



HOE EEN GEMEENSCHAP OPBLOEIT  
DANKZIJ EEN LOKAAL VOEDSELWEB

# THINK GLOBALLY ACT LOCALLY



Tom Stearns

‘De Main Street van Hardwick is niet meer wat het was, de chique Hardwick Inn staat leeg, sommige winkels zijn dichtgetimmerd of veranderd in uitdragerijen. The Village Restaurant, pal naast de voortrazende rivier, houdt dapper stand. Het is een oud houten bouwseltje waaraan ogenschijnlijk de laatste halve eeuw weinig is veranderd.’

TEKST EN FOTO'S: MARCEL VIJN EN JAN-EELCO JANSMA

**Z**o beschrijft Geert Mak Hardwick in zijn boek ‘Reizen zonder John’. Maar als Mak meer tijd in Hardwick (Vermont, USA) had kunnen doorbrengen en had gegeten in een ander restaurant dan had hij kunnen zien dat er de laatste jaren wel degelijk iets veranderd is. Dat andere restaurant is Claire’s, een Community Supported Restaurant (CSR), vergelijkbaar met Community Supported Agriculture (CSA, in Nederland wordt dit ook wel Pergola genoemd). Voor 1.000 dollar hebben belangstellenden een aandeel in het restaurant genomen. Daarvoor kunnen ze elke maand voor 25 dollar in het restaurant besteden totdat het gehele bedrag

in soep, biefstuk en bier is terugbetaald. Het restaurant was direct een succes. Een half jaar na de opening was de omzet 200 procent hoger dan de meest optimistische prognoses. Aan Main Street staat ook de Buffalo Mountain Food Co-op. In de Co-op liggen producten van lokale producenten naast gangbare. Boven de Co-op is een café waar lokale lunches worden aangeboden. De Co-op heeft zo’n duizend leden die ieder jaarlijks 12 dollar contributie betalen. Voor die 12 dollar krijgen ze twee procent korting en mogen ze stemmen op ledenvergaderingen. Voor leden die iedere maand een uur meewerken loopt de korting op tot tien procent.

Hoe kan dit in een enigszins vervallen Amerikaans stadje, aan de grens met Canada? Het kan omdat dit restaurant en de Co-op niet op zichzelf staan, maar onderdeel uitmaken van een lokaal voedselweb. In dit voedselweb concurreren de producenten niet met elkaar maar wer-

ken ze samen om kringlopen te sluiten, voedsel te verwerken en te verkopen. En dat heeft een positief effect, niet alleen op hun eigen bedrijf maar op de gehele gemeenschap in Hardwick. De groenten worden lokaal verbouwd, het vlees komt van boerderijen uit de omgeving en zijn daar ook geslacht met behulp van een mobiele slachterij. Het bier komt van regionale microbrouwerijen. Bijna tachtig procent van de ingrediënten die de kok van Claire’s inkoop, komen van binnen een straal van 15 mijl, alleen het bier komt verder weg (30 mijl). Maar daar blijft het niet bij. Ook een compostbedrijf, een zaadbedrijf en een kaasmakerij maken deel uit van het voedselweb. Het compostbedrijf zorgt ervoor dat zoveel mogelijk nutriënten uit de regio in het voedselweb blijven. Het zaadbedrijf levert zaden aan de VS en Canada maar ook zaad van regionale rassen aan de telers in het voedselweb. De kaasmakerij maakt niet alleen kaas van de eigen melk





maar heeft ook een grote kaasopslag waar collega's hun kaas mogen laten rijpen die ze vervolgens aan de Amerikaanse oostkust verkopen. De kaasmakers krijgen daardoor meer voor hun kaas. Begin 2012 is het lokale voedselweb van Hardwick aangevuld met het Vermont Food Venture Center. In dit centrum kunnen producenten advies krijgen over de verwerking van hun producten, er is een grote professionele keuken aanwezig waarin producenten ook daadwerkelijk met verwerking aan de slag kunnen. Het Food Venture Center vervult de rol van incubator. Een incubator (broedplaats) is vooral bekend van startende internet-bedrijfjes maar wordt hier gebruikt om innovatieve bedrijfjes rond voedsel van de grond te tillen.

