

GOED GEBOERD

EEN PORTIE LANDBOUW OP JE BORD

Gemeenschappelijk
Landbouwbeleid

50
jaar



Landbouw
en Visserij



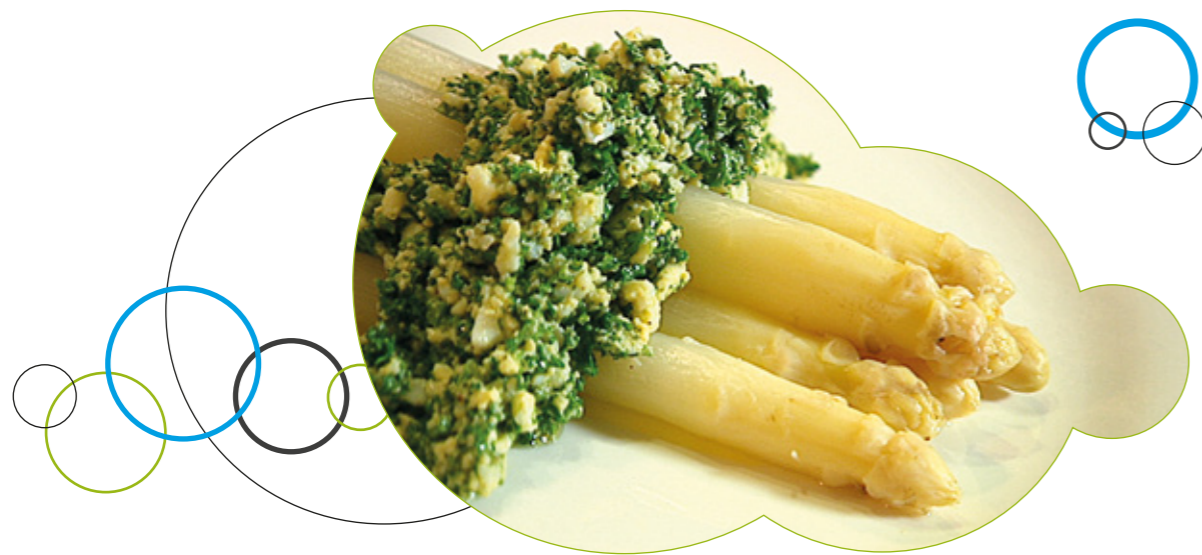
Voedsel is een basisbehoefte: zonder eten kan een mens niet overleven.

Net omdat voedsel zo essentieel is, is de beschikbaarheid ervan altijd stof voor discussie geweest. En tot op vandaag blijft deze discussie actueel. Omstreeks 1900 besteedde een modale Vlaming net geen 60 procent van zijn budget aan voeding en moesten er wereldwijd 1,6 miljard monden gevoed worden. Nu zijn we met 7 miljard mensen op de wereld en besteedt de Vlaming nog slechts 13 procent van zijn budget aan voeding. Toch horen we ook nu heel wat protest wanneer de prijzen van levensmiddelen stijgen. En tegen 2050 zal de wereldpopulatie tot 9 miljard zijn aangegroeid. Dit verhaal kan niet los worden gekoppeld van de landbouwsector. Beschikt de landbouw over voldoende groeimarge om deze vraag in te vullen? En zullen ook toekomstige generaties genoeg grondstoffen vinden om in hun behoeften te voorzien?

Redenen genoeg om wat dieper in te gaan op de rol van landbouw in verleden, heden en toekomst. Landbouw is geen economische sector als een andere, want werken met levend materiaal op het ritme van de seizoenen maakt het niet evident om te beantwoorden aan een veranderende marktvraag en de evoluerende eisen van de consument. Er moet rekening worden gehouden met de productiecycli in de veehouderij, met vruchtafwisseling en milieu- en weersomstandigheden. Daarbij komen nog eens klimatologische risico's en het gevaar dat dier- en plantenziekten de opbrengsten aantasten. Inspelen op al deze wisselende omstandigheden is iedere dag opnieuw een uitdaging voor de sector.

Ook het koopgedrag van de consument is geen constante. Vooraleer een landbouwer zich heeft aangepast aan een nieuwe vraag, kan de markt er alweer helemaal anders uitzien. Toch is de landbouwer voor de prijs die hij krijgt voor zijn producten afhankelijk van die markt. De prijs van voedingsmiddelen wordt bepaald door vraag en aanbod en vaak slaagt de individuele landbouwer er niet in zijn productiekosten door te rekenen.

Een sterk en ondersteunend beleid is dus nodig. Daartoe werd op Europees niveau het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) in het leven geroepen. In 2012 bestaat het GLB 50 jaar. De ideale aanleiding om hier even bij stil te staan.



De asperge is een typisch Vlaamse groente. In het begin van de twintigste eeuw ontpopte Mechelen en de brede regio op de grens tussen de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant zich tot het hart van de aspergeteelt. Vandaag speelt ook de streek rond Kinrooi in Noord-Limburg een grote rol in de aanvoer. Belangrijke stappen voorwaarts werden gezet met de professionalisering en schaalvergroting van de aspergebedrijven. Of het nu “op zijn Vlaams” is of in soep, naar “het seizoen” wordt door de liefhebbers elk jaar reikhalzend uitgekeken.

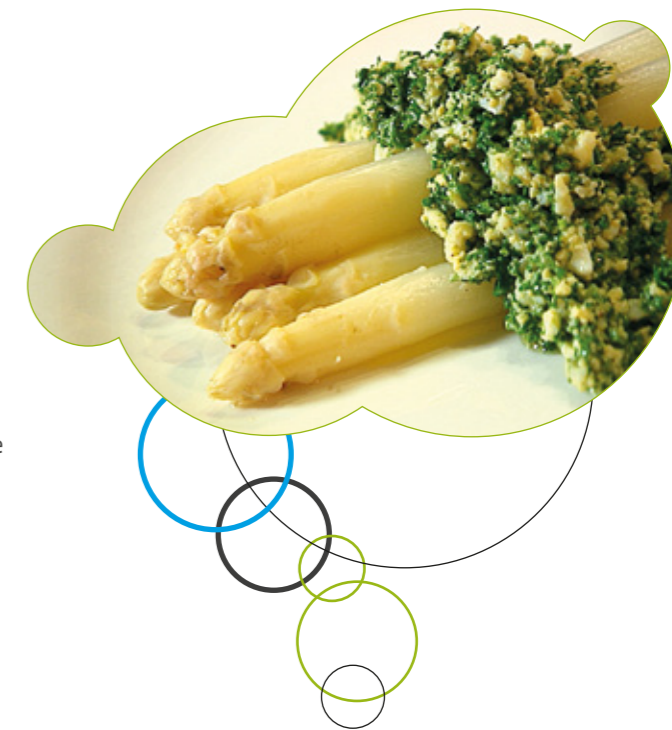
ASPERGES OP ZIJN VLAAMS (4 PERS.)

- 24 grote witte asperges
- 4 hardgekookte eieren
- 1/2 bot verse peterselie
- 150 g ongezouten hoeveboter
- vers geraspte nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze:

- Schil de asperges en breek het houtiger uiteinde af. Kook ze beetgaar in flink gezouten water.
- Pel de eieren en plet ze met een vork. Snipper de gewassen peterselie fijn. Doe die bij de eieren en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- Laat de boter smelten en schep er het witte bovenlaagje af. Giet de geklaarde boter bij de eitjes en meng goed door.
- Schik de asperges op het bord en schep er de eieren met de boter en de peterselie in een brede strook op, maar laat de puntjes onbedekt.

