



# Voedsel voor de Stad

De rol van de stedelijke consument in  
een duurzame voedselvoorziening.

**EXCEPT**

Integrated Sustainability Consulting & Design  
Creating the Foundation for a Sustainable Future





Dit document is CC-BY-SA-NC 2010 Except Integrated Sustainability

Printed on:

CC - Creative Commons

Naamsvermelding-NietCommercieel-GelijkDelen 2.0 Unported



De gebruiker mag:

1. Het werk kopiëren, verspreiden en doorgeven
2. Remixen - afgeleide werken maken

Onder de volgende voorwaarden:

1. Naamsvermelding  
De gebruiker dient bij het werk de door de maker of de licentiegever aangegeven naam te vermelden (maar niet zodanig dat de indruk gewekt wordt dat zij daarmee instemmen met uw werk of uw gebruik van het werk).
2. Niet-commercieel  
De gebruiker mag het werk niet voor commerciële doeleinden gebruiken.
3. Gelijk delen  
Indien de gebruiker het werk bewerkt kan het daaruit ontstane werk uitsluitend krachtens dezelfde licentie als de onderhavige licentie of een gelijksoortige licentie worden verspreid.

Zie verder: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/deed.nl>

Versie 4 - 13 Juni 2011 ISBN:

Rapportnummer InnovatieNetwerk:

Utrecht, 2011.



# Voorwoord

Voor u ligt een nieuwe kijk op de relatie tussen stadsbewoner en voedsel. De aanleiding hiervoor is het recente floreren van initiatieven die deze relatie aanvechten. Van stadsboer tot lokale markt en van koelwatergarnaal tot eco-labeling: er broeit iets in de stad. In deze verkenning staat beschreven wat de voedingsbodem is voor deze initiatieven, hoe ze te interpreteren zijn en hoe ze zich verhouden tot de grotere vraag erachter. Wat kunnen we ermee en hoe moeten we verder?

Dit document toont de eerste stap naar een analytisch en praktisch raamwerk rondom het verduurzamen van onze voedselvoorziening. Het verklaart waarom we, ondanks alle inspanningen van de afgelopen jaren, nog steeds geen significante sprongen hebben gemaakt. Daarnaast biedt het handvatten voor het begrijpen van alle initiatieven die momenteel in en om de stad broeien. De belangrijkste verdienste, tenslotte, is de praktische toepassing die het kan hebben bij het komen tot goedgemikte interventiestrategieën.





# Inhoud

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Voorwoord                        | 5  |
| 1. Inleiding                     | 9  |
| 2. Perspectief van de stedeling  | 13 |
| 2.1 Het belang van de beleving   | 13 |
| 2.2 Industriële voedselproductie | 17 |
| 2.3 De ontkoppelde consument     | 19 |
| 2.4 Gevolgen van ontkoppeling    | 23 |
| 2.5 Propagatie van ontkoppeling  | 27 |
| 3. Interventie                   | 28 |
| 3.1 Hoe kunnen we 'herkoppelen'? | 31 |
| 4. Geluiden van de Grond         | 35 |
| 5. Conclusie                     | 47 |
| 6. Vervolgstappen                | 50 |
| 7. Slotwoord                     | 53 |
| Colofon                          | 54 |
| Referenties                      | 55 |







Boeken als *De Hongerige Stad* van Carolyn Steel schetsen een beeld van hoe het is voor een stadsbewoner om zich te realiseren van wat voor soort voedselsysteem hij of zij deel uitmaakt. Het is een anekdotische, met veel kennis en voorbeelden gelardeerde, manier om het verhaal vanuit de kant van de bewuste consument te leren kennen.

Door de voedselproducerende en -verwerkende industrie hierbij grotendeels als externe partijen te zien gaat zij voorbij aan de onderliggende vraag die er werkelijk toe doet:

## Hoe kunnen we de stad van morgen duurzaam voeden?

De voordelen van het huidige voedselsysteem zijn evident: er is nog nooit in de menselijke geschiedenis een dergelijke constante overvloed aan voedsel geweest als momenteel in de Westerse wereld, laat staan voor het budgetaandeel dat wij er gemiddeld aan uitgeven. Toch erkent vrijwel iedereen dat er ook significante nadelen

aan dit voedselsysteem kleven.

In de wereldwijd gevoerde discussies om bovenstaande vraag te beantwoorden kunnen twee perspectieven op duurzame voedselvoorziening voor de stad elkaar afwisselen.

Het eerste, meest bekende, perspectief richt zich op de **fysieke duurzaamheid** van het voedselsysteem; de hoeveelheid fysieke bronnen waarop een beroep wordt gedaan om voedsel te produceren, te transporteren en aan te bieden aan de consument. Vooruitzichten van een mondiale - voor het merendeel verstedelijkte - bevolking van 9 miljard en een toenemend bewustzijn over drinkwatertekorten, landbouwgrondverziltig, klimaatverandering en andere structurele problemen zorgen ervoor dat de inzet van deze vraag bijzonder groot is.

Het tweede perspectief richt zich op **sociale duurzaamheid**; de manier waarop stedelingen hun voedsel ervaren en wat ze erover weten. De ervaring van eten is zowel zintuiglijk (de kwa-

liteit van smaken en geuren) als verstandelijk (bezorgdheid over kosten, voedselveiligheid, dierenwelzijn, milieubelasting, culturele normen). Onze gevoelens over eten beïnvloeden ons koop- en eetgedrag en zijn daarmee wellicht de meest significante hefboomen om verandering van het fysieke voedselproductiesysteem te bewerkstelligen.

Alleen een voedselsysteem dat vanuit beide perspectieven gezien duurzaam is kan dit predicaat dragen: een integraal duurzame voedseloplossing. De problemen van de fysieke duurzaamheid worden in dit systeem opgelost, terwijl tegelijkertijd wordt voldaan aan de behoeften en wensen van de consument.

De anekdotische verhalen van Steel c.s. gaan niet direct in op de hoofdvraag over een duurzame voedselvoorziening, maar werpen wel een nieuw licht op de sociale duurzaamheid. In plaats van de traditionele, veelal fysiek gerichte, discussie, verleggen ze de aandacht naar de beleving van het individu. Hoe is het voor de stadsbewo-

ner om de consument te zijn in een wereldwijd opererend voedselsysteem? Wat ziet hij wel en niet? En wat vindt hij daar van? Het is een nieuw puzzelstuk dat moet worden toegevoegd aan de discussie over een duurzame voedselvoorziening, wil men werkelijk tot een antwoord op de vraag komen.

