

Wervelkrant

07/2



juni 2007 • Nr 2

Afschaffing van de melkquotering: een historische vergissing?



Werkgroep voor een Rechtvaardige en Verantwoorde Landbouw vzw

-2,5 euro



'Wervelkrant 07/2' is krant 70 in het 17de Werveljaar.

Gedrukt op kringlooppapier, met vegetale inkt door Druk in de Weer op 1600 exemplaren.

Wilt u meer weten?

Op www.wervel.be kunt u ook een drie-maandelijkse voedselkrant lezen of ervoor intekenen.

Publicaties: u kunt de lijst vinden op de website of aanvragen op het secretariaat.

U kunt ook een voorstellingsbrochure (in het NL, E, D, F, SP) en folder (NL, E, F, PORT en SP) aanvragen op het secretariaat

Alle artikels die vrij zijn van intellectuele eigendomsrechten, mogen worden overgenomen, als de bron wordt vermeld en als Wervel een exemplaar ontvangt van uw publicatie.

U kunt ons steunen!

* We roepen graag alle mensen, groepen en organisaties op om ons **maandelijks/ jaarlijks een bedrag** - naar eigen draagkracht- te storten.

Op 001-2165388-36 van Wervel.

IBANCode BE 46-001-2165388-36
BIC/Swift code GEBABEBB

Deze bijdragen benutten we om allerlei projecten te financieren zoals onze campagnes 'Denk globaal, eet lokaal' en 'Soja en alternatieven', .

* Aan wie alleen de Wervelkranten wil ontvangen, vragen we **minimum 15 euro** (voor organisaties minimum 20 euro), dit als ondersteuning voor de publicatie-en verzendkosten.

* Wervel is een **project bij Krekel-sparen** van Netwerk-Vlaanderen. Het erkend nummer is 94/0054.

* Aangezien Wervel een VZW is, is het ook gemachtigd bij testament **legaten en schenkingen** te ontvangen. Het volstaat hiertoe de volgende formule in het document in te lassen: 'Ik legateer aan de vzw Wervel te 1030 Brussel de som van ... EUR voor ...

Wervel: Vooruitgangstraat 333/9 A, 1030 Brussel,

Tel./fax.: 02/ 203 60 29

e-mail: info@wervel.be

www.wervel.be

Verantwoordelijke uitgever :

Jonas Van Reusel

Braemstraat 115

1210 Brussel

Met de steun van de Vlaamse Regering. De Vlaamse Regering kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor de inhoud van deze krant





In dit nummer zit Joris Van Wallegghem ‘op de boerenstoel’ – de naam van onze rubriek waarin de Wervelkrant boeren aan het woord laat. Hij was in 1993-1994 een van de trekkers van de petitie “Voor een landbouw met toekomst”.

Europarlementslid Herman Verbeek stelde het probleem toen zo:

“Boeren worden gedwongen systematisch op een anti-ecologische manier te werken met onderprijzen voor overproductie.”

De petitie had toen als eisen: een rechtvaardige prijs én beperking van de productie. Dat was een algemene eis, maar gold in grote mate voor de melk. Zowel in het algemeen als voor de melk, geldt die eis nog altijd.

Om van de melkplassen en boterbergen af te geraken werd in '84 het Europese melkquotumsysteem ingevoerd. Dat is nu in de landbouwsector de grootste vorm van productiebeheersing, die er in de wereld bestaat. Het heeft jarenlang goed gefunctioneerd, hoewel er zeker verbeteringen mogelijk zijn, en heeft geleid tot evenwicht op de Europese markt en in een zekere mate ook op de wereldmarkt.

Volgend jaar staat een gezondheidsonderzoek (een ‘health check’) van het Europese landbouwbeleid op het programma. De kans is groot dat daar de beslissing valt om de melkquotering niet te behouden. Die ligt nu vast tot en met 31 maart 2015, maar als een meerderheid de quotering definitief wil beëindigen hoeft er niets te gebeuren: de quotering loopt dan gewoon af. Het voortbestaan van de melkquotering na 2015 hangt dus af van een politiek besluit. En dat besluit zullen de lidstaten volgend jaar nemen..

Daarom wil Wervel met de katren “Afschaffing van de melkquotering: een historische vergissing?” in deze krant nu al de koe de bel aanbinden.

De hoeveelheid melk die nu in de EU geproduceerd wordt, is immers nog altijd ongeveer 10 % hoger dan de Europese consumptie. En de melkprijs is nu al te laag!

Nochtans kàn het anders. Dankzij hun systeem van productiebeheersing ontvangen de melkveehouders in Canada een goede melkprijs, gebaseerd op de werkelijke kostprijs. Zij ontvangen geen subsidies. Ook de melkfabrieken zijn winstgevend. Ondanks de hoge melkprijzen zijn prijzen voor zuivelproducten in de winkel niet duurder dan in de VS, waar de melkprijs voor de boer veel lager ligt. En dat door productie af te stemmen op de vragende markt.

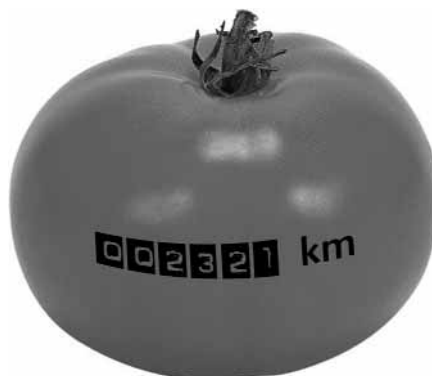
Is de afschaffing van de melkquotering dan niet kortzichtig?

De redactie

Denk Globaal - Eet Lokaal

Wie de voorbije maanden de media wat volgden, hoorde al eens de 'millimetermaaltijd' opduiken, één van de begrippen uit de campagne. De campagne lijkt aan te slaan!

Hieronder een greep van de activiteiten uit de voorbije maanden. Ter inspiratie voor wie in eigen streek, gemeente of buurt aan de slag wil gaan!



Borden sieren al flink wat tafels

Onze borden met slagzin vinden via verscheidene activiteiten van Wervel hun weg naar tafels van gezinnen en ook in collectieve eetgelegenheden, zoals de parochie Onze-Lieve-Vrouw Bijstand in Brussel (die de 72 borden ook wil uitlenen aan verwante diensten) of de jeugdherberg 'De Ploate' in Oostende.

Elan, het sociaal restaurant in de onmiddellijke nabijheid van het Wervelkantoor, heeft zowaar een "Wervelsnack" op zijn menu. We berekenen er de voedselkilometers van, die het restaurant zo laag mogelijk houdt. (Zie hiernaast)

Op de Belgische première van "We Feed the World" in het Flageygebouw omkaderde de basisgroep Brussel de avond met de hapjes die Boeregoed aanbood. We gebruikten onze borden en kommen en we gaven de nodige 'globale' uitleg bij het lokale eten.

Wervelsnack bij Elan:

Gekruide Aardappelgehaktflapjes

200 g speltbloem • 70 g margarine • 120 g aardappelen • handvol olijven • 230 g tomaten • 150 g gehakt • 1 teentje look • peterselie • 1 ei • 1 ui

Meng de bloem met de margarine. Voeg water en zout toe en laat het deeg 2 uur rusten. Schil de aardappel en snij hem in blokjes. Bak ui en look in olie en voeg het gehakt en de aardappelblokjes toe. Doe er na 2 minuten de tomaten en olijven bij. Breng op smaak met kruidenzout en laat 5 minuten stoven. Doe er op het einde wat fijngesnipperte peterselie bij. Plaats de vulling in het midden van het deeg. Breng eiwit aan op de randen en vouw de flapjes dicht. Druk goed aan met een vork. Breng wat eigeel aan op de bovenkant en bak de flapjes 25 minuten in een voorverwarde oven op 180°C.

Lekker met een seizoensslaattje!

KILOMETERBEREKENING (BEREKEND PER PERSOON)					
HERKOMST	INGREDIËNT	KG	KM	KMKG	KMKG***
BIOBLOEM LUIK	SPELTBLOEM	0,051	125	6,4	401,1*
BELGIË	MARGARINE	0,017	3960	67,9*	
BOEREGOED**	AARDAPPEL	0,029	25	0,7	
SPANJE	OLIJVEN	0,011	1496	17,1	
SPANJE	LOOK	0,000	1496	0,4	
BOEREGOED	TOMATEN	0,057	20	1,1	
BELGIË	EI	0,005	12852	66,1*	
VEEAKKER	GEHAKT (SOJAVRIJ)	0,036	180	6,4	840,0*
BOEREGOED	UI	0,006	20	0,1	
BOEREGOED	PETERSELIE	0,001	20	0,0	
ITALIË	OLIJFOLIE	0,001	1227	1,4	
Totaal		0,214	21.421	167,6	1378,8

De parochie van Kuregem in Anderlecht organiseerde op 4 maart een 'wereldmaaltijd' ten voordele van Broederlijk Delen. Nu eens geen hongermaal met een flauwe kop soep of droge rijst, maar een overvloedige en smakelijke maaltijd. Maar vooral een eerlijke maaltijd, zoals hij zou kunnen zijn als het voedsel eerlijk verdeeld was over de hele wereldbevolking. Een gelijkaardig initiatief nam OLV



Wereldmaaltijd in Kuregem

En dan ook : wereld-bewust eten in het Sint-Aloysiusinstituut van Lier op dinsdag 13 maart. We waren uitgenodigd om op een mondiale dag. Daar promootten we de visie achter 'Denk globaal, eet lokaal' bij de hele schoolgemeenschap via een maaltijd die door een klas van de afdeling 5STW was klaargemaakt.

In dat kader gaf Wervel een viertal weken voorafgaande aan de mondiale dag, in verschillende lesblokken aan de leerlingen duiding rond het thema. Er werden een aantal 'tools' aangereikt waar de leerlingen en leerkrachten mee aan de slag konden. Het lespakket van Jasper en Sarah werd hiermee officieel uitgetest en is vanaf nu voor iedereen beschikbaar. De school schafte voor de leerlingen wervel t-shirts aan. Ook verenigingen kunnen dit pakket gebruiken voor kooklessen met meer waarde... (Zie een verslag in kadertje)

Wereld-bewust eten in het Sint-Aloysiusinstituut van Lier

'Wij hadden al wat voorbereiding gekregen over die "eerlijke maaltijd". We wisten dus al dat we de voedselkilometers het best konden beperkt houden en dat we zouden proberen aan te kopen bij lokale boeren, maar ook het best fair-tradeproducten kon gebruiken van Oxfam.

Maar de maaltijd moest ook betaalbaar blijven en liefst door iedereen gesmaakt (en dat laatste is echt niet simpel). Wat is het geworden? Voor iedereen een kommetje verse groentesoep met een "smoske" kaas of hesp. En voor dessert zelfgebakken chocolade-wafeltjes. Daarbij een fair trade fruitsapje. Het brood zijn we zelf gaan halen bij de Marokkaanse bakker. De groente, kaas en hesp waren van een biologische leve-rancier. En we hebben fair-tradechocolade gebruikt.

