



Vlaanderen
verbeelding werkt



**Vlaamse
overheid**

www.vlaanderen.be

VOEDSELVERANDERAARS

AAN HET WERK



ACHTERGRONDRAPPORT BIJ 'GO4FOOD. EEN VLAAMSE VOEDSELSTRATEGIE VOOR MORGEN'

Samenstelling

Departement Landbouw en Visserij (Kris Roels, Isabelle Magnus, Tom Van Bogaert, Mart Vanhee, Simon Storms, Evelien Decuypere, Ellen Maertens)

Met tekstuele bijdragen van de voedselveranderaars

Verantwoordelijk uitgever

Patricia De Clercq, secretaris-generaal Departement Landbouw en Visserij

Depotnummer

D/2022/3241/315

Lay-out

Vlaamse overheid

Voor meer informatie over het rapport kunt u contact opnemen met de auteur(s). Ons e-mailadres is als volgt samengesteld: VOORNAAM.NAAM@LV.VLAANDEREN.BE. Ons generiek adres is VOEDSEL@LV.VLAANDEREN.BE

U vindt het rapport terug op: <https://lv.vlaanderen.be/nl/beleid/vlaamse-kost-voedselstrategie>

Vermenigvuldiging en/of overname van gegevens zijn toegestaan mits de bron expliciet vermeld wordt:

Departement Landbouw en Visserij (2022) *Voedselveranderaars aan het werk. Achtergrondrapport bij 'Go4Food – Een Vlaamse voedselstrategie voor morgen'*, Brussel.

Graag vernemen we het als u naar dit document verwijst in een publicatie. Als u een exemplaar ervan opstuurt, nemen we het op in onze bibliotheek.

Wij doen ons best om alle informatie, webpagina's en downloadbare documenten voor iedereen maximaal toegankelijk te maken. Als u echter toch problemen ondervindt om bepaalde gegevens te raadplegen, willen wij u hier graag bij helpen. U kunt steeds contact met ons opnemen.

//

INHOUD

Situering: voedselveranderaars binnen de Vlaams voedselstrategie	1
1. Platform dienstengebaseerde verdienmodellen korte keten (Universiteit Gent)	3
2. Samenwerking rond verdeling nieuwe lokale variëteiten (Hogeschool Vives)	6
3. Generation Food (Rikolto, Boerenbond, UCLL, KU Leuven, Stad Leuven, Proef en EIT Food)	9
4. Matchmakingplatform retailer en landbouwers (Colruyt Group).....	12
5. Akkerdelen (Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant)	14
6. Robin Food (SAAMO Vlaams-Brabant en ILVO).....	17
7. Carbon farming in de veehouderij (Colruyt Group)	19
8. Vlaamse voedselbosstrategie (Food Forest Institute).....	21
9. Meer kinderen naar de boerderij (Plattelandsklassen en Inagro)	23
10. Brooddoosnodig (Enchanté).....	26
11. CEMPA (UGent - CMET, Kemin Europa, ArcelorMittal en Bio Base Europe Pilot Plant)	30
12. Connecting Pork & Fork (VPOV, Dekeyzer-Ossaer en Agfo-Made).....	33



6. Robin Food, een initiatief van SAAMO Vlaams-Brabant en het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO), gaat op zoek naar gedragen oplossingen voor voedselreststromen.
7. Colruyt Group wil pionieren en innoveren met carbon farming in de veehouderij.
8. Het Food Forest Institute wil een voedselbosstrategie voor heel Vlaanderen uitwerken.
9. Plattelandsklassen vzw en onderzoeksinstituut Inagro willen via de scholen meer kinderen in contact laten komen met de land- en tuinbouw.
10. Brood(doos)nodig?! is een initiatief van Enchanté vzw om de problematiek van de lege brooddozen op school aan te pakken.
11. CEMPA, een project van UGent - CMET, Kemin Europa, ArcelorMittal en Bio Base Europe Pilot Plant, wil microbieel eiwit als ingrediënt voor voeder voor aquacultuur lokaal produceren uit een reststroom uit de staalproductie, namelijk ethanol. Het project maakt deel uit van The Proteln Club, een nieuw breed samenwerkingsverband rond microbieel eiwit.
12. Connecting Pork & Fork, een project van de Vlaamse Producentenorganisatie Varkenshouders, Dekeyzer-Ossaer en Agfo-Made, wil via datadeling producenten en verwerkers verbinden om de varkensketen op ecologische en economische wijze te verduurzamen.

De voedselveranderaars leveren inspirerende ideeën en beloftevolle projecten aan voor een beter voedselsysteem in de toekomst. Geleerde lessen kunnen meegenomen worden in de verdere uitrol van de Vlaamse voedselstrategie.

De projecten zijn ook terug te vinden op de wepagina van Landbouw en Visserij rond de voedselstrategie, met een kort filmpje erbij.



1. PLATFORM DIENSTENGEBASEERDE VERDIENMODELLEN KORTE KETEN (UNIVERSITEIT GENT)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

PLUK is een app voor zelfoogstboerderijen. Zelfoogstboerderijen of 'community-supported agriculture' (CSA) zijn een van de succesvolste businessmodellen in de korte keten. Het idee is slim. Boeren verzamelen een vaste gemeenschap van klanten rondom hun boerderij. Ze zijn 'community-supported'. Zo hoeven ze niet langer te dansen naar de pijpen van de markt. Zolang die vaste gemeenschap ermee akkoord is, klopt het verdienmodel. Boeren krijgen zo weer controle over hun werk.

Die autonomie is erg aantrekkelijk. Het aantal zelfoogstboerderijen groeit exponentieel. Dat leidt tot een professionalisering in de sector. PLUK is deel van die professionalisering. PLUK helpt zelfoogstboeren met het beheer van die vaste gemeenschappen waarop hun businessmodel is gebaseerd: geautomatiseerd abonnementenbeheer, gecentraliseerde communicatie enz.

Het succes van het 'community-supported' model is vooralsnog beperkt tot groentetelers. Met dit project wilden wij onderzoeken of dit model ook bruikbaar is voor andere korteketenproducenten: van CSA naar CSx.

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

Het project vertrekt vanuit een analyse van het succes van zelfoogstboerderijen. Waarom staan klanten in de rij om lid te worden van een CSA? CSA's verkopen geen groenten, maar toegang tot de boerderij. Ze maken van hun product een dienst. En dat is slim gezien. Want voor producten gaan mensen af op de prijs, maar voor diensten telt vooral de ervaring. En dat is net waar de korte keten heel goed in is. Door hun product te veranderen in een dienst, veranderen ze de spelregels van de economie in hun voordeel, en komt de meerwaarde van de korte keten veel beter tot haar recht.