Recept: Geert Van Der Bruggen





DE HONGER VOORBIJ

Toen in 1945 de Tweede Wereldoorlog eindigde, vroeg de bevolking meer dan ooit voedselzekerheid. Men wilde de garantie ten allen tijde over voldoende voedsel te beschikken. Elk land zocht een eigen oplossing, maar dat bleek niet zo eenvoudig. Al snel kwam men tot het besef dat men beter kon samenwerken. Onder het motto “nooit meer oorlog, nooit meer honger” ontstond een eerste toenadering tussen de landen in het hart van Europa. Met de oprichting van de Europese Gemeenschap voor Kolen en Staal (EGKS 1951) en het gemeenschappelijk beheer van deze sectoren, wilden de deelnemende landen - België, Nederland, Luxemburg, Frankrijk, West-Duitsland en Italië - een langdurige vrede garanderen en een antwoord bieden op deze sterke vraag naar voedselzekerheid.

In 1957 tekenden dezelfde zes Europese landen het Verdrag van Rome, meteen het vertrekpunt van de Europese Economische Gemeenschap (EEG). Men wilde door samenwerking de economische en sociale vooruitgang verzekeren en de welvaart en koopkracht van de Europese bevolking verbeteren. Een gemeenschappelijk handels- en economisch beleid moest leiden tot de opheffing van alle beperkingen in het internationale handelsverkeer tussen de deelnemende landen.

In het Verdrag van Rome werden heel wat doelstellingen en plannen ingeschreven, maar alleen de integratie van het Europese landbouwbeleid ging echt van start. Een gemeenschappelijke landbouwmarkt zou de basis vormen van de verdere eenmaking van de Europese markten; landbouw als motor van het beleid. De basisdoelstelling was “het produceren van voldoende voedsel, tegen betaalbare prijzen voor de consument en met een redelijk inkomen voor de landbouwer”.

Dit principe en de vorm van het GLB waarin het in 1962 effectief van start ging, pasten perfect in de toenmalige tijdsgeest. Met de naoorlogse voedselschaarste nog fris in het geheugen, stelde men de voorziening van landbouwproducten centraal. Ook wilde men de strategisch belangrijke landbouwsector niet overlaten aan het grillige spel van vraag en aanbod en aan de internationale concurrentie.

Wat stilt beter de honger dan stevige Vlaamse kost? Witte en zwarte pens in combinatie met appeltjes is een klassieker uit grootmoeders keuken. Weinig producten zijn zo streekgebonden als zwarte pensen. Van het ene dorp tot het andere kan de bereidingswijze verschillen. Meestal wordt varkensvlees gebruikt, maar de hoeveelheid bloed en het al dan niet toevoegen van ajuin, piment, nootmuskaat en kaneel verschillen van streek tot streek.



TARTE TATIN VAN ZWARTE EN WITTE PENS MET GEKONFIJTE AARDAPPELEN EN APPEL

(4 PERS.)

- 2 zwarte pensen
- 2 witte pensen
- 1 appel (Golden)
- 8 nieuwe aardappelen
- 20 cl room
- 20 g graantjesmosterd
- 10 cl kippenbouillon

Bereidingswijze:

Snijd de nieuwe aardappelen in schijfjes van een halve cm dikte en konfijt ze in olijfolie, zodanig dat ze onderstaan, op een zacht vuurtje. Laat ze niet koken, maar gaar ze tot je je mes er kan laten doorvallen of je de aardappelen vanzelf kan doorprikken.

Snijd plakjes van de pensen en leg ze in een rond vormpje. Wissel witte en zwarte plakjes af. Snijd de appel in schijfjes en schik bovenop de plakjes pens. Eindig met een laagje gekonfijte aardappelschijfjes. Zet in de oven op 180 ° C gedurende ca. 25 minuten.

Verhit wat kippenbouillon en voeg er de mosterd en de room bij. Laat even inkoken.

Dresseer het vormpje ondersteboven op een bord. Werk af met de saus.



HET GLB KRIJGT VORM

Het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid steunde van bij de start op drie principes:

- één vrije gemeenschappelijke markt voor vrij verkeer van landbouwproducten tussen de EU-lidstaten, met o.a. gemeenschappelijke prijzen;
- voorrang aan de afzet van landbouwproducten uit Europa;
- financiële solidariteit om de kosten van het gemeenschappelijk beleid samen te dragen.



Om deze principes uit te voeren, werd een markt- en prijsbeleid uitgewerkt. Granen kregen in januari 1962 als eerste een gemeenschappelijke prijs. Later volgden andere producten zoals melk, boter en rundvlees. Naast een richtprijs kende Europa aan veel producten ook een interventieprijs toe: als een landbouwer zijn producten niet kwijt raakte op de markt, dan kocht Europa ze op tegen een gegarandeerde minimumprijs. Europa wilde de landbouwer immers een redelijk inkomen garanderen. Deze oorspronkelijk tijdelijke maatregel, bestaat vandaag nog steeds voor een aantal producten.

Er golden invoerbepalingen om de Europese boeren te beschermen. Als landbouwproducten toch werden ingevoerd, dan betaalde de invoerder een heffing. Omgekeerd betaalde de EEG het verschil tussen de Europese prijs en de wereldmarktprijs als deze lager lag, aan een landbouwer die producten uitvoerde - de zogenaamde exportrestitutie.

Midden jaren 1960 vond de Europese consument voldoende voedsel in de winkel tegen redelijke prijzen. In sommige landen droeg de landbouw zelfs bij tot de groei van de export. Dankzij de toenemende modernisering en schaalvergroting was de Europese landbouw voor bijna alle producten zelfvoorzienend geworden. De schaarste van de oorlogsjaren maakte al snel plaats voor overvloed en overproductie. Maar de derde doelstelling van het GLB, een redelijk inkomen voor de landbouwer, hinkte nog steeds achterop.

De landbouwbedrijven in de lidstaten weerspiegelden de kleinschalige, familiale landbouw die Europa kenmerkte. Om deze bedrijfjes rendabel te maken, wilde de toenmalige Europese Commissaris voor Landbouw Sicco Mansholt de structuur van de bedrijven aanpassen. Doel was de productie te beperken en het gemiddelde landbouwersinkomen te vergroten. Om dit te realiseren moest de helft van de 10 miljoen Europese landbouwers stoppen met boeren. Geen wonder dat zij het hiermee niet eens waren.

Op basis van het plan Mansholt kwam er in 1972 toch een structuurbeleid. Dit werd, naast het prijsbeleid, de tweede pijler van het GLB (het latere plattelandsontwikkelingsbeleid). Hiermee zorgde Europa voor financiële steun voor landbouwbedrijven en landelijke regio's die niet voldoende geld hadden om hun landbouwactiviteiten te moderniseren.