Ja, we hebben ook tomaten gebruikt en dat is geen seizoensgroente in maart. De tomaten kwamen uit een verwarmde serre in de buurt. Die lokale tuinder heeft er iets aan maar op ecologisch vlak was het waar-schijnlijk toch niet zo een goede keuze.

Het blijft moeilijk maar we hebben er tenminste toch over nagedacht - en dat deden we vroeger niet. Dus dat is toch ook al een stuk eerlijker!' 5stw, St-Aloysius, Lier



Wereld-bewust-eten in Lier : eten bereiden



eten brengen



middagmarkt



Een Boerentoeer !

Deinze, zondag 29 april. De Boerentoeer-formule van Wervel, in de fietsvariant, werd in de praktijk omgezet door een samenwerking met Fietzersbond, KVLV, Gezinsbond, VELT-Leieland en MOW Leieland.

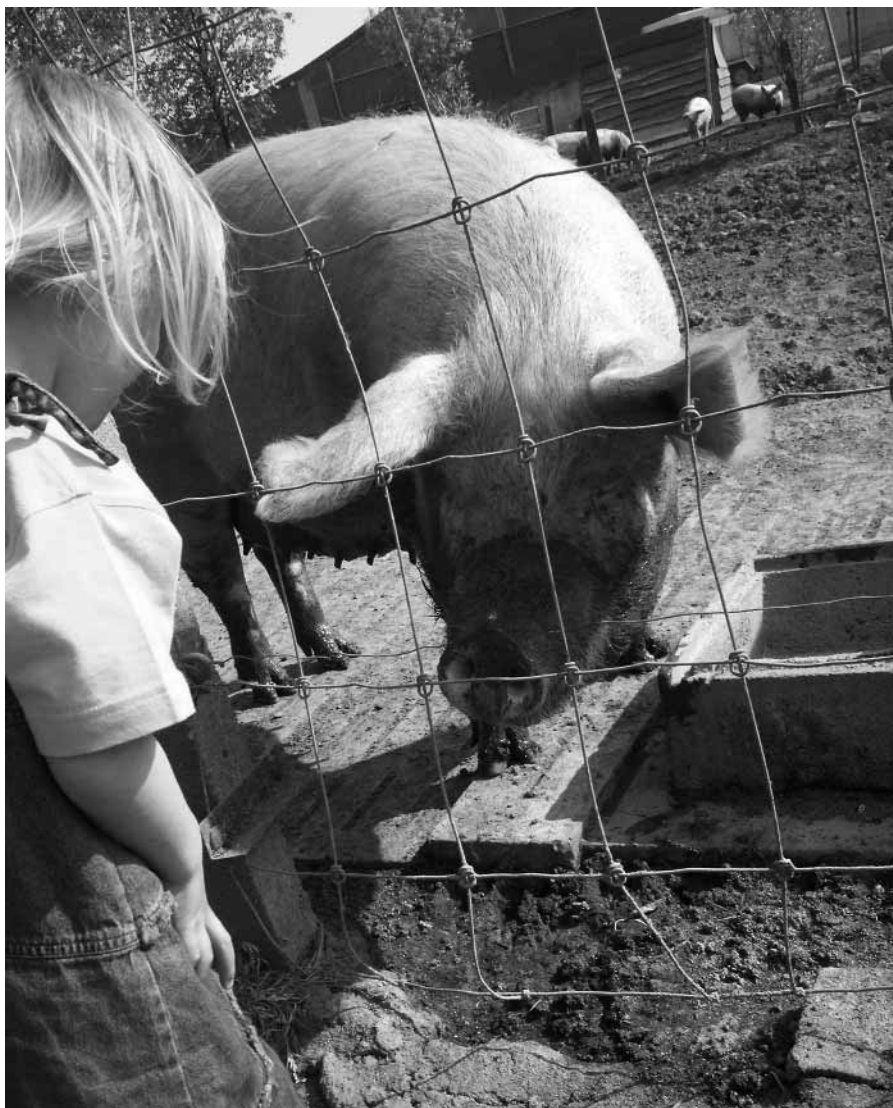
Zo'n 150 deelnemers bezochten in vier groepen drie verschillende bedrijven bezochten en een passief huis in Zeveren. De fietsers maakten kennis met 'De Bezegaard', biologische bessenkwekerij te Wakken, 'De Kauwehoeve', traditionele zuivelboerderij in Zeveren, de varkensboerderij van Dirk Dewulf te Vinkt, het biologische groentebedrijf van An en Walter Coens in Machelen, de zuivelboerderij van Stefaan Christaans in Astene en het sierteeltbedrijf; 'Azaleatuin' te Kruishoutem.

Katrien Van Oost (met dank aan Paul Beghin)

Zie achterkant voor contactgegevens



proeven in de Kauwehoeve



Belangstelling van beide kanten

Koffie van de wereldwinkel ?

Hoe zwaar wegen... een kopje Wereldwinkelkoffie en een glas melk ?

In voedselkilometers natuurlijk !

Onze deskundige, Pat, berekende voor ons :

- met 4 gram koffie kan je een kopje zetten ; dat levert dus 41 kmkg of dus gewogen kilometers per kopje op
- een kop melk van soja-gevoederde koeien daarentegen kost 78 kmkg !

Bio-energie



Koolzaad en PPO (pure plantenolie)

De Basisgroep Oost- en West-Vlaanderen kwam 20 februari samen rond het thema van koolzaad als energiegewas voor de productie van pure plantenolie of PPO.

Productie van PPO is relatief eenvoudig. PPO kan eenvoudig worden gewonnen uit oliehoudende zaden, in ons klimaat uit koolzaad. Na het ontdoen van onzuiverheden en het drogen (tot +/- 7,5 % vochtgehalte) is het koolzaad klaar om geperst te worden. De koude persing (bij 20 °C) levert ruwe plantenolie en perskoek op. De perskoek kan als veevoeder worden benut. De ruwe olie ondergaat nog enkele nabehandelingen, nl. bezinking van grotere onzuiverheden en een grove en fijne filtering.

PPO vergt dus geen chemisch proces, wat wél het geval is bij de productie van biodiesel. Het belangrijkste voordeel van plantenolie in vergelijking met biodiesel is een rechtstreeks gevolg van die productiewijze: PPO heeft een gunstiger energiebalans.

Een ander verschil tussen PPO en biodiesel is dat motoren niet zo maar op plantenolie kunnen rijden. PPO is te visceus (te weinig 'vloeibaar') waardoor die eerst moet worden voorverwarmd om een voldoende efficiënte verbranding te verkrijgen. Dat euvel kan verholpen worden door een gepaste ombouw van de wagen. In hoofdzaak komt het erop neer dat de olie wordt voorverwarmd door een warmtewisselaar die wordt aangesloten op het koelwatercircuit van de motor. Er bestaan hiervoor 2 ombouw-systemen. Bij het één-tanksysteem kan de wagen koud starten op PPO,

weliswaar aan een lagere efficiëntie; de wagen heeft één brandstoftank die met PPO wordt gevuld. Bij het twee-tanksysteem wordt een (kleine) extra tank toegevoegd voor diesel. De wagen start op diesel en eens opgewarmd, wordt overgeschakeld op de PPO in de originele brandstoftank van de wagen.

Aan het slot van de inleidende uiteenzetting door Filip De Schrijver kwamen de voor- en nadelen van PPO en een korte vergelijking met de meer door de industrie gepromote technieken van biodiesel en waterstof aan bod.

Tijdens de discussie kwamen vele vragen en bedenkingen bij de teelt van koolzaad en de productie van PPO naar boven.

Koolzaad is een hardnekkig groeiende plant. Dit is duidelijk te merken in bermen waar koolzaad domineert.

Een niet onbelangrijk voordeel van plantenolie is dat het veel minder verantwoordelijk is voor kanker dan diesel, de grote bron van fijn stof.

Koolzaad en andere energiegewassen treden in concurrentie met voedselgewassen.

Extra landgebruik ten koste van bos en natuur is evenzeer ongewenst. PPO is bijgevolg onvermijdelijk



Maar Wervel zou Wervel niet zijn als we dan niet reeds volop in de discussieronde waren aanbeland... Guy Franck, die veel ervaring heeft met het ombouwen van wagens naar PPO, Geert Neckebroeck van Green Energy Creations (met o.a. een PPO-pompstation te Gent) en Wervelaar Jasper Wouters, samensteller van het 'dossier energiegewassen', vulden regelmatig aan met meer technische of meer wetenschappelijke kennis.

slechts voor een kleine markt (2%?). Een mondiale productie is verre van duurzaam en ethisch.

Maar PPO leent zich nu juist goed voor een kleinschalige productie. Een klein aantal installaties, beheerd door boeren, volstaat. En de perskoek kan best vers worden benut als voeder.

PPO kan slechts een klein deeltje van de oplossing zijn. Simpelweg vaker de fiets en de trein nemen brengt meer op.



Landbouw 2015

Limburg & de wereld: boerendiversiteit & voedselzekerheid

In het kader van de actie "2015 – De tijd loopt!" vond op 7 maart de Limburgse debatavond plaats onder de titel "Boerendiversiteit : voedsel verzekerd in 2015 !". (Zie Wervelkrant 07/1, blz. 12) Om onze voedselvoorziening én het rechtvaardig inkomen van de boeren (hier en in het Zuiden) veilig te stellen werd voor Limburg gekozen voor een verscheidenheid van wegen die landbouwers kunnen bewan-delen.

Panelleden waren Karel Vervoort, landbouwconsulent van de Boerenbond voor Noord-Limburg, Luc Vankrunkelsven van Wervel, Souliman Diraa, jonge boer bij De Wroeter, Els Verstraeten, boerin van het Swijzenhof (Hasselt) en Jos De Clercq, bioboer van de Natlandhoeve (Sint-Truiden). Marcel Kerff was moderator. Iedere spreker leidde vanuit zijn gezichtspunt het debat in.

Karel concludeerde dat de meerderheid van de Vlamingen vindt dat landbouw in Vlaanderen niet kan worden gemist, maar ook dat weinigen bereid zijn om te betalen voor door de boeren verrichte milieuactiviteiten. Als kernprobleem signaleerde hij de grote druk op de grond : "750.000 ha, daar moeten wij het als boeren mee doen in Vlaanderen."

De Boerenbond is er niet alleen voor de grote boeren. De organisatie is voorstander van de zorgfunctie op de boerderij én heeft ook aandacht voor de ontwikkeling van de landbouw in de derde wereld.

Natuur is voor Karel Vervoort "harde natuur".