Ons project onderzocht hoe ook andere korteketenproducenten hun product kunnen veranderen in een dienst, bijvoorbeeld in de vorm van een abonnement. We zaten hiervoor rond de tafel met andere stakeholders die in de sector bezig zijn met korteketenproducenten te verenigen, zoals Local Food Works (Voedselteams), CSA Netwerk, Steunpunt Korte Keten, Linked.Farm en Vanier. Studenten Netwerkeconomie (Howest) hielpen ons met het in kaart brengen en verbeteren van de customer journey. Deze analyse gaf ons meer inzicht in de twee voornaamste drempels.

Ten eerste lenen heel wat producten zich niet tot zelfoogst. Ze zijn te gespecialiseerd, de producten zijn te kwetsbaar, enz. En in tegenstelling tot CSA's hebben veel andere producenten



geen mooie plek om de korte keten te beleven, waar het hele jaar door zelf kan worden geoogst en van alles te beleven valt. We zijn daarom gaan onderzoeken of CSA's als een soort afhaal/belevingshub zouden kunnen fungeren voor andere korteketenproducenten uit de buurt. CSA's kunnen heel waardevol zijn als kanaal voor andere korteketenproducenten, aangezien er elke week honderden klanten langskomen die interesse hebben in korteketenproducten en gewend zijn om met abonnementen te werken.

Ten tweede is er het digitale luik. De customer journeys toonden heel duidelijk dat bestaande webshop-oplossingen niet toereikend zijn. Webshops helpen consumenten en producenten om transacties te doen. Maar bij een (CSA-)abonnement neem je aan het begin van het jaar een oogstaandeel op de toekomstige oogst. Dat betekent dat de transactie niet het eindpunt is, maar het beginpunt van de customer journey. De korte keten gaat over veel meer dan enkel transacties. Een 'direct' contact is veel rijker. Een digitaal kanaal moet korteketenproducenten helpen die rijkdom beter naar boven te brengen. Dan heb je geen webshop nodig met aanbevelingen, reviews en prijsacties. Maar een plek om elkaar beter te leren kennen, verhalen te delen en samen dingen te doen. We zijn met de PLUK-app dan ook gaan experimenteren met manieren om die beleving veel centraler te zetten. Zodat de transactie niet het eindpunt is van een verkoop, maar het begin van een betekenisvolle relatie tussen producent en consument.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSTEL?

Tussenpersonen hebben veel te veel macht gekregen in de voedselketen. Dat is de oorzaak van veel structurele problemen in de landbouw vandaag. Wij willen boeren helpen om weer controle te krijgen over hoe ze werken, wat ze kweken en hoeveel ze worden betaald. Dat is mogelijk door een vaste gemeenschap van klanten rond je te verzamelen. Zoals op plukboerderij Grondig in Heusden, een van de grootste CSA's in Vlaanderen, waar de boer ervoor kiest om lokaal, ecologisch en fair te werken. Zo'n manier van werken is onmogelijk als je verkoopt aan de markt, maar daar gebeurt het gewoon! Dat is niet alleen goed voor de boeren, maar ook voor de planeet.

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

Wij hebben experimenten gedaan met de verkoop van korteketenasperges, -paddenstoelen en -bier op CSA-boerderijen. Enkele lessen:

- CSA-boerderijen zijn wel degelijk bereid om hun gemeenschap open te stellen voor andere korteketenproducenten. En die gemeenschappen verwelkomen een breder aanbod van korteketenproducten.
- De korteketenproducenten waren bereid om CSA-boerderijen een commissie te geven op de verkoop. Zo ontdekten CSA-boerderijen een nieuwe inkomstenstroom, als kanaal voor andere korteketenproducenten.

//

- Bestaande webshop-oplossingen voldoen niet aan de noden van een korteketenproduct-als-dienst dat inzet op ervaring. De PLUK-app als digitale drager voor deze ervaring neemt daardoor een unieke plaats in in het digitale korteketenlandschap.
- Een koele, droge, donkere plek vinden voor afhaling was een uitdaging. We ontdekten dat koelboxen uit piepschuim een kostenefficiënte manier bieden om de leveringen op een kwalitatieve manier te doen. Voor erg gevoelige producten is Ethe clo een oplossing: slimme koelboxen waarmee temperatuur vanop afstand kan worden gemonitord.

HOE ZIET U HET PROJECT EVOLUEREN IN NABIJE TOEKOMST?

Het model van CSA's als hubs in een korteketenennetwerk biedt een nieuw en schaalbaar afzetkanaal voor korteketenproducenten. Dit is iets waarvan we merken dat er bij korteketenproducenten een enorme behoefte aan is. Daarom gaan wij ervan uit dat korteketenproducenten interesse zullen blijven naarmate ons model meer bekendheid krijgt. Wij verwachten ook dat de snelle groei van CSA-boerderijen zich zal doorzetten, waardoor er steeds meer potentiële afhaal/belevingshubs zullen bijkomen.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

Wij dromen ervan om de korte keten te versterken zodat het een echt alternatief wordt voor de supermarkt. Dat ze evolueren van het gefragmenteerde aanbod vandaag tot een echt parallel voedselsysteem. Een systeem dat niet bestaat uit lange ketens zoals we die vandaag kennen, maar een netwerk met CSA's als hubs. Zo'n netwerk efficiënt maken is een grote uitdaging. Gelukkig biedt de digitalisering vandaag meer dan ooit nieuwe mogelijkheden om de kracht van die netwerken beter te ontsluiten.

CONTACTGEGEVENS

Rogier De Langhe (UGent/Howest): rogier.de.langhe@howest.be

[PLUK, app voor zelfoogstboerderijen](#)



ervaringen uit te wisselen, en dit telkens op een andere locatie. Dit principe is verder uit te breiden naar andere gewassen.

Binnen dit project werd bv. een programma opgestart voor de ontwikkeling van klimaatrobuuste plaagresistente zaadvaste buitentomaten. Hiervoor werd in het magazine 'Seizoenen' van VELT (Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren) een oproep gedaan naar geïnteresseerde medewerkers en uit de 'kandidaturen' werden een 30-tal liefhebbers geselecteerd die hielpen om plaagresistente zaailingen uit F1-hybriden te selecteren.

Om dit te stroomlijnen werd heel wat beeldmateriaal over de teelt en veredeling van de verschillende gewassen opgenomen en ter beschikking gesteld. Daarnaast werd een online communicatieplatform opgestart waar op regelmatige basis een update gepost wordt door de deelnemers. Bedoeling is om het netwerk de komende jaren nog uit te breiden.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSYSTEEM?

