



Pluimvee met smaak

Samen ontwerpen aan integraal duurzame vleespluimveeproductie

Een integraal duurzaam systeem voor vleespluimvee. Met een hoge standaard voor dierenwelzijn, gezonde dieren, een (nog) kleiner milieubeslag en een gezond economisch fundament. Is dat mogelijk? Het project *Pluimvee met smaak* denkt van wel. Denk en ontwerp mee!

Integraal duurzame veehouderij in 2023. Daarnaar streeft de Nederlandse overheid, evenals belangrijke organisaties in de veehouderij, die de Uitvoeringsagenda Duurzame Veehouderij hebben ondertekend. Veehouderij dus, met een minimaal milieubeslag, uitstekend dierenwelzijn, gezonde dieren, goede arbeidsomstandigheden en –niet onbelangrijk– een houdbaar rendement.

Is het ook mogelijk om pluimveevlees te produceren op een integraal duurzame manier? Het project *Pluimveevlees met smaak* van Wageningen UR Livestock Research onderzoekt die vraag. Niet alleen vanachter het bureau, maar samen met betrokkenen in de sector, op een ontwerpende manier.

In deze flyer beschrijven we het project, en de kansen die we zien voor integrale verduurzaming. We nodigen u uit om actief bij te dragen.

Hoezo niet duurzaam?

Kip is een stuk milieuvriendelijker dan andere soorten vlees. Dat komt vooral door de hoge efficiëntie in de omzetting van plantaardig voer in vlees. Dat voordeel is in de huidige systemen echter direct verbonden met een belangrijk nadeel: de vleeskuikens groeien zo snel dat ze fysiek niet meer in staat zijn om hun natuurlijke gedrag te vertonen. Het dierenwelzijn komt mede daardoor in het gedrang.

Daarnaast zijn er nog tal van andere uitdagingen voor een integraal duurzame pluimveevleesproductie, zoals fijnstof, stikstofverliezen, antibiotica & ESBL's, vangen & slachten, gebrekkige samenwerking in de keten en –niet in de laatste plaats– een sterke druk op de kostprijs. In een eerdere sessie met sectorpartijen zijn veel van deze uitdagingen al gezamenlijk benoemd.



© Ontwerpen voor Systeeminnovatie
– springplank naar een duurzame veehouderij.
www.duurzameveehouderij.wur.nl

Pluimvee met Smaak wordt gefinancierd door het Ministerie van LNV en wordt uitgevoerd binnen het Beleidsondersteunend onderzoek (LNV-programma BO-07-009-014)

Pluimvee met Smaak wordt getrokken door Bram Bos (projectleider) en Arni Janssen, en wordt inhoudelijk ondersteund door Ferry Leenstra en Peter Groot Koerkamp.

Meer informatie: Arni Janssen (0320-237205, info.pluimveemetsmaak@wur.nl).



Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Kansen voor verduurzaming

In het project *Pluimveevlees met smaak* willen we hoog inzetten, hoger dan huidige initiatieven, zoals bv. Volwaard. We willen kijken of een houderijsysteem én verwerkende keten mogelijk is, waarin het dierenwelzijn buiten kijf staat, de dieren gezond blijven zonder antibiotica, het milieubeslag nog minder is dan nu, én waarmee tegelijkertijd een duurzaam rendement kan worden gehaald. Een smaakvol integraal duurzaam systeem dus.

Dat is een lastige, maar geen onmogelijke opgave. De ervaring leert, dat een reeks van uitdagingen beter in samenhang kan worden opgelost, dan één voor één. En dat sommige oplossingen een meervoudig effect hebben of elkaar juist versterken.

Bijvoorbeeld: als vleeskippen fysiek in staat zijn om op stok te gaan, wordt het dagelijkse management van de bodem ook een stuk makkelijker. Fijnstofreductie, mineralenmanagement en dierenwelzijn kunnen dan hand in hand gaan. Brede duurzaamheid zonder bijmaak dus. Vandaar de naam van het project: *Pluimvee met smaak*.

Herontwerpen

Als we die kansen willen benutten volstaat het niet om kleine aanpassingen op onze huidige systemen te ontwikkelen. Een grondiger *herontwerp* is nodig, waarbij zowel de kip zelf, als het houderijsysteem, de markt en de keten eromheen tegen het licht worden gehouden.

Samen ontwerpen

Het ontwerpen van een integraal duurzaam systeem voor vleespluimvee doen we zoveel mogelijk samen met vindingrijke voorlopers van binnen en buiten de sector. Alleen zo ontstaat een vloeiende beweging van de tekentafel naar de praktijk.

Samen ontwerpen doen we in een aantal ontwerpatelierijen in de tweede helft van 2010. De ontwerpatelierijen beslaan steeds twee of drie volle dagen. Die tijd is nodig om met elkaar één taal te leren spreken, en samen te ontdekken waar de doorbraken zitten die we nodig hebben. Dat is hard werken, maar ook enorm inspirerend.

Ontwerpt u mee?

Meedoen aan de ontwerpatelierijen kost dus inspanning en tijd, maar het levert ook veel op: nieuwe ideeën, nieuwe contacten, en een nieuwe kijk op de (on)mogelijkheden van innovatie in de pluimveesector. Als de uitdaging van integrale duurzaamheid u aanspreekt, is deelname dus zeker geen verloren tijd.

Het aantal deelnemers is echter beperkt. Bovendien zoeken we naar een goede mix van mensen. Reageer dus snel en laat uw belangstelling blijken. Stuur een email met uw gegevens en een korte motivatie naar: info.pluimveemetsmaak@wur.nl. U kunt ook aangeven dat u alleen op de hoogte wilt worden gehouden.

Over het project *Pluimvee met smaak*

Het project *Pluimvee met smaak* wordt uitgevoerd door Wageningen UR Livestock Research in opdracht van het Ministerie van LNV. Het project is één van de herontwerptrajecten voor de veehouderij die onder de titel 'Ontwerpen voor Systeeminnovatie' worden uitgevoerd. Eerdere projecten waarmee ervaring is opgedaan zijn: Comfort Class, Houden van Hennen, Kracht van Koeien en Varkansen. Meer informatie vindt u op: <http://www.duurzameveehouderij.wur.nl/>