeren”

Uut Hooi Kaas is een prachtig resultaat van 'Ut Rond: zuivelproduct met meerwaarde voor mens, dier, milieu en klimaat' een POP3-project waarbij geëxperimenteerd is met een andere vorm van bedrijfsvoering, waarbij de koeien veel vers gras en hooi krijgen. Gezonder voor koe én mens. Waarom? Wim de Hoop van het Kennis Center voor Groene Groei (KCGG) vertelt daar graag meer over.

Het is een heel leertraject geweest. Aleid Blitterswijk is de boer die hier zelf al vanaf 2015 mee bezig is. Een traject waarbij steeds nieuwe dingen ontdekt werden in relatie tot gezondheid voor mens en dier. De Hoop: "Het is een andere aanpak, waarmee je als boer toch een goed verdienmodel hebt zonder intensivering." Blitterswijk had veel grond en veel gras en heeft ervoor gekozen om de koeien met veel vers gras en hooi te gaan voeren.

Forse schommelingen

Volgens de Hoop een vrij lastig proces dat veel moeilijker is dan koeien op stal te voeren. Blitterswijk zag dat het verse gras een goede kwaliteit had, beter dan ingekuild (gefermenteerd) gras. Maar wat het lastig maakt, is dat de kwaliteit van het gras schommelt door weersveranderingen. De Hoop: "De ene keer



Wim de Hoop

zit er dus heel veel eiwit in het gras en weinig suiker en de andere keer is het juist andersom. Je krijgt dan forse schommelingen en als je daar geen rekening mee houdt, krijg je geen goede melkproductie of een koe die zich niet lekker voelt." Blitterswijk meet daarom met een ureummeter dagelijks het ureumgehalte in

zijn melk en bekijkt zo of de koeien voldoende eiwitten en energie binnen krijgen. Bekijk voor meer informatie hierover ook eens [deze webinar](#) met De Hoop en Blitterswijk.

De beste kwaliteit melk

Vanaf eind maart gaan de koeien naar buiten en er wordt vers gras gevoerd tot in december. In de winter, als ze niet naar buiten kunnen, worden ze gevoerd met hooi en geen kuilgras. De Hoop: "In de herfst heb je heel veel eiwitten in het gras en weinig suiker door het sombere weer en de stikstof die uit de bodem vrijkomt. In het voorjaar is het juist andersom. Dus zou je in de herfst eigenlijk voorjaarsgras moeten bijvoeren. En dat doen we dus met hooi. We werken daarbij met [een CO2-neutrale hooischuur](#). Door de zonnewarmte wordt de lucht onder het dak en langs de wanden opgewarmd en door het hooi geblazen, zongedroogd hooi dus. Uit onderzoek is gebleken dat je de beste kwaliteit melk krijgt naarmate er meer vers gras en hooi wordt gevoerd. Je krijgt dan de betere onverzadigde vetzuren, omega 3 en de CLA's en bij hooi hou je die kwaliteit."

Biologisch versus gangbaar

Wat uit het interview met Ton Baars al naar voren kwam (zie blz. 20-21 van dit themanummer) kwam, is volgens de Hoop ook uit een groot Amerikaans onderzoek aangetoond.



Uut Hooi Kaas is op de Foodspecialiteiten beurs in 2021 uitgeroepen tot beste kaas noviteit van 2021.

De Hoop: “Ja, melk van koeien die alleen gras en hooi eten – *grass fed milk* – bleek gezonder dan melk van koeien van biologische en zeker van de gangbare bedrijven.” Binnen het project is daar met de partners [Uut Hooi kaas](#) van gemaakt.

Alles op elkaar afgestemd

De Hoop heeft nog wel wensen voor de toekomst: “Ja, de droom is dat je een bedrijfsvoering vindt waarbij je alle biologische processen goed op elkaar afstemt; in de bodem, in de ruwvoeropslag, in de koe en in de mest, zodat je een product krijgt met optimale kwaliteit, zowel voor de koe als voor de mens. Daarmee beperk je tegelijkertijd de emissies fors, je bent natuurinclusief en hebt ook een goed verdienmodel voor de boer.”