Wereldhandelsorganisatie en het Zuiden aan. Hoe de WTO de oorzaak is van doorbroken kringlopen : de afspraak van 1962, nog altijd van kracht, die inhoudt dat oliehoudende zaden zonder douaneheffing de EU binnenkomen. Dat betekent dat soja e.a. van overzee worden aangevoerd en mede oorzaak zijn van onze grondloze landbouw. In de derde wereld betekent dat uitputting van de gronden en hier overvloed aan mest en vervuiling van grond- en oppervlaktewater.

Prangend is het bestaan van twee landbouwmodellen, vooral extreem zichtbaar in de derde wereld: aan de ene kant de familiale landbouw, soms op maar 2 ha en, aan de andere kant de industriële landbouw van de grootgrondbezitters, bedrijven met 100.000 ha en meer.

De consument grijpt bovendien eerder naar dierlijke dan naar plantaardige eiwitten, maar mondiaal kan de landbouw dit niet blijven aanbieden. Er is een noodzaak tot minder vleesverbruik.

Souliman is werkzaam in de biologische land- en tuinbouw op het bedrijf De Wroeter, waar ook klanten in de zorgsfeer werkzaam zijn. Hij is geschoold in de cursus van Landwijzer, de opleiding voor de biologische land- en tuinbouw, maar ook is hij sociaal-maatschappelijk assistent, een combinatie die hem bij De Wroeter goed van pas komt.

De combinatie van biologische tuin- en landbouw met de opvang van zorgcliënten past goed bij elkaar.

Plannen om een eigen bedrijf op te starten stuiten op de grond; pacht is de enige mogelijkheid als je niet als boerenzoon geboren bent.

Els runt samen met haar man het Swijzenhof, een klassiek gemengd bedrijf met maximale diversiteit en ook met verbreding naar eigen verwerking en verkoop én naar de zorgfunctie. Els heeft 17 jaar als verpleegkundige gewerkt voordat ze begon aan de verwerking van de eigen melk. Zonder die functieverbreding zou ze nog steeds buitenshuis moeten werken.

De opstart van eigen verwerking en zelfverkoop heeft zo zijn moeilijke kanten: de door de overheid opgelegde formaliteiten, de regelmatige controles en kwaliteitskeuringen. Op zich zijn ze niet onredelijk maar boeren zijn dat niet gewoon. Boeren hebben het in het algemeen moeilijk met regelgeving; ze worden er bovendien door overstelpt.

Jos runt een biovleesveebedrijf in Zepperen. De leveranciers zijn Limousin-runderen. De dieren grazen voor een deel in het natuurgebied van Nieuwenhoven. Zij krijgen grasklaver bijgevoerd en geplette haver en gerst van eigen teelt. Het vlees wordt verkocht binnen eigen consumentencircuits. Aan de officiële markt heeft Jos geen boodschap.

Er is weinig of geen input van buitenaf, er is geen soja uit het Zuiden nodig. De teelt is extensief, ten hoogste twee koeien op één ha. Dit is automatisch een goede oplossing, maar zeker niet de gangbare keuze. Spruiststoffen worden niet gebruikt, de bodem wordt organisch bemest.

Panelgesprek

Het panelgesprek ging zeer breed. Hier volgen enkele zienswijzen, die overigens niet door iedereen werden

gedeeld.

- Boeren zijn in de eerste plaats producenten; het economische aspect staat voorop.

- Het in zwang komen van certificaten en vooral de toenemende overheidseisen bewerken dat de gangbare landbouw opschuift in de richting van de biologische landbouw.

- Luc is geraakt door de uitspraak van Karel over "harde natuur". Vlaanderen heeft veel subculturen; de boerencultuur is er daar één van.

- 53% van de boeren heeft de EU-subsidies nodig. Overigens zijn de premies per sector zeer uiteenlopend. Karel pleit voor een maximaal subsidiebedrag per bedrijf om excessen tegen te gaan.

- Er was een voorstel om de premies af te schaffen en de boeren in plaats daarvan een eerlijke prijs te geven. De boeren zijn de zwaksten in de voedselketen.

- Jos pleit daarom voor rechtstreekse verkoop; zijn prijzen zitten vlak bij die van de thuisverkoop van de gangbare boer. Het biovlees bij de supermarkt is duurder dan in zijn thuisverkoop.

- Veel boeren zijn 'prijsnemers', d.w.z. afhankelijk van anderen die de prijs bepalen. De thuisverkoop maakt van boeren 'prijszetters'.

- De prijs van de grond: de kans op een andere bestemming maakt de grond duurder. Boeren spelen daarin een dubbelzinnige rol; zij zijn de dupe van de dure grond als zij willen kopen, maar grijpen de kans als de grond bestemd wordt voor wonen of grintwinning.

- Noord-Limburg heeft genoeg natuurgebied; er is geen reden om nog landbouwgrond te versassen naar natuurgebied. Wel zou landbouwgrond gereserveerd moeten blijven voor voedselproductie, en niet voor energie-teelten of voor luxe zoals paarden.

- Pleidooi voor meer verweving en minder scheiding van natuur en landbouw.

- Biodiesel uit koolzaad of soja? Er zijn andere vormen van bio-energie,

die aantrekkelijker zijn zoals vergassing van biomassa.

- Jos meent dat intensieve bedrijven moeilijk samengaan met natuur, maar zijn eigen bedrijf is zo ingericht dat een verweving heel goed kan. De verwachting dat een melkkoe 7000 à 8000 liter melk per jaar levert, gaat niet samen met grazen in natuurgebied.

- Het vervullen van de zorgfunctie op de boerderij, d.w.z. de opvang van cliënten die moeilijk inpasbaar zijn in een normaal werkproces wegens hun geestelijke handicap, is nauwelijks lonend. Om het geld zal de boer het niet doen.

- Souliman heeft op de Wroeter ook ervaring met mensen die in een gewoon werkproces niet inzetbaar zijn. Toch gaat het bij de Wroeter om een ander slag mensen, die wel degelijk productie kunnen maken.

- Grondaanbod vanuit een vzw als "Land in zicht" is tot nu toe een

kleinschalig verschijnsel. Het principe is een nieuwe vorm van grondeigendom, waardoor een startende boer grond kan pachten van de vzw. Als de consumenten meer bereid zouden zijn geld te steken in aandelen van zo'n vzw, zou het kunnen groeien.

- De landbouw gebruikt 70% van het op aarde beschikbare zoetwater. Het waterprobleem zal in de toekomst het mestprobleem overstijgen.

- De invloed van het transport op de voedselethiek: Wervel zegt immers "Denk globaal, eet lokaal". Problematisch is bv. zalm uit de Noorse fjorden gevoederd met soja uit Brazilië.

- Els herinnert aan de verbroken band tussen graan- en broodprijs: 6 frank voor een kg tarwe tegenover 2 euro voor een brood.

- WTO-regels zijn niet de boeren- hier en in het Zuiden – op het lijf geschreven, maar de multinationals.

Soja anders: het boek

Het nieuwe wervelboek is er!
Na "De schepen in de nacht, dageraad over de akkers".

Op wereldvoedseldag 16/9 wordt het gelanceerd in Brussel.
Tot zolang blijf je op je honger zitten...

We rekenen op jullie voor de verspreiding van dit boek.
Van "schepen in de nacht" werden er al 900 exemplaren verkocht, een waar succes.
We mikken met dit boek niet lager!



Soja en alternatieven



Onze dieren willen een ander menu!

Eind april werd in Nederland het Boeren met Toekomst-manifest voorgesteld. 106.975 Nederlandse burgers vragen de Nederlandse overheid om een eind te maken aan de massale import van soja. Via een milieubelasting van 0,85 cent per kilo vlees, waarvan sojavrij vlees is vrijgesteld, hopen ze op een betere toekomst voor de Braziliaanse inwoners van het Amazonewoud en voor de Nederlandse boer! Enkel op deze manier kunnen dierenwelzijn, milieu en de toekomst van de boerenbedrijven verzekerd worden, aldus het Nederlandse Milieudefensie en JongerenMilieuActief.

Veevoeder kan ook in Vlaanderen geproduceerd worden. Dat is eeuwen zo geweest. Maar natuurlijk is er een en ander veranderd. Er is niet alleen de drang van het Belgische vlees om 'massaal op reis te gaan' naar de buurlanden en vooral ook verder... Ook de dieren zelf zijn sterk veranderd, vooral de runderen. De Holstein-koe van vandaag geeft zoveel melk dat er gewoon veel en heel gespecialiseerd voeder nodig is, dat heel rijk is aan eiwit en energie, om ze in productie en gezond te houden. Het Belgische wit-blauwe rund is zelfs meegegroeid met de soja-import: zijn pens is kleiner geworden en het eet meer eiwit- en energierijk voeder dan andere, minder gespecialiseerde koeien. Zuiver technisch gezien heeft dit ras een gunstige voederefficiëntie, maar de vraag is maar of we dierenwelzijn en ecologie niet moeten mee in rekening brengen.

Ook de bevolkingsdruk in Vlaanderen is gestegen: er blijft niet al te veel landbouwgrond over. Toch is Wervel ervan overtuigd dat we

met een efficiëntere landbouw een grote mate van voedselautonomie kunnen uitbouwen met rechtvaardige en verantwoorde praktijken en gezond lokaal voedsel.

Zo botsen we geregeld op **mooie initiatieven**. Neem nu het Olmenhof. Hendrik Van Crombrughe contacteerde Wervel om zijn hoeveslaggerij te laten opnemen in de lijst met verkoopsunten van sojavrij vlees. Hendrik werkt aan een kruising van wit-blauw met Blonde d'Aquitaine om een ras te verkrijgen dat de befaamde wit-blauw-vleeskwiteit heeft maar ook sterkere kalveren en waarvoor voeder kan samengesteld worden zonder soja. Koolzaadkoek is hier de belangrijkste eiwitbron.

Meer efficiënte landbouw houdt echter ook in dat de nadruk van **veeteelt** zal verschuiven naar **groenten, granen en noten**. **Veevoederalternatieven** zullen dan ook voor zowel mens als dier volwaardig, goed verteerbaar en vooral lekker moeten zijn! Om te wennen aan het menu van de toekomst, een voorsmaakje:

MENU:

- lupinequiche met pijnboompitten
- slaatje van huttentutblaadjes en gekookte graantjes
- vanilleijs met kempjenever en koolzaadhoning

Ook het Nederlandse Milieudefensie stelt dat het aantal dieren per bedrijf naar beneden moet. "De Nederlandse veehouderij zal daarvoor moeten omschakelen van bulkproductie naar kwaliteitsproductie. Vanwege haar maat en schaal is hierbij een centrale rol

weggelegd voor het gezinsbedrijf." Mooi meegenomen voor het gezinsbedrijf is dat sommige alternatieve gewassen multifunctioneel zijn:

Zo kan koolzaad zorgen voor gelijktijdige productie van veevoeder en biobrandstof op het bedrijf. Bovendien voedert een koolzaadboer niet alleen varkens of koeien, maar ook regenwormen. Koolzaadblad en -wortels blijken tot de beste voeders te behoren voor regenwormen. Die zorgen op hun beurt voor een gezonde bodem die de volgteelt beter laat presteren. Wie het geluk heeft op een leemgrond te boeren, kan bovendien makkelijk 50 tot 100 kilo honing oogsten van deze lang bloeiende teelt.

