



SMAKELIJK DUURZAME STAD

Je kon erop wachten. De groeiende aandacht voor duurzaamheid en de toenemende belangstelling voor de kwaliteit van ons eten moesten elkaar gaan ontmoeten.

Het gebeurde alweer een paar jaar geleden dat 'duurzaam' en 'smakelijk' elkaar vonden. En het inspireert steeds meer mensen: je eten waar het kan van dichtbij halen, zelf weer verbouwen, je maaltijden aan de seizoenen aanpassen, geen eten weggooien, vergeten groenten weer op het menu zetten, 'slow' in plaats van 'fast'. Een het werkt aanstekelijk, vooral omdat het nu wars is van moralisme. Je ziet dat supermarkten inmiddels serieus rekening houden met die ontwikkeling. En je ziet dat meer en meer gemeentebesturen de ontwikkeling actief ondersteunen: ze willen ook dat voedselproductie en stad weer verbonden raken, ze willen ook dat scholen kinderen leren goed voedsel te waarderen en ze willen er ook zelf concreet aan meedoen, bijvoorbeeld via hun eigen inkoop. De steden worden smakelijk duurzaam.

Een eenmalig magazine voor gemeentebesturen, aangeboden door het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie. Een magazine over gemeentelijke 'voedselstrategie', over 'stadslandbouw', 'voedselparken', moestuinen, streekproducten, en over voorlichting op scholen. Lees smakelijk!

Kees Jan de Vet (VNG) 'Gemeenten aan het denken zetten'



Kees Jan de Vet (VNG): 'Vele inspirerende voorbeelden'

'Gelukkig zien steeds meer gemeenten het belang van een regionale voedselstrategie. Ze weten zich gesteund door een snel groeiend nieuw bewustzijn bij consumenten.'

Kees Jan de Vet is lid van de directieraad van de Vereniging van Nederlandse Gemeenten (VNG). Ooit was hij burgemeester (in Leusden). Ook toen was hij al doordrongen van het belang van regionale voedselproductie. 'En dat ben ik nog steeds. Het is van groot belang vanwege de duurzaamheid, want alles wat je van ver haalt geeft extra milieubelasting. Maar het is ook van belang voor het besef van de identiteit van de eigen streek. Het kan er verder toe bijdragen dat de consument, de burger, een groter besef krijgt van de betekenis van zijn voedsel voor zijn eigen gezondheid en voor het milieu.'

Maar gaat het niet wat ver de regionale overheid een

verantwoordelijkheid te geven voor de voedselvoorziening?

'Er spelen rond voedsel zo veel zaken die de lokale gemeenschap en haar burgers rechtstreeks raken, dat het stevige bestuurlijke aandacht verdient: gezondheidszorg, preventie, milieu, duurzaamheid, ruimtelijke ordening, economie, streekbesef. Dat lijkt een abstract rijtje, maar bestuurders die ermee aan de slag zijn ervaren dat het heel concreet is. We zitten nog wel middenin een proces van bewustwording. Pakweg acht jaar geleden waren er nog maar enkele bestuurders mee bezig. Vier jaar geleden ging bij ongeveer vijftig procent een lichtje branden en nu zie je overal in Nederland allerlei activiteiten. Een eigen

**'Dit wordt een
vanzelfsprekend onderwerp'**

voedselstrategie opzetten klinkt overigens heftiger dan het is. Vaak hoeft je alleen maar je ogen en oren open te houden om te ontdekken dat er al heel veel speelt. Een stimulerende rol van de gemeente doet voor die initiatieven al wonderen. Ik ben ervan overtuigd dat het binnen enkele jaren een vanzelfsprekend onderwerp is voor gemeentebestuur. Een paar jaar geleden ben ik rond dit onderwerp in de Verenigde Staten gaan kijken. Daar zijn ze op sommige plekken al veel verder. Je hebt er supermarkten die uitsluitend producten

uit de eigen streek verkopen.

Rond de Harvard University is de lokale voedselvoorziening voorbeeldig georganiseerd.

In Nederland gaan de veranderingen nu ook

snel. Voor de supermarkten speelden biologische producten lange tijd nauwelijks een rol. Het wordt nu een hoofdzaak. En dat zie je ook bij streekproducten.'

