

DE ONDERNEMING

Smaaksafari van verse groenten helpt kinderen afkicken van de potjesvoeding

De moestuin als metafoor voor een voedselrevolutie. Ingrid Keller-Cayet biedt een alternatief voor de gangbare baby- en kindervoeding in potjes. Warme maaltijden met louter verse ingrediënten, alsof ze direct uit de tuin komen, zijn het concept van Madaga.

Robert Misset 16 mei 2021, 21:13



Oprichter en directeur van Madaga, Ingrid Keller-Cayet. Beeld: Raymond Rutting photography

In 2008 raakte Ingrid Keller-Cayet gefrustreerd, toen ze worstelde met een maaltijd voor haar baby. De geboren Française dacht aan haar jeugd in de Bourgogne, die niet alleen bekendstaat om de wijnen. 'Het is een mooi en uitgestrekt gebied, maar ook een beetje achtergebleven. Mijn oma had niks van Knorr of Unox in huis, die wereld bestond niet voor haar. In de moestuin plukten we fruit en groenten, als ingrediënten voor een verse maaltijd.'

De moestuin werd de metafoor voor een gedroomde revolutie: hoe laat je kinderen verantwoord kennismaken met gezonde voeding? Zestig procent van de kinderen eet te weinig groente, en in april publiceerde het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) wederom verontrustende cijfers over obesitas onder jongvolwassenen. Liefst 18 procent in de categorie 4 tot 25 jaar kampte in 2019-2020 met overgewicht, een stijging van 2 procent. 'Alarmerend', aldus Cayet.

Ze stopte tien jaar geleden als 'investor relations officer' bij ABN Amro en begon een eigen bedrijf dat concepten bedenkt voor verse baby- en kindervoeding. Immiddels voorziet Madaga 50 duizend kinderen op zo'n vierhonderd kinderdagverblijven van gezonde maaltijden.

Een alternatief voor de traditionele baby- en kindervoeding was nodig, vond ze. 'Even snel een potje babyvoeding openmaken. Geen smaak, een vieze geur; je zou het zelf nooit eten. Waarom verwachten we dat dan wel van jonge kinderen? En dat potje leek al helemaal niet op het voedsel uit de moestuin.'

Keller-Cayet (50) leerde van haar oma dat je 'het geluk en liefde in eten moet doorgeven'. Ze voelde die drang nog meer, omdat ze haar twee kinderen heeft geadopteerd in Colombia. 'Gabriël lag in mijn armen toen hij vier maanden oud was. Precies op het moment dat bijvoeding noodzakelijk was. Ik wilde hem onderdompelen in liefde, toen kwam die associatie met de moestuin van mijn oma. Daar voelde ik liefde, vrijheid en plezier. En mijn oma maakte heerlijke maaltijden.'

Eten met geweten

Gabriël bleek een moeilijke eter. Ze moest meerdere recepten bedenken om iets in zijn mond te krijgen. Cayet: 'En ik vond het onacceptabel dat ik als moderne ouder minder moest gaan werken om langer in de keuken te kunnen staan. Het werd tijd voor een nieuwe generatie kindervoeding.'

Cayet had de naam van haar bedrijf snel bedacht: Madaga, vernoemd naar Mammy, Daddy en zoon Gabriël. Ze begon met online abonnementen voor de consument, nu levert fabrikant Henri de componenten voor verse maaltijden aan Madaga. 'Eten met geweten is hun filosofie', zegt Cayet. 'Het was pionieren. De combinatie van een innovatief product en een groeiende markt voor gezonde voeding en duurzaamheid maakte ons zichtbaar.'

