

# Natuurweidekrant

Vereniging van biologisch melkveehouders in Nederland



## Ronde Tafel gesprek

De melkafrekening doen pijn aan de ogen de laatste maanden. 'Hoe koppelen we de prijs los van gangbaar', is de hamvraag die snel om een antwoord vraagt. Is al het werk voor niets geweest? Hoezo dynamische kostprijsberekening? En waarom is de winkelprijs van melk dan ook niet gezakt? Hoe komen we hieruit?

De sleutel om deze negatieve spiraal te breken ligt niet in Den Haag of bij het supermarktkanaal. Ja, ze zijn machtig en hebben veel invloed. Je kunt er mee gaan praten en naar huis gaan en constateren dat ze sterk zijn. Maar verder bereik je niks.

De kunst is om onszelf slimmer te organiseren en een verbond aan te gaan met de kopers van onze producten. Consumenten aanspreken als medeburgers en slimme publieksacties bedenken die maatschappelijke druk opbouwt zodat verkoopkanalen niet alleen vermelden waar hun producten vandaan komen maar zich trots zo positioneren dat ze goed zijn geweest voor de boer door hem de echte kostprijs te betalen. Niet stunten maar faire prijzen geven.

Eerst een ronde tafelgesprek met boeren en verwerkers om samen naar de toekomst te kijken.

Aan een ronde tafel heeft iedereen een gelijkwaardige plek, niemand zit voor of tegen over elkaar. We voeren geen discussie want die brengen partijen uit elkaar. Geen debat want dat kent slechts winnaars en verliezers. Nee, we gaan de dialoog aan om erachter te komen wat er achter de mening zit en om verschillen en overeenkomsten bloot te leggen zodat we in de toekomst die dingen gaan doen die ons binden i.p.v. scheiden.

Dit alles als voorbereiding op een serieus gesprek met de burger die mondig en verstandig is.

De sleutel is een slim verbond van producenten en consumenten. Consumenten denken te vaak dat ze niks te zeggen hebben.

Kees van Zelderren

## Agenda

**25 september 2009: Marktdag Natuurweide van 10.00-15.30 op Aver Heino**

**7 oktober:** Bestuursvergadering Natuurweide

**21 september- 6 november:** Najaarscampagne Biologische Zuivel van de Task Force Marktonwikkeling Biologische Landbouw

**19 November:** Ledenvergadering

## Marktdag

Op vrijdag 25 september organiseert de Natuurweide weer haar jaarlijkse Marktdag van 10.00 tot 15.30 uur op Proefbedrijf Aver Heino. Uitnodiging volgt. Voorlopig programma: zie pag 3. **Noteer deze datum in uw agenda!**

## Nieuws:

- Bedrijfsnetwerk gaat verder 2
- Onderzoeksaansturing 2
- Visie 2020 2
- Marktdag op 25 september 3
- Rondetafelgesprek 3
- Oproep: Natura 2000 3
- 100.000 liter koe bij fam. Kool 3

## Achtergrond:

- Praktijknetwerk Onbewerkte melk 4

**Interview met Harry ten Dam 6**

**Colofon 8**

### **Bedrijfsnetwerk gaat verder**

LNV heeft in juni 2009 het vervolg op het bedrijfsnetwerk Biologische Zuivel van Koeien, zoals het nu heet, opnieuw gegund aan DLV en het Louis Bolk Instituut. Vanaf nu tot juli 2010 kan het bedrijfsnetwerk doorgaan. Verlenging met juni 2012 ligt in de planning. Helaas zal er in de zomerperiode niet zoveel gebeuren maar vanaf september zullen de themagroepen weer volop actief worden.

### **Onderzoeksaansturing**

De oproep in de Natuurweide Krant en e-mail verzoeken aan alle leden van de themagroepen van het bedrijfsnetwerk heeft een lijst van 68 onderzoeksvragen opgeleverd. Een hele klus voor het Natuurweide Bestuur en de Product Werkgroep Rundvlees en Zuivel (PWG) om daar een keus uit te maken.

Het NW-bestuur heeft een lijst van 12 onderwerpen uit de lange lijst gehaald en ingebracht bij de PWG. Daar is een lijst van 30 onderwerpen gekozen die uitgewerkt worden tot een voorlopig onderzoeksvoorstel. In de PWG-vergadering van 1 september aanstaande wordt een definitieve keus gemaakt welk onderzoek er in 2010 uitgevoerd wordt. Het Natuurweide bestuur heeft aangedrongen op een systeem onderzoek als vervolg op de visie 2020. Daarnaast zal het onderzoek over Antibiotica vrij, de Familial en gesloten kringlopen in het project Echt Overijssel doorgaan.

