

# Goed Boeren

INSPIRATIE VOOR EEN ANDER LANDBOUWBELEID

---

Agro-ecologische boeren en  
boerinnen over hoop & autonomie





Foto's cover, binnenkant cover en achterkant cover: Teja De Prins ©

**Portretten:**

Katrien Dobbelaere (De Zaailling). Interview door Els Hillaert (Landwijzer vzw). Foto's: Teja De Prins ©.

Monique en Jos Vandersmissen (bioboerderij Vandersmissen). Interview door Kristel Cuvelier (FIAN Belgium). Foto's: Teja De Prins ©.

Joël en Martine Bulckaert (fokkers van West-Vlaams rood-koeienras). Interview door door Thijs Calu (Reset.Vlaanderen). Foto's: Teja De Prins ©.

Ruben Brabant en Bertjan Olivier (Menapii). Interview door Arthur Follebout en Ineke Docx (Wervel). Foto's: Teja De Prins ©.

Koen Doggen (bioboerderij Moesland). Interview door Sabrina Proserpio (Bioforum). Foto's: Teja De Prins ©.

Saad Dagher (boerderij en leerschool The Humanistic Farm). Interview door Rebekka Eschauzier (Solidagro en Voedsel Anders). Foto's: Saad Dagher.

Ann Geys en Tom Nijs (Het Nijswolkje). Interview door Kevin Vits (Voedselteams). Foto's: Teja De Prins ©.

Verantwoordelijke uitgever: Ingrid Pauwels, Voedsel Anders, PAKT, Regine Beerplein 1, bus E305, 2018 Antwerpen

Redactie: Charlotte Timmermans (Solidagro), Ineke Docx (Wervel), Wim Moyaert (boerenforum).

Lay-out: Kevin Vits.

# Autonomie

## binnen agro-ecologische landbouw

**H**ier is hij dan: onze tweede Goed Boeren-brochure! Boerenforum, Reset.Vlaanderen en verschillende lidorganisaties van Voedsel Anders trokken samen het veld in met elk hun expertise, en vonden krachtige verhalen van gedreven boeren en boerinnen. Zoveel arbeidslust, visie en verbondenheid met natuur en gemeenschap: het raakte ons en we geloven dat het ook jullie zal raken.

In de zeven verhalen komen we vaak dezelfde bekommernissen en drempels tegen, maar ook dezelfde vechtlust. Ondanks het gebrek aan een ondersteunend beleid voor deze creatieve landbouwers, zien we dat hun agro-ecologische visie leidt tot veerkrachtige, duurzame bedrijfsmodellen.

Een van de agro-ecologische principes die altijd weer opdook in de gesprekken, is autonomie. In de brochure leer je landbouwers kennen die kringlopen sluiten op hun bedrijf door bijvoorbeeld zelf in veevoeder of meststoffen te voorzien. Zo zijn ze niet of minder afhankelijk van de toeleverende industrie en multinationals. Keer op keer leidt die autonomie onrechtstreeks tot een sterkere verbinding tussen landbouwer, voedsel en burger. Dat blijkt uit hun verhalen.

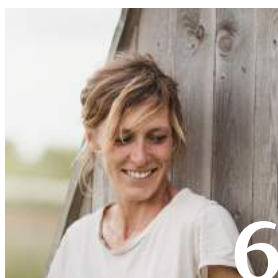
Werken met zaadvaste rassen maakt je onafhankelijk van toeleveranciers die hybride zaden verkopen, vertelt Katrien van de Zaailing. Zelf je veevoeder kweken, zo-

als Joël en Martine Bulckaert voor hun West-Vlaams rood-koeienras, zorgt ervoor dat je niet afhankelijk bent van overzeese soja. Voor Koen Doggen van Moesland is autonomie zelf beslissen hoe hij wil groeien, zonder mee te gaan in de voor de hand liggende schaalvergroting. Bioboerderij Vandersmissen leerde dat investeren in een vruchtbare, gezonde bodem het mogelijk maakte om de extra kunstmest achterwege te laten. Omdat er geen zuivelfabrieken zijn voor schapenmelk, verwerkt Het Nijswolkje zelf zijn schapenmelk tot vaste kaas, verse kaas en ijsjes.

Uit elk van de verhalen spreekt hoop. Zeker uit dat van de Palestijnse agro-ecologische boer Saad, die merkt dat meer en meer burgers én wetenschappers interesse tonen in zijn methodes. Maar het blijft knokken. Varkensbedrijf Menapii toont naast visie op varkenshouderij hoe de rigide regels van het Voedsel Agentschap (FAVV) niet zijn aangepast aan vernieuwende bedrijven die werken aan meer autonomie.

Voedsel Anders en Boerenforum zijn fier om in deze brochure een aantal voorbeelden in de kijker te zetten die tonen dat voedsel anders kan en die alle respect en steun meer dan verdienen. Samen met Reset.Vlaanderen maken we zo zichtbaar hoe we 'just transition' in de boerenpraktijk kunnen brengen.

# In deze editie



## Zaden grootbrengen, mensen samenbrengen

Katrien Dobbelaere van De Zaailling in Nukerke



## Dertig jaar biolandbouw: van verwondering naar expertise

Monique en Jos Vandersmissen van bioboerderij Vandersmissen in Halle



## West-Vlaams rood in nood

Joël en Martine Bulckaert, fokkers van het West-Vlaams rood-koeienras in Vlamertinge



## Het varken in ere herstellen

Ruben Brabant en Bertjan Olivier van varkensbedrijf Menapii in Pittem



## Bewust boeren in de stadsrand

Koen Doggen van bioboerderij Moesland in Zwijndrecht



## Paradijs in bezet gebied

Saad Dagher van boerderij en leerschool The Humanistic Farm in Mazra'a al-Qibliya, Palestina



## Schape melk met sociale smaak

Ann Geys en Tom Nijs van Het Nijswolkje in Rilaar

# Zaden grootbrengen, mensen samenbrengen

Katrien Dobbelaere van De Zaailing in Nukerke



Katrien Dobbelaere: “Zestig teelten op twee hectare is arbeidsintensief, net als mijn keuzes voor eigen opkweek en biodiversiteit. Maar net die dingen zorgen voor de bezieling in mijn werk”

Katrien begon in 2019 met de teelt van biologische groenten, kruiden en bloemen op een veld van twee hectare in het hart van de Vlaamse Ardennen. Ze koos van bij het begin voor een ruime diversiteit aan gewassen en voor de eigen opkweek van haar plantgoed. “Voor mij is zaaien iets spiritueels. Dat fragiele kiemende plantje verzorg ik graag met veel aandacht en oog voor detail.”

Van zaad tot oogst, daar staat de Zaailing voor. “Beginnen met zaden in de plaats van met planten geeft me de vrijheid om zelf mijn rassen te kiezen uit een ruime waaier, waar je bij plantgoed de beperkte keuze van de opkweker volgt. En ik volg de planten ook graag in hun volledige cyclus.”

