

Publiekssamenvatting nota 'Duurzaam voedsel', 25 september 2009, ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Publiekssamenvatting nota 'Duurzaam voedsel'

25 september 2009

Populaire versie van de nota Duurzaam voedsel van het ministerie van LNV. Het verduurzamen van consumptie en productie van voedsel lukt alleen als iedereen daar in zijn eigen rol aan meewerkt.

Publiekssamenvatting nota 'Duurzaam Voedsel'



Nota 'Duurzaam Voedsel'

Wat eten wij morgen?

In de afgelopen jaren zijn we ons meer en meer bewust geworden dat we duurzamer moeten leven: minder verspillen, de aarde niet langer uitputten, en alles wat er is ook eerlijker verdelen over de wereldbevolking.

Dat geldt voor alle terreinen van het leven, maar zeker ook voor ons voedsel. In 2050 moet de wereld zo'n negen miljard monden voeden. Hoe gaan we dat doen zonder land en zee uit te putten?

En hoe verdelen we het voedsel? Op dit moment zijn er in de wereld, bijvoorbeeld, evenveel mensen met overgewicht als mensen met ondervoeding. Van die problemen moeten we af.

Hoe willen we ons in de toekomst van voedsel voorzien en wat willen we eten? Wat betekent dat voor een klein land als Nederland? Wat betekent dat voor ons als consument? En wat betekent dat voor onze boeren, voor onze voedsel fabrieken, voor onze winkels?

Als je goed nadenkt over wat er allemaal zou moeten veranderen, duizelt het je toe. Waar moet je beginnen?

Publiekssamenvatting nota 'Duurzaam voedsel', 25 september 2009, ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Een nuchter én ambitieus plan

Minister Gerda Verburg van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) heeft over de noodzakelijke veranderingen nu een nota geschreven: 'Duurzaam Voedsel'. Haar plan van aanpak is een combinatie van nuchterheid en stevige ambities.

De nuchterheid valt tussen de regels door te lezen. 'Duurzaam voedsel' bereik je niet door voorschriften, niet door het vanuit Den Haag te willen regelen en evenmin door op alle fronten tegelijk aan de slag te gaan. 'Duurzaam voedsel' lukt alleen als iedereen daar in zijn eigen rol aan meewerkt. En dat wil de minister dus actief stimuleren, zowel bij de consument, als bij de producent. De nota is ambitieus: binnen vijftien jaar moet Nederland in de wereld koploper zijn met duurzaam voedsel. Dat is overigens minder aanmatigend dan het lijkt. Zo klein als ons land is, spelen we in de wereld nu al een belangrijke rol in de voedselvoorziening. Nederland is de op één na grootste exporteur van agrarische producten, Nederland is de nummer één voor zaai- en plantgoed en voor fokdieren, en Nederland is internationaal een vooraanstaand kenniscentrum. Zo'n positie kun je alleen houden als je ook de koploper wordt met duurzaam voedsel.

Hoe wil minister Verburg dat bereiken? Haar recept heeft twee hoofdingrediënten: 'speerpunten' en 'samenwerking'.

Drie speerpunten

Vanuit het besef dat de kans op succes het grootst is als je niet alles tegelijk wilt aanpakken, zal Nederland zich richten op drie speerpunten:

1. producenten stimuleren tot meer duurzame innovaties;
2. consumenten stimuleren tot duurzame en gezonde consumptie;
3. in internationaal overleg stimuleren dat er goede afspraken gemaakt worden.

Producenten

Het eerste speerpunt begint aan de aanbodkant, want als er geen duurzame producten worden aangeboden, worden ze ook niet gekocht. Het aanbod kan snel omhoog. Al binnen twee jaar kan het lukken 15% meer duurzaam geproduceerd vlees in de winkels en bedrijfsrestaurants te hebben.

Een veelbelovende ontwikkeling is het maken van afspraken binnen een hele productieketen, waardoor producten van grondstof tot eindproduct verduurzamen.

Het bevorderen van innovaties van producten en productieprocessen zal steeds belangrijker worden. De minister zal dit ondersteunen en consumenten informeren over nieuwe duurzame producten.