De sociale duurzaamheid van het voedselsysteem staat daarom centraal in dit document, naast het koppelen hiervan aan bestaande ideeën over fysieke duurzaamheid. We maken een start met het systematisch deconstrueren van de factoren die kunnen leiden tot duurzame consumptie op het niveau van de individuele consument. We hopen dat het inzicht dat we op deze manier verkrijgen over wat duurzame consumptie is, leidt tot een beter begrip van welke voedsel-gerelateerde initiatieven moeten worden ondersteund als we een duurzaam voedselsysteem verder willen ontwikkelen.

In het tweede hoofdstuk beargumenteren we waarom dit een belangrijk onderwerp is, wat



voor impact het huidige voedselsysteem heeft op sociale duurzaamheid en hoe dit voedselsysteem zichzelf in stand houdt.

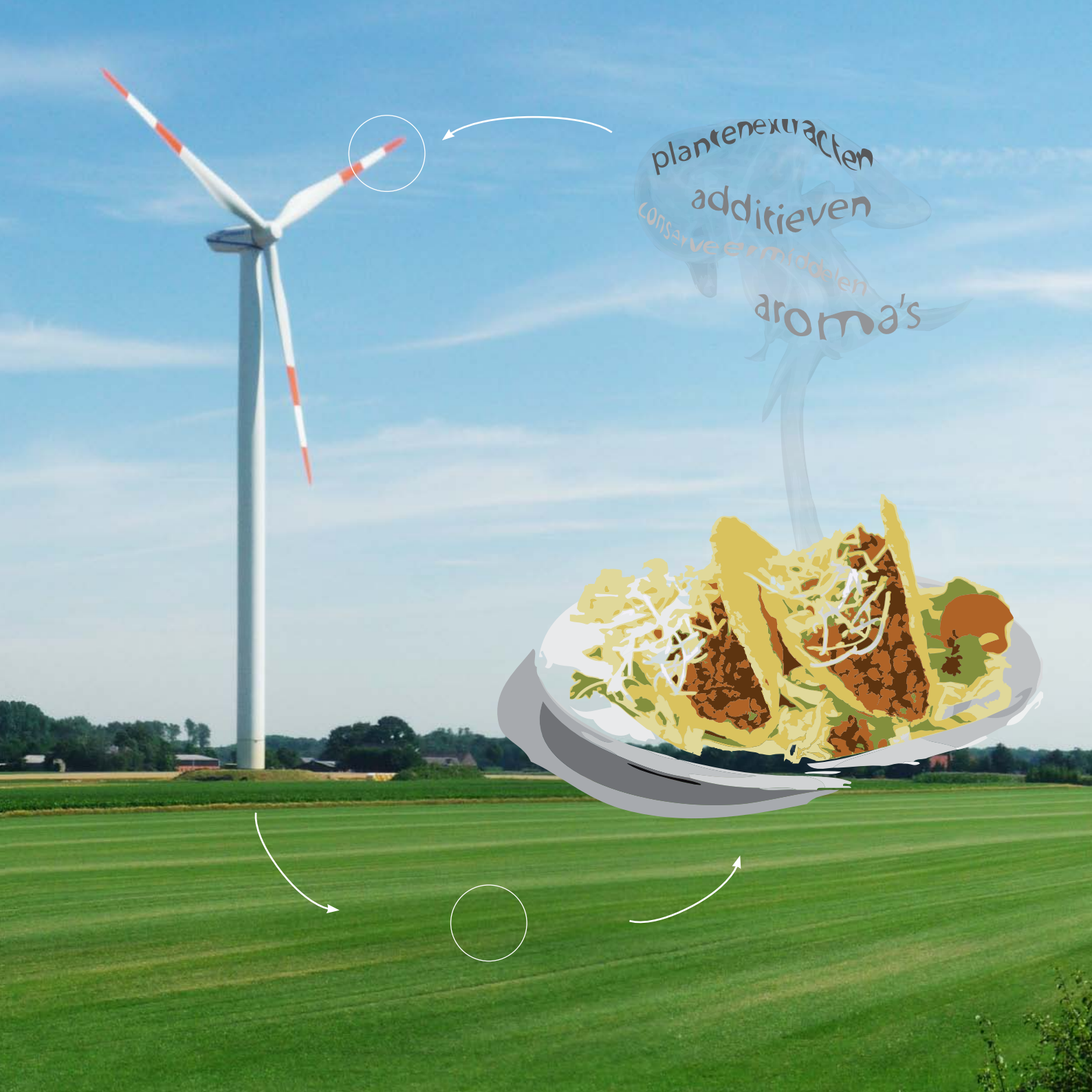
In het derde hoofdstuk geven we aan hoe de analyse uit het tweede hoofdstuk gebruikt kan worden om bestaande initiatieven te duiden en wat dit betekent voor de interventiekeuzes die gemaakt kunnen worden.

In het vierde hoofdstuk gebruiken we een aantal bestaande initiatieven uit het veld om aan te tonen hoe deze uit te leggen zijn in verhouding tot de hoofdvraag over een duurzame stedelijke voedselvoorziening.

In hoofdstuk vijf, tenslotte, vatten we de resultaten samen en bieden we handvatten voor het vervolg.







## 2.1 Het belang van de beleving

Zoals eerder gesteld is de subjectieve beleving van stadsbewoners rondom voedsel van belang voor de ontwikkeling van een duurzame voedselvoorziening. Daar zijn een drietal redenen voor die hieronder worden toegelicht, dit zijn:

1. Er is een inherente samenhang tussen voeding en menselijke waardigheid.
2. De stadsbewoner is vooral een consument.
3. De legitimiteit van een voedselindustrie is opgebouwd rond veranderlijke waarden.