Vlaamser dan de Vlaamse grijze Noordzeegarnaal kan niet. Met de invoering van het betaald verlof in de jaren 1950 trok de Vlaming massaal naar de Belgische kust. Samen met de ontdekking van de kust werden ook de producten van de zee bijzonder gesmaakt. Toen tomaat-garnaal eenmaal bekend en goedgekeurd was wist de lekkernij het te schoppen tot nationaal gerecht.

De Vlaamse garnaal dankt haar bijzondere smaak aan de versheid en bijzondere productiewijze. Wanneer de vissersschepen de visgronden hebben bereikt, moeten zij ervoor zorgen dat de garnalen binnen 24 uur worden geleverd in de haven. Telkens als een vangst garnalen aan boord belandt, wordt deze gewassen en gesorteerd onder stromend zeewater. De garnalen bestemd voor consumptie worden zo snel mogelijk aan boord gekookt in zout water.

TOMAAAT-GARNAAL

(4 PERS.)

- 200 g gepelde grijze garnalen
- 4 grote tomaten
- 2 el mayonaise
- 1/2 sjalot
- 1 el fijngehakte platte peterselie
- peper

Bereidingswijze:

Dompel de tomaten 10 seconden in kokend water.

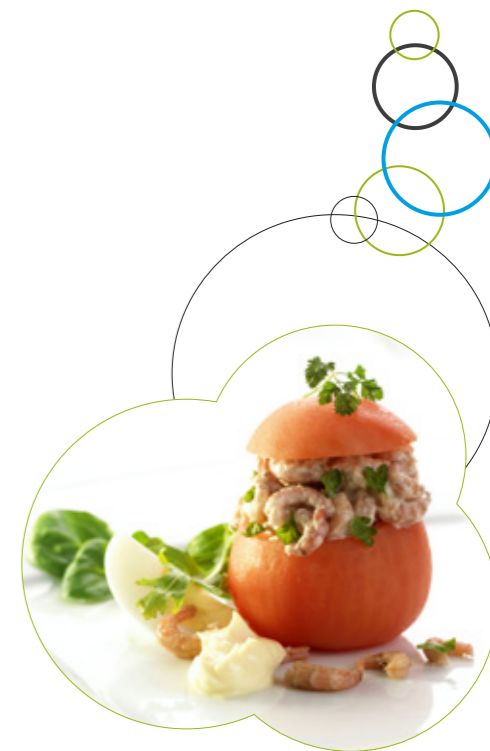
Pel de tomaten, snijd er de ronde kant af en haal er de pitjes uit met behulp van een koffielepel.

Hak de sjalot zeer fijn.

Meng garnalen, sjalot, peterselie, peper en mayonaise.

Vul de tomaten met dit mengsel.

Zet er de ronde tomatenkant op als hoedje en serveer.





VAN KWANTITEIT TOT KWALITEIT

Vanaf de jaren 1970 produceerde de Europese landbouw meer dan wat Europa nodig had. Planten en dieren gingen steeds beter presteren door een goede selectie, het gebruik van (kunst)meststoffen, gewasbeschermingsmiddelen en een uitgekende voeding. De overschotten groeiden en een nieuw landschap van boterbergen, melkplassen en wijnmeren tekende zich af. Al snel beseften men dat het geweer van schouder moest worden veranderd. Waar vroeger de EEG de prijzen kunstmatig hoog hield waardoor de land- en tuinbouwers bleven produceren, werd nu het beperken van deze overschotten een must.

Onder druk van de olopemde uitgaven en kritiek van de Europese belastingbetaler werd het landbouwbeleid langzaam bijgestuurd. Prijsaanpassingen en productiebeperkingen in de vorm van quota volgden in de jaren 1980, met als bekendste voorbeeld de melkquota in 1984, die nu nog gelden. Hierdoor mochten en mogen landbouwers niet méér produceren dan vooraf was vastgelegd. Doen ze dit toch, dan volgt een boete, de superheffing. Dit systeem bestaat vandaag nog steeds, maar vanaf 2015 verdwijnen de melkquota. Hierdoor zal de melkproductie volledig worden vrijgelaten zodat vraag en aanbod zich meer dynamisch op elkaar kunnen afstemmen.

Onder binnen- en buitenlandse druk lanceerde landbouwcommissaris Ray Mc Sharry in 1992 een verdere hervorming van het GLB. De prijzen voor landbouwproducten op de Europese markt lagen beduidend hoger dan de prijzen op de wereldmarkt. Deze situatie werd onhoudbaar. Het internationale streven naar vrije handel en de toenemende globalisering maakten deel uit van de realiteit, ook voor Europa. Daarom werd beslist de interventieprijzen te verlagen en de landbouwprijzen geleidelijk naar het prijsniveau op de wereldmarkt te brengen. Om de verliezen die met deze prijsdaling gepaard gingen te compenseren, kregen landbouwers nu directe inkomenssteun zodat hun inkomen toch enigszins gewaarborgd bleef.

De hervormingen van Mc Sharry luidden een nieuwe manier van subsidiëren of ondersteunen in. In de loop van de jaren 1990 kreeg het GLB ook meer aandacht voor natuur en leefmilieu. De landbouw lag immers geregeld onder vuur door het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, door de mestoverschotten en het eenzijdig gebruik van het platteland.



Tot in de jaren 1960 blijft kip een duur en dus luxueus product dat enkel bij feesten op tafel komt. De decennia daarna brengt de schaalvergroting en mechanisering in de pluimveehouderij hierin verandering. Kip wordt gedemocratiseerd en maakt van dan af deel uit van onze dagelijkse kost. De laatste vijftig jaar zijn de productie en consumptie van kip verviervoudigd.

GEGRILDE KIP MET DRAGON EN GEPOFTE AARDAPPEL

(4 PERS.)

- 1 kippenborst en 2 bouten
- 1 bosje dragon
- 6 grote aardappelen
- gevogeltefond of magere braadjus
- 1 el olijfolie
- boter
- waterkers
- 50 g bloem
- peper en zout

Bereidingswijze:

Maak het vel van de kippenborst en bouten gedeeltelijk los zonder te scheuren. Plaats de dragonpluksels onder het vel en kruid met peper en zout.

Schil de aardappelen, snijd ze in plakken van 3 mm en droog ze. Haal de stukken kip even door de bloem en laat op een warme grill enkel aan de kant van het vel blond bakken. Schik in een braadslede, vel naar boven en strijk in met olijfolie. Plaats in de oven op 200°C, 8 minuten voor de borst en 18 minuten voor de bouten, doe er een beetje olijfolie bovenop. Laat de braadjus inkoken en werk af met peper en boter.

Bak de aardappelplakken in een matig warme frituurpan al schuddend tot ze opblazen en knapperig zijn, laat uitlekken en drogen, bestrooi licht met fijn zout. Schik de kip en aardappelen op het bord met wat waterkers. Lepel de saus erlangs.