Katrien kiest bij voorkeur voor zaadvaste rassen (in tegenstelling tot hybride rassen, red.) die door hun brede genetische achtergrond mee-evolueren met de uitdagingen van deze tijd. “Ze geven me ook de kans om generatie op generatie zaad te telen, te selecteren op

eigenschappen die hier op mijn veld het best gedijen en om zaden te vermeerderen.”

## Biodiversiteit op de helling

De Zaailing is een biodiverse plek met naast oogstgewassen ook dieren en waardevolle inheemse plantensoorten. De hellingsgraad van 9% is een uitdaging voor Katrien en haar partner Nelis. “We moeten anders nadenken over erosie en grondbewerking. Jaar na jaar bedenken we nieuwe oplossingen. Voor mij gaat boeren over voortdurend werken aan een evenwicht tussen natuur en cultuur.”

Op het terrein zien we een veelheid aan activiteiten. Bovenaan vinden we een koelcel, veldwinkel en een open waterreservoir van 700.000 liter, waar regen- en grondwater samenkomen. Beneden verzorgt een lokale imker vijf bijenkorven en scharrelen Mechelse koekoeken rond in hun mobiele kippenren. “We bouwden de voorbije jaren met hart en ziel aan onze plek en ons verhaal. Ik ben best trots op wat we hier op korte tijd realiseerden. Maar ik bots op de economische realiteit. Mijn grootste uitdaging is een evenwicht te vinden tussen voeden en gevoed worden en een duurzaam inkomen te generen.”

Katrien geeft toe naast de economische realiteit soms ook op haar eigen grenzen te botsen. “Zestig teelten op zo’n oppervlakte is arbeidsintensief, maar het geeft bezieling aan mijn werk. Net als mijn keuzes voor eigen opkweek en biodiversiteit. Het gevolg is dat ik te vaak over mijn grenzen ga. Dat moet anders: ik wil ruimte voor periodes van rust, verdieping en waarnemen. Ik wil graag verder bouwen aan een agro-ecologisch verhaal en meer met meerjarige teelten aan de slag gaan.”

### Meer dan voedsel telen

De producten van de Zaailing vinden hun weg naar horeca, collega-boeren en particulieren via de winkel op het terrein zelf. Daarnaast opende de partner van Katrien een dorpswinkel in Etikhove: Het huis van de Zaailing. Katrien: “Ik wil zoveel mogelijk voor de lokale gemeenschap telen en oogst het liefst als ik weet voor wie het is. Klanten waarderen de kwaliteit en zorgzaamheid. Al blijken klanten soms ook minder standvastig en loyaal dan gehoopt. Globale gebeurtenissen kunnen meteen een grote impact hebben op hun koopgedrag. Dat vraagt veel creativiteit van ons, boeren.”

Voor Katrien is het werk in de bioboerderij meer dan enkel voedsel telen. Ze wil mensen opnieuw verbinden met hun voedsel en met elkaar. “Daarom vind ik de band met de klanten zo belangrijk en vertel ik graag waar ik mee bezig ben. Wekelijks stuur ik een nieuwsbrief naar meer dan 500 mensen. Daarnaast brengen de veldwinkel en zelfoogst mensen tot op het veld. Ik heb niets liever dan dat anderen hier rondlopen en mee genieten van de plek.”



**Katrien Dobbelaere:**  
“Globale gebeurtenissen kunnen meteen een grote impact hebben op het koopgedrag. Dat vraagt veel creativiteit van ons, boeren”

### Een andere landbouw vraagt veel schouders

Klanten die het project genegen zijn, willen vrijwillig komen helpen op het terrein van Katrien en Nelis. Het past bij de filosofie van gemeenschapsvorming waaraan het koppel zoveel waarde hecht. Jammer genoeg is dat vrijwilligerswerk niet mogelijk in een eenmanszaak, omdat het al snel als zwartwerk wordt bestempeld. “Dat moet dringend aangepast worden. Werk maken van een andere, vernieuwende landbouw kan je enkel samen doen met een gemeenschap.”

**Katrien Dobbelaere:** “Werk maken van een andere, vernieuwende landbouw kan je enkel samen doen met een gemeenschap”

Naast de warme gemeenschap van zelfplukkers en klanten, zijn ook de collega-bioboeren Katrien genegen. “Ik ervaar veel collegialiteit en uitwisseling onder bioboeren. Ik kan met mijn vragen bij hen terecht, ze doen een effort om mijn producten te verkopen en we ondersteunen elkaar mentaal. Dat is heel waardevol.”

*Dit interview werd afgenomen door Els Hillaert voor Landwijzer vzw.  
Katrien Dobbelaere volgde het leertraject Bio & BD-landbouw bij Landwijzer vzw.*

# Dertig jaar biolandbouw: van verwondering naar expertise

Monique en Jos Vandersmissen van bioboerderij Vandersmissen in Halle



**Jos Vandersmissen: “Het bodemleven is zo interessant; we weten nog niet de helft van wat er gebeurt onder de grond”**

Zo'n 30 hectare glooiende velden in het Pajottenland zijn bestemd voor de biologische groenteteelt van Monique en Jos Vandersmissen. Het koppel kweekt er sinds de jaren 90 vooral bloemkool, broccoli en pompoen. In de vruchtafwisseling zetten ze granen als rustgewas om de grond terug in goede conditie te krijgen. Sinds enkele jaren teelt het koppel bovendien oude graansoorten voor Granennetwerk Pajottenland.

“ In 1986 namen we de boerderij van mijn ouders over”, vertelt Jos. “Dat was een gemengd bedrijf, zoals er toen nog veel waren, met groenteteelt en twaalf koeien waarvan de melk verwerkt werd in boter en platte kaas. Het vee werd op gras afgemest. Het was een zeer extensieve vorm van landbouw en biologisch avant la lettre. In het begin ging Monique nog fulltime werken en zorgde zij eigenlijk voor een inkomen, want

alles wat we verdienden, ging naar de afbetaling van de overname. In het begin hebben we het aantal melkkoeien nog verhoogd en fors geïnvesteerd in de uitbreiding van de melkstal, maar volgens het beleid waren we te klein. We vielen altijd net uit de boot.”

Jos vertelt over hun zoektocht om het bedrijf rendabel te krijgen. Nadat ze in contact kwamen met iemand die biologische witloofwortels zocht, zette zijn vrouw en



hij de stap naar bio. “Dat ging zeker niet zonder slag of stoot”, lacht Jos. “Langzaamaan kwamen er meer en meer groenten. De combinatie met melkvee was niet langer haalbaar en uiteindelijk deden we onze koeien weg. De stallen hebben we nog jaren afbetaald zonder dat we koeien hadden.”