### Menselijke waardigheid

Als we ons een duurzame voedselvoorziening voorstellen, dan behelst dat onder meer een situatie waarin consumenten van het eindproduct genieten. Het eindproduct is gezond en duurzaam. Maar eten is niet alleen in die zin functioneel. Sinds mensen bestaan is eten ook een drager van culturele waarden en ontwikkeling. Het is een manier om ervaringen met anderen te delen en om mensen welkom te heten. De keuken van een land is een belangrijk element van de landelijke psyche. Hoe ongemakkelijk het ook kan

zijn om hier rekening mee te willen houden, als we dit buiten beschouwing laten zullen we nooit op een resultaat uitkomen dat als duurzaam kan gelden. Eten is een essentieel onderdeel van de menselijke waardigheid en dat betekent dat het een beladen onderwerp is dat niet zuiver technologisch benaderd kan worden.

### De stedeling is een consument

Deze stedelingen, in tegenstelling tot mensen op het land, krijgen niet automatisch mee hoe voedsel wordt verbouwd en welke processen daarmee gepaard gaan. Dit maakt hen primair consument. Het typeren van de stedeling als consument is van belang om de psychologie van het koopgedrag en het daarbijbehorende bewustzijn te kunnen begrijpen. Het gedrag en consumptiepatroon van stedelingen - meer dan de helft van de totale wereldbevolking - heeft een directe en enorm grote invloed op de praktijk van het voedselsysteem wereldwijd, door een wisselwerking tussen vraag aan de markt en de creatie van vraag door de markt.

### **Veranderlijke waarden voor legitimiteit**

De fundamenteën van de huidige voedselindustrie hebben zich gevormd door een maatschappelijk breed gedragen keuze om hongersnoden uit te bannen. De beschikbaarheid en betaalbaarheid van voedsel kwam, door een aantal calamiteiten tussen het begin van de twintigste eeuw en de Tweede Wereldoorlog, steeds meer centraal te staan. Als gevolg werden landbouwsubsidies ingevoerd en werden verdergaande specialisatie en schaalvergroting in de landbouw toegejuicht. Technologische vooruitgang en goedkope fossiele brandstoffen maakten dit mogelijk.

Het gevolg is een voedselindustrie die veel meer dan vroeger voldoet aan de eis van overvloedig en betaalbaar voedsel, maar tegelijkertijd kwetsbaar is. Naast een fysieke kwetsbaarheid, zoals gevoeligheid voor ziektes en marktschommelingen, afhankelijkheid van veel extern materiaal en energiebronnen en vele andere aspecten, is er een sociale kwetsbaarheid. Immers, als stedelingen besluiten dat ze een parameter toe willen voegen aan de manier waarop ze een voedsel-

systeem beoordelen - bijvoorbeeld: authenticiteit of lokaliteit - kan dat het bestaansrecht van de industrie aantasten.

Sociale duurzaamheidsaspecten, hoewel ze nauwelijks gemeten of meegenomen worden in duurzaamheidsprogramma's, hebben een indirecte maar grote invloed op de fysieke duurzaamheid. Zij zijn de driver van de uiteindelijke doelen van het systeem. Voorbeelden zijn de culturele keuze voor een bepaald dieet, een grotere bewustzijn bij de consument van een aspect als 'voedselkilometers', de sociale acceptatie van dierenwelzijn in de veeteelt, et cetera. Deze aspecten vloeien veelal op een hoger abstractieniveau door het netwerk en zijn daardoor moeilijker om grip op te krijgen en om te meten. Echter, omdat ze vaak samenlevingsbreed effect hebben zijn deze aspecten veelal invloedrijker, en beïnvloeden de fysieke duurzaamheid meer dan specifieke fysieke aspecten.

Hieruit blijkt dat de beleving van voedsel door stedelingen een belangrijke rol zou moeten spe-



len in de ontwikkeling van een duurzame voedselvoorziening. Ze kan dit doen door als directe indicator van sociale duurzaamheid te functioneren, alsmede door de invloed die ze kan uitoefenen op het grotere voedselproductiesysteem. De centrale positie van de stadsbewoner als belangrijkste consument in de voedselindustrie keten doet vermoeden dat hij een belangrijke en actieve rol heeft in het bepalen van het karakter van dit systeem. Echter, op dit moment lijkt die meer volgbaar dan actief.

Waarom is de stadsbewoner zo afwezig in de discussie?

Een manier om te begrijpen hoe dit kan en waarom het zo is, is te onderzoeken hoe het voedselsysteem gestructureerd is en wat dit betekent voor de economie, het milieu en de beleving van de consument en de mogelijkheden en onmogelijkheden die hij heeft om een verschil te kunnen maken.





## 2.2 Industriële voedselproductie

De ontwikkeling van de industriële voedselproductie is gepaard gegaan met een toenemende specialisatie en marktsegmentatie. De meeste voedselproducten worden verbouwd als monocultuurgewassen op grote industriële landbouwbedrijven, waarna ze in het wereldwijde agro-industriële complex worden gesorteerd, verwerkt, verpakt, opgeslagen en getransporteerd, om uiteindelijk aan de consument verkocht te worden, in toenemende mate via gecentraliseerde verkooppunten zoals grote supermarkten.

Lange voedselketens geven meer bedrijven de ruimte economische waarde toe te voegen en werkgelegenheid te bieden. Eveneens door de lange ketens kan gebruik gemaakt worden van de gebieden in de wereld waar voedsel het meest productief kan groeien. Verreweg de belangrijkste verdienste van dit voedselsysteem is daarentegen het verzekeren van de beschikbaarheid en betaalbaarheid van voedsel voor de hedendaagse Westerse wereld.

Eén van de kosten van deze economische effici-

entie en de reden dat zoveel mensen zich zorgen maken over de duurzaamheid van de voedselproductie zijn de gevolgen die de daarbij horende landbouwpraktijken hebben voor het milieu:

- » Ongeveer 40% van het landoppervlak van de aarde wordt gebruikt als landbouwgrond. De verwachting is dat onze behoefte aan landbouwproducten in 2050 is verdubbeld ten opzichte van de huidige hoeveelheid. Met de huidige efficiëntie is er dan niet genoeg aardoppervlak om aan die vraag te voldoen.
- » Tweederde van het gebruikte zoetwater op aarde wordt aangewend voor irrigatie doeleinden. Voor 15-35% van de bronnen geldt dat het tempo waarin het water wordt onttrokken hoger ligt dan het tempo van natuurlijke aanvulling. Overmatig gebruik van kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen zorgen voor vergiftiging en eutrofiëring van zoetwaterbronnen.
- » Onverstandig gebruik van landbouwgrond en

irrigatie leiden tot wijdverbreide erosie, woestijnvorming en verzilting.

