

Twee jaar geleden, in maart 2020, zou ik ons verhaal over Nederlandse maaltarwe al hebben verteld op deze themadag granen. Destijds ging die dag niet door vanwege alle beperkingen omtrent Corona. Op dat moment had niemand verwacht dat het zo lang zou duren voordat we weer gewoon met zo'n grote groep mensen bij elkaar konden zitten zoals vandaag. Maar destijds konden we ook niet vermoeden dat Nederlandtarwe, of eigenlijk het gebruik van Nederlandse maaltarwe, ofwel lokale sourcing, zo'n actueel thema zou zijn als vandaag de dag. Er is in de afgelopen 10 jaar, zolang Koopmans al bezig is met de ontwikkeling van Nederlandse maaltarwe, nog nooit zoveel aandacht geweest voor Nederlandse tarwe. Koopmans heeft de afgelopen weken alle soorten media over de vloer gehad met betrekking tot de oorlog in Oekraïne. De belangrijkste vraag ging over de beschikbaarheid en mogelijke tekorten van tarwe. En de vervolgvraag was in alle gevallen in hoeverre we het wegvallen van de Oekraïense exportstroom kunnen opvangen met Nederlandse maaltarwe.

Maar er zijn meer redenen waardoor Nederlandse maaltarwe de laatste tijd steeds meer aandacht heeft gekregen, de eiwittransitie is daar uiteraard één van. Oorspronkelijk was dit zelfs de belangrijkste aanleiding voor deze themadag. Het klimaatakkoord schrijft voor dat we niet langer vlees moeten eten als de hoofdleverancier van eiwitten maar dat die eiwitten meer uit plantaardige producten dient te komen. De huidige verhouding van 60% dierlijk en 40% plantaardige eiwitten moet omgeturnd worden naar een verhouding van 40% dierlijk en 60% plantaardig in het jaar 2030.

Maar ook Corona heeft een duidelijke impact gedaan van de aandacht voor Nederlandse baktarwe. Nadat, in de loop van vorig jaar, een groot deel van de wereld weer uit de Corona lockdown kwam kon de tijdelijk stilgelegde transportwereld de druk op de vraag naar goederen zo snel niet aan, bij lange na niet zelfs. We kregen te maken met een totale disruptie van de supply chain waardoor alle soorten grondstoffen, goederen en onderdelen over de gehele wereld te laat of niet verkrijgbaar waren. Het feit dat er ook nog eens een groot containerschip, de Ever Given, overdwars in het Suez kanaal kwam te liggen maakte de situatie alleen maar erger.

Maar ook degene die afhankelijk was van de binnenvaart, zoals Royal Koopmans, kreeg te maken met een beperkt aanbod van scheepsruimte en extreem hoge kosten. Er werd massaal gezocht naar regionale oplossingen. Heel Europa werd afgestruind naar alternatieven voor grondstoffen uit overzeese gebieden. Hierdoor kreeg regionale handel een stevige boost.

Toen kwam ook nog eens de oorlog in Oekraïne. Twee landen die samen staan voor zo'n 30% van het totale wereldwijde exportvolume van tarwe konden ineens uit de balans worden geschrapt. De vraag naar tarwe die normaalgesproken ingevuld wordt door Rusland of Oekraïne verplaatst zich naar andere gebieden in de wereld, waaronder Europa. De gevolgen kennen we, het nieuws heeft hier vol van gestaan. Het heeft uiteindelijk geleid tot extreme prijsstijgingen en beperkte beschikbaarheid van granen. Wellicht zelfs tekorten hier en daar.

Ook dit is nog een goede reden om de leverbetrouwbaarheid van de grondstoffen voor ons voedsel regionaal of zelfs lokaal te zekeren. Niet langer afhankelijk zijn van verre landen, niet afhankelijk zijn van geopolitieke extremiteiten zoals een oorlog in Oekraïne.

Het verhaal van Nedertarwe kent overigens een heel andere oorsprong. De recente gebeurtenissen hebben hooguit de relevantie van Nederlandse maaltarwe behoorlijk vergroot. Het verhaal over Nedertarwe begon bij Royal Koopmans al zo'n 10 jaar geleden. Van de eiwittransitie was destijds nog geen sprake maar we hadden intern wel al regelmatig discussie over eiwit. Want u moet weten; binnen de maalindustrie en binnen de bakkerijsector is eiwit nooit zomaar eiwit. Het kan best zijn dat een partij tarwe met een hoog eiwitpercentage toch minder goed bakt dan een partij met aanmerkelijk minder eiwit. Het gaat binnen de maalindustrie en binnen de bakkerijsector om de kwaliteit van het eiwit en de zetmeeeigenschappen. En de kwaliteit van het eiwit en zetmeeeigenschappen is afhankelijk van het specifieke ras uit een bepaalde grondsoort binnen een bepaald klimaat, op de juiste manier geteeld. Zoals Uco Koopmans in 1932 al in zijn dagboek schreef; ...inlandse tarwe kan pas met buitenlandse concurreren als de kwaliteit verder omhoog gaat en dat kan door een rationelere wijze van verbouw met een beter gebruik van kunstmest en het juiste zaaigoed...