EEN NIEUW MILLENNIUM



De uitbreiding van de Europese Unie naar Centraal- en Oost- Europa stelde het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid voor de grootste uitdaging sinds het van start ging in 1962. De tien nieuwkomers hadden immers een landbouwstructuur die sterk verschilde van die van de West- en Zuid-Europese landen. Na de toetreding in 2004 verdubbelden het landbouwareaal en het aantal landbouwers in de Europese Unie. Ook de productiviteit en de prijzen van landbouwproducten lagen een heel stuk lager in de nieuwe lidstaten. Om de integratie van deze landen in de Europese Unie mogelijk te maken, moesten de ondersteuningsmaatregelen, oorspronkelijk bedoeld voor zes landen en reeds eerder hervormd voor een unie van 15 landen, nu volledig worden herdacht. Een landbouwbeleid uitstippelen voor landen die qua geografische context en verstedelijking sterk van elkaar verschillen, is niet makkelijk. Ook de impact die van het beleid uitgaat op de lidstaten is groter in een unie met vandaag 27 landen dan in een unie met zes.

De hervorming van het GLB, bekend onder de naam Agenda 2000, zorgde ervoor dat plattelandontwikkeling ook echt als tweede pijler van het beleid werd uitgewerkt, met meer inspraak voor de regio's. Plattelandsmaatregelen moesten de economische en sociale integratie van alle plattelandsgebieden verbeteren. Landbouwers werden aangemoedigd hun activiteiten te verbreden. Zo stimuleerde Europa hen om bermen en natuurgebieden te onderhouden en hoeveverkoop en -toerisme op te starten.

Daarnaast werd definitief afgestapt van het oude principe "hoe meer men produceerde, hoe meer steun men kreeg". De inkomenssteun, de financiële vergoeding die één keer per jaar werd uitbetaald, werd in 2005 volledig losgekoppeld van wat de landbouwer produceerde. Om in aanmerking te komen voor deze financiële steun moest de landbouwer wel voldoen aan een aantal randvoorwaarden op het vlak van natuur, milieu, dierenwelzijn en voedselveiligheid. Door deze verplichting kreeg duurzaamheid al snel meer aandacht op land- en tuinbouwbedrijven in de hele Europese Unie. Ook werd beslist het systeem van interventieprijzen verder af te bouwen. Hierdoor slaagde het GLB erin om landbouwers meer marktgericht te laten produceren en hun concurrentiepositie te verbeteren.

Agenda 2000 stelde een grondige modernisering van het GLB voor, de weg naar een milieubewust en afgeslankt Europees landbouwmodel lag open. Verschillende hervormingsrondes in de beleidsperiode 2000-2006 leidden ertoe dat beleid en regelgeving de klemtoon legden op voedselkwaliteit- en veiligheid. Ook dierenwelzijn, plattelandontwikkeling en landschaps- en natuurwaarden kregen extra aandacht.



Door de toegenomen aanvoer in onze havens en de betere transportmogelijkheden heeft verse zeevis in de tweede helft van de twintigste eeuw zijn weg naar het brede publiek gevonden. Naar aanvoerwaarde is en blijft tong verruit de belangrijkste vissoort voor onze Vlaamse vissers. Ook op culinair vlak is het een populaire vis. Getuigen hiervan zijn de vele verschijningsvormen: gebakken, op Oostendse wijze, à la meunière, gepocheerd, ...

- 4 zeetongen
- stukje selder
- 2 sjalotten
- takje peterselie
- tijm
- laurier
- 2 dl witte wijn
- 1 l water
- 2 flinke witloofstronkjes
- 110 g boter
- 2 eierdooiers
- mosterd
- enkele druppels citroensap
- zout

GEPOCHEERDE TONG, WITLOOF EN MOUSSELINE MET MOSTERD

(4 PERS.)

Bereidingswijze:

Maak de zeetongen zorgvuldig schoon en fileer ze, verwijder de zijgraatjes.

Doe de fijngesneden groenten in een pan, overgiet met de wijn en het water, laat een half uurtje pruttelen. Zeef de bouillon door en laat aan de rand van het vuur staan.

Snijd het witloof in fijne reepjes en maak licht aan met citroensap en zout.

Klop intussen de dooiers op met 2 lepels water tot een stevig schuim (klop op een zacht vuur en geruime tijd, daardoor garen de dooiers en zal de boter beter worden opgenomen). Roer de gesmolten boter in het dooierschuim en werk af met mosterd. Houd de saus warm.

Pocheer de tongfilets een 8-tal minuten in de bouillon, haal ze uit het pocheervocht en laat kort uitlekken. Schik de filets in diepe borden, garneer met witloof en lepel er de mousselinesaus over. Dit gerecht kan worden geserveerd met gekookte aardappelen of aardappelpuree.





Toen aan de eerste noodzaak, namelijk zorgen voor voldoende en betaalbaar voedsel, was voldaan, verschoof de aandacht van de consument naar de kwaliteit en veiligheid van landbouwproducten. In de jaren 1990 volgde de ene voedselcrisis de andere op. De gekke koeienziekte, de varkenspest en het dioxineschandaal waren een ramp voor de landbouw. Miljoenen dieren werden vernietigd en producten werden uit de rekken genomen. Landbouwers zagen het werk van jaren in rook opgaan. Zowel de Europese consumenten als de buitenlandse afzetmarkten verloren hun vertrouwen in de Europese landbouwproducten. En de prijzen stortten in.

VOEDSEL- VEILIGHEID ALS NIEUWE PRIORITEIT

In de jaren na de crisissen werkten de verschillende sectoren sluitende kwaliteitssystemen uit. In 2002 werd de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (European Food Safety Authority EFSA) in het leven geroepen. Men ontwikkelde oormerken en een paspoort per dier en vele andere controles en lastenboeken moesten opvolging mogelijk maken. De sleutelbegrippen waren controle en traceerbaarheid in de hele keten. Wie een Europees landbouwproduct kocht, moest van de allereerste tot de allerlaatste stap kunnen controleren waar het vandaan kwam en hoe het was behandeld. Een systeem dat ook vandaag zijn nut bewijst. In de rundvleesketen, bijvoorbeeld, begint traceerbaarheid al bij de geboorte van de kalveren. Via een uniek oormerk wordt hun hele verdere levensloop gevolgd. Ook veehouders die voeder kopen, kunnen nagaan waar de grondstoffen vandaan komen en of de kwaliteit voldoende is gecontroleerd.

Het GLB stelde kwaliteitsnormen op en ontwikkelde lastenboeken waarin gedetailleerd staat beschreven waaraan de productie van voedingsmiddelen moet voldoen. Deze garanderen de consument een kwaliteitsvol en veilig product. Elke consument kan informatie opvragen over de oorsprong van het voedsel en de manier waarop het werd geproduceerd. In de afzonderlijke lidstaten werden deze richtlijnen soms nog verder verfijnd in kwaliteitslabels. Wie producten met deze labels koopt, weet zich verzekerd van bovenwettelijke regels en normen op het vlak van dierenwelzijn en milieuvriendelijke productiemethoden.

Als consument moeten we er ons wel van bewust zijn dat de regels die Europa onze landbouwers oplegt, niet gelden in andere delen van de wereld. Bij internationale handelsakkoorden met derde landen, wordt altijd getracht om dezelfde kwaliteitsnormen op te leggen aan producten die bij ons binnenkomen. Jammer genoeg lukt dit niet altijd. Onze landbouwers moeten heel wat investeren om aan de Europese kwaliteitscriteria te voldoen. In theorie moet het dan ook mogelijk zijn dat zij deze extra productiekosten doorrekenen aan de consument. Maar net daar wringt het schoentje. In de winkel liggen producten uit alle windstreken naast elkaar waarbij een verschillend prijskaartje meteen opvalt. Om Europese landbouwers te compenseren voor de extra kosten, steunt het GLB hen om aan deze kwaliteitseisen te voldoen.