Kemp levert tegelijkertijd interessante vezels, scheven die vooral in de bouw of als stalstro veelbelovend zijn en zaad. Dit zaad kan via een eenvoudig procédé op het bedrijf geperst worden. De olie is zeer waardevolle spijsolie. De perskoek kan soja vervangen. Momenteel is er voor melkvee een voederproef lopende in Vlaanderen. In de VS tonen recente voederproeven met vleesvee aan dat kemp gevoederde koeien minder voeder nodig hebben en beter verteren. In tegenstelling tot de cannabis die in Zwitserland gebruikt wordt in veevoeder, worden hier natuurlijk de variëteiten met laag THC-gehalte bedoeld, de enige die ook toegelaten zijn in België.

Nog een stap verder naar agro-ecologie zijn **mengteelten**. Grasklaver is hier misschien wel de meest gekende. De overstap naar gras-klaver blijkt niet voor alle

	sector	milieuvoordeel in Vlaanderen	opbrengst	menselijke consumptie	aantal telers	multifunc- tionaliteit
Gras-klaver	Melkvee	++	+++	-	+++	-
Luzerne	herkauwers	++	+++	-	+++	-
Lupine	Alle	+	++	++	++	+
Koolzaad	Alle	+ (*)	++	++	+++	++
Kemp	Alle	++	+	+++	+	+++
Huttentut	Alle (**)	++	+	++	-	++++

Een overzichtje van enkele veelbelovende alternatieven:

(*) Op voorwaarde dat winterkoolzaad wordt gezet met een verhoogde zaaidichtheid en geen herbiciden hoeven te worden aangewend.

(**) Momenteel niet toegelaten

melkveehouders even evident te zijn. Er is immers een heel nieuwe manier van voederen en omgang met de koeien vereist.

Andere mengteelten zijn gerst-erwten of huttentut-erwten. Vooral huttentut blijkt zeer geschikt voor mengteelten. Zo zou soja in onze streken goed biologisch te verbouwen zijn in mengteelt met... huttentut.

Ook voor de teelt van lupine zou de mengteelt met saffloer een uitkomst kunnen bieden voor een meer ecologisch onkruidbeheer dan de sproeistoffen die de dag van vandaag gebruikt worden.

Luc Jans, gangbare boer met thuisverkoop van melk en roomijs, valt helemaal niet achterover als je het over mengteelten hebt. Twee jaar geleden probeerde hij zelf zonnebloemen tussen de pasgekiemde maïs te zaaien, met behoorlijk resultaat, ook naar vervoederings toe.

Het bovenstaande lijstje is allesbehalve exhaustief. Een studie van de universiteit van Wageningen stelt ook quinoa en veldboon voor. Anderen opperen dat ook amarant en aardpeer interessant kunnen zijn. Of ook de aardaker, die we tegenkwamen op reis in Bretagne...

Wervel promoot deze alternatieven bij de boeren met promotiefilm en teeltfiches. Hiervoor worden netwerken en partners aangesproken. De voornaamste **obstakels** die de invoering van **alternatieven**

bemoeilijken zijn een gebrek aan teelt- en voederervaringen met de nieuwste variëteiten, maar ook enkele juridische knelpunten. Pioniers-telers verkopen graag een deel van de opbrengst als menselijke voeding. Dit levert immers veel meer inkomsten op dan veevoeder. Maar... lupine en kemp mogen sinds 1997 bij K.B. niet als voeding verkocht of in voeding verwerkt worden, net als borage trouwens en beukennootjes ... Bepaalde lupinen zijn inderdaad toxisch en Cannabis sativa bevat een psychotrofe stof. Er zijn echter ook variëteiten die geschikt – en zelfs zeer gezond – zijn voor menselijke consumptie. In 2000 werd al een uitzondering gemaakt voor witte lupinen, maar enkel in gebak. Ook de maanzaadpistolés werden in dit jaar uit de illegaliteit gelicht.

Nu moeten producenten en verwerkers per voedingsproduct een uitzondering aanvragen. Dat is vrij omslachtig en het is niet duidelijk wie de metingen zal betalen en wat die zullen kosten. Volgens de logica van de HACCP-normen moeten echter het proces en de grondstoffen gecontroleerd worden, niet alle eindproducten. We kunnen ervan uitgaan dat het bekomen product ook veilig zal zijn als we vertrekken van veilige en gecontroleerde kemp. Dit is het standpunt van het voedselagentschap van Australië en Nieuw Zeeland (ANZFA) en van de andere Europese landen. Wervel

bepleit dan ook met de steun van stakeholders als Boerenbond, Delhaize en de biosector een uitzondering voor alle voedingsproducten die afgeleid zijn van de erkende, veilige kemp-variëteiten. Ook witte lupine zouden we graag in andere voeding dan gebak toegelaten zien en ook hiervoor worden we geruggesteund door het ANZFA. Om de vraag kracht bij te zetten, moeten we ons blijkbaar beroepen op ... de WTO-afspraken. Hoe een dubbeltje rollen kan...

Huttentut komt niet voor in de lijst in de bijlage bij dat KB. Eigenaardig, want in de Europese richtlijn 1999/29/EG inzake ongewenste stoffen en producten in diervoeding, vinden we huttentut terug tussen dioxine en arseen! Gevaarlijk goedje, zou je zeggen. Ware het niet dat in onze buurlanden de olie als spijsolie verkocht wordt en het zaad in Scandinavische landen in muesli wordt verwerkt. De twijfelaars onder de lezers kunnen nog steeds huttentutolie bekomen op het Wervelkantoor.

Een andere aanrader is een weekendje in het koolzaadhotel: Hof ter Vrijlegem, Boven Vrijlegem 41, 1730 Asse-Mollem 02 452 85 45 (ga naar www.hoftervrijlegem.be). Voor 80 euro per kamer krijg je er een ontbijt bij met hoeve-eitje in koolzaadolie gebakken!

Agroforestry



Maïsstrokonteelt als opstapje naar agroforestry

Om de 3 maand brengt de 'Wervelkrant' ons weer een vracht goede ideeën en innovaties. En om de 3 maand ook voel ik hoe ver Wervel van de gemiddelde (conserveratieve) Vlaamse landbouwer af staat.

Neem nu agroforestry: hoe zit het juridisch met aanplanten van bomen op pachtgronden? Hoeveel staat de mechanisatie van de bosbouw? Wat met de perceelsaangifte? Enz. ! Veel te veel vragen die de voordelen van agroforestry in de schaduw zetten...

Nu, de grootste winst bij agroforestry komt er door een verbeterd microklimaat voor de ondervrucht. Maïs is een plant die ideaal is voor microklimaatbeheersing en alle landbouwers zijn er vertrouwd mee. Neem: je hebt een perceel grasklaver. Na de eerste

snede frees je een aantal stroken in je grasland en je zaait er maïs op. De snelgroeiende grasstroken zijn ideale windschermen voor de opkomende maïs, die daardoor een betere jeugdgroei krijgt. Heb je een droge, warme periode (zoals juli 2006) dan biedt de maïs schaduw, zodat er minder verdamping is bij het gras. Heb je een natte, koude periode (augustus 2006), dan is de maïs een ideaal windscherm voor het gras. Doordat je slechts stroken maïs hebt, heb je meer "buitenrijen" maïs die het zonlicht optimaal opvangen en die zo een hogere opbrengst opleveren. Kortom, je hebt ongeveer een even grote grasopbrengst en je hebt nog een maïs oogst.

Eens landbouwers vertrouwd zijn met deze microklimaatbeheersing is de stap naar bomenlandbouw al veel

kleiner. Fanatieke Wervelaars, voor zover ze bestaan, moeten de maïsplant maar bekijken als een klein, éénjarig boompje. Tenslotte wil ik deze migrant (de maïsplant dus) bedanken voor de warmte die hij mij de laatste 2 winters bracht: steenkoolkachel is maïskolvenkachel geworden.

Volgende aflevering: hoe het streven naar 100%-percelen landbouwers vertrouwd kan maken met bomenteelt !

Guy Houben, Herk-de-Stad

Beste Guy,

Bedankt voor je origineel en praktisch voorstel. Je opmerkingen zijn zeer terecht! Een verbeterd microklimaat is een van de meest onmiddellijke voordelen bij toepassen van polycultuur. Wanneer immers minimum 2 verschillende gewassen op hetzelfde perceel geteeld worden, kunnen zij de aanwezige hulpbronnen (licht, bodem, water) vaak efficiënter te benutten dan in monocultuur.

Daarnaast is er inderdaad nog een juridische leemte op gebied van bomen in de akkers, waar boeren terecht wakker van liggen, want regelgeving is nu te onvoorspelbaar om met een gerust hart te kiezen voor meer bomen in het landschap. Daarom zit Wervel op 22 juni samen met de verschillende bevoegde administraties (Agentschap voor Natuur en Bos, en Departement Landbouw en Visserij), precies om juridische struikelblokken voor



Silviculturele combinatie van fruitbomen met aardappelen in Roosdaal

agroforestry uit te klaren, of beter nog weg te nemen.

Zoals vaak echter laten pioniers zich niet hinderen door labiele regelgeving en gaan ze er gewoon voor. Twee voorbeelden kwam ik de laatste maanden tegen: populierboer Raf Danckaert in Zottegem, en hobbyboer Luc Geeroms uit Roosdaal (zie foto's). Ik zou bij deze ook een oproep willen doen aan onze lezers om ons van praktijk-

voorbeelden in Vlaanderen op de hoogte te brengen. Deze twee zijn vast niet de enige!

Je vraagt naar de stand van mechanisatie in de bosbouw... Daar is al heel wat kennis over aanwezig. Volgens Bart Vleeschouwers van het Innovatiesteunpunt van de Boerenbond, "weet een doorsnee boer wel wat 'sleunen' is, en dus ontbreekt het de pioniers zeker niet aan kennis om zich te wagen aan

agroforestry".

Willen wij op termijn, zoals vele beschavingen in het verleden, ten onder gaan door het verwaarlozen van de rol van bomen in ons eco(nomisch)-systeem – of planten we nu de bomen aan in de akkers?

Jeroen Watté



8-jaar oude aanplant van populier en boskers met botanisch grasland (eerste vijf jaar tussenteelt maïs) in Zottegem.