### **Visie 2020**

Een werkgroepje onder leiding van Harrie Janssen werkt aan het opstellen van Visie 2020. Daarin wordt omschreven hoe de biologische melkveehouderij er in 2020 uit ziet en aan welke normen en eisen van markt, samenleving, dierenwelzijn en eigen idealen we willen en kunnen voldoen. Op de ledenvergadering van 12 maart is al gediscussieerd en in de bestuursvergadering van 1 juli ook.

Er is een plan om de visie 2020, een verwoording van onze eigen idealen naast de 'toekomstige werkelijkheid' te leggen. Een scenariostudie is een methode om die toe-

komstige werkelijkheid in kaart te brengen. In zo'n studie worden alle, voor de biologische melkveehouderij, relevante trends en ontwikkelingen geïnventariseerd. Bijvoorbeeld olieprijs, krachtvoerprijs of groei biomelkafzet. De trends die zeker zijn kan je direct toepassen in je bedrijfsstrategie. In een scenariostudie gaat het vooral om de trends die onzeker zijn. Daar kan je verschillende scenario's bij verzinnen. Bijvoorbeeld: het is onzeker wat de krachtvoerprijs gaat doen in de toekomst. Je kan dan een scenario bedenken met een hoge krachtvoerprijs maar ook een scenario met een lage krachtvoerprijs. Zo krijg je in ieder geval een beeld van de wereld in 2020. Leggen we onze visie naast het beeld van de toekomst dan kan je daar ontwikkelingsplannen of strategieën voor je eigen bedrijf uit halen.

Dit hele traject Visie 2020 opstellen, een scenariostudie en dan bedrijfsstrategieën opstellen moet de komende anderhalf uitgevoerd worden. Op de Marktdag zal Harrie Janssen ons plan uitleggen.

#### **Voor discussie: een Wensbeeld 2020:**

1. Eigen Biologische melkprijs
2. Regulering van het aanbod na wegvallen quantum door A en B prijs
3. Alle melk gebundeld in EkoHolland Melk op Maat
4. Europees netwerk van biologische melk
5. Biologische melk is 100% klimaatneutraal
6. Alleen eiwithoudende gewassen uit Europa
7. Alle biologische melkbedrijven doen mee aan de ontwikkelde natuur en landschapnorm.
8. Antibiotica vrij melk produceren is de norm.
9. Alle biologische melkveehouders zijn voor consumenten en burgers zichtbaar .
10. De melkketen is transparant en gebaseerd op fair trade. De gezamenlijke primaire dynamische kostprijs is het vertrekpunt van de keten .

### **Marktdag Natuurweide 25 september 2009 op Aver Heino**

Thema: Bio: drager in de toekomst

Voorlopig programma van de Marktdag 2009 van 10.00 tot 15.30 uur op Aver Heino:

- Openingspeech : *Dick Veerman over biomelk en de consument*. Dick is een sterke opinieleider en is de man achter de website

[www.foodlog.nl](http://www.foodlog.nl) met verhalen over eten en wat je er van weten wilt.

- *Visie 2020 en Scenariostudie* door Harrie Janssen, Harrie, Joost Boons, Gerard Kok en Frits Kool werken aan een toekomstbeeld voor de bio-melkveesector

- *Start Bedrijfsnetwerk Zuivel van Koeien* door Kees van Zelder/Edith Finke. Onze sector kan weer een jaar verder werken in themagroepen en onderzoeksansturing

*In de middag staan 5 workshops* gepland over de 5 belangrijkste onderwerpen in de biologische melkveehouderij en die in de toekomst steeds belangrijker worden. Elke workshop wordt twee keer gegeven zodat elke deelnemer twee workshops kan bijwonen:

*Workshops:*

1. Faire melkprijs: boeren, verwerkers en consumenten in gesprek over een faire prijs
2. Antibiotica vrij: stappenplannen voor een antibiotica vrije bedrijfsvoering
3. Natuurbeheer: volledig geïntegreerd in de bedrijfsvoering
4. Familiaal: voor maximaal dierenwelzijn
5. Eiwit uit de regio

Alle melkveehouders krijgen begin september een persoonlijke uitnodiging. Op de website komt binnenkort ook het volledige programma.