Wie kiest voor witblauw rundvlees van Meritus heeft gegarandeerd een kwaliteitsvol en lekker stukje vlees op zijn bord. De vergeten groente pastinaak geeft een extra toets aan dit gerecht.

STEAK MET FIJNE STOOFFVLEESSAUS EN PUREE VAN PASTINAAK

(4 PERS.)

- 1 steak van ongeveer 800 g
- 400 g rundstoofvlees
- 4 bintjes
- 1 krulsla
- 2 pastinaken
- 2 sjalotten
- 3 dl rode wijn
- bloem
- boter
- olijfolie

- sherryazijn
- verse peterselie en tijm
- gedroogde rozemarijn
- 1/2 el paprikapoeder
- peper en zout

Bereidingswijze:

Snijd het stoofvlees in kleine blokjes. Snipper de sjalotjes. Verhit boter in een pan en korst het vlees goed aan. Kruid met peper en zout. Stoof de sjalotjes in een aparte pan. Leg het vlees op de sjalotten en strooi er bloem over. Bak even verder om de bloemsmaak te elimineren. Blus de pan van het vlees met wat water en roer het aanbaksel los. Giet dit bij het vlees en blus verder met rode wijn en een scheutje water. Kruid met tijm en paprikapoeder en laat rustig onder gesloten deksel garen.

Schil de pastinaken. Snijd het mooie gedeelte in de kern in stukjes. Doe deze bij de stoverij en laat verder garen. Stoom de rest van de pastinaken gaar. Rasp de aardappelen en kruid met peper, zout en rozemarijn. Meng goed en bak deze rösti in een pan met olie. Pureer de gestoomde pastinaken. Kruid met peper en zout en roer er wat boter door. Kruid de steak met peper en zout en bak volgens de gewenste bakwijze in boter. Breng de sla op smaak met olie en azijn. Werk de stoverij af met vers gesneden peterselie. Serveer de stoverij onderin het bord. Leg er mooie plakjes steak op en werk af met de rest van de garnituren.

Recept: Geert Van Der Bruggen

PLATTELANDS- ONTWIKKELING

De ontwikkeling van het platteland, ingeschreven in de tweede pijler van het GLB, werd in de beleidsperiode 2007-2013 verder uitgewerkt. Via deze steun worden de directe betalingen en marktmaatregelen van de eerste pijler van het GLB begeleid en aangevuld. Europa creëerde een hele reeks maatregelen waaruit elke lidstaat of regio een keuze kon maken voor een aanpak op maat. Zo zetten Vlaanderen en Europa samen in op het verbeteren van de leefkwaliteit op het platteland en de diversificatie van de plattelandseconomie.

Het invullen van de schaarser wordende open ruimte gaat vandaag gepaard met het zoeken naar een evenwicht tussen de noden van de landbouw en de verlangens van andere groepen in de samenleving. Om de maatschappelijke appreciatie voor de landbouw te vergroten, stimuleert het GLB landbouwers via het plattelandontwikkelingsbeleid om hun bedrijf open te stellen voor het brede publiek. Landbouwers ontvangen steun voor het rondleiden van bezoekers, het organiseren van hoeveverkoop of het inrichten van gastenverblijven.



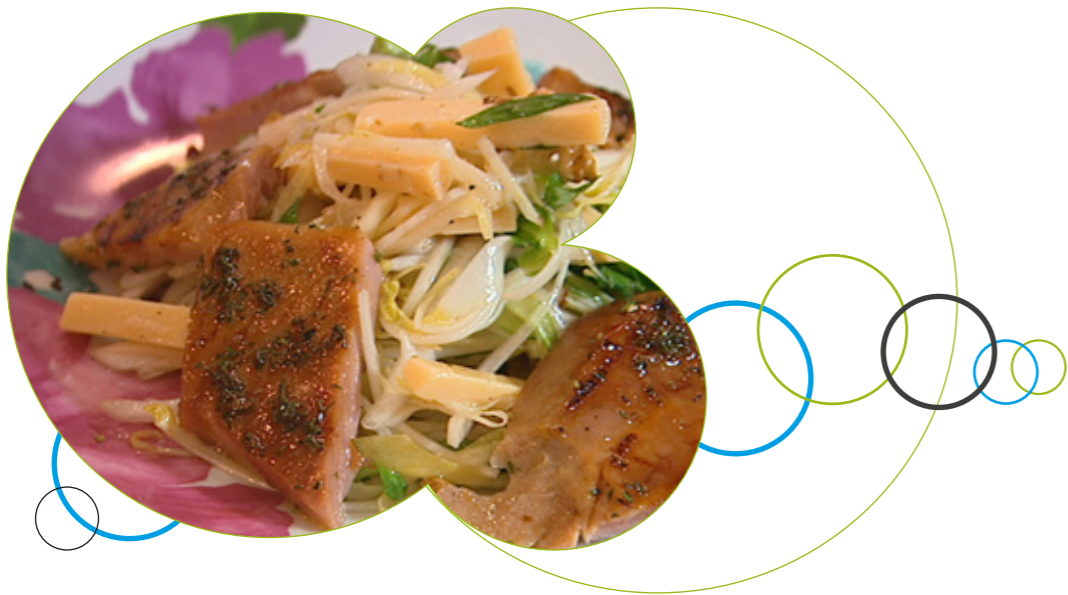
Allemaal manieren om de kloof tussen producent en consument te dichten. De consument is vertrouwd met overvolle supermarkten, maar staat er vaak niet bij stil hoe al die voedingsmiddelen worden geproduceerd en in de winkelrekken belanden. Door mensen opnieuw in contact te brengen met de landbouw achter deze producten wil men het belang van een redelijke prijs voor een eerlijk product beklemtonen. Anderzijds is het voor de landbouwer een manier om zijn landbouwactiviteit te verbreden en een aanvullend inkomen te genereren.

Plattelandontwikkeling in het kader van het GLB richt zich echter niet enkel op de landbouw en is meer dan het ondersteunen van hoevewinkels en agrotourisme. Er worden ook financiële middelen voorzien voor projecten die de leefbaarheid van het platteland garanderen. Door landelijk gelegen dorpen te voorzien van een goede infrastructuur, dienstverlening en een bruisend verenigingsleven kan plattelandsvlucht worden tegen gegaan. Daarnaast verleent Europa financiële steun aan landbouwers die zich toeleggen op natuur- en landschapszorg. Het toepassen van milieuvriendelijke productiemethoden, het onderhouden van het landschap en het behoud van de biodiversiteit zijn hierbij belangrijke aandachtspunten. Landbouwers ontvangen steun als zij bijvoorbeeld:

- onkruid niet verdelgen met chemische middelen maar wel door (mechanisch) te schoffelen en te wieden;
- landschapselementen, zoals hagen of poelen, aanleggen;
- natuurlijke vijanden inzetten om plagen te bestrijden in plaats van bestrijdingsmiddelen te gebruiken;
- gebruikmaken van hernieuwbare energie; ...

Ook mensen die niet actief zijn in de landbouw kunnen zo genieten van een mooi onderhouden landschap en een prachtige woon-, fiets- en wandelomgeving.