### Veranderde tijden

Een Nederlandse adviseur hielp het koppel om te schakelen naar bio, dat in de jaren 90 nog in zijn kinderschoenen stond. Het was een proces van vallen en opstaan. Jos: “De adviseur leerde ons het belang van de grond kennen: we geven geen voedsel aan de planten, maar voeden de grond en de grond voedt de planten. Na de granen zaaiden we klaver om stikstof te fixeren. Ik weet nog dat onze adviseur zei: ‘Doe daar twintig ton stalmest bij en je kan kolen kweken.’ Ik geloofde er niets van. In het verleden hadden we bij het zetten van bloemkolen voor een industrie heel veel chemische mest moeten gebruiken. Dat bleek helemaal niet nodig te zijn.”

Voor Jos en Monique staat samenwerking met de natuur voorop. Jos: “De grond is daarbij de hoofdzaak. Via een gezonde bodem krijg je gezonde en smaakvolle groenten. Voor ons is ‘terroir’ belangrijk, elke boer heeft andere grond en daardoor andere smaken. Het is ook

zo interessant; we weten nog niet de helft van wat er gebeurt onder de grond. Een collega zei het ooit heel mooi: ‘Met vijf sta je boven op de grond te werken en daar beneden zijn ze met miljoenen bezig’.”

“Wij zijn nu gesetteld, maar voor jonge boeren is de toegang tot grond het grootste struikelblok”, vertelt Jos. “Landbouwgrond is te duur om over te nemen en eigenaars willen steeds minder verpachten.” In Frankrijk zorgt de overheid ervoor dat landbouwgrond betaalbaar en toegankelijk blijft voor boeren (via Safer, nvdr.). Jos hoopt dat ook onze overheid maatregelen neemt zodat landbouwgrond naar boeren blijft gaan, in plaats van naar hobbypaarden en andere niet-agrarische invullingen. “Boeren is zo kapitaalintensief geworden dat het bijna onmogelijk is voor kleine zelfstandigen.”

### De schade van een globaal systeem

“Ik wil niet de boer zijn die aan het begin en aan het einde van de keten andere boeren doodt”, zo citeert het koppel een Doornikse boer die hen inspireert. “Hij had koeien, maar besepte dat hij door de import van Zuid-Amerikaanse soja voor veevoer en de export van overschotten naar Afrika de boeren daar de das om deed. Nu produceert hij zijn eigen eiwitten en verkoopt hij enkel nog lokaal.” Ook Monique en Jos produceren daarom voor de lokale markt.



**Monique Vandersmissen: “Op de veiling zijn de relaties scheefgetrokken door macht en geld. In de korte keten wordt meer rekening gehouden met elkaar”**



Monique Vandersmissen:  
“We staan achter de missie  
van Granennetwerk Pajotten-  
land om oude granen terug  
een kans te geven. We denken  
dat die beter zijn voor mens  
en natuur”

De groenten liggen te koop bij een twintigtal kleine winkels. De rest gaat naar de bioveiling. Monique: "De veiling is op zich een goed kanaal om producten te verkopen. Zo kunnen we ons concentreren op het veld in plaats van op de verkoop. Het is enkel spijtig dat de relaties zo scheefgetrokken zijn door macht en geld. Een handvol aankopers koopt groenten en fruit in voor alle grootwarenhuizen. Als er te veel is van een product, betalen de aankopers gewoon wat ze willen. In de korte keten wordt meer rekening gehouden met elkaar."

Monique en Jos geven toe dat een volledig lokale en kleinschalige kringloop een uitdaging blijft. "Idealiter zouden we niet via de veiling werken, maar het maakt dat we kunnen leveren aan kleine winkels, omdat we niet van hen afhankelijk zijn om alles verkocht te krijgen. Zonder de veiling zouden we soms te veel hebben van een bepaalde groente, en soms te weinig." Het koppel zoekt ook nog een oplossing voor de aankoop van biomest, waarvoor ze voorlopig aangewezen zijn op industriële bedrijven.

### Gedeelde trots

Naast groenten telen Monique en Jos ook graan voor enkele bakkers. Monique: "Goede afspraken tussen producenten en verwerkers zijn belangrijk voor ons. Wij doen ons best om goed graan te kweken, zodat de bak-

ker er lekker en gezond brood mee kan maken. De gedeelde trots over de kwaliteit van de producten is heel fijn."

Daarnaast zijn ze lid van het Granennetwerk Pajottenland, een collectief van landbouwers en Brouwerij 3 Fonteinen. De boeren en boerinnen telen oude graansoorten waarvan de brouwerij traditionele Lambiek en Geuze brouwt. "We staan achter hun missie om oude granen terug een kans te geven. We denken dat die beter zijn voor mens en natuur. In het netwerk zitten gelijkgestemden, die het belangrijk vinden dat iedereen van zijn arbeid kan leven. We bepalen de waarde van het graan in samenspraak en spreiden de risico's. Oude spelt is gevoeliger voor roest en valt gemakkelijker plat, dus het risico op een mislukte oogst is groter, maar de voldoening is ook groter als het wel lukt."

Monique maalt zelf haar graan en bakt zuurdesembrood. "Het is fantastisch om dat te tonen aan de kleinkinderen. Zo zien ze waar ons voedsel vandaan komt. We beseffen niet half hoe rijk we zijn met wat de natuur ons te bieden heeft. Dat mogen we niet zomaar links laten liggen."

*Dit interview werd afgenomen door Kristel Cuvelier van FIAN Belgium*



# West-Vlaams rood in nood

Joël en Martine Bulckaert, fokkers van het West-Vlaams rood-koeienras in Vlamertinge



**Martine Bulckaert: “Wij streven naar zoveel mogelijk natuurlijke kalving. Bij de dikbil gebeuren alle kalvingen via keizersnede”**

Langs de drukke Noorderring, de verbindingsweg tussen Ieper en Poperinge, zie je ze van ver: de kudde mooie, vreedzaam grazende rode koeien. Ze horen bij Joël en Martine Bulckaert, die het ‘West-Vlaams rood’ al 40 jaar fokken. In al die tijd bleven ze het ras trouw en was er geen grote uitbreiding. “Het ras is in de vergeethoek geduwd, ondanks alle voordelen.”

Joël en Martine kunnen hun liefde voor het oude ras moeilijk verbergen. “Het is een erg robuust ras dat makkelijk gras omzet in melk. Extra krachtvoer is niet nodig. De veearts zien we hier veel minder dan wat we horen van veel andere bedrijven. Antibiotica zijn zelden nodig en klauwproblemen of schurftaandoeningen komen vrijwel nooit voor.”

## Maak plaats voor de dikbil

West-Vlaams rood wordt zowel voor het vlees als voor de melk gefokt en is dus een ‘dubbeldoelkoe’. Martine: “We produceren vooral melk voor Milcobel. Kalfjes verkopen we soms voor het vlees, maar tegenwoordig gaan ze meer naar liefhebbers die ermee willen kweken. Vroeger liepen de weides vol met koeien van dit ras, maar met de opkomst van de Holstein – een melk-

koe – en het Belgisch witblauw – de dikbil –, is dat gedaan.”