- » Een groot gedeelte van de moderne landbouw is afhankelijk van eindige fossiele grondstoffen zoals olie en fosfaat.

Deze problemen, naast veel andere effecten die hier niet zijn genoemd -zoals impact op mens- en dierenwelzijn- worden gegroepeerd onder de noemer externaliteiten<sup>1</sup>. Ze maken een herziening van de structuur van ons huidige voedselsysteem, sociale drijfveren en het verband ertussen eenvoudigweg noodzakelijk.

<sup>1</sup> Externaliteiten zijn een verzamelterm uit de economie die aangeeft dat er belangrijke directe gevolgen niet worden meegenomen in een bepaalde waarde-stroom; het gaat om onbedoelde bijproducten van een bepaald beoogd proces.



## 2.3 De ontkoppelde consument

Het fenomeen dat het industriële voedselproductiesysteem zo efficiënt maakt in het produceren van grote hoeveelheden goedkoop voedsel is hetzelfde fenomeen dat voorkomt dat stadsbewoners er steekhoudende feedback op kunnen geven. Dit fenomeen is de ont koppeling tussen de stadsbewoner en het voedselsysteem.

Het kenmerkende aan de stadsbewoner, in vergelijking met een inwoner van het omringende platteland, is dat de eerste letterlijk en figuurlijk ontkoppeld is van het proces 'van grond tot mond'- van productie tot consumptie. Hij ervaart weinig tot niets van de activiteiten die onderdeel zijn van de industrie die hem van voedsel voorziet. Deze fysieke afstand leidt tot veel andere ont koppelingen.

Terwijl de eindgebruikers ooit nauw verbonden waren met alle activiteiten die het produceren en verwerken van voedsel behelzen, is dat nu nauwelijks nog het geval. Voedsel is een commodity: we verwachten dat al ons voedsel het hele jaar door, direct, verkrijgbaar is. Ook gaan we

uit van een voorspelbare en herkenbare smaak, waarbij de mogelijke rijkheid van de smaak uit het geheugen is verdwenen. De meesten van ons hebben daarnaast slechts een vaag idee van de moeite die het zou kosten als we ons voedsel zelf hadden moeten produceren.

Deze ont koppeling manifesteert zich in tijd, ruimte en context. Het belemmert het ontstaan van een bewustzijn over voedselproducerende activiteiten, met alle daarbij optredende effecten tussen het moment dat de consument een product koopt en het moment dat de producent de voorbereidingen voor de productie begon te treffen. Daar kan maanden of zelfs jaren tussen zitten. Regelmatig is dat een producent aan de andere kant van de planeet.

De afstand tussen stadsbewoners en de herkomst van hun eten in tijd en ruimte heeft een aantal effecten op gedrag. De sociale aspecten van ont koppeling, veelal direct veroorzaakt door de fysieke aspecten, manifesteren zich meer in context, anders gezegd op 'meta' niveau. Je kunt