### Rondetafelgesprek

De afgelopen jaren is de hectiek op de biologische zuivelmarkt enorm. De Natuurweide wil daarom alle betrokken partijen van producent tot consument graag uitnodigen voor een rondetafelgesprek. Doel van dit gesprek is vooral om op vertrouwen op te bouwen tussen in de eerste plaats boeren en verwerkers om in gezamenlijke verantwoordelijkheid een biologische zuivelmarkt te maken die zekerheid biedt aan alle partijen in de melkketen.

De oplossing ligt niet in de strijd tussen boeren en verwerkers voor een hogere melkprijs. De oplossing ligt veel meer in de gezamenlijke verantwoordelijkheid op basis van vertrouwen en wederzijds respect om een goede melkprijs op te bouwen. Een goede melkprijs wordt bepaald door twee principes: een dynamische kostprijs zoals de Na-

tuurweide die dit voorjaar opgesteld heeft en het principe van een variabele of marktconforme toeslag. Hoe deze twee principes tot de uiteindelijke melkprijs komen is een proces waarin boeren, verwerkers consumenten en andere ketenpartijen allemaal een verantwoordelijkheid dragen en wat in de rondetafelgesprekken besproken moet gaan worden. De Natuurweide wil graag een concrete verbinding leggen tussen al deze partijen. De verwerkers willen in principe allemaal meedenken.

In het najaar zal de Natuurweide daarom op een mooie rustige plek en met een verrassende aanpak het initiatief nemen tot deze rondetafelgesprekken.

### Probleem met Natura 2000

Natura 2000 maakt tot op heden geen onderscheid tussen biologische bedrijven en gangbare bedrijven, daarmee komen diverse biologische bedrijven in de problemen terwijl er in politiek Den Haag de suggestie wordt gewekt dat vooral biologische bedrijven voorrang moeten krijgen in en rondom Natura 2000 gebieden.

De Vakgroep Biologische Landbouw wil proberen om een speciale (uitzonderings) positie te verkrijgen voor biologische bedrijven in en rondom Natura 2000 gebieden. Als u op dit moment problemen ondervindt of problemen verwacht door aanwijzing van Natura 2000 gebieden neem dan contact op met Sjors Willems, tel 033-2339970, e-mail: [willems@biologica.nl](mailto:willems@biologica.nl)

### 100.000 liter koe bij Familie Kool in Heien Boeicop



Boukje 82 heeft op 15 jarige leeftijd 100.000 liter biologische melk geproduceerd.

## **Praktijknetwerk “Onbewerkte melk”**

Op 22 april 2009 werd bij de Oorsprong te Schalkhaar een goedbezochte startbijeenkomst gehouden met circa 45 deelnemers, waaronder, naast veel geïnteresseerde melkveehouders, diverse mensen uit de Slow Food beweging, zuiveladviseurs, winkeliers en voedingsadviseurs.

### **Gezondheidseffecten van rauwe melk**

Na een opening, waarin initiatiefnemer André Mulder vertelde dat zijn inspiratie voortkwam uit het boek “The untold story of raw milk”, werden een aantal voordrachten gehouden:

Ton Baars (Professor aan Univ. Kassel) vertelde uitgebreid over gezondheidsaspecten (vooral allergieën) in relatie tot (onbewerkte) melk en melkvetten, naast opmerkingen over het belang van lange termijn effecten, de gezondheidssituatie van de moeder voor de geboorte van een kind, en de aanwezigheid van ziektekiemen voor het ontwikkelen van weerstand. “Aanvaard ziektekiemen in voedsel; a little dirt does’t hurt”. Frank van Boxstael (Hogeschool Gent), die zelf heeft ervaren dat veel rauwe melk drinken zijn astmaprobleem aanzienlijk deed verminderen, ging door op twee belangrijke aspecten in relatie tot (onbewerkte) zuivel: botvorming en hart- en vaatziekten. Op beide gezondheidsaspecten kan melk positief uitwerken; hittebehandeling brengt dit in gevaar.

