

# Na 20 jaar nog altijd engagement in overvloed

duiding

Voedselteams

🕒 19 SEPTEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:54



De korte keten heeft de laatste tijd niet te klagen over een gebrek aan media-aandacht. Zo kan Buurderijen, een fenomeen dat kwam overwaaien uit Frankrijk, hier op veel belangstelling rekenen. Een beetje in de schaduw van zulke meer mediagenieke (want nieuwe) initiatieven bleef de vzw Voedselteams aan de korte keten tussen boer en burger timmeren. Het netwerk van voedselteams die zich lokaal bevoorraden, bestaat inmiddels 20 jaar. Op 24 september wordt dat met een groot ledenfeest gevierd. Samen met coördinator Hilde Delbecque blikken we terug op de pioniersperiode en staan we stil bij het engagement van consumenten, het prijskaartje van lokale en eerlijke producten en het traject dat is opgezet om de duurzaamheid van deze eigenzinnige tak van de voedselketen in kaart te brengen.

1996 was het jaar waarin de gekkekoeienziekte de Britten slapeloze nachten bezorgde. Eén jaar later zou de rundveeziekte ook in ons land opduiken. De onvrede over het heersende voedselsysteem was in de jaren '90 sowieso al groot en uitte zich in wantrouwen omtrent de voedselveiligheid en kritiek op de milieu-impact van landbouw. Er stonden pioniers op die met landbouw een andere weg op wilden dan die van globalisering, intensivering en schaalvergroting. “Landbouw kwam twee decennia geleden steeds verder van de consument af te staan”, herinnert Hilde Delbecque zich. Eén van de pioniers die zich daar niet bij wou neerleggen, was Jeanneke Van de Ven. Samen met gelijkgezinden als Luc Vankrunkelsven (Wervel) en Gert Engelen (Vredeseilanden) – vandaag voorzitter van de raad van bestuur van Voedselteams – ging ze op zoek naar een alternatief. Ook Lieve Vercauteren, nu directeur van BioForum, stond mee aan de wieg van Voedselteams vzw.

## Voedselteams haalde de mosterd in Japan

Hun inspiratie haalden ze in Japan, waar een korte keten verrees uit de puinhoop die een kwikschandaal had achtergelaten. De zogenaamde tei-kei clubs lieten ongeruste consumenten toe om hun voedingswaren rechtstreeks bij boeren te kopen. Naar dat voorbeeld werd ook in Vlaanderen een ‘band van vertrouwen’ – het motto van Voedselteams – gecreëerd tussen boeren en burgers. De vzw ging van start in 1996 en een jaar later waren er al drie voedselteams actief: in Bierbeek, Haacht en Tielt-Winge. Twee van de drie bestaan nu nog altijd. Het concept van toen houdt stand: vrijwilligers houden een depot open waar boeren hun producten naar toe brengen en leden-consumenten wekelijks verse en gezonde voeding afhalen.

Vandaag telt de vzw 180 teams die de aankopen van circa 3.000 consumenten bundelen, en een kleine 200 leveranciers. Het concept genoot van in het begin veel bijval. “Mede door de gekkekoeienziekte en de dioxinecrisis groeiden we vrij snel”, herinnert Voedselteams-coördinator Hilde Delbecque zich. “Ook de producenten vonden vlot de weg naar de nog jonge voedselteams. Voor de pioniers in bio was het een gedroomd afzetkanaal voor hun groenten, fruit en zuivel.” Veel groter was het aanbod in de beginjaren niet. Wat een verschil met nu. Hilde somt op wat vandaag bij de meeste voedselteams verkrijgbaar is. Naast de

klassieke verse groenten en fruit is dat ook vlees, vleesvervangers en vis. Verder is er een heel gamma verwerkte producten zoals olie, honing, quiche en bakkerijproducten. Van dorst zal je evenmin omkomen want zowel sappen, bier als wijn zitten in het gamma. Ook verdelen voedselteams de producten van 20 Wereldwinkels.