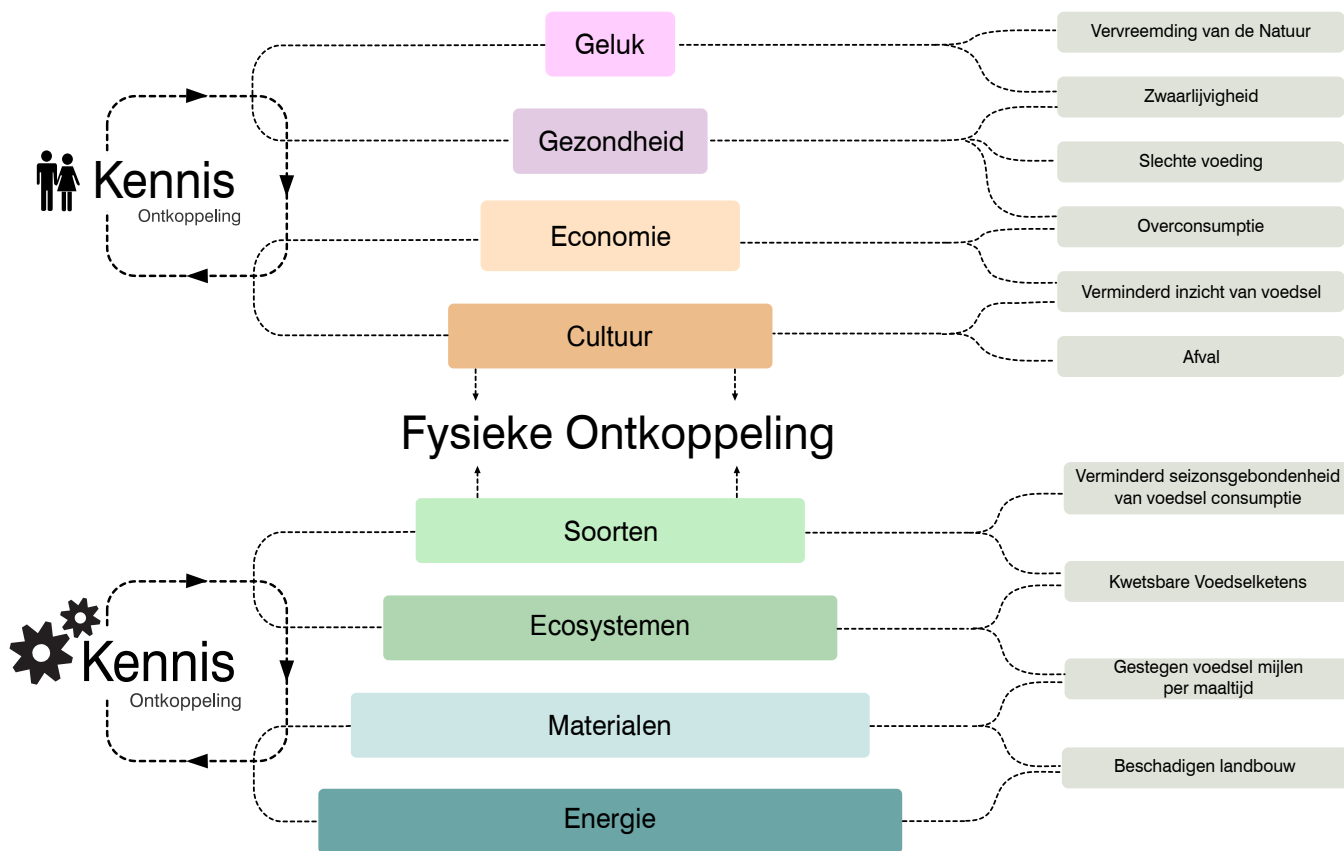


Fig. 2.3

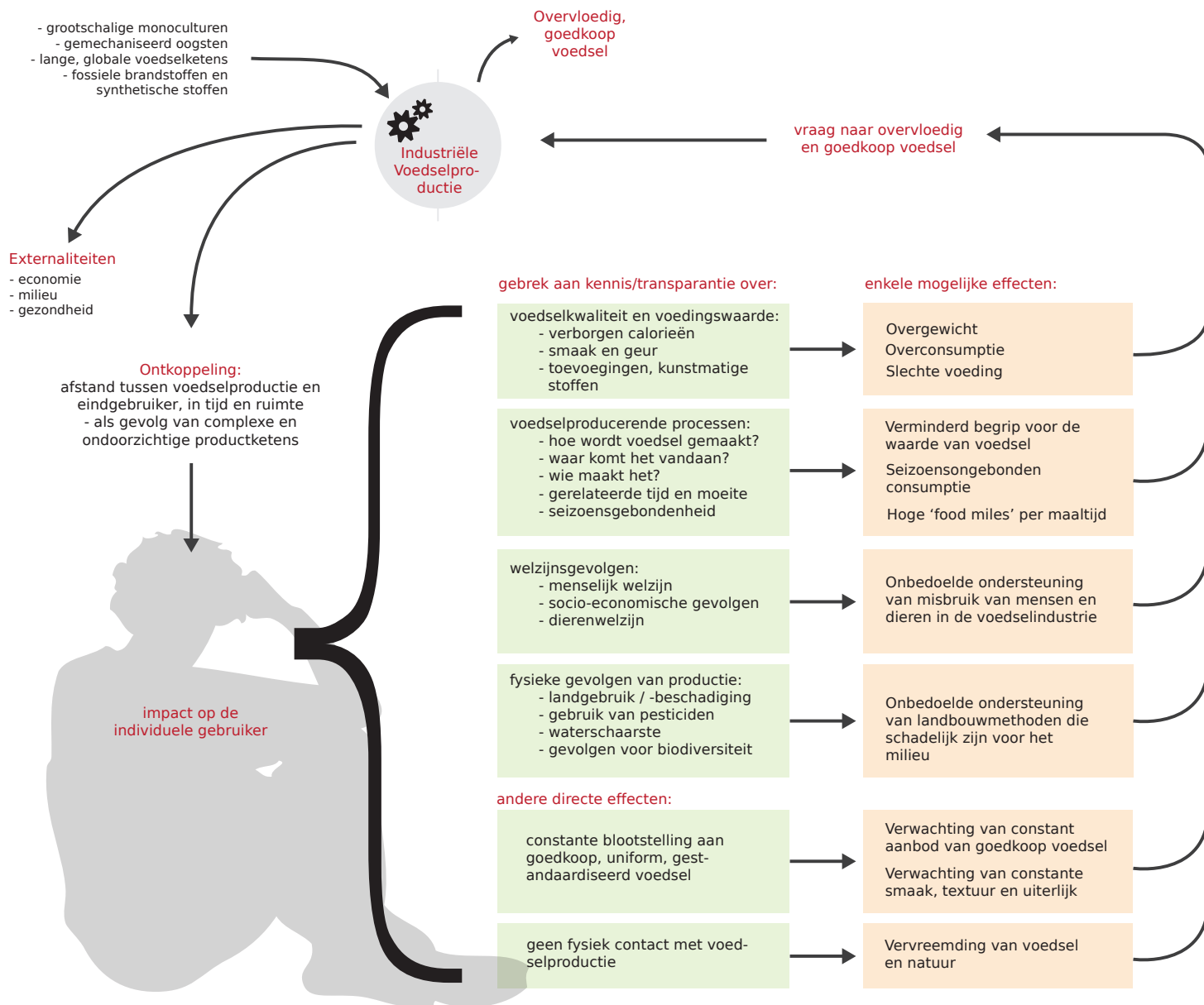
Bij het analyseren van het voedselsysteem volgens SiD - ELSIA blijkt iets opvallends. Het uiteindelijke doel van het systeem, een weldoorvoede stadsbewoner, bevindt zich vrijwel uitsluitend binnen het niveau van het Individu. De voedselindustrie, daarentegen, bevindt zich vrijwel uitsluitend op de niveau's van Energie en Leven. Slechts op het niveau van de Maatschappij komen ze elkaar tegen in een economische transactie.

er niet letterlijk de vinger opleggen, omdat ze plaats vinden in processen en relaties meer dan in fysieke eigenschappen. Dit zijn aspecten zoals gebrek aan bewustzijn tussen consument en voedselsysteem, gebrek aan terugkoppelingsmechanismen en verdwijnen van de relatie tussen seizoenen en dieet.

Ontkoppeling kan gezien worden als de verzameling van verbroken of afwezige relaties in het voedselsysteem die leiden tot negatieve systeemeffecten zoals milieuschade, energiegebruik, lage voedselkwaliteit, beschikbaarheid en bewustzijn. Ontkoppelingen speelt een belangrijke rol in het behouden van het systeem zoals het nu is: zowel sociaal als fysiek onhoudbaar. Ze helpen ook om inzicht te geven in de reden van de huidige marginalisering van de rol van de consument.

Dit is de reden dat ontkoppelingen, naast dat zij een onderdeel van het probleem zijn, juist de mogelijkheid bieden in te grijpen om het systeem te verbeteren.

Op de effecten van ontkoppeling wordt verder ingegaan in de volgende sectie.



Figuur 2.2 illustreert dat ontkoppeling een aantal directe en indirecte consequenties heeft.