Het doel heiligt de middelen

Daarnaast hoopt hij dat de overheid dit soort innovaties gaat stimuleren met doelvoorschriften, zodat boeren gestimuleerd worden om dergelijke en andere maatregelen te nemen. De Hoop: “Het gaat er om een maatschappelijke bijdrage te leveren. Dan moet je gericht zijn op doelen en niet op een paar middelen. Je kunt voldoen aan

een middeltje en daar op afgerekend worden, maar voldoe je daarmee aan de duurzaamheid of de biodiversiteit? Terwijl het doel veel meer is: minder emissies en smaakvolle en gezonde producten in de markt te zetten. Ja, dat is belangrijk.”

Projectnaam

Ut Rond: zuivelproduct met meerwaarde voor mens, dier, milieu en klimaat

POP3-subsidie

€ 157.465

Maatregel

Samenwerking voor Innovatie

Projectleider

Wim de Hoop, KCGG

Meer weten over het project

[Ut Rond](#)

[Uuthooi](#)



**“Ik wist niet dat er zóveel
verschil zat in pompoenen”**

Biologische telers in Gelderland en Overijssel wilden meer inzicht krijgen in de eigenschappen van hun groenten. Wat maakt de smaak, welk ras levert meer inhoudsstoffen en welke handvatten hebben telers om die eigenschappen te beïnvloeden? Floor van Malland, onderzoeker van het Louis Bolk Instituut, analyseerde pompoen- en bietenrassen bij verschillende biologische telers in Gelderland en Overijssel in de POP3-projecten 'Bio Kwaliteit' en 'Bio Plus Kwaliteit'.



Floor van Malland

Gezond eten is voor veel mensen belangrijk. De biologische telers willen laten zien dat biologische groenten gezond zijn en weten hoe je meer grip kunt krijgen op die voedselkwaliteit. De telers teelden de diverse groenterassen op hun percelen, het Louis Bolk Instituut maakte de statistische analyses van de groenterassen op het gebied van smaak, watergehalte, inhoudsstoffen, suikergehalte en bewaarbaarheid.

Per teler een ander resultaat

“Het opvallendste resultaat uit de projecten is dat het groenteras zeker niet de meest bepalende factor is”, vertelt van Malland, “maar dat de resultaten tussen telers meer verschillen. Teler A had bijvoorbeeld veel lekkerdere bietjes dan teler B. En teler C had weer meer sporenelementen

in zijn groenten. Dat zit hem in de grondsoort, de manier van telen, hoe groot je de bietjes laat worden, hoe je ze zaait op het land, dat hier een bui valt en daar de zon schijnt... Het is van zoveel elementen afhankelijk.”

Belang van het microbiom

Halverwege het project is de relatie tussen bodemnutriënten en gewas ook meegenomen in het onderzoek. “Daarnaast is het microbiom van de bodem – het geheel aan schimmels, bacteriën, virussen – zó belangrijk voor de gezondheid van het gewas. Je kunt het vergelijken met de microflora in de darmen van mensen; die is heel belangrijk voor de opname van nutriënten in het lichaam. Zo werkt dat voor planten ook. Maar daar weten we nog weinig van,” zegt van Malland.

Droge stof en suiker

Twee belangrijke elementen bleken het droge stofgehalte en het suikergehalte. Qua smaak is het duidelijk; mensen houden van suiker. “Als je de smaaktesten naast het suikergehalte zet, dan zie je een evenredige lijn. Maar hoe zoeter, des te hoger ook het droge stofgehalte én daarmee

“Zoeter hoeft niet ongezonder te zijn”

ook de concentratie van andere elementen in de groente. Zoeter hoeft niet ongezonder te zijn.” “We hebben smaaktesten gedaan”, vertelt van Malland. “Met een professioneel testpanel, maar ook met voorbijgangers in een winkelcentrum.