Het realiseren van goed eiwit vraagt aandacht en vakmanschap. Het eiwitpercentage is belangrijk maar de eiwitkwaliteit is pas echt relevant.

Toen ik in destijds een artikel in de Duitse Agrar Zeitung onder ogen kreeg over een Duitse molen die specifieke rassen kocht, zelf collecteerde en vermaalde was dit voor ons voldoende reden om daar eens een kijkje te nemen. Samen Dirk Lodewijk, CEO van Royal Koopmans, heb ik een bezoek aan de Saale Muhle in het Duitse Alsleben. Zij vertelden ons over de tarwerassen die zij in de regio kochten. Over het eigen collect, en de melanges van specifieke rassen om op die manier de bakkwaliteiten te zekeren. Ook zij spraken over de discussie die we moesten aangaan met de bakkerijsector als het gaat om eiwitkwaliteit versus eiwitpercentages. Dit in alle redelijkheid vanwege hun visie op eiwitkwaliteit maar ook in het licht van de steeds strenger wordende Europese meststofwetgeving. Super relevant. Want u moet weten dat stikstof een belangrijke gift is aan de tarweplant voor het vormen van eiwit. Vooral de laatste gift in het teeltseizoen is belangrijk en zorgt ervoor, samen met zoveel mogelijk zonuren uiteraard, dat er optimaal eiwitvorming kan plaatsvinden in de tarwekorrel. Maar als we onnodig veel eiwit vragen, vragen we om te veel kunstmestgebruik en dat is per definitie niet duurzaam.

Nu is het wel zo dat deze discussie over de meststoffenwetgeving zeker nog actueel is maar inmiddels wel een beetje naar de achtergrond gedreven door de extreem hoge prijs van kunstmest. Kunstmest is als gevolg van de extreem hoge gasprijzen super duur geworden. Met deze extreem hoge kunstmestprijzen van vandaag de dag krabt een akkerbouwer zich eerst wel even achter de oren voordat hij überhaupt extra kunstmest zal gaan strooien. Dit wordt voor het komende seizoen al een serieus punt waar we rekening mee moeten houden. We zullen minder eiwit uit de

oogst krijgen dus we moeten voor de juiste bakkwaliteiten nog meer selecteren op eiwitkwaliteit. Teruggekomen van ons bezoek aan de Saale Muhle wisten wij wel waar wij als Koopmans mee aan de slag moesten gaan; tarwe uit de regio voor de productie van lokale meel en bloem.

Wij weten heus ook wel dat we in Nederland niet zomaar de Duitse hoogeiwit tarwe zullen gaan vervangen. Ons zeeklimaat zorgt voor relatief veel water. Het opbrengstpotentieel in tonnen, is daardoor vele malen hoger dan bijvoorbeeld in het oosten van Duitsland, met name op de betere Nederlandse gronden. In Duitsland kiest een akkerbouwer daarom voor rassen die met minder water en meer zon veel eiwit kunnen vormen. Zo realiseert de Duitse akkerbouwer met hogere kwaliteitspremie toch een goed financieel rendement per hectare bij een lager tonnage (gemiddeld zo'n 7,5 ton per hectare). Dit is een logisch economisch model; In Nederland kennen we hoge opbrengsten per hectare met lage eiwitten en in Duitsland lagere opbrengsten per hectare maar met hogere eiwitten.

De uitdaging voor Nederlandse baktarwe is dus om tarwerassen te vinden met een zo hoog mogelijk rendement en een zo laag mogelijke ziektedruk en een zo goed mogelijke bakkwaliteit. Zo kunnen we het voor de Nederlandse akkerbouwer financieel interessant houden. En dan te weten dat tarwe voor een Nederlandse akkerbouwer ook nog niet eens een interessant gewas is vanuit een financieel perspectief. Een akkerbouwer verdient in eerste instantie zijn geld met zijn aardappelen, suikerbieten, peen, uien en dergelijke. Tarwe zit in het bouwplan van een akkerbouwer als een rustgewas, wat op zich overigens ook een kans is als het gaat om duurzaamheid. Tarwe is goed voor de bodem en de bodemstructuur.

Ons motto is dus ook; teel je tarwe als een rustgewas doe dan je best om er bakkwaliteit van te maken. Om zo een betere prijs voor je tarwe te krijgen. Immers, baktarwe mag iets meer kosten dan voertarwe. Maar het is al met al een complex geheel van voorwaarden en uitdagingen waar we in de afgelopen jaren mee te maken hebben gehad.

