

Voedsel en Landschap Dichterbij

“Nu staat het
contact met
burgers centraal”

In gesprek met boer Annelieke

*“Gezonde
voeding is
essentieel”*

Rowena Wijnands haalt
haar eten bij boer Joël

De Eemvallei
Voedsel
Campus:

een broedplaats voor
innovatie, leren en inspiratie

Inhoud

03 Voorwoord

11 Burger Rowena

18 De veertien boeren
van de Eemvallei

04 Een kijkje in het hart
van de Eemvallei

12 Regio Eemvallei in
beeld

20 Bij ons op de
campus

08 De nadelen van het
huidige systeem

14 De Eemvallei Voedsel
Campus innoveert

22 Burger Martien
Overbeek

09 Een alternatief:
Van het VELD

16 Boer Julius
Wantenaar

23 Jouw hulp is
onmisbaar!

10 Boerin Annelieke

17 Resultaten na 1 jaar



Voorwoord

Samen brengen we voedsel en landschap dichterbij

Stel je voor: het is weekend en je fietst door het bos en langs de uitgestrekte boerenvelden naar de boerderij een paar kilometer verderop, om je boodschappen te doen. Je ademt de frisse lucht in, hoort de vogels zingen en ziet de insecten vliegen. Bij de boerderij aangekomen ontmoet je de boer die jouw groente heeft geteeld, het vlees heeft verzorgd en de melk en kaas heeft geproduceerd. De producten die je hier koopt, komen van dichtbij. Ze zijn vers, voedzaam en met respect voor de natuur geteeld. Jij en de boer delen dezelfde waarden: zorg voor de aarde, voor biodiversiteit en voor de gezondheid van toekomstige generaties.

Goed voor jou, de regio en de planeet

Dit klinkt misschien als iets uit het verleden, maar kan - met de juiste innovaties - ook zomaar weer toekomst zijn. Jouw voedsel direct van de boer, of je het nu zelf haalt of laat bezorgen. Het is een toekomst waarin boeren in jouw regio geen worsteling meer hebben met onhoudbare verdienmodellen. Waar ze een eerlijke prijs krijgen voor hun werk en waar hun inspanningen zichtbaar worden. Waar ze weer erkend worden als de dragers van een gezond voedselsysteem, en niet als anonieme producenten.

Samen kunnen we deze verandering werkelijkheid maken. Samen kunnen we een voedselsysteem opbouwen dat goed is voor jou, voor de regio en voor de planeet. Met steun van burgers en partners kunnen

boeren regeneratieve landbouwmethoden toepassen die de natuur herstellen en ondersteunen, in plaats van uitputten. Het sociaal economisch verankeren van boerenbedrijven is essentieel voor het ecologisch verbeteren.

Samen komen we verder

Van het VELD is een initiatief om in Nederland toe te werken naar het hogere doel: dertig procent voedselvoorziening uit eigen regio. We zijn hiermee al begonnen, in de regio Eemvallei. Hier werken inmiddels al veertien boeren mee aan deze omslag, bijvoorbeeld door nieuwe verdienmodellen te ontwikkelen of verslokalen in te richten. Het hart van de samenwerking binnen deze regio is de Eemvallei Voedsel Campus. Op deze fysieke plek faciliteren we verbinding en samenwerking tussen boeren, burgers, bedrijven en bestuurders in de regio. Hier experimenteren we, leren we en inspireren we.

Door samen te werken creëren we een regionaal voedselsysteem dat niet alleen gezonder is, maar ook duurzamer en rechtvaardiger voor iedereen. Jij kunt bijdragen door te kiezen voor voedsel uit je eigen regio, door met boeren samen te werken en door actief deel te nemen aan de groeiende lokale voedselbeweging.

Doe je mee?



Van het VELD | Voedsel en Landschap Dichterbij

Een kijkje in het hart van de Eemvallei:

In gesprek met Bram en Jan van de Eemvallei Voedsel Campus (EVC)

Bram Wendel (27) studeerde Industrial Ecology en heeft een eigen bedrijf 'BoerenBos'. Met zijn bedrijf wil hij de relatie tussen natuur en landbouw herstellen. Dat is ook de missie van Agroforestry Netwerk Utrecht, waar Bram coördinator van is. Naast het werk voor zijn bedrijf zet hij zich in voor de boeren in de Eemvallei en daarbuiten en de Eemvallei Voedsel Campus.

Jan Huijgen (67) studeerde landbouw aan de Wageningen University & Research en Sociale filosofie aan de Vrije Universiteit van Amsterdam en in Toronto / Canada. Hij doceerde hij aan verschillende hogescholen over bedrijfseconomie, plattelandsontwikkeling en bedrijfsethiek. Inmiddels is hij meer dan 30 jaar boer/ontwikkelaar van burgerboerderij de Eemlandhoeve.

