

Cursus Demeter Voedingskwaliteit

Voor verwerkers, bereiders, handelaren en winkeliers die met Demeter producten (willen) werken

Na de succesvolle pilotcursus in 2016 bieden we in 2017 opnieuw de cursus Demeter Voedingskwaliteit aan. Dit specifiek voor verwerkers, bereiders, handelaren en winkeliers en andere ketenspelers. Deze cursus geeft inzicht in de basisprincipes achter biodynamische landbouw en voeding. Na de cursus ben je in staat helder en correct te communiceren over biodynamische voeding en waar het Demeter keurmerk voor staat. De cursus bestaat uit vier dagdelen (modules van 4 uur). Ruim negentig jaar geleden is de biodynamische landbouw ontstaan vanuit zorg over bodemvruchtbaarheid en voedingskwaliteit. De biodynamische landbouw heeft een eigen visie op landbouw en een eigen keurmerk, waarin het 'verzorgen van het levende' centraal staat. Demeter gaat qua normen en richtlijnen verder dan de wettelijke biologische normen. Zo is er extra aandacht voor bodemvruchtbaarheid, biodiversiteit, dierenwelzijn en vitaliteit. Maar ook in regels voor verwerking en bereiding van producten heeft Demeter een eigen visie.

De cursus wordt gecoördineerd door het Louis Bolk Instituut en staat **voor 2017 gepland op: 29 maart, 5 april, 12 april en 19 april van 14.00 tot 18.00 uur.**

Module 1: Biodynamische landbouwcultuur & voeding

Kennismaken, leerdoelen, uitwisselen en opdrachten. Over de ontwikkeling van de aarde en de landbouw in relatie tot voeding. Welke principes liggen ten grondslag aan BD-landbouw en wat voegt de BD boer toe? Wat betekent bedrijfsindividualiteit en welke rol hebben landbouwhuisdieren in het bedrijf? Ook kijken we naar samenhangen in klein en groot perspectief, en naar de invloed van de kosmos op processen in de landbouw.

Docent: Leen Janmaat, landbouwkundig adviseur Louis Bolk Instituut

Module 2: Visie op voeding, wat voedt mens & bedrijf

Deze module gaat over wat levenskrachten zijn en hoe ze werken in onze voeding. Aan de hand van landbouwgewassen kijken we naar product- en voedingskwaliteit. Aansluitend: Wat is gezondheid? Wat is vitaliteit? Is voeding de optelsom van moleculen, zoals koolhydraten, vitaminen en eiwitten of gaat voeden verder dan de opname van die losse delen in de dunne darm? Hoe gaat ons lichaam en onze psyche om met voeding en wat bepaalt voedingskwaliteit? Hoe behoudt een product zijn unieke samenhang, ordeningskracht, omhullingskracht en welke ritmes herkennen we aan groei en ontwikkeling van het gewas. Hoe blijft biodynamische kwaliteit behouden tijdens het bereidingsproces? Ook hier kijken we naar 'samenhang' in relatie tot de gezondheid van een organisme.

Docenten: Leen Janmaat & Petra Essink, voedingskundige en tekstschrijver



Module 3: Bereidingsprocessen en meetmethoden

Diverse bewerkingen in het bereidingsproces komen aan de orde: wat past juist wel bij Demeter en wat niet? De randvoorwaarden en al dan niet toegestane bewerkingen en toevoegingen lopen we langs. We verruimen het adagium 'meten is weten' naar de nieuwe technieken om kwaliteit te meten. Bijvoorbeeld door kristallisatiebeelden te maken of de lichtuitstraling te meten als maat voor lichtopname van planten en dus van vitaliteit van voeding. Als je vitaliteit wilt behouden, hoe ga je dan om met fabrieksprocessen die tot doel hebben het product te verduurzamen (houdbaarheid).

Docenten: Petra Derkzen (Stichting Demeter), **Paul Doesburg** (Crystal Lab)

Module 4: Toepassen & Communiceren

Op basis van een presentatie door de deelnemers (opdracht) gaan we dieper in op specifieke onderwerpen en toepassingen in je eigen werkveld. Daarnaast is er aandacht voor ondersteuning vanuit Stichting Demeter. Hoe werkt certificering en wat vraagt dit van het bedrijf? Welke risico's zijn er en hoe kun je deze vermijden? Last but not least: Hoe communiceer je over Demeter en biodynamische kwaliteit met klanten?

Docenten: Leen Janmaat, Petra Derkzen en Bert van Ruitenbeek (Stichting Demeter)

Cursusduur en Kosten

De cursus is verdeeld over 4 dagen van 4 uren exclusief reistijden, van 14 tot 18 uur, bij het Louis Bolk Instituut, Hoofdstraat 24 in Driebergen. De netto kosten per deelnemer bedraagt € 600,- inclusief cursusmap, koffie, thee en broodjes met soep na afsluiting van iedere module.

Belangstelling?

Voor vragen of aanmelding neem contact op met het Louis Bolk Instituut Leen Janmaat, telefoon 0343-523870 of l.janmaat@louisbolk.nl



Leen Janmaat werkt als adviseur voor het Louis Bolk Instituut en heeft veel ervaring in zowel biologische als biologisch-dynamische landbouw. Voor boeren en tuinders verzorgt hij de cursus doorschakelen naar Demeter. In het project BD-Beroepsontwikkeling begeleidt hij meerdere regiogroepen.

Louis Bolk Instituut: onafhankelijk, internationaal kennisinstituut ter bevordering van écht duurzame landbouw, voeding en gezondheid

www.louisbolk.nl info@louisbolk.nl
t 0343 523 860
Hoofdstraat 24
3972 LA Driebergen

LOUIS BOLK
I N S T I T U U T

