



NIEUWSBRIEF DUURZAAM VOEDSEL

KLEINSCHALIGE INITIATIEVEN

september 2009

Een stap verder

Na december, toen we in Den Haag een inspirerende bijeenkomst hadden met '150 bijzondere initiatieven', zijn we inmiddels een belangrijke stap verder.

De nota 'Duurzaam voedsel' is verschenen en – zeg ik met enige trots - links en rechts positief ontvangen. Als u de nota nog niet gelezen hebt, zou u dat echt even moeten inhalen (www.lnv.nl). Wie hem wel gelezen heeft, zal hebben gezien dat ik goed heb geluisterd naar de voortrekkers van gezond en duurzaam voedsel. We gaan onze voedselvoorziening drastisch verduurzamen, in een

periode van pakweg 15 jaar. En we leggen de lat daarbij hoog: we willen zorgen dat Nederland wereldwijd zonder meer koploper is met duurzaam voedsel.

Dat is een grote ambitie, maar het sluit prachtig aan bij de rol die Nederland nu al speelt in de mondiale voedselvoorziening. Het kan alleen lukken wanneer heel verschillende werelden in Nederland gaan samenwerken. Industrie en wetenschap, producenten en consumenten, maar ook kleinschalige innovatieve ondernemingen en grootschalige producenten. Ik realiseer me goed dat dat niet vanzelf gaat, daarom komt er een groot 'platform' waarin verschillende partijen met elkaar in gesprek gaan en gevraagd

'Duurzamer, gezonder, met meer respect voor mens, dier en milieu'

worden concrete stappen te zetten naar verduurzaming van onze voedselproductie. Met z'n allen zijn we er ook verantwoordelijk voor dat we straks anders gaan eten: duurzamer, gezonder, met respect voor mens, dier en milieu.

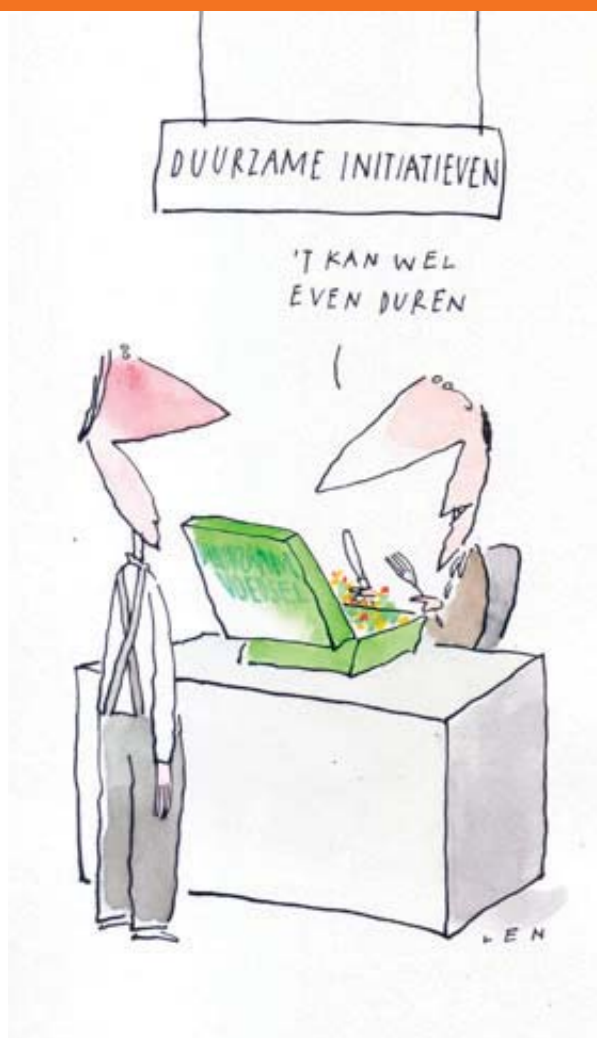
Dat moet lukken en dat zal ons lukken, daarvan ben ik overtuigd.

