

Drie fans van de gesloten kringloop

Zo kan slim omgaan met voedsel eruitzien

Provincie Noord-Brabant

Wie zijn de mensen die een bijdrage leveren aan de kringloopketen van landbouw en voedsel in Brabant? In gesprek met een voedselrecycler, een containervervoerder en een aanhanger van biologisch-dynamische landbouw. 'Wij zijn nog jong, dus wij willen vooruit.'



“Recyclen en hergebruiken is mijn lust en mijn leven.”

Ronald van Elst

Wat drijft iemand om fanatiek bezig te zijn met de kringloop in landbouw en voedsel? ‘Mijn broer en ik willen heel graag een circulair en toekomstbestendig bedrijf achterlaten voor onze kinderen,’ antwoordt Pieter Smits namens Kwaliflex Food Recycling. Ronald van Elst, die voedingsmiddelen naar Kwaliflex vervoert, zegt: ‘Recyclen en hergebruiken is mijn lust en mijn leven.’ En als directeur van het keurmerk Demeter heeft Bert van Ruitenbeek dagelijks contact met boeren die biologische



Pieter Smits, Kwaliflex Food Recycling (fotografie: Marieke Viergever)

voedingsproducten leveren aan met name natuurwinkels: ‘Onze boeren verbinden zich met de bodem, met het landschap, met hun omgeving. Daar worden ze blij van. En ik ook.’

Kringlooplandbouw is een duurzame vorm van landbouw waarin reststromen en nutriënten worden hergebruikt. Het doel is om verspilling te minimaliseren, de biodiversiteit te versterken en emissies te verlagen. De provincie Noord-Brabant zet zich in voor kringlooplandbouw door toe te werken naar gesloten kringlopen in de landbouw- en voedselketen. Eén van de manieren om gesloten kringlopen te realiseren, is het hergebruik van voedselreststromen.

Koploper in reststroomverwerking

Laten we beginnen in Wanroij, waar Pieter Smits samen met zijn broer een circulaire varkenshouderij runt én koploper is in het verwerken van reststromen. Dat laatste doen de broers onder de naam Kwaliflex Food Recycling en met behulp van een groot aantal geavanceerde machines. ‘Wij pakken levensvoedingsmiddelen uit en bewerken ze vervolgens zodat ze een nieuwe bestemming krijgen,’ vertelt Smits. ‘Het gaat om vrijwel alle drank- en voedingsproducten die je in een supermarkt en fabriek vindt. Wij gaan aan de slag met snijresten, foutverpakkingen, fout-fabricaat en producten die over de datum zijn.’

Restproducten

Hoe dat in zijn werk gaat? Na het uitpakken (het plastic, karton, papier, glas en blik wordt geselecteerd op kwaliteit en gerecycled) selecteren de medewerkers van Kwaliflex waar de grondstoffen heen gaan. Een deel



wordt bewerkt tot eigen veevoer. Een ander deel gaat naar de waterzuivering als voeding voor de bacteriën die het water schonen. En tot slot wordt een belangrijk deel in een biogasinstallatie (verschillende van de buitenlucht afgesloten tanks) door bacteriën omgezet in biogas. Dat biogas wordt deels omgezet en levert zo 13.000 lokale huishoudens groene stroom op, en deels wordt het omgezet in groen gas voor 12.000 lokale huishoudens. ‘De op onze eigen bedrijven geproduceerde mest en het digestaat uit de biogasinstallatie verwerken we op biologische wijze duurzaam en zetten we af als plantenvoeding ter vervanging van kunstmest,’ vertelt Pieter Smits.

Belangrijkste elementen

Bert van Ruitenbeek heeft een heel eigen visie op het sluiten van kringlopen. Zijn organisatie Demeter reikt keurmerken uit aan agrariërs die geen kunstmest

gebruiken, nauwelijks veevoer importeren én geen pesticiden gebruiken. 'Als je dat allemaal achterwege laat, zet je enorme stappen,' meent Van Ruitenbeek. 'Want dat betekent: veel minder energie, transport en natuurschade. Dat zijn wat mij betreft de belangrijkste elementen van een duurzame kringloop in de landbouw. En doordat onze boeren veel minder dieren houden, leveren ze ook nog een bijdrage aan een meer plantaardig en minder dierlijk systeem.'

"Zowel kleine pluktuinen van vijf hectare als akkerbouwbedrijven in de polder van 150 hectare werken volgens de Demeter-methode."

Bert van Ruitenbeek

Ruim vijftig bedrijven

Bij het keurmerk zijn in ons land op dit moment ruim honderdvijftig biologisch-dynamische bedrijven aangesloten (het bedrijf van Pieter Smit hoort daar overigens niet bij). Biologisch-dynamische landbouw is een landbouwmethode die gestoeld is op de antroposofische principes van Rudolf Steiner. Binnen de bedrijfsvoering van een biologisch-dynamische boer ontstaan geen reststromen, maar is er een zoveel mogelijk gesloten kringloop van mest en voer. Het internationale keurmerk Demeter staat voor de hoogste

kwaliteitsnormen (boven op de Europese wettelijke normen voor biologisch) die onafhankelijk worden gecontroleerd.

