

Bayer ziet miljardenomzet in regeneratieve landbouw

New York – Bayer Crop Science ziet grote businesskansen in de wereldwijde omslag naar regeneratieve landbouw, waarin bodem- en plantgezondheid centraal staan. Met nieuwe activiteiten op het gebied van gewasvruchtbaarheid, biologische middelen, koolstoflandbouw, precisietechnieken, biobrandstoffen en digitalisering verwacht het bedrijf een verduubeling van de markten waar het opereert tot een waarde van € 200 miljoen.

Halverwege de jaren 2030 verwacht Bayer dat regeneratieve landbouw op meer dan 160 miljoen hectare plaatsvindt. Het bedrijf verwacht dat het de verkopen in deze markt kan opschrijven tot € 30 miljard per jaar. Dat meldt het concern na afloop van zijn jaarlijkse innovatietop, dinsdag in New York.

Op de boerderij van de toekomst zullen de terabytes aan data die van de akkers komen en de tonnen kooldioxide die er vastgelegd worden, even belangrijk worden voor de boer als de gewasopbrengsten, stelt Bayer. Het bedrijf ziet de eigen rol in de landbouw verder toenemen, dankzij forse investeringen in onderzoek en ont-



FOTO: BAYER

Short-stature corn, zoals Bayer het noemt, is een nieuwe maissoort met kortere stengels waardoor de mais minder kwetsbaar is voor harde wind.

wikkeling. Jaarlijks pompt Bayer € 2,6 miljard in innovatie, er werken 7.700 mensen aan. Het noemt zichzelf dan ook 'de krachtigste innovatiemachine die er is in deze markt'.

Rodrigo Santos, president van Bayer's Crop Science Division: "We verwachten dat met regeneratieve landbouw de voedselproductie en het boereninkomen toenemen, en dat de landbouw beter bestand wordt tegen

het veranderde klimaat terwijl tegelijk de natuur herstelt."

Bayer komt niet alleen met nieuwe (biologische) gewasbeschermingsmiddelen, maar ook met heel nieuwe teeltmethoden en gewasvarianten. Zo komt er een nieuwe maissoort met kortere stengels. Dat vermindert de kwetsbaarheid voor harde wind en vergemakkelijkt ziekte- en onkruidbeheersing.

Samen met een partner introduceert Bayer ook een geheel nieuw teeltsysteem waarbij een dekvruucht een product op zichzelf wordt. Het bestaat uit een veredelde vorm van het plantje Witte krodde (pennycress, *Thlaspi arvense*), dat onder de merknaam CoverCress op de markt komt als oliehoudend gewas. Het kan gezaaid worden tussen de rijen van een gewas, en na de oogst van het hoofdgewas zelf ook geoogst worden voor de productie van plantaardige olie. Zo ontstaat een biobrandstofgewas dat niet concurreert met voedselproductie, aldus Bayer.

Nog een andere innovatie is het inbrengen van stikstofbindende eigenschappen in gewassen. Dat vermindert de afhankelijkheid van kunstmest.

COLUMN
Esther Veen

Gezond, ... en inclusief

In mijn werk gaat het vaak over gezonde voeding en een gezonde voedselomgeving. Ook duurzaamheid is een term die vaak voorbijkomt. In verschillende projecten onderzoeken we hoe we kunnen bijdragen aan voedselomgevingen die stimuleren tot gezondere en duurzamere eetpatronen. Wat we echter wel eens vergeten, is dat voedsel zoveel meer is dan alleen iets waarmee je je lichaam van brandstof kunt voorzien. Het is ook een identiteit.

In Almere, waar ik werk, wonen relatief veel mensen met een migratieachtergrond. Ze zijn zelf in een ander land geboren, of hun vader en/of moeder is dat. Om te begrijpen wat voor hen de betekenis en het belang van voedsel is, hebben we vijftig mensen met een migratieachtergrond geïnterviewd. Een deel van hen is vanuit Latijns-Amerika, de Caraïben of Indonesië naar Almere gekomen. Andere respondenten zijn in Nederland geboren, maar hebben een vader en/of moeder met buitenlandse wortels. Wel wonen ze allemaal al langere tijd in Almere.