Voor de opkomst van de moderne landbouw en zijn hang naar efficiëntie betaalde het West-Vlaams rood een zware prijs. Het ras kende de laatste decennia een steile achteruitgang: Joël en Martine zijn bij de laatste vertegenwoordigers van het West-Vlaams rood in België.

Hun verontwaardiging over die achteruitgang is groot. “Het is niet eerlijk”, vindt Joël. “De premies voor ons rode ras zijn even hoog als die voor de dikbilden, die puur gekweekt worden voor het vlees. Zij moeten dus niet zoals wij melkcontroles doen of geboortegegevens bijhouden. Bovendien is de dikbil een erg kunstmatige koe. Wij streven naar zoveel mogelijk natuurlijke kalving, bij de dikbil gebeuren alle kalvingen via keizersnede.”

Joël en Martine zien dat het ook anders kan: “In Frankrijk steunt de overheid lokale rassen. We hebben regelmatig Fransen over de vloer die interesse hebben om met ons ras te kweken. Het is jammer dat de overheid bij ons zoveel premie geeft voor het Belgisch witblauw.”



**Martine Bulckaert: “Ik ben geen voorstander van het opdrijven van de melkproductie via truken die enkel de portefeuille van de veevoederhandelaars dienen. We kweken ons voeder zelf”**

### Bewust kleinschalig

Niet alleen in hun raskeuze, maar ook qua schaal weerstaat het boerenkoppel aan de druk van buitenaf. Het erf van de Bulckaerts is relatief klein. Voor geen enkele investering stak het koppel zich diep in de schulden. Waar het knappen Joël en Martine gebouwen zelf op. Zo bouwde Joël een oude zeugenstal om tot melkstal.

Aan subsidies hebben de Bulckaerts geen boodschap. “Dan word je gedwongen om enorme investeringen te doen in grotere stallen en grotere machines”, zegt Joël. “Ik zit hier vaak aan de ontbijttafel en zie een buurboer aardappelen vervoeren naar een grote producent van diepvriesaardappelen. In die tractor heeft hij zeker 250.000 euro geïnvesteerd. Vier uur later zie ik hem terugkeren. Hij is dus een hele voormiddag weggeweest

en kon geen werk doen op de boerderij, heeft torenhoge benzinekosten... en voor wat? Uiteindelijk verdienen ze daarmee niet meer dan ons.”

### Wat je zelf doet ...

Ook op vlak van voedselvoorziening voor hun dieren bewandelt het koppel een niet-traditionele weg. Voor Joël en Martine geen duur voeder met allerlei bijproducten. “Ik ben geen voorstander van het opdrijven van de melkproductie via allerlei truken van de foor die uiteindelijk enkel de portefeuille van de veevoederhandelaars dienen”, zegt Joël.

“Hier gaan de koeien zoveel mogelijk op de wei om zelf te grazen. Voor de rest werken we met simpel voeder dat we zelf kweken. Soms moet ik wat maïs en perspulp bijkopen, maar veel is dat niet. Met de huidige prijzen voor veevoeder is het een extra voordeel om zo zelfvoorzienend mogelijk te zijn. We doen alles zo natuurlijk mogelijk en zorgen er ook voor dat we geen mestoverschot hebben. Alles wordt zo veel mogelijk hergebruikt op het bedrijf, ik moet niks wegvoeren. Voor ons dus ook geen burencorectie.”



### Het einde van een ras

De toekomst van het bedrijf oogt helaas somber. Martine: “We hebben kinderen, maar die hebben geen interesse in de overname van het bedrijf. Met hoe de landbouw tegenwoordig in elkaar zit, zal het West-Vlaams ras hier heel waarschijnlijk uitsterven. We proberen er niet teveel van wakker te liggen, maar het zal toch pijn doen als we het ras hier zien verdwijnen.”

*Dit interview werd afgenomen door Thijs Calu van Reset.Vlaanderen*

# Het varken in ere herstellen

Ruben Brabant en Bertjan Olivier van varkensbedrijf Menapii in Pittem



Ruben Brabant: “Een oude varkenssite tover je niet van de ene op de andere dag om tot een varkensbedrijf met visie en toekomst”

Ook in de veeteelt kan het anders en beter. Zo werken Ruben Brabant en Bertjan Olivier aan een nieuw verhaal in de varkenshouderij. Ze willen circulair en lokaal varkens kweken, die een goed leven hebben gehad en waarvoor consumenten de juiste prijs betalen. Het is een traag groeiproces, maar het duo vindt steeds meer klanten die achter de werk- en denkwijze van Menapii staan.

**M**enapii werd opgericht door archeoloog Wim De Clercq, varkenshouder en stallenbouwer Ruben Brabant en kwaliteitsslager Hendrik Dierendonck. Er was op de archeologische Romeinse site van Oudenburg een karkas gevonden van een varken dat erg populair was in die tijd, de tijd van de Menapiërs, een keltische volksstam. De gedroogde hespen van deze ‘Belgische’ varkens kwamen onder meer terecht in Rome. Ruben: “Vandaag maken we de omgekeerde beweging: we importeren ham uit Italië. We zijn ons pronkstuk verloren.”

Goesting naar een nieuw kwalitatief lokaal varken was het startpunt om het oude ras terug leven in te blazen.

Via een VLAIO-project (Vlaams Agentschap Innoveren & Ondernemen, red.) begonnen Ruben en Hendrik samen met UGent everzwijnen met varkens te kruisen. Zo ontstond een smaakvol nieuw ras met de looks van zijn Menapische voorganger: het Menapii-varken.

Vandaag hebben Ruben en Bertjan een honderdtal Menapii-zeugen. Het zijn ideale restverwerkers. Ruben: “Ze worden 100% gevoed met lokale circulaire reststromen van humane voedingsstoffen. Ze krijgen onder meer bierdraf, suikerbietenpulp, koolzaadschroot, reststromen van de maalderijen en voedingsindustrie en de biggen krijgen ook nog melkwei. Het bedrijf mijdt bewust sojaschroot of palmolie.”

## Geleidelijke transitie

Naast Menapii heeft Ruben ook een stalbouwbedrijf en een veel grotere varkenshouderij met meer dan 1500 'gewone' zeugen, dus niet van het Menapii-ras. "Voor mij zijn die bedrijven perfect compatibel", vertelt hij. "De grote varkenshouderij financiert de kleine, terwijl de kleine bijdraagt aan de transitie van de grote. Een oude varkenssite tover je niet van de ene op de andere dag om tot een varkensbedrijf met visie en toekomst."

