

Position Paper ten aanzien van ronde tafelgesprek
Donderdag 13 juni
Blok 3 Voedselinnovaties

Door Bart Grobben;

- voormalig melkveehouder,
- akkerbouwer
- mede oprichter van De Nieuwe Melkboer B.V.
-

Wat houdt de innovatie in?

De voedselinnovatie waar wij aan werken omvat meerder aspecten namelijk:

- Het telen van vlinderbloemige gewassen in Nederland (waaronder soja) voor de humane consumptie. We monitoren hierbij elk jaar welke lessen we kunnen trekken voor het volgende jaar om de teelt zonder chemische middelen kunnen blijven verbouwen. Vlinderbloemige gewassen behoeven geen bemesting (dus geen drijfmest of kunstmest). Vlinderbloemige gewassen onttrekken juist stikstof uit de lucht en leggen dit vast in de bodem en gebruiken dit tevens voor de opbouw van plantaardige eiwitten in de peulen. Het telen van vlinderbloemige gewassen dragen bij aan de biodiversiteit en kunnen worden geteeld als rustgewas.
- Het verwerken van de plantaardige eiwitten/ bonen tot een plantaardig zuivelalternatief. Het betreft hier nog een uniek proces waarbij wij in staat zijn om lokale eiwitgewassen in zijn geheel te verwerken tot een plantaardig alternatief voor yoghurt. De uniciteit en innovatie zit hem in van de volgende aspecten:
 - o 100% gebruik van lokale eiwitgewassen uit Nederland
 - o Geen gebruik van (zwaar) bewerkte grondstoffen zoals concentraten of isolaten
 - o Geen reststromen
 - o De ontwikkeling van een productielijn die past bij de lokale Nederlandse markt met lagere investeringskosten.

Aan de realisatie van welk doel/welke doelen draagt de innovatie bij? Hoe groot is de verwachte bijdrage (waar mogelijk gekwantificeerd)?

Deze innovatie draagt bij aan de eiwittransitie in Nederland en is een potentiële nieuwe inkomstenbron voor boeren. Tevens draagt deze innovatie bij aan het toegankelijk maken van lokale plantaardige zuivelalternatieven voor de consument/inwoners van Nederland.

Momenteel bestaat in Nederland ca. 7 % van de totale zuivelmarkt in Retail uit plantaardige zuivelalternatieven. Deze 7% is bijna volledig geïmporteerd uit het buitenland. Met deze innovatie beogen we dit aandeel weer op Nederlandse grond te telen en te verwerken (korte keten) en daarnaast mee te groeien met de verwachte groei in de dit product segment. Op deze manier kan deze innovatie bijdragen aan zowel de economische doelstellingen als wel milieudoelstellingen voor de agrarische sector.

Hoe staat het met de wetenschappelijke onderbouwing en juridische borging van de innovatie en welke concrete voorstellen heeft u om deze innovatie juridisch te borgen?

Over het verwerken van een de eiwitgewassen tot zuivelalternatieven is veel wetenschappelijk onderzoek gedaan en vaak ook publiekelijk toegankelijk. Recepturen laten zich lastig patenten. Hoogstens specifieke eigenschappen van het eindproduct. Desgewenst kan wel onderzocht worden of productielijn of specifieke aspecten daarvan gepatenteerd kunnen worden. Dat is mijns inziens wel kansrijk. Hier zal funding voor moeten worden gevonden.

Wat kost de innovatie en wat betekent dat voor de afnemer daarvan

Omdat het hier gaat om een innovatie die verweven door bijna een hele productieketen is verweven is het lastig hier een prijskaartje aan te hangen. Het gaat hier om telers die bereid moeten zijn om op een gedeelte van hun areaal eiwitgewassen te moeten telen. Een verwerker die deze gewassen moet verwerken tot een eindproduct die past binnen de wensen van de consument. Met de productie van een redelijke schaal zal de kostprijs van zuivelalternatieven al snel onder de prijs duiken van de kostprijs van plantaardige zuivel. Daarbij is er ruimte voor goede prijs voor de teler van het eiwitgewas. De consument/afnemer van plantaardige zuivelalternatieven zal uiteindelijk goedkoper uit zijn dan in de huidige situatie.

De grootste investeringen zitten hem in de productielijn zelf. Hiervan is er nu één ontwikkeld die op een goede manier in de eerste vraag kan voorzien. Opschaling van deze lijn zal de eerstvolgende en grootste investering zijn.