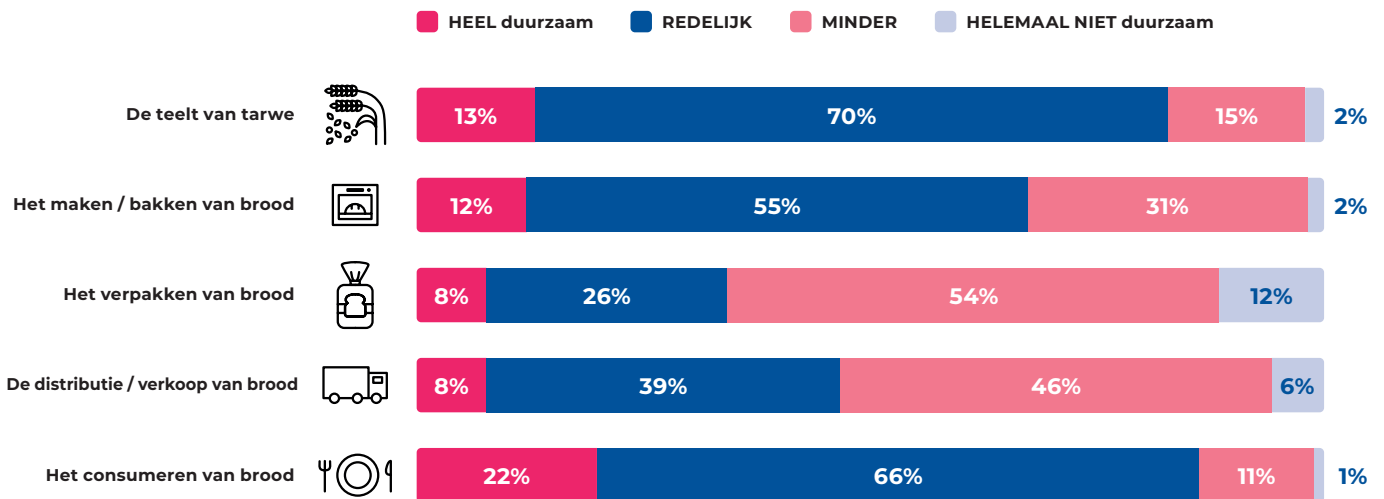


Factsheet graanteelt

Het meeste Nederlands brood komt van tarwe uit andere Europese landen. Veel van het graan is niet traceerbaar tot de boer. Daardoor is er beperkt zicht op de kwaliteit en de ecologische voetafdruk ervan. De consument vindt duurzame teelt belangrijk, de wetenschap ziet mogelijkheden tot verduurzaming en de praktijk laat zien dat er op dat terrein kansen zijn. Kansen die verschillende bakkers al omzetten in succes.

Wat weet de consument?

De Nederlandse consument ziet de teelt van tarwe als een van de meest duurzame aspecten van brood. Opvallend, omdat onderzoek laat zien dat van alle schakels in de broodketen juist de teelt de grootste ecologische voetafdruk heeft. Van de consumenten geeft 47% aan niet altijd voldoende informatie over de duurzaamheid van brood te krijgen.



Cosumentenonderzoek B2Sense i.o.v. NBC, 2022

Wat wil de consument?

Consumenten geven aan dat zij meer informatie willen krijgen over de duurzaamheid van de tarweteelt, net als over het bakken, het verpakken, het distribueren en het consumeren van brood. Van de consumenten zegt 28% bereid te zijn om meer te betalen voor brood dat met zekerheid duurzaam is. Kijkend naar de teelt ziet de consument als belangrijkste verduurzaming het gebruik van geen of minder pesticiden (36%) en het bevorderen van biodiversiteit (18%). Het gebruik van geen of minder kunstmest (10%) en een lokale herkomst (11%) scoren lager.

Wat zijn de feiten?

WETENSCHAP

Om de bakkerijsector en daarmee brood als product verder te verduurzamen, zijn er drie terreinen aan te wijzen waar vooral kansen liggen. Deze hotspots zijn de graanteelt, het bakproces en het tegengaan van verspilling. Het zetten van duurzame stappen op deze vlakken onderstreept en versterkt het duurzame imago van brood.

De Europese tarweteelt is efficiënt, maar belastend voor bodem, klimaat en biodiversiteit. Onder meer door het gebruik van kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen, het gebruik van zware machines en monocultuur: steeds hetzelfde gewas op hetzelfde stuk land. Door jarenlange eenzijdige veredelingsprogramma's kent de tarwe bovendien minder genetische diversiteit. Hierdoor is de tarwe te weinig weerbaar, bijvoorbeeld tegen de effecten van klimaatverandering.