De vraag die zich aandient als het gaat om Brabant –met zijn beperkte hoeveelheid beschikbare grond– is hoeveel grond een agrariër nodig heeft die voor de Demeter-aanpak wil kiezen. 'Het gaat inderdaad om een heel

extensieve werkwijze,' antwoordt Bert van Ruitenbeek. 'De gemiddelde areaalgrootte van biologisch-dynamische bedrijven is met 65 hectare daarom de grootste van alle boerenbedrijven in Nederland. Maar het kan ook op een klein areaal. Zowel kleine pluktuinen van vijf hectare als akkerbouwbedrijven in de polder van 150 hectare werken volgens onze methode.'



Bert van Ruitenbeek, Directeur Stichting Demeter (fotografie: Annelijn Steenbruggen)

Gemeenschappelijke idealen

Waar het bij de biodynamische producenten en verwerkers vooral om gaat, benadrukt Bert van Ruitenbeek, zijn hun gemeenschappelijke idealen: 'Ze staan allemaal voor een respectvolle behandeling van dieren, planten en milieu en landschap.' Daarbij hoort dat biologisch-dynamische boeren fors investeren in bodemvruchtbaarheid en een levende bodem. 'Dat doe je onder andere door een hele ruime vruchtwisseling. Maar ook door heel weinig mest te gebruiken.' Ook moeten de bedrijven minimaal tien procent van hun areaal inruimen ter ondersteuning van biodiversiteit: 'Heb je bijvoorbeeld luizen in je tuinbonen, dan is het belangrijk dat er lieveheersbeestjes op af komen. En heb je te veel lieveheersbeestjes, dan heb je weer vogels nodig. Dus het gaat altijd om: hoe weerbaar is het totale systeem? Zo proberen wij een robuust vitaal systeem te creëren, waarin het bodemleven en het bovengrondse leven ervoor zorgen dat ziektes niet de overhand krijgen. Het natuurlijke systeem blijft in balans.'

Containers

In Haps levert Ronald van Elst al decennia een bijdrage aan circulaire voedselverwerking. Met zijn bedrijf vervoert hij reststromen naar Kwaliflex. 'Wij werkten dertig jaar geleden al samen met Kwaliflex, toen Pieter Smits' vader het bedrijf nog runde,' vertelt Van Elst enthousiast. 'Destijds ging het om het water en zand dat vrijkomt bij het wassen van aardappelen. Een paar jaar geleden kwam Pieter naar me toe met de vraag of we wellicht nog vaker konden samenwerken. Nu vervoeren we verpakte aardappelen naar Kwaliflex, maar ook pizza's die van de fabriek komen, hondenbrokken,

babyvoeding en koekjes. En bij een zadenfabriek halen wij de vezels op die ze daar van de zaden af blazen ofwel de kraft.'

Voor Ronald van Elst is het heel simpel, zegt hij: 'Twintig ton koekjes zomaar weggooien is toch doodzonde? Zeker als iemand anders er nog iets mee kan.' Bovendien, voegt hij eraan toe, zijn de tijden veranderd ten gunste van recycling: 'Tegenwoordig zijn stortkosten hoger dan recyclekosten. Bovendien mag je pas storten als je kunt aantonen dat er echt geen andere weg is. Ook dat zijn goede redenen om ons als bedrijf in te zetten voor hergebruik van voedselreststromen.'

“Aan alles merk ik dat de provincie Noord-Brabant en gemeenten waar mogelijk onze aanpak steunen om stappen te zetten als het gaat om voedselrecycling en kringlooplandbouw.”

Pieter Smits



Ronald van Elst (fotografie: Marieke Viergever)

Landbouwplastic

Ronald van Elst noemt zichzelf een 'vakidioot' als het gaat om recycling. Hoe serieus hij ermee bezig is, blijkt bijvoorbeeld uit het feit dat hij al een tijdje worstelt met een specifiek vraagstuk: landbouwplastic. 'Dat plastic bestaat uit twee aan elkaar gelamineerde folies, vaak zwart en wit, die je helaas niet kunt hergebruiken,' weet de containerspecialist. 'Dat plastic gaat nu na gebruik naar verbrandingsovens, omdat we er geen recycleoplossing voor hebben. Het doet me denken aan de drankkartons van vroeger. Daar zat ook een folielaag in die je niet kon recycleren, maar tegenwoordig kan dat gelukkig wel. Zo'n oplossing zou ook zeer welkom zijn voor landbouwplastic. Voor sommige toepassingen is een alternatief, zoals aardappelstoomschillen om een maiskuil af te dekken. Maar dat is nog geen algemene oplossing voor het landbouwplastic. Het zou mooi zijn als we daar samen iets voor kunnen ontwikkelen.'

Samenwerking

Samen. Dat is ook het motto van de provincie Noord-Brabant als het gaat over kringlooplandbouw en voedselreststromen. Er is samenwerking nodig tussen agrariërs, bedrijven, consumenten en overheden. Dat belang wordt door de drie geïnterviewden onderstreept.