Ons voedselsysteem staat onder druk door klimaatverandering, ziektes en oorlog. Tegelijk zijn duizenden zeldzame gewassen met uitsterven bedreigd. Het is de meest onderschatte uitdaging van deze tijd, zegt BBC-journalist Dan Saladino. 'Onze rijkdom aan voedsel is een illusie.'

Gedurende tienduizenden jaren hadden we een enorme rijkdom aan gewassen, die genetisch divers waren, zich aanpasten aan de lokale omstandigheden en gevormd werden door de voorkeuren en eetcultuur van mensen. Die diversiteit is op enkele decennia verdwenen.

Cijfers van de Food and Agriculture Organisation van de United Nations (FAO, 1999) tonen aan dat ongeveer 75% van de genetische diversiteit in landbouwgewassen ondertussen verloren gegaan is. Het verlies aan agrobiodiversiteit is een probleem erkend binnen het biodiversiteitsverdrag van Rio de Janeiro en de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) van de Verenigde Naties. Veel genetische diversiteit betekent namelijk een ruim aanpassingsvermogen aan een wijzigend klimaat en nieuwe uitdagingen op vlak van ziektes en plagen. Maar een ruime agrobiodiversiteit betekent ook dat innovaties kunnen putten uit een ruim arsenaal aan mogelijkheden voor diverse doeleinden zoals specifieke voedingscomponenten (anti-oxidantia, suikeralternatieven, vezels, eiwitten, enz.). Maar er zijn maatregelen nodig om al die diversiteit weer op het veld te krijgen, willen we in de toekomst voldoende buffermogelijkheden hebben bij een onvoorspelbaar klimaat.

De achteruitgang van de agrobiodiversiteit is een duidelijk gevolg van de snelle industrialisering en globalisering van de voedselketen, waarbij boeren wereldwijd hun lokale variëteiten en landvariëteiten achterwege laten om genetisch uniforme gewassen met grote opbrengsten te gaan telen. Het gevolg is een grootschalige productie en distributie wereldwijd, waarbij gewassen veelal vele 'voedselkilometers' achter de rug hebben vooraleer ze finaal bij de consument komen.



3. GENERATION FOOD (RIKOLTO, BOERENBOND, UCLL, KU LEUVEN, STAD LEUVEN, PROEF EN EIT FOOD)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

Generation Food is een community die een unieke rol opneemt als pre-incubator met focus op duurzaam geproduceerde voeding, waarbij samenwerking tussen verschillende schakels in de keten van groot belang is. Het creëert een fysieke en abstracte plaats waar (aankomende) ondernemers geïnspireerd worden en ruimte krijgen om samen oplossingen te experimenteren en te cocreëren. We nemen geëngageerde personen (studenten, landbouwers, verwerkers, enz.) mee in concrete innovatietrajecten, zodat dit de drempel verlaagt om effectief werk te maken van nieuwe ideeën. Het doel is een veerkrachtige landbouw- en voedingssector die in verbinding met elkaar en de consument werk maakt van kwaliteitsvolle voeding voor iedereen.

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

De Generation Food-community onderscheidt zich door gelijktijdig in te zetten op volgende 3 pijlers: 'ondernemerschap', 'duurzame voeding' en 'samenwerking'. Bovendien benadert het deze thema's vanuit de perspectieven van verschillende niet-evidente partners: Boerenbond, EIT Food, KU Leuven, Proef, Rikolto, Stad Leuven en UCLL Hogeschool. We zijn ervan overtuigd dat we door ons netwerk en expertise te delen, elkaar kunnen versterken in het zoeken naar oplossingen om de complexe uitdagingen in landbouw en voeding via ondernemerschap samen aan te pakken.

De laatste jaren bouwden we een mooi aanbod uit van innovatieve tools, zoals onze masterclass, dinner hack en makeathon. Ondertussen organiseren we verschillende types evenementen over uiteenlopende thema's gelinkt aan de actuele uitdagingen omtrent landbouw en voeding (zoals regionale veerkrachtige ketens, urbane consumptie en de eiwitstrategie), waarbij Generation Food kennis, mensen en netwerk (inter)nationaal binnenbrengt in Vlaanderen, dit voor zowel een professioneel publiek, als voor geïnteresseerde burgers.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSTEEEM?

Complexe uitdagingen vragen een multi-stakeholderaanpak. Onze pre-incubator zal de transformatie naar een duurzamer, gezonder en eerlijker voedselsysteem voor iedereen versnellen door te focussen op het bewust maken van de burgers/consumenten en het activeren van toekomstige ondernemers binnen de landbouw- en voedingssector. Handelend vanuit een systeemperspectief willen we de huidige problematieken binnen het Vlaamse voedselsysteem belichten en concreet aanpakken. Deze kunnen zich toespitsen op verschillende aspecten daarvan: distributie, productie, educatie, gezondheid, verwerking, catering, inclusie, enzovoort.



CONTACTGEGEVENS

Coördinator

Karl Magnus, zaakvoerder bij Proef

karl.magnus@proef.org

Ondersteunende coördinatoren

Thibault Geerardyn, Rikolto, Business developer

thibault.geerardyn@rikolto.org

Nele Lauwers, Boerenbond, consultant nieuwe verdienmodellen

Nele.Lauwers@Boerenbond.be

Andere partners

Robrecht Van Goolen, Hogeschool UCLL – Coördinator StartMinds – Vlaams-Brabant Lector –

Onderzoeker

robrecht.vangoolen@ucll.be

Casper Van Cleemput, KU Leuven – Projectcoördinator

casper.vancleemput@kuleuven.be

Evert Thys, Stad Leuven – Horecamanager

evert.thys@leuven.be

Catherine Breysens, EIT Food – Programme Manager Events & New Business Creation

catherine.breysens@eitfood.eu

[Generation Food](#)

//

4. MATCHMAKINGPLATFORM RETAILER EN LANDBOUWERS (COLRUYT GROUP)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

Een virtueel platform waar landbouwers en telers toegang toe krijgen. Op dit platform zullen met regelmaat themagebonden oproepen gelanceerd worden. De thema's van deze oproepen kunnen zeer verschillend zijn (water, emissies, pesticiden, eiwitvervangers, enz.), maar hebben allemaal gemeen dat ze primaire producenten en andere schakels in de voedselketen samenbrengen rond duurzame, innovatieve ideeën met als doel concrete projecten uit te werken die een knelpunt in de keten willen oplossen. Het eerste thema dat zal worden gelanceerd op het platform heeft betrekking op waterbeheer.

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

Alle leveranciers en partners van Colruyt Group zullen de mogelijkheid hebben om zich aan te melden op het platform. Vervolgens kan de leverancier, naargelang het thema, een projectidee lanceren. Binnen een op voorhand duidelijk gedefinieerde periode zullen zo alle projectideeën rond een welbepaald thema kunnen worden geplaatst op het platform. Andere leveranciers kunnen zich aansluiten bij het idee of zelf nog andere ideeën plaatsen.

Eenmaal de periode afgesloten, kan de analyse (haalbaarheid, impact, noodzaak en maturiteit van het idee) van de ingediende voorstellen plaatsvinden, waarna een of meerdere ideeën worden geselecteerd om deze met de indiener en eventueel ook extra partners verder uit te werken. De aanpak blijft dus ongewijzigd, maar het type samenwerking en het profiel van de partners zal zeer thema-afhankelijk zijn. Voor de geselecteerde ideeën kan er vanuit de expertise van Colruyt Group ook gekeken worden naar mogelijke steunopportunities.

Voor het pilootthema waterbeheer zal de focus liggen op groentekwekers in Vlaanderen van vers of diepvries, serreteelten of vollegrondsgroenten, voor zowel bio als conventionele productie.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSTEEEM?

Om ons voedselsysteem nog weerbaarder en duurzamer te maken dan vandaag, is het nodig om nog meer samen te werken. Om ideeën en opportuniteiten uit te wisselen, elkaars uitdagingen te leren begrijpen én samen aan de slag te gaan. Rond de uitdagingen die het meest prangend zijn, zoals duurzaam waterbeheer, bijvoorbeeld. Dit project wil via een eenvoudig, toegankelijk, virtueel platform inzetten op het uitwisselen en 'matchen' van duurzame, innovatieve projectideeën die ook een concrete uitvoering krijgen. Om zo lokale, duurzame voedselproductie in Vlaanderen te kunnen blijven garanderen.

//

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

De piloot van het project staat gepland voor 2023 en moet dus nog plaatsvinden. Projectgebonden lessons learned zijn er dus nog niet uit voortgekomen.

HOE ZIET U HET PROJECT EVOLUEREN IN NABIJE TOEKOMST?

We hopen dat het platform een bredere naamsbekendheid krijgt binnen de voedselsector en frequent wordt geconsulteerd door primaire producenten die worden geconfronteerd met knelpunten in de voedselketen, waar ze via een projectidee een oplossing voor aanbieden. Met zicht hierop is Colruyt Group nog volop op zoek naar potentiële partners die vanuit hun positie en expertise in het Vlaamse voedselsysteem haalbare en opschaalbare projectideeën kunnen identificeren en mee uitwerken.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

Dat het platform leeft en dienstdoet als een innovatieve en duurzame hub die met regelmaat wordt gefrequenteerd door een brede waaier aan primaire producenten. Finaal doel is het beter verstaan en capteren van de noden en uitdagingen van de verschillende schakels in de voedselketen en hier ook constructieve, breed gedragen oplossingen voor uitwerken op basis van projectideeën die werden gelanceerd op het platform.

CONTACTGEGEVENS

Simon Van Damme - simon.vandamme@colruytgroup.com

Dorien Horemans - dorien.horemans@colruyt.be

[Colruyt Group](#)

5. AKKERDELEN (PRAKTIJKPUNT LANDBOUW VLAAMS-BRABANT)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

Met akkerdelen introduceren we het concept van oogstaandelen in de akkerbouw. Consumenten kopen via het platform akkerdelen.be een (kleine) oppervlakte van een perceel met innovatieve (eiwit)gewassen aan.

Consumenten delen op die manier niet alleen een akker met andere consumenten. Ze delen ook in de teeltrisico's van de boer. Landbouwers die innoveren met nieuwe teelten stoten op veel risico's. Door de schaalgrootte van akkerbouwteelten, moeten landbouwers investeren in mechanisatie. Tegelijkertijd staat de teelttechniek nog niet op punt en kunnen opbrengsten nog sterk fluctueren. Ook de afzet is dikwijls nog onzeker, waardoor landbouwers soms moeilijk weg kunnen met hun oogst. Het concept van oogstaandelen zorgt ervoor dat consumenten teeltrisico's delen en landbouwers met vertrouwen hun areaal innovatieve gewassen kunnen uitbreiden. Het platform en de bijbehorende promotie verzekert afzet door consumenten en producenten lokaal met elkaar te verbinden.

Met akkerdelen ondersteunen we landbouwers in hun zoektocht naar innovatieve en klimaatrobuuste (eiwit)gewassen. We faciliteren met akkerdelen bovendien de lokale eiwitproductie en schrijven ons zo in de Vlaamse eiwitstrategie.

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

We richtten het platform www.akkerdelen.be op. Op deze website kunnen consumenten oogstaandelen kopen bij lokale landbouwers. Het platform legt het concept aan de consument uit en leidt hen via een kaart naar de dichtstbijzijnde landbouwer waarbij ze oogstaandelen kunnen kopen. We zetten via het platform de landbouwers in de kijker en maken hierbij gebruik van storytelling. Consumenten krijgen zo een band met de landbouwer en worden gemotiveerd om niet enkel in het product maar vooral in de landbouwer achter het product te investeren. De oogstaandelen verpakken we in gediversifieerde pakketten naar analogie met de pakketten bij crowdfunding. Hoe groter de investering, hoe meer voordelen de consument krijgt. Dit is een bewuste strategie om te vermijden dat consumenten volumekorting krijgen op de akkerbouwproducten, wat indruist tegen het concept. Een bronzen pakket is het meest basic, daarbij koopt de consument enkel een of meerdere oogstaandelen. Wie voor een zilveren of gouden pakket kiest, krijgt samen met de oogstaandelen een rondleiding op het bedrijf én een waardebon voor de hoevewinkel. Zo leren ze andere producten uit het gamma van de landbouwer kennen. Op deze manier versterken we de lokale keten, vergroten we de winst voor de landbouwers en binden we de consument aan de landbouwer.



In samenwerking met andere partners in de korte keten zorgen we voor communicatie en promotie. Zowel digitaal als fysiek genereren we naamsbekendheid bij consumenten en producenten. We promoten het concept op informarkten en evenementen en onze eigen communicatiekanalen. Digitaal maken we reclame via nieuwbrieven van korteketenpartners, sociale media en de nieuwsbrieven van het platform. Landbouwers werven we via artikels in de vakpers, infomomenten en gerelateerde onderzoeksprojecten in innovatieve teelten. Hiermee blijven we streven naar een dicht netwerk van landbouwers die overal in Vlaanderen akkerdelen aanbieden.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSYSTEEM?