De boerderij waar het allemaal begon: De Eemlandhoeve. Waar het pasgeboren kalf tussen de koeien loopt, de opbrengst van de moestuinen naar tientallen burgers en restaurants gaat en een proeflokaal met winkel, waar je van lokale lekkernijen kunt proeven. Het land ontwikkelde zich door de jaren heen tot bron van inspiratie en expertise op het gebied van vernieuwde landbouw. Sinds een tijdje is de Eemvallei Voedsel Campus erbij gekomen. Een plek waar boeren, burgers en organisaties elkaar kunnen ontmoeten en van elkaar leren. Jan Huijgen en Bram Wendel ontmoetten elkaar op dit terrein.

Een aantal jaar geleden kwam Bram terecht bij De Eemlandhoeve in het kader van zijn eigen bedrijf BoerenBos. Hij werkte hiermee aan voedseldiversiteit en pleitte voor meer boeren in de landbouw. Een andere missie van hem was de relatie tussen de boer en de burger. Die moet beter! Op de Eemlandhoeve liep boer Jan rond die met precies dezelfde onderwerpen bezig was. "We vonden elkaar in onze ideeën. Onze missies lopen mooi samen. De kracht van Bram is dat hij goed kan visualiseren," lacht Jan, "we grappen vaak over onze drie h's: hoop, humor en handelingsperspectief!"

Een nieuwe manier van boeren

Dertig jaar geleden verhuisde Jan Huijgen met zijn vrouw Maaïke van de boerderij midden in het dorp naar de Eemlandhoeve aan de rand van Bunschoten. "Ik was een klassieke boer, net als mijn vader. Ik had een modern boerenbedrijf met zoveel mogelijk koeien, maar op een gegeven moment werd het boerenland verdeeld en kreeg destijds ook de natuur een belangrijke rol: er kwamen natuurdoelstellingen.

Naast dat ik moest verhuizen, zocht ik daarom naar een nieuwe manier van boeren. De boerderij van mijn opa was hierbij een inspiratie. De boerderijen in zijn tijd ondernamen meerdere activiteiten om verschillende soorten producten of dien-

sten aan te bieden. Hun aanbod was divers en bij hen je voedsel kopen was normaal. Ook kwamen er regelmatig kinderen langs om meer te leren over het boerenleven en had de boerderij ook een sociale functie."

Meer voedselzekerheid

Bram haakt daarop in: "We zitten nu in de fase waarin we die regionale voedselcultuur proberen terug te brengen. Zodat mensen weten waar hun eten vandaan komt en de bestaanszekerheid van boeren wordt vergroot. Daarnaast is het voor iedereen gezonder om lokaal en biologisch verbouwd voedsel te eten."

Jan legt uit dat er op dit moment gebrek is aan voedselzekerheid: "In ons huidige voedselsysteem is ingezet op schaalvergroting en maximale productie, want na de Tweede Wereldoorlog wilden we nooit meer honger lijden. We zetten in op intensieve landbouw. Inmiddels ervaren we de keerzijde: bodems staan onder druk, er is verlies van biodiversiteit, hulpbronnen raken uitgeput, klimaatproblemen nemen toe en boeren en burgers raken van elkaar vervreemd. Bovendien krijgen boeren het moeilijker door wet- en regelgeving vanuit de overheid. Zij voelen zich hierdoor niet gesteund, terwijl zij de handen zijn die ons eten bewerken."



De ontwikkelingen van de Eemvallei Voedsel Campus

- **1993:** Oprichting van boerderij 'Eemlandhoeve';
- **1998:** De Eemlandhoeve krijgt een educatieve ruimte en een proeflokaal;
- **2007:** Toekenning van de Europese Mansholtprijs aan de Eemlandhoeve
- **2008:** Tien jaar Eemlandhoeve!;
- **2008-2020:** Doorontwikkeling van het Eemlandgoed met zorghuys, landschapshuys, overnachting, natuurobservatorium e.a.
- **2021:** Start van de ontwikkeling van het project 'integrale regionale voedsel strategie';
- **2024:** Ontwikkelingsplan Fieldlab EVC, eerste schetsen voor de Eemvallei Voedsel Campus zijn gemaakt;
- **2025:** Plan voor de experimenteerlocatie Eemvallei Voedsel Campus 2025-2030

Van verdienmodel naar bestaansmodel

Hoe breng je die verandering aan? "Het vraagt van boeren een omslag om van verdienmodel naar bestaansmodel te gaan, waarmee ze ook recht doen aan de maatschappelijke opgaven. In de praktijk betekent dat voor boeren dat zij hun focus verleggen van kwantiteit naar kwaliteit," legt Jan uit, die samen met Bram bij de boeren langsgaat om hun vertrouwen te winnen. "Wanneer ze merken dat we luisteren en hen oprecht

willen helpen met een goed alternatief, raken ook zij enthousiast. Wat daarbij helpt, is de boerenbanner die we voor elke boer hebben gemaakt. Daarin staat alle informatie over de boer, van voorgaande generaties tot het huidige bedrijfsmodel. Het geeft de boeren hun waardigheid terug, hun boerentrots. De banner laat zien waar de boer voor staat.

