

2020 - 21 september - Verslag Ideecafé in teken van voedsel in de stad

Verslag - met bijdragen van Sally Schlebaum, Wim Smit en Maura Gardeniers.

Wat eten we dan? Was de titel van de Leidse Voedselvisie die Martine van Schaik (PvdD) presenteerde op het Ideecafé. Maandagavond 21 september 2020 mochten 50 mensen aanwezig zijn bij Scheltema, Leiden. Ze spraken over hoe zij de Voedselvisie, de Doughnut economie en Leidse initiatieven konden uitwerken in actielijnen voor korte ketens, voedsel in de stad en gezond voedsel.

Doughnut

Eindelijk was het weer een fysieke bijeenkomst bij Scheltema. Het was even wennen zo ver uit elkaar, maar de sfeer was er niet minder om. De presentatie over de Leidse Voedselvisie werd voorafgegaan door een film van Kate Raworth. “Zij is mijn grote inspirator”, vertelde Martine van Schaik die anderhalf jaar geleden begon met het opstellen van de visie. Het sluiten van kringlopen, het zorgvuldig omgaan met bodem, water en andere bronnen en het sociale streven om mensen erbij te betrekken en hen niet uit te sluiten; het zijn allemaal principes uit de Doughnut economie. En deze principes zijn ook gehanteerd bij het schrijven van deze voedselvisie voor de stad Leiden. Tegelijk met het presenteren van deze visie werd op deze avond ook de ambitie geagendeerd om in navolging van Amsterdam ook een doughnut stad te worden. Op naar Leiden Doughnut stad!

Presentatie visie



‘Voedsel is de olifant in de kamer’, is de hoofdboodschap. Tal van problemen, van klimaatverandering tot zoönosen, zijn direct verbonden met hoe wij met voedsel omgaan. Martine legde uit dat een voedselvisie Leiden met sprongen vooruit kan helpen in haar doelen om klimaatneutraal te worden en de andere *sustainable development goals* (SDG) te bereiken. Hiervoor zijn drie actielijnen uitgekozen om concreet uit te werken (waarin ook het idee van de Doughnut terug te zien is!):

1. ‘Duurzame en gezonde voeding als norm’
2. ‘De voedselketen is kort, lokaal en eerlijk’
3. ‘De stad en de omgeving worden eetbaar’

De punten in het kort:

- Punt 1, ‘**Duurzame en Gezonde Voeding**’, beslaat met name het aanpassen van de normen, denk bijvoorbeeld aan dat er meer plantaardige eiwitten worden aangeboden, welke duurzamer en gezonder zijn, maar ook inzetten op onderwijs daarover en het tegengaan van verspilling.
- Punt 2, ‘**Korte Ketens**’, gaat over zaken als ‘lokaal wat kan, internationaal wat moet’; minder tussenpersonen, maar direct langsgaan bij een lokale boer.
- Bij punt 3, ‘**De Eetbare Stad**’, kun je denken aan voedsel in de geleefde stad, voedsel en leven is om je heen! Plant fruit en notenbomen in de stad, in plaats van normale bomen, maar faciliteer ook meer initiatieven van mensen die iets willen creëren.

Vervolgens werden rond deze drie actielijnen break-out sessies georganiseerd, waar deelnemers samen konden brainstormen over praktische invullingen en mogelijke initiatieven waarmee de Voedselvisie naar een praktischer level kan worden getild.

Duurzame en Gezonde Voeding

De jeugd nam een centrale plaats in bij de mensen die in gesprek gingen over gezond voedsel. De manier waarop we met voedsel omgaan, wat we gewoon vinden en wat niet; het zijn allemaal gewoonten die we vaak op jonge leeftijd leren. Met de paplepel krijgen ingegoten. Een deelnemer, leraar in het dagelijks leven, zei hierover: “leren is zoveel makkelijker en effectiever als je het kan ervaren. Ik ga graag met mijn leerlingen op pad en laat ze dan zien hoe voedsel groeit.”

In de groep ontstonden meteen al aanzetten om nieuwe samenwerkingsverbanden aan te gaan en initiatieven te starten om ideeën en normen te veranderen door mensen zelf te laten ervaren. Naast de ervaring is voorlichting op scholen belangrijk en kunnen jongeren via social media worden benaderd. Maar ook ligt er een rol bij (duurzame) horeca en de ouders.



Korte Ketens

In deze sessie werd gespard over het ontwikkelen van lokale voedselproductie. De deelnemers waren het al snel over eens dat Stadsvisie niet te nauw moet worden genomen, maar dat het ommeland er ook nadrukkelijk deel van uit maakt. Daarmee wordt het eerder een regionale Voedselvisie dan alleen voor de stad. Een andere inspirerende samenwerking is die tussen Voedselbank en het Zoete Land. De suggestie werd gedaan om dit op te schalen en te kijken op welke plaatsen (gemeenten) dit ook zou kunnen worden opgestart.

De agrariërs in de omgeving produceren mooie producten, maar de distributie is soms moeizaam. Ook de leveringszekerheid vaak nog niet heel sterk zwak. Dit laatste is vooral voor de horeca van belang. Klanten verwachten een groot aanbod en een constante kwaliteit. Mogelijk dat meer samenwerking tussen de agrariërs bijvoorbeeld in een coöperatie dit kan verbeteren. Dit levert voor zowel de producenten als de afnemers voordeel op, zeker als er één of meer tussenpartijen er tussen uit kunnen worden gehaald. Wel blijft de logistieke uitdaging over.

Verder werd de suggestie gedaan om meer grote agrarische bedrijven te starten, maar dan met diversiteit in eigenaren; dus meerdere ondernemers, in het idee van 'Land van Ons'. Zeker nu er grote arealen vrijkomen is dit een kans om meer lokale/ stadslandbouw te ontwikkelen en daarmee de keten te kunnen verkorten!

De Eetbare Stad

Voedsel binnen handbereik in de stad breed is een gedeelde interesse, maar wel met een aantal hordes. Zo werd de zorg geuit dat veelal de grond verontreinigd is, dus niet zomaar overal in de binnenstad eetbare planten kunnen worden geplaatst. Ook was er een kwestie van ruimte: Leiden is een volgebouwde stad, waar moeten de eetbare planten komen? Gelukkig werden hiervoor tal van creatieve antwoorden al gegeven: van tuintjes op het water tot groene eetbare gevels.



Kansen voor het eetbaar maken van de stad werden geopperd, zaken als:

- Steenbreek. Een initiatief waarbij tegeltuinen worden aangepakt. Hierbij zou aangehaakt kunnen worden, door een extra duurzame stap bij te voegen: maak de vergroende tuin direct ook eetbaar!
- Sociaal tuinieren. Sommige mensen willen graag tuinieren en hebben geen tuin, anderen hebben wél een tuin en kunnen of willen niet tuinieren. Deze mensen bij elkaar voegen is een win-win, en met zelf-verbouwd voedsel erbij is win-win-win!
- Mogelijk zouden vluchtelingen, die vaak popelen om aan het werk te gaan, ook bij sociaal tuinieren, of andere tuinen, ingezet kunnen worden.
- Het gezamenlijk verwerken van oogst: veel mensen met een eigen moestuin krijgen niet al hun oogst op. Een oplossing is bijvoorbeeld een centrale plek waar bijvoorbeeld producten tot sap kunnen worden verwerkt.

Veel interessante en ideeën.

Al met al een mooie, vruchtbare avond.