Mensen waren oprecht verrast: “Ik wist niet dat er zóveel verschil zat in pompoenen!” Ook de telers zelf hebben meegedaan aan die smaaktesten. Dan heb je soms teleurgestelde telers, die erachter komen dat ze hun eigen bietjes het minst lekker vinden,” lacht van Malland. “Maar dat leverde ook weer het gesprek op tussen de telers; wat doe jij dan anders? Die uitwisseling tussen de telers was heel waardevol. Ze gaan daarmee verder dan het telen zelf; wat gebeurt er nu écht in die vrucht?”

Sturen in de teelt

Van Malland gaat de resultaten van de onderzoeken in Overijssel en Gelderland nu naast elkaar leggen. “Eens kijken wat dat oplevert. En of de smaak van consumenten afwijkt van de smaak van een professioneel testpanel.” De volgende stap in het onderzoek is het vinden van

concrete handvatten om de groei van gewassen te beïnvloeden: “Nu zou je wat meer willen gaan sturen in de teelt.” Van Malland nodigt ook andere telers uit: “Telers kunnen zich altijd bij ons melden met vragen of als zij hun eigen gewassen willen laten onderzoeken. Dan kijken we wat we kunnen betekenen. Er is meer mogelijk dan men soms denkt.”

Projectnaam

- Bio Kwaliteit (Gelderland)
- Bio Plus Kwaliteit (Overijssel)

POP3-subsidie

- € 94.320
- € 218.524

Maatregel

Samenwerking voor Innovatie

Projectleider

Floor van Malland – Louis Bolk Instituut

Meer weten over het project

- [Bio Kwaliteit \(Gelderland\)](#)
- [Bio Plus Kwaliteit \(Overijssel\)](#)



**“Onze slogan is:
lekker en gezond”**

Op de Fresh Food Academy “Aans met groenten” van Aspergeboerderij Sandur in Nieuw Amsterdam doen deelnemers op een leuke en creatieve manier culinaire ervaringen op over groenten. Deelnemers kunnen zelf aan de slag met het bewerken en verwerken van asperges en ook andere groenten. Door te proeven kunnen deelnemers bijzondere smaken ervaren. Op deze manier wordt hun kennis over voedsel en de gezondheidsaspecten daarvan vergroot. Aan het woord zijn **Anje en Rudi Gengler** van dit familiebedrijf.



Anje en Rudi Gengler met hun twee kinderen

In 1997 is de familie begonnen met het telen van asperges. Maar het bedrijf heeft zich gaandeweg verbreed. Eerst met verkoop aan huis door een tafeltje en geldkistje in de schuur, nu vindt verkoop plaats in de streekproductenwinkel bij het bedrijf. Met de Fresh Food Academy is het aanbod verder verbreed. Ook is de boerderij aangesloten bij boerderijeducatie Nederland. Regelmatig bezoeken groepen schoolkinderen de boerderij.

Asperges van kwaliteit

Kwaliteit en smaakbeleving van hun producten spelen voor het bedrijf een belangrijke rol, dat geldt zeker voor de asperge. “Voor ons is het belangrijk een hele goede asperge te verkopen. En een goede asperge is ook een dagverse asperge”, zo geeft Anje Gengler aan. Het liefst houden de Genglers daarom de lijn naar de consument zo kort mogelijk.



Asperge een gezond product

Er komen regelmatig mensen aan de deur die asperges willen eten in verband met de gezondheidsaspecten ervan. Anje Gengler vertelt: “Er zitten goede stoffen in de asperge”. Het is bekend dat het vocht afdrijvend kan werken en nierstenen kan laten verdwijnen”.

Uitbreiden naar jaarrond

Het aspergeseizoen duurt drie maanden per jaar, maar graag willen de Genglers een jaarrond aanbod kunnen bieden. Asperges zullen nog wel steeds de trekker blijven, maar het aanbod wordt verbreed naar ook andere streekgebonden groenten en er wordt gezocht naar het bieden van

een toegevoegde waarde. Klanten maken kennis met de talrijke mogelijkheden rond bewerking, verwerking en bereiding van groenten. Bijvoorbeeld tijdens culinaire avonden die de aspergeboerderij organiseert met koks uit de omgeving.