Pieter Smits is zeer te spreken over zijn samenwerking met de lokale en provinciale overheden: 'Als bedrijf zijn wij heel blij met de beleidsmedewerkers van de provincie Noord-Brabant en de gemeenten. Aan alles merk ik dat ze waar mogelijk onze aanpak steunen om stappen te zetten als het gaat om voedselrecycling en kringlooplandbouw. Ze streven naar een snelle dienstverlening.' Daar kan de landelijke overheid een voorbeeld aan nemen, meent Smits: 'Ik zou het fijn vinden als we vergunningen zouden krijgen om een aantal productielocaties aan te passen, zodat we bijvoorbeeld



“Het is gewoon even heel spannend als je het anders gaat doen. Dus zelfs als je op slechts tien procent van je bedrijf wilt beginnen met biologisch boeren: praat erover.”

Bert van Ruitenbeek

kunnen voldoen aan de nieuwste normen voor varkenshouderijen. En verder zouden we graag nóg meer biogas willen produceren, zodat omliggende bedrijven en ondernemers daarvan kunnen profiteren die niet beschikken over een biogasinstallatie. Beide wensen zijn vooral afhankelijk van besluitvorming door de landelijke overheid. Zodat we gewoon de toekomst in kunnen. Wij zijn nog jong, dus wij willen vooruit.'

Korte lijntjes

Ronald van Elst is enthousiast over zijn samenwerking met Kwaliflex en Pieter Smits: 'Pieter Smits en ik hebben zo vaak contact als nodig is. Korte lijntjes, daar houd ik van. Heb ik een product voor hem, dan bel ik hem op: is het toegankelijk? Een voorbeeld? Een kameraad van mij zit in de vleesverwerking en heeft dus reststromen. Hem heb ik een keer meegenomen naar Pieters bedrijf om te laten zien wat hij doet. En zo zijn ze tot elkaar gekomen.



En heeft Pieter een vraag, dan komt hij naar mij toe. Het gaat om wederzijds vertrouwen tussen mensen die gespecialiseerd zijn in hun vak.'

Bert van Ruitenbeek wordt op zijn beurt blij van samenwerking tussen agrariërs. Als een agrariër overweegt de overstap te maken naar biologisch boeren, dan helpt het enorm om met een boer om de keukentafel te gaan zitten die daarin veel ervaring heeft, vertelt de keurmerkdirecteur: 'Want laten we wel wezen: het is gewoon even heel spannend als je het anders gaat doen. Dus zelfs als je op slechts tien procent van je bedrijf wilt beginnen met biologisch boeren: praat erover. Want dan gaan andere mensen daarop reflecteren of aanhaken of je helpen. Ik zou het mooi vinden als de overheid zo'n "agrarisch buddysysteem" mogelijk maakt.'



Steun in de samenleving

Zowel de voedselrecyclingaanpak van Kwaliflex als de biologische aanpak van de boeren die werken volgens het Demeter-keurmerk krijgt veel steun in de samenleving, zo vertellen Pieter Smits en Bert van Ruitenbeek. Smits ontving dit jaar op Koningsdag ruim zeshonderd fietsers op zijn landgoed De Princepeel. 'We lagen op de route van een fietstocht georganiseerd door het WAC ofwel het Wanroijs Actie Comité, dat sociale, culturele en recreatieve activiteiten organiseert voor inwoners van Wanroij en van Landhorst. Zij kregen een korte rondleiding op ons bedrijf. Als we mensen uitleggen wat we doen en waarom, dan zijn ze altijd enthousiast. Natuurlijk horen we ook wel eens een wanklank, maar die zullen er altijd zijn als je ondernemer bent. Wij werken hier met gezond en nuchter boerenverstand. En als mensen vragen hebben, kunnen ze altijd bij ons terecht. We zijn altijd bereid om een toelichting te geven op onze filosofie en werkwijze.'

Krijgen veel terug

Ook de boeren die bij het Demeter-keurmerk zijn aangesloten, weten wat het is om mensen over de vloer te krijgen. 'Biologisch boeren volgens ons kenmerk

vráágt wat van boeren, maar ze krijgen er ook veel voor terug,' zegt Bert van Ruitenbeek. 'Ze werken in een natuurlijk systeem waar veel mensen op afkomen. Wij hebben relatief veel grote bezoekboerderijen. Het gaat doorgaans om tienduizend tot soms honderdduizend bezoekers per jaar. Zij aaien de geiten, eten een ijsje, bezoeken de winkel. Die bezoekers zijn zich er niet altijd van bewust dat ze op een biologisch-dynamisch boerenbedrijf zijn, maar ze voelen wel dat het een fijne plek is.' Als voorbeeld noemt van Ruitenbeek "De Fruittuin van West" in Amsterdam, waar stad met land wordt verbonden. 'En in Brabant is de Genneper Hoeve vlakbij Eindhoven heel populair, een stadsboerderij met prachtige roodbonte melkkoeien, een kaasmakerij, kippen, varkens en tuinbouw. Dat is een ideale plek om je te verdiepen in de biologisch-dynamische aanpak van onze boeren.'