### **Rauwe melk in Duitsland**

Daarna gaven Hermann Grimmelman, (veehouder), Antje Hasselpflug (directeur Vorzugsmilchverband BVDM) en Reinhard Tschischkale (veterinair MBFG) een presentatie over de situatie over de grens. In Duitsland bestaat “Vorzugsmilch”, dus rauwe melk, al 100 jaar als gereglementeerde vorm van melkafzet. De laatste decennia zijn de eisen daarvoor wel steeds strenger geworden, waardoor het aantal leveranciers van Vorzugsmilch gezakt is van >400 naar 30-40 nu). Zo moet 1 keer per maand de melk bacteriologisch onderzocht worden, de koeien klinisch onderzocht door een veterinaire. Bij een celgetal hoger dan 250.000, is ook een bacteriologisch onderzoek verplicht van de melk van deze koeien. De melk mag wel verpakt verkocht worden (binnen 96 uur).

Reinhard Tschischkale gaf aan dat de welwillende medewerking van een veearts essentieel is, evenals een gesplitste kudde koeien om de melk van de koeien met een hoger celgetal etc. te kunnen afzetten. Hermann Grimmelman gaf aan dat de eisen fors zijn, maar dat het ook een positief effect had doordat hij zich steeds meer realiseerde verantwoordelijk te zijn voor de gezondheid van honderden gezinnen veelal met kinderen. Hygiënisch werken, bijvoorbeeld melken met handschoenen en alert zijn op ziektes vond hij dan ook logisch.

### **Welke bewerking?**

In de discussie en ook uit de inleidingen bleef onduidelijk wat nu de meest schadelijke bewerking was: hittebehandeling/pasteurisatie, standaardiseren, homogeniseren. Van Boxtael gaf aan dat door hittebehandeling allerlei stoffen verdwijnen (vit.C) of geïnactiveerd worden (bijv. sommige peptides), maar daar verschilden de meningen danig over. Verschillende keren werd verwezen naar de zgn. Pottenger-studie (zie [www.westonaprice.org/nutritiongreats/pottenger.html](http://www.westonaprice.org/nutritiongreats/pottenger.html)) waar rond 1930 katten werden gevoerd met verschillende diëten van rauw vlees en rauwe of gekookte/pasteuriseerde melk; alleen de katten die rauwe melk en vlees te eten kregen waren gezond; de andere katten vertoonden allerlei skelet-ervormingen en een slechte voortplanting, wat met elke generatie erger werd. Dit leidde tot uitspraken dat gepasteuriseerde melk slecht zou zijn, maar veel aanwezigen vonden dit te cru. Uiteindelijk leken de meeste aanwezigen zich te kunnen vinden in de uitspraak dat bewerking van melk, of het nu een hittebehandeling of homogeniseren is, snel nadelig is voor de gezonde stoffen in de melk. Maar dat meer aandacht en onderzoek gewenst is, is ook duide-

lijk; daarbij zouden de oudere studies, bijvoorbeeld rond de tijd dat pasteurisatie is ingevoerd, in het kader van vooral TBC-bestrijding, niet vergeten moeten worden.

### **Vermarkting**

Ook werd volmondig onderschreven dat om echt van melk te genieten je rauwe melk moet proeven. Echter, niet smaak maar de mogelijke gezondheidseffecten van onbewerkte melk voerden de boventoon in de discussie.

Mede om burgers de kans te geven een keer de sensatie te mogen beleven van echte melk, was er weinig animo om het incidenteel proeven van rauwe melk door bijvoorbeeld schoolklassen of bij open dagen actief te ontmoedigen, ondanks dat de meeste negatieve ervaringen, in de vorm van voedselvergiftigingen door rauwe melk gebruik, daarmee geassocieerd worden. Opgemerkt werd dat er ook besmettingen van gepasteuriseerde melkproducten voorkomen: Gorgonzola kaas werd onlangs nog teruggeroepen.

Verder bleek in de discussie dat er velen van de aanwezigen geïnteresseerd zijn in de vermarkting van onbewerkte melk en zuivelproducten. De meeste veehouders verkopen al onbewerkte melk, tot wel 100 liter per week, maar gedacht werd ook aan andere afzetvormen dan de huidige toegestane directe afzet van de boerderij aan de consument.

In het vervolg zullen de verschillende knelpunten rond de vermarkting van rauwmelkse producten in kaart worden gebracht, op basis waarvan een gesprek wordt georganiseerd met VWS/VWA. Daarnaast wordt een literatuurstudie uitgevoerd naar de gezondheidseffecten van rauwe melk in het kader van het biologisch onderzoeksprogramma. Gepland is om in de loop van 2010 weer een grotere bijeenkomst van het netwerk te houden, want het smaakte naar meer.

