

HET GRAANSCHAP REALISEERT EEN TRANSPARANTE GRAANKETEN VOOR GOED BROOD VAN BIOLOGISCH GRAAN UIT NEDERLAND

Dat Nederlands brood doorgaans niet van Nederlands graan wordt gemaakt, is algemeen bekend. Voor Het Graanschap acht jaar terug al de reden om daar verandering in te brengen door een nieuw ketensysteem op te zetten waarin alle schakels transparant samenwerken en een eerlijke boterham verdienen. Mét de overtuiging dat de toekomst van brood ligt bij graan van een gezonde bodem. Wat begon als een klein initiatief in 2017 is inmiddels uitgegroeid tot een landelijke beweging met één doel: heerlijk brood van eigen bodem, met respect voor mens en natuur.

Het Graanschap is acht jaar geleden opgericht door ondernemer-bakker Johan Pater, boer Arjen Verschure, bakker Alice den Boer en innovator Eva Jansen. Johan wilde meer transparantie over wat er precies in zijn meel zat en Arjen zocht naar een toekomstbestendige manier van boeren. Transparantie, milieu-impact en een eerlijk verdienmodel staan aan de basis van Het Graanschap. Ze gingen zelf aan de slag met telen en malen onder het motto 'Go with the grain': respect voor wat de grond en het graan te bieden hebben en er alles uithalen voor het lekkerste brood. Een paar jaar later stond er een korte graanketen in eigen beheer: van akker tot de kleinste bakkerij van Nederland. Sinds 2022 maakt Het Graanschap meel en bloem voor bakkers die er de heerlijk biologisch desembrood van maken. Door de toenemende vraag zijn ze opgeschaald met tal van boeren en een grotere molen. Op dat punt heeft een aantal nieuwe generatie ondernemers zich aangesloten bij Het Graanschap om door te kunnen groeien.



De nieuwe generatie ondernemers wordt gevormd door Renee Pater, Jarco Pars, Jan Donker en Eva Jansen. Renee is vierde generatie bakkersdochter bij Koninklijke Amarant Bakkers. Jarco staat aan het roer van Poldergraan in Biddinghuizen. Gespecialiseerd in de handel van lokale granen, coördineren zij de teelt en slaan het graan op. Jan Donker leidt maalderij BD graan in Middenmeer waar het graan op steen vermalen wordt. Eva Jansen runt inmiddels Incubaker, een innovatieburo voor de bakkerijsector. Samen bouwen zij met de aangesloten boeren een eigen ketensysteem voor biologisch bakgraan uit Nederland. "In deze ketensamenwerking heeft iedereen een stem: de boer, de molenaar en de bakker. Daarmee creëren we meerwaarde door de hele keten heen, tot aan de consument", geeft Renee aan.

2.100 ton Nederlands biologisch graan

Wat begon aan de keukentafel is inmiddels uitgegroeid tot een volwassen netwerk van meer dan vijftig boeren verspreid over negen provincies. Samen leverde dat afgelopen jaar ruim 2100 ton biologisch graan op, geschikt voor het bakken van hoogwaardig brood. "Het is bijzonder om te zien dat iets wat ooit een idee op papier was, nu een initiatief is waar iedereen in de keten beter van wordt", zegt Eva.

Ook bij Amarant zien ze de impact van deze opschaling: waar het aandeel meel en bloem van Het Graanschap daar in het begin maar een half procent was, is dat nu al vijf procent van het totale verbruik aan graan. Renee: "Het laat zien dat lokaal en biologisch niet langer niche zijn: het is de toekomst. Een toekomst die gericht is op het koesteren van de bodem, wat zo nodig is om er goed en vitaal graan van af te kunnen blijven halen."

Animo onder boeren groeit

Met Poldergraan aan boord, weet Het Graanschap steeds meer biologische boeren te bereiken met haar initiatief. "Onze missie is om boeren te helpen financiële meerwaarde te halen uit biologisch graan van eigen bodem", vertelt Jarco Pars. "We zijn er voor telers tijdens het groeiseizoen, adviseren over rassenkeuze en zorgen voor hoogwaardige opslag. Zo wordt het voor boeren aantrekkelijker om biologisch graan te telen als rustgewas."

De groei gaat niet zonder uitdagingen. Klimaat en teeltomstandigheden blijven bepalend voor de kwaliteit van het graan. "Vorig jaar was er een mindere oogst, dit jaar een hele goede", zegt Jarco. "We weten dat het beste graan van de beste grond komt, dus moeten we er samen voor zorgen dat we die randvoorwaarde realiseren."

Poldergraan merkt dat telers goed uit de voeten kunnen met de prijs, maar vooral dat ze enthousiast worden door de concrete bestemming van het graan. "Ze hebben goed zicht op hoe hun graan verwerkt wordt en dat er wordt getrokken aan meer afzet van biologisch graan. Dat is positief voor de toekomst", aldus Jarco.

Transparantie de sleutel tot vertrouwen

Binnen Het Graanschap weten ze inmiddels dat de kracht van de samenwerking zit in transparantie: weten waar het graan vandaan komt, hoe het is geteeld, verwerkt en verwaard wordt. Maar ook wat de milieu-impact is op bijvoorbeeld de bodem, biodiversiteit en co2 uitstoot. "Die openheid creëert vertrouwen", aldus Eva. "Niet alleen bij boeren en bakkers, maar ook bij consumenten."

Ook de retail ziet de waarde van dit keteninitiatief: Albert Heijn verkoopt onder Liefde & Passie een biologisch desembrood dat gemaakt is met meel en bloem van Het Graanschap. "Dat is een belangrijke mijlpaal die bewijst dat de korte keten ook op landelijke schaal kan werken", aldus Renee. "Onlangs is dit brood genomineerd voor Beste Product van het Jaar: de bekroning van een ketensamenwerking waar iedereen van profiteert tot aan de consument."

Go with the grain

Aan het meel wordt niks toegevoegd: go with the grain. Dat vraagt ook om aanpassingsvermogen van afnemers, de bakkerijen. Zo is tijd een ingrediënt dat extra wordt toegevoegd voor een goede deegstructuur en smaak. Renee: "Go with the grain betekent dat je het productieproces zo goed mogelijk afstemt op wat het graan nodig heeft om tot het mooiste brood te komen. Niets binnen Het Graanschap is een gegeven, met elkaar kijken we hoe we van de korrel tot het beste brood komen in de bakkerij. De mindset en de flexibiliteit van iedereen maakt dat er ook heel veel mogelijk is. Alle kennis die we daarbij opdoen, nemen we mee naar het volgende seizoen en onze klanten weten steeds beter hoe ze bij kunnen sturen."

De toekomst van biologisch

"We staan pas aan het begin, maar hebben tegelijkertijd wel bewezen dat een volledig Nederlandse, biologische broodketen mogelijk én schaalbaar is", volgens Eva. De ambitie voor de komende jaren is helder: groeien in biologisch graan van dichtbij voor lekker en eerlijk brood met impact. Jarco vat het als volgt samen: "We laten zien dat biologisch en lokaal niet betekent: klein en kwetsbaar, maar: sterk, transparant en toekomstbestendig. Dat sterkt ons allemaal in de gedachte dat we de juiste keuzes hebben gemaakt én dat we op de goede weg zijn."

Meer informatie: www.hetgraanschap.nl