

Masterclass Rabobank in FoodValley regio

Boeren ontmoeten boeren

TEKST ARNOUD LEERLING

Dinsdag 12 juni. Om 9.15 uur arriveert een bus met 50 boeren uit diverse werelddelen in Wageningen voor een bezoek aan de FoodValley regio. Ze zijn in Nederland op uitnodiging van de Rabobank. Die organiseert een Masterclass voor klanten die geïnteresseerd zijn in innovatie, bedrijfsopvolging, duurzaamheid en sociale factoren.

Eén dag is gereserveerd voor bezoek aan Wageningen UR en foodbedrijven in de FoodValley regio. Boeren in de hele wereld weten dat ze in Wageningen moeten zijn voor kennis over nieuwe producten, bescherming van gewassen en methoden voor het bestrijden van ziektes.

Maar de boeren ontmoeten ook boeren. 's Middags zullen ze bedrijven in de regio bezoeken die bezig zijn met innovatie. Rondeel en Ecofields staan op het programma. Ook worden Moba, DeliXL en Phycorn bezocht.

Aalt Dijkhuizen, voorzitter Raad van Bestuur van Wageningen UR heet de boeren welkom. Hij schetst ze de bijzondere positie van Nederland als productieland, distributieland en kennisland. De Agro&Food sector in Nederland is goed voor 60 miljard omzet. Ze is tweede exporteur van de wereld, na de Verenigde Staten. Behalve dat Nederland bijzonder efficiënt produceert, importeert Nederland ook veel producten om ze vervolgens door te voeren. Vaak nadat het product bewerkt wordt en waarde wordt toegevoegd. Wageningen UR werkt intensief samen met kennisinsti-

tuten over de wereld onder de noemer Global Alliance on Food Security Research. Doel is een verantwoorde wijze van voedselproductie te ontwikkelen die de grote uitdaging op dit terrein voor de komende decennia aankan. Niet alleen de opbrengst van de voedselproductie moet drastisch omhoog, maar de productiewijze moet ook schoner en duurzamer. Die uitdaging vraagt om doorbraken in kennis en technologie, menen de zes kennisinstellingen die samenwerken. Dit zijn Embrapa uit Brazilië, University of California (UC) Davis uit de VS, Chinese Academy of Agricultural Sciences (CAAS) uit China, INRA uit Frankrijk en Massey University uit Nieuw-Zeeland.

Emmo Meijer, directeur R&D van FrieslandCampina schetst de positie van de agro&food sector in Nederland, die door het Kabinet is benoemd als topsector. Hij is trots op toenemende samenwerking tus-





sen de diverser spelers in de agro- en de foodsector. Ook legt hij uit dat de grote foodbedrijven samenwerken aan nieuwe programma's voor research en development, binnen het Topinstituut Food and Nutrition. Naast DSM, Pepsi Co, Unilever en Cargill, werken ook NIZO uit Ede en Wageningen UR hierin samen.

Renske Landeweert is de derde spreker. Zij is verbonden aan BLGG-AgroXpertus in Wageningen. Haar eigen bedrijf, ClearDetection vindt z'n basis in een database met DNA van nematoden, ontwikkeld door Hans Helder van Wageningen Universiteit. Met expertise van BLGG AgroXpertus is daarbij een detectie-methode ontwikkeld waarmee alle belangrijke nematoden snel en efficiënt kunnen worden aangetoond. Clear Detection is een jong bedrijf, dat in samenwerking met Wageningen UR, kennis omzet in nieuwe producten en methodes.

Na een lunch en rondleiding in het Restaurant van de Toekomst, splitsen de boeren zich op in vier groepen voor bedrijfsbezoeken. De buitenlandse boeren hebben veel vragen aan Gerard Brandsen van Rondeel. "Waarom hebben Nederlanders meer geld over voor een ei, dat niet anders smaakt dan een goedkoop ei? Waarom bouw je een stal rond, dat is toch inefficiënt ruimtegebruik? Hoe is je relatie tot de franchis houder, Vencomatic?" Het uur is niet genoeg om de vragen te beantwoorden. De boeren zijn onder de indruk van de samenwerking met de Universiteit. Ze vragen zich af of het marktwaardig is en de consument bereid zal blijven meer te betalen voor een Rondeel-ei.

's Avond verzamelen ze bij de boerderij van Bart Boon, Ecofields in Wekerom. Ze krijgen een rondleiding door het bedrijf dat zich toelegt op biologisch kalfsvlees. Een geïntegreerd bedrijf; alleen het slachten ge-

beurt op een andere locatie. Ook hier verbazing, vragen en reacties. Over de stallen, de eigen verwerking en de markt voor kalfsvlees. Johan Verbon, chef-kok van Sodexo, kookt, samen met zijn dochter. Het hele gezin van Bart Boon bedient de boeren die aangenaam verrast zijn door de producten uit de regio. Vooral het kalfsvlees wordt zeer gewaardeerd.

De samenwerking tussen Johan Verbon en Bart Boon is een mooie demonstratie van partnerschap. Een kok van een cateraar die dagelijks 1,5 miljoen mensen eten geeft en een boer uit een dorpje buiten Ede die samen 50 internationale boeren een bijzondere avond bezorgen. Een samenwerking tussen kennis en praktijk, een samenwerking tussen boer en cateraar. Een mooi visitekaartje voor de FoodValley regio.

13 uur na aankomst in Wageningen verlaat de bus naar het hotel in Nijkerk. De boeren hebben een goede indruk gekregen van de regio. ■