Picknickmand

	kmkg	
groenten, bio	32	
kaas	11	met lokale voeders (gras-klaver) en op het bedrijf verwerkt
pistolets, bio	112	bio-baktarwe uit Noord-Frankrijk
boter	4	
appels, bio	21	
appel-kriekensap	198	verwerking niet op het bedrijf. Nog dichtbij geperst, in Neerlanden
totaal gewicht	2,9 kg	
totaal kilometergewicht	378 kmkg	

andere mand (ter vergelijking)

4 hardgekookte eitjes	3094	veel Braziliaanse soja voor legkippen
hesp	1668	ook varkens verorberen veel soja
pistolets, gangbaar	2120	meestal komt onze baktarwe uit Canada
margarine	200	bevat 30% soja of palmpitolie
2 bananen	2503	uit Centraal Amerika
bronwater (Chaudfontaine)	265	(vergelijk met appelsap)

totaal gewicht	2,8 kg
totaal	9850 kmkg

Picknickmanden in Leuven

In Leuven was er op zaterdag 2 juni wereldfeest.

Bezoekers konden proeven bij heel wat exotische eetkraampjes. Bijzonder dit jaar: de 'globaal-lokale picknickmanden'.

Wervel berekende er de voedsel-kilometers van (zie hiernaast) en besprak ook de niet te berekenen sociale en culturele waarde van de picknick.

De basisgroep Vlaams Brabant stak de handen uit de mouwen om het lichamelijk en geestelijk voedsel aan de man te brengen.



In de boerenstoel



Joris Van Walleghem
° 31.12.1961
't Westgoet, Zonnebeke

West-Vlaanderen, Ieper, Zonnebeke, bushalte De Brikke (naar het Franse 'brique'; de vorige halte was inderdaad de steenbakkerij). Joris Van Walleghem staat me op te wachten.

We wandelen naar het erf tussen een toekomstige dreef van platanen die nu nog aan de steunpaal staan. De vorige aanplanting waren eiken die de uitstoot van de omliggende industrie niet hebben overleefd. Nu zijn er luchtfilters geplaatst bij de fabriek. Voor de Eerste Wereldoorlog stonden hier notelaars die wellicht hun eindbestemming vonden in Mauser-geweerkolven. Joris toont me de enkele bommen en granaten die bij de laatste ploegbeurt zijn bovengewoeld: als littekens van een van de bedreigingen die 't Westgoet heeft overleefd.

De boerderijgebouwen, drie afzonderlijke gebouwen in U-vorm, en de aanplanting op het binnenplein wachten op een Erfgoeddag of op hoevetoerisme, maar dat is niet de weg die hier is gekozen.

't Westgoet: wel en wee

Tot de Franse revolutie behoorde dit 'goed' tot een augustijner abdij, waarvan het ten 'westen' lag. Joris' overgrootvader (Constant Van Walleghem) werd er bij zijn huwelijk in 1854 pachter en zijn grootvader (Karel) kocht het in de periode voor en na de Eerste Wereldoorlog. In die Grote Oorlog sneuvelden niet alleen de notelaars, maar ook de gebouwen. Grootvader trok ze opnieuw op. Het eerste gebouw was de stal voor de koeien en de paarden met de zolders voor het hooi, het stro en het graan en ook een bakoven voor het bakken van het brood. Daarna kwam de schuur



voor de machines en de opslag van de gewassen; en laatst het woonhuis. Joris' vader, Georges, volgde op en van Joris werd hetzelfde verwacht. Na drie jaar Latijnse humaniora te Ieper ging hij dan ook plichtsgetrouw (of hoe noem je dat op die leeftijd?) naar de landbouwschool in Roeselare. Daarna ging hij meteen aan de slag. Hij had trouwens al de stallen uitgemest van kindsbeen af. En dat is meer dan een uitdrukking! De toekomst zag er mooi uit, te meer daar het gewestplan aanvankelijk duidelijk een landbouw-bestemming vooropstelde, tot plots de nabijgelegen steenbakkerij haar oog op gronden van de hoeve liet vallen voor kleiwinning. Daarbij kwam dat de bevoegde ambtenaar van de overheid (bevoegd voor de natuurlijke rijkdommen) het plan had voor de aanleg van een waterbekken in de te maken putten met ligging in het drinkwaterwinningsgebied van De Blankaart (het IJzerbekken). Er was dus weinig keuze... en toch kwam er een stort voor gevaarlijke afvalstoffen; terwijl Joris niet alleen wilde

boeren, maar ook milieuvriendelijk boeren.

Van boer tot advocaat

Mede door de bedreiging voor zijn eigen bedrijf, dat volgens gewijzigde plannen helemaal zou ingepalmd worden, en om een alternatief te hebben, ging Joris rechten studeren: eerst de kandidaturen als pendelstudent (universiteit Kortrijk), later de licenties via de examencommissie (universiteit Gent).

In 1993 ging hij van start als advocaat bij de balie te Ieper. Hij heeft zijn kantoor vlak bij de hoeve te Zonnebeke.

In principe verdedigt hij de belangen van alle mensen en voor specifieke zaken rond landbouw en milieu heeft hij directe voeling met de landbouwers. Denk maar aan de tijd van het mond- en klauwzeer en de slachting van de hele veestapel op familiale bedrijven.

Gezien de combinatie van de advocatuur en de landbouw niet toegestaan is, zocht hij met zijn vrouw Dorine een oplossing voor de

bedrijvigheid op de hoeve. Dankzij de stielkennis en ervaring van het eerste uur is een goede opvolging van de werkzaamheden mogelijk door samenwerking en afspraken met andere landbouwers. Ik ben getuige van twee voorbeeldjes. Een buur, Paul, die groente teelt, heeft het moeilijk met de teeltwisseling en het vinden van geschikte gronden: hij komt hier de grond die Joris heeft geploegd en fijn gemaakt, beplanten met sla. Een buurvrouw, Agnes, komt zien naar de dieren in de weide.

En Wervel?

Ja, Joris was er vanaf het begin bij, dat is in de vroege jaren negentig: de bezinning in Averbode, de enthousiasmerende avonden met tientallen boeren in parochiezalen met priester en Europarlementslid Herman Verbeek, het EG-tribunaal over de Mac Sharryhervorming, enzovoort. Hij was 'contactadres' voor de petitie-actie 'Ja, ik teken voor een landbouw met toekomst' in 1993-94.

Die petitie ging officieel uit van een vijftigtal organisaties die samen een 'initiatiefgroep' vormden. Wervel was er de drijvende kracht van en Joris' hoeve was méér dan een adres. Hier kwamen inderdaad de petities in de brievenbus (e-mail bestond nog niet); hier had ook een impulsdag plaats. Voor het zo ver kwam, had Joris al menige brief geschreven, getelefoneerd, vergaderd met mensen en organisaties om de basis- en visieteksten te schrijven en te herschrijven.

Wie straks of later de geschiedenis van Wervel gaat schrijven, zal niet naast die petitieactie kunnen. Wervel vond er zowel zijn plaats en profilering als zijn manier van werken en gedachtegoed.

We herlezen de petitie:

'Ja, ik teken voor een landbouw met toekomst.'

Uitgangspunten:

- 1. boerinnen en boeren hebben recht op een rechtvaardige prijs;**
- 2. die prijs wordt gekoppeld aan**

een daadwerkelijke beperking van de produktie, afgestemd op de voedselbehoeften in de EG en op een duurzame bedrijfsvoering, met kwaliteitsgarantie voor de verbruikers.'(1)

'Moet er intussen iets aan de tekst van de petitie worden veranderd?', vraag ik. 'Alleen de spelling', grapt Joris eerst. 'Aktie' en 'produktie' zijn inderdaad 'actie' en 'productie' geworden.. Ook dienen EG en GATT vervangen door EU en WTO. Misschien zouden we nu de energie meer benadrukken, al zit die natuurlijk al in 'milieuvriendelijke productie': zo weinig mogelijk energie gebruiken en dat zoveel mogelijk uit hernieuwbare bronnen, zonder daarom de hype van de plantaardige energie te volgen die soms ten koste gaat van de voedselvoorziening. Ook het 'nabijheidsbeginsel' als criterium is belangrijk (met verwijzing naar het Wervelthema: 'Denk globaal, eet lokaal'). Maar voorts moeten we blijven knokken voor dezelfde strijdpunten: een landbouw met toekomst voor de boeren, gezonde voeding en een eerlijke handel voor producten die niet lokaal te verkrijgen zijn.

De toekomst van 't Westgoet

Als buitenstander die hier maar even voorbijkomt, vraag ik me af wat er binnen zo'n twintig jaar van 't Westgoet zal geworden zijn. Hoevetoerisme of restaurant? Hoeve- of steenbakkerijmuseum? Waterbekken of waterzuivering? Stadspark of natuureservaat? Op korte termijn - dat is: zolang Joris en Dorine hier wonen - blijven ze gewoon land bebouwen en ook aan het milieu bouwen. Zal het hun lukken?

Een telefoon onderbreekt ons gesprek even. Joris' vrouw Dorine is in Leuven waar ze een Master in filosofie volgt. Ik luistervink. 'Is Sarah al thuis?' (Dochter Sarah studeert eerste jaar geneeskunde in Gent). 'En Jonas?' (Die zit in het

vijfde middelbaar in Ieper) En dat ze morgen nog een studiedag in Leuven meepikt, over Tao.

Ik heb meteen een antwoord op wat ik me de hele tijd zit af te vragen: vanuit welke kracht heeft dit boerenerfgoed zich telkens weer hersteld van tegenslagen? Door de zachte kracht die in China Tao heet. Immers, zo zei de Oude Meester ongeveer: 'Zoals water, stroomt het zachtste het hardste, de rotsen, voorbij.'

Interview: Paul Beghin

(1) De petitie zelf is uitgebreider en er was ook nog een basistekst bij. Tekst en uitleg staan geboekstaafd in de fameuze eerste Wervelkranten. Je kunt ze nog inkijken op het secretariaat in Brussel en sommige nummers zijn nog te koop.

ADVERTENTIE

- biologische vleespakketten van eigen fokkerij voor puur natuur rundvlees
- natuurhoning en honingkaarsen,
- allerhande honingproducten
- boerderij borduringen, droogcreaties en allerhande Bio-boerderij-producten
- eieren, groenten en fruit

Biologische Zorgboerderij
De Boere Zakdoek

Nispenseweg 87
4709 RR Nispen
(N-Brabant, Nederland)
Tel: 0031- 165-365137
Fax: 0031-165-364127

openingsuren: van maandag t/m
zaterdag van 13.00 tot 16.30 uur

Lezershoek



Over energiegewassen: hoe groen is 'groene' stroom ?

Allereerst mijn felicitaties vanwege jullie kritische en doordachte kijk op de materie. Graag wil ik nog even twee aspecten toevoegen aan het debat: het omzettingsrendement en de groenestroomcertificaten.

N.a.v. een milieuvergunningsaanvraag van mijn buurman heb ik die materie nader bekeken. Gaandeweg heb ik ontdekt dat elektriciteitsproductie een zeer louche zaak is.