“Klanten maken kennis met de talrijke mogelijkheden rond bewerking, verwerking en bereiding van groenten”

De stap naar jaarrond is best groot. Er moet geïnvesteerd worden in, bijvoorbeeld, de aanschaf van een aantal apparaten. De subsidie vanuit LEADER helpt om verantwoord deze stap te zetten.

Gezond eten

Door middel van de boerderijeducatie hopen de Genglers een kleine bijdrage te leveren aan het stimuleren tot eten van meer groenten. “Kinderen die langskomen krijgen een stukje informatie over hoe asperges groeien, ze krijgen

een overalnetje aan, ze krijgen handschoenen, een steekmes en bak en gaan asperges steken. Vervolgens gaan ze er soep van maken. En heel verrassend, eigenlijk alle kinderen vinden het ook lekker.”

Passie en Verdienmodel

Voor de toekomst willen Anje en Rudi Gengler verder met het concept dat ze hebben ontwikkeld. Verder kijken hoe ze hun klanten mee kunnen nemen op het “avontuur op voedingsgebied”:

bijvoorbeeld door te gaan werken met vergeten groenten, verder onderzoeken wat mogelijkheden zijn van bewerking en verwerking en wat er mogelijk is met smaakbeleving.

Maar zo geeft Rudi Gengler aan: “We doen dit omdat we het graag willen, en niet omdat we er zo vreselijk veel aan verdienen. “Natuurlijk leveren de activiteiten een stukje goodwill van de omgeving op, en ook wel wat meer klanten, maar uiteindelijk is het belangrijk een financieel gezond en stabiel bedrijf te hebben”.

Bewustwording over voedsel en voeding

De Genglers hopen dat de overheid meer gaat inzetten op bewustwording over voeding. Dat kan op allerlei manieren, maar het moet wel goed aansluiten bij waar bepaalde doelgroepen mee bezig zijn. Een voorbeeld is de boerderijeducatie waarbij kinderen spelenderwijs kennis maken wat er mogelijk is met groenten. “Dit kost ons geld, maar het zou mooi zijn als dat gewaardeerd wordt. Vanuit de overheid zou dit ondersteund kunnen worden.”

Projectnaam

Aans met gruunten

POP3-subsidie

€ 129.237,-

Maatregel

LEADER Zuidoost Drenthe

Projectleider

R. Gengler – Aspergeboerderij Sandur

Meer weten over het project

[Aspergeboerderij Sandur](#)



Europese weetjes

De “van boer tot bord”-strategie streeft naar een gezonder voedselsysteem

Mei 2020 heeft de Europese Commissie de [Farm-to-Fork \(van Boer-tot-Bord\)-strategie](#) uitgebracht. Hiermee wil de EU het voedselsysteem eerlijker, gezonder en milieuvriendelijker maken. Volgens deze strategie zijn de huidige voedselconsumptiepatronen, zowel vanuit de volksgezondheid als vanuit het milieu gezien, onhoudbaar. Overstappen op een meer plantaardig voedingspatroon met minder rood en verwerkt vlees en met meer groenten en fruit moet risico's op levensbedreigende ziekten en de impact van het voedselsysteem op het milieu verkleinen.

In de noodzakelijke transitie wordt een belangrijke rol aan de consument toebedeeld, maar ook aan het bedrijfsleven. Wat de supermarkt in het schap legt of het restaurant op het menu zet, bepaalt in grote mate welke keuze de consument kan maken. De Europese Commissie hoopt daarom dat de industrie zelf afspraken gaat maken over hoe zij gezondere en duurzamere producten kunnen aanbieden.

Het Europese Parlement ondersteunt de “van boer tot bord”-strategie en benadrukt hoe belangrijk het is om duurzaam en gezond voedsel te produceren. Dat is volgens het EP nodig om de doelstellingen van de Europese Green Deal te halen, onder meer op het gebied van klimaat, biodiversiteit, vervuiling en volksgezondheid.