Gerda Verburg,
Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit



'Voorlopers van nu worden de norm van straks'

De nota 'Duurzaam voedsel' wijst op ieders eigen verantwoordelijkheid. Zowel van producenten als van consumenten. En in dat verband verwijst de nota nadrukkelijk naar het voorbeeld dat 'bijzondere initiatieven' geven: 'Het patroon van de huidige voorlopers is over 15 jaar de norm qua duurzaam en gezond Consumeren'.





Inhoud

- Nota 'Duurzaam voedsel'
Een nuchter én ambitieus plan
pagina 3
- Reactie 'Stad zoekt Boer':
'Duurzaam voedsel is de enige
mogelijkheid'
pagina 4
- Reactie: 'Smaaklessen':
'Consument verleiden om bewuster
en duurzaam te eten'
pagina 5
- Reactie Hof van Twello:
'Sympathieke nota'
pagina 6
- GreenWish, voor duurzame idealen:
'We begonnen te balen van
subsidies'
pagina 7
- Amsterdam 21 september:
Middag voor stadsmensen over
duurzaam voedsel
pagina 8
- Amsterdam 10 oktober:
Ideale dag voor beginners en
gevorderden
pagina 9
- Baarn (Kasteel Groeneveld), 2
oktober:
Symposium van Slow Food over
heideschappen
pagina 9

Contactpunt voor '150 bijzondere initiatieven'

De bijeenkomst op 1 december vorig jaar in Den Haag (in de 'Kookfabriek') was een succes, niet in de laatste plaats omdat er zo gemakkelijk contact gemaakt kon worden met beleidsambtenaren van het ministerie van LNV.

'Dat zou vaker moeten kunnen', hoorde LNV van velen. Voor de biologische boeren, duurzame vissers, koks, inkopers, actiegroepen, voorlichters, belangenbehartigers, pleitbezorgers voor goed eten, landwinkels en alle anderen die zich onder de noemer '150 bijzondere initiatieven' verzameld hadden, heeft LNV nu een contactpunt ingesteld.

Het is een mailadres: duurzaamvoedsel@minlnv.nl
U kunt er terecht met suggesties, aankondigingen, vragen, tips voor deze nieuwsbrief.



Platform voor goed eten

Wat is goed en duurzaam voedsel? Daar valt veel over te zeggen en te schrijven. Het platform goedeten.ning.com brengt die meningen en initiatieven samen op zijn website.

Betrokkenen en belangstellenden kunnen daar een profiel aanmaken en kennis en ervaring uitwisselen. Ook probeert de website een brug te bouwen tussen de voedselinitiatieven en ambtenaren om samen te werken aan een gezonde en duurzame toekomst.

Voor meer informatie goedeten.ning.com.



NIEUWSBRIEF DUURZAAM VOEDSEL KLEINSCHALIGE INITIATIEVEN

September 2009

Uitgever

Ministerie van LNV
Directie Voedsel, Dier en Consument
Directie Regionale Zaken
e-mail: duurzaamvoedsel@minlnv.nl

Abonnement

Gratis
Verschijnt onregelmatig, alleen per mail
(aanmelden: duurzaamvoedsel@minlnv.nl)

Redactie

CB-Media, Hilversum

Cartoon

Len Munnik

Fotografie

Paul Tolenaar, Amsterdam
e.a.



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?

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 fokkieren, en Nederland is internationaal een

De eerste voedingsnota

In het bedrijfsrestaurant van haar ministerie presenteerde minister Gerda Verburg van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) op 29 juni de kabinetsnota Duurzaam Voedsel. Het is de eerste voedingsnota van het ministerie van LNV.

Met de nota geeft minister Verburg haar visie op het nationale en internationale voedselsysteem. Voor de verduurzaming van de voedselvoorziening worden inspanningen verwacht van voedselproducenten, de voedselverwerkende industrie, de retail, de consument en van de overheid.

De LNV-nota Duurzaam Voedsel is samen uitgebracht met de beleidsagenda Duurzame Voedselsystemen van de ministers Verburg van LNV, Cramer van VROM en Koenders van OS.