Het doel om zoveel mogelijk Nederlandse maaltarwe op de molens van Royal Koopmans te krijgen sluit ook naadloos aan op de actuele consumententrends zoals "weet wat je eet", transparante keten, korte keten en regionaal eten. Reden genoeg om deze uitdaging aan te gaan.

In eerste instantie lieten we een proefballonnetje op tijdens een bezoek van een regionaal ploegje mannen dat vroeger in de praktijk en de veredeling had gewerkt (KIZ). Daar dezen we de eerste oproep om baktarwe in de regio te kopen. In eerste instantie leek onze oproep dan ook niets op te leveren tot twee weken later Camiel Hoogland zich bij ons meldde. Camiel collecteert tarwe bij ons in de regio en hij zag wel mogelijkheden om een aantal akkerbouwers enthousiast te krijgen om samen met ons te gaan werken aan regionale tarwe. In een schuur in het Friese Holwerd heb ik samen met Dirk letterlijk op een aardappelkist gestaan om een groep akkerbouwers toe te spreken over de plannen die we hadden. Wie doet er met ons mee, was de vraag. Want we moeten het samen doen. Samenwerken in de keten.

Samen met Camiel Hoogland, Van Dintersemo en de Stichting Veldleeuwerik vormden we een projectgroep met als doelstelling om zoveel mogelijk regionale maaltarwe op de molens van Koopmans te krijgen. Hiervoor kregen we een potje met opstartgeld beschikbaar vanuit de Provinsje Fryslân, Provincie Groningen en LTO Noord. We hebben werkelijk 100-en monsters onderzocht van verschillende rassen onder verschillende omstandigheden geteeld.

Zowel op praktijkvelden als op de proefboerderij van SPNA lieten we testvelden aanleggen. Alle monsters werden volledig geanalyseerd. En dat analyseren houdt in; volledig proefmalen, een bakanalyse doen en een volledige labanalyses. Alle resultaten legden we via Hoogland terug bij de akkerbouwer zodat deze een keuze kon maken voor het meest kansrijke ras om tot bakkwaliteit te komen. Want ook hier geldt weer, het juiste ras in de juiste grond met de juiste behandeling.

Gaandeweg het project kregen we steeds meer inzicht in ras-herkomst-en teeltcombinaties. Het eerste positieve resultaat van het project was is 2015; het concept Fryske Bôle. Het betrof een molenmeel dat werd gemalen van een mooie bakwaardige partij tarwe uit de Friese Westhoek. Een 20-tal Noordelijke Echte Bakkers kreeg hiervoor de première. Het concept werd met applaus ontvangen maar ik denk zelf dat de consument er nog niet helemaal klaar voor was. Trouwens, ook de kwaliteit was nog niet toereikend. Dus na een jaar of zo is het product weer van de markt gehaald. Maar we hadden wel veel geleerd. We hadden onder meer geleerd dat als we hierin verder wilden dat we moesten opschalen. Opschalen om een bepaalde kritische massa te realiseren waarmee we constante kwaliteiten kunnen melangeren. Een bakker verwacht namelijk een constante kwaliteit, minimaal op het niveau van het meel en bloem zoals hij dat gewend is. Indien mogelijk graag nog beter en lekkerder. We wilden toewerken naar landelijke dekking.

Van Agrifirm onderzoeken we ieder jaar, na afloop van iedere oogst, meerdere monster uit hun gecollecteerde partijen om te bepalen of die eventueel voor de verkoop als baktarwe in aanmerking kunnen komen.

Met het Zeeuwse CZAV zijn we een strategische samenwerking aangegaan voor de ontwikkeling van Nederlandse baktarwe. Ieder jaar testen we een pallet vol met monsters van verschillende tarwerassen van praktijkvelden en testlocaties. Al deze data wordt zorgvuldig geanalyseerd en wordt gebruikt om de juiste keuzes te kunnen maken voor de nieuwe oogst. Welk ras past wel en welk ras past niet in de samenstelling voor baktarwe. De adviseurs van CZAV nemen deze kennis mee terug naar de akkerbouwer die hierop zijn keuze voor een ras kan bepalen. Op deze manier sturen we gezamenlijk richting bakwaardigheid van Nederlandse maaltarwe.

Door deze manier van samenwerken zijn we de laatste jaren tot een respectabele hoeveelheid Nederlandse baktarwe gekomen van zo'n 95.000 ton per jaar. Dit is meer dan de helft van onze totale tarwevermaling van Royal Koopmans. Op basis van deze hoeveelheid konden we "Puur lokaal" in de markt zetten, en met succes. Puur lokaal is een productlijn van meel en bloem dat gemaakt is van 100% Nederlandse maaltarwe. Ik verwacht dat we deze oogst gemakkelijk over de 100.000t Nederlandse maaltarwe zullen gaan en voor komende oogst hebben we nog verdergaande doelstellingen.