1. Om praktische redenen komt men tot volgende rendementen:

- bij biogassen, PPO op elektrische rendementen van max. 45%
- bij verbranding van biomassa (hout, granen, ...) op elektrische rendementen van 17% à 25% (stoomcyclus)

De resterende energie moet worden weggekoeld (koeltoren, koelwater, ...) of kan nuttig gebruikt worden

2. Vandaag de dag geeft men groenestroomcertificaten (extra subsidies) van circa 110 € / MWh, rekening houdend met bovenstaande rendementen, en inzake de calorische inhoud van de brandstoffen komt men dan aan een subsidie van :

- ca. 370 € / ton PPO (koolzaadolie, palmolie, ...)
- ca. 190 € / ton droge biomassa (houtsnippen, graan, ...) (nota: een boer krijgt hier in België ongeveer 100 € / ton graan)

Het is duidelijk dat die vergoedingen, die veel hoger liggen dan de marktprijs een volledige ontwrichting kunnen veroorzaken:

- voedingsmiddelen worden opgekocht tegen spotprijzen en omgezet in "groene" stroom
- bij afvalstoffen is er de controle

van OVAM die zegt dat verbranding geen voorrang heeft op recyclage, maar energieteelten zijn geen afval...

Verder heb ik ook ontdekt dat voor het verkrijgen van groenestroomcertificaten, er geen minimale rendementseisen zijn. M.a.w.: men subsidieert energieverlies.

Bijvoorbeeld: in Harelbeke (SPE) verbrandt men 30.000 ton palmolie met een rendement van 35%, of dus met ca. 20.000 ton verlies van de energie-inhoud. En toch spreekt men van 'groene' stroom en ontvangt SPE ca. 10 milj € / jaar aan groenestroomcertificaten.

Vandaar ook mijn dringende oproep: leg minimale rendementseisen op om zodoende enkel de "verantwoorde" projecten te steunen:

- kwalitatieve wkk waar de restwarmte ook werkelijk benut wordt (verwarmingsnetten,)
- windenergie en andere zuivere

vormen van elektriciteitsopwekking

Zie ook het wetsvoorstel van Groen! : duurzaamheidscriteria voor biobrandstoffen en groene stroom.

Met vriendelijke groeten

Dirk Goossenaerts, Budingen

Kostprijs van een 'plantaardige' voeding

Geachte redactie,

In uw redactioneel van het winternummer 2006 haalt u een professor uit Nederland aan die de vergelijking maakt: een gemiddelde personenauto zou tussen 2 hectare nodig hebben als hij op koolzaad rijdt, terwijl een persoon 2 are nodig zou hebben "om zich van plantaardig voedsel te voorzien".

Die 2 are intrigeren mij: gaat het

ADVERTENTIE



Mandragora

*Natuurzuivere kleding
voor dames, heren en kinderen*

*Open: donderdag, vrijdag en zaterdag
Van 10 u tot 18 u*



Beeldhouwersstraat 46
2000 Antwerpen Zuid
Tel: 03-237 86 03
mandragora@yucum.be
www.bloggen.be/mandragora

Het dilemma van de omnivoor



Eet voedsel, maar niet te veel; en dan nog vooral van plantaardige oorsprong. Dat is min of meer het korte antwoord op een gecompliceerde en verwarrende vraag: wat wij mensen zouden behoren te eten om maximaal gezond te blijven. Maar er is meer over te zeggen. Zoals: een beetje vlees eten doet geen kwaad hoewel het beter is bij wijze van voorafje dan als hoofdschotel. En je bent beter af met het eten van vers voedsel dan met voorbehandelde producten. (Gert Coppens)

alleen om de groente, misschien inclusief aardappelen, die we eten naast fruit, zuivel, vis, vlees, of gaat het om iemand die zich zuiver vegetarisch voedt?

In beide gevallen is dat cijfer uiteraard een gemiddelde: er zijn grote en kleine eters, volgens hun geslacht, leeftijd, arbeid of sport, gewoonte en goesting. Bovendien zijn er uiteenlopende voedingswijzen. Om welk "dieet" gaat het?

Patriek Van Eeckhout, Vichte

We legden uw vraag voor aan professor Rudy Rabbinge en kregen het volgende antwoord.

Het gaat om

1. een uitsluitend plantaardig voedsel. Als het zou gaan om vlees en zuivel (met name van koeien die met krachtvoer worden gevoed) is er veel meer areaal nodig.
2. een standaarddieet van een westerse consument. Het Italiaanse dieet lijkt qua voeding en hulpmiddelen bijvoorbeeld het beste.

De oorzaken van voedselproblemen...

Geachte,

Ik wil reageren op uw artikel in de Wervelkrant over "Landbouw2015". De echte oorzaak van het voedselprobleem ligt bij Amerika. De Verenigde Staten subsidiëren hun boeren fors. Onlangs nog werden de landbouwsubsidies opgetrokken. Zo houdt Amerika kunstmatig de prijzen van de landbouwproducten laag en vervalst het de wereldhandel. Om niet ten onder te gaan, moet Europa volgen.

De boeren zouden de juiste prijs voor hun waar moeten krijgen, zonder subsidies. Die zijn vernederend en ontmoedigend. Voor de arme landen is het nog veel erger.

Amerika hongert de wereld uit, zodat iedereen uit zijn hand moet eten. Ik hoop dat de Europese politici hun verstand gebruiken..

Met achting

M.J. De Becker-Massaer, Winksele

Uitdagingen aan voedselsoevereiniteit

Steve Suppan gaat in op de vraag : "Welke uitdagingen worden aan voedselsoevereiniteit gesteld door aspecten van technologische aard en door de handel omwille van de zo genaamde tweede Groene Revolutie, en de daarmee gepaard gaande toename van afhankelijkheid van netto voedselimporten?"

Hij probeert deze vraag te beantwoorden door het ontwikkelen van vier stellingen in antwoord op vier thema's die in februari 2007 bediscussieerd werden in Mali bij gelegenheid van het Nyéléni Forum for Food Sovereignty. De thema's zijn: (1) lokale markten en internationale handel; (2) lokale kennis en technieken; (3) toegang tot en zeggenschap over hulpbronnen en (4) productiemodellen.

Zie verder in de Voedselkrant van mei 2007 op de Wervel-website.



Innovatieve boeren of bakkers gezocht voor kwaliteitsgraan

Op wervelreis naar Bretagne kwamen we in contact met het Réseau Semences Paysannes, waar boer-bakker Nicolas Supiot ons introduceerde in de wereld van de traditionele graanvariëteiten: lekkerder, gezonder en beter voor de bodem en het klimaat.

Astrid Vanbiervliet, stagiaire bij Wervel, zoekt boeren en bakkers die willen experimenteren. Meer info bij jeroen@wervel.be



Voor uw boekenplank?



Een 'stralende' toekomst voor het leven en de wereld

Honger, onvoldoende eten, naast democratisering van voeding, evenwichtig dieet. Complexiteit van de voedselketen en vervreemding. Voedselcrises en aangescherpt voedselveiligheidsbeleid. Voedseldeconstructie en voedsel-assemblage. Contact boer-consumment en traceerbaarheid, .. Stel dat een 'cosmic free lunch' (p. 236) mogelijk is: goed voedsel, seizoensgroenten, veilig voedsel, gezond eten, kwaliteitsvoedsel, lekkere maaltijd, voedselkilometers, ... Het moet duidelijk zijn: over het (eigenlijke) doel van 'ons dagelijks brood', de noodzaak van eten en de kwaliteit van ons voedsel is duidelijk het laatste woord nog niet gezegd en is de ultieme visie vooralsnog niet uitgeklaard.

Het 'Je pense, donc je suis' van René Descartes ligt ondertussen al bijna vier eeuwen achter ons. Kwantumfysica, relativiteits- en chaostheorie helpen de dynamische complexiteit van veel van onze levens- en levengevend systemen beter te begrijpen. Meer en meer wetenschappelijke onderzoekers verdiepen zich in minder gangbare benaderingen van de wereld. Vaak concentreren ze zich op een klein aspect van een immense realiteit.

'Het Veld' '... belichaamt een van de eerste pogingen tot het creëren van een synthese van al deze ongelijksoortige onderzoeken, om te komen tot een samenhangend geheel. Al doende levert het ook een wetenschappelijke evaluatie van gebieden die tot voor kort grotendeels tot het domein van religie, mystiek, alternatieve geneeskunst of new-agespeculaties hebben behoord ...' (p 18).

Voorliggend boek is geen boek over voedsel, evenmin over landbouw. Het gaat over het leven en het zijn. Over de hypothese dat wij geen complexe bundeling van materie en chemische reacties zijn maar een concentratie van energie. En (dat als) deel van het geheel, in relatie met een energieveld dat met alle andere dingen in de wereld en in de kosmos is verbonden: het Veld (of nulpuntveld).

De auteur beschrijft ervaringen van heel wat mensen en vooral een rist veelsoortige onderzoeken in de marge van de reguliere wetenschap – vaak een eerder taaie materie – en maakt ze voor ons toegankelijk. Zo legt zij een rode draad bloot in zijn hypothese, die namelijk rust op een 'Veld' als basis voor verbondenheid en communicatie van alles met alles. Het betreft werk van onderzoekers die meestal bezig zijn met het zo wetenschappelijk mogelijk trachten te benaderen van zogenaamd 'paranormale' verschijnselen: onder meer vanuit de hoop op en het zoeken naar energie (als brandstof) uit de ruimte, naar het geheugen van water (zie ook Wervels 'water & brood-krant' 01/5), naar menselijke intenties en voorstellingsvermogens, en collectieve resonans.

Planten en voedsel komen even aan bod. Levend materiaal communiceert immers via straling. Onderzoekers stelden vast dat voedsel licht uitzendt, dat meetbaar is en dat als een maat kan fungeren voor de waarde van het voedsel (biofotonen-research). Belangrijker dan de materie-samenstelling van wat we eten, is de betekenis van de samenhang van ons voedsel; kwaliteit is te benaderen vanuit de mate dat voedsel goede uitwerking

heeft op de orde van processen in ons lichaam. Zoals alle in het boek besproken concepten, is het biofotonenconcept nog omgeven met allerlei vragen, ook met betrekking tot de interpretatie van de resultaten.

De sterkte van dit boek is dat het op een toegankelijke, gevarieerde manier de aandacht vestigt op een aantal andere manieren van in de wereld/kosmos staan en op ongewone wisselwerkingen. L. McTaggart gaat niet zweverig uit de bol, maar haar synthese mocht iets meer doorwrocht zijn en toch wat helderder geconcretiseerd. Dit boek is een inspirerende verkenning, die ons ertoe aanzet om bepaalde van haar bronnen verder uit te diepen en eventueel scepticisme open te gooien.