Jan de Wit, Louis Bolk Instituut

#### **Ton Baars over melk:**

Vroeg contact met dieren, stallen en (rauwe) melk initieert weerstand tegen astma, hooikoorts en allergie

Francis Pottenger heeft in 1930 (!) het leven van 900 katten over een periode van 10 jaar bestudeerd. Hij gaf de katten twee diëten: één dieet met alleen maar rauwe producten (melk en vlees) en een dieet met gekookte producten. De katten die het rauwe dieet aten hadden een goede botstructuur, glanzende vacht, geen parasieten of ziekten, de katten waren erg vruchtbaar en hadden een zacht karakter. De katten met het gekookte dieet resulteerde in een fysieke achteruitgang die in de volgende generatie steeds meer werd. Ze kregen huisproblemen en allergieën, hun botten werden broos, ze waren besmet met wormen en parasieten, kregen een slecht karakter en de derde generatie werd zelf niet oud genoeg om zich voort te planten.

#### **Frank van Boxtael over melk:**

Een hittebehandeling van melk verlaagt het vitamine en mineralen gehalte van de melk en er ontstaan ongewenste stoffen. Rauwe melk is een uitstekende botvormer en rauwe melk werkt tegen hart en bloedvataandoeningen. Misschien is geiten-of paardenmelk nog gezonder dan koemelk

## Harry ten Dam van Aurora

Sjoerd de Hoop interviewt voor de Natuurweide Krant alle melkverwerkers in Nederland. In vorige Natuurweide Kranten stonden interviews met Henri Willig, Jan Zomerdijk en Ben Wevers. Nu is Harry ten Dam van Aurora aan de beurt.

### Vertel iets over uzelf. Hoe bent u in de biologische sector terecht gekomen?

Harry ten Dam: Ik ben een boerenzoon en ik heb na wat omzwervingen gezien dat er behoefte was in de eerste biologische winkels aan regionale biologische zuivel. Ik had in 1980 één koe om mijzelf melkveehouder te kunnen noemen en de rest van de melk kocht ik aan. Op die manier kon ik boerenkaas maken. Zo konden we een jaar of zes rauw-melkse biologische kaas maken met een boerenkaas merk. Vanaf het begin hebben we ook karnemelk, boter, yoghurt en kwark gemaakt. Bij de start in 1980 deden wij vooral zaken met het regionale verdeelcentrum De Groene Band in Brummen. Later aan Bloemberg en anderen. In Nederland zijn wij een aantal keren slachtoffer geweest van faillissementen waardoor wij niet alleen geld verloren maar ook nog eens marktaandeel. In 1985 verkochten we voor het eerst onze kaas aan een biologische groothandel in Duitsland. Eind jaren tachtig verkochten we ook onze verse melkproducten zoals melk, karnemelk, yoghurt en kwark aan andere biologische groothandelaren in Duitsland. Tot 1998 hadden we nog een compleet pakket van verse zuivel, boter en kaas. De versafzet liep door een paar faillissementen in Duitsland terug. We hadden ruimtegebrek en we moesten voldoen aan allerlei nieuwe eisen. We hebben toen de keus gemaakt om alleen met kaas verder te gaan. In 1991 hebben we een nieuwe ruimte voor de kaasbereiding en kaasopslag in gebruik genomen. In 2001 is er opnieuw een uitbreiding geweest. Onze capaciteit is minstens 10 miljoen kilo melk. Op dit moment verwerken wij 6 miljoen van koe, geit en schaap.

### Hoe kijkt u op dit moment aan tegen de zuivelmarkt?

Harry: Vorig jaar leken de bomen tot in de hemel te groeien. De boeren wilden graag een hogere melkprijs, omdat de gangbare melkprijs ook zo sterk gestegen was. Wij zijn met de prijs meegegaan. Ik voorzag in het begin echter dat het niet lang kon duren met deze hoge melkpreizen. Toch hadden wij besloten onze leveranciers voor heel 2008 een vaste prijs te garanderen. Maar de laatste twee maanden van 2008 liep de afzet al iets terug. In 2009 begon de groei van de aanvoer nog verder door te zetten. Ik heb van dezelfde groep boeren nu al 20% extra melk t.o.v. dezelfde periode in 2008. In januari dit jaar hebben we de melkprijs verlaagd en per 1 april nog een keer. Per 1 juli zal de prijs nog een keer verlaagd worden. Vorig jaar hebben we nog veel dure melk bijgekocht. Dat hoeven we nu dus niet meer. Boeren kunnen snel opschalen in hun productie als het nodig is, blijkt nu. Het zou mooi zijn als de productie ook snel afgeremd zou kunnen worden als de vraag afneemt.

