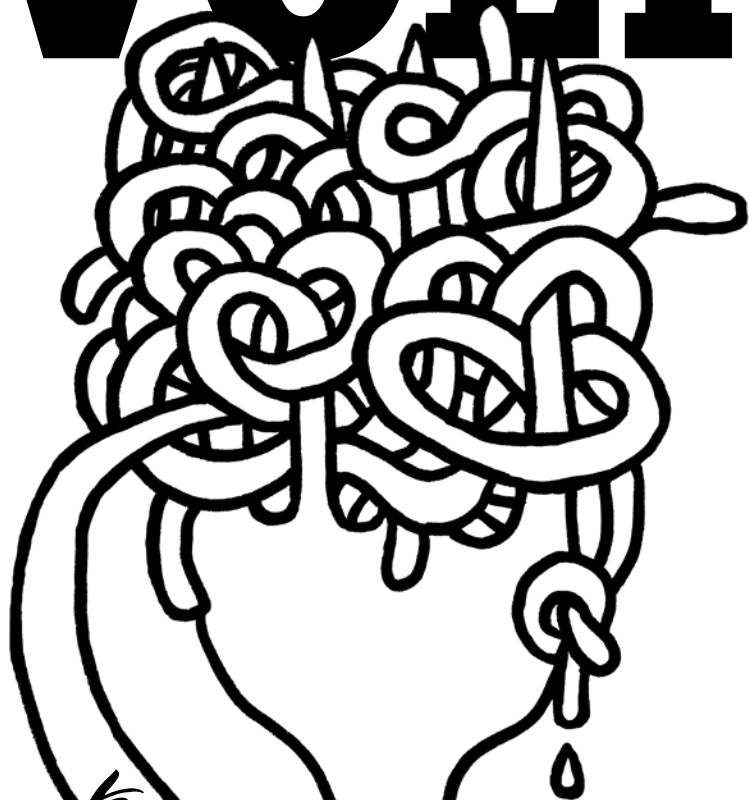


Sandra van Kampen & Youetta Visser

VOER



Vaart maken met de voedseltransitie

Colofon

VOER – Vaart maken met de voedseltransitie

© 2017, Sandra van Kampen & Youetta Visser

Ontwerp en vormgeving: De Hondsdagen, Bunnik
Opmaak: DTP Express, Utrecht

Uitgeverij Jan van Arkel, Utrecht
www.janvanarkel.nl

Eerste druk november 2017

ISBN: 978-90-6224-034-0

Foto's binnenwerk:

Sandra van Kampen & Youetta Visser
iStock

Pag. 59 © Rechtstreex

Pag. 61 © PBL (2012) Nederland Verbeeld – een andere blik op vraagstukken
rond de leefomgeving. Den Haag, Planbureau voor de Leefomgeving.

Pag. 115 © beeldbank.rws.nl, Rijkswaterstaat

Pag. 122 © Goede Vissers

Pag. 166 © Jonathan van Alteren

Pag. 194 © Ingrid van der Spoel / Artemisia Photography

Pag. 191 © Lex van Lieshout

Pag. 212 © Erik Mensink

Pag. 225 © Keke Keukelaar

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden herdrukt of gereproduceerd of gebruikt in enige vorm of met welke elektronische, mechanische of andere middelen ook, nu bekend of hierna uitgevonden, inclusief fotokopiëren en opnemen, of op enige informatieopslag of een retrievalsysteem, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.

VOER is een initiatief van:

Mede mogelijk gemaakt door:

**DE SCHAAL
VAN KAMPEN**

DE YFACTOR
op het snijvlak van wetenschap
cultuur en maatschappij





INHOUD

Voorwoord Jaap Seidell	6
1. VOER Vind je weg in de voedseltransitie	8
2. Kennis van het kantelmechanisme Transitiekunde voor beginners	18
3. Wie leert je wat de toekomst brengt? Het groene onderwijs en de voedseltransitie	38
4. Korte Ketens Hoe consument en producent naar elkaar toegroeien	54
5. Een gezonde bodem als basisvoorwaarde Transitie in de akkerbouw	72
6. De kas als broedplaats Transitie in de tuinbouw	88
7. Bijvangst Transitie in de visserij	106
8. Een markt op hol Transitie in de veeteelt	130
9. Anders eten De rol van de consument	152
10. Toeschouwers, scheidsrechters of ploegleiders? De rol van de overheid	176
11. Mag het een euro meer zijn? De rol van geld	200
12. Beweging in de voedselketen Over de reis en het doel	226
Noten	236
Literatuurlijst	239