Vervolgens hadden we verschillende sessies met de boer en maakten we een boerenboom waarin we hun visie vertaalden. Waar sta je nu en waar wil je naartoe? Welke wortels heb je, welke vruchten geeft jouw boom nu af? Hoe kunnen we jouw wortels, jouw bedrijf sociaal en economisch verstevigen? En: welke maatschappelijke opgaven wil je realiseren? Deze afbeelding visualiseert de wens van de boer.

Tot slot creëerden we samen een plan. Welke stappen ga je ondernemen om je bedrijf toekomstbestendig te maken? Voor boer Julius Wantenaar (pagina 16) betekende dat bijvoorbeeld de aanschaf van een nieuwe melkrobot. Toen zijn vader overleed, moest hij plotseling de boerderij overnemen. Ons plan zorgde ervoor dat hij vertrouwen kreeg en zich voldoende gesteund voelde om door te gaan. Met een burgercampagne is er ruim honderd duizend euro opgehaald voor zijn melkrobot en melktap."

Vertrouwen

Veel boerenbedrijven missen een dergelijk vertrouwen in de toekomst van hun bedrijf. Eén derde van hen stopt, omdat zij geen opvolger of geen perspectief hebben. Eén derde van de boeren gaat op klassieke wijze door. En het overige deel wil graag boer blijven, mits er meer zekerheid ontstaat over toekomst en financiën. "Die zekerheid zit hem ook in het contact met de omgeving, met je gesteund voelen en weer toegevoegde waarde van je product zelf ontvangen. Deze boeren willen verandering, maar weten niet altijd hoe. Wij zijn er voor hen," legt Jan uit. Ondertussen onderstreept hij zijn woorden met verschillende boerenplannen van de 14 boeren die nu in de Eemvallei meedoen (zie bijvoorbeeld boerin Annelieke Overgoor (pag. 10)) "Waar het ons vooral om gaat, is dat de boer burgers krijgt die zich verbonden

voelen met de boerderij en die hun best zullen doen voor het voortbestaan ervan. Dat kan op veel verschillende manieren, benadrukt Jan.

Centrale ontmoetings- en leerplek

Een plek waar boeren en burgers elkaar kunnen ontmoeten, is de Eemvallei Voedsel Campus (EVC), een broedplaats voor innovatie, leren en inspiratie. Naast de boeren en burgers komen ook bestuurders en bedrijven langs om kennis op te doen en met elkaar projecten op te pakken. Bram vertelt over de plannen voor deze ontmoetingsplek, die tot een EVC Plan 2025-2030 moet leiden: "Er komt een inspiratieatelier met verschillende activiteiten, zoals een foodfestival, proeverijen, kookworkshops en een boerenbioscoop, met educatieve films zoals 'My biggest little farm' of 'Onder het maaiveld'." Ook op erven in de buurt worden informatieve en educatieve rondleidingen gehouden. Denk aan een klas met kinderen die langskomt. Bezoekers zullen ontdekken wat een boer precies doet en waarom het belangrijk is om je eten uit de regio te halen. Boeren leren en experimenteren met een toekomstbestendig bedrijf, en pakken dat gezamenlijk op. Bestuurders en bedrijven ontdekken wat ze kunnen doen om boeren te helpen de omslag te maken.

Steun van burgers

"We kunnen het niet alleen en hebben de hulp van burgers hard nodig," benadrukt Bram. "Daarom hebben we de boerencampagne opgericht, waarbij mensen kunnen investeren in een boer en zijn toekomstplannen. Daar reageren mensen enthousiast op. Met de beweging Van het VELD willen we een vliegwieltje vormen om burgers te betrekken." "Over het algemeen horen we vijf argumenten van betrokken burgers," vult Jan aan. "Mensen willen weten wie hun eten heeft verbouwd en wat ze precies aan hun kinderen geven. Ze vinden het geruststellend dat bij dreiging van een crisis je een boer kent waar je naartoe kunt. Het is verder financieel voordeliger om te investeren in een boer dan rente te vangen op je spaarrekening en tot slot willen grootouders graag investeren in boeren zodat hun kleinkinderen weer weten waar hun eten vandaan komt. We willen dat boerengemeenschap bij elkaar komt en dat de kloof tussen boeren en burgers wegvalt. Op deze plek in de Eemvallei maken we plannen van onze ideeën en realiseren we onze doelen. Boeren en Burgers weer samen verantwoordelijk voor hun Voedsel En Landschap Dichterbij (VELD)."



