

Next Level Mest Verwaarden

Voor een klimaatslimme kringlooplandbouw

December 2018, Linda de Bie



Mest: een gouden, groene grondstof



Van lineaire naar circulaire productie

Van voedselketens naar voedselsysteem

From Planet to Plate



- **From Planet to Plate**
- Van separate product-ketens naar integrale voedsel-systemen
- Optimale benutting land en natuurlijke grondstoffen
- Voorkomen van verspilling van agrarische biomassa
- Door vierkantsverwaarding als kringloop stoffen
- **Onbegrensd denken en doen**

Omdenken naar kringloop bemesting

Mest

Boeren gebruiken dit om hun akkers en weilanden te bemesten. Het gebruik van dierlijke mest is wettelijk beperkt, omdat te veel mest slecht is voor het milieu. De mest die overblijft noemen we mestoverschot.

Maatregelen tegen het mestoverschot

Via het voer
Dieren krijgen aangepast voer waardoor de mest minder fosfaat bevat

Via mestverwerking
De mest wordt verwerkt tot bijvoorbeeld kunstmest

Via uitvoer
De mest wordt bewerkt zodat deze geschikt is voor export

Ministerie van Economische Zaken, december 2013



Mest verwaarden

Mest wegwerken



Consortium Next Level Mest Verwaarden



Scope

- Kwaliteitseisen voor marktwaardige, emissiearme bemestingsproducten
- Stimuleren van technologieën die opschaalbaar zijn
- Organisatie van de mestketen



Activiteiten

- Kennisontwikkeling (randvoorwaardelijk, techniek, strategische innovatie)
- Projectontwikkeling en uitvoering
- Samenwerking en afstemming met NCM, Task Force Mest en Mineralen en andere relevante gremia

De bodem is cruciaal in kringlooplandbouw

- Organische stof
 - Nutriënten
 - Micro-elementen
 - Bodemleven
- 
- Bemesting op maat
 - Geringe verliezen
 - Betere waterhuishouding
 - Klimaatmitigatie



Het perspectief

- Vraaggestuurde mestverwaarding
 - Mestproducten tbv organische stof in de bodem
 - Mestproducten met minimale emissies
- Technologische innovaties laten groeien
- Systeemverandering voor succesvolle keten

Dank voor uw aandacht!

Persvoorlichting:

Caroline Peeck

M: +31 (0) 6 38 82 81 77

E: caroline.peeck@schuttelaar.nl

Overig:

Linda de Bie

M: +31 (0)6 1819 3321

E: linda.debie@wur.nl