Jaap Seidell

VOORWOORD

Onze wereld zit vol ontwikkelingen. In de wereld van de volksgezondheid waarin ik mij begeef is er sprake van de demografische ontwikkeling (de wereld vergrijsst). Daarnaast gaan steeds meer landen over van een traditionele economie naar een markteconomie; verruilen mensen massaal het platteland voor steeds grotere steden en zijn er steeds minder infectieziekten en ondervoeding waarvoor chronische welvaartsziekten in de plaats komen. Op het vlak van voedsel zien we een verschuiving van de consumptie van basisvoedingsmiddelen naar ultrabewerkt gemakvoedsel. Veel van die ontwikkelingen lijken door machtige economische en technologische krachten gedreven en lijken niet te stoppen. Ze brengen welvaart en welzijn. Maar ook een toenemende ongelijkheid en afhankelijkheid van burgers van systemen die ze moeten voorzien van energie en voedsel.

Maar nu leest u een boek over de voedseltransitie dat probeert tegenwicht te bieden. Een transitie tegen de stroom in eigenlijk. Dat is erg nodig. Het is immers steeds duidelijker dat er grote problemen zullen ontstaan door die net genoemde ontwikkelingen. Om er maar een paar te noemen: overbevolking, het opraken van energiebronnen, natuur, landbouwgrond en schoon drinkwater en het onbetaalbaar worden van de zorgkosten. We hebben als mensheid alle creativiteit en vernuft die we bezitten nodig om daar tijdig een antwoord op te vinden. Dit boek beschrijft prachtige voorbeelden van mensen die laten zien dat productie, bewerking en consumptie van voedsel ook anders kunnen dan gebruikelijk. Dat je anders na kunt denken over voedsel dan het alleen zien als een productiegoed dat op de korte termijn zoveel mogelijk rendement moet opleveren. Dat dromen over een betere wereld niet alleen een kwestie is van nostalgische beelden van vroeger. Toen alles nog kleinschalig was en iedereen elkaar kende. De dromers, denkers, doeners en durvers in dit boek kijken juist vooruit. Het verbinden van deze pioniers kan mogelijk leiden tot de noodzakelijke graswortelrevolutie die nodig is voor een beter voedselsysteem. Een verandering van het voedselsysteem ontwikkeld voor en door burgers. Dit boek geeft een groeiend overzicht van werkende voorbeelden en biedt inzicht in de wijze waarop de duurzame voedseltransitie kan versnellen. Hopelijk komt er steeds meer van dit soort kennis en ervaringen en is een volgende editie al twee keer zo dik.

Jaap Seidell
Hoogleraar Voeding en Gezondheid
Vrije Universiteit Amsterdam

1. Vind je weg in de
voedseltransitie

VOER



Dit boek is bedoeld ter inspiratie. Om te laten zien waar al die boeren, ondernemers, koks en maatschappelijke organisaties die werken aan een beter voedselsysteem, mee bezig zijn en om de vele bevlogen vakmensen en particulieren die willen werken aan de voedseltransitie, een hart onder de riem te steken. Om te ontdekken hoe de innovaties die koplopers in de wereld zetten, met hulp van onder meer overheden, banken, financiële instellingen en consumenten kunnen versnellen. Hoe de nieuwe wind die waait door het groene onderwijs kan bijdragen aan die transitie en hoe de groep consumenten die niet alleen vindt dat het anders moet, maar zich daar ook naar gedraagt, de omslag mede vormgeeft. *VOER* is geen handboek dat voorschrijft *hoe het moet*, het is zeker ook geen wetenschappelijke studie. *VOER* wil een wenkend perspectief tonen en laten zien hoe *het beter kan in de voedselketen*. Het wil letterlijk *VOER* zijn voor de voedseltransitie.

Wat is een voedseltransitie?

‘Voedseltransitie’ lijkt een nieuw modewoord. In verschillende beleidsnotities, studiedagen, debatreeksen en op internetfora wordt het gebruikt als term om aan te geven dat er iets moet veranderen in ons voedselsysteem. Eigenlijk is niemand er tegen, omdat het nog weinig lading heeft. Maar waarom gebeurt het nog niet?