Dat brede productgamma maken bijna alle voedselteams waar. “Alleen voor de voedselteams rond Antwerpen is dat niet gemakkelijk”, bekent Hilde, “daar hebben we moeite om in de buurt producenten en verwerkers te vinden. Zo is het aanbod hoevezuivel er karig omdat de meeste thuisverwerkers in de provincie Antwerpen zich beperken tot hoeve-ijs.” Voor een buitenstaander is het niet altijd duidelijk of de producten van een voedselteam biologisch dan wel gangbaar zijn. “Als we het vinden, kiezen we voor bio en anders gaan we voor het meest duurzame alternatief uit de regio. Sommige landbouwers zonder bio-certificaat zijn zo goed bezig dat het zonde zou zijn om hen links te laten liggen”, zegt Hilde. Eén voedselteam heeft al gauw 10 tot 20 leveranciers omdat er bij die producenten veel specialisten zitten: een imker, een wijnboer, een artisanale fabrikant van cider, enz.

### **Voedselteams draaien op engagement**

In de beginjaren hebben de crises in de voedselketen de vzw een zetje gegeven, maar Voedselteams is in 20 jaar tijd toch vooral uitgegaan van de eigen sterkte. “Een voedselcrisis geeft een opstoot van interesse in de korte keten, maar mensen worden snel weer in slaap gesust en vervallen dan in hun oude aankoopgewoonten.” De blijvers zijn geëngageerde consumenten die hun enthousiasme bewaren tijdens de vrij lange opstartfase van een team en na het vernemen van de praktische kant van de zaak. Zo moet er iemand bereid gevonden worden om het depot open te houden, thuis of op locatie. Er is een groepsverantwoordelijke nodig die de nieuwe leden verwelkomt en een producentverantwoordelijke. De minst benijdenswaardige taak is de financiën regelen. In Leuven, de thuisbasis van de vzw, zijn ze zich daarvan bewust en werken ze aan een oplossing.

Vooraleer een nieuw voedselteam kan opstarten, moeten er minstens 15 consumenten interesse tonen. Om iedere week een voldoende groot aantal bestellingen te kunnen verzamelen, bestaat een team beter uit 20 tot 30 leden. Rond het Gentse, “een zeer dynamische regio”, zijn een aantal grote teams actief met een 50-tal leden.



Ook naar de landbouwers-leveranciers toe is er engagement in overvloed. Om te beginnen creëren voedselteams voor boeren interessante afzetkanalen. De fluctuerende afnamehoeveelheid is een kleine smet op het blazoen. Net in de zomermaanden wanneer veel groenten hun productiepiek beleven, daalt het aantal bestellingen omdat leden met vakantie zijn. Daarom wil Voedselteams naar de toekomst toe bekijken of een abonnementensysteem haalbaar is, zoals dat vandaag al in zwang is op CSA-boerderijen. Gelukkig zit geen enkele leverancier in de oncomfortabele situatie dat het voedselteam zijn enige afzetkanaal is. Het percentage in hun totale omzet varieert, voor de één is dat groot, voor de ander eerder klein. Idealiter hebben ze meerdere belangrijke afzetkanalen.

Dankzij de vele vrijwilligers is de band tussen producenten en consumenten in een voedselteam er één zonder tussenpersonen. Dat maakt van boeren prijszetter in plaats van prijsnemers. Om producenten en consumenten zo min mogelijk kopzorgen te geven, gebeuren bestellingen via een webwinkel. Veel producenten slijten hun voedingswaren aan meer dan één voedselteam zodat het handig is dat bestellingen verzameld worden. Op eigen houtje zijn de boeren gaan samenwerken om minder kilometers af te leggen naar het depot van ‘hun’ voedselteams. Het is immers te gek om met twee boeren hetzelfde traject af te leggen als de één makkelijk de producten van de ander kan meenemen. In Vlaams-Brabant en Limburg krijgt de logistiek achter het netwerk van voedselteams hulp van ‘Hartenboer’, een samenwerking van producenten en een sociale onderneming voor arbeidszorg.