## 2.4 Gevolgen van ont koppeling

De consequenties van de ont koppeling voor de consument worden zelden meegenomen in meer dan een anekdotische vorm. Wanneer we deze consequenties in meer detail bestuderen is te zien hoe ze leiden tot een scala aan problemen: van obesitas tot mensenrechtenschending in de landbouw.

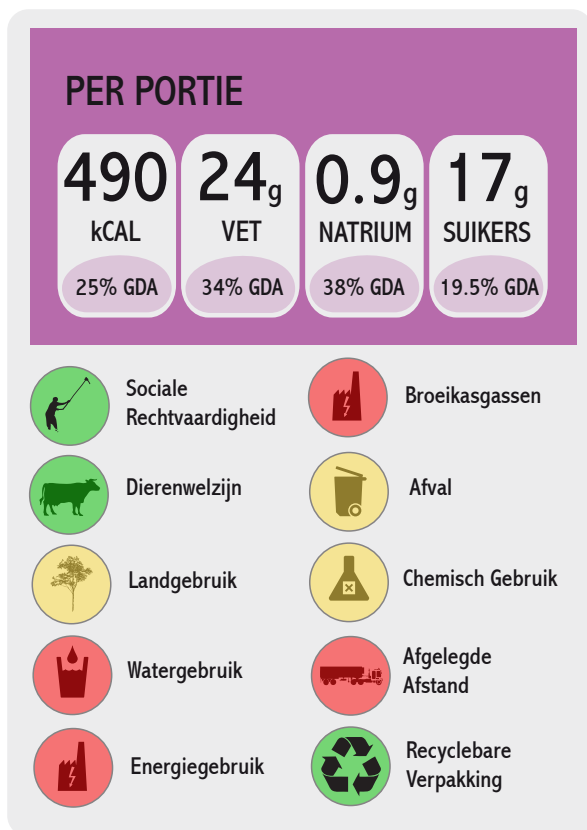
De methode waarop de meeste van deze gevolgen tot stand komen is door een kennisbreuk tussen producent en gebruiker. Voor iemand die een keuze moet maken tussen verschillende producten, zorgt het ontbreken van essentiële informatie over o.a. de herkomst en samenstelling van eten tot een keuze die mogelijk niet de werkelijke voorkeuren van deze gebruiker weergeeft.

Zoals in de figuur aangegeven en in de volgende paragraaf toegelicht, is er sprake van een zichzelf versterkende relatie tussen de wens voor overvloedig en goedkoop voedsel, de hier genoemde (bij)effecten en een verdere fysieke ont koppeling.

### Ontkoppeling: verlies van transparantie

Een direct gevolg van specialisatie en marktsegmentatie is verlies van transparantie van de productieketen. Met elke stap die in de keten wordt gezet gaat kennis verloren die de eindgebruiker meer zou kunnen vertellen over waar zijn eten vandaan komt en daarmee mogelijk zou beïnvloeden in het maken van zijn keuze. Een voedselsysteem waar we niets van zien kan opereren op manieren die we niet noodzakelijkerwijs ondersteunen: het is gemakkelijk om niets te weten van de uitbuiting achter goedkope chocolade en koffie; we hebben geen inzicht in de condities waaronder pluimvee wordt grootgebracht voordat het als filet in onze maaltijd belandt.

Zonder een helder inzicht in de herkomst van hun eten kunnen consumenten niet zien welke directe en indirecte consequenties eraan verbonden zijn. Ze weten niet welke producten een grote impact hebben op bijvoorbeeld milieu en dierenwelzijn en welke minder. Dit onderbreekt de regulerende feedback loop tussen de consument en de productieketen.



Consumenten hebben ook zelden besef van wat ze werkelijk eten, omdat grote voedselproducenten de neiging hebben om de toevoeging van additieven te verbergen. Hoewel door voedselproducenten wordt aangegeven welke voedingsstoffen er in hun waren zitten, zijn de effecten van de toevoegingen niet direct inzichtelijk. E300, bijvoorbeeld, is vitamine C, terwijl E142 een fel groene kleurstof is die in verband is gebracht met kanker<sup>1</sup>. Hoewel er toenemend bewustzijn is over gezond eten is mede door ont koppeling toch sprake van toenemend overgewicht en hart- en vaatziekte, onder andere door gebrek aan inzicht. Een teveel aan vet, suiker en zout is een kenmerk van het dieet van bijna elke stedeling.

#### Ontkoppeling: de waarde van voedsel

Het is gemakkelijk om een appel per ongeluk te laten verrotten in de fruitschaal als we niet zelf getuigen waren van de maanden die het duurde voor de appelbloesem een vrucht werd. Ontkop-

<sup>1</sup> <http://curezone.com/foods/ennumbers.asp>, 13/06/2011

peling kan heel direct leiden tot een lagere waardering van eten, meer afval en minder animo om geld uit te geven voor 'eerlijk' geproduceerde middelen.

### **Ontkoppeling: voedselzekerheid**

Voedselzekerheid is zowel een reële factor die iets zegt over de werkelijke betrouwbaarheid van verkrijgbaarheid van eten als een 'zachte' factor die een indicatie is van de ervaring van de veiligheid en betrouwbaarheid van de voedseltoevoer. Ontkoppeling kan in beide factoren problemen creëren.

Hoe complexer, gecentraliseerder en verder weg het voedselsysteem opereert, hoe groter het risico dat de voedseltoevoer wordt verbroken door fysieke en economische fluctuaties. Kennis van deze risico's kan bijdragen aan een gevoel van ongemak over de veiligheid en betrouwbaarheid van de verkrijgbaarheid van eten bij de consument.

### **Andere effecten van ontkoppeling**

De fysieke afstand tot de voedselproductieketen kan ook resulteren in een verzameling effecten dat gerelateerd is aan de culturele waarde van eten en het voortbestaan van de benodigde kennis om zelf voedsel te produceren. Ook manifesteert zich een subtiel gevoel van machteloosheid en angst bij de consument die voortkomt uit het (deels onbewuste) gebrek aan kennis over hoe te voorzien in deze basale levensbehoefte.

Deze samenvatting schetst slechts een inzicht van alle mogelijke effecten die we kunnen beschouwen als mogelijke consequenties van de ontkoppeling. Voor een volledig beeld zal verdere studie noodzakelijk zijn.