Wat de interviews ontegenzeggelijk duidelijk maken, is hoe waardevol het voor mensen met een migratieachtergrond is om voedsel uit het land van herkomst (of dat van hun ouders) te kunnen eten. Natuurlijk eten onze respondenten ook brood met hagel-slag, maar de gerechten 'van thuis' spelen een belangrijke

De voedselomgeving mag dan nog niet altijd erg gezond of duurzaam zijn, inclusief is die op veel plekken in ieder geval wel

rol bij verschillende religieuze en culturele festiviteiten. Ze komen bij feestdagen op tafel, worden gegeten als de hele familie samenkomt en zijn de spil van sociale gelegenheden. Op die manier helpt dit voedsel de etnische identiteit in stand te houden en het cultureel erfgoed over te dragen aan de volgende generatie.

Gelukkig komt uit het onderzoek ook naar voren dat bijna alle ingrediënten die mensen nodig hebben om deze gerechten te koken in Almere of daarbuiten goed te vinden zijn, en dat dit de laatste jaren bovendien veel makkelijker is geworden. De voedselomgeving mag dan nog niet altijd erg gezond of duurzaam zijn, inclusief is die op veel plekken in ieder geval wel. Dat biedt ook voor mensen zonder migratieachtergrond allerlei nieuwe smaken en gerechten.



Esther Veen, lector stedelijke voedselvraagstukken aan Aeres Hogeschool Almere

Danish Crown en Arla werken aan klimaatneutraal transport

Randers – Danish Crown en Arla Foods werken samen met logistieke dienstverleners DFDS en DSV aan een klimaatneutraal transportcorridor tussen Denemarken en het Verenigd Koninkrijk (VK). De ambitie is om producten van het vleesbedrijf en de zuivelonderneming naar consumenten in het VK te vervoeren zonder impact op het milieu.

Het VK is zowel voor Danish Crown als Arla een belangrijke afzetmarkt. Jaarlijks gaan grote volumes voeding via de Deense haven in Esbjerg naar Immingham aan de oostkust van Engeland en vervolgens verder naar de



Om te komen tot klimaatneutraal transport testen Danish Crown en Arla onder meer elektrische vrachtwagens.

Britse markt. Doel is deze transporten in 2030 klimaatneutraal te laten zijn.

De bedoeling is om steeds meer schakels in de transportketen te verduurzamen. Zo worden het gebruik van elektrische vrachtwagens, elektrische koeltrailers en de ontwikkeling van groene brandstoffen getest, gefaseerd ingevoerd en opgeschaald.

De vier bedrijven werkten afgelopen jaar aan de ontwikkeling van de transportcorridor en zijn nu klaar om een aantal proefprojecten te starten. Zo begint Danish Crown met het gebruik van elektrische vrachtwagens om varkens te verzamelen, terwijl DFDS en DSV een proefproject starten om het gebruik te testen van elektrische vrachtwagens en elektrische koeltrailers voor het transport van zuivel- en vleesproducten naar Esbjerg, en voor distributie in het VK.

DFDS en DSV exploiteren deze vrachtroute al jaren en willen de klimaatimpact verminderen en op termijn verwijderen.

Toch geen faillissement voor The Meatless Farm

Amsterdam – Hoewel het einde nabij leek, is The Meatless Farm voor € 12 miljoen overgenomen door het Britse VFC Foods. Hiermee lijkt het bedrijf gered te zijn van faillissement.

Met de overname lijken de problemen voor de eveneens Britse vleesvervangerproducent geweken te zijn. Het merk The Meatless Farm zal gehandhaafd blijven en VFC Foods zegt dat de overname zorgt voor een diverser portfolio voor het bedrijf. VFC Foods verkoopt enkel kipvervangers en voegt met de overname van The Meatless Farm varkens- en rundvleesvervangers toe aan het assortiment.

Oprichter Morten Toft Bech liet drie weken geleden in een verklaring weten dat het bedrijf ruim 10 miljoen Britse pond nodig had om de lange-termijndoelstellingen voor winstgevendheid veilig te stellen. Hij sprak over een moeilijke situatie en een krappe cashflow.