Beïnvloeding eetgewoonten op scholen

Het Horizon-project [SchoolFood4Change](#) heeft als doel om samen met 3000 scholen duurzame en gezonde diëten onder de schoolgaande jeugd te promoten. Hiermee worden 600.000 jongeren bereikt in 12 EU-lidstaten. Via de betrokken projectpartners zitten alle belangrijke actoren aan tafel: studenten, ouders en docenten, boeren, koks en kantinepersoneel, experts van duurzame voedselinkoop, diëtisten en lokale bedrijven. Vanuit Nederland neemt de [Fairtrade Advocacy Office](#) deel aan het project.

Voedselkeuzes en eetgewoonten zijn aangeleerd. Daarom kunnen scholen een grote rol spelen bij voedselkeuzes. Daarnaast is de schooljeugd kwetsbaar voor voedingsgerelateerde aandoeningen. Daarom wil het SchoolFood4Change-project duurzame en gezonde voeding weer op het (school)menu zetten.



Marktkansen voor A2A2-melk

In Vlaanderen wordt het innovatieproject [A2A2 Melk, niche of markt-opportuniteit?](#) uitgevoerd. A2A2-melk onderscheidt zich van A1-melk doordat het een variant van het melkeiwit bèta-caseïne bevat. Bepaalde maagdarmklachten als gevolg van lactose-intolerantie, die voorkomen bij consumptie van A1-melk komen, komen niet of in mindere mate voor bij de consumptie van A2A2-melk. Dit biedt marktkansen in Vlaanderen. Om dit te verkennen wordt via literatuurstudie wetenschappelijk kennis verzameld en wordt onderzocht welke gezondheidsclaims wetenschappelijk aangetoond zijn. Via een marktstudie wordt onderzocht welke producten er al aanwezig zijn op de markt en welke ontwikkeld kunnen worden.

In Nederland is A2A2 melk nog steeds een niche markt. Enkele jaren geleden werd het beschouwd als een veelbelovend segment in de zuivelmarkt. De interesse van de consument bleef echter beperkt, omdat de gezondheidsvoordelen niet onderscheidend genoeg waren.

A photograph of two birds with long, straight bills standing in a grassy field. The bird in the foreground is in sharp focus, showing its brown and white mottled feathers and long, dark legs. The second bird is in the background, slightly out of focus. The background is a soft, green field.

Hoe kan de landbouw bijdragen aan een gezond voedselsysteem?

In gesprek met Herman Peppelenbos en Frederike Praasterink over voedsel en gezondheid. Beiden zijn als lector werkzaam bij de HAS Hogeschool in Den Bosch. Peppelenbos bij het [Lectoraat Groene gezondheid](#), Praasterink bij Future Food Systems. Zij is tevens penvoerder van het NWA (Nationale Wetenschapsagenda) programma [Transitie naar een duurzaam voedselsysteem](#).



Frederike Praasterink en Herman Peppelenbos, HAS Hogeschool in Den Bosch.

Belang van gezond voedsel voor de gezondheid van de mens

De vraag over het belang van gezond voedsel voor de gezondheid van de mens bekijkt Peppelenbos vanuit een breed perspectief. “Het gaat om de hele leefstijl. Het eetpatroon is daar onderdeel van. In dat eetpatroon zijn groente en fruit belangrijke onderdelen om bij te dragen aan de gezondheid. Nederlanders eten gemiddeld zo’n 130 gram groente per dag. Dat is weinig, de norm voor een gezond dieet is 250 gram groente per dag. Vanuit mijn lectoraat kijken we hoe Nederlanders en vooral bepaalde doelgroepen geholpen kunnen worden om de consumptie van groente en fruit te verhogen.”

Bijdrage van de landbouw aan groene gezondheid

Vanuit het standpunt van gezond en duurzaam voedsel vinden ze ‘de boer als apotheker van de toekomst’ een mooi beeld. Praasterink: “Het gaat naast gezond ook over duurzaamheid, dus dat we binnen de grenzen van het mondiale ecosysteem werken, bijvoorbeeld zoals het advies van de [EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health](#), waarbij zo’n 80-90% procent van onze voeding plantaardig is”. Peppelenbos: “Daar zijn we nog lang niet. Maar het geeft wel kansen voor de plantaardige sectoren om daarop voor te sorteren.”