Een duidelijke visie heeft Ruben alvast wel. "Ik heb nieuwe stallen gezet voor mijn gangbare varkens met extra aandacht voor dierenwelzijn, milieu en arbeidsomstandigheden. Dat had een meerkost, die ik op de Belgische markt niet kon verrekenen. In Duitsland heb ik wel een supermarktketen gevonden die in ons verhaal gelooft en de meerprijs wil betalen. De winst die ik zo maak, investeer ik in de uitbouw en verduurzaming van zowel Menapii als de grote varkensstal."

## Rebelse creativiteit

Bertjan en Ruben uiten hun frustratie over de eindeloze hoeveelheid regels in de varkenssector. Ruben: "Creativiteit bestaat niet zonder autonomie, en we hebben vandaag net ontzettend veel creativiteit nodig om de uitdagingen in de landbouw aan te gaan. De antwoorden zijn niet eenduidig. Boeren moeten financiële en mentale ruimte krijgen om te experimenteren en te

leren. Die ruimte ontbreekt in de varkenssector: de bedrijven worden op alle mogelijke manieren aan banden gelegd."

De huidige regels maken dierenwelzijn bijna onmogelijk, vertelt Bertjan. "We willen onze Menapii-varkens buiten houden, maar het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, red.) laat dat niet toe. We schrijven een nieuw verhaal waar we achter staan en willen daarin geen toegevingen doen, waardoor we ruzie kregen met het FAVV. Doordat we naast Menapii ook een grote varkensstal hebben, doet de voedselveiligheid extra moeilijk uit angst voor besmettingen."

## Boerenverstand

Autonomie betekent voor Ruben en Bertjan bouwen op gezond boerenverstand. Ze ontwikkelden hun eigen lastenboek (doorgaans stappen bedrijven in een label met een lastenboek, red.) en stellen zelf het voeder samen. Ruben: "Aan geprepareerd varkensvoer wordt vitamine A toegevoegd. Toen ik nakeek wie de norm van de hoeveelheid bepaalde, bleek dat de producent van de vitamine zelf te zijn. De specialisten die ik contacteerde konden niet zeggen waarom zoveel vitamine A nodig is. Ik heb de hoeveelheid gehalveerd en dat had geen enkel effect op de varkens."

Ruben pleit voor meer vertrouwen van de beleidsmakers op de kennis van boeren. "Niemand kent zijn land



Ruben Brabant: “Het beleid werkt met complexe berekeningen vanuit verschillende diensten die niet op elkaar zijn afgestemd. Het ziet er objectief uit, maar het is ontransparant en vaak contraproductief”





beter dan een boer. Hij weet waar de natte plekken zijn en heeft daar geen virtuele applicatie voor nodig. Het beleid werkt met complexe berekeningen vanuit verschillende diensten die niet op elkaar zijn afgestemd. Het ziet er dan objectief uit, maar het is ontransparant en vaak contraproductief. Ik blijf alles zelf opvolgen, maar dat wordt steeds meer gekkenwerk, en is voor de gemiddelde boer onmogelijk.”

### Gewurgd door de wet

“Burgers zien landbouwers vandaag als dierenbeulen en vervuilers. Maar de boer is vandaag vooral lijdend voorwerp. Hij wordt gewurgd door het wetgevend kader, versmacht door de retail en genekt door externe schokken zoals geopolitieke gebeurtenissen en ziektes. Daarom vind ik het belangrijk om zelf prijsafspraken te kunnen maken en een verhaal te brengen tot bij

de consument. Bij Menapii werken we daarom met een beperkte selectie aan afnemers die 100% in het verhaal geloven.”

Ruben en Bertjan hopen met het verhaal van Menapii bij te dragen aan het begrip van de consument van wat landbouw is. “Zolang we bezig zijn met voeding zo goedkoop mogelijk te maken, drijf je dingen in de verkeerde richting. Als boeren zouden kunnen, zouden het vaak de eerste zijn om in te zetten op dierenwelzijn.”

*Dit interview werd afgenomen door Arthur Follebout en Ineke Docx van Wervel*



# Bewust boeren in de stadsrand

Koen Doggen van bioboerderij Moesland in Zwijndrecht



**Koen Doggen: “De meeste klanten bleven achter mij staan na het PFOS-drama. Ze vinden dat mijn impact als agro-ecologische boer de effecten van de bodemverontreiniging overstijgt”**

Koen Doggen zag het voortbestaan van zijn boerderij Moesland aan een zijden draadje hangen: hoewel er geen PFOS gevonden werd in zijn groenten, heeft de crisis grote gevolgen voor zijn bedrijf. Nu hij de grootste storm doorstaan heeft, kan Koen zich opnieuw focussen op zijn ambities: groeien door agro-ecologische inspanningen te laten renderen, een nog betere kwaliteit te bieden én zijn biologische groenten tot in de winkels in de stad krijgen.

In een vorig leven stond Koen als studiemeester op de secundaire school Pius X. Hij organiseerde er projecten rond duurzaamheid, maar voelde het kriebelen om zelf actie ondernemen en deed een carrièreswitch. Met een diploma van Landwijzer (opleidingscentrum voor biologische landbouw, red.) op zak startte hij in 2018 met groenten verbouwen op Moesland. Koen werkt volgens het CSA-systeem (Community Supported Agriculture, red.), met particuliere abonnees die wekelijks hun pakket met seizoensgroenten afhalen. “In de lange keten loopt veel verkeer waar de boer geen vat op heeft. Het was voor mij meteen duidelijk dat ik de

verkoop zelf in de hand wou houden.”

## Met dank aan de klanten

De veelbesproken vervuiling van chemiereus 3M zette voor Koen alles op het spel. Gelukkig bleek uit herhaaldelijke tests dat zijn groenten geen aantoonbare sporen van PFOS bevatten. Koen: “Veel planten hebben een hoop barrières waar die moleculen niet doorheen geraakt. De PFOS zit vooral in eieren en andere dierlijke producten. Kippen bijvoorbeeld eten gronddeeltjes en regenwormen en nemen de stof zo in zich op.”

De groenten zijn dus in orde, maar dat neemt niet weg dat de bodem vervuild is. "Een agressieve saneringsmethode waarbij de grond wordt afgegraven en verbrand is zeker geen optie, want dan gaat de jarenlang opgebouwde vruchtbaarheid verloren, die zo belangrijk is om de plant te voeden. Daarom ben ik blij dat ik kan meewerken aan een proefproject met hennep. De blaadjes van die plant zouden PFOS opslaan en zo uit de grond halen. Ik hoop binnen een paar jaar te kunnen zeggen dat mijn grond gesaneerd is, maar daarvoor moet natuurlijk ook de aanvoer van PFAS stoppen."