Ter informatie nog : de Aquarius Alliance is een netwerkorganisatie voor bewuste en gearde boeren in Nederland. Zij proberen ook de subtiel-energetische aspecten van de voedselproductie aan bod te laten komen.

www.AquariusAlliance.com.

Frans Vervaeke

MCTAGGART, Lynne, *Het Veld*.



Plattelandsontwikkeling

Pededag 10 maart 2007 (1)

Waar halen die van Wervel het in hun hoofd? België - en zeker Vlaanderen - zijn één grote stad aan het worden en dan gaan ze lekker een studiedag houden over de ontwikkeling van het platteland? Wat betekent platteland nog? Zeker niet meer de boerenbuiten van weleer. De boeren - akkerbouwers, veetelers, fruittelers, tuinders - moeten het platteland delen met industrieterreinen, woonzones, wegen en natuurgebieden. De ruimte is min of meer geordend. De vraag is nu hoe de verschillende ruimte-gebruikers elkaar kunnen vinden om tot een "ontwikkeling" te komen van het geheel, dat we platteland noemen.

Plattelandsbeleid voor Europa

In het Europese landbouwbeleid is er sinds enkele jaren een "tweede pijler" bijgekomen die plattelandsbeleid heet. Die heeft niet enkel steun aan de landbouw als economische activiteit op het oog, maar richt zich ook op de leefkwaliteit van de landbouwers én van de andere bewoners en bezoekers.

In Vlaanderen hebben we met Yves Leterme voor het eerst een minister voor het platteland. Zoals dat ook het geval is voor duurzame ontwikkeling, die de Vlaamse premier eveneens onder zijn bevoegdheid heeft, bestaat zijn taak er vooral in het beleid van de verschillende andere ministeries te coördineren. Daarvoor bestaat een Interbestuurlijk Plattelands Overleg. Om het Vlaamse plattelandsbeleid toch enigszins zichtbaar te maken, zijn enkele projecten opgezet, zoals rond het domein Merode in Averbode, buurtwinkels, hopteelt.

Wervel op de kar

Is die plattelandsontwikkeling ook voor Wervel een nieuwe term, met de zaak zelf zijn we al altijd bezig geweest omdat we precies verschillende betrokkenen rond de tafel van de landbouw hebben samengebracht. Het was dan ook niet te verwonderen dat we op deze studiedag meteen konden terugvallen op de ervaringen van Wervel-mensen.

Er zijn de Boerentoeën van de basisgroep Antwerpen. Tevoren had de Wervelbasisgroep biomarkten in Antwerpen georganiseerd: boeren werden de stad in gehaald. Toen dat eenmaal op eigen benen stond, begon de groep aan de tegengestelde beweging; de bezoekers van de markt werden meegenomen naar de bedrijven van de boeren die hun producten op de markt aanboden. De stadsmensen trokken per bus dus de boer op.

Frank Petit-Jean werkt voor de provincie West-Vlaanderen aan agrarisch natuurbeheer dat, in samenwerking met de boeren, soms in de buurt komt van agroforestry.

Katrien Brinckman slaagt erin om per jaar zo'n 8.000 schoolkinderen naar het Livinushof te krijgen in het raam van Mondina, een educatief project in het Meetjesland.

Thei Noukens ijvert vanuit UNIZO voor buurtwinkels, die niet alleen winkel kunnen zijn, maar ook postpunt, copycenter, aanspreekpunt voor het ziekenfonds, bibliotheek, verkoop tickets voor De Lijn, naast droogkuis-afhaalplaatsen, enzovoort.

Jean-Pierre De Leener verbindt in Boeregoed boeren van het Pajottenland met klanten in Brussel via een winkel in de Van Arteveldestraat.

Denkwerk

De themagroep Plattelandsbeleid zet het denkwerk van deze studiedag voort en zal dat binnen enkele maanden "op papier zetten". Op dat papier zal ook plaats zijn voor de hoofdschotel van de Pededag: een uitdagende uiteenzetting door Hans Leinfelder, RUG, die vanuit de ruimtelijke planning de plaats van een nieuwe landbouw in een nieuw platteland bekijkt. Veeleer dan in de afbakening in zones, ziet hij heil in een mogelijkheid tot ontmoeting tussen de verschillende gebruikers van de ruimte. Zoals eertijds op de Griekse agora - en dat is maar één van zijn doordenkertjes.

Ook de titel "stadsboer", die de Lovendegemse Dirk Mouton al kreeg, is zo'n doordenkertje: betekent dat boer-voor-de-stad (Gent in zijn geval) of boer-in-de-stad (Vlaanderen als één grote stad)?

Met dank aan Gert Coppens voor het verslag van de Pededag. In afwachting van het dossier, is dat verslag beschikbaar op het Wervel-secretariaat.

(1) In Wervel-jargon is een Pededag een interne vormingsdag, die in de regel in Pede plaats vindt, in Sint-Gertrudis Pede om precies te zijn.

Laten wij de boeren in de steek?

Op 31 maart 2007 vond een TV-debat plaats met een internationaal panel van vertegenwoordigers van boeren, regeringen, handelsorganisaties, multinationale bedrijven, NGO's en donorinstellingen.

De centrale vraag luidde: laten wij de boeren in de steek?

De meerderheid was van mening dat wij inderdaad de kleine boeren in de steek laten.



Melk



Leerlingen discussiëren onder elkaar : Behoud van het melkquotum: ja of nee?

*Mieke Aertsen, leerling landbouw-
technieken Pito-Stabroek, Loenhout,
schrijft :*

„Ik vind dat het melkquotum niet moet worden afgeschaft, omdat er nu voldoende zuivelproductie is. Hier bedoel ik mee dat het aanbod volstaat, zowel voor de consument (yoghurt, ijs, karnemelk, ...) als voor de landbouwer die melkpoeder gebruikt voor de opfok van jongvee. Als het quotum wegvalt, komen er wellicht tijden komen met overschotten of tekorten.

Als men het quotum behoudt moet men echter wel een degelijke prijs geven aan de landbouwer zodat die een eerlijk loon krijgt voor zijn waar. Zou er echter een melktekort komen, als men het totale quotum van een land bijvoorbeeld niet vol krijgt, dan mogen de andere boeren voor een zeker procent meer gaan melken. We spreken hier dan over de landbouwers die hoge producties halen en hun quotum overschrijding. Mijn mening is echter dat er duidelijke prijsafspraken moeten komen in ruil voor productiebeperking en nieuwe randvoorwaarden (bv. milieuwetgeving). Nieuwe prijsafspraken zijn nodig om de landbouw leefbaar te houden en de voortdurende leegloop van het platteland tegen te gaan.“

*Ines Aernouts, leerling landbouw-
technieken Pito-Stabroek, Loenhout,
antwoordt:*

“Op die vraag kan je moeilijk een duidelijk antwoord geven. Het is namelijk moeilijk om in een glazen bol te kijken.

Nu is er nog een melkquotum. Dat

zou voor een hogere melkprijs en meer bedrijfszekerheid moeten zorgen. Maar momenteel is dit echter niet zo. De marktprijs van zuivelproducten zoals melkpoeder is momenteel relatief hoog maar de melkprijs die aan de melkveehouders betaald wordt blijft stelselmatig dalen.

Als het quotum wegvalt dan zal de melkprijs meer schommelen. De melkprijs zal bij momenten heel zeker flink dalen maar bij een lager aanbod zal de melkprijs zeker ook hoger zijn. Het is dan heel belangrijk dat je de ‘dalen’, de prijsdalingen, kan opvangen. Daarom dient een landbouwer in elk geval een lage kostprijs na te streven. Het melkquotum mag men behouden als de melkprijs op zijn minst kostdekkend is en de melkveehouders een rechtvaardige prijs ontvangen voor een verantwoord product. Men moet beseffen dat een duurzame landbouw enkel bereikt kan worden door een juiste prijs te betalen voor de inspanningen van de landbouwer.

Momenteel zijn wij gebonden aan de vrije markt. Misschien is het daarom beter dat het quotum wegvalt in de huidige zuivelmarkt zonder gegarandeerde prijzen zodat het rendement in de melkveehouderij stijgt... Men kan dan tenminste besparen op de investering voor het aankopen van productierechten (quotum).“

*Hans Van Hasselt, leerling
landbouwtechnieken Pito-Stabroek,
Wuustwezel, meent dan weer :*

„Waarom ik voor het afschaffen van het melkquotum zou zijn? Je kan

wellicht gemakkelijker starten als landbouwer: de investering is kleiner en je kan het investeringskapitaal beter benutten voor belangrijkere zaken in het bedrijf.

Melkquota aankopen is in principe een nutteloze investering voor de startende landbouwer. Het draagt niet bij tot een efficiëntere of meer verantwoorde bedrijfsvoering. Waarom zou ik voor het behoud zijn van het quotum-systeem? Recente investeringen in quota zullen binnenkort nutteloos zijn. Momenteel bevinden we ons in een onzekere periode. Moeten we nog investeren in quotum, ja of nee? Vader-zoonbedrijven worden bevoordeeld doordat ze meer quota kunnen aankopen dan andere melkveebedrijven.

Het lijkt mij als leerling moeilijk om hier nu al een duidelijke mening over te vormen.“

ADVERTENTIE

LUKEMIEKE
Vegetarisch

Restaurant - Traiteur

Vlamingenstraat 55
3000 Leuven

Tel.: 016/22.97.05

Fax: 016/22.43.63

Open elke werkdag
van 12.00-14.00u en 18.00-20.30u

Het is nu een drietal jaar geleden, dat hier in Vlaanderen de eerste melkautomaat z'n intrede deed. Het idee ontstond in Zwitserland en vond langzaam zijn weg naar hier. Nu drie jaar later staan er een dertigtal, ondertussen in elke Vlaamse provincie.

Het principe is eenvoudig. Elke morgen vult de landbouwer het apparaat met verse gekoelde melk. De klanten betalen met gepaste munt, plaatsen een zelf meegebrachte fles in de afvulopening en tappen de melk zelf af. In Nederland noemt men het "melktap". Je bepaalt zelf de hoeveelheid die je wil.

Grote voordelen van het systeem zijn:

- steeds verse gekoelde melk, onbehandeld, zoals ze enkel verkrijgbaar is op het landbouwbedrijf
- geen afval want de consument brengt zijn of haar eigen (herbruikbare) fles mee
- er ontstaat contact met de landbouw, wat zeker ook voor kinderen zeer aantrekkelijk is



Het word dus makkelijk: als iedereen voortaan steeds een lege fles in je wagen legt of ze meeneemt op de fiets, dan kan hij of zij onderweg de dichtstbijzijnde melkautomaat opzoeken. Hij of zij vindt er misschien één in zijn buurt.

Bijkomende mogelijkheden zijn: bij die melkautomaten kan je ondertussen ook al terecht voor aardappelen, verse eieren, aardbeien, enz... Eén landbouwer heeft z'n automatenpark zelfs al uitgebreid met brood - en zuivel van een collega-boer.

