

Voedsel uit stad en regio in plaats van ver weg?

Amsterdam heeft in haar voedselstrategie opgenomen dat we streven naar een groter aandeel lokale en regionale voedselproducten op het bord van de Amsterdammer. Ook de Provincie Noord-Holland streeft 25% lokaal/regionaal voedsel na in 2030.

Voedsel rond de Stelling is de metafoor waarvan we gebruik willen maken om tot afbakening en tegelijkertijd enthousiasme en beleving van het gebied rondom Amsterdam te komen. Lokaal en regionaal voedsel vanuit Amsterdams perspectief is dan verbonden aan het bijzondere landschap rondom de stad: dat van het UNESCO werelderfgoed 'De Stelling van Amsterdam' met 30 forten als een beschermende ring. Ooit om de vijand buiten te houden, en dan nu voor voedsel als eerste veiligheidslinie.

Na de Tweede Wereldoorlog is de agrarische sector sterk geconcentreerd en gespecialiseerd. Niet alle basis voedselproducten zijn precies binnen het gebied van de stelling beschikbaar. En omdat veel boeren met aandacht voor de lokale markt zich al hebben georganiseerd benaderen we als aandachtsgebied de gehele provincies Noord-Holland en Flevoland, aangevuld met het Groene Hart (Zuid-Hollandse en Utrechtse delen). Het bijzondere verhaal van de Stelling van Amsterdam strekt zich immers uit van Texel tot aan de Utrechtse delen van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Laatstgenoemde linie is bovendien in 2021 eveneens erkend als UNESCO werelderfgoed.

Onderzoeken vanuit verschillende academische benaderingen op het gebied van voedsel wijzen uit dat het gezonder is als mensen minder (ultra-)bewerkte producten eten en drinken. Veel van die producten bevatten teveel zout, suiker en vetten en te weinig vezels. Voor een groot aantal producten die soms het hele jaar rond in de schappen van de supermarkt liggen is een mondiaal vervuילend logistiek- en distributiesysteem opgezet. Vaak betreft het producten die uit verre landen naar Nederland gehaald worden, soms met het vliegtuig, terwijl dezelfde producten ook in Nederland worden geteeld. Nederland exporteert meer dan 75% van haar geteelde voedselproducten, en importeert ook 75% van de nationale voedselconsumptie.

De lage kostprijs van producten uit verre landen is meestal het gevolg van (te) lage arbeidskosten en milieu- en gezondheid belastende productiemethoden die in Nederland al lang niet meer zijn toegestaan.

Met het stimuleren van consumptie van meer voedsel uit de nabije omgeving van Amsterdam wordt een aantal zaken beoogd:

- Uit de corona pandemie hebben we geleerd dat we in Amsterdam plotseling geconfronteerd kunnen worden met lege schappen in de winkel ten gevolge van lange aanvoerlijnen van voedsel. En dat terwijl de productie spreekwoordelijk 'om de hoek' plaats vindt. Om die kwetsbaarheid te verminderen is het gewenst dat boeren in de nabijheid van hun productielocatie weer voldoende afzetmarkt vinden en dat bij crises consumenten kunnen rekenen op gezond en veilig voedsel van dichtbij. Landelijk is hiervoor het programma 'taskforce korte ketens' gestart. Met de aanpak van Voedsel rond de Stelling wordt de voedselrelatie tussen stad en platteland rondom Amsterdam weer hersteld.



Gemeente Amsterdam

- Onderzoek wijst uit dat als consumenten de herkomst van voedsel kunnen herleiden en de waarde van productie en distributie wordt erkend, dat hierdoor minder voedselverspilling uit achteloosheid optreedt en dat consumenten bereid zijn voor kwaliteit te betalen.
- In de horeca liggen groten kansen om het 'verhaal' van de voedselproducent en het product voor het voetlicht te brengen en zo bij te dragen aan een bewuster keuzegedrag. Landelijk is, als voorbeeld, het programma 'biodiversiteit op je bord' geïntroduceerd waarbij boeren extra investeringen plegen in natuurbehoud. Als gasten aan tafel al decennia enthousiast worden van het verhaal van dat ene wijnboertje uit dat ene dorpje ergens in Frankrijk, dan moet dat met al die mooie producten uit onze streek toch ook lukken.
- Afhankelijk van de productiemethode en de organisatie van een kortere afstand tussen boer en bord kan de kortere distributielogistiek bijdragen aan minder uitstoot van broeikasgassen.
- Door meer aandacht voor seizoensgebonden verswaren te hebben worden consumenten bewuster van de milieu-impact van niet-duurzame producten. Zij kunnen hun koopgedrag afstemmen op wat er in welk seizoen beschikbaar en voordelig is. De huidige praktijk van jaarrond beschikbaarheid en consumptie van veel groente- en fruitsoorten zorgt voor grote uitstoot van broeikasgassen.