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 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

Als er geen duurzame producten worden aangeboden, worden ze ook niet gekocht



John Huige (Stad zoekt boer):

'Duurzaam voedsel is de enige mogelijkheid'

'Mijn reactie op de nota "Duurzaam voedsel" is tweeledig. Het is goed dat daarin een concept staat van wat duurzaam voedsel is, goed is ook de nadruk op het tegengaan van verspilling. Maar ik zou graag meer aandacht gezien hebben voor de schaduwkant van de vleesproductie, want de productie van een kilo vlees kost zeker tienmaal zoveel energie als het telen van een kilo plantaardig voedsel. Ook de vraag wat we moeten met de energiekosten van voedseltransport blijft hangen. Zelf hou ik me bezig met de relatie tussen stad en platteland. Dat onderwerp vind ik wel terug in de nota: de verbinding tussen voedsel, producent en consument. Het doet me goed dat de nota de ambitie uitspreekt dat Nederland binnen vijftien jaar koploper in duurzaam voedsel moet zijn. We zullen onszelf termijnen moeten



stellen, al is het maar omdat energiebronnen en landbouwgronden opraken. Willen we iedereen te eten kunnen geven, dan is duurzaam voedsel de enige mogelijkheid. Gelukkig gebeurt er al veel, bijvoorbeeld op het gebied van vleesvervangers. De nota zelf is vrij algemeen, maar dat kan ik me van zo'n eerste stuk ook wel voorstellen. Nu gaat het erom de speerpunten te concretiseren.'

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



Nederland geeft zichzelf vijftien jaar om koploper te worden in duurzaam voedsel

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 verantwoordelijkheid nemen, dan kan het niet anders dan dat de verduurzaming van onze voedselvoorziening gaat lukken. Hoe

Hante Meester (Smaaklessen):

'Blij dat de nota onze ambities steunt'

'De nota vat goed samen wat er zich afspeelt en hoe ingewikkeld het onderwerp duurzame voeding is. Onze smaaklessen komen in beeld als het gaat om speerpunt twee: het verleiden van de consument om bewuster en duurzaam te eten.

Wij proberen kinderen op de basisschool meer inzicht te geven in de zaken die een rol spelen bij het kiezen van voedsel. Want het gaat niet alleen om smaak, maar ook om prijs, manier van produceren en gezondheid.

Die onderwerpen komen aan bod in onze smaaklessen. Daarbij is het belangrijk niet alleen over voedsel te praten, maar het de kinderen ook te laten proeven en ervaren. Er is veel interesse voor de smaaklessen.



Ik zie om me heen ook dat steeds meer mensen bewuster eten en drinken, of dat echt duurzaam is, weet ik niet.

Ik ben blij dat de nota onze ambities steunt om over drie jaar drieduizend basisscholen structureel te betrekken bij voeding, en dan met name duurzaam voedsel en om de lessen ook te verbreden naar middelbare scholen.'

'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!'.



Duurzaamheid en supermarkten

Wie alleen maar op de prijs let, zal er nauwelijks oog voor hebben dat er bij de Nederlandse supermarkten een belangrijke verandering gaande is. Albert Heijn is in mei begonnen met een nieuw merk: Puur & Eerlijk. Deen Supermarkten verkopen vlees met 'milieukeur'. Supermarkt Plus heeft de meeste biologische producten. Jumbo is koploper in Fair Trade. Over twee jaar verkopen de Nederlandse supermarkten alleen nog duurzaam gevangen vis. En zo snel mogelijk willen ze overstappen op duurzame soja.

Ondanks de prijzenslag tekent zich een kentering af. Albert Heijn: 'We willen met Puur en Eerlijk bevorderen dat het voor de consument makkelijker wordt verantwoord te kiezen. De consument die verantwoord wil consumeren, ziet vaak door de bomen van logo's, claims en keurmerken het bos niet meer. Met het nieuwe merk willen we zorgen dat in één oogopslag duidelijk is welke producten een verantwoorde keuze zijn.'

