

## Deelstudie 6

### Burgers en boeren bepalen het menu

**Burgers en boeren bepalen het menu** is één van de negen onderliggende deelstudies van het eindadvies van de Raad voor het Landelijk Gebied.

**Burgers en boeren bepalen het menu** is een essay van de hand van raadslid Marijke van Schendelen. Het essay is gebaseerd op haar ervaringen met het thema 'voedsel' in de afgelopen raadsperiode. Binnen het raadswerk zijn vooral de adviezen van de Raad voor het Landelijk Gebied 'Rond de Tafel' (2008) en 'Boeren met een Groen Hart' (2009) en het bezoek aan de London Food Strategy belangrijk geweest, daarbuiten onder meer haar betrokkenheid bij de Proeftuin Amsterdam. Specifiek voor het essay heeft bovendien een aantal constructieve gesprekken plaatsgevonden met Jan Willem van der Schans (LEI-WUR), over burgerinitiatieven en voedselproductie vanuit stedelijk perspectief.

Het essay haakt aan bij het gegeven dat de burger steeds meer interesse toont voor zijn voedsel en de achterliggende voedselvraagstukken. Deze burger is kritisch en mondig, maar vooral ook betrokken. Deze betrokkenheid blijkt de motor achter de ontwikkeling van regionaal georiënteerde ketens, die kansen biedt om stad en land met elkaar te verbinden. Zo zoeken producenten aansluiting bij de logica en vraag van stedelijke burgers, terwijl deze stedelingen zelf actief het ommeland opzoeken voor een verscheidenheid aan behoeftes (naast recreatie bijvoorbeeld ook opvang, streekproducten en werk- en vergaderruimte). Regionale productie blijkt aan belang te winnen ten opzichte van de internationaal georiënteerde productieketen, waar de landbouw mee groot geworden is. Marijke van Schendelen ziet in deze variatie vooral een kans om in verschillende behoeftes te voorzien. Zij pleit dan ook voor het geven van ruimte voor diversiteit: 'regionaal naast internationaal'.

## Inhoudsopgave

- Essay Marijke van Schendelen  
Burgers en boeren bepalen het menu

## Burgers en boeren bepalen het menu

### **Benut de kritische en mondige betrokkenheid van de burger**

Een mondige en kritische burger laat zich niet zomaar iets voorschotelen. Lekker en gezond eten is inmiddels een publiek issue. Dagbladen met aanlokkelijke recepten, tv programma's met beroemde koks en culinaire evenementen zijn niet meer weg te denken. Dat is wat anders dan onze educatieve basis: het beroemde Kookboek van de Haagse Huishoudschool dat vanaf 1895 hele generaties huisvrouwen heeft ingewijd in een eenvoudige en voedzame maaltijdbereiding, gevolgd door een naoorlogse gezonde 'schijf van vijf', aangevuld met een 'Joris Driepinter'. De afgelopen decennia is er sprake van een enorm gevarieerd en aanlokkelijk voedselaanbod in de Westerse landen. Wie langs de schappen loopt in de supermarkt ziet bovendien vele producten die regelrecht voortkomen uit de voedingsmiddelenindustrie en qua smaak, kleur, houdbaarheid, basiskwaliteit en prijsstelling lijken te beantwoorden aan het smaakpatroon van vele burgers. De Westerse welvaart heeft het velen mogelijk gemaakt om te eten wat ze lekker vinden en bovendien gemakkelijk te bereiden is. Toch klinken er kritische geluiden door in dit Luilekkerland. Kritiek die niet alleen de consumptieve invalshoek betreft, maar ook steeds meer gericht is op de productie- en verwerkingskant. In politieke zin is de Partij voor de Dieren in Nederland hiervan een uitgesproken exponent. Vooral de gerichtheid op de omgang met dieren die voor de voedselproductie zijn bestemd, leidt ertoe dat agrarische producenten en fabrikanten kritisch worden gezien en regelmatig onder vuur komen te liggen. Een kritische houding die nog eens wordt versterkt door dierziektes van epidemische aard met ruimingsmethodes die nog tegen de borst stuiten. Ook de grootschalige monofunctionele landbouw roept in toenemende mate vragen op. Voor menige stedeling is het moeilijk om zich te identificeren met een platteland. Het platteland dat zich kenmerkt door visuele monotonie en het ontbreken van ecologische diversiteit en waarvan men inmiddels weet dat de productiewijze in vele regio's leidt tot verdroging, vermesting, verzuring en verschraling.