Het huidige systeem:

Kwetsbaar voor mens en planeet

Er is een omslag nodig in de agrarische sector. We hebben met elkaar een kwetsbaar systeem opgebouwd dat als we niks doen kan omvallen. Met massaproductie en schaalvergroting proberen we onze winst te vergroten. Maar dit gaat ten koste van onze gezondheid, op alle mogelijke vlakken. Hieronder enkele nadelen van onze voedselvoorziening.

Ongezond

Het grootste deel van ons eten is zwaar bewerkt. Voedsel uit de supermarkt bevat vaak toevoegingen zoals emulgatoren, smaakversterkers en kleurstoffen. Deze worden gelinkt aan obesitas, diabetes en darmproblemen. Ook zijn er vaak suikers, zout en ongezonde vetten toegevoegd om het voedsel smaakvoller en langer houdbaar te maken. Vers geoogste groenten en fruit bevatten meer vitaminen en mineralen dan producten die dagen of weken in opslag, transport en supermarktschappen doorbrengen.

Kwetsbaar

Ons huidige systeem is kwetsbaar voor noodsituaties, want ons voedsel komt nog maar voor vier procent uit eigen regio. Als er een crisis uitbreekt (zoals een oorlog, pandemie of natuurramp), kunnen de lange ketens waarvan we afhankelijk zijn gemakkelijk verstoord raken en zijn we niet zeker van ons voedsel.

Verlies aan biodiversiteit

Ondanks de groei van agrarisch natuurbeheer, is er in veel gebieden nog steeds een achteruitgang van biodiversiteit. Voor veel planten en dieren die oorspronkelijk zorgden voor een natuurlijk evenwicht, zijn de akkers minder leefbaar. De natuurlijke variatie in gewassen en dieren wordt zo kleiner. Er is een integralere manier nodig van natuurinclusieve landbouw.

Anoniem

Consumenten hebben meestal geen directe verbinding met de herkomst van hun voedsel. Het komt van ver weg en wordt geproduceerd door grote, vaak onpersoonlijke bedrijven. Hierdoor weet je niet precies wie het voedsel heeft geproduceerd, onder welke omstandigheden en via welke methode. Dit zorgt voor een groeiende kloof tussen boer en burger. Omdat we elkaar niet meer zien ontstaat er onbegrip en polarisatie.

Van het VELD:

Een alternatief

Wij hebben gezien dat het anders kan. In de Eemvallei werken we aan een duurzaam en regionaal verankerd voedselsysteem.

- Dit draagt bij aan gezondheid op alle niveaus.
- Het zorgt voor verbinding tussen boeren, burgers, beleidsmakers en bedrijven.
- Het is toekomstbestendig, want het is bestand tegen klimaatverandering en mogelijke crises op economisch, digitaal of geopolitiek vlak.

Ons alternatief voor het huidige systeem bestaat uit het hernieuwen en innoveren van de verbinding tussen Voedsel, Omgeving, Landbouw en Gezondheid (afgekort: VOLG). Met de Eemvallei Voedsel Campus geven we hieraan een impuls.

Omgeving

Onze voedselproductie kan een gezondere omgeving stimuleren en bijdragen aan klimaat, bodem, water en natuur. Daarom werken we aan een gezond en divers voedsellandschap.

Voedsel

We willen voedsel produceren van hoge kwaliteit (voedzaam en voedingsrijk), dat bijdraagt aan de gezondheid van mensen.

Landbouw

Wij staan voor een gezonde landbouwsector, waarin boeren waardering krijgen en beloond worden voor het leveren van gezonde voeding en hun bijdrage aan een gezonde omgeving.

Gezondheid

Een gezonde omgeving, een gezonde bodem, de voeding die van die bodem afkomstig is en de gezondheid van mensen hangen met elkaar samen. Een regionaal voedselsysteem is een gezond voedselsysteem.

Van het veld...

In gesprek met boerin Annelieke

"Ik droom van een bruisend erf waar mensen graag komen om te leren over de boerderij. Ik vind het zo leuk om mijn verhaal te vertellen aan geïnteresseerden. Vooral kinderen stellen hele leuke vragen. Zij zijn enorm nieuwsgierig naar het leven op een boerderij en ik vertel graag wat voor moois dat allemaal oplevert. Van die opbrengst, van kaas tot chutneyjam, laten wij burgers proeven.