Het is de spreekwoordelijke 'aardbei in december' waardoor consumenten onbewust blijven van de waarde en de milieu-impact van voedsel.

Vanuit de gedachte dat als mensen beseffen en zichtbaar 'beleven' dat voedsel uit de grond komt en dat daar een heel proces bij komt kijken wordt in Amsterdam, in Noord-Holland en op vele plekken in Europa ingezet op de zogenaamde korte keten. Als mensen het verhaal achter de melk van de koe uit het weiland aan de rand van hun stad kennen dan beseffen mensen ook dat die koe, de boer, en de melk echte waardering en waarde vertegenwoordigen.

In oktober 2020 hebben de provincies, Amsterdam, de Rabobank, voedselproducenten en de Rabobank de Regionale Alliantie korte keten Metropoolregio Amsterdam gesloten. Vanaf dat moment zijn nieuwe samenwerkingsverbanden opgezet tussen producenten en bedrijven. Op de Zuidas in Amsterdam werken cateringorganisaties samen met de Vrije Universiteit om een meer streekgebonden assortiment aan studenten, ziekenhuisbezoekers en kantoorpersoneel te bieden. Dezelfde producten komen in een voedsel-box die online besteld kan worden. In Noord serveert restaurant POF alleen nog producten uit de regio. Brood met bierborstel van de burens die een brouwerij hebben. Cola is vervangen door siroop van lokale kruiden en bloemen. Alleen de koffie is nog 'exotisch' en niet vervangbaar.

De komende maanden werken we de concepten van Voedsel rond de Stelling verder uit. De visie is dat alle Amsterdammers over een tijd bekend zijn met de meerwaarde van lokale en regionale voedselproducten. Meerwaarde in gezondheid, in duurzaamheid én betaalbaarheid, als alternatief voor vergelijkbare producten van ver weg. Amsterdammers weten weer wat seizoenproducten zijn en dat die bijdragen aan de biodiversiteit. Op de menukaart van de horeca staat straks 'dit gerecht is samengesteld uit de smakelijkste producten uit onze eigen streek'.



Gemeente Amsterdam

Rondom Amsterdam zijn boeren al aangesloten bij coöperaties om een deel van hun productie te leveren aan bijvoorbeeld Local2Local of ProeVkantoor. Flevofood voert al pilots uit met efficiënte distributie, Wij.land zorgt voor gezonde-bodem-landbouw. Markten zoals de Noordermarkt in Amsterdam zijn al jaren 'een begrip'. Amsterdammers kweken zelf al groenten en fruit, binnen de stadsgrenzen.

Maar er kan veel meer. Kansrijke aanjagers zijn divers: horeca kan een sleutel zijn in het enthousiast maken van consumenten. Volumes moeten omhoog. Financiële instellingen zouden meer lef moeten tonen. Een eerlijke doorrekening van milieu- en sociaal maatschappelijke lasten in de prijs voor een product vragen om geavanceerde technologie zoals blockchain.

De gemeente Amsterdam werkt samen met al deze partijen onder de metafoor 'Voedsel rond de Stelling' waarbij we gebruik maken van het aansprekende beeld van het Unesco werelderfgoed 'De Stelling van Amsterdam'. Daar waar de stelling ooit een verdedigingslinie tegen de oorlogsvijand was kan de linie nu gezien worden als een lijn van bakens van gezonde, duurzame en betaalbare lokale en regionale voedselproductie.

We nodigen geïnteresseerde boeren, retailers, consumentenorganisaties, en nog veel meer partijen van harte uit om met ons mee te doen!

Erik Koldenhof

Programma manager voedselstrategie
Gemeente Amsterdam