### **Speel met kennis in op de interesse bij de burger**

Een mondige en kritische houding leidt gelukkig niet alleen tot weerzin en afschuw, maar ook in toenemende mate tot interesse in de hele voedselketen, in de productiewijze, in de herkomst, in de verwerkings- en bereidingswijze en ten slotte in een aantrekkelijke wijze van consumptie. Hiermee wordt 'voedsel' niet alleen een exclusief product van de agrarische sector en de 'groene' wereld, die aanbodgericht denkt, maar ook een interesseveld van vele consumenten die willen weten waar hun voedsel vandaan komt, wat er mee gebeurt onderweg, welke gezondheidsaspecten meespelen en uiteraard hoe het de smaakpapillen kan strelen. Achterliggende vragen zijn daarbij bovendien hoeveel grondstoffen, water, energie en mensuren het kost om een bepaald agrarisch product op tafel te krijgen.

Zo is er recent de 'Haagse Foodprint Gids' verschenen (een fraai vervolg op het Kookboek van de Haagse Huishoudschool?), dat via 'culinaire travels' door Den Haag de 'eetbare stad' laat ontdekken. Met vragen als: Welke producten komen deze stad in en wat gaat er uit, waar komen ze vandaan en waar gaan ze naar toe? Wat eten de duizenden ambtenaren in de kantines van hun ministeries? Kookt een Surinaamse kok met kousenband uit het Westland? En waar snacken de Polen?<sup>1</sup> Hierbij komt overigens de consumptieve kant eerder voor het voetlicht dan de productie- of verwerkingskant.

---

<sup>1</sup> Haagse Foodprint Gids, Ontdek de eetbare stad. Janneke Vreugdenhil e.a. Stroom Den Haag & NAI uitgevers. 2009.

### **Verklein de afstand tussen voedsel en mensen**

De functionele scheiding tussen stad en platteland in samenhang met ontwikkelingen van rationalisatie van productieprocessen hebben in de afgelopen decennia een enorm stempel gedrukt op onze ervaringen met de voedselketen. De agrarische sector is op afstand komen te staan van de consumenten. Verwerkingsbedrijven zoals bierbrouwerijen, chocoladefabrieken en zelfs slaggers en bakkers zijn op industrieterreinen beland. Met de verplaatsing van vele vormen van overlast zoals stank, lawaai en aan- en afvoer van grondstoffen en eindproducten, verdween het zicht op de voedselketen. Ook de groothandel in de voedingssector is in vele steden beland op excentrisch gelegen bedrijventerreinen. Het besluit van de Amsterdamse gemeenteraad in 2007 om de 'Markthallen' c.q. het Food Center ook in de toekomst in de stad te houden is redelijk uniek en vormt wellicht eveneens een omslag in denken over voedsel in relatie tot de stad.

Den Haag met 'Foodprint.Stroom' en Amsterdam met het behoud van het 'Food Center' zijn niet de enige steden waarin een toenemende interesse groeiende is in 'voedselvraagstukken'. Er zijn steeds meer burgers, ook in buitenlandse steden, die via allerlei initiatieven laten blijken dat goed en gezond voedsel ingebed in een verantwoorde voedselketen hun ter harte gaat. Voor een belangrijk deel uit zich dat in koopgedrag, waarbij de aandacht voor boerenmarkten, smaakmarkten en natuurwinkels toeneemt. Supermarkten spelen daarop in door hun assortiment uit te breiden met biologische en / of en andere natuurproducten. Er zijn inmiddels verschillende keurmerken in gebruik, die de biologische of natuurlijkeoorsprong moeten garanderen.