Op het gevaar af dat voedseltransitie een vaag containerbegrip wordt waar iedereen zijn eigen invulling aan geeft, hebben we bij het schrijven van dit boek een paar keuzes gemaakt. Wij verstaan in navolging van de transitieliteratuur onder een voedseltransitie niets minder dan een – met een duur woord – paradigmashift: een radicale verandering van onze huidige voedselproductie en -consumptie én van het bijbehorende denkkader. Voedseltransitie is geen trend die ontstaat en weer overwaait terwijl de oude productie in stand blijft.

We werken toe naar een nieuw voedselsysteem. Dat betekent onder meer:

- werken aan andere ketens (directere handel tussen boer en consument, transparanter),
- een ander eetpatroon (gezonder, minder bewerkt, plantaardiger),
- andere productie (innovatief, minder milieubelastend),
- zorg voor de natuur en een gezonde bodem, in landbouwkringlopen.

Zo’n ander voedselsysteem brengt ook sociale en economische innovaties met zich mee. Er zijn andere financieringssystemen nodig, nieuwe organisatievormen, andere businessmodellen, nieuwe relaties tussen consument, handel en producent, een andere verdeling van de macht en een eerlijkere verdeling van de opbrengst.

Het vergt, kortom, mensen die op tal van plekken in de voedselketen zich bewust zijn dat het anders moet en daar hun verantwoordelijkheid in nemen. Of ze nu consument, kok, supermarktmedewerker, verwerker, bankier, staatssecretaris of boer zijn. In zo’n transitie nemen we afscheid van een ‘oude’, lineaire productie waarbij we grondstoffen nemen om in onze behoeften te voorzien en

Voedseltransitie



Er is een radicale omslag nodig naar een heel andere manier van eten produceren en consumeren. Meer plantaardig en minder dierlijk, verser en onbewerkter, handel in veel kortere voedselketens, productie binnen regionale kringlopen, geen verspilling. Dit zijn slechts enkele elementen van zo'n transitie.

Ondernemers, overheden, boeren, jongeren, koks, culinair journalisten, consumenten en andere vernieuwers zijn gemotiveerd om iets aan ons voedselsysteem te veranderen. Vernieuwende producenten, voedselcollectieven, markthallen en food-designers buitelen over elkaar heen. Maar wie zijn de echte changemakers die ons systeem laten kantelen? En wat brengt dit veelgenoemde kantelpunt dichterbij? Waar de vernieuwing enerzijds volop gaande is, verdedigen de grote voedingsmiddelenpartijen het fort. En in plaats van vergaande innovaties te omarmen, zetten ze het liefst met de hele sector samen kleine stapjes. Dat is geen transitie. Dat is meer van het oude, maar dan een beetje duurzamer. Dat is werken vanuit angst om alles wat je hebt opgebouwd, kwijt te kunnen raken.

Radicale verandering

Zo'n transitie gaat niet over kleine stapjes. Het gaat over een onomkeerbare en radicale verandering van het discours. Dit vergt moed. Het vergt inzicht in de bottlenecks en kennis van de – soms kleinschalige – innovaties die het verschil kunnen maken. En vrijheid van denken over nieuwe voedselketens, over nieuwe structuren. Om zo een gelijk speelveld te creëren voor duurzame spelers.

Inspirerende voorbeelden genoeg. De Vegetarische Slager, Jaap Korteweg, is in 2015 door zakenmensen verkozen tot beste ondernemer van Nederland. Willem & Drees zorgde voor de eerste lokaal geteelde groenten in de supermarkt om de hoek en hebben er aan bijgedragen dat groenten en fruit weer een gezicht kregen. De start-up Kromkommer maakt soepen van weggegooid groenten en zorgde er samen met Albert Heijn voor dat het merk Buitenbeentjes in de winkel verkrijgbaar is. Ado Bloemendal werkt met zijn bedrijf Pure Graze al 15 jaar aan een radicaal andere manier van vee houden. En dan zijn er nog de talloze boeren- en consumentencollectieven die de voedselketen simpel en kort opnieuw inrichten.