De innovatieve teelten die we via akkerdelen steunen zijn vaak eiwitrijke teelten die tegelijkertijd ook klimaatrobuust zijn. Teelten die we via het platform aanbieden, zoals quinoa, kikkererwten en linzen, zijn vaak droogteresistent. Omdat het nieuwe, innovatieve gewassen zijn die we aanbieden, helpen we ook met de introductie van nieuwe gewassen in het Vlaamse voedselsysteem. Quinoa, kikkererwten en linzen zijn eiwitrijk, waardoor we de productie van lokale en plantaardige eiwitten ondersteunen via het platform. Door akkerdelen werken we actief mee aan de diversificatie van het Vlaamse landbouwsysteem en maken het klimaatrobuust.

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

We merkten tijdens de voorbije tien maanden dat er duidelijke nood is aan het platform akkerdelen. Landbouwers zijn door het platform gemotiveerd om verder in te zetten op innovatieve (eiwit)gewassen omdat hun afzet zekerder is. Er werden heel wat aandelen (196) via het platform verkocht, waardoor landbouwers werden beloond voor hun deelname. Dit succes zorgt voor nieuwe interesse bij andere landbouwers. Ook landbouwers die voorheen niet met innovatieve teelten bezig waren, worden aangetrokken door het succes.

Ook bij consumenten is er veel animo voor akkerdelen. Consumenten zijn duidelijk enthousiast om exotische producten zoals quinoa bij een lokale boer te kunnen kopen. We leerden ook dat klanten bereid zijn om te delen in de teeltrisico's. Het concept van aandelen vindt dus makkelijk ingang. We leerden ook dat de steunpakketten zorgen voor extra herkenbaarheid en meer motivatie om aandelen te kopen via het platform. De kennismaking met het bedrijf via rondleidingen en waardebonnen slaat aan en zorgt ervoor dat consumenten meer willen betalen voor een exotisch product bij een lokale boer die ze kennen.

HOE ZIET U HET PROJECT EVOLUEREN IN NABIJE TOEKOMST?

Het project kende sinds de start een sterke evolutie en is zijn juveniele fase ondertussen ontgroeid. We verwachten dat het platform steeds sneller zal groeien aan de aanbod- en de

////////////////////////////////////

6. ROBIN FOOD (SAAMO VLAAMS-BRABANT EN ILVO)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

In 2020 ontstond Robin Food in de schoot van het project omtrent voedseloverschotten van SAAMO Vlaams-Brabant. We combineerden twee uitdagingen: voedsel redden van de afvalberg en de toegang tot gezonde voeding voor maatschappelijk kwetsbare groepen vergroten. Het eerste product van Robin Food was appelsap, geproduceerd door onze sociale-economiepartner De Wroeter. Daarna volgden onze soep en sauzen, in een gewone en een chili-versie, geproduceerd door Envie, ook een verwerker binnen de sociale economie.

Dankzij de Go4Food-oproep voor voedselveranderaars kwam Robin Food in contact met ILVO. Er was meteen een match. Binnen het project hebben we een samenwerking uitgetest, waarbij we voedseloverschotten gevaloriseerd/verwerkt hebben tot nieuwe voedingsproducten. Bij het maatwerkbedrijf Den Diepen Boomgaard ontstaat er jaarlijks een overschot aan courgettes. Door het bereiden van confituur op basis van deze courgettes, kunnen deze overschotten opnieuw in de voedselketen terechtkomen. Door het inzetten van het maatwerkbedrijf DDP wordt de verwerking een sociaal aanvaardbaar verhaal. De confituur die we hebben binnen dit project, is ook een confituur met meer dan 75% courgette en een beperkte hoeveelheid suiker.

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

Het project is initieel gestart met twee partners aan boord: SAAMO en ILVO. Aangezien er een samenwerking gezocht werd met een maatwerkbedrijf in Vlaams-Brabant, kwamen we via Herwin al snel terecht bij Den Diepen Boomgaard.

Het doel van het project was het zoeken naar valorisatie van reststromen, door deze te stabiliseren en dus langer houdbaar te maken. Na een brainstormsessie kwamen we terecht bij de ontwikkeling van een confituur op basis van courgetteoverschotten.

De volgende partners hebben hun schouders onder dit project gezet:

- SAAMO Vlaams-Brabant: regionaal instituut voor samenlevingsopbouw, werkzaam in de provincie Vlaams-Brabant. Via innovatief projectwerk werkt SAAMO aan concrete en duurzame oplossingen die mensen in een kwetsbare positie toegang geven tot hun rechten. In dit project gaat het om de toegang tot gezonde en gevarieerde voeding.
- ILVO, het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek, zorgt als onderzoekinstelling voor de wetenschappelijke bijdrage binnen dit project.
- Den Diepen Boomgaard: maatwerkbedrijf met overschotten aan courgettes. Ze beschikken over een uitgeruste keuken en ervaring om de confituur te bereiden.

////////////////////////////////////

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSYSTEEM?

Met dit project willen we voedseloverschotten redden van de afvalberg, overeenkomstig de cascade van waardebehoud. Het verwerken van voedseloverschotten is van belang om ervoor te zorgen dat de energie die gestopt is in de teelt/oogst van bijvoorbeeld courgettes, zo maximaal mogelijk benut wordt. In tijden van stijgende armoede en honger is het bovendien maatschappelijk gezien niet verantwoord om voedingsproducten verloren te gaan. Vandaar dat we ook inzetten op verwerking tot lekkere voedingsproducten.

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

- Door met deskundige partners te werken, kan een nieuw voedingsproduct op een kwalitatieve manier ontwikkeld worden tot een lekker product. We ervaren dat dit ook de nodige tijd vraagt. Het is goed om niet meteen tevreden te zijn, maar enerzijds je doelpubliek mee te laten proeven en anderzijds zelf de nodige testen te doen omtrent houdbaarheid, nutritionele waarde, enz.
- Een goed netwerk is belangrijk. Door daarbinnen te praten met de juiste persoon van de organisatie kan een bepaald traject versneld worden.

HOE ZIET U HET PROJECT EVOLUEREN IN NABIJE TOEKOMST?

In de komende maanden hopen we de confituur verder te verfijnen naar samenstelling en te vermarkten. Daarna kan het assortiment uitgebreid worden naar andere smaken, op basis van andere type overschotten. We bekijken ook of het wenselijk is om een versie met suiker en een versie met gezondere suikervervangers te ontwikkelen. Daarnaast wensen we ook te kijken naar andere typen voedingsproducten. Zo denken we aan de ontwikkeling van een groentespread op basis van overschotten. De productie gebeurt telkens door sociale-economiepartners.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

Een breed gamma aan lekkere voedingsproducten op basis van voedseloverschotten, die betaalbaar zijn voor iedereen.

CONTACTGEGEVENS

Liesbeth Smeyers, SAAMO Vlaams-Brabant: liesbeth.smeyers@saamo.be

Nathalie Bernaert, ILVO: nathalie.bernaert@ilvo.vlaanderen.be

[Robin Food](#)

7. CARBON FARMING IN DE VEEHOUDERIJ (COLRUYT GROUP)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

Colruyt Group wil komen tot een duurzame beweging. We willen zorgen voor het 'vonkje': we helpen zoeken naar oplossingen, technieken en teeltrotaties, die enerzijds een wezenlijke bijdrage leveren aan de koolstofopslag en die anderzijds ook een meerwaarde hebben voor de landbouwers. Zaken die maximaal aansluiten bij hun behoeften, zodat de continuïteit van hun bedrijf op die manier ook voortgeholpen wordt. We willen hier echt fundamenten leggen en structureel een bijdrage leveren.

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

We hebben ervoor gekozen om eerder kleinschalig te beginnen met een aantal zeer concrete pilootprojecten, die alternatieve teelten, teeltrotaties, combinaties van teelten en technieken toepassen om koolstof in de bodem te fixeren. Onze samenwerking met de landbouwers van Vlaams Hoevevond, waar we naast het aankopen van vleesvee ook samen willen inzetten op de verduurzaming van de landbouw heeft ervoor gezorgd dat we vrij snel een aantal gemotiveerde landbouwers vonden om mee te stappen in het verhaal.

Daarnaast doen we beroep op de diensten van Inagro voor de begeleiding, de evaluatie van de teelten en de opvolging. Samen werd de begintoestand (nulmetingen) bepaald, het referentiekader gegeven en wordt de vooruitgang gemonitord. Het is een behoorlijk authentieke manier van werken, op maat van het landbouwbedrijf, en dat geeft veel energie bij alle partijen.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSYSTEEM?

Met koolstofopbouw in de bodem beogen we eigenlijk een dubbel doel:

- We dragen bij aan de vermindering van de CO₂-uitstoot.
- We verbeteren de bodemgezondheid, zodat de bodem op lange termijn nog gewassen blijft voortbrengen. Immers, bodems met een goed gehalte aan organische koolstof zijn beter bestand tegen erosie, hebben een betere waterhuishouding en zijn vruchtbaarder. Ook wordt de bodem op die manier beter beschermd tegen droogte of wateroverlast. Een koolstofrijke bodem werkt als een spons: de bodem houdt beter water vast in droge omstandigheden, en laat beter water door in natte omstandigheden.

Op die manier helpen we de landbouwsector om actief bij te dragen aan een beter milieu en een

gezondere bodem. We streven ernaar om dit te realiseren met oplossingen die ook voor de landbouwbedrijven een positieve impact hebben Uiteindelijk een triple win!

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

Het is nodig om ervaring op te doen en deze ook te delen met experts, met andere landbouwers, zodat technieken verbeterd kunnen worden. Het valt ons op dat de betrokken landbouwers met veel drive helpen zoeken naar verbeteringen.

We moeten ook aanvaarden dat niet alles lukt van de eerste poging. Niet te snel opgeven is de boodschap en zorgvuldig evalueren is een must om tot de juiste conclusies te komen.

HOE ZIET U HET PROJECT EVOLUEREN IN NABIJE TOEKOMST?

We hebben gekozen voor een stap-voor-stapaanpak. We zullen ook op deze manier verder werken. Dit betekent dat we eerst op kleine schaal blijven testen. Op termijn zullen we vanuit onze piloten in staat zijn om concrete aanbevelingen te doen naar andere landbouwers.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

Op termijn hopen we dat de betrokken landbouwers tevreden zijn over een aantal oplossingen en dat ze deze nieuwe technieken spontaan uitdragen naar hun collega's ('inktvlek-principe'). Op die manier denken we dat de landbouw stap voor stap meer koolstof zal opslaan in de bodem.

CONTACTGEGEVENS

Simon Van Damme - simon.vandamme@colruytgroup.com

Dorien Horemans - dorien.horemans@colruyt.be

[Colruyt Group](#)



WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSYSTEEM?

Er dient zorgvuldig omgesprongen te worden met landbouwgrond. Hoewel de natuur en landbouw perfect te combineren zijn met elkaar, volgens het landsharing-principe, is het nog steeds de bedoeling om zo'n hoog mogelijke oogst per hectare te halen, zolang dit op een ecologische, circulaire en sociale manier geproduceerd wordt. Voedselbossen kunnen enorm hoge oogstratio's halen in relatie tot de input. Dat maakt het systeem extra duurzaam.

De gespreide bloei zorgt voor een ideaal drachtgebied voor bijen. Het is wetenschappelijk bewezen dat de nutriënten in ons voedsel er de laatste decennia enorm op achteruit zijn gegaan. Doordat voedselbossen een beroep doen op een levend bodemleven en hier ook enorm op ingezet wordt is het fruit en zijn de noten van de hoogst mogelijke kwaliteit, de micro-organismen in de bodem zorgen ervoor dat de planten zoveel mogelijk micronutriënten kunnen opnemen, die via de plant in ons lichaam terechtkomen.

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

Het voedselbosthema leeft enorm bij verschillende actoren: van landbouwers tot scholen, gemeenten tot ziekenhuizen. Er zijn nog enorm veel vragen en onduidelijkheden rond wetgeving en subsidies. De wil om iets met voedselbossen te doen is groot, de kennis ontbreekt soms.

HOE ZIET U HET PROJECT EVOLUEREN IN NABIJE TOEKOMST?

De voedselbosstrategie wordt hopelijk stap per stap geïmplementeerd en het document dient als basis om voedselbossen in Vlaanderen nog beter op de kaart te zetten.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

5% van het Vlaamse grondgebied wordt getransformeerd naar voedselbos. 20% van de calorische voedselvoorziening kan de Vlaming in crisistijd van het nood(t)voedselnetwerk halen: notenbomen die strategisch in heel het grondgebied zijn geplaatst om in tijden van crisis mensen te voeden.