### **Benut voedsel als brug tussen stad en land**

Gekoppeld hieraan is bij menig stedeling een interesse groeiende in het ommeland van zijn woonplaats. Niet alleen voor recreatie, maar ook om kennis te nemen van alles wat groeit en bloeit en met de mogelijkheid om hiervan soms letterlijk de vruchten te plukken. In de Nederlandse ruimtelijke ordening is sinds jaar en dag het beleid erop gericht om stad en land behoorlijk af te bakenen. Dit biedt zekerheid voor de stedeling en in feite ook voor de agrarische sector. Toch valt hierbij wel een kanttekening te plaatsen. Van de vele mogelijke stedelijke uitbreidingsplannen gaat een behoorlijke schaduwwerking uit, die zich vertaalt in grondspeculatie. Dankzij de juridisch-planologische bescherming echter staat de agrarische grondwaarde in geen verhouding tot de stedelijke grondwaarde, waardoor de meeste boeren, zelfs tot aan de stadsrand tegen een schappelijke prijs kunnen blijven boeren. Dit betekent dat de agrarische sector voor iedere Nederlander op een kwartiertje fietsen aanwezig is.

### **Sluit meer aan bij de logica en vraag van burgers**

Voor veel mensen is het beleidsmatige onderscheid in het landelijk gebied tussen natuurgebieden en de agrarische cultuurgebieden niet echt van belang, tenzij er sprake is van milieuhinder. Steeds meer stedelingen weten inmiddels de weg te vinden naar een agrarisch bedrijf waar producten direct van de boer worden verkocht, waar een leuke crèche is voor hun kinderen, waar kan worden gekampeerd en waar familieleden met zorg worden opgevangen.

Omgekeerd zijn er steeds meer agrarische bedrijven die hun productie niet meer alleen bestemmen voor de nationale c.q. wereldmarkt, maar groeiende interesse tonen in de nabijgelegen stedelijke afzetmarkt. Of, om het in Europees beleidsjargon te formuleren: het belang van een verbrede landbouw met zorg en recreatieve functies (de zogenaamde tweede pijler) wordt in toenemende mate door boeren gecombineerd met een differentiatie van de primaire productie (eerste pijler) in deelmarkten. Daarbij wint de regio aan belang wint ten opzichte van de wereldmarkt. Het regionale belang geldt des te sterker ten aanzien van de verweving van agrarische doelen met natuurdoelen en belangen inzake de waterhuishouding. Verbreding en differentiatie binnen de landbouw is een proces dat in vele Europese landen optreedt en waarbij Nederland thans een inhaalslag lijkt te maken.

Impliciet spelen deze ontwikkelingen in op de culturele interesse van stedelingen in plattelandontwikkelingen, terwijl ze feitelijk bedoeld lijken te zijn om de agrarische sector als geheel door verbreding en diversificatie economisch en maatschappelijk te versterken en te verankeren.

Anderen binnen de agrarische sector blijven zweren bij een rationele grootschalige monofunctionele aanpak en intensivering van de productie met langjarige contracten met de levensmiddelenindustrie en de retail, zoals die zich na de Tweede Wereldoorlog in de Westerse wereld heeft ontwikkeld. Overigens is ook hierbij de vraag interessant in hoeverre deze aanpak zich kan verduurzamen en op termijn een aantrekkelijk landschap kan bieden voor buitenstaanders.