De boerderij draagt de bijpassende naam 'Oogst van eigen erf' en samen met mijn man Gerbrand run ik de boel al 21 jaar. Onder onze hoede wonen zestig melkkoeien, wat jongvee, kippen, schapen en biggetjes. Wij zijn de trotse vierde generatie die het reilen en zeilen van de boerderij in stand houden. Stilzitten hoort daar niet bij. Wij zijn overgestapt van het reguliere systeem, waarbij het grootste gedeelte van de melk naar de fabriek wordt gebracht, naar een bredere manier van boeren. Ik miste het contact met mensen enorm, terwijl we juist aan hen

leveren. Nu staat het contact met burgers centraal en ik zie voor me dat het contact in de toekomst alleen maar beter wordt.

Daar hebben we verschillende ideeën voor. De eerste stap is het creëren van een ontvangstruimte om kleine schoolklassen en gezinnen te kunnen ontmoeten. Die ruimte komt aan de voorkant van onze boerderij. Daar kan ik bezoekers leren over het boerenleven en hen producten laten zien en proeven! Daarnaast willen we een verkoopautomaat aanschaffen om producten van onze oogst aan te bieden, zoals chutney, kaas en eieren. Op dit moment hebben we al een melktap waar mensen de hele week van 8 tot 8 uur melk kunnen halen. En op zaterdag verkoop ik zelf vlees en kaas. De reacties die we krijgen, zijn ontzettend positief."



Annelieke Overgoor
runt boerderij **Oogst van Eigen Erf** in Stoutenburg.



Rowena Wijnands woont in **Amersfoort** en biedt met haar bedrijf **Lemon Pit** **hoogwaardige coaching** aan om fysiek en mentaal in vorm te komen.

...naar de keuken!

In gesprek met burger Rowena

"Mijn partner en ik zochten naar groenten die onbespoten zijn en in gezonde grond groeien, want gezonde voeding is essentieel om je mentaal en fysiek goed te voelen. Ik ben therapeut en mijn partner zat in de topsport. We weten dus hoe belangrijk gezonde voeding is, maar waar vind je dat? Uiteindelijk kwamen we bij Joël uit.

Joël stopt zoveel energie in het verbouwen van eten! Wauw, hij staat iedere dag op zijn land om voor mijn eten te zorgen. In de zeikende regen, met harde wind of in de stralende zon. Dat maakt me ontzettend dankbaar en dat zeg ik dan ook vaak tegen hem. Ik vind het luxe.

Wat ik ook mooi vind aan de relatie met de boer, is dat we het samen doen. Soms is er zoveel oogst dat hij handen tekortkomt. Hij stuurt zijn klanten daarover een bericht en als je kan, mag je meehelpen. Ik heb een eigen bedrijf en ben druk, maar hier wil ik tijd voor vrijmaken. Soms zie ik zijn moeder meehelpen. Als je ziet hoeveel mensen zorg-

dragen voor je eten, ga je vanzelf bewuster eten vanuit dankbaarheid.

Iedereen in Amersfoort en omstreken kan naar de Eemlandhoeve fietsen, waar Joël zijn moestuin heeft. Sommige mensen vinden dat een drempel, maar die belemmering kun je loslaten. Je hebt zelf in de hand wat je eet en waar je het haalt.

Zijn groenten zijn gezond, omdat hij op natuurlijke wijze werkt en goed voor de grond zorgt. Maar daarnaast zien ze er ook zóveel beter uit dan de groenten uit de supermarkt! En ze zijn smaakvoller. Ik baal ervan wanneer er oogstpauze is, want dan moet ik mijn voedsel ergens anders halen. Op dit moment kan ik vooral bieten, uien, aardappelen en soorten kolen kopen. In de zomer kan ik weer courgette, paprika, tomaat en sla bij hem halen."

Voedselsysteem regio Eemvallei

Veertien boeren uit de regio Eemvallei maken hun bedrijf klaar voor de toekomst. Dit doen ze vóór en samen met burgers, bestuurders en partners uit de regio. Samen profiteren we van een lokaal, regionaal voedsellandschap!

‘Het landbouw- en voedselsysteem moet op een hoger niveau van kwaliteit (en dus gezondheid) gaan functioneren, zowel ecologisch, economisch en sociaal. De manier van werken in de Eemvallei lijkt daar zeer geschikt voor.’



Prof. dr. Herman Wijffels

‘Ik ben vol bewondering voor dit initiatief: een Derde Weg in de herstructurering van de sectoren! Er is een grote behoefte aan bedrijven die regionale voedselproducten voortbrengen.’