### **180 voedselteams kopen voor 2,12 miljoen euro recht van bij de boer**

In 2015 bedroeg de gezamenlijke omzet van hoevewinkels en boerenmarkten 92 miljoen euro. Promotieorgaan VLAM communiceert dat ieder jaar. Hilde berekent een omzet van 2,12 miljoen euro voor de 180 voedselteams samen. “Dat is eigenlijk niet zo veel voor zo’n groot aantal teams”, is Hilde streng in haar analyse.



Volgens de coördinator van Voedselteams zijn er een aantal redenen die dat kunnen verklaren. “Leden hebben (nog) niet de reflex om zo veel mogelijk bij het voedselteam te kopen, terwijl je gerust al je verse voeding via deze weg kan bekomen. Ook koopt men via het voedselteam veel meer groenten en fruit dan (duurder) vlees, een vaststelling waar je vanwege de noodzakelijke vermindering van onze vleesconsumptie niet kwaad om mag zijn. Ook zijn er leden met een eigen groentetuin, of met een voorkeur om bepaalde voedingswaren rechtstreeks bij de boer te halen. Soms koopt men buiten het voedselteam om nog wat meer variatie

te hebben.”

### **Nieuwe initiatieven in de korte keten verdringen elkaar**

Het voorbije jaar leek het soms dat Voedselteams voorbijgestoken werd door nieuwe initiatieven zoals Buurderijen en Fermet. Bij de vzw reageren ze daar heel nuchter op. “Goed dat er nieuwe initiatieven zijn want ze helpen de korte keten in de markt zetten.

Boeren helpt het om hun producten via meerdere kanalen af te zetten. Zolang nieuwe initiatieven eerlijk en transparant te werk gaan, hebben we er niets tegen.” Iets scherper, klinkt het: “Na 20 jaar bestaat Voedselteams nog altijd, en groeit ons ledenaantal nog. Dat kunnen een aantal nieuwe initiatieven al niet meer zeggen.” Het streven naar duurzaamheid strekt zich bij Voedselteams ook uit tot de werking van de organisatie en de relatie met producenten en leden. “Het evenwicht dat we dagelijks nastreven is tevens een garantie voor de lange termijn.”

Nog belangrijker dan het groeiende ledenaantal vindt Hilde dat Voedselteams veel betekent voor de achterban. Voor een keer wil ze het luid van de daken schreeuwen als de vzw dingen goed doet “want in het verleden waren we misschien te bescheiden”. Iets waar ze bij Voedselteams gerust fier op mogen zijn, is hun financiering. Het budget wordt samen gesprokkeld door werkingskosten door te rekenen naar de producenten, 15 euro lidgeld te vragen per aangesloten gezin en projecten binnen te halen.

voedselteams.kinderen\_Voedselteams.geVILT.jpg

Als socio-culturele vereniging kan Voedselteams ook rekenen op een jaarlijkse overheidsdotatie. De vereniging is actief op het raakvlak van cultuur en landbouw, vis noch vlees dus, en dat kan best lastig zijn. Projectaanvragen ketsen daar vaak op af en het is jammer dat bij het beleidsdomein Landbouw weinig kans bestaat voor financiële ondersteuning. Volgens Hilde is er een structureel probleem als het over overheidssteun voor de korte keten gaat. Ze verwijst naar het actieplan voor de korte keten dat het moest stellen met 7.500 euro per goedgekeurd quick-win-project.


Terwijl een aantal nieuwe korte-keten-initiatieven de winstmarge van de boer stevig afromen, tot wel 50 procent van de productprijs, beperkt Voedselteams zich tot het doorrekenen van zes procent werkingskosten. Niet zolang geleden was dat zelfs maar drie procent. “Een producent bepaalt zelf zijn prijs, wat een optelsom moet zijn van de productprijs die hij zelf fair vindt, plus de kostprijs van het transport naar het depot van Voedselteams, plus de zes procent werkingskosten van de vzw. Wij gaan nooit onderhandelen met de boer opdat hij zijn prijs zou verlagen. Als onze leden een product echt te duur vinden, moeten ze dat zelf bespreken met de boer in kwestie”, vertelt Hilde. Tussenpersonen die onderhandelen over de prijs en boeren tegen elkaar uitspelen, horen volgens haar niet thuis in de korte keten. “De boer moet tot op het eind zeggenschap hebben over zijn product.”