Verandering van focus in de landbouw is nodig

Praasterink: “Tot nu toe ligt de focus van de landbouw op een hoge productie tegen zo laag mogelijke kosten. Dat heeft ons veel gebracht, maar leidt ook tot grote maatschappelijke problemen zoals biodiversiteitsverlies en klimaatverandering. De focus zou veel meer moeten liggen op integrale gezondheid: gezonde bodem, regeneratieve landbouw, gezond voedsel, gezonde mensen, gezonde planeet. De vraag hoe je nutriëntrijk voedsel kan produceren zou een invalshoek kunnen zijn voor de POP innovatieprojecten.”

Peppelenbos vult aan: “Dat producenten alleen maar betaald krijgen voor de hoeveelheid kilo’s is geen stimulans voor het produceren van gezonde producten. In sommige sectoren wordt wel betaald voor de inhoud van het product, bijvoorbeeld het percentage eiwitten in de melk. Maar bij groente en fruit is het allemaal kilo’s. En tegelijkertijd is er een klacht van de boeren, dat ze zo weinig betaald krijgen.”

Doel van het NWA-programma

De gerichtheid van de landbouw op hoge productie en lage kosten en de gerelateerde maatschappelijke kosten van dit systeem, is één van de aanleidingen voor het NWA-programma ‘Transitie naar een duurzaam voedselsysteem’.

“Er is een paradigma shift nodig”

Praasterink: “Er is een paradigma shift nodig. Die proberen we te agenderen via het NWA-programma. Van productie focus naar een focus waarin gezondheid van mens, dier en planeet centraal staan. Niet alleen winstmaximalisatie als drijfveer, maar waardenmaximalisatie. Dan gaat het onder andere over biodiversiteit, klimaat en humane gezondheid. We zoeken in het programma naar de knoppen waar we aan kunnen draaien

om de verandering naar een ‘netto positief’ voedselsysteem te kunnen bewerkstelligen. Bijvoorbeeld via incentives (stimulans) voor boeren om over te schakelen naar een ander productiesysteem, waar ook ecosysteemdiensten als biodiversiteit, of inhoudsstoffen liefst financieel worden gewaardeerd.

Versnelling van de transitie in de landbouw

Praasterink: “Er gebeurt al heel erg veel, er zijn veel initiatieven die vaak ook gebiedsgericht werken. We zitten in een soort pioniersfase en het is goed dat het eigenaarschap bij de praktijk ligt. Wat wij als onderzoekers kunnen doen is: wat leren we van de initiatieven en hoe kunnen we versnellen? Hiervoor kijken we op systeemniveau waar de knelpunten zitten. Vervolgens maken we concreet wat dit betekent voor de boer, een regio, een stad, de dynamiek op het platteland. Zo werken we met ons NWA-programma aan een versnellingsagenda voor de transitie van het voedselsysteem in Nederland.”

Rol van de ministeries van VWS en LNV

In drie Topsectoren (Agri & Food, Tuinbouw & Uitgangsmateriaal en Lifescience & Health) wordt onderzoek gedaan naar een gezond en duurzaam voedselsysteem. Peppelenbos: “Belangrijk is dat er in deze onderzoeksprogramma’s integraal gekeken wordt wat nodig is op het gebied van

voeding en gezondheid. De Topsectoren moeten meer gaan samenwerken. Daar ligt een taak voor de ministeries van VWS en LNV.”

Peppelenbos: “De gemeente is eigenlijk de plek waar veel bij elkaar komt. Die hebben zowel beleid voor voedsel als voor gezondheid. Ik ben betrokken bij een nieuw project met de gemeente Den Bosch. Ook in bijvoorbeeld Ede, Amsterdam en het Westland lopen projecten. Gemeenten zijn al bezig met voedselbeleid, wat verder gaat dan landbouwbeleid. Ik ben er van overtuigd dat er in gemeenten en steden nog veel gaat gebeuren.”

Transdisciplinaire aanpak

Praasterink: “Het is een beetje een *buzzword*, maar bij dit soort complexe problemen als transitie van het voedselsysteem is van belang om meer transdisciplinair te gaan werken; dus samenwerken met verschillende expertisegebieden én met praktijkpartijen waar ook veel relevante kennis is. Het NWA-programma over voedseltransitie is daar een mooi voorbeeld van.” Peppelenbos complimenteert haar rol bij de aanpak van het NWA-programma. “Zij kwam met de integrale aanpak en mede door haar rol wordt het HBO gezien als een volwaardige partner in de kenniskolom.”

Wat is jouw droom?

Wat is jouw droom, waar zou het thema zich naartoe moeten bewegen?

"Een verandering in de manier waarop wij voedsel produceren en de manier waarop mensen dat tot zich nemen." **Alex Datema**

"Ieder dorp en iedere wijk zou zijn eigen tuinderij en eigen voedselcoöperatie moeten hebben." **Bregje Hamelynck**

"Ons doel is dat bewoners van tien Betuwse zorginstellingen meer lokaal geproduceerd voedsel gaan eten." **Loes van Loenen**

"Ik zou graag onderzoek willen doen naar het gebruik van streekproducten bij een zorginstelling." **Marijn Struik**

"Biologische processen in de melkveehouderij goed op elkaar afstemmen." **Wim de Hoop**

"Meer doen met veilige, rauwe melk voor de gezondheid van de mens." **Ton Baars**

"Een betere melkprijs voor de boer en uitbetaling op basis van (vetzuur)kwaliteit." **Ton Baars**

"Dat de overheid meer gaat inzetten op bewustwording over voeding." **Anje en Rudi Gengler**

"Meer eiwitten uit planten halen en minder vleesconsumptie." **Floor van Malland**

"Dat zo'n 80-90% procent van onze voeding plantaardig is." **Frederike Praasterink**

"Gemeente hebben een grotere rol, omdat ze zowel beleid voor voedsel als voor gezondheid hebben." **Herman Peppelenbos**

"Dat de focus in de landbouw ligt op integrale gezondheid: gezonde bodem, gezond voedsel, gezonde mensen, gezonde planeet." **Frederike Praasterink**

Wat is de eerste stap die gezet kan worden om die droom te verwezenlijken en wat geef je daarvoor mee als het gaat om de nieuwe programmaperiode van het GLB?

"Er is veel te winnen in de manier waarop je voedsel produceert en de manier waarop je het aanbiedt." **Alex Datema**

"De regelgeving dient meer te worden afgestemd op Community Supported Agriculture." **Bregje Hamelynck**

"Dat maatschappelijke belangen goed vertaald zijn in meetbare indicatoren." **Bregje Hamelynck**

"Organiseren van de samenwerking tussen zorginstellingen en producenten van streekproducten." **Loes van Loenen**

"Een fatsoenlijk verdienmodel voor de producent en een goed inkoopmodel voor de zorg is haalbaar als je diensten uitruilt." **Marijn Struik**

"Minder melk produceren, maar van een hogere kwaliteit." **Ton Baars**

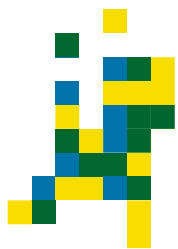
"Boeren ondersteunen om vruchtwisseling te kunnen toepassen." **Floor van Malland**

"Meer werken met doelvoorschriften, zodat boeren gestimuleerd worden om andere maatregelen te nemen." **Wim de Hoop**

"Van productie focus naar een focus waarin gezondheid van mens, dier en planeet centraal staan." **Frederike Praasterink**

"Klanten meenemen op het avontuur op voedingsgebied." **Anje en Rudi Gengler**

"Integraal kijken in de onderzoeksprogramma's naar voeding en gezondheid." **Herman Peppelenbos**



Plattelands
Ontwikkelings
Programma

Regiebureau



Europees Landbouwfonds voor
Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland



Uitgave

Regiebureau POP

Publicatiedatum

Mei 2022

Foto's

Foto's zijn van het Regiebureau,
tenzij anders vermeld

Vormgeving

Xerox | Osage

Website

www.netwerkplatteland.nl

Bezoekadres

Regiebureau POP

Graadt van Roggenweg 500

3531 AH Utrecht

Postadres

Postbus 2755

3500 GT Utrecht

Regiebureau@rb.agro.nl

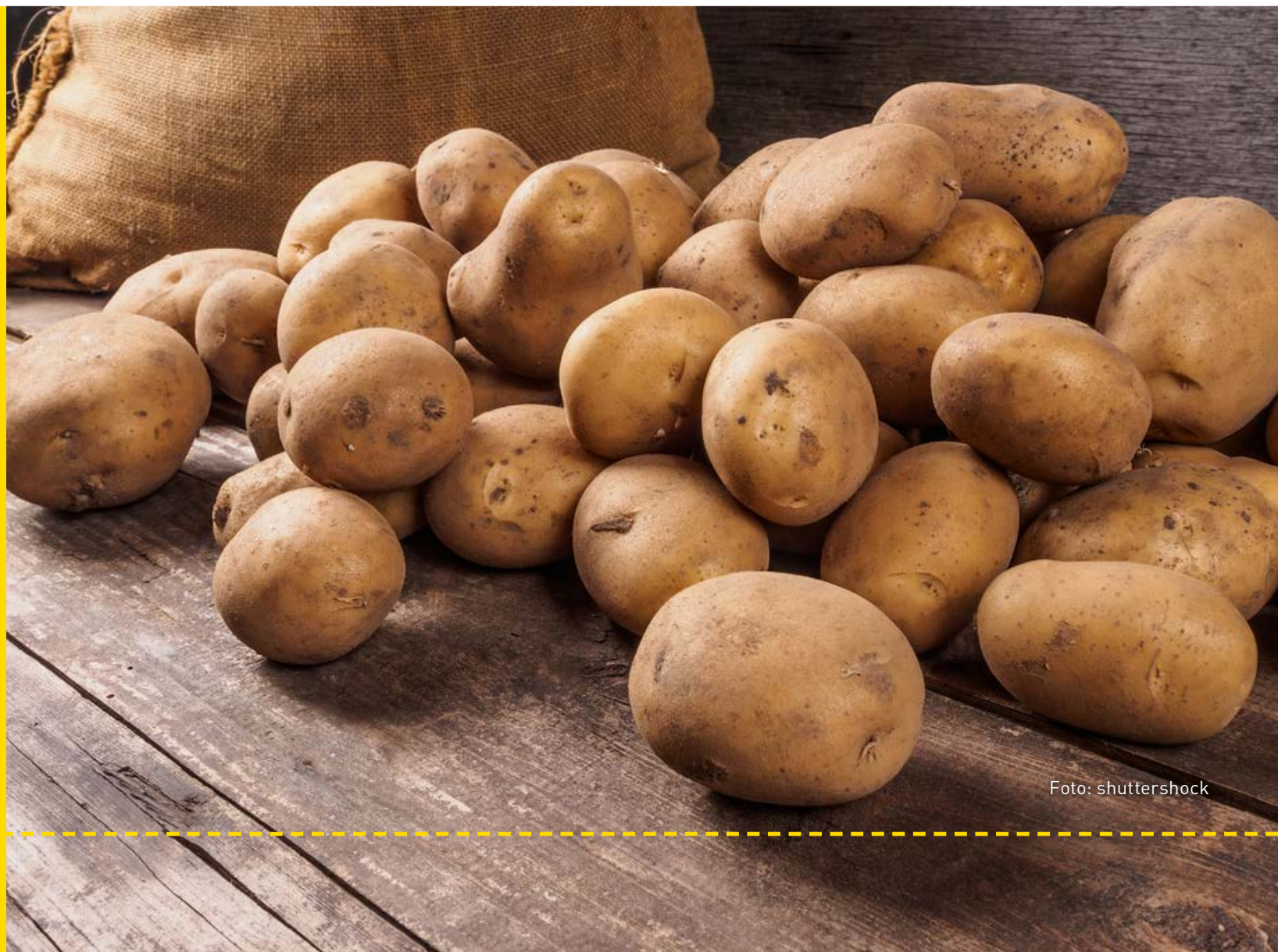


Foto: shuttershock