Het bewaren van het erfgoed van landbouw en voeding loont eveneens de moeite. Hoe werd vroeger aan landbouw gedaan en welke werktuigen gebruikte men hiervoor? Het laat toe een beeld te vormen van de evolutie die de landbouw heeft doorgemaakt. De laatste tijd kan ook grootmoeders keuken op heel wat belangstelling rekenen. Steeds meer mensen willen weten waar onze culinaire klassiekers en streekproducten vandaan komen.



Witloof is een typisch Belgische groente. De driehoek Brussel – Mechelen – Leuven staat bekend om zijn smakvolle vollegrondse witloof. Dit Brussels grondwitloof is door Europa erkend als Beschermde Geografische Aanduiding. Ook de provincies Oost- en West-Vlaanderen kweken witloof, maar dit gebeurt hoofdzakelijk op hydrocultuur.

Van oudsher wordt witloof zowel koud als warm gegeten, wat doet geloven dat het trio witloof, kaas en ham ook op beide wijzen kan worden geserveerd.

SALADE MET WITLOOF, KAAS EN GEROOSTERDE HAM

(4 PERS.)

- 6 stronkjes witloof
- 1 appel (Jonagold)
- 100 g walnoten
- 100 g veldsla
- 100 g oude kaas
- 400 g beenham in dikke plakken
- vloeibare honing
- arachideolie
- verse tijm
- peper en zout
- Vinaigrette:
- 2 el vloeibare honing
- 2 el frambozenazijn
- maïsolie
- 600 g witloof

Bereidingswijze:

Snijdt het witloof in dunne reepjes. Was het in ijskoud water en laat het uitlekken op een handdoek. Hak de noten fijn en snijd de veldsla. Schil de appel en snijd het vruchtvlees in julienne. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette.

Snijdt de kaas in reepjes. Voeg alles samen en breng op smaak met de vinaigrette en peper.

Strijk de plakken ham in met honing, een scheutje arachideolie en strooi er wat verse tijm over. Rooster de ham kort in een grillpan en snijd in stukjes.

Serveer de salade met de ham en lekker brood.

Recept: Geert Van Der Bruggen





EEN MILIEU- VRIENDELIJK BELEID

In 2008 werd het GLB door de Europese Commissie aan een grondige analyse, de zogenaamde gezondheidscontrole of Health Check onderworpen. Enkele jaren na de drastische hervorming die de ont koppeling van de steun aan de productie voorstelde, was de Commissie van oordeel dat deze trend moest worden voortgezet. Grote landbouwbedrijven kregen minder subsidies en meer financiële middelen werden uitgetrokken om onder andere via plattelandsontwikkeling een duurzame, groene landbouw te stimuleren.

Duurzame landbouw is een landbouwsysteem dat voldoet aan de noden van de huidige generatie zonder daarbij de noden van toekomstige generaties om in hun behoeften te voorzien, te schenden. Duurzaamheid beperkt zich hier niet enkel tot een ecologische bezorgdheid, het omvat zowel een ecologisch (planet), economisch (profit) als maatschappelijk streven (people). Toegespitst op de landbouw betekent dit een ecologisch verantwoorde, economisch leefbare en sociaal gedragen landbouwactiviteit.

Het moderne GLB moedigt landbouwers aan om te produceren op een milieuvriendelijke manier die landschap, natuur en biodiversiteit respecteert. Maar in een commerciële context betekent zorg dragen voor het milieu het leveren van extra investeringen die vaak niet meteen resulteren in een hogere opbrengst of financiële meerwaarde. De landbouwer wordt daarom via overeenkomsten met de overheid vergoed voor investeringen in duurzame productietechnieken en het realiseren van groene en blauwe diensten. Groene diensten hebben betrekking op het in stand houden van het landschap, het milieu en de biodiversiteit. Blauwe diensten omvatten alle watergerelateerde initiatieven die landbouwers nemen. Concreet verleent Europa landbouwers financiële steun als ze akkerranden onbewerkt laten, bomenrijen aanplanten of waterpoelen aanleggen. Ook moeten ze de vervuiling van de bodem en het water minimaliseren. Een verantwoord landbeheer waarbij men andere ploegmethoden gebruikt en sloten aanlegt als buffer tegen wateroverlast moet op termijn leiden tot minder overstromingen en bodemerosie. De landbouwers worden dus landschap-bouwers en onderhouden het landschap op het platteland waardoor iedereen hiervan kan genieten.

De biologische landbouw is een vorm van duurzame landbouw die nog een stapje verder gaat. Bij deze teeltwijze is het belangrijk de milieubelasting door de mens nog meer te beperken en de natuurlijke kringlopen zo veel mogelijk te respecteren. De bodemvruchtbaarheid wordt behouden door een ruime vruchtafwisseling en het gebruik van groenbemesters en organische bemesting. Chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmest, voeder met groeistimulators of antibiotica en genetisch gewijzigde organismen zijn verboden. In de veehouderij ligt de nadruk op dierenwelzijn, preventieve gezondheidszorg en biologisch geteeld veevoeder, liefst geproduceerd op het bedrijf zelf. Het GLB legt biologische landbouwers heel wat strikte regels en normen op waaraan hun productie moet voldoen. Dankzij deze Europese regelgeving weet de consument zeker dat de landbouwproducten die onder het Europese bio-logo worden aangeboden, wel degelijk biologisch zijn.



In elke Vlaamse moestuin groeien wel kolen. Relatieve nieuwkomer in de familie van de kolen is broccoli. Aan deze groente worden heel wat gezondheidsvoordelen toegeschreven. Hetzelfde geldt voor prei. Zijn vezels bevatten bioactieve stoffen die een positieve invloed uitoefenen op onze darmflora. Ook positief is het tuinbouwverhaal van prei. Prei is in Vlaanderen één van de belangrijkste vollegrondsgroenten zowel bestemd voor binnenlands gebruik als voor export.

BROCCOLI-PREITAART

(4 PERS.)

- Bladerdeeg:
- 250 g bloem
- 125 cl koud water
- 275 g geklaarde boter
- zout
- Vulling:
- 4 stengels prei
- boter
- peper en zout
- 1 broccoli, in roosjes
- 6 eieren
- 2,5 dl room
- 200 g geraspte kaas
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Meng 1/3 van de boter met de bloem tot een kruimelig deeg. Voeg daarna het koude water toe en kneed voorzichtig tot een bal. Rol het deeg uit en bestrijk met een dun laagje boter. Plooi toe en rol opnieuw uit. Bestrijk weer met een laagje boter. Deze handeling herhaal je een paar keer. Laat het deeg tenslotte rusten in de koelkast.

Strijk een taartvorm in met boter. Rol het deeg uit tot een dun vel. Leg het vel bladerdeeg in de vorm. Trek er niet aan, want dan zal het tijdens het bakken scheuren. Snij het overtollige deeg aan de randen weg.

Snij de prei in ringen en stooft kort in boter. Breng op smaak met peper en zout. Stoom de broccoliroosjes beetgaar. Verdeel prei en broccoli over de taartbodem. Meng de eieren met de room. Voeg de kaas toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Giet dit mengsel over de groenten. Zet de taart 45 minuten in de oven op 180° C.