vleesvee.Limousin\_geVILT.jpg

Wanneer we een commercieel succesvol initiatief als HelloFresh ter sprake brengen, is de reactie kort en duidelijk: “Dat staat mijlenver af van Voedselteams. We zijn al blij dat ze niet claimen dat hun producten lokaal zijn. Zie het als een puur gemakproduct, een begrijpelijke keuze voor drukke tweeverdieners met kinderen.” Een variant op het verkoopmodel met thuislevering die op meer sympathie in Leuven kan rekenen, is [Kookmakkelijk.be](http://Kookmakkelijk.be). “Hier bestel je ook een pakket voedingswaren, inclusief recepten om de week mee door te komen. Eigenlijk is het krak hetzelfde als de HelloFresh maaltijdboxen maar dan met lokale, biologische en bijgevoeg wat duurere ingrediënten. De sociale tewerkstellingsplek De Winning staat in voor de logistiek.”

### **Lokaal versus efficiënt? En wat is in hemelsnaam een participatief garantiesysteem?**

Met Hilde staan we ook even stil bij de milieuvoetafdruk van een voedselteam. “Qua efficiëntie moet onze logistiek onderdoen voor een supermarkt, maar we hebben daarin al grote stappen vooruitgezet. Sowieso werkt een voedselteam efficiënt als je het vergelijkt met de tien verplaatsingen die een consument moet maken om evenveel producten in een hoefwinkel aan te kopen. Wij laten de bestellingen toekomen in een depot, en hopen dat onze leden niet met de auto maar met de fiets naar het depot in hun buurt rijden. Boeren werken op hun beurt samen om alle voedselteams in minder ritten te beleveren. Als je naar de CO2-uitstoot zou kijken, dan moet je ook durven meetellen dat het geïmporteerd voedsel dat je in een supermarkt vindt een grotere CO2-voetafdruk heeft dan lokaal voedsel.”

korteketen.groenteboer\_geVILT.jpg

Aan nieuwe projecten voor de toekomst is bij Voedselteams geen gebrek. Het meest ambitieuze van allemaal is het ‘participatief garantiesysteem’. “Samen met onze leden-consumenten willen we de duurzaamheid van ons systeem in kaart brengen. Er hebben zich 25 vrijwilligers aangeboden die een tijdlang zoet zullen zijn met bedrijfsbezoeken. Zo krijgen ze een volledig beeld van hoe een landbouwbedrijf werkt, want een biolabel zegt bijvoorbeeld niet alles. Van de dialoog die zich ontspint tussen boer en burger leren beide partijen. Er is geen enkele producent die dat als een controle aanvoelt. Boeren vinden het integendeel geweldig dat ze hun bedrijf mogen tonen en hun verhaal mogen vertellen.”

Voedselteams heeft geen uitgesproken syndicale ambities maar wil zijn producentenwerking wel verder uitbouwen. “Behalve het participatief garantiesysteem valt ook onze steun aan het Boerenforum daaronder. We merken dat boeren in de korte keten voor een aantal problemen al weten waar ze terecht kunnen, bijvoorbeeld bij het Steunpunt Hoeveproducten, maar voor andere zaken nog zoekende zijn.” Ook aan het ‘eigenaarschap’ van een voedselteam zal de komende jaren gewerkt worden. “Nu leunen de teams die overal in Vlaanderen actief zijn vrij sterk op de ondersteuning van de regiocoördinatoren en vanuit Leuven. We willen de

betrokkenheid opnieuw vergroten en boeren en burgers zelf weer aan het stuur van een team zetten. Dat zou de vzw meer ademruimte geven, tijd die we dan kunnen investeren in het verbeteren van het korte-keten-beleid.”

**Op zaterdag 24 september kan je in het Kasteel van Poeke (Aalter) mee 20 jaar Voedselteams vieren. Alle details vind je op de [website](#) van de organisatie.**

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)


## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra