

**Notulen workshop - Graanbevoorrading – 10/02/2025**

Deze workshop, georganiseerd door de Good Food B2B-dienst, richtte zich op de graansector en bood professionals uit de sector de kans om elkaar te ontmoeten, meer te weten te komen en te discussiëren over de realiteit van de verschillende beroepen in de sector.   
17 van de 31 ingeschreven deelnemers waren aanwezig.   
Na een presentatie van de Good Food B2B-dienst door Thiago Nyssens, stelde ook de gastheer van de dag, de CoHop Coöperatie, zijn activiteiten voor.   
Daarna verrijkten 4 getuigen de reflecties en ontdekkingen: twee bakkerijen, “Le Pain Levé” en “De Trog”, en vervolgens Bioforum en Farm For Good over de huidige realiteit van de spelers in de graansector in België.

Une image contenant habits, meubles, intérieur, homme

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.  
  
[**Good Food B2B**](https://goodfood.brussels/fr/contributions/good-food-b2b-un-service-gratuit-pour-les-professionnels?domain=cit) **Presentatie – Thiago Nyssens**De Good Food B2B is een gratis dienst van Leefmilieu Brussel die Brusselse professionals helpt om lokale, duurzame producten te kopen. De dienst brengt kopers (restaurants, winkels, enz.) en Belgische producenten (uit Brussel, Wallonië en Vlaanderen) met een duurzame aanpak met elkaar in contact. De dienst biedt gepersonaliseerde ondersteuning, advies, hulp bij het optimaliseren van de logistiek en vergemakkelijkt synergieën tussen actoren. Het doel is om de toegang tot verse, lokale seizoensproducten voor professionals te bevorderen en tegelijkertijd producenten te ondersteunen die zich inzetten voor duurzame landbouw. Een tweetalig team staat klaar om professionals te ondersteunen bij hun inspanningen.

Une image contenant capture d’écran, carré, intérieur, mur

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.  
[**CoHop**](https://cohop.be/) **presentatie**  
CoHop is de eerste coöperatieve microbrouwerij in Brussel die zich richt op delen en eco-verantwoordelijkheid. CoHop biedt ambachtelijke kwaliteitsbieren die ter plaatse worden gebrouwen, in een gezellige ruimte in het Arsenaal in Etterbeek. CoHop is ontstaan uit de fusie van vier microbrouwerijen (Brasserie Witloof, JANINE, DrinkThatBeer en 1B2T) en bundelt middelen en vaardigheden. CoHop promoot de waarden solidariteit, transparantie en circulariteit.   
De locatie omvat een bar met 24 tapbieren en een broodjeszaak met Latijns-Amerikaanse specialiteiten (Iskay Food).

[**Bioforum**](https://www.bioforum.be/) **presentatie – Paul Verbeke**De biologische graansector in België vertoont aanzienlijke verschillen tussen Vlaanderen en Wallonië. Wallonië telt ongeveer 90.000 hectare biologische graanteelt, tegenover slechts 9.000 hectare in Vlaanderen. Hoewel België een kleine speler is in vergelijking met Frankrijk en Duitsland, de grootste graanproducerende landen in Europa, maakt de Belgische biologische sector een interessante evolutie door.  
Vroeger dacht men dat het onmogelijk was om broodgraan te verbouwen in België omdat het klimaat te nat was. Voorbeelden in Nederland, zoals Zeeuwe Vlegel en Agribio in Wallonië, hebben echter aangetoond dat het mogelijk is. In Vlaanderen heeft Cees Steendijk een opmerkelijke prestatie geleverd door slechts 40 kg tarwe per hectare te zaaien (in plaats van 120-150 kg/ha) en toch een opbrengst van 9,5 ton per hectare te halen. Hij gebruikt grote werktuigen met een GPS-systeem om bodemverdichting te voorkomen, grote zaden en een precisiezaaimachine.  
BIOFORUM, de Vlaamse koepelorganisatie voor het verbinden van vraag en aanbod van biologische producten, heeft een aantal projecten lopen, waaronder “Kortweg natuur” in samenwerking met een sociale economieonderneming. Bij dit project blijft 10% van de oogst op het veld om de biodiversiteit te stimuleren, waarbij het opbrengstverlies wordt gecompenseerd met een hogere prijs.