VOEDSELZEKERHEID

Vandaag treedt de eerste prioriteit van het GLB, het voorzien in voldoende voedsel, weer op de voorgrond. Sinds het begin van de jaren 2000 is de wereldvoedselprijs verdubbeld. Een eerste piek werd opgetekend in 2007. Misoogsten en extreme weersomstandigheden deden de voedselvoorraden slinken met prijsstijgingen tot gevolg. Maar ook het veranderende Europese landbouwbeleid had steeds minder oog voor het economische belang van voorraden. In de eerste helft van 2011 bereikten de voedselprijzen wereldwijd opnieuw een recordhoogte. Hierbij hoort de kanttekening dat de prijs die de consument in de winkel betaalt niet rechtstreeks in de zak van de landbouwer belandt. Deze laatste wordt daarentegen geconfronteerd met stijgende productiekosten die hij niet kan doorrekenen in zijn afzetprijs. Het zijn de verwerkende bedrijven en de distributiesector die de winstmarges opstrijken.

Stijgende voedselprijzen doen de vraag rijzen of er ook in de toekomst voldoende en betaalbaar voedsel in de winkelrekken zal liggen. Het lijkt in onze Westerse wereld een overbodige zorg. Maar de toegenomen vraag naar voedingsmiddelen vanuit de nieuwe groeilanden en de beperkte draagkracht van onze aarde in combinatie met de negatieve gevolgen van de klimaatverandering, maken de discussie op wereldvlak heel reëel. Prognoses gaan ervan uit dat de vraag naar voedsel met 70 % zal stijgen tegen 2050. De hoge voedselprijzen brengen hoofdzakelijk de ontwikkelingslanden in grote problemen.

De tijd dat landbouw vooral voedsel produceerde, is voorbij. In het verleden was dit trouwens ook niet uitsluitend het geval. In de loop van de geschiedenis kreeg de landbouw verschillende functies toegedicht. Centraal stond steeds de landbouw als voedselproducent voor mens en dier. Maar de landbouw zorgde ook voor het aanleveren van energie (hout als brandstof en dieren als trekkracht voor het bewerken van het veld). Daarnaast was de landbouwer eeuwenlang de enige producent van natuurlijke grondstoffen en vezels voor het vervaardigen van kleding en gebruiksvoorwerpen. Al deze functies hadden een wisselend belang door de eeuwen heen. Enkel door het gebruik van petroleum als brandstof en grondstof voor de industrie kreeg de voedselproductie de voorbije eeuw de bovenhand. Vandaag eisen opnieuw andere functies een groter deel van de geproduceerde biomassa op. Het produceren van brandstoffen en grondstoffen voor textiel en afgeleide producten zijn terug van weggeweest. Ze bieden met hun toepassingen in de “groene chemie” een alternatief voor onze olie-gebaseerde economie.

Beelden van lege supermarkten en ellenlange rijen zijn bij ons niet meteen aan de orde, maar we kunnen er best rekening mee houden dat het een hele uitdaging wordt om alle gronden, geschikt voor land- en tuinbouw, optimaal te benutten en de productiviteit van de landbouw te verhogen. Minstens even belangrijk is de zoektocht naar een nieuw evenwicht tussen landbouwproducten als bron van voedingsmiddelen, veevoeders, brandstof en vezels.

Uit dit alles blijkt duidelijk dat de basisgedachte van het GLB, voorzien in voldoende voedsel tegen redelijke prijzen, opnieuw brandend actueel is, en dat een gemeenschappelijk beleid hiervoor noodzakelijk is en blijft.



Ondanks de talloze streekrecepten met konijn en de klassieker konijn met pruimen, is de Vlaamse consumptie van konijn sterk teruggelopen. Voedingsexperts wijzen nochtans op de kwaliteiten van het vlees. Dit is mager en evenwichtig van vetzuursamenstelling.

KONIJN MET PANNENKOEKJES EN PRUIMENSPIJS

(4 PERS.)

- 1 voorgesneden konijn
- 250 g gedroogde pruimen zonder pit
- 1 theebuiltje rozenbottelinfusie
- balsamicoazijn
- 1 flesje Rodenbach
- 2 dl bruine fond
- 2 sjalotten
- verse tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 kl bruine suiker
- 1 kg aardappelen
- 3 appels
- 200 g pijnboompitten
- 250 g crosnes
- bloem
- boter
- melk
- nootmuskaat
- peper en zout

Pannenkoekjes:

- 1/2 l melk
- 4 eieren
- 220 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

Maak een infusie met rozenbottel. Laat de pruimen hierin weken. Maak het beslag en bak kleine pannenkoekjes. Kruid het konijn met peper en zout en strooi er bloem over. Meng goed en bak de stukken goudbruin in boter. Voeg de gesnipperde sjalotten toe en blus met een scheutje azijn, de fond, het bier en enkele lepels infusie. Doe er de tijm en laurier bij. Mix de pruimen met de infusie en doe ook hiervan een lepel bij het konijn. Laat rustig gaar stoven. Blancheer de crosnes enkele minuten in kokend water. Kook de aardappelen gaar. Snijd de appels in stukjes en bak ze goudbruin. Karameliseer op het eind met suiker. Prak de aardappelen en doe er een scheutje melk, peper, zout en nootmuskaat bij. Werk de puree af met de gebakken appeltjes. Haal de crosnes door warme boter. Vul de pannenkoekjes met de rest van de pruimenspijs en rol ze op. Serveer het konijn met de garnituren en werk af met gebrande pijnboompitten.

Recept: Veerle Ott



DE TOEKOMST

Wat de toekomst zal brengen voor de Vlaamse en Europese land- en tuinbouw kan vandaag niemand exact zeggen. Wel zijn er een aantal trends in Vlaanderen, in Europa en op wereldvlak die ons misschien kunnen wijzen in welke richting deze cruciale sectoren zullen evolueren. Dat de toekomst van de landbouw heel wat mensen bezighoudt, blijkt uit het grote aantal studies die over dit onderwerp al gemaakt zijn, niet zelden door gerenommeerde kennisinstellingen of supranationale organisaties zoals de Verenigde Naties (VN). In die vooruitzichten stelt de ene al een fraaier toekomstbeeld voorop dan de andere en blijkt ook de complexiteit van het onderwerp door de vele factoren die een rol spelen. Een aantal elementen die vaak in de debatten terugkeren zijn de klimaatverandering met bijhorende opwarming van de aarde, de gestage groei van de wereldbevolking, de voedselvoorziening en de wereldwijde wijzigingen van de voedingspatronen.

Steeds meer mensen hechten belang aan de impact die de mens heeft op zijn leefomgeving. Zo zijn we ons allemaal bewust van de opwarming van de aarde en de daaruit voortvloeiende klimaatsveranderingen. Ook het begrip “ecologische voetafdruk” is ons niet vreemd. Dit verwijst naar de oppervlakte van de aarde die nodig is om te voorzien in de levensstijl van een persoon of bij uitbreiding een land. Iedereen is het er over eens dat de exponentieel aangroeiende wereldbevolking daarin een cruciale rol zal spelen. Prognoses van de VN voorspellen dat de wereldbevolking tegen 2050 met 40 % zal toegenomen zijn ten opzichte van 2005. In cijfers uitgedrukt betekent dit 9 miljard mensen op aarde tegenover 7 miljard nu. Daarbij zal de grootste groei plaatsvinden in Azië en Afrika.