### **Zoek naar de culturele en ruimtelijke verbindingen tussen stad en platteland**

De hernieuwde interesse van stedelingen in het voedselproducerende ommeland past in een zekere traditie. Bij de enorme migratie van het platteland naar de steden tijdens de Industriële Revolutie zijn er vele discussies gevoerd over het belang van groen in en om de stad zoals in de vorm van parken, uitloop naar de natuur en het platteland, een eigen tuintje bij huis of een volkstuin en over het belang om ook stadskinderen van jongs af aan vertrouwd te maken met het groeien en bloeien van gewassen. In Nederland kunnen we uiteraard niet om de invloed van Heimans en Thijsse heen die vanaf 1900 met succes ijverden voor de aandacht voor de natuur en tot de dag van vandaag hun sporen nalaten in de stedelijke structuren van menige stad. De groene (deels agrarische) lobben van Amsterdam, stadsparken, de waardering voor de schoonheid van ons land, de oprichting van 'Natuurmonumenten' en het belang van een schoolwerktuin voor ieder stadskind zijn voor een belangrijk deel hun verdiensten.

Ook in andere landen zien we de hernieuwde interesse van stedelingen in het agrarisch buitengebied. Londen, met zijn 'London Food Strategy' onder gezag van Livingstone, New York met zijn streven naar versterking van 'the Green City' en Chicago met zijn gerichtheid op stadslandbouw en voedseltoegankelijkheid voor inwoners van achterstandsbuurten zijn inspirerende voorbeelden.

### **Een welvarend platteland begint bij de stad**

'Een welvarend platteland begint bij de stad' is de titel van een publicatie die in het najaar van 2009 verscheen van de hand van een groep ervaringsdeskundigen die graag hun bevindingen op het gebied van nieuwe stad-landrelaties overdragen aan anderen.<sup>2</sup> Steeds meer stedelingen werken vanuit een verruimd verantwoordelijkheidsgevoel, ook ten aanzien van de landbouw en het platteland. De auteurs, die een 'Community of Practice' vertegenwoordigen, pleiten er tevens voor om niet alleen dit verantwoordelijkheidsgevoel te versterken, maar ook te werken aan 'stadlandschappen'. Om dit te bereiken zijn ze van mening dat stad en land beleidsmatig niet meer als afzonderlijke eenheden dienen te worden beschouwd, maar integraal benaderd dienen te worden. Dit heeft flinke gevolgen voor het ruimtelijk beleid en de financiering van rode en groene functies. Belangrijke drijfveer is tevens 'gezond eten van gezonde gronden' als reactie op de negatieve gezondheidsaspecten van ons voedselcomplex. Dit kan zowel de productie en de verwerking, als ook de vaak overmatige en eenzijdige consumptie betreffen. De auteurs achten tevens het faciliteren van maatschappelijke stedelijke initiatieven, die vanuit een stedelijke vraag bezig zijn met landbouw, voeding en platteland, van belang. In de publicatie wordt een aantal ervaringen beschreven zoals 'Lekker Utregs', 'Eetbaar Rotterdam', 'Nieuwe Warande' Tilburg, en 'Gezonde Gronden' Den Haag.

---

<sup>2</sup> Een welvarend Platteland begint bij de Stad. G. Remmers & B. Pijnenburg, 2009.

### **Proeftuin Amsterdam<sup>3</sup>: voorwaardenscheppend beleid voor burgerinitiatieven**

Amsterdam benut samen met de provincie Noord-Holland, het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en Zaanstad de genoemde internationale en nationale voorbeelden ten behoeve van het beleidsprogramma Proeftuin Amsterdam en is daarbij bovenal geïnspireerd door de 'London Food Strategy'. Doel hiervan is om vele burgerinitiatieven op lokaal en regionaal niveau een kader en anker te bieden en ze daarmee ook stevigheid te bieden voor de toekomst. Deels kan worden voortgebouwd op het verleden bijvoorbeeld door zorgvuldig om te blijven gaan met de schoolwerktuinen met hun bijna 90-jarige traditie. Soms vergt het nieuwe arrangementen waarbij het zoeken is naar een goede structuur. Het scholenbezoek aan boeren, geïnitieerd door 'Boerenstadswens' kan op groot enthousiasme rekenen, maar het daarbij noodzakelijke busvervoer naar het platteland is naast een logistieke kwestie (B-wegen) ook een kostenprobleem.

