



‘Meer inzetten op gezondheid’

Irene van de Voort uit Lunteren is op 16 april 2014 gekozen tot nieuwe voorzitter van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ). Ze zal niet een heel andere koers gaan varen dan haar voorgangster, maar denkt wel dat de BBZ meer kan inzetten op gezondheidsvoordelen van kaas en andere zuivel.

HENK TEN HAVE

Irene van de Voort is blij met haar nieuwe emplooi. Ze heeft al een aantal vergaderingen en bijeenkomsten als BBZ-voorzitter bijgewoond. “De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders is echt een leuke club waar ik me graag voor inzet”, vertelt ze aan de keukentafel in Lunteren. Irene komt uit het Westland waar haar ouders een glastuinbouwbedrijf hadden met teelt van tomaten, paprika’s en strelitzia’s. Ze studeerde Milieuhygiëne aan Wageningen Universiteit. Na haar studie werkte ze bij Nieuwland Advies en Agro Eco. Toen ze trouwde met melkveehouder en kaasmaker Jan Dirk van de Voort, ging ze meewerken op de boerderij. Jan Dirk en Irene houden 85 Jersey-koeien. Bij de boerderij, met de naam De Grootte Voort, hoort een huiskavel van 32 hectare, daarnaast wordt 11 hectare gepacht. Alle melk gaat in de kaas die onder het merk Remeker wordt verkocht. De kaas wordt op de eigen boerderij opgelegd en rechtstreeks afgezet aan kaasspecialisten, biologische groothandels, winkels in Duitsland en België en via de eigen boerderijwinkel. De wei gaat naar de koeien en het jongvee. Op De Grootte Voort wordt ook ghee (geklaarde boter of boterolie) gemaakt en in potten verkocht.

Waarom wilde je voorzitter van de BBZ worden?

“Op de eerste plaats heb ik er nu tijd voor, doordat twee kinderen van Jan Dirk nu in het bedrijf werken. Ook vind ik het fijn om mijn eigen werk te hebben. Het leuke aan de BBZ is dat het een open vereniging is met een eigen ledenvergadering. Ik heb overigens altijd al bestuurswerk gedaan, onder andere bij het CDA, LTO en Biohuis. Op 27 maart ben ik als raadslid geïnstalleerd voor het CDA in de gemeente Ede. Ik heb nu dus twee banen van 20 uur. Superleuk! Op het bedrijf thuis heb ik nog twee melkbeurten en een voerbeurt, maar voor mijn zaterdagbak heb ik personeel aangenomen.”

Heb je al een idee hoe je je rol als voorzitter gaat vervullen? Wat is jouw koers, waar wil je op inzetten?

“De BBZ moet een echte belangenbehartiger zijn op het gebied van markt, regelgeving en onderzoek en vak kennis. Op deze gebieden moet de BBZ een duidelijke visie hebben. Ik denk dat een nieuwe visie nodig is. We zijn nu meegelift op de toekomstvisie van LTO, maar die is volgens mij te algemeen voor de boerderijzuivelsector. Het BBZ-bestuur moet de visie ophalen bij en opstellen samen met de leden. Ik zou het niet gek vinden om een tweede algemene ledenvergadering te hou-

den in het najaar waar onderwerpen verder uitgediept worden, zoals een visie, en waar ook gestemd wordt over dingen. Ik ben ook een voorstander van meer onderzoek, bijvoorbeeld naar gezondheidsvoordelen van kaas. Of die kaas rauw of lauwwarm is, maakt mij niet uit, ze zitten allebei in de goede hoek. Ook meer onderzoek naar controlemethodes zou goed zijn. Probleem is wel dat met het verdwijnen van het Productschap Zuivel er niet automatisch geld is voor financiering van onderzoek.”

Hoe zie jij de toekomst van de boerderijzuivelsector? Welke kansen liggen er en zie je ook bedreigingen?

“Een kans is het ambachtelijke van boerenkaas, kaas van de boerderij en boerderijzuivel. Dat kunnen we nog veel meer onder de aandacht brengen. Bodem, ras en rantsoen komen terug in de kaas en zuivel. Elk product heeft zijn eigen karakteristieke smaak. Het zijn stuk voor stuk mooie producten. Een andere kans is dat verzadigd vet weer mag, dat kaas en andere zuivel gezondheidsvoordelen hebben. Dit is ook een van de onderwerpen op het EU-congres op 7 november. Verder lijkt het mij goed om meer samen te werken met andere belangenbehartigers, bijvoorbeeld de Nederlandse Vakbond Varkenshouders (NVV), waar Ingrid Jansen sinds kort aan het roer staat. Samen kunnen we ambachtelijke verdienmodellen ontwikkelen. De listeria-bacterie blijft een bedreiging voor onze sector. Belangrijk is dat we schoon en hygiënisch blijven werken. Daarnaast wordt er nog veel met voedsel gefraudeerd. De overheid pakt voedselauthenticiteit nog niet goed op. Er zijn al controlemethodes waarmee producten van elkaar zijn te onderscheiden, bijvoorbeeld weidemelk van niet-weidemelk en Rondeleieren van scharreleieren. Daarmee kun je de consument zekerheid bieden over wat hij koopt.”