Zou u willen dat nog meer gemeenten met een voedselstrategie aan de slag gaan?

'Ja. Daarom vinden we als VNG het initiatief van het ministerie van EL&I om dit magazine uit te geven belangrijk. Het kan nog meer gemeentebestuurders aan het denken zetten, vooral door de vele inspirerende voorbeelden in andere gemeenten. In de bewustwordingsfase waarin we nu zitten zijn we nog steeds erg afhankelijk van het enthousiasme van individuele bestuurders.'

A photograph of Henk Bleker, a middle-aged man with grey hair, wearing a grey plaid jacket over a black shirt. He is juggling three green apples. One apple is in the air above his head, and two are in the air near his hands. He is looking directly at the camera with a slight smile.

Henk Bleker (EL&I) 'Aanstekelijk enthousiasme'

Henk Bleker: 'Het besef breekt gelukkig razendsnel door'

'Ja, ik geef onmiddellijk toe dat we dit magazine uitgeven om nog meer gemeenten enthousiast te maken voor wat met een erg deftig woord "voedselstrategie" is gaan heten.'

Henk Bleker, staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie heeft ook 'duurzaam voedsel' in zijn portefeuille.

'Daar hoeft je meestal niet zo veel over uit te leggen. Bij steeds meer mensen leeft het besef dat we zorgvuldiger met ons eten moeten zijn. Duurzamer, door het van dichterbij te halen, door meer op de seizoenen te letten, door zo min mogelijk eten weg te gooien. Maar bijvoorbeeld ook dat we meer op eten en gezondheid moeten letten, door minder en gezonder te eten. Dat besef breekt gelukkig razendsnel door. Bij de consumenten, de producenten en ook in de supermarkten.'

Maar wat moeten gemeenten daar dan mee?

'Als je eten van dichterbij wilt halen en als je meer op de seizoenen wilt letten, kom je uit bij landbouw dichtbij, bij producten uit de eigen streek. Het maakt je gemeente toch veel leuker als je er eten van eigen boeren kunt kopen, als mensen weer actief zijn met moestuintjes, als de ouderwetse markten met producten uit de eigen ommelanden floreren? Daar kun je als gemeente heel veel aan doen. Meestal is het al genoeg om initiatieven die er al zijn met raad en daad steun te geven. En het ritselt in Nederland van dat soort initiatieven. Vaak vol van aanstekelijk enthousiasme. Zo geeft de ene gemeente steun aan projecten op scholen om kinderen vertrouwd te maken met gezond eten en met de

herkomst van wat ze eten. Zo haalt een andere gemeente kleinschalige landbouw de stad in. Weer een andere gemeente heeft een markt voor duurzame, gezonde streekproducten helpen opzetten, of organiseert samen met woningcorporaties moestuinprojecten midden in de wijk. Wat het ook is, al die projecten hebben iets gemeen. Ze vonken. Ze geven de gemeenschap iets extra's. En wie goed kijkt ziet dat meer en meer mensen zulke initiatieven belangrijk vinden. En dat mag aan de gemeente natuurlijk niet voorbijgaan. Gemeenten die dat oppakken ervaren allemaal hoe stimulerend het is om met "duurzaam voedsel" bezig te zijn. Mijn boodschap is dus simpelweg een uitnodiging.'

16 maart: Inspiratiedag

In vervolg op dit magazine organiseert het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie op woensdag 16 maart een 'inspiratiedag'. In Groningen (Hoofdstad van de Smaak 2011) komen gemeentebestuurders en hun medewerkers bijeen om in één middag alles over het hoe en waarom van een gemeentelijke voedselstrategie te horen. Inspirerend én heel praktisch.

Meer informatie: www.smakelijkduurzamestad.nl



Marijke Vos, oud-wethouder Amsterdam ‘Gemeente kan regisseren en verbinden’

Als Groen Links-wethouder was Marijke Vos enige jaren lang het gezicht van Amsterdam, een stad die stevig inzet op een duurzame voedselproductie.