Consumenten

Als de producten er zijn, moeten ze ook gekocht worden. De consument moet 'verleid' worden meer op duurzaamheid en gezondheid te letten (en misschien wat minder op de prijs).

Maar andersom kan de consument zelf ook grote invloed hebben: hoe meer er gevraagd wordt naar

Publiekssamenvatting nota 'Duurzaam voedsel', 25 september 2009, ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

duurzame producten, hoe meer de producenten het zullen aanbieden.

We moeten elkaar verder zien te bewegen tot minder verspillend gedrag. Momenteel belandt 30 tot 50% van het geproduceerde voedsel in de vuilnisbak. Consumenten gooien zo'n 1,6 miljard euro aan voedsel weg (en de producenten en winkeliers verspillen nog eens voor zo'n 2 miljard euro).

De consument moet wel weten wat duurzaam voedsel is. Nu is er een warwinkel aan informatie (certificaten, keurmerken, logo's). Dat kan beter.

Ook komt er een soort thermometer (de 'Voedselbalans') waaraan te zien valt of de consumenten al een beetje opschieten met de verduurzaming van hun voedselconsumptie.

Internationaal overleg

Goede internationale afspraken zijn evenzeer van belang om de verduurzaming van de voedselvoorziening te bevorderen.

Als je internationaal koploper wilt zijn, worden die afspraken nog belangrijker. Je wilt niet dat jouw concurrentiepositie verslechtert doordat andere landen het minder nauw nemen met de verduurzaming.

Nederland zal ook helpen bevorderen dat elders in de wereld, en met name in ontwikkelingslanden, de voedselproductie verbeterd wordt.

Brede samenwerking

In het plan van minister Verburg draait alles om samenwerking, een samenwerking met alle betrokken partijen uit de voedselvoorziening: consument, industrie, wetenschap en politiek. Daarvoor is een Platform Verduurzaming Voedsel opgericht, een overlegorgaan dat als opdracht heeft de plannen concreet te maken en antwoorden te zoeken op belangrijke vragen: Hoe krijgen we een groot aanbod van duurzaam voedsel?

Een omslag in vijftien jaar

Er moet snel gewerkt worden, want Nederland wil de boot niet missen. Gelukkig is er in Nederland de laatste jaren al heel veel op gang gekomen rond duurzamer en gezonder voedsel. Hierin wil de minister een versnelling.

Al die initiatieven, kleinschalig en grootschalig, zullen elkaar moeten zien te vinden in die ene gezamenlijke opdracht: een productie en consumptie met respect voor mens, dier en milieu.

Iedereen zal het merken

Voor het stimuleren van de verduurzaming van de voedselvoorziening moet 'iedereen' bereikt worden: van consument tot producent, van boer tot winkelier, van jong tot oud.

Natuurlijk wil de overheid zelf het goede voorbeeld geven. Daarom zullen alle bedrijfsrestaurants in de overheidsgebouwen van LNV voortaan alleen duurzaam voedsel aanbieden.

En als de consument, de producent, de boer, de winkelier en de overheid allen hun

Publiekssamenvatting nota 'Duurzaam voedsel', 25 september 2009, ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

verantwoordelijkheid nemen, dan kan het niet anders dan dat de verduurzaming van onze voedselvoorziening gaat lukken. Hoe 'duurzaam voedsel' er straks uit gaat zien, zal van de samenwerking van al die partijen afhangen. Maar geleidelijk aan zullen we het wel gaan merken, zal ons dagelijks menu veranderingen ondergaan:

- bij de keuze van vlees en vis zullen we meer op 'verantwoord' letten;
- we zullen waarschijnlijk meer groenten eten;
- we zullen meer op het seizoensaanbod gaan letten;
- we zullen ons bij de keus van ons voedsel meer laten leiden door respect voor natuur en milieu;
- we zullen gezonder eten.

En als we ons werk goed doen, kunnen we dan met nog meer overtuiging tegen elkaar zeggen: 'Eet smakelijk!'.