Smakelijk en eerlijk dus...

- de verse melk is ideaal om er zelf rijstap, milkshake, pannenkoeken, enz., mee te maken: smakelijker dan ooit dus...

- de prijs is interessant, zowel voor de producent als voor de consument

En natuurlijk: zo'n 'distributienet' past natuurlijk volledig in het actuele thema: "Denk globaal, eet lokaal."



ADVERTENTIE

DRUKKERIJ IGNACE WILS

DRUKKERIJ IGNACE WILS NV

HEIDESTRAAT 85
2890 SINT-AMANDS
TEL. +32 (0)52 33 23 30
FAX +32 (0)52 33 73 36
INFO@WILS-PRINT.BE



Landbouw in deze tijden : kritische beelden ?

Unser Tglich Brot [Our Daily Bread] (2006) van de Oostenrijker Nikolaus Geyrhalter is veruit de meest moderne visie op de zogenaamde efficiënte landbouw van vandaag. Het gaat er over hoe ons voedsel wordt geproduceerd. Door de hoge sociale lasten werd in West-Europa de arbeidsefficiëntie gemaximaliseerd. Dat de band tussen mensen en wat ze eten op die manier totaal verloren gaat, bewijzen de spontane reacties van walging maar ook bewondering bij het bekijken van deze film: technologisch vernuft, maar met een zware kost op het vlak van menselijkheid.

De film duurt anderhalf uur en toont zonder woorden en plaatsaanduidingen verschillende productieplaatsen van ons voedsel. Werkgelegenheid, milieu en kwaliteit zijn allemaal ondergeschikt aan een productieverhoging. Enkel het productiesysteem komt in beeld, gaande van het elektronisch gestuurd versnijden van zalm, over het afnemen van rundersperma, het machinaal slachten van koeien, het 'vliegend

sproeien' van pesticiden, het spuiten in de kasteelt door 'spuitgasten' met indrukwekkende beschermpakken en gasmaskers. Dat ze geen compostthee aan het sproeien zijn, om de gewassen in de kas resistenter te maken tegen ziekte, staat buiten kijf. Geen tijd voor preventie: meer produceren is de boodschap!

De film laat de consument niet toe een band te krijgen met zijn voedsel, omdat de productiewijze zo vervreemdend is. Daarom zijn de reacties op deze film verstaanbaar. Noël Devisch van Boerenbond zegt dat deze film niet representatief is voor de Vlaamse landbouwcontext. Dat hoop ik ook, maar de film is des te realistischer voor de Europese massaproductie-consument. Deze film bevat alleen de beelden die de agro-industrie niet wil dat de consument ziet. Dat maakt de film pakkend en de moeite om te zien. De consument kan op basis van deze film wakker worden en zijn onwetendheid over de productiewijze van zijn eigen voedsel in de kast opbergen.

Als die consument een bredere kijk wil op de impact van dit productiesysteem op de maatschappij, dan raden we haar/hem aan om ook andere recente documentaires rond voedsel te bekijken: **We Feed the World** (2005) van de Oostenrijker Erwin Wagenhofer, waar beelden van masverbranding voor energie-productie de kijker wakker schudden, of interviews met VIP's uit de agro-industrie wiens visie op een vrije wereldmarkt fel contrasteert met die van Jean Ziegler van de Verenigde Naties, die stelt dat elke hongerdode in deze wereld een moord is. Of waar iemand van de zaadmultinational Pioneer uit de

biecht klapt over hoe de landbouw en de biodiversiteit wordt kapotgemaakt en de kleinere boeren worden doodgeknepen. En hoe de productiewijze en het 'gesleep' over heel de wereld het milieu vernietigt en zorgt voor smaakloos voedsel. Of hoe onze overvloed hier de rechtstreekse oorzaak is van armoede ginder.

Er zijn nog films die dit laatste aspect dieper uitspitten. **Darwin's Nightmare** (2004) van Hubert Sauper brengt de massale export van de victoriabaars uit Tanzania in kaart. Sinds die in de jaren '60 werd uitgezet in het Victoria-meer, is daar een economie mee op gang gebracht die ecologische en sociale armoede tot gevolg heeft. Een gruwelijke demonstratie van perverse globalisering, of wat in het vrijhandelsjargon "everything but arms" genoemd wordt: alles halen we weg uit de ontwikkelingslanden, behalve wapens. Die mogen naar ginder, in ruil voor heerlijke victoriabaarsfilets. Na het zien van deze film krijgt die onherroepelijk een wrange nasmaak voor Europese en Japanse consumenten.



Over smaakloos genetisch gemanipuleerd voedsel, wat door de consument wordt geslikt zonder dat die op de hoogte is, gaat dan weer **The Future of Food (2004)** van Deborah Koons Garcia. Die film belicht het corrupte samenspel van multinationals en overheden in het domein van genetische manipulatie, met oa. de zaak Percy Schmeiser, Canadese koolzaadboer wier velden besmet raakten met ggo's van Monsanto. Ook de besmetting van het oorsprongsgebied van de maïs in Mexico door ggo-maïs komt in beeld.

Maar bij al deze films blijven we misschien vastzitten in een verlamdende negatieve spiraal alsof er geen alternatieven zouden voorhanden zijn. Die zijn er in overvloed voor iedereen, en daar is gelukkig genoeg ook al eens een documentaire over gemaakt: **'The real dirt on farmer John (2005)'** van Taggart Siegel. In deze hoopgevende persoonlijke documentaire zien we het levensverhaal van een boerderij, die eerst helemaal failliet gaat en de boer als sociaal uitgestotene achterlaat. Vanuit een herbronning bouwt boer John vanaf nul zijn boerderij terug op en herstelt hij zo de band tussen producent en

consument, en ook tussen de mens en zijn voedsel op een duurzame manier. De boer zet zich op bijna ludieke, creatieve manier af tegen de teloorgang van de boerenstiel en vaart een eigen constructieve koers om kwaliteitsvol, lokaal te vermarkten voedsel rechtstreeks aan zijn klanten aan te bieden. Wanneer consumenten wakker worden, ontstaat een positief sneeuwbaleffect, waarvan we mogen proeven in deze film.

Tenslotte is zeer recent **'Koe nr. 80 heeft een probleem - boer tegen landbouwindustrie (2007)'** van Dirk Barrez uitgekomen, die ons o.a. meeneemt naar de onderhandelings-tafel op het niveau van de Wereldhandelsorganisatie (WTO). Daar treft ons de solidariteit tussen boeren uit heel de wereld die ijveren voor een landbouwmodel dat de familiale landbouw ten goede komt, en niet de landbouwindustrie. Fragmenten uit de praktijk van groot- en kleinschalige landbouw in Noord en Zuid, worden verweven tot een samenhangend verhaal dat het conflict tussen deze twee landbouwmodellen duidelijk schetst. Zowel de import van soja uit Brazilië voor de Europese veehouderij, als het dumpen van overschot-

ten op de wereldmarkt komen aan bod, maar we krijgen ook concreet zicht op haalbare alternatieven voor een duurzame landbouw, zoals ze vandaag reeds in de praktijk worden gebracht, wereldwijd.

De productie was het resultaat van ons gezamenlijk EU-project met partners in diverse landen: Vredeseilanden, Wervel, CSA, Oxfam-Solidariteit voor België; RAD voor Frankrijk; Acord voor Groot-Brittannië. CPE (Europese Boerenvereniging) voor Europa.

De DVD wordt in het Nederlands, Frans, Engels, Spaans en Portugees in zoveel mogelijk Europese landen verspreid. Ook in Brazilië werden in Fetradmiddens 200 DVD's verspreid om in vormingsprocessen te gebruiken. Luc leidde hem in bij de voorstelling voor Brazilië op het Fetradm-Sulcongres van 29 maart 2007, waar 3000 boerenleiders aanwezig waren.

Jeroen Watté

De films kunnen allemaal bij Wervel op simpel verzoek ontleend worden. Gratis. Maar bijdrage mag !



Agenda

19 juni	Wervelbasisgroep Oost- en West-Vlaanderen vergadert in Gent
20 juni	Themagroep energiegewassen (onder voorbehoud)
25 juni	Themagroep landbouwbeleid
29 juni-1 juli	Folkfestival Na Fir Bolg in Vorselaar – met Wervelstand
7 juli	Vrijwilligersdag Wervel op de boerderij bij bestuurslid Frans Beckers
week van 21	Wervel op de Gentse Feesten
1 aug.	Wervelbasisgroep Limburg vergadert in Hasselt
11 aug.	Open deur in the 'Reigershof' (De Haan) bij Renaat De Vreese - met Wervelstand
14 aug.	Wervelbasisgroep Brussel vergadert
21 aug.	Wervelbasisgroep Oost- en West-Vlaanderen vergadert in Gent
26 aug.	Wereldfeest in Bokrijk - met inhoudelijke inbreng van Wervel en stand
12-18 sept.	'Duurzame landbouw'-kamp van JNM en Wervel
16 sept.	Open dag tijdens 'Duurzame Landbouw'-kamp
16 sept.	Verschijsning van (nieuw) Wervelboek over alternatieven voor soja-import; (meer info krijgt u via de website !)
3 oktober	Wervelbasisgroep Limburg vergadert in Hasselt
6 oktober	Visiedag Wervel op het bedrijf van Patrick Ruyschaert en Bellinda Staelens
16 oktober	Wervelbasisgroep Oost- en West-Vlaanderen vergadert in Gent
15 tot 24 nov.	Week van de Smaak
17 november	Studiedag over de wereldwijde impact van onze (te hoge) vleesconsumptie
8 december	Klimaatactiedag – met o.m. de werkgroep 'Klimaat en sociale rechtvaardigheid'
15 december	Peddag over soja en alternatieven – in Pede

Voor meer data, surf naar www.wervel.be en kijk onder 'Wat doen we?'

Contactpersonen

BASISGROEPEN

Vlaams-Brabant
Oost en West-Vlaanderen
Antwerpen
Limburg
Brussel

Jeroen Watté, 0484/719541 of jeroenwatte@chello.be
Mieke Roelens, 09/380.48.10 of mieke.roelens@telenet.be
Cis Van Eyndhoven, 03/ 664 55 02 of m.vaneyndhoven@telenet.be
Frans Beckers, 089/ 61 17 62 of Frans.beckers@zutendaal.be
Jonas Van Reusel, 0497/43 68 83 of jonazito@skynet.be

THEMAGROEPEN

gentechnologie
landbouwbeleid
bomenlandbouw

Louis De Bruyn, louis.debruyne@pandora.be
Bavo Verwimp, 014/26 77 34 of bavo.verwimp@skynet.be
Jeroen Watté, 0484/71 95 41 of jeroen@wervel.be

SECRETARIAAT EN COÖRDINATOREN

02/ 203 60 29 of info@wervel.be