‘Toen ik kwam’, zegt Vos, ‘was Amsterdam al erg bezig met natuur en milieu. Basisscholen besteedden met hun schooltuinen veel aandacht aan de vraag waar voedsel vandaan komt. Maar er viel ook nog veel te regelen als het ging om duurzaam produceren en consumeren. Zoals onze eigen inkoop en catering. Want wilden we geloofwaardig zijn, dan moesten we als gemeente wel het goede voorbeeld geven.’ ‘We gingen ter inspiratie naar Londen. Onder de toenmalige burgemeester Ken Livingstone ontwikkelde

die stad allerlei duurzame strategieën op het gebied van voedsel, verkeer en klimaat. We hebben daar veel ideeën opgedaan en uitgewerkt in de Proeftuin Amsterdam. Daarvoor zijn we om tafel gaan zitten met het ministerie, de provincie en buurgemeente Zaanstad om gezamenlijk een strategie te bepalen.’ Zo kwam er een programma waarbij stadskinderen regelmatig de boerderijen in het buitengebied bezochten. ‘Veel kinderen hadden geen idee wat een boerderij was of wat er gebeurde’, zegt Vos. Maar Amsterdam keek ook naar een duurzamer voedseldistributie voor de stad. Zowel bij de inkoop als het transport. Een deel van het vervoer is inmiddels elektrisch. Ook zijn er meer

‘Lokale overheid mag dit
thema niet negeren’

streekmarkten en publieksevenementen rond duurzaam voedsel. Er kwamen gezonde lunches op scholen en er werd gekeken hoe de maaltijden in verzorgingstehuizen duurzamer konden.

Voor al die initiatieven hoeft een gemeente niet altijd meteen de portemonnee te trekken, merkte Vos. ‘Wat een gemeente vooral kan doen’, zegt ze, ‘is regisseren en verbinden. Er gebeurde al van alles in Amsterdam en wij probeerden initiatieven met elkaar te verbinden,

netwerken op te zetten. Het is belangrijk dat iemand bij de gemeente dat allemaal wil en kan coördineren.

En dat een wethouder zich regelmatig over dit

onderwerp uitspreekt. Zo kun je met weinig geld toch redelijk wat doen.’ Volgens Vos is de verduurzaming van ons eten een onderwerp dat goed op de huidige politieke agenda past, zeker ook op lokaal niveau. ‘Aan de ene kant is het een mondiaal thema, maar de productie en consumptie van voedsel zijn ook fenomenen uit het dagelijks leven van iedereen. Dat heeft als voordeel dat het onderwerp dichtbij de mensen staat. Als gemeente kun je dus mensen direct bij dit soort zaken betrekken. Ons voedingspatroon is nu eenmaal wereldwijd niet houdbaar in de toekomst. En dat probleem mag je niet negeren, ook niet als lokale overheid.’



Bij de jeugd beginnen, dat heeft echt effect

Wie de bewustwording over duurzame voeding wil vergroten, start op de basisscholen. Er zijn op dat gebied veel lokale initiatieven, maar ook landelijke, zoals Smaaklessen.

Smaaklessen is een programma voor alle groepen van het basisonderwijs, waarbij de zintuigen centraal staan. Het draait niet om de theorie of de moraal van gezond en duurzaam eten, maar vooral om de praktijk: proeven, ruiken, horen voelen en kijken. Op die manier komen kinderen meer te weten over hun dagelijkse voedsel; over wat gezond, lekker en duurzaam is. Zo proeven kinderen het verschil tussen normale chips en zelfgemaakte in de magnetron. Of ze zien de werking van een anti-oxidant door een stukje appel met citroensap te vergelijken met een stukje zonder.

Al 2200 scholen in bijna 800 plaatsen werken met het lesmateriaal van Smaaklessen. Spil in het web bij het ontwikkelen van de leskist is de Wageningen University, waar coördinator Marlies Regelink zetelt. 'Smaaklessen', zegt zij, 'combineert smaak, gezondheid en voedselkwaliteit. Niet door abstract onderwijs over de schijf van vijf, maar aan de hand van ervaringen. Leraren krijgen de leskist, waarmee ze zelf aan de slag kunnen. De reacties zijn enthousiast. De methode blijkt goed aan te slaan bij kinderen, die ook vaak daadwerkelijk beter naar hun voeding gaan kijken.' Vaak zijn het bevoegde leraren die de leskist aanvragen, maar soms gaat het initiatief ook uit van schoolbesturen, en een enkele keer is het zelfs een gemeente die de