Proeftuin Amsterdam richt de aandacht vooral op kinderen, waarbij 'de gezonde schoolkantine' en 'de schoollunch' speerpunten zijn. Van het belang van een gezonde en lekkere schoollunch is nog niet iedereen doordrongen. Op vele scholen zijn er bovendien geen behoorlijke faciliteiten aanwezig om de kinderen even de rust te gunnen voor een lekker hapje.

Ook het belang van een goede en gezonde catering in zorginstellingen, ziekenhuizen en bedrijfsrestaurants staat op de politieke agenda. Nieuwe interessevelden vergen ook nieuwe financiële arrangementen, bekostigingsstructuren, en nieuwe samenwerkingsverbanden die soms dwars door bestaande institutionele structuren heen moeten breken.

Een tweede aandachtsveld van Proeftuin Amsterdam betreft de versterking van de relatie stad – land. Concreet gebeurt dit door ruimte te bieden voor regionale producten op de stedelijke markt en daar ook bekendheid aan te geven. Speerpunt van Proeftuin Amsterdam hierin is ondersteuning van behoud van het 75-jarige 'Food Center' in de stad en het met de eigenaren en gebruikers hiervan ook in de toekomst te streven naar een 'stapelplaats' met een regionaal accent. Stedelingen raken zodoende direct bekend met de producten van hun ommeland en met de agrarische bedrijven die zich oriënteren op de nabijgelegen stedelijke markten.

Een derde speerpunt betreft betere afstemming tussen de 'food-arbeidsmarkt' en de zogenaamde groene onderwijssector, die van oudsher gericht is op de agrarische productie. De huidige arbeidsmarkt vraagt vooral om geschoolden in de verwerking en de afzet, waarbij gebruik gemaakt wordt van moderne geautomatiseerde ondersteuningsmiddelen. De arbeidsmarkt is daarom in toenemende mate aangewezen op jonge stedelingen zonder agrarische achtergrond. Op deze manieren zet de gemeente Amsterdam in op voorwaardenscheppend beleid voor gezond en lekker eten.

### **Bied ruimte voor diversiteit: regionaal naast internationaal**

Proeftuin Amsterdam streeft allerminst naar een gesloten kringloop van beperkte geografische schaal. Dit zou in een open samenleving als de onze ook ondenkbaar zijn. Temeer als men bedenkt dat West-Nederland al vanaf zijn bewoning altijd al een transitofunctie heeft gehad. De welvaart in de Middeleeuwen was in belangrijke mate gebaseerd op de 'moedernegotie', de graanhandel met de Oostzeelanden, terwijl de Gouden Eeuw, zoals iedereen bekend, zijn enorme rijkdom heeft te danken aan de wereldwijde handel in voedselproducten met de Oost en de West.

Met Rotterdam als de Tweede Wereldhaven heeft Nederland een enorme invloed op de mondiale voedselketens en de voedselstromen.

---

<sup>3</sup> Proeftuin Amsterdam zie [www.proeftuin.amsterdam.nl](http://www.proeftuin.amsterdam.nl)

Deze invloed dient echter niet het monopolie te zijn van de huidige sterke agrarische spelers in het veld, met zijn redelijk gesloten besluitvormingsstructuur, waar een stedeling nauwelijks weet van heeft. In feite is het belang van gezonde voeding het belang van alle deelnemers in de voedselketens: van producenten, verwerkers, kennisinstellingen, retailers en consumenten. 'Food-beluste' stedelingen kijken niet alleen maar naar het menu en in de schappen van de supermarkt, maar ook naar de domeinen van productie en verwerking. Dat is ook hún zaak. Ze voelen zich gesteund door onze huidige minister van LNV Gerda Verburg, die er is voor '16 miljoen Nederlanders' en zowel de 'landbouw', de 'natuur' en de 'voedselkwaliteit' dient te verenigen. Als dat geen uitdaging is voor ons allen...

**Dr. M.C. van Schendelen, raadslid RLG**  
september 2009