De abonnees van Moesland die in een perimeter van 15 kilometer van 3M wonen, kregen het advies om hun risico te spreiden en niet alleen uit eigen tuin te eten. "Mijn akker doet eigenlijk dienst als hun moestuin, dus de klanten wisten niet hoe ermee om te gaan. Zo'n 30% twijfelde om te stoppen, maar mijn andere klanten hebben duidelijk gemaakt dat ze achter mij staan en dat mijn impact als agro-ecologische boer de effecten van de bodemverontreiniging overstijgt. Zo gebruik ik geen enkele vorm van gewasbescherming, zelfs niets van wat mag in de biologische teelt. Mijn klanten vertrouwen mijn groenten meer dan die van de supermarkt, zeggen ze. Dat heeft mij gemotiveerd om verder te doen."

### Agro-ecologie in de stad

Koen heeft een duidelijke visie op landbouw rondom de stad. "De opdracht ligt erin om lokale voeding niet alleen via de korte keten in Antwerpen te krijgen, maar ook via winkels. Als we de voedselbevoorrading van een half miljoen Antwerpenaren willen verduurzamen, moeten we het hebben over hoe de rand agro-ecologisch beheerd kan worden en hoe we dat voedsel in de stad krijgen. Dat vind ik een uitdagende doelstelling. Daarvoor moeten we volgens mij de logistieke efficiëntie uit de langere keten benutten, maar op zo'n manier dat de tussenschakels de informatie van boer naar consument doorgeven, en omgekeerd."

Om die reden kiest Koen voor groentepakketten. "Het voordeel van dit systeem is dat alle oogstklare groenten ook effectief verkocht geraken. Zo wordt voedselverspilling tot een minimum herleid." Om de afzet van zijn groenten te diversifiëren, levert Koen samen met een vijftigtal andere producenten aan de coöperatieve



biowinkel Rico in Deurne. "Dat is een wederzijds engagement: Productie en afname worden afgesproken en ik bepaal zelf mijn prijs."

### Kwaliteit boven kwantiteit

Koen wijst erop dat we niet meer kunnen ontkennen dat de landbouw te ver van de natuur is afgeweken. "Door agro-ecologisch te boeren probeer ik stappen terug naar de natuur te zetten. Het meest fier ben ik op het feit dat ik als biologisch bedrijf goed gemechaniseerd ben, weinig onkruiddruk heb en tegelijkertijd doorgedreven ecologische keuzes kan maken. Ik gebruik bijvoorbeeld geen pesticiden en trek bijen en andere bestuivers aan met een bloemenweide. Daarnaast ploeg of spit ik de bodem niet, waardoor die vochtig blijft tot een paar centimeter onder de oppervlakte."

120 abonnees is op dit moment de ideale capaciteit van Moesland. Koen: "Als ik er meer zou toelaten, zou ik extra personeel moeten aannemen en logistiek moeten groeien. Maar het is belangrijk voor mijn autonomie als boer dat ik niet verder groei dan ik aankan. Ik wil op een andere manier groeien: door de kwaliteit van mijn



Koen Doggen: “Het is belangrijk voor mijn autonomie als boer dat ik niet verder groei dan ik aankan”

groenten nog te verbeteren en door mijn ecologische keuzes nog beter te laten renderen.” Daarbij blijft grond een beperkende factor. “Ik ben echt overtuigd van agroforestry, maar om meerjarigen te kunnen planten, heb ik meer grond nodig met zekerheid op lange termijn.”

### Geen eerlijke prijs

Ondanks de Europese ambitie om 25 tot 30% van de landbouwgrond biologisch te maken volgens de Green Deal, trekken heel wat beleidsmakers én landbouwers nog in twijfel dat we de wereld agro-ecologisch kunnen voeden. Koen: “We moeten in de eerste plaats de harten van de landbouwers veroveren, anders zal er op korte termijn niet veel veranderen. Ik heb vaak het gevoel dat ik me moet bewijzen, en dat heeft niet enkel te maken met mijn keuze voor bio, maar ook omdat ik inzet op kleinschaligheid en diversiteit.”

Koen botst daarnaast op de grenzen van het economische systeem. “Vrijwilligers bloeien vaak open als ze in de natuur kunnen werken, maar er zijn zoveel beperkingen van kracht dat we hier niet op kunnen inzetten. Daarnaast is het economische systeem niet aangepast aan de korte keten. Prijsafspraken waarbij een boer zijn kostprijs berekent en de afnemer die eerlijke prijs be-

taalt, zijn nog altijd du jamais vu.”

### Buiten de lijntjes

Koen vertelt dat hij graag binnen een noordelijk fairtrademechanisme zou werken, waarbij de prijzen niet afhangen van de wereldmarkt of schommelen per seizoen. Het probleem is systemisch. “We proberen binnen de lijnen van het systeem verregaande keuzes te maken, maar het zou makkelijker zijn als we buiten de lijntjes konden kleuren.”

Hoewel in het laatste decennium de biolandbouw enorm aan belang heeft gewonnen, is er nog een hele weg af te leggen. “Ik ben altijd voorzichtig om mezelf een pionier te noemen, want het echte pionierswerk is gebeurd door de bioboeren in de jaren '70 en '80. Ik heb ongelooflijk veel respect voor de omstandigheden waarop die mensen kennis moesten vergaren en hun producten aan de man krijgen. Toch heb ik het gevoel dat ik op veel vlakken het warme water nog moet uitvinden.

*Dit interview werd afgenomen door Sabrina Proserpio van Bioforum*



**Koen Doggen: “Prijsafspraken waarbij een boer zijn kostprijs berekent en de afnemer die eerlijke prijs betaalt, zijn nog altijd du jamais vu”**

# Paradijs in bezet gebied

Saad Dagher van boerderij en leerschool The Humanistic Farm in Mazra'a al-Qibliya, Palestina



Saad Dagher: “Gelukkig kan niemand verbieden dat het regent. Als we erin slagen een gezond voedselsysteem uit te bouwen op regenwater, dan zijn we vrij”

Ondanks de Israëlische bezetting groeit en bloeit er nog allerlei op de Westelijke Jordaanoever. Op zo'n 25 kilometer van Ramallah heeft de belezen agro-ecoloog Saad Dagher zijn stukje paradijs. Op een terrein van vijf hectare beheert hij een olijfboomgaard en verbouwt hij groenten en fruit. De oogst verkoopt hij op lokale markten, in een winkel en via sociale media.

Saad studeerde landbouwwetenschappen in de voormalige Sovjet-Unie. Al als student kon hij zich niet vinden in wat hij niet de conventionele, maar de chemische landbouw noemt. Terug in Palestina maakte Saad mee hoe een boer in de buurt zijn twee jonge kinderen verloor nadat die hun zelfgeogste komkommers wilden kruiden met zout. Het 'zout' haalden ze uit een rondslingerend zakje pesticiden. De kinderen waren vergiftigd en haalden het niet. Hierna was Saad vastbesloten: hij zou laten zien dat voedsel produceren

zonder chemicaliën mogelijk was.