De teelt van tarwe is onder meer te verduurzamen door het verminderen van kunstmestgebruik. Precisielandbouw, minder grondroering en planten of compost als vaste bodembedekkers kunnen de behoefte aan kunstmest flink verlagen. Daarnaast schuilt een oplossing in het stimuleren van genetische diversiteit. Bijvoorbeeld door mengteelt, veredeling of het herstel van oude tarwerassen. Omdat de effecten zeer afhankelijk zijn van de plaatselijke context adviseren experts niet één specifiek landbouwsysteem, maar sturing op concrete resultaten zoals soortenrijkdom, bodemgezondheid en CO₂-uitstoot.

PRAKTIJK

Brood van duurzame Nederlandse tarwe biedt kansen voor boeren, bakkers en retailers. De transparantie van een Nederlandse keten geeft ze grip op verduurzaming en een onderscheidend product. De bakker heeft als centrale speler ook een goede positie om op te treden als ketenregisseur voor duurzame verandering in de broodketen: een spilfunctie te midden van leveranciers, boeren, retailers en consumenten. Voor die verduurzaming laat de praktijk een aantal belangrijke randvoorwaarden zien:

- Het belang om bij elk initiatief in de keten de consument als uitgangspunt te nemen. En om te bepalen hoe je die consument meeneemt in de transitie.
- Commitment en langetermijnafspraken in de hele keten.
- Totale transparantie over het verdienvermogen van iedere speler in de keten.
- Minder focus op opbrengst per hectare en meer op bakwaarde, smaak, kwaliteit en samenstelling.
- Betere en snellere methodieken om de kwaliteit van duurzaam geteelde tarwe te bepalen en de teelt en logistiek hierop in te richten.
- Het omarmen van diversiteit i.p.v. standaardisatie; zowel op de akker als bij de bakker.
- Het gebruik van melangers en enzymtechnologie om eventuele grote schommelingen in kwaliteit op te vangen.
- Een realistisch model: een stapsgewijze aanpak richting een gezamenlijk doel.

Wat werkt in de praktijk?



GraanGeluk

Stichting GraanGeluk is een initiatief in Wageningen/Velp dat een voorbeeld wil zijn voor duurzame teelt. Niet de zoveelste akker waar snijmais staat, maar een akker waar zowel mens als dier van eten. Een voorbeeldakker met historische granen én puur inheemse flora. Met lokaal graan waar lokale brouwers en bakkers bijzonder brood en bier van maken.

"Ik wil terug naar de kern van mijn ambacht en weer van oogst tot oogst bakken met meel waar ik de herkomst van ken. Ik wil met graan uit deze regio lekker brood maken voor klanten uit deze regio."

Tom van Otterloo – Bakkerij Tom van Otterloo



Bakkerij Fuite

Bakkerij Fuite bestaat al 95 jaar en heeft de ambitie om de duurzaamste bakkerij van de wereld te worden. Onder andere door processen te optimaliseren, door retourbrood een tweede leven te geven en door te kiezen voor de juiste grondstoffen.

"We werken al jarenlang met een leverancier van bloem en meel uit Noord-Duitsland. Die persoonlijke relatie zorgt voor transparantie en open communicatie. Dat geeft ons de mogelijkheid om langetermijnafspraken te maken en gezamenlijk te investeren in een duurzame toekomst."

Klaas Fuite – Bakkerij Fuite

Wat kun je zelf doen?



Bied je klanten (meer) brood met een van de **ecologische topkeurmerken***, die bewijzen dat het bijvoorbeeld biologisch of klimaatneutraal is.

**Gebruik de [Keurmerkenwijzer van Milieu Centraal](#).*

Laat je inspireren door bestaande keteninitiatieven voor duurzame teelt zoals [Nedertarwe](#), [De Graanrepubliek](#), [Het Graanschap](#) en het project [Nederlandse baktarwe](#). En haak aan waar mogelijk.

Bevraag je meelleverancier*, betrek je belangrijkste of meest vooruitstrevende klant en ken de wensen van de consument. Grijp daarmee de regie in de keten en word een deskundige sparringpartner voor duurzame innovatie in het broodschap.

**Gebruik bijvoorbeeld de KPI's uit de [BiodiversiteitsMonitor Akkerbouw](#) om gerichte vragen te stellen over duurzame teelt.*

LEES ALLE FACTSHEETS OVER BROOD & DUURZAAMHEID

Duurzaamheid is een veelgehoord, maar ook een veelomvattend begrip. Bij duurzaam voedsel draait het om allerlei aspecten: van herkomst tot samenstelling en van voedingswaarde tot CO₂-voetafdruk. Brood en vooral volkorenbrood scoort goed op duurzaamheid.

Bakkers én de rest van de broodketen kunnen die duurzame kracht van brood verder vergroten. Op het terrein van de graanteelt, het bakproces en verspilling liggen kansen voor de toekomst. Kansen die het duurzaam imago van brood verder versterken. Vier factsheets over deze onderwerpen geven ambitieuze bakkers actuele informatie en praktische tips. Lees ze alle vier!