Bovenal is voor zo'n transitie liefde en vertrouwen nodig. Liefde voor het nieuwe, het onbekende. En vertrouwen dat we met elkaar die volgende stappen naar de omslag kunnen zetten. Het is hoog tijd. Als de consument meebeweegt, de overheid regels stelt én ruimte geeft aan vernieuwende mkb'ers, als grote marktpartijen de vernieuwing echt omarmen en het agrarische onderwijs mee duwt in de goede richting, kunnen we met elkaar een duurzame golf veroorzaken in plaats van een paar rimpelingen in het water.



7. Transitie in de visserij

BIJVANGST

De meeste Nederlanders weten nauwelijks meer iets van vis. Een mootje zalm, kabeljauw of een haring, desnoods een gerookte makreel of een lekkerbekje, dat kopen we. Maar uit welke vis zo'n lekkerbek bestaat? Sommige handelaars weten nauwelijks beter. Toen Youetta, die niet voor niets Visser als achternaam heeft, onlangs in een viskraam in Zeeland vroeg waarvan de kibbeling was gemaakt, was het antwoord: van vis. Wie herkent nog een griet of bot en serveert thuis een harder of heek? Aan de kraam prikken de meeste klanten zelden met een vinger in de vis om te controleren of hij vers is; buitenlanders en Nederlanders met bijvoorbeeld een Aziatische achtergrond weten vaak beter en doen dat wel. In de keuken kunnen de meeste consumenten alleen nog met filet of een rechthoekig geperst diepvriesblokje vis uit de voeten. Het merendeel van onze schelpen (kookkels, scheermessen, oesters, alikruiken) verdwijnt meteen na de vangst naar het buitenland. De Belgen, Fransen en Spanjaarden blijven ze graag. Alleen op vakantie in Normandië of andere visstreken wagen Nederlanders zich nog wel eens aan een krab. De kookkels aan onze kust worden voorbijgelopen, terwijl vele Fransen elke dag bij eb met een harkje en emmertje een maaltje bij elkaar rapen.



Waar de visserij vroeger tot het Nederlandse erfgoed behoorde, hangt nu de binding met onze cultuur aan een zijden draadje. De trots die we ooit voelden voor stoere vissers en Nederlandse vis, heeft plaatsgemaakt voor schandalen, quota en overbevissing. Een transitie komt maar langzaam op gang. Kunnen we van Nederland weer een trots visland maken? Of hebben wij met onze kotters en enkele trawlers het nakijken?

Vlees als bijproduct bij een veganistisch dieet

Onderzoeker Hannah van Zanten³ (WUR) promoveerde in 2016 cum laude op de vraag hoe veeteelt duurzamer kan worden. Haar conclusies waren opmerkelijk: "Veeteelt is geen bedreiging voor milieu of klimaat, maar kan juist bijdragen aan een oplossing." Het is zaak dit goed uit te leggen, want de werkelijke impact van haar studie is vergaand.

"Vee heeft een groot ecologisch voordeel", legt Van Zanten uit in De Correspondent⁴. "Kippen, varkens en koeien kunnen voor ons niet-eetbare grondstoffen – en zelfs afval – omzetten in voedsel. Neem koeien. Die eten gras, dat wij niet kunnen verteren. Dat gras groeit vaak op land waar gewassen die wij wel eten – graan of maïs – niet groeien. Daarnaast kunnen varkens en kippen goed leven van voedselresten en reststromen uit de voedingsindustrie. Vee kan dus een duurzaam alternatief voor ander voedsel zijn." Van Zanten introduceerde de land use ratio (LUR): stel dat je een stuk grond hebt en je zet er tarwe op of laat er koeien op grazen, hoeveel eiwit heb je dan om de bevolking te voeden? Als het 1 is, dan zit je precies goed. Als het onder de 1 is, dan moet je koeien op het land zetten. Als het meer dan 1 is, kun je beter tarwe laten groeien. Dat geeft aan hoe je zo optimaal mogelijk het land kunt gebruiken.