Prof. dr. Cees Veerman

‘Het is heel belangrijk is om burgers, boeren en andere partijen samen het landschap te laten beleven en te leren wat het is om hier te boeren.’



Marjan Minnesma Urgenda

‘In de ochtend geoogst, ’s avonds op je bord: alles uit de tuin heeft ongelooflijk veel smaak en diepgang en is mega vers. Het is een voorrecht om met zulke producten te mogen werken.’



Marco Blok,
restaurant Mei Amersfoort

‘Leerzaam en interessant om alle nieuwe mogelijkheden te ontdekken. We kunnen niet alles zelf!’



Boer Pieter,
akkerbouwer

‘Fantastisch om samen te werken aan lokale voedselvoorziening! Ik bereik nu meer klanten en ik heb een netwerk met lokale boeren.’



Boer William,
tuinderij met meer dan 60 eetbare groentesoorten

‘Gezonde voeding is essentieel om je mentaal en fysiek goed te voelen, maar waar vind je dat? Ik ben ontzettend dankbaar dat we bij boer Joël terecht kunnen.’

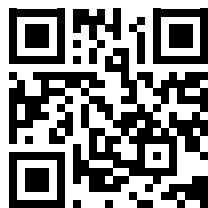


Rowena Wijnands,
inwonder van de Eemvallei



= Aangesloten boeren

Wil je meer weten over deze boeren? Kijk op:



De Eemvallei Voedsel Campus:

Innovatie voor een gezond voedselsysteem

Veel mensen denken bij duurzame, gezonde landbouw aan een terugkeer naar vroeger: kleinschalige boerderijen, pure producten en ambachtelijk werk. Maar de Eemvallei Voedsel Campus is juist een sprong vooruit. Dit initiatief laat zien dat we met slimme innovaties een gezond, duurzaam en toekomstbestendig voedselsysteem kunnen bouwen. Een systeem waarin boeren een eerlijke prijs krijgen, de natuur herstelt en consumenten direct verbonden zijn met de herkomst van hun voedsel.



Verslokalen op het erf of in de stad

Verslokalen in de Eemvallei verbinden boeren en burgers door directe verkoop van lokale, gezonde producten. De Eemvallei Voedsel Campus stimuleert dit initiatief, waardoor boeren een stabiele afzet krijgen en consumenten eenvoudig toegang hebben tot verse, duurzame voeding.



Korte keten en productontwikkeling

De landbouw kan een sleutelrol spelen in het herstel van de natuur. Met regeneratieve landbouw bouwen boeren een gezonde bodem op, slaan ze CO₂ op en vergroten ze de biodiversiteit. Met korte ketens en productontwikkeling versterken we afzet bij bedrijven en horeca, terwijl we nieuwe producten zoals lokale veldbonenhummus stimuleren voor duurzame en regionale voedselproductie.

Via **Broodje Eemvallei** kunnen bedrijven en horeca lokale boeren steunen en hun klanten laten kennismaken met duurzaam voedsel.



Met de komst van **verslokalen** is het straks mogelijk om direct te kopen bij de boeren om de hoek, maar dan bij jou in het dorp of stad.



Boer-burger financieringsplatform

Het boer-burger financieringsplatform van de Eemvallei Voedsel Campus verbindt boeren en burgers door financiering in natura. Burgers investeren in de landbouwtransitie en ontvangen lokale producten, waardoor duurzame initiatieven geborgd en gemeenschappen versterkt worden.



De campus als plek voor innovatie en ontmoeting

De Voedsel Campus is een broedplaats voor nieuwe ideeën. Hier komen boeren, wetenschappers, ondernemers en burgers samen om nieuwe voedselconcepten en circulaire landbouwmodellen te ontwikkelen. Denk aan experimenten met nieuwe gewassen, duurzame verpakking of innovatieve samenwerkingen tussen boeren en horeca.

De toekomst van voedsel is niet alleen duurzaam, maar ook slim en eerlijk. Dankzij de Eemvallei Voedsel Campus worden boeren weer zichtbaar en gewaardeerd, herstellen we de natuur en kunnen we genieten van écht lokaal en gezond voedsel.

Kijk op pagina 23 hoe je mee kan doen!

In gesprek met **Julius Wantenaar**

Boerderij 'Het Derde Erf' / 'Biologische Balans Boerderij', in Soest

"Ik werd van het ene op het andere moment boer. Ik was masterstudent in Amsterdam en was net aan mijn scriptie begonnen toen mijn vader, Joop Wantenaar, de diagnose lymfeklierkanker kreeg. Dat was een zware tijd. Toen hij vorig jaar overleed, kwamen we op de boerderij in een turbulente tijd terecht. Rouwverwerking en werk liepen door elkaar. Op dat moment was boeren iets dat moest.