Gert Jan Jansen
(Hof van Twello):

'Sympathieke nota'

'Het is een sympathieke nota. De schrijvers ervan beheersen de taal van de moderne leefstijl. En dat staat goed. Wat me wel opvalt, is de nadruk op trends die grootschalig zijn. Duurzaam en grootschalig zijn onverenigbaar. Maar ik begrijp dat zo'n nota op twee gedachten moet hinken, want als minister draai je uiteraard niet eventjes de glas- en tuinbouw de nek om. Toch zou ik graag onderzocht zien hoever we zouden komen met een lokalere en kleinschaliger voedselproductie. Ook om de consument weer meer bij zijn eigen voedsel te betrekken. Zo laten wij klanten hun eigen voedsel oogsten en binnenkort mogen ze zelfs hun eigen voedsel verbouwen. Over een korte voedselketen gesproken. Een lokalere productie zou ook heilzaam zijn voor de biodiversiteit van het landschap. Momenteel zijn biologische producten 84 procent duurder, dat moeten we terugdrin-



gen tot twintig procent anders zal duurzaam voedsel nooit een alternatief worden voor de Unilevers van deze wereld, dan blijft het een sympathieke hobby. Dat element zou ik wel nader uitgewerkt willen zien in deze sympathieke nota.'



Rinske van Noortwijk, GreenWish:
‘Voor iedereen met een duurzaam ideaal’

GreenWish

‘We hebben moedige ambtenaren nodig’

GreenWish helpt mensen die een duurzaam ideaal op de wereld willen zetten. Dat betekent vooral dat zij idealisten en ondersteuners bij elkaar brengen, en elkaars taal leren spreken.

Tijd voor vakantie was er nauwelijks deze zomer voor de elf medewerkers van GreenWish, want het ene na het andere evenement staat in september en oktober op stapel: Duurzame Dinsdag, de Dag van de Duurzaamheid, de Week van de Smaak, de Urgenda, de Idealendag, om er maar een paar te noemen. Het bureau dat duurzame initiatieven wil bevorderen, draait overuren. Idealen zijn in, ook bij financiers. Veel mensen en bedrijven willen niet meer rücksichtlos op de beurs investeren, maar maatschappelijk ondernemen. En in navolging van ontwikkelingslanden beginnen grote banken in Nederland ook belangstelling te krijgen voor het geven van microkredieten.

GreenWish probeert die particuliere geldschietters en de idealisten bij elkaar te brengen. ‘We begonnen te balen van subsidies’, zegt oprichter en directeur Rinske van Noortwijk. ‘Van die trage, gebonden geldstromen met veel voorwaarden, die eindig zijn en snel minder worden. Daarom zijn we op zoek gegaan naar andere bronnen om duurzame initiatieven te financieren. De overheid subsidieert bovendien alleen stichtingen, geen sociale ondernemers. Als dan na een paar jaar de geldkraan dicht gaat, moet een duurzaam initiatief opnieuw het wiel uitvinden om verder te kunnen bestaan. We zijn nu wel met de overheid aan het praten of de regels kunnen versoepelen, of het mogelijk is kleinschalige bedrijven te subsidiëren. Daar is wel belangstelling voor, maar de ambtenaren verschuilen zich vaak achter Europese regelgeving. Als ik nu zie hoeveel miljarden de banksector krijgt, dan zouden de ministeries op het gebied van duurzaamheid ook wel eens wat guller

mogen worden.’