In het model van Van Zanten krijgt vee 3 soorten voer: bijproducten uit de voedingsindustrie zoals zonnebloemschroot of tarwegries, voedselresten zoals overgebleven brood of biomassa van marginale gronden: weilanden waarop wel gras maar geen graan kan groeien. Hierin schuilt de crux: op deze manier kun je voor alle wereldbewoners 21 gram dierlijk eiwit per dag produceren. Dat zou genoeg moeten zijn om in de eiwitbehoefte te voorzien. In totaal heeft ieder mens 60 gram eiwitten uit dieren of planten nodig, je moet er dus nog wel wat noten, peulvruchten of andere plantaardige bronnen bij eten. Vee kan op deze manier dus in een derde van onze eiwitbehoefte voorzien. We moeten wel flink minderen met onze consumptie van vlees en zuivel: van de huidige 71 gram naar 21 gram dierlijk eiwit per dag. Het mondiale gemiddelde is 32 gram, dus de meeste mensen hoeven veel minder te matigen. Van Zanten: "Vlees, zuivel en eieren moeten eigenlijk een bijproduct worden van een overwegend veganistisch dieet."

Vervuilende bijproducten

De sector produceert naast vlees ook een grote hoeveelheid vervuilende 'bijproducten': er zijn problemen met mest en fosfaat (te veel in Nederland, tekort op andere plekken), ammoniak, methaan en met fijnstof. In totaal produceert de Nederlandse veehouderij 180 miljoen kilo fosfaat (bron: CBS, 2015). Inten-



**ALS JE
EEN EI
KOOPT,
MOET JE OOK
MEEWERKEN
AAN EEN
OPLOSSING
VOOR DE
HANEN.**



Jeroen Willemsen

ondernemer en founder van
de Green Protein Alliance

“Gebruik veel meer de kracht van ondernemers”

Jeroen Willemsen heeft zijn lot verbonden aan de eiwittransitie. Als onderzoeker in Wageningen sprong hij in het diepe door het bedrijf Ojah¹⁸ commercieel te gaan leiden, maker van het product Beeter waar onder meer De Vegetarische Slager beroemd mee werd. Inmiddels helpt hij andere vernieuwende ondernemers om de markt te veroveren. In 2016 richtte hij de Green Protein Alliance op. “De kennis die we nu nodig hebben om de markt en consument te veranderen zit niet alleen bij kennisinstellingen. Die zit veel meer bij de ondernemers.”

Willemsen, klein rond brilletje en nauwelijks haar op zijn hoofd, heeft energie voor tien. Onvermoeibaar is hij in zijn missie om – samen met het bedrijfsleven – de consumptie van dierlijke eiwitten naar beneden te krijgen. 50% dierlijk - 50% plantaardig in 2025, dat is de missie van de Green Protein Alliance (GPA)¹⁹, een samenwerking tussen aanbieders, supermarkten, maatschappelijke organisaties en de overheid. Meer plantaardig eten is volgens hen gezonder,



Hans Koot
senior beleids-
medewerker
provincie
Zuid-Holland

“Ik kan als overheid niet van achter mijn bureau bepalen wat het goede is”

Hans Koot is senior beleidsmedewerker bij de Provincie Zuid-Holland en een van de trekkers van dit transitieprogramma. Hij is onderwijzer van huis uit, maar raakte via milieuvadvisiebureaus verzeild in de ambtenarij. In 2010 ging hij bij de provincie werken. “Er kwamen steeds meer vragen vanuit de politiek over bijvoorbeeld megastallen, intensieve veehouderij, dierenwelzijn, een nieuw Gemeenschappelijk Landbouw Beleid”, vertelt hij tijdens een smakelijke Italiaanse lunch aan de Haagse Hooikade. “Maar we hadden als provincie geen kader, geen doel. We wilden rust creëren en duidelijkheid scheppen over de rol van de overheid. Stimuleren en faciliteren is prachtig, maar dat heeft geen zin als je geen kader hebt en niet weet wat je zelf wilt.”

Na een opleiding Transitiemanagement kozen Koot en zijn collega's voor een andere manier van werken, het zogenaamde ‘netwerkend werken’. Met als devies: veel samenwerken met en overlaten aan ondernemers. In verschillende verkenningrondes met spelers uit de regio werd de basis gelegd voor het ambitiedocument Duurzame Landbouw dat in juni 2016 verscheen. In het Platform Duurzame Landbouw, dat ook in 2016 werd opgericht, krijgt dit verder vorm. Dit platform functioneert als een open, lerend netwerk waarin diverse spelers uit de voed-

De prijs van tarwe

Terwijl in de zomer van 2015 Nederlandse veehouders moord en brand schreeuwen over de lage prijzen en aankloppen in Den Haag voor financiële steun, werken de akkerbouwers stug door. Martin de Ruiter, boer in de Hoeksche Waard, is zo'n nuchter exemplaar. De tarwe moet geogst worden en de tuinbonen zijn rijp om in de pot te gaan. Werk aan de winkel dus.