Omdat ik met mijn studie bezig was, bleven grote investeringen uit. De melkrobot was verouderd, eigenlijk afgeschreven. Voor onze boerderij betekende dat een onzeker bestaan. Aan mij de taak om het bedrijf toekomstbestendig te maken en dat kan door ons productaanbod te verbreden.

Onze boerderij is een plek om tot rust te komen

Een van de aanpassingen waar we nu mee bezig zijn, is het vernieuwen van de melkrobot. Daarnaast hebben we plannen voor de bouw van een potstal voor kalveren, wat meer ruimte oplevert voor de jonge dieren. Ook willen we een coöperatie starten voor een mobiele kaasmakerij, waarmee we nog meer kaas lokaal kunnen verkopen.

Maar veel doen we al. Op dit moment verkopen we vlees, rauwe melk, eieren en groenten. Onze groentetuin 'De Birkenhof' levert bijvoorbeeld al tien jaar lang groentepakketten aan vijftig abonnees. Ook valt de melktap in de smaak, waar mensen zelf rauwe melk kunnen tappen. En we hebben een winkeltje waar keramiek, sieraden en zelfs boeken 'in de etalage' staan. Plezier maken kan zeker ook, want bij ons kun je boerengolf spelen! Tot slot hebben we een zorgtak – we bieden onder andere dagbesteding aan en hebben een balansstudio waar allerlei lessen en workshops worden gegeven aan geïnteresseerden. Onze boerderij is een plek om tot rust te



komen en waar veel ondernemers inspiratie vinden voor hun werk.

We hebben niet altijd op deze manier geboerd. Dit begon bij mijn vader. Ruim 17 jaar geleden zijn wij overgestapt van reguliere boer naar een biologische melkveehouderij. Dat bleven we een aantal jaar doen, waarna we een stap verder zetten en de boerderij biodynamisch maakten. De visie en ideologie die daarmee gepaard ging, sprak ons heel erg aan. Inmiddels is ons bedrijf enorm verbreed en worden we gedreven door het in balans houden van mens en natuur door kleinschaligheid en diversiteit. Met onze tientallen hectare grond, dertigtal melkkoeien, negentig kippen en talloze notenbomen hopen we de boerderij verder te laten groeien en te moderniseren, waarbij duurzaamheid, kwaliteit en gemeenschap onze kernwaarden zijn."

Biodynamische boeren werken volgens een landbouwmethode waarbij de boerderij als levend ecosysteem gezien wordt. Ze werken biologisch en houden bodem, gewassen, dieren en mensen via een gesloten kringloop in balans, waardoor er geen producten verloren gaan of toegevoegd hoeven te worden.

Resultaten na 1 jaar met 14 boeren

**'Denk outside
de boerenbox'**

Boer Lennart (KnuffelKoe enzo)
tijdens een boerensessie

14 boeren
deden mee

7 proeverijen
georganiseerd

6 boeren doen
aan burger-
financiering

€430.000

burgerkapitaal
opgehaald

**'Er is zoveel
mogelijk!'**

Boerin Annelieke (Oogst van Eigen Erf)
tijdens de evaluatie van de boerensessies

**3 extra boerderij-
winkels**

Deze veertien
boeren werken
samen aan een
gezond, lokaal
voedselsysteem in
de Eemvallei





Bij ons op de Campus

De Eemvallei Voedsel Campus is het hart van het regionale voedselsysteem in de Eemvallei. Hier ontmoeten boeren, burgers, bestuurders en bedrijven elkaar om inspiratie op te doen. Vanuit de campus worden experimenten en innovaties opgezet die boeren helpen de omslag te maken. Het is een locatie voor inspirerende en educatieve programma's, een plek om samen te komen en je te verbinden met je directe omgeving. Kom gerust een keer langs bij één van de evenementen!

BOMEN OP MIJN LAND AGROFORESTRY PIONIEREN UIT BELGIË EN FRANKRIJK

Campus Bioscoop: Bomen op mijn land

Een filmvertoning van 3 pioniers die bomen en struiken integreren in hun landbouwsysteem.



Netwerkbijeenkomst met lokale voedselmakers

Kom in contact met lokale voedselmakers uit de regio en ontdek wat ze maken en hoe.



Actie: Eemvallei weken bij lokale restaurants

Eemvallei driegangenmenu. Leer de boer achter de gerechten kennen.