Als je bedenkt dat zo veel magen gevuld moeten worden, dan zou dit voor grote problemen kunnen zorgen voor de voedselvoorziening. Want meer mensen betekent meer nood aan voedsel. Door de sterke economische ontwikkeling in de zogenaamde groeielanden zal daarnaast de levensstandaard en dus het voedselverbruik van heel wat mensen ook gevoelig stijgen en zal hun voedingspatroon veranderen. Bovendien verkleint de beschikbare ruimte waarop landbouwers hun gewassen kunnen telen en dieren kunnen kweken. En dan kan het belang van de landbouw de komende decennia eenvoudigweg niet onderschat worden.

IS DUURZAAM

De landbouwsector staat dus voor heel wat uitdagingen. Meer mensen evenwichtig voeden, met beperkte beschikbaarheid van grond en water en de grillen van het klimaat. Hiervoor moet de sector kunnen rekenen op een sterk landbouwbeleid. Europa heeft al meer dan 50 jaar een Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB). Waar de nadruk in de beginjaren lag op productiestijging, evolueerde het beleid naar productiecontrole en betere kwaliteit. Rond de eeuwwisseling ging er steeds meer aandacht naar het vergroenen van de sector.

En zo staat Europa ook nu weer op een keerpunt. Het verder verduurzamen van de sector is het uitgangspunt. Ecologisch verantwoorde, economisch leefbare en een sociaal gedragen landbouwactiviteit moet de productie van voldoende, kwaliteitsvol, betaalbaar voedsel blijven garanderen. Dit moet gebeuren met respect voor mens, dier en natuur. Dat daarbij instrumenten moeten worden aangereikt die het inkomen van de boer garanderen, lijkt logisch. Want zonder inkomen geen landbouw, en zonder landbouw geen voedsel.

De voorstellen over het nieuwe GLB (2014-2020) die nu op tafel liggen, lijken rekening te houden met al deze bezorgdheden. Enerzijds komt de zorg voor de natuur aan bod in de vorm van bijvoorbeeld voldoende variatie in de teeltgewassen, blijvend grasland, voldoende natuurstroken in landbouwgebied. Anderzijds heeft de Europese Commissie gezocht naar een formule waarmee ze de landbouwer voldoende inkomenssteun kan bieden, maar die toch betaalbaar blijft voor de Europese belastingbetaler.

Maar staat u er zelf ook bij stil dat u uw steentje kan bijdragen tot een meer ecologisch verantwoorde landbouw? Want alle inspanningen die onze landbouwers zich getroosten om een duurzaam en kwaliteitsvol product op ons bord te krijgen, hebben natuurlijk weinig zin als ook de consument geen tandje bijsteekt. Tegenover duurzaam produceren, staat uiteraard duurzaam consumeren... door u als consument, niet?



Kookboeken uit de jaren 1950 serveerden ze al, roomaardbeien met een scheutje likeur. Voeg daar nog wafeltjes aan toe en je hebt een heerlijk zoete afsluiter.

- Wafeltjes
- 250 g room
- 125 g bloem
- 80 g boter
- 2 eieren
- zout
- 1 zakje vanillesuiker
- Granité
- 500 g aardbeien
- 440 g water
- 150 g suiker
- Salade
- 320 g aardbeien
- 1 el suiker
- een scheutje vodka
- peper
- verse munt
- Vanilleroom
- 2 dl room
- 1 vanillestokje

AARDBEIEN MET ROOMWAFELTJES EN GRANITÉ VAN AARDBEI

(4 PERS.)

Bereidingswijze:

Mix voor de granité de aardbeien met het water en de suiker. Plaats enkele uren in het vriesvak.

Splits voor het wafelbeslag de eieren. Klop de eiwitten stijf en houd de dooiers apart. Klop de room in een aparte kom half op. Spatel vervolgens de eierdooiers onder de room met een snuifje zout en de vanillesuiker. Smelt de boter en spatel ook die erdoor, gevolgd door de gezeefde bloem. Meng ten slotte zeer voorzichtig de opgeklopte eiwitten door het beslag.

Snijd voor de salade de aardbeien in stukjes en meng met de suiker. Doe er wat peper bij en werk af met de vodka en gesnipperde munt.

Snijd de vanillestok middendoor en schraap er de pitjes uit. Doe die bij de room en klop alles op.

Bak kleine wafeltjes van het beslag in een wafelijzer.

Schik een wafeltje op het bord. Lepel er aardbeien overheen en vervolgens wat van de room. Neem de granité uit het vriesvak en schraap met een lepel lekkere ijskristallen over het gerechtje.

Recept: Geert Van Der Bruggen



COLOFON

Samenstelling en redactie:

- Departement Landbouw en Visserij
- Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven
Femke Paulussen, Yves Segers

Verantwoordelijke uitgever:

Departement Landbouw en Visserij
Jules Van Liefferinge, Secretaris-generaal

Grafische vormgeving:

Departement Landbouw en Visserij

Druk:

Vlaamse overheid
Depotnummer
D/2012/3241/145

Uitgave:

Juni 2012

Overname van de teksten is toegestaan mits de bron vermeld wordt.

Deze brochure is vrij te downloaden op het bestelloket van de Vlaamse overheid: www.vlaanderen.be/publicaties of kan gratis besteld worden via: communicatie@lv.vlaanderen.be

Of kan gratis besteld worden via: communicatie@lv.vlaanderen.be

REFERENTIES:

- Mathijs, E. en Relaes, J., *Landbouw en voedsel, verrassend actueel*. Leuven, 2012.
- Niesten, E., *Goesting in Vlaanderen. Wat wij al eeuwenlang lekker vinden*. Leuven, 2009.
- Segers, Y. en Van Molle, L. (red), *Leven van het land. Boeren in België, 1750-2000*. Leuven, 2004.
- Van Outryve, J., "*Van Honger tot obesitas in 50 jaar. 50 jaar Verdrag van Rome*", Bijlage bij Boer & Tuinder, 2007.
- West, L. (red.), *Gemeenschappelijk landbouwbeleid. Boeren in het hart van Europa*. Boerenbond, Leuven, 2010.
- www.lekkervanbijons.be
- www.streekproduct.be
- www.vlaanderen.be/landbouw/studies: Landbouwrapport 2010
- www.watetenwemorgen.be
- ec.europa.eu/agriculture/statistics/agricultural/2011/index_en.htm
- statbel.fgov.be/nl/statistiek/cijfers/
- Foto's:
Beleidsdomein Landbouw en Visserij: Cover, pag. 12
Collectie Frank Nevens: binnenflap, pag. 32
Centrum Agrarische Geschiedenis: pag. 4
Kadoc – KU Leuven, Collectie Boer en Tuinder: pag. 8
Kadoc – KU Leuven, Collectie Boerenbond: pag. 16, pag. 24
Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing: pag. 20
Biobest NV Westerlo: pag. 28
- Referenties recepten:
www.lekkervanbijons.be, www.streekproduct.be
- Foto's recepten:
Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing: pag. 2, 3, 6, 7, 10, 11, 14, 15, 18, 19, 22, 26, 27, 30, 31, 34, 38, 39