Je zou De Ruiter een hele gewone boer kunnen noemen, met zijn 52 hectare akkerland. Geen vergeten groenten, geen hippe gele, oranje en paarse wortelen. In plaats daarvan teelt hij het standaard assortiment aardappelen, suikerbieten, tarwe, tuinbonen en nog wat sperziebonen. Maar schijn bedriegt. Onder zijn relaxte voorkomen gaat een gepassioneerde ondernemer schuil die de tijdgeest prima aanvoelt. In 2014 haalde hij de landelijke pers met zijn noodkreet waarin hij aangaf 60.000 kilo sperziebonen niet meer te oogsten omdat het op de markt niets op zou brengen. “Je mag het gratis komen halen, zonde om het onder te ploegen”, berichtte hij op Facebook. Voordat hij er erg in had was zijn bericht op Facebook 2300 keer gedeeld en parkeerden honderden mensen hun auto op de dijk in Strijen om zelf de groente te komen plukken. Toch was het niet alleen het ‘gratis’ waar mensen op afkwamen. Tientallen ouders brachten hun kroost mee en bedankten Martin voor het feit dat ze aan hun kinderen konden laten zien hoe het eten groeit. Of ze vertelden dat ze het fijn vonden dat ze op deze manier meewerkten aan het voorkomen van verspilling. De Ruiter: “De burgemeester kwam me speciaal be-

danken omdat ik Strijen op de kaart heb gezet.”

Bloemrijke akkerranden

Het zette hem aan het denken. “Ik heb wat uit te leggen aan de burger. Enerzijds vind ik het fijn om mijn bedrijf te laten zien en mensen te vertellen over de teelt van groenten. Maar anderzijds vind ik dat ik wat terug moet doen aan de maatschappij omdat ik landbouwsubsidie krijg; ik ontvang elk jaar 18.000 euro van de Europese Unie.”

Dus investeerde De Ruiter in bloemrijke akkerranden en merkte hij hoe de kikkers en salamanders terugkwamen op zijn land en de sloten weer vol met leven zaten. Hij heeft bijenkasten laten plaatsen langs zijn akkerranden en maakt honing die de bijen uit de vele bloemsoorten halen. Ook hoeft hij sinds de komst van al die bloemen niet meer te spuiten tegen luis. De zorg voor een goede bodem en gezonde leefomgeving ligt hem na aan het hart. “In feite heb ik de natuur gewoon te leen van mijn kinderen.” De stunt met de sperziebonen inspireerde hem het project ‘Beleef het en eet het!’ op te zetten, een soort miniboerderij op 3 hectare van zijn grond, waar men-



Jan Roelof Meesters
innovatiemanager bij de Rabobank

“We hebben een nieuw type ondernemer nodig”

Jan Roelof Meesters is niet het standaard type innovatiemanager dat je bij een grote boerenbank verwacht. Zeker, hij draagt zo nu en dan een pak. Maar vaker nog heeft hij opgestroopte mouwen. Met zijn onvervalste Drentse accent plaats je hem eerder op de boerderij, die hij ook heeft, dan in de harde zakenwereld. Toch is dat precies waar hij wil zijn: op beide plekken. “Landbouw is mijn ding.”

Zelf zegt hij het zo: “Ik ben gericht op de buitenkant van het boeren.” 2 jaar geleden kreeg hij de kans zich binnen de regio Oost-Nederland alleen nog met innovatieprojecten bezig te houden. Die greep hij met beide handen aan. Met als doel verandering te bewerkstelligen op het platteland. “Er is meer dan alleen maar groter, groter, groter. Er zijn economische modellen die de dynamiek in het buitengebied vergroten en ondernemers helpen. Daar heb ik een heilig geloof in.”

Meesters ziet veel beweging. Er is volgens hem – aarzelend, dat nog wel – sprake van een voedseltransitie. Hij ziet een structuurwijziging bij consumenten, bij producenten en bij