Het microbioom: een voorstelling

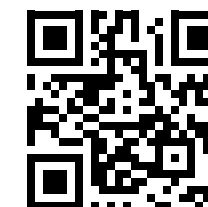
Van je bord tot je maag



Farm food fietstour

Fietstocht langs lokale boerderijen met rondleidingen, hapjes en ontmoeting.

Ontdek meer over de activiteiten op de Eemvallei Voedsel Campus via:



Burger Martien Overbeek

“Lokale groenten zijn een stuk lekkerder”

“Het is fijn om te weten waar je groenten vandaan komen en welke handen de aarde hebben bewerkt. Je gaat meer geven om het eten dat je kookt als je een relatie opbouwt met de boer. Ik betaal liever iets meer aan Joël, de tuinder die ik in de ogen kan kijken.

Goedkoop is in het geval van de supermarkt duurkoop.

Ruim twee jaar koop ik mijn groenten bij boer Joël. Hij verbouwt zijn groenten op de Eemlandhoeve, waar ik zelf wekelijks te vinden ben. Vanaf mijn woonplaats Amersfoort is het een halfuur fietsen, terwijl de supermarkt om de hoek is. Het is wennen om voor je eten te reizen, maar het is het waard.

Je hoort tegenwoordig enge verhalen over voedsel uit de supermarkt, zoals gifstoffen in mandarijnen en sinaas-appels doordat ze zijn bespoten. Ik vind het daarom belangrijk om bewust te zijn van het eten dat ik binnenkrijg. Seizoensgebonden groenten bevatten bijvoorbeeld de meeste voedingsstoffen voor ons lichaam. En lokale groenten, zoals die van Joël, zijn ook nog eens een stuk lekkerder dan de supermarktvariant.

Het kan ook zijn dat meer smaak betekent dat je andijvie bitterder proeft dan je gewend bent. Daarnaast ben je gebonden aan de oogst die binnenkomt, wat in de praktijk inhoudt dat er niet zoveel groenten zijn in de periode november tot en met maart. Ik kom dus nog wel in de supermarkt, maar probeer dan seizoensgebonden groenten en fruit te kopen.



*Martien Overbeek, koopt
2 jaar bij boer Joël*



Voordat ik mijn groenten lokaal kocht, had ik een groente- en fruitabonnement bij supermarkt Odin. Wekelijks kwam een tas binnen met biologische, seizoensgebonden gewassen. De inhoud was elke keer een verrassing. Het is een leuk initiatief om mee te beginnen wanneer je bewuster wilt eten. En dat geldt ook voor verslokalen, een zelfbedieningsboerderijwinkel. Die heb je op meerdere plekken in Nederland.

Tot slot staat of valt gezond en lekker eten met een goed recept. Wij hebben thuis een schrift waar al onze favoriete recepten in staan. Ik heb er zelfs een index voor gemaakt zodat we alles makkelijk kunnen terugvinden. En in de Albert Heijn-app kun je recepten zoeken aan de hand van ingrediënten. Ideaal!”



Een toekomstbestendige landbouw:

Jouw hulp is onmisbaar!

De boeren van de Eemvallei hebben het laten zien. De omslag naar lokale voedselvoorziening is haalbaar. Maar onze droom is groter dan de Eemvallei. We dromen van een toekomst waarin dertig procent van alle boeren in Nederland deze omslag maakt. Want dit is gezonder voor onszelf, onze omgeving en ons bestaan.

Dit kunnen wij niet alleen. Daar hebben we jouw hulp voor nodig. Samen laten we zien dat er een breed draagvlak is voor verandering. Van een lange, anonieme voedselketen naar voedselvoorziening Van het VELD.

Hoe kun jij helpen?

Laat je stem horen en zet jouw **handtekening** onder ons manifest, ga naar:



Sluit je aan bij Van het VELD.
Dan brengen we samen Voedsel En Landschap Dichterbij.

Van het VELD bouwt aan een veerkrachtig voedselsysteem, waarin boeren en burgers samenwerken voor regionaal voedsel. Dit systeem is gezond, toekomstbestendig en verbindt. Met innovaties, inspiratie en concrete stappen maken we deze toekomst tastbaar. In de Eemvallei en op de Eemvallei Voedsel Campus laten we zien: voedsel uit eigen regio is écht mogelijk.

Samen brengen we voedsel en landschap dichterbij.

Sluit jij je aan?

Laat je stem horen en zet jouw **handtekening** onder ons manifest, ga naar:



Adres
Bisschopsweg 7
3752 LK
Bunschoten-Spakenburg

Email
contact@onsvoedsellandschap.nl

Dit project wordt mogelijk gemaakt door:

Europees Landbouwfonds voor
Plattelandontwikkeling: Europa
investeert in zijn platteland