## 2.5 Propagatie van ont koppeling

**Nu die fysieke ont koppeling eenmaal bestaat, blijkt dat die op verschillende manieren een verder versterkend effect heeft op de vraag naar overvloedig en goedkoop eten - en daarmee ook op verdere ont koppeling.**

Kijkend naar de figuur uit 2.2 is bijvoorbeeld te zien dat: Overconsumptie zorgt voor een vraag naar meer voedsel. Een verminderd begrip van de waarde van voedsel heeft begrijpelijkerwijs een prijsdrukkend effect, terwijl het consumeren los van seizoensverschijnselen producenten noopt hun waren van elders op de wereld in te kopen.

Een productkeuze op basis van onvolledige of misleidende informatie over de productiewijze van het bijbehorende voedsel zorgt voor een verstoring in de marktverhouding. De verwachting van een consistente smaak en textuur, ten slotte, kan leiden tot verdere commodificatie van voedselproducten. Ontkoppeling leidt tot verdere ont koppeling.

De hierboven beschreven fysieke ont koppeling is een spontaan ontstane, zogenaamde emergente, systeemeigenschap van de op overvloed en betaalbaarheid gerichte industriële voedselproductie zoals die na de Tweede Wereldoorlog is gegroeid. Destijds anticipeerde men niet op een samenleving waarin de meerderheid van de mensen in steden zou wonen waar zelf geen voedsel verbouwd zou worden. Bovendien was niet duidelijk hoe sterk de aanzuigende werking van verdere marktconcentratie zou zijn en hoe technologische ontwikkelingen wereldwijd transport van verse waren mogelijk zou maken.

Terugkijkend kunnen we begrijpen hoe al die factoren, en nog vele anderen, samen hebben geleid tot een systeem dat voedsel produceert op een wijze die, naast overvloedige hoeveelheden betaalbaar voedsel, ook leidt tot onwenselijke externaliteiten en een fysieke ont koppeling tussen grond en mond die de sociale duurzaamheid van de voedselvoorziening ondermijnt.



We hebben beschreven hoe de ontkoppeling tussen consumenten en hun voedsel kan leiden tot een aantal onwenselijke, zichzelf aldoor versterkende effecten op het voedselsysteem.

Een logische volgende stap is deze inzichten gebruiken om het systeem te verbeteren. Als ontkoppeling inderdaad problemen veroorzaakt, kunnen we deze dan oplossen door punten te vinden waar opnieuw kan worden gekoppeld? En als dat zo is, welke aspecten van het systeem moeten we 'herkoppelen' om de meest urgente problemen te adresseren?

Maken we ons de meeste zorgen over slechte voeding? De illusie van voedselzekerheid? Hoe weinig mensen nog in aanraking komen met de natuur en daarmee de bron van hun voedsel? Of misschien zijn we meer verontrust over het gebrek aan inzicht bij de consument in externaliteiten van de industriële voedselproductie?

Het concept 'herkoppeling' is als Leitmotiv terug te vinden in diverse 'voedsel voor de stad' bewe-

gingen die de laatste decennia zijn opgekomen. De Stadslandbouwbeweging, de Slow-food beweging, en vele andere vergelijkbare trends die zich allemaal richten op het dichterbij elkaar brengen van de plaatsen waar voedsel wordt geproduceerd en de plek waar het wordt geconsumeerd. Dit geeft de consument in de stad meer contact met het proces en de mensen en alle andere levende wezens die in dit proces zijn betrokken.

Er lijkt echter grote onduidelijkheid te bestaan over waar het belang van deze bewegingen werkelijk ligt. Is het doel van stadslandbouw om de werkelijke productie in steden te laten toenemen? Of is de grootste winst dat ze zekere vormen van 'herkoppeling' faciliteren?

Inzicht in ontkoppeling als kernprobleem leidt hopelijk tot een verbetering in de koers die de 'eetbeweging' uitzet voor activiteiten om de transitie naar een duurzaam voedselsysteem bewerkstelligen. Verder kan dit inzicht ons helpen om de volgende kernvraag te beantwoorden: Zijn er manieren om mensen te herkoppelen met het

voedselproductiesysteem zonder dat de voorziening van voldoende betaalbaar voedsel wordt geëlimineerd?



### 3.1 Hoe kunnen we 'herkoppelen'?

**Door de verschillende effecten van ontkoppeling te onderscheiden kunnen we beter prioriseren welke we eerst aan willen pakken en begrijpen hoe we een systematisch programma kunnen maken waarin we ze kunnen adresseren.**

Om ons te helpen de effecten te organiseren gebruiken we ELSIA, een categoriseringstool uit de Symbiosis in Development (SiD) methode.

ELSIA is een afkorting van de eerste letters van het viertal niveau's dat het hanteert. Dat begint bij Energy, met energie en materialen als fundament, daarboven Life, met ecosystemen en soorten. Daarboven staat Society, met cultuur en economie. Het mondt uit in Individual, met daarin de gezondheid en het geluk van het individu. Bij het individu ligt meestal het doel (geluk in al haar dimensies) en bij Energy ligt de voorwaarde: zonder energie geen materialen, geen leven, geen samenleving. De A staat voor Actions en geeft aan dat het om relaties en verbanden gaat binnen het systeem in plaats van om individuele objecten.

Gebruikmakend van ELSIA is een overzicht gecreëerd van indicatoren waarmee beoordeeld kan worden hoe duurzaam een specifiek voedingsproduct is (zie tabel 3.2).

De linkerkant van de tabel laat een groot aantal van de consequenties van voedselproductie zien voor de maatschappij in brede zin. De meeste zijn algemeen aanvaard als zijnde bezwaarlijk.

De rechterkant van de tabel laat een nieuwe set indicatoren zien waarmee de impact van voedsel op het niveau van het individu kan worden beschreven. Deze indicatoren hebben primair betrekking op consumptie en de beleving rondom eten. Deze indicatoren zijn ontwikkeld door gebruik te maken van het ontstane begrip van ontkoppeling, zoals beschreven in 2.2.