De deur van GreenWish in het Utrechtse bedrijvencentrum Lombok staat open voor iedereen met een duurzaam ideaal. Wie een idee heeft, komt eerst op een persoonlijk intakegesprek. ‘Want we willen greep krijgen op het verhaal achter het verhaal. Wat zijn de drijfveren van de initiatiefnemer? Welke rol ziet die voor zichzelf? Hoe groot of klein denkt die? Waar moet het bedrijf over tien jaar staan? Dat soort vragen. Daarna moeten we gaan focussen, want veel idealen zijn groots van opzet. In het hoofd zit een soort utopia, dat concreet moet worden teruggebracht tot de vraag: wie heeft er belang bij jouw ideaal? Voor veel mensen een grote stap, want ze moeten praktisch worden en samenwerken met anderen. Wij kunnen daarbij helpen. Wij weten welke taal ze moeten spreken om financiers te kunnen overtuigen. Ook verzamelen we gegevens van deskundigen die idealisten met kennis kunnen ondersteunen. Je kan het zo gek niet bedenken, of het is wel eens gedaan. Onlangs hadden we iemand, die wilde weten hoe je kassen op 4000 meter hoogte bouwt. Waren er toch weer drie anderen die daar iets vanaf wisten’, aldus Van Noortwijk. GreenWish helpt ook met het op de kaart zetten van duurzame idealen op het gebied van voedsel. ‘Zoals het project De Smaak te Pakken. Dat is een reizend kookatelier, die met kinderen voedsel uit de natuur oogst, kookt en proeft. We krijgen van ouders terug dat dat een onvergetelijke ervaring voor hun kroost is. Kinderen leren zo natuur en voedsel met elkaar te verbinden.’ Voor menigeen is het een grote stap het ideaal – vaak begonnen als een oplossing voor een concreet probleem – om te zetten

in een bedrijf. ‘Het duurt even’, zegt Van Noortwijk, ‘voordat mensen zich gaan zien als ondernemer. Ook veel maatschappelijke organisaties, financiers en overheid weten nog niet hoe ze met burgerinitiatieven moeten omgaan. GreenWish geeft op dit moment veel trainingen, zoals de cursus Help een Burgerinitiatief voor ambtenaren. Ambtenaren zijn gewend aan klagende burgers. En door die bril bekijken ze ook vaak mensen met een duurzaam idee. Die zijn eigenwijs en lastig. Er is veel gewonnen als die knop om kan, als de overheid met een nieuwsgierige blik gaat kijken wat er leeft en hoe zij kan helpen. Ik merk dat die omslag gaande is. Momenteel vraagt de overheid burgers steeds vaker naar hun mening over het beleid. Nu moet dat proces nog een stap verder: niet een eigen beleid voorleggen, maar kijken naar wat er aan authentieke initiatieven leeft binnen de samenleving. Daarvoor moeten ambtenaren minder gericht zijn op controle van de burger, en meer op het geven van vertrouwen. De overheid moet weer een civil servant worden. Zo heeft een buurt in Sneek de gemeente aangeboden om op duurzame wijze te zorgen voor de eigen straatverlichting. Waarom zou je die burgers dat vertrouwen niet geven? Daarvoor hebben we moedige ambtenaren nodig.’

Voor meer informatie: www.greenwish.nl



Amsterdam 21 september:

Middag van de StadLandArrangementen

Stadsmensen en duurzaam voedsel

Bart Pijnenburg (Proeftuin Amsterdam):
'Bij het terugdringen van CO₂-uitstoot kunnen we een geweldige klapper maken als iedereen weer volgens de seizoenen gaat eten.'

Amsterdam is dit jaar de hoofdstad van de smaak. En dat wil het weten ook. Zo organiseert Proeftuin Amsterdam de Middag van de StadLandArrangementen (SLA) op maandag 21 september in het Food Center.

Minister Gerda Verburg spreekt daar over haar Nota Duurzaam Voedsel en de Amsterdamse wethouder Marijke Vos gaat in op nieuwe plannen van Proeftuin Amsterdam voor de komende drie jaar. Ook zijn er tal van workshops over de complexe relatie tussen stad en platteland, als het gaat om duurzaam voedsel.