### Wat vindt u van het kostprijsonderzoek?

Harry: Er kan alleen over betaling van de échte kostprijs worden gesproken wanneer de verwerkers ook mee kunnen praten om het aanbod af te stemmen. Nu gebeurt de 'afstemming' van het aanbod in de vorm van prijsverschillen. Dat is niet duurzaam. Ik ben niet betrokken geweest bij het kostprijsonderzoek. Wel één van onze boeren. Ik heb het uiteindelijke rapport bestudeerd. Ik heb altijd mijn twijfels over 'de kostprijs'. Het hangt helemaal van de markt af. Wanneer het niet betaald kan worden dan helpt het ook niet. De voerkosten kunnen erg fluctueren, willen ze dat dan ook steeds tussentijds aanpassen? Als verwerker betaal ik nu al wat ik kan.

Boeren die geïnvesteerd hebben op groei hebben een hogere kostprijs gekregen. Op dit moment tekent zich bij ons af dat er een overschot aan het ontstaan is dat door uitbreiding van de melkproductie, mede door de hoge melkprijs, is veroorzaakt. Er wordt in Nederland nog steeds melk uit het buitenland gehaald terwijl er in Nederland genoeg melk is. De biologische kaas die

nu bij Albert Heijn ligt komt voor een deel van melk uit Denemarken.

De komende maanden hebben we wat melk te veel. Biologisch is er bijna geen afzet en gangbaar verkopen levert gewoon veel te weinig op. Een aantal boeren van Aurora hebben in ons overleg al geopperd om zelf de productie in te krimpen maar anderen willen graag doorgroeien en tussentijds het verlies nemen. We hopen op een hele hete zomer, want dan zakt de melkproductie vanzelf. Intussen zijn we met onze leveranciers in gesprek om een methode te vinden het aanbod van de melk af te stemmen op de vraag uit de markt. Alleen op die manier kun je de melkprijs nog enigszins overeind houden. In de tussentijd hebben we al een paar keer onze kaasprijzen verlaagd om onze gestegen productie toch af te kunnen zetten.

#### **Wat moet er de komende jaren gebeuren?**

Harry: Ik zie in Nederland maar beperkte mogelijkheden om meer afzetgroei in de retail te realiseren. De export blijft belangrijk. In Duitsland groeit de afzet in natuurvoeding nog wel maar het is lastig om die markt goed te bedienen. Het supermarktkanaal in Duitsland heeft groeimogelijkheden maar om die te kunnen bedienen moet je een bepaalde omvang hebben.

Wij richten ons steeds meer op onze speciaal kazen omdat daarin nog een aardige marge is te halen.

Er wordt wel eens kaas tussen de verwerkers uitgewisseld maar het is heel lastig om een strategie te bedenken waarin de kaasproducenten samenwerken om kaas te verkopen. Iedereen heeft zijn eigen positie in de markt en is uiteindelijk toch een concurrent.

Het is koffiedik kijken wat er na de zomer van 2009 gebeurd. Task Force doet nu heel hoog op van de BioKaas van Beemsterkaas maar dat is er weer net één te veel. Die kaas moet zijn plek zoeken in de markt en dat gaat alleen maar ten koste van de andere verwerkers. Uiteindelijk kost dat de boeren geld.

#### **Hoe ziet u de ontwikkeling van Aurora in de toekomst?**

Harry: Wij zijn een echt familiebedrijf. De 4 kinderen werken in het bedrijf en ze hebben ambitie om het voort te zetten. Ondanks de verminderde afzet ziet wij met vertrouwen naar de toekomst. Onze eigen vaste groep boeren is voor ons zeer belangrijk. Daar zijn wij in de afgelopen hectische jaren wel achter gekomen. Onze boeren komen bijna allemaal uit de mooie Achterhoek en dat communiceren wij ook naar onze klanten.