'Al 2200 scholen doen mee'

smaaklessen op de agenda zet. Het Overijsselse Hengelo hield een dag waarop via een gezamenlijk startsein alle scholen met het lespakket aan de slag gingen. Ook Lochem heeft dit het vorige schooljaar gedaan. 'Zulke evenementen zijn belangrijk', zegt Regelink, 'om deze vorm van onderwijs bekendheid te geven. Bovendien geeft steun van schoolbesturen of gemeenten zulke initiatieven ook een duurzaam karakter. Anders blijven smaaklessen afhankelijk van individuele leerkrachten.

In Hengelo werkte het samen optrekken heel goed, ook omdat er geen nadruk werd gelegd op

negatieve aspecten van eten zoals overgewicht, maar juist op het mooie van voedsel. Het draait bij smaaklessen niet om een moreel oordeel over welk voedsel deugt of niet, maar het gaat erom kinderen op een positieve manier te leren dat voedsel uit meer elementen bestaat dan de prijs en de verpakking. Want dat is waar zij in de supermarkt over het algemeen op letten.' Het grote belang van de smaaklessen schuilt ook vooral in de lange termijn, vindt Regelink. 'We zijn nu een jaar of vier bezig, dus nog te kort om de effecten te kunnen onderzoeken', zegt ze. 'Maar we kunnen wel het één en ander afleiden uit onderzoeken van de afgelopen decennia over natuur- en milieu-educatie. Daaruit blijkt



dat volwassenen die op jeugdige leeftijd zulk onderwijs kregen, twintig jaar later bewuster met de natuur omgaan. Dus wat we nu doen, kan later veel opleveren.' Daarbij kan de overheid - ook de lokale - een grote rol spelen als het gaat om het zichtbaar maken van de vele initiatieven op het gebied van kinderen en eten en het stroomlijnen ervan. 'Het ministerie van EL&I gaf ons de opdracht om alles in kaart te brengen. Eerst wilden we dat landelijk doen, maar dat bleek onmogelijk vanwege het grote aantal initiatieven. Daarom maken we nu per provincie een soort routeplanner, zodat scholen kunnen kijken wat echt bij hen past, maar ook om de initiatieven te stimuleren elkaar als partner te zien en niet als concurrent.'

Bijvoorbeeld: Smaaklessen

'Smaaklessen' is een lespakket voor alle klassen van de basisschool. Zintuiglijke ervaringen staan daarbij centraal. Kinderen doen smaakproeven, waarbij spelenderwijs hun kennis wordt vergroot; kennis over smaak, over hun eigen eetpatroon en over de verschillende manieren om voedsel te produceren. (www.smaaklessen.nl)

Bijvoorbeeld: Schoolgruiten

'Schoolgruiten' is een programma om schoolkinderen meer groente en fruit te laten eten. Dat kan op drie manieren: de leverancier levert de gruitsnacks wekelijks af op school, de school haalt ze zelf, of de school vraagt ouders om op vaste gruitdagen hun kinderen een portie groente of fruit mee te geven. (www.schoolgruiten.nl)

Bijvoorbeeld: EU-Schoolfruitprogramma

Het 'EU-Schoolfruitprogramma' wil net als schoolgruiten bevorderen dat kinderen samen fruit én groenten eten in de klas. Basisscholen krijgen voor iedere deelnemende leerling een gratis periode fruit of

groenten. Daarna bepalen ouders en de school of zij doorgaan. Het project is voor alle basisscholen, op voorwaarde dat die in zijn geheel meedoet. (www.euschoolfruit.nl)

Bijvoorbeeld: Tijd voor Eten

'Tijd voor eten' is een initiatief waarbij kinderen een paar keer per jaar 'uit eten' gaan op hun eigen school. Tijdens de maaltijd krijgen ze dan uitleg over alles wat met dit voedsel te maken heeft. Inmiddels zijn er vier verschillende formules uitgewerkt. Tijd voor eten richt zich niet alleen op lekker en gezond eten, maar ziet de 'schoollunch' ook als een middel om de sociale cohesie te versterken. (www.tijdvooreten.nl)