Jaarlijks komen vele honderden mensen uit zowel binnen- als buitenland kijken en luisteren op het veld van Saad. Zijn bedrijf The Humanistic Farm heeft dan ook een dubbele doelstelling: voedsel produceren én een voorbeeld zijn voor agro-ecologische landbouwers.

## Boeren voor vrijheid

Naast boer is Saad de motor achter de agro-ecologische beweging in Palestina.

Vrijheid en agro-ecologie zijn voor hem onlosmakelijk met elkaar verbonden: vrijheid is onafhankelijk in je eigen voedsel kunnen voorzien. “Je moet in staat zijn voedsel te produceren met wat voorhanden is. Heb je gif nodig om je gewas in leven te houden? Put je je grond uit en moet je meststoffen aankopen? Dan ben je afhankelijk van chemiefabrikanten. Boeren door samen te werken met de omgeving, in plaats van haar schade toe te brengen, dat noem ik boeren voor vrijheid.”

Ook onafhankelijkheid van de Israëliische bezetter speelt mee in Saads keuze voor agro-ecologie. “Al het water in Palestina wordt gecontroleerd door de bezetter. Wij krijgen toegang tot ongeveer 15% van de waterreserves. Om grondwater op te pompen is uitdrukkelijke toestemming nodig. Agro-ecologische landbouw heeft de helft minder water nodig dan chemische landbouw, voor dezelfde opbrengst. Stel je voor wat we allemaal kunnen doen met die andere helft!”

Voor Saad is water ‘het bloed van de aarde’: “Een gezond landschap heeft water nodig. Gelukkig kan niemand verbieden dat het regent. De laatste jaren zet ik in op Water Retention Landscapes (WRL), een model om landschappen aan te passen zodat er geen regenwater verloren gaat. Als we erin slagen een gezond voedselsysteem uit te bouwen op regenwater, dan zijn we vrij.”

### ‘Neem wat je nodig hebt, maar draag zorg voor mijn planten’

In Palestina steeg de prijs van een brood in een maand tijd met 35%. Saad: “Dat is te wijten aan de vreselijke oorlog in Oekraïne. Onze buur Egypte is ‘s werelds grootste graanimporteur. Hoewel het geen bezet land is, heeft het, net als wij, geen autonomie.”

Saad denkt aan een ecologische oplossing. “Wij zouden ons eigen graan moeten verbouwen, maar hebben onder andere problemen met everzwijnen. Daarom moeten we investeren in omheiningen om de dieren buiten te houden, maar ngo’s en overheden zijn vooral geïnteresseerd in innovatieve gewassen en technologie. Als je het mij vraagt is een hek bouwen in dit geval de beste technologie!”

“Onze buur Egypte is ‘s werelds grootste graanimporteur. Hoewel het geen bezet land is, heeft het, net als wij, geen autonomie”

Om zijn gewassen te beschermen, teelt Saad op ver-



hoogde bedden. “Daardoor heb ik niet zo’n last van everzwijnen. Op mijn land zijn trouwens alle wezens welkom. Ik heb enkel een stuk afgesloten omdat mensen er planten kwamen weghalen.”

Op de foto’s lijkt de tuin van Saad de hemel op aarde. En zo vertelt hij er ook over: “Hier op het land staat een grote walnotenboom, waarin ik soms in een hangmat slaap. ‘s Nachts lopen er dan everzwijnen onderdoor. Ik vertel hun dat ze mogen nemen wat ze nodig hebben, als ze maar zorg tonen voor de planten. Ik spreek met hen vanuit mijn hart. Ze hebben nog nooit grote schade aangericht op mijn land.”

### Met eigen ogen

“Een aantal jaar geleden maakte ik me nog grote zorgen om de toekomst van agro-ecologie in Palestina. Het voelde alsof niemand wilde luisteren, alsof de mensen dachten dat ik gek was”, vertelt Saad. “Vandaag kan ik met een gerust hart sterven. Het maakt me trots dat er nu zoveel interesse is, zowel hier als in het buitenland. Zelfs universiteiten willen samenwerken om agro-ecologie op te nemen in hun curriculum.”

### Saad Dagher: “De reden waarom mensen beginnen te geloven in agro-ecologie, is omdat ze zien dat het werkt”

Waarom is de publieke opinie veranderd? “De reden waarom mensen beginnen te geloven in agro-ecologie, is omdat ze zien dat het werkt. Agro-ecologie heeft veel voordelen voor onze fysieke én mentale gezondheid, en voor de gezondheid van de aarde. We moeten de mensen deze voordelen met eigen ogen laten zien.”

*Dit interview werd afgenomen door Rebekka Eschauzier van Solidagro en Voedsel Anders*

# Schape­melk met sociale smaak

Ann Geys en Tom Nijs van Het Nijswolkje in Rilaar



**Ann Geys: “Er zijn geen zuivelfabrieken voor schape­melk. Dus verwerken we onze melk zelf”**

20 jaar geleden kochten voormalig opvoeder Ann en ergotherapeut Tom een huis met enkele stallen en aangrenzende velden. Tom erfde een stuk landbouwgrond van zijn ouders, gepensioneerde melkveehouders. Ze startten met enkele schapen en kweekten ze voor het vlees, maar toen de kinderen kwamen, voelde het niet langer goed de dieren groot te brengen om ze te doden. Het koppel stapte over op melkschapen en startte met thuisverkoop van hun melk, kazen en ijs onder de naam: Het Nijswolkje.

Ann en Tom kozen voor schapen vanuit praktische overwegingen. Ann: “In tegenstelling tot koemelk of geitenmelk, wordt schape­melk in België niet periodiek opgehaald door een zuivelfabriek. Als schape­melkerij heb je dus twee keuzes: je kiest om én boer te zijn én het zelf te verwerken of je zoekt een kleine verwerker die de melk komt ophalen en er iets mee maakt. Daarom zijn er zo weinig schape­melkerijen in België.”

Het koppel produceert nu zo’n 800 liter melk per week. Ann: “We verwerken alles zelf tot vaste kaas, verse kaas, ijsjes en melk, ... Boter maken we niet, omdat daar te veel afval bij komt kijken. We moeten kiezen wat we produceren omdat we geen buffer aan melk kunnen bij-

houden.”

Bij Het Nijswolkje doen ze zo goed als alles met z’n tweeën. Tom werkt nog halftijds als ergotherapeut, omdat er ook elk jaar een periode is dat Het Nijswolkje beperkte inkomsten heeft. Ann: “Wij starten met melken midden februari als er lammetjes zijn en stoppen begin december wanneer de schapen drachtig zijn. Door hen dan niet te melken hebben we sterkere ooien en betere lammetjes.”