#### **Wat wilt u van Natuurweide vragen?**

Harry: Ga de discussie aan om de melkaanvoer af te stemmen op de vraag om daarmee de prijs op een goed niveau te houden. Verwerkers mogen geen prijsafspraken maken maar boeren mogen wel aanbodafspraken maken met de verwerkers. Als de superhefving verdwijnt dan zal het nodig zijn om per leverancier grenzen te stellen aan het aanbod van melk. Als we een varkenscyclus in de zuivel willen voorkomen dan is Natuurweide de belangrijkste gesprekspartner. Wanneer wij dat samen doen dan is er kans van slagen voor het uitbetalen van een eerlijke prijs die in goede relatie staat tot de kostprijs.

*Sjoerd de Hoop*



## ***Vereniging De Natuurweide***

De Natuurweide is de vereniging van biologisch melkveehouders in Nederland.

Er zijn ca 300 biologisch melkveehouders waarvan er ca 230 lid zijn van De Natuurweide.

Vereniging De Natuurweide is de overkoepelende organisatie van de leveranciersverenigingen die aan Eco-mel/FrieslandCampina, Rouveen, Hoodammerkaas, Aurora en EkoHolland Melk op Maat rauwe melk leveren.

Het doel van De Natuurweide is het behartigen van alle belangen van biologisch melkveehouders. Speerpunten:

- Vasthouden aan het principe dat de kostprijs van biologische melk betaald moet worden.
- Streven naar een eigen onafhankelijke biologische melkprijs
- Prijsonderhandelingen van leveranciersverenigingen ondersteunen.
- Melkprijsvergelijkingen opstellen.
- Initiëren van relevant onderzoek voor de biologische melkveehouderij.
- Promotie van bio-zuivel naar consumenten.
- Aansturen van het Bedrijfsnetwerk Biologische Melkveehouderij

**De Natuurweidekrant** is het ledenblad van de Vereniging Natuurweide en verschijnt 4x per jaar

## ***Redactie Natuurweidekrant***

Simon Galema, Sjoerd de Hoop, Wichert Koopman, Kees van Zelderen, Kees van Veluw (eindredactie) en Me-tha van Bruggen (lay out)

Verder werkten aan dit nummer mee: Jan de Wit

## ***Adres Natuurweidekrant***

De Natuurweidekrant. Hoofdstraat 24, 3972 LA, Driebergen, tel: 0343-523860 fax: 0343-515611  
[info@denatuurweide.nl](mailto:info@denatuurweide.nl) - [www.denaatuurweide.nl](http://www.denaatuurweide.nl)

## ***Bestuur Natuurweide:***

<b>Voorzitter:</b>	Kees van Zelderen	tel: 06-33954124, e-mail: <a href="mailto:cvanzelderen@home.nl">cvanzelderen@home.nl</a>
<b>Secretaris:</b>	Max van Tilburg	tel: 0595-435144, e-mail: <a href="mailto:a.v.tilburg@kpnmail.nl">a.v.tilburg@kpnmail.nl</a>
<b>Penningmeester:</b>	Rienk Dekker	tel: 06-52583826, e-mail: <a href="mailto:rh.dekker@hetnet.nl">rh.dekker@hetnet.nl</a>
<b>Leden:</b>	Leen van der Graaf	tel: 0184 641300, e-mail: <a href="mailto:l.vandergraaf@kpnmail.nl">l.vandergraaf@kpnmail.nl</a>
	Harrie Janssen	tel: 0478-641825, e-mail: <a href="mailto:info@hazelbroekhoeve.nl">info@hazelbroekhoeve.nl</a>
	Chris Bomers	tel: 0544-461539, e-mail: <a href="mailto:ing_bomers@hotmail.com">ing_bomers@hotmail.com</a>
	Geartsje Postma	tel: 0515-579246, e-mail: <a href="mailto:siekopostma@hotmail.com">siekopostma@hotmail.com</a>
	Peter de Nooij	tel: 020-4965040, e-mail: <a href="mailto:peter@amstelland.demon.nl">peter@amstelland.demon.nl</a>

<b>Secretariaat</b>	Louis Bolk Instituut	tel: 0343-523860
	Rutger Amons	e-mail: <a href="mailto:info@denatuurweide.nl">info@denatuurweide.nl</a>

## ***Bedrijfsnetwerk Biologische Melkveehouderij:***

<b>Coördinatie</b>	Edith Finke	tel: 06-26518704, e-mail: <a href="mailto:e.j.finke@dlv.nl">e.j.finke@dlv.nl</a>
--------------------	-------------	--