**Tom Stearns is samen met** onder andere Andy Kehler van Jasper Hill Farm (speciale kazen), Andrew Meyer van Vermont Soy/Vermont Natural Coatings (verwerking soja producten) en Tom Gilbert van Highfields Centre for Composting (Composting en compostproducten) één van de boegbeelden van de Hardwick's lokaal voedselweb. In 1996 begon Tom, toen 19 jaar oud, met zaden kweken in zijn tuin nabij Hardwick. De 28 variëteiten werden in een schuurtje verpakt en vervolgens verkocht. Het was de start van High Mowing Organic Seeds, een biologisch zaadbedrijf dat zich zowel op de particuliere als zakelijke markt richt. In 2001 nam Tom de eerste medewerker in dienst, daarna groeide het bedrijf snel door. Momenteel heeft Tom ruim 40 mensen in dienst. De zaden worden op het eigen bedrijf in Wolcott gekweekt, op contract geteeld door bedrijven uit de buurt of van elders ingekocht. High Mowing Organic Seeds koopt bijvoorbeeld ook in bij zaad-firma's in Nederland. Het bedrijf biedt een breed assortiment aan, van moderne

hybriden (niet GMO) tot bijzondere oude landrassen, de zogenaamde heirloom variëteiten. Op het Fisher Bridge Industrial Park, net buiten Hardwick, naast het Highfields Center for Composting, worden de zaden verwerkt, getest, verpakt en verstuurd. Samen met het personeel doet Tom ook regelmatig smaaktesten, de aanbevelingen worden in de catalogus opgenomen. De VS en Canada zijn de belangrijkste afzetmarkten voor het bedrijf.

Ik spreek Tom op een mooie dag in oktober. Buiten worden pompoenen geoogst voor het zaad. Binnen zijn medewerkers bezig met het verpakken van komkommerzaden. Tom heeft alle tijd voor een gesprek en rondleiding, hoewel de afspraak nog maar twee uur terug is geregeld. Geroutineerd steekt hij van wal. Tom is van mening dat de bedrijvigheid in Hardwick niet op zich staat. In heel Vermont, de staat waarin Hardwick ligt, zie je vergelijkbare initiatieven. Tom ziet een vijftal oorzaken die hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van de huidige lokale voedselwebben in Vermont. Vermont is van oorsprong agrarisch, de inwoners zijn relatief hoog opgeleid, het heeft een open 'liberal' cultuur, haar schaal is overzichtelijk (kleiner dan België, 600.000 inwoners en relatief dicht bij New York City, Boston en Montreal). Er is een bewustzijn en verbondenheid met voedsel door alle lagen van de bevolking. In de jaren zestig en zeventig streken veel stedelingen neer in Vermont, als onderdeel van de zogenaamde Back to the land movement. Vol idealen startten deze nieuwkomers landbouwbedrijfjes, communes en voedselgemeenschappen in Vermont. De Buffalo Mountain Food Co-op, het centrale punt van de huidige gemeenschap in Hardwick, werd al in 1973 gesticht. De huidige generatie ondernemers in Hardwick zijn allemaal nakomelingen van deze

beweging. Ze dragen de waarden van hun ouders maar zijn volgens Tom zakelijker, meer ondernemer. Tom is positief over de toekomst van het lokale voedselweb in Hardwick. Dit onderstreept hij met zijn eigen plannen. De nieuwe schuur staat al in de steigers. Zijn bedrijf ziet hij verder groeien, maar wel in samenhang met de gemeenschap. Think globally act locally zoals Tom zijn visie kort samenvat. Voor nieuwkomers is volop ruimte volgens Tom. The Center for an Agricultural Economy waarvan Tom President is, ondersteunt nieuwe initiatiefnemers. Het centrum heeft een belangrijke rol gespeeld bij het tot stand komen van Vermont Food Venture Center, waar startende ondernemers hun producten kunnen verwerken. Tom ziet verandering bij de volgende generatie. Ze verlaten het stadje niet meer massaal als ze klaar zijn met school. Er is hier nu ook interessant werk. Kortom, Hardwick floreert weer dankzij voedsel.

#### **Hardwick is een inspirerend voorbeeld**

van wat een aantal voedselproducenten kunnen bereiken als ze verbinding leggen met elkaar en met hun omgeving. De gemeenschap wordt vitaler, niet in de laatste plaats door de bijkomende werkgelegenheid die Hardwick met zijn hoge werkloosheid zo goed kan gebruiken. In Nederland kunnen hiervan leren hoe we biologisch en lokaal op een duurzame wijze met elkaar kunnen verbinden door het realiseren van een lokaal voedselweb met kringlopen en verbinding met de gemeenschap, met een moderne oriëntatie op de wereld, waarbij geld verdienen geen vies woord is. ■

Marcel Vijn en Jan-Eelco Jansma werken bij PPO Wageningen UR

Meer informatie:

- The town that food saved; How one community found vitality in local food door Ben Hewitt.
- Video: [www.gourmet.com/diaryofafoodie/video/2009/02/309\\_collective](http://www.gourmet.com/diaryofafoodie/video/2009/02/309_collective) (item begint bij 12 min. 40 sec.)
- [www.hardwickagriculture.org](http://www.hardwickagriculture.org) en [www.highmowingseeds.com](http://www.highmowingseeds.com)