## **Zoektocht naar de juiste voeding**

Het koppel kweekt zelf eten voor de schapen zodat ze alles zelf in de hand hebben en de keten nog korter



wordt. Het wetenschappelijk onderzoek over schapen, en zeker over welke voeding het beste is voor melkschapen, is echter beperkt. Ann: "We zijn samen met onze dierenarts beginnen zoeken naar voeding met voldoende eiwitten. Dieren die gemolken worden, hebben veel eiwitten nodig. We willen geen soja geven, tenzij die in België wordt gekweekt, maar daar beginnen we zelf niet aan. Wij telen ondertussen alle voeding voor onze schapen zelf: graan, gerst, gras ... en daarnaast ook voederbonen, spelt en luzerne als ruwvoeder."

### Geen bio

Ann en Tom willen van Het Nijswolkje een biobedrijf maken, maar momenteel is dat nog niet haalbaar. Ann: "Het is niet makkelijk de voeding van de schapen biologisch te kweken. Onze velden werden altijd traditioneel bewerkt en die velden biologisch maken duurt sowieso enkele jaren. Heel veel in ons bedrijf is wel bio, maar die ene schakel is nog tamelijk klassiek. We zetten wel zoveel mogelijk vlinderbloemigen en vogelgewassen en ploegen niet al onze velden."

Ann: "Het zou ons helpen als iemand onafhankelijk advies en trajectbegeleiding op maat zou geven. En ons kant-en-klaar zegt wat we moeten doen om bio te worden. Infosessies of webinars zijn vaak te algemeen of toegespitst op groenten verbouwen voor menselijke consumptie. En wij verbouwen enkel dierenvoer. Op dit moment heb ik geen idee of daarvoor andere regels van kracht zijn. Wij vinden onze weg niet in de regels."

### Meer dan een boerderij

Ann en Tom noemen zichzelf geen boeren pur sang. Ann: "Wij willen het wat socialer houden. We blijven dromen. Of je nu 8 of 80 bent, ik vind dromen heel belangrijk. Maar we werken ook graag, we blijven niet in ons bed dromen. En we willen dat anderen ook kunnen dromen."

### Ann Geys: "Het is belangrijk te blijven dromen"

Een droom van het koppel is van de boerderij een plek te maken waar jongeren zich thuis voelen en kunnen meewerken. Ann: "Tom heeft lang gewerkt met mensen met een beperking en ook ik heb 20 jaar gewerkt met jongeren met een lichte mentale beperking en uit gezinnen waar minder warmte aanwezig was dan zou moeten. Die achtergrond gebruiken we om Het Nijswolkje als zorgboerderij uit te baten."

Op het terrein zijn dus ook jongeren in de weer. Ann: "We begeleiden een aantal jongeren, onder andere met mentale beperkingen of die het lastig hebben in de maatschappij. Waar het niet lukt in de reguliere arbeidsmarkt of op school, gaat het hier vaak vanzelf. En dat is zeker niet omdat ze hier minder hard moeten werken!"

*Dit interview werd afgenomen door Kevin Vits van Voedselteams*



# Goed Boeren

INSPIRATIE VOOR EEN ANDER LANDBOUWBELEID

Dit magazine is een samenwerking van:



## Wervel

Wervel is een beweging die vanuit verbinding werkt aan een gezond voedselsysteem. Ze kaarten problematieken aan en maken alternatieven zichtbaar. Met eerlijke prijzen voor boeren, mensen die voedsel weer in eigen handen nemen en de herstellende kracht van agro-ecologie. Kortom: met respect voor boeren, eters en onze planeet.



## Landwijzer

Landwijzer is het vormingscentrum voor de bio- en biodynamische landbouw in Vlaanderen. Ze bieden een beroepsopleiding die starters in de landbouw voorbereidt op een professionele doorstart als medewerker of bedrijfsleider. Daarnaast organiseren ze diverse cursussen gericht op verdere professionele ontwikkeling. Landwijzer is als organisatie nauw betrokken bij sectorale koepels die het biolandschap in Vlaanderen ondersteunt.



## Solidagro

Solidagro ijvert voor het recht op voedsel wereldwijd ziet agro-ecologie als dé weg om dit op een duurzame en sociaal rechtvaardige manier te realiseren. Solidagro ondersteunt de beweging door capaciteitsversterking van kleinschalige, familiale landbouw en het faciliteren van uitwisseling, samenwerking en beleidsbeïnvloeding. Hiervoor wordt steeds samengewerkt met lokale organisaties in de verschillende partnerlanden.



## Voedselteams

Voedselteams verbindt en activeert burgers en boeren om samen een voedselsysteem op te bouwen dat eerlijk, gezond en duurzaam is van zaadje tot bord. Omdat daden meer zeggen dan woorden, proberen ze het bestaande voedselsysteem te veranderen door ons koopgedrag. Daarom zorgen ze ervoor dat onze leden rechtstreeks bij de producent hun voeding bestellen.



### Bioforum

BioForum verenigt en ondersteunt de biologische landbouw en voeding. Ze willen dat de waarden van bio gerealiseerd worden in de hele voedselketen: ecologie, zorg, gezondheid en billijkheid. Wij dromen ervan dat bio als normaal beschouwd wordt en dat het betaalbaar is voor alle consumenten. BioForum ijvert voor een systeemverandering in de landbouw en werkt hiervoor nauw samen met maatschappelijke organisaties.



### Boerenforum

Het Boerenforum komt op voor de eerlijke, autonome, solidaire en agro-ecologische praktijken van de boerelandbouw. We zijn lid van Via Campesina en organiseren acties, boerenfora en andere ontmoetingen waar boeren, boerinnen, en landwerker(st)ers elkaar informeren en inspireren. "Grond voor Voedsel", "Rechten van Boer en Boerin", "klimaatrechtvaardigheid" zijn onze belangrijkste campagnes.



**FIAN**  
BELGIUM

### FIAN Belgium

FIAN Belgium was een van de eerste nationale afdelingen van FIAN International. FIAN Belgium ondersteunt de strijd voor het recht op voedsel zowel op internationaal niveau als in België, waar het samenwerkt met boerenbewegingen, armoedeorganisaties en sociale bewegingen die opkomen voor een transitie naar duurzame voedselsystemen.



**Reset.**  
**Vlaanderen**

### Reset Vlaanderen

Reset.Vlaanderen is een netwerk van organisaties die werken aan een eerlijke transitie in Vlaanderen. Reset.Vlaanderen zoekt eerlijke en duurzame oplossingen voor sociale, economische én ecologische problemen, die voor iedereen toegankelijk en betaalbaar moeten zijn en betreft hierbij iedereen. Ook mensen in armoede, of werknemers.



Voedsel Anders is een beweging van organisaties, boer(inn)en en burgers die in de praktijk streven naar meer agro-ecologie. Met als doel eerlijk, duurzaam, lokaal en gezond voedsel voor iedereen, steunen we landbouwers die inzetten op veerkrachtige bodems en die samenwerken met de natuur. We zetten agro-ecologie op de beleidsagenda, informeren ons bij wetenschappers en organiseren activiteiten voor een breed publiek.