'Vergoeding per vleesvarken met staart moet tussen € 10 tot € 31 liggen'

Door Anne-Marie van der Linde

De vergoeding per afgeleverd vleesvarken met een staart en in goede conditie, moet tussen € 10 en € 31 liggen, stelt Wageningen Economic Research (WER). Die zou alle kosten dekken die varkenshouders moeten maken om varkens met lange staarten te houden. De berekening is uitgevoerd in opdracht van de Coalitie Vitale Varkenshouderij (CoViVa) en werd maandagavond tijdens een webinar gepresenteerd.

Bedrijfsituatie

De spreiding in de vergoeding wordt volgens Robert Hoste, econoom varkensproductie bij WER, veroorzaakt door de grote verschillen tussen de uitgangspunten van bedrijven. Een bedrijf dat al volgens het Beter Leven-keurmerk met 1 ster werkt, zal minder inspanningen hoeven te doen

Varkenshouders maken extra kosten bij het afleveren van varkens met een krulstaart. De vergoeding die ze nodig hebben ligt tussen € 10 en € 31 per afgeleverd varken. Dat stelt Wageningen Economic Research.

dan bedrijven met varkens op 0,8 vierkante meter of biggen op kunststof roosters.

De te maken kosten lopen uiteen van € 9 tot € 26 per afgeleverd varken. Om tot die kosten te komen deelde WER varkenshouders in drie types in. Type A-bedrijven zijn technisch niet meer up-to-date met vleesvarkens op 0,8 vierkante meter en biggen op kunststof roosters en onvoldoende vreet- en drinkplaatsen.

Type C-bedrijven zijn up-to-date en werken volgens de eisen van Beter Leven met vleesvarkens op 1 vierkante meter, gespeende biggen op 0,4 vierkante meter en permanente hokverrijking. Type B-bedrijven zitten hier tussenin. Een Type A-zeugenbedrijf zal circa € 10,50 per big voor stalaanpassingen, arbeid en overige kosten moeten maken. Voor een vleesvarkensbedrijf is dat € 15,70. Een Type C-zeugenbedrijf zal € 3,50 per big aan kosten hebben, een Type C-vleesvarkensbedrijf komt op € 5,30 aan kosten.

Overgangperiode

Bovenop de jaarlijkse kosten komt in de overgang naar varkens met lange staarten nog € 3 per afgeleverd varken aan leergeld. Dit geld is nodig omdat er in beginsel meer bijtincidenten zijn en de kosten daarvan gedeelt moeten worden.



FOTO: HENK RISWICK

De kosten voor varkens met lange staarten zijn afhankelijk van de staat van het bedrijf.

De berekende vergoeding komt volgens Stan Quinten, managing director bij Meat Friends, overeen met de € 10 die Best Star Meat nu al betaalt voor een intacte staart. Deze vergoeding kan Best Star Meat verrekenen met supermarkten, waar 50% van het varkensvlees wordt afgezet. Quinten gaf aan dat het belangrijk is om restaurants en foodservice erbij te betrekken, omdat daar ook een groot deel van de afzet ligt. Deze marktpartijen overtuigen van het be-

lang van lange staarten, blijkt niet eenvoudig.

Wat de Producentenorganisatie Varkenshouderij betreft, moet de vergoeding uit de markt komen en dus door de consument worden betaald. Vanuit het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel gaf Jennifer Muller, manager duurzaamheid, aan dat supermarkten achter de dierwelzijnsambities staan. De retail wil de lange staart opnemen in langetermijnsamenwerkingen en afspraken maken met leveranciers. Op de vraag hoe de retail zich conformeert aan verdere duurzaamheidseisen, gaf Muller aan dat de inzet hiervoor groeit.

Hoge standaarden

De trend is dat er meer Nederlandse producten met hogere standaarden komen. Volgens Hoste zal er meer Europese samenwerking moeten komen op dit vlak, om te voorkomen dat Nederlands varkensvlees zich uit de Europese markt prijst. Quinten onderschrijft dit: "Vooral buiten de EU wordt het verkopen van duurder varkensvlees vanwege meer dierwelzijn een grote uitdaging."