In Vlaanderen zijn er geen coöperaties in de sector, hoewel nieuwe groepen zoals Cultivae en Farm For Good zich beginnen te organiseren. In de conventionele landbouw is er een groeiende concurrentie met slogans zoals “koolstofarme” of “regeneratieve landbouw”, deels als gevolg van de nieuwe CSRD-regelgeving.  
Wat de consumptie betreft, meldt VLAM (het equivalent van Apaq-W in Wallonië) dat de broodverkoop per hoofd van de bevolking in België de laatste jaren is gestegen, terwijl de bierconsumptie aanzienlijk is gedaald.  
BIOFORUM en Biowallonie publiceren maandelijks een marktrapport waarin de marktsituatie en de prijzen in België, Frankrijk en Duitsland worden beschreven, zodat de producenten over nauwkeurige informatie beschikken om hun prijzen aan te passen.

De sector wordt geconfronteerd met een aantal uitdagingen, zoals kleine productiegebieden, kleine partijen, uniformiteit en kwaliteit van de producten en concurrentie van de invoer. Er zijn echter ook opportuniteiten, zoals de groeiende interesse in regionale producten, de mogelijkheden tot samenwerking en de nood aan samenwerking tussen het Vlaamse en het Waalse Gewest.

***Vraag uit de zaal:***Regeneratieve landbouw: zijn er als publieke aankoper specificaties waar we uit kunnen putten?   
=> Niemand kent specificaties. Er is wat verwarring over de term “regeneratief”.   
=> Donatienne Van Houtryve (Farm For Good): regeneratief = te veel gebruikt, dus zou het biologisch moeten zijn. In termen van duurzaamheid is er niets betrouwbaarder dan biologische etikettering.   
=> Wees op je hoede voor grote bedrijven die adverteren met “regeneratief” (Delhaize, Lotharingen). Biologisch is op dit moment uniek, maar het kan gecombineerd worden met andere technieken om de productkwaliteit nog verder te verbeteren.

**Bakkerij** [**« Le Pain Levé »**](https://www.facebook.com/lepainleve.bxl/) **presentatie - Deborah Saydan**Le Pain Levé is een activistische bakkerij in eigen beheer in Schaarbeek. Ze werd opgericht in 2020 en onderscheidt zich door haar collectieve aanpak en haar engagement voor lokale en duurzame productie. De juridische structuur is een VZW, een model van zelfbeheer met collectieve besluitvorming. Het heeft 6 bakkers (4 VTE) en produceert ongeveer 280 broden per dag, 5 dagen per week. Zelfbeheer vergt een aanzienlijke tijdsinvestering (minimaal 3 uur per 2 weken) voor horizontale besluitvorming, dagelijks beheer en productiekeuzes.  
 **Sourcing en uitdagingen**

Le Pain Levé streeft ernaar om met lokaal Belgische bloem te werken. Aanvankelijk werkten ze samen met een lokale coöperatie, maar de ontbinding daarvan heeft voor problemen gezorgd bij de bevoorrading, vooral voor de bloem die nodig is voor zuurdesembrood.  
Momenteel zijn hun belangrijkste bronnen :  
- Flourpower Mill (Gent): levert twee soorten bloem  
- Ferme de la Roussellerie (Moeskroen): vereist een complexer logistiek beheer.

Andere leveranciers zoals Molens Dedobbeleer en Valdieu bieden een mix van bloemsoorten (70% regionaal, 30% andere) om het eiwitgehalte in evenwicht te houden.

Dit moet worden benadrukt, want het is heel interessant voor de spelers in bijvoorbeeld Brussel om hen als bondgenoten te hebben. Het zijn machtige spelers omdat ze contact houden met andere conventionele landbouwnetwerken en je kunt de link niet kwijtraken.

**Gedifferentieerd prijsmodel**Le Pain Levé hanteert een gedifferentieerd prijssysteem:  
- 100% (standaardprijs)  
- 110% (solidariteitsprijs)  
- 80% (toegankelijke prijs)

Dit model is erop gericht om kwaliteitsbrood toegankelijk te maken voor een gevarieerde klantenbasis, met behoud van het financiële evenwicht. Het succes van deze aanpak wordt deels toegeschreven aan de sociaaleconomische diversiteit van de gemeente Schaarbeek.  
  