Zo meldden de kinderdagverblijven zich bij Madaga, voor Cayet juist het symbool van de Nederlandse eetcultuur die zo moeilijk te doorbreken valt. Tijdens het gesprek bij Piggelme in Voorschoten, dat binnenkort begint met de verse maaltijden van Madaga, loopt een begeleider naar binnen met drie broden onder haar arm. Cayet: 'Elke dag een boterham met chocoladepasta, ik was niet blij met wat mijn kinderen in de crèche op hun bord kregen. Ik ben in Frankrijk opgevoed met twee warme maaltijden per dag, waardoor ik juist dagelijks verse groenten binnenkreeg. Het is een fabel te denken dat je kind dik wordt van twee keer warm eten, het hangt ervan af wat je op je bord krijgt.'



De vega jambalaya van Madaga wordt geserveerd in kinderopvang de Piggelme van Vlietkinderen in Leidschendam. Beeld: Raymond Rutting photography

Wetenschappelijk onderzoek leerde Cayet dat de smaakontwikkeling al snel na de geboorte wordt bepaald. En dat het geen zin heeft om een kind op latere leeftijd spruitjes of bieten door de strot te duwen. 'Een kind heeft vijf keer zoveel smaakpapillen als een volwassene, je wordt geboren met een voorkeur voor zoete en vette smaken. Groenten zijn niet zoet en vet, je moet een baby voortdurend laten proeven voor hij voeding accepteert.'

Rode bietenstampot

Kleur en de textuur van het eten zijn bepalend, stelt Cayet. Madaga introduceerde de 'smaaksafari', waarbij het kind spelenderwijs met verse groenten in aanraking komt. Kinderen knutselen zelf gerechten van wortels, stempelen zoete aardappelen en doen speltjes, waarbij telkens een andere groente centraal staat. 'Eten moet vooral leuk zijn', aldus Cayet. 'Een ouder schreef ons dat haar driejarige dochter dankzij de smaaksafari rode bietenstampot wilde eten op haar verjaardagsfeestje.'

Cayet raakte een tere snaar met haar visie op koken. Haar visie bleek ook confronterend voor ouders. 'Dus jij vindt dat ik niet goed kook voor mijn kinderen?', was het meest gehoorde verwijt. Of: 'Nu eten mijn kinderen mijn broccoli niet meer.'

Stichting Vlietkinderen met 25 locaties in de omgeving van Den Haag heeft het concept van Madaga omarmd. Marketingadviseur Yvonne Bood constateert dat voeding 'dichtbij de persoonlijke levenssfeer' komt. De coronacrisis heeft het invoeren van de smaaksafari vertraagd. 'We kunnen helaas geen grote proeverijen organiseren. Het geeft ons wel de tijd om het concept van Madaga te bespreken met de ouders en onze pedagogische medewerkers.' Bood ziet de scepsis snel verdwijnen. 'We merken dat ouders steeds enthousiaster worden dat de traditionele boterham wordt vervangen door een warme maaltijd met verse groenten. En ze hoeven er niet extra voor te betalen.'

De mentaliteitsomslag is volgens Cayet nog lang niet voltooid. 'Unicef stelt vast dat 55 procent van de babyvoeding in de Nederlandse supermarkten ongezond is. Het gaat vooral om de papjes die vol suiker zitten of appelmoes uit geconcentreerd sap. Het is voor een ouder moeilijk om af te wijken als de voedselindustrie je een bepaalde richting op duwt. Met Madaga bereiken we nu zo'n 300 duizend mensen, maar er is nog een wereld te winnen.'

Ook bij haar thuis, zegt Cayet lachend. 'Gabriël eet nog steeds te weinig groenten, maar ik heb geleerd van mijn fouten. Met onze zoon Raphaël is het dankzij de smaaksafari wel gelukt.'

Wilt u belangrijke informatie delen met de Volkskrant?

Tip hier onze journalisten

Tip voor abonnees. Als abonnee heeft u toegang tot alle artikelen op volkskrant.nl. Log direct in en blijf op de hoogte van al het nieuws en achtergronden.

LOG IN ALS ABONNEE

Nog geen abonnee?
Bekijk onze abonnementen