CONTACTGEGEVENS

Louis De Jaeger, Food Forest Institute: info@foodforestinstitute.com

[Food Forest Institute](#)

Een gecoördineerde aanpak

- Krachtenbundeling landbouweducatie. De verschillende partners binnen het huidig landbouweducatief landschap bouwden in de loop van de jaren al heel wat expertise op, maar werken vaak op een eigen eiland. Een gecoördineerde aanpak en intervisie behaalt meer slagkracht en spaart heel wat tijd en geld. We brengen de huidige initiatieven in kaart, zoeken naar een efficiëntere samenwerking in het ontwikkelen van concepten en lesmateriaal en voeren samen promotie.
- Een breed voedselverhaal. Met een sterkere samenwerking binnen landbouweducatie als basis, zitten er ook heel wat kansen in het ontwikkelen van een aantal pilotprojecten rond voedsel met partners die rond voedsel-educatie werken. Er valt heel wat winst te halen uit expertise delen en samenwerking over de organisaties en thema's heen.

Concrete samenwerkingen

- We inventariseren mogelijkheden om het aanbod aan initiatieven rond landbouweducatie te verbreden. We denken bijvoorbeeld aan vernieuwingen rond boerderijbezoeken en lespakketten rond duurzaamheid of STEM op de boerderij of een aanbod voor middelbare scholen. In een samenwerking met (verschillende of alle) partners binnen landbouweducatie rollen we de initiatieven uit in Vlaanderen.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

We dromen van meer kinderen op de boerderij! We willen onze kinderen en jongeren – de consumenten van morgen – in contact brengen met de oorsprong van hun voedsel om ze zo bewuster te maken over waar het voedsel op hun bord vandaan komt.

CONTACTGEGEVENS

Muriël Derycke, landbouweducatie Inagro vzw: muriel.derycke@inagro.be

Peter De Donder, landbouweducatie Plattelandsklassen vzw:
peter.de.donder@plattelandsklassen.be

www.metdeklasdeboerop.be en www.schoolatplatteland.be
www.plattelandsklassen.be

//

10. BROODDOOSNODIG (ENCHANTÉ)

WAT HOUDT HET PROJECT IN?

Brood(doos)nodig is een project van Enchanté vzw dat de lege brooddozen-problematiek in scholen wil aanpakken. Armoede stopt niet aan de schoolpoort, maar stapt mee de klas in. Nog te veel van onze leerlingen hebben het moeilijk om zich van een (lekkere en voedzame) maaltijd te voorzien op school. Corona heeft nog extra druk gelegd bij scholen. De enige maaltijd voor sommige leerlingen viel nu ook weg door de gesloten refters en sommige scholen hebben de schoolmaaltijden daarna niet meer opgestart.

De missie van Enchanté is om de kloof die ontstaat tussen mensen met een kwetsbare context en de rest van de samenleving te overbruggen. Om dit te bereiken bouwt Enchanté netwerken van hartelijke plekken, sociale organisaties en zorgzame burgers die kleine diensten aanbieden aan eender wie er nood aan heeft. Van een glas water tot een plek om je rugzak even achter te laten, van een haarknipbeurt tot een ruimte waar je kan uitrusten. Het netwerk is voor iedereen toegankelijk en creëert zo de mogelijkheid tot ontmoetingen tussen mensen die elkaar anders niet hadden leren kennen. Enchanté!

Brood(doos)nodig past het concept van Enchanté voor de eerste keer toe in de schoolcontext. Ouders, familieleden, buurtbewoners, lokale handelaars, symphatisanten, kortom alle stakeholders in de buurt van een specifieke school, worden warm gemaakt om leerlingen van hun school te trakteren op een voedzame én lekkere maaltijd, warm of koud via ons donatieplatform. We spreken de solidariteit en verbinding tussen burgers aan om zorg te dragen voor elkaar. Want met een gevulde maag kan je je beter concentreren, voel je je beter in je vel en kan je volwaardig participeren aan het schoolgebeuren. Op die manier dragen we niet alleen bij aan gelijke onderwijskansen, maar vergroten we bovendien de veerkracht van kinderen en jongeren in de schoolcontext.

Elke school is anders, dus er wordt per school een aanpak op maat bedacht. Iedere school kiest dus zelf hoe ze de traktaties inzet (ontbijthoek, gezond tussendoortje, warme/koude lunch, verrijking van de brooddoos met groenten én fruit, enz.).

HOE PAKT U HET AAN EN MET WELKE PARTNERS?

Concreet worden de volgende stappen gezet. We gaan met scholen die interesse hebben na wat het DNA is van hun school. Sommige scholen staan al verder in een voedings- en/of armoedebeleid dan andere scholen. Er wordt een werkgroep opgesteld vaak met brugfiguren, zorgleerkrachten, leerkrachten, directie, om de aanpak op hun school te bespreken. Elke school is anders en daarom wordt er op maat van de school gekeken wat hoe we de traktaties kunnen

////////////////////////////////////

inzetten binnen hun school. Het initiatief wordt regelmatig geëvalueerd. Twee maal per jaar organiseren we een intervisie met de deelnemende scholen. Hier kunnen scholen inspiratie van elkaar op doen, maar kunnen ook obstakels blootgelegd worden.

In Gent starten we de scholen zelf op en begeleiden we ze verder. In de andere steden werken we samen met een lokale partner die het schoollandschap beter kent dan ons in die regio. Zij starten de scholen in hun regio op en begeleiden ze verder. Ze zijn ook continu op zoek naar partnerships met andere organisaties. Wij ondersteunen de lokale partners. Deze aanpak is cruciaal om onze opschaling te realiseren.

Brood(doos)nodig is een partnerproject met Let Us, dat streeft naar een duurzamer en inclusiever voedselsysteem en daarrond innovatieve oplossingen en samenwerkingen uitbouwt. Let Us is niet operationeel actief, maar helpt vooral met alles wat met beleid, pers, strategische overwegingen en grotere partnerships te maken heeft.

Voor de pilootfase werd samengewerkt met de Gentse scholengemeenschap SKOG. De rol van SKOG was het project voorstellen aan de scholen van de scholengemeenschap, een account aanmaken op ons betalingsplatform én de schenkingen toerekenen in de boekhouding van de specifieke school). In de volgende fase, zal dit project opschalen naar andere scholen binnen de SKOG-groep en uit andere scholengroepen in Gent. Er hebben reeds verkennende gesprekken plaatsgevonden met Stad Gent in OCMW Gent, met Rikolto, die de School Food Council leidt, en met alle scholen binnen SKOG.

De deelnemende scholen zijn uiteraard ook onze duurzame partners. Het project staat of valt met het engagement van de scholen én net daarom is een persoonlijk/goed contact zo belangrijk. Binnen de school zijn dan leerkrachten, CLB en/of brugfiguren onze lokale partners. Zij verwijzen wie het nodig heeft door naar ons aanbod.

We werken ook samen met stad Gent en Rikolto, die enerzijds het project 'Lekkers op school', anderzijds 'GoodFood@School' hebben lopen. Er is een werkgroep opgericht waarbij we maandelijks updates geven rond het project, pingpongen over output én kennis delen. Bovendien werken we samen met professor Wendy Van Lippevelde van de UGent om onderzoek te doen naar die voedselonzekerheid in scholen.

WAAROM IS HET NODIG VOOR ONS VOEDSELSYSTEEM?

Nog te veel van onze leerlingen zitten met honger op de schoolbanken. Dat zorgt voor mindere concentratie en minder energie om te leren en te spelen. Kinderen voelen zich niet goed in hun vel en dat staat gelijke onderwijskansen in de weg. Nochtans is onderwijs de beste manier om mensen in kwetsbare situaties te helpen. Het stelt hen in staat om werk te vinden, te sparen en de kwaliteit van hun leven en dat van hun kinderen aanzienlijk te verbeteren.

////////////////////////////////////

Dankzij dit project zullen leerlingen over heel Vlaanderen vlotter toegang hebben tot een voedzame en lekkere maaltijd (soep, warme/koude maaltijd, fruit, verrijking van de brooddoos, korting op een warme maaltijd, enz.) op school. Zowel op het vlak van gezondheid als op het vlak van schoolprestaties zal dit een positieve invloed hebben.

Dit doen we op een niet-stigmatiserende manier. Het systeem van Enchanté is gebaseerd op vertrouwen, de leerling die een 'getrakteerde' maaltijd krijgt, zal nooit een bewijs moeten voorleggen of dit moeten verantwoorden. Dit ligt in lijn met de overkoepelende missie van Enchanté om meer warmte en menselijkheid in de samenleving te bewerkstelligen.

Aanvullend: dit thema bleef de afgelopen jaren onder de radar. Met Brooddoosnodig willen we de schijnwerpers zetten op deze dagdagelijkse uitdaging die heel wat kinderen in Vlaanderen treft. En niet alleen zelf actie nemen maar ook aanzetten tot actie.

WAT HEBT U GELEERD TIJDENS HET LOPENDE PROJECT?

Brooddoosnodig is in 2021 gestart als pilootproject in 9 Gentse scholen, vooral om te testen of zo'n financieringsmechanisme in de scholen werkt. We zijn overdonderd door het succes. Niet alleen krijgen we veel donaties, maar ook veel aanvragen van scholen vanuit heel Vlaanderen. Heel veel leerkrachten geven aan dat ze sowieso al ad hoc extra eten meenamen naar school, in de vorm van een extra brood en beleg of gezonde tussendoortjes. Maar ook ouders die blij zijn dat ze iets structureels kunnen bijdragen in plaats van de jaarlijkse koekenverkoop. Brooddoosnodig biedt een structurele ondersteuning aan het voedings- en armoedebeleid van de scholen.

Er is gebleken dat er nog niet veel wetenschappelijk onderzoek is gedaan naar de problematiek. Maar de signalen vanuit het veld zijn heel erg sterk. Veel leerkrachten, brugfiguren, zorgleerkrachten en directie trekken aan onze mouw. Corona heeft een grote invloed gekend. Veel scholen maakten het verplicht om te eten in de klas in plaats van de refter. Hierdoor werd nog duidelijker hoe groot de problematiek is. Veel scholen zijn hier blijven mee doorgaan omdat blijkt dat leerlingen makkelijker eten in een besloten omgeving. Anderzijds merken we dat scholen nog steeds in de nasleep van corona zitten en er niet altijd even veel veerkracht is. Net daarom blijkt het voor ons project zo belangrijk dat het project ruim wordt gedragen binnen de school. Indien het initiatief maar één trekker kent, valt of staat het project met die persoon.

We merken het belang van een aanpak op maat van de school. Sommige scholen zijn al jaren bezig met een voedingsbeleid, doen mee aan andere projecten zoals GoodFood@School van Rikolto of Oog voor Lekkers. Deze initiatieven versterken Brooddoosnodig in de school. Brooddoosnodig zorgt voor een financiële ondersteuning en GoodFood@School zorgt ervoor dat de school bewuster bezig is met gezonde, duurzame voeding. Andere scholen hebben geen zicht op de problematiek en daar moeten we echt van nul starten. De eerste stap is dan om een



Gelukkig is in Vlaanderen unieke kennis en expertise aanwezig rond het thema van microbiële of fermentatie-gebaseerde eiwitten. Om het unieke Vlaamse ecosysteem meer in de verf te zetten en verder internationaal uit te bouwen heeft UGent de handen in elkaar geslagen met ILVO, Capture en BBEPP wat heeft geleid tot de oprichting van het innovatieplatform 'The Protelnn Club'. The Protelnn Club wil de kennis over microbiële eiwittoepassingen voor voeder en voeding samenbrengen en de introductie in de praktijk versnellen. Daarnaast faciliteert the Protelnn Club het sluiten van de waardeketens, zodat nog meer cross-sectorale samenwerkingen rond microbiële eiwit tot stand kunnen gebracht worden.

WAT IS UW ULTIEME DROOM?

Als de scale-up goed uitdraait, is onze ultieme droom om de technologie verder uit te bouwen tot een fabriek met bioreactoren voor de vervaardiging van microbiële eiwit uit CO₂, die ingetakt wordt op Steelanol. Het concept kan zelfs gekopieerd worden bij cement- of kunstmestproducenten of andere grote CO₂-producenten, zodat we lokaal eiwitten kunnen produceren. Zo kunnen we import van veevoeder en uitstoot van broeikasgassen drastisch verminderen.

CONTACTGEGEVENS

Dr. Nele Ameloot, Business Developer BioMolecules UGent: nele.ameloot@ugent.be

[UGent – Durf Denken](#)
[The Protelnn Club](#)

////////////////////////////////////

Hierbij willen wij samen enerzijds een antwoord bieden op de veeleisende vragen en noden van iedere consument inzake duurzaamheid, origine en voedselveiligheid om zijn vertrouwen te maximaliseren. Anderzijds zouden wij door het delen van cruciale data doorheen de verschillende ketenstappen moeten komen tot een robuust economisch concept waarbij het hoofd wordt geboden aan marktprijsvolaliteit. Door dit innovatief prijsmodel toe te passen in deze zeer kapitaalsintensieve keten zou inkomenstabiliteit en een groter investeringsvertrouwen worden gecreëerd.

CONTACTGEGEVENS

Johan Dekeyzer, Dekeyzer-Ossaer NV: johan@dekeyzer-ossaer.be

Bart Teuwen, Vlaamse Producentenorganisatie Varkenshouders cvba (VPOV):
bart.teuwen@vpov.be

[Vlaamse Producentenorganisatie Varkenshouders](#)

[Dekeyzer-Ossaer NV](#)