**Uitdagingen en kansen**  
- Logistiek: opslag en transport van bloem in Brussel tegen redelijke kosten  
- Constante bevoorrading: Noodzaak om producenten te vinden die verschillende soorten bloem centraliseren  
- Lokale betrokkenheid: de wens om betrokken te raken bij de broodindustrie en een positieve impact te hebben op de gemeenschap.

Le Pain Levé toont aan dat een model van bakkerij in eigen beheer, met lokale producten en gedifferentieerde prijzen, levensvatbaar kan zijn. Hun ervaring benadrukt het belang van samenwerking binnen de broodsector en de logistieke uitdagingen die inherent zijn aan het lokaal inkopen in een stedelijke omgeving.

[**« Bakkerij De Trog »**](https://www.detrog.be/fr/accueil) **presentatie - Patrick Verhamme**Bakkerij De Trog, momenteel gerund door Hendrick Durnez, een bakker van de derde generatie, illustreert de evolutie van een conventioneel familiebedrijf naar een meer artisanale en biologische aanpak. In 1996 ontdekte Hendrick de zuurdesembakkerij De Trog in Brugge, wat hem inspireerde om terug te keren naar traditionele technieken. In 2005 verhuisde hij naar Ieper, waar hij aanzienlijk kon uitbreiden dankzij een partnerschap met Bio-Planet.  
  
De Trog werd de eerste biologische bakkerij in Vlaanderen en breidde zijn klantenbestand geleidelijk uit met de horeca, Metro, Sligro en winkelketens zoals Delhaize. Het bedrijf biedt een reeks merken aan, sommige biologisch (De Trog, Pur Pain) en andere voor private labels (Metro Chef, Bio Delhaize, Bio Boni). Om tegemoet te komen aan klanten die geen biologische certificering willen, biedt De Trog producten aan met het label 'kwaliteit' of 'artisanaal'.  
  
De distributie gebeurt voornamelijk in bulk, met dagverse producten in bake-off, diepgevroren of verpakt. Sinds 2019 is het bedrijf CO2-neutraal en compenseert het zijn overproductie van 340 ton per jaar door de aanplant van een bos en door te werken aan de vermindering van afval (omgezet in crostini, bieren, enz.).

De visie van De Trog is om iedereen elke dag te laten genieten van puur, ambachtelijk brood, door traditionele methodes te combineren met moderne logistieke technologie. De waarden van het bedrijf omvatten respect voor producten, leveranciers, klanten en het milieu, wat heeft geleid tot een overgang naar 100% biologische productie.  
De Trog richt zich op drie belangrijke aspecten: constante kwaliteit gedurende het hele jaar, beschikbaarheid van producten en betaalbare prijzen, en dat alles in een zo lokaal mogelijk circuit. Het bedrijf streeft ernaar om nog verder te gaan op het gebied van duurzaamheid, met name door het gebruik van regeneratieve bloem te onderzoeken.  
Voor zijn bevoorrading werkt De Trog samen met verschillende lokale molens, met een voorkeur voor Belgische bronnen. Wanneer de hoeveelheden onvoldoende zijn, wendt het bedrijf zich tot Frankrijk, Duitsland of Nederland. Momenteel komt 90% van de bloem uit België, waarvan 65% Belgische tarwe, en het merendeel van het Belgische biologische graan uit Wallonië.

***Vragen uit het publiek :***

Hoeveel wordt er besteed aan “vakmanschap”?   
=> Deze vraag leidde tot discussie over de omvang van De Trog en de schaal van de productie, en leidde tot de volgende vraag: “Is het de schaal die de kwaliteit van het werk bepaalt?   
De Trog heeft bijvoorbeeld een vijftigtal bakkers in dienst die op ambachtelijke wijze werken: de schaal van de productie is groot, maar het garandeert de kwaliteit van het werk.

- Bestaat er een definitie van vakmanschap in België?   
=> Nee, en dat is een uitdaging voor de Belgische situatie.   
Er is een label “gecertificeerde ambachtsman” van de FOD Economie. Maar geen label zoals in Frankrijk met een naam die gelinkt is aan het kneden op het terrein, enz. De controle van dit “gecertificeerde artisanale” label zou namelijk veel te licht zijn.