Proeftuin Amsterdam is een initiatief van de stad Amsterdam, de provincie Noord-Holland, de gemeente Zaanstad en het ministerie van LNV. Een van de drijvende krachten is programmamanager Bart Pijnenburg, specialist als het gaat om plattelandsvernieuwing, verbreding van de landbouw en stad-land relaties. 'Proeftuin Amsterdam wil in onze regio het integraal denken over duurzame voeding bevorderen', zegt hij. 'Want voedsel gaat over meer dan alleen gezondheid. Het raakt ook klimaat, economie en landschap. Maar het denken erover is te verkokerd. Zo zie je vaak een strikte scheiding als het gaat om ideeën over stad en land: de gemeente gaat over de bebouwde kom en de provincie over het platteland. Beide werken soms langs elkaar heen. Dan kan het gebeuren dat mensen met plannen over stadslandbouw

door gemeente en provincie van het kastje naar de muur worden gestuurd. Ook omdat zo'n idee in geen enkele bestemmingsplancategorie past. Daarom willen wij werken aan een meer integrale aanpak.'

Voor de stadsbewoner ervaart dat de afstand tussen grond en mond steeds langer wordt: de tomaten in de supermarkt komen uit Spanje en de boontjes uit Afrika. Als het gaat om eten heeft de consument van de seizoenen nauwelijks nog enig benul. Daarom zijn er in Amsterdam plannen om de landbouw in de stad zichtbaarder te maken door bijvoorbeeld dak- en buurtmoestuinen. 'Wij willen graag dat stadsbewoners zich weer bewust worden van hoe planten groeien', zegt Pijnenburg. 'En dat bewustzijn werkt op veel manieren. Onze voedselketen vreet fossiele brandstoffen en levert een grote bijdrage aan de klimaatcrisis. Het is goed als de consument dat beseft, want bij het terugdringen van CO₂-uitstoot kunnen we een geweldige klapper maken als iedereen weer volgens de seizoenen gaat eten.' Tijdens de middag van de SLA zal Proeftuin Amsterdam onder meer het nieuwe

programmaplan voor de komende drie jaar presenteren. De bedoeling is dat bewoners van de regio Amsterdam zich bewust worden van de invloed van hun eetgedrag op hun eigen gezondheid en meer gaan nadenken over de herkomst van hun voedsel. Concrete doelen zijn deelname van minstens 250 basisscholen en dertig middelbare scholen aan activiteiten rond gezonde voeding, door onder meer smaaklessen en gezonde kantines. En als het gaat om het aanbod wil Proeftuin Amsterdam een jaarlijkse omzetstijging van tien procent in duurzame streekproducten, een verdubbeling van de biologische landbouw in Noord-Holland naar zeven procent en meer landbouw in de twee steden Zaanstad en Amsterdam zelf.

Het ministerie van LNV ondersteunt Proeftuin Amsterdam en de middag van de S.L.A. U bent van harte uitgenodigd op deze middag. Voor meer informatie en aanmelding www.netwerkplatteland.nl/middagvandeSLA. Zie ook: www.proeftuin.amsterdam.nl

Baarn (kasteel Groeneveld),
2 oktober:

Slow Food Symposium over heideschappen

Slow Food Nederland zal op 2 oktober het keurmerk Presidia uitreiken aan het Kempische en Drentse heideschaap. Daaraan zit een symposium gekoppeld met een proeverij, workshops en een plenaire discussie over 'Eten, landschap en biodiversiteit'.

'Met het keurmerk Presidia geven we als Slow Food Nederland aan dat een product past binnen ons concept van puur en eerlijk eten', zegt organisator Sieuwke de Vries. 'Rondom de uitreiking ervan hebben we nu een symposium gemaakt over het Kempische en Drentse heideschaap als zeldzame huisdierenrassen. Beide heideschappen leveren heerlijk mals vlees en houden de biodiversiteit in stand van de natuur, waarin ze leven. Verder waarborgen ze ook nog een traditionele bereidingswijze.'



Die drie elementen komen in het middagprogramma terug in een proeverij, waarin een biologische slager en een chefkok nader zullen ingaan op de bereiding, verwerking en verkoop van het lamsvlees. Verder zijn er een drietal workshops van een half uur, één over de meerwaarde van het heideschaap voor natuur, landschap en biodiversiteit, één van een textielkunstenaar over het gebruik van

de wol, en één over de functie van zeldzame huisdierrassen.