Een logische vervolgstap na deze ontwikkeling is het verduurzamen van deze Nederlandse baktarwestroom. Koopmans was jarenlang partner van de Stichting Veldleeuwerik maar nadat in 2018 daar de stekker uit was getrokken bleef er een groep intrinsiek gemotiveerde akkerbouwers achter die zich afvroegen; ja, en hoe moeten nu verder? Samen met CZAV, ook voormalig partner van de Veldleeuwerik, hebben we de handen ineengeslagen en deze akkerbouwers aan de tafel gevraagd om de mogelijkheden te bespreken ter verduurzaming van de Nederlandse maaltarwe. Welke maatregelen kan een akkerbouwer nemen om de teelt van Nederlandse maaltarwe te verduurzamen. De uitkomst van dit overleg hebben we vastgelegd in een set van voorwaarden waaraan de akkerbouwer moet voldoen om in aanmerking te komen voor de teelt van Nedertarwe. Het is een praktische set van voorwaarden waarop de adviseurs van CZAV controleren. Maar de systematiek gaat vooral uit van de intrinsieke motivatie van de akkerbouwer. Op deze manier willen we verduurzaming in beweging brengen.

Het heeft voor Koopmans geen zin om met een grote lijst aan gestelde eisen te komen en te eisen dat de akkerbouwer hieraan moet voldoen. Hiervan zijn al genoeg voorbeelden, veelal voor gewassen die veel lucratiever zijn voor de akkerbouwer. Een akkerbouwer heeft op zijn erf al snel met 10 verschillende ketens te maken en dan is tarwe toch maar een rustgewas.

Samen zijn we ook een premie per ton overeen gekomen voor de akkerbouwer voor zijn duurzaam geteelde tarwe omdat duurzaamheidsmaatregelen simpelweg in de meeste gevallen extra kosten met zich meebrengen. Uit deze eerste lichting is 2000 ton duurzaam geteelde baktarwe geoogst en daarmee is de basis gelegd voor onze Nedertarwe. Nedertarwe is duurzaam geteelde Nederlandse maaltarwe. Met Nedertarwe willen we in eerste instantie de ambachtelijke bakkerijsector de mogelijkheid bieden om zich te onderscheiden, te onderscheiden op het gebied van duurzaamheid. Wij geloven hierin. Het past perfect in de consumententrend van bewuste keuzes maken voor voeding en weten waar je voeding vandaan komt.

We hebben inmiddels het duurzaamheidsprogramma verder geconcretiseerd in samenspraak met de mensen van CZAV, een aantal akkerbouwers en Natuurmonumenten. We hebben drie pijlers gedefinieerd op basis waarvan we verduurzaming verder gaan realiseren. Het betreft de pijlers biodiversiteit, bodemgezondheid en reductie van gewasbeschermingsmiddelen. De vierde pijler "het verminderen van CO2 uitstoot" is nog in ontwikkeling. Onder iedere pijler hangt een set van maatregelen die de akkerbouwer kan kiezen om deze verduurzaming verder te realiseren. Iedere maatregel staat voor een aantal punten en een akkerbouwer moet een minimale totaalhoeveelheid duurzaamheidspunten halen om voor Nedertarwe in aanmerking te komen. De Nedertarwe wordt separaat geoogst, opgeslagen en verwerkt. We zijn in inmiddels ook in gesprek met een onafhankelijk certificeringsbedrijf om de akkerbouwer te certificeren en te controleren op de genomen duurzaamheidsmaatregelen.

En we willen Nedertarwe laten groeien. Aankomende oogst verwachten we een hoeveelheid van ongeveer 4000 ton Nedertarwe, een verdubbeling, en de komende jaren willen deze groei verder versnellen om uiteindelijk zoveel mogelijk Nederlandse

maaltarwe duurzaam, als Nedertarwe, geteeld te krijgen. Steeds meer bakkers willen over op Nedertarwe. Wij ondersteunen de bakkers met de verkoop van Nedertarwe door middel van allerlei soorten van communicatiematerialen. Posters, stoepborden, banners en social media. Uiteindelijk willen we ook onze Nedertarwebakkers gaan certificeren op basis van te nemen duurzaamheidsmaatregelen. Dat zal dan bijvoorbeeld gaan over de reductie van verspilling, het gebruik van energie en verpakkingsmaterialen. Dit is de volgende stap maar wel een heel belangrijke. Want verduurzaming kan namelijk alleen door samen te werken in de keten. En dan moeten ook alle schakels in de keten hieraan bijdragen. Van akker tot bakker. Want uiteindelijk moeten alle extra inspanningen door de keten heen verwaard worden, tot aan de consument. Want alleen door samenwerking in de keten komt Nedertarwe voor de bakker.