- Het Good Food label?   
=> dat kan niet worden toegekend aan bakkers, maar ze kunnen wel worden opgenomen in de gids.

**«**[**Farm For Good**](https://www.farmforgood.org/fr/)**» presentatie - Donatienne Van Houtryve**Conventionele intensieve landbouw, die zich in de loop van de 20e eeuw heeft ontwikkeld, heeft een aanzienlijke impact gehad op het milieu. Vandaag de dag is het verantwoordelijk voor ongeveer 20% van de uitstoot van broeikasgassen en de opbrengsten dalen. Geconfronteerd met deze uitdagingen is het zoeken naar alternatieven noodzakelijk geworden.  
  
Spelers in de sector worden geconfronteerd met een aantal cruciale vragen:  
- Hoe kan het aanbod duurzaam worden gemaakt?  
- Hoe kunnen ze ervoor zorgen dat ze een reële impact hebben op het milieu?  
- Waar vinden ze de volumes die ze nodig hebben?  
- Welke impact zal dit hebben op de prijzen?  
- Hoe kunnen we voldoen aan de vereisten van de CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) en SCOPE 3?

In deze context komt agro-ecologische transitie naar voren als een veelbelovende oplossing. Farm For Good stelt een aanpak voor die gebaseerd is op ABC-landbouw (Organic Agriculture for Soil Conservation). Deze methode gebruikt 16 agronomische indicatoren en een holistische benadering om landbouwpraktijken te meten en te verbeteren. Dit kompas wordt gebruikt als instrument om boeren te overtuigen van de positieve impact van hun praktijken. Het doel van ABC-landbouw is echt om de hele landbouwwereld naar grotere ambities te trekken (de landbouwwereld in dezelfde richting verenigen).  
  
Het Farm For Good initiatief is de verantwoordelijkheid van een groep boeren in de vorm van een vereniging zonder winstoogmerk (4 in 2019). Farm For Good is voornamelijk actief in Wallonië en beslaat 9050 hectare op 107 boerderijen. Het bestuur is in handen van de boeren, wat het project zijn legitimiteit geeft. Het bedrijf koopt alle productie op en zet lokale, duurzame bevoorradingsketens op, zowel op industriële schaal als voor kleinschalige productie. Het graan wordt teruggekocht op basis van marktprijzen, waarbij een extra marge wordt toegevoegd door de mogelijke toegevoegde waarde te berekenen.

Doelstellingen en methodologie :  
1. Eerlijke prijzen : Farm For Good wil de impact op de prijzen beheersen en stabiliteit nastreven voor zowel producenten als kopers.  
  
2. Effectbeoordeling : Het bedrijf gebruikt de Agribalyse-database en de PEF-methodologie (Product Environmental Footprint) om de totale impact van een product te bepalen.  
  
3. Prestaties en naleving: Farm For Good legt verbanden tussen landbouwpraktijken, agronomische prestaties, milieu-impact en naleving van ESG/CSRD-normen.

Farm For Good heeft een assortiment van 108 producten ontwikkeld in samenwerking met 19 fabrikanten. Het bedrijf richt zich op de ontwikkeling van gediversifieerde vruchtwisseling en helpt zo afzetmogelijkheden te creëren voor producenten. Hun analyses tonen aan dat alleen biologische praktijken een echt positief effect hebben op het milieu, wat het belang van deze aanpak in de agro-ecologische overgang onderstreept.  
  
Farm For Good vult de leemte die Patrick Verhamme (De Trog) signaleert, omdat er stroomopwaarts gewerkt wordt aan eiwitcontrole, om te stabiliseren en om te leiden naar aangepaste partijen (koekjesfabrieken, bladerdeeg, enz.). Het doel is om zoveel mogelijk euro's terug te laten vloeien in de zakken van de boeren.

***Vragen van het publiek :***107 boerderijen?  
=> Niet alles wordt gewaardeerd door Farm For Good. 1000Ha broodbereiding dit jaar, dus veel boerderijen doen mee.  
  
  
 Une image contenant habits, homme, chaussures, personne

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

De workshop eindigde met informeel netwerken onder het genot van drankjes van CoHop en empanadas van Iskay Food.