De dag besluit met een forumdiscussie, waarin het thema wordt verbreed naar 'Eten, landschap en biodiversiteit'. Aanmelden voor het symposium kan door een mailtje te sturen naar pr@slowfood.nl, onder vermelding van 'Aanmelding symposium heideschappen' en van uw naam, organisatie, telefoonnummer en mailadres.

Wageningen, 7 t/m 11 oktober: Food4you

Food4you is een jaarlijks publieksevenement over gezond leven en gezond eten. Het presenteert de meest recente kennis over voeding, voedsel en leefstijl. Food4you wil een brug slaan tussen kennis en praktijk en combineert wetenschap met de dagelijkse boodschappen.

Van 7 t/m 11 oktober staat Wageningen en omgeving in het teken van proberen en proeven, kijken en koken. Demonstraties, workshops, theater, muziek, lezingen, film, literatuur en beeldende kunst. Alles in het teken van gezond én lekker eten. Op zaterdag 10 oktober is de grote Publieksdag. www.food4you.nl



Amsterdam 10 oktober:

Een Idealendag voor beginners en gevorderden

Jeremy van 'Broodje Talent'. Hij was vorig jaar een van de winnaars van 'Realiseer je ideaal'. Jeremy is leerling van de Herderscheeschool in Utrecht, een school voor jongeren met een verstandelijke beperking. Leerlingen van deze school zijn een catering-bedrijfe begonnen.



Een ideaal hebben is één, een ideaal verwezenlijken is weer iets heel anders. Daarom organiseren GreenWish, Trouw en Impulsis op zaterdag 10 oktober de Idealendag voor beginners en gevorderden. Passenger Terminal Amsterdam is dan het decor voor 'het grootste netwerkevenement voor mensen met idealen'.

Dagblad Trouw begon drie jaar geleden met de actie Realiseer je ideaal. Daar bleek al snel dat het niet aan idealen ontbreekt, maar vaak wel aan geld, kennis en een goed netwerk om ze ook echt uit te voeren. 'We willen op de Idealendag vooral idealisten met elkaar in contact brengen en met organisaties die hun kunnen steunen', zegt mede-organisator Asceline Groot. 'Zodat niet steeds iedereen weer zelf het wiel hoeft uit te vinden.'

Deelnemers aan de Idealendag kunnen bij inschrijving een profiel aanmaken. Daarop kunnen ze een concrete vraag stellen, die zij graag op de Idealendag beantwoord willen zien. De organisatie bundelt die vragen en nodigt de mensen met de antwoorden uit. Ook komt er een Eerste Hulp bij Idealen, waar idealisten van gedachten kunnen wisselen met ondersteuners. 'En dat gaat niet altijd om geld', zegt Groot. 'Maar ook om kennis. Soms ontdekken mensen dat er al soortgelijke initiatieven zijn in dezelfde regio. En het zou toch jammer zijn als ze

met elkaar gaan concurreren.'

Verder worden er op de Idealendag ook geldprijzen uitgereikt. Vijf Nederlandse en vijf buitenlandse initiatieven zitten in de finale van de idealenwedstrijd met voor elke categorie een eerste prijs van 7.500 euro en een tweede prijs van 4.000 euro. Daarbij zit op het gebied van duurzame voeding onder meer Bellagroen, dat onze bermen wil beplanten met eetbare gewassen. Het gaat dan om muntsoorten; keukenkruiden; eetbare bloemen; duurzame groente zoals rucola en aardperen; fruit- en notenbomen. Langs het Noorzeekanaal tussen Amsterdam en IJmuiden gaat al een eerste project van start. Ook is er een publieksprijs van 5.000 euro, waarvoor twintig idealen zijn genomineerd. 'Maar het blijft vooral een netwerkdag', zegt Groot. 'Het ontmoeten van beleidsmakers en

ondersteuners blijkt de crux bij het verwezenlijken van een ideaal. Dan kan er iets moois ontstaan.'

Meer informatie en inschrijving voor de Idealendag op www.trouw.nl/idealien