De consument-indicatoren geven een eerste indicatie van de 'hoeveelheid ontkoppeling' voor ieder gegeven voedingsproduct, vanuit het perspectief van de consument. Op deze manier adresseren ze de gaten in kennis over voeding,

## Raamwerk voor mogelijke voedsel duurzaamheid indicatoren

|                              | Productiesysteem<br>Perspectief                                                                                                                                                                                                                                                     | Consumenten<br>Perspectief                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie & Materialen         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Totaal energieverbruik</li> <li>- Broeikasgasemissies</li> <li>- Totaal waterverbruik</li> <li>- Totaal gebruik van grondstoffen</li> <li>- (etc.)</li> </ul>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transparantie van / communicatie over levenscyclus: energie, broeikasgassen, materiaalverbruik, afval geassocieerd met voedingsproducten, etc.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| Ecosystemen & Biodiversiteit | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Landgebruik</li> <li>- Grondverlies</li> <li>- Waterstress</li> <li>- Gevolgen voor biodiversiteit</li> <li>- Gevolgen voor voortbestaan van de soort door vangst dieren in het wild (bijv overbevissing)</li> <li>- Vervuiling</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transparantie van / communicatie over levenscyclus: landgebruik, teeltsoort, waterstress, vervuiling, biodiversiteit, soorten-niveau impact, enz.</li> <li>- Recyclebaarheid van afval</li> </ul>                                                                                                              |
| Cultuur & Economie           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mogelijkheid tot veilig werk dat voldoening geeft</li> <li>- Economische duurzaamheid van voedselproductie</li> <li>- Veerkracht van productieketen bij logistieke problemen</li> <li>- Betaalbaarheid van eten</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betaalbaarheid / waarde</li> <li>- Toegankelijkheid van voedsel</li> <li>- Contributie aan de continuïteit van voedselkennis (educatie)</li> <li>- Transparantie / communicatie van seizoensgebonden aspecten</li> <li>- Relevantie voor lokale cultuur</li> <li>- Beschikbaarheid duurzaam voedsel</li> </ul> |
| Geluk & Gezondheid           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menswelzijn in productieproces</li> <li>- Dierwelzijn in productieproces</li> <li>- Voedselveiligheid</li> <li>- Voedingswaarde van voedsel</li> <li>- Smaak en geur / kwaliteit van eten</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transparantie van / communicatie over mens- &amp; dierwelzijn in productie</li> <li>- Transparantie van voedselinhoud en voedingswaarde</li> <li>- Ervaring voedselkwaliteit / smaak</li> <li>- Ervaring voedselveiligheid</li> <li>- Blootstelling van gebruiker aan productieproces / natuur</li> </ul>      |



de belevingskwaliteit van eten en de andere waarnemingskenmerken van het product en zijn herkomst. Gebruikmakend van deze twee sets van indicatoren, kan een start gemaakt worden met het zichtbaar maken van de normaal gesproken verborgen relatie tussen de fysieke duurzaamheid van productie en de sociale duurzaamheid van consumptie.

Deze indicatoren kunnen en moeten worden verbeterd door verder onderzoek, maar ze vormen een schets die de waarde van de aanpak toont.

Door gebruik te maken van deze twee sets van indicatoren als startpunt zou een inventarisatie kunnen worden gemaakt van de meest voorkomende voedselproducten die we dagelijks consumeren en van de meest veelvoorkomende voedselproductiesystemen.

Op deze manier kan bijvoorbeeld een vergelijking worden gemaakt tussen voedsel dat op een boerenmarkt wordt verkocht, voedsel dat groeit in de moestuin en voedsel uit de supermarkt. Ook kan dit een manier zijn om het effect van verschillende voedsel-gerelateerde initiatieven op de potentie voor herkoppeling van stadsbewoners en hun voedselvoorziening te beoordelen. Is een festival over eten effectiever dan een programma rondom eco-labelling? En welke heeft het meeste effect op de gemiddelde productie van duurzaam eten?

Het unieke van deze aanpak is dat het, in tegenstelling tot de meeste andere waarderingen van duurzaam voedsel, niet uitsluitend de gevolgen van voedselproductie betreft, maar ook werkelijk

de rol van de individuele consument meeneemt; een zeer belangrijke factor die meestal niet wordt meegenomen.







**Complexe systemen zoals een voedselsysteem zijn niet maakbaar, maar wel te beïnvloeden. Door gericht in te grijpen kunnen losliggende verbanden aan elkaar worden geknoopt, en door ondersteuning van experimenten kunnen onvolwassen alternatieven uitgroeien tot volwaardige uitdagers van het huidige systeem.**

In hoofdstuk 3 is geschetst hoe mogelijke ont koppelingen in het systeem te vinden zijn, hoe de invloed hiervan te meten is en hoe prioriteit hierin aan te brengen is. Er zijn echter bestaande oplossingen en ontwikkeltrajecten. Het inventariseren van het effect en de doelstelling van deze trajecten zal beïnvloeden waar de keuze voor nieuwe trajecten zal komen te liggen.

Een rijk aantal wetenschappelijke studies en ontwikkelde concepten wijst erop dat er veel mogelijk is. Veelbelovende ontwikkelingen die hieraan bij kunnen dragen zijn onder andere aquaponics, polyculturen, ecosysteenteelt en sommige vormen van stadslandbouw. Ook veel sociale concepten beginnen hierin vorm te krijgen. Deze

ontwikkelingen zijn, vergeleken met bestaande voedselproductiemethoden, nog onvolwassen. Op zichzelf kunnen ze nog niet zelfstandig op de markt overleven, vanwege beperkte schaal-grootte, kennisbarrières, juridische obstakels en andere redenen. Hoe kunnen we zien welke van deze ontwikkelingen de grootste potentie hebben om bij te dragen aan een duurzame voedselvoorziening?

Om te tonen hoe het hier ontwikkelde perspectief van de fysieke ont koppeling tussen grond en mond kan dienen als handvat bij niet alleen het komen tot interventiebeslissingen, maar ook bij het duiden van bestaande initiatieven die werk maken van de zoektocht naar een duurzame stedelijke voedselvoorziening, worden hier enkele van deze bestaande initiatieven kort beschreven. Het is uitdrukkelijke bedoeld als voorbeeld, niet als volledig overzicht.

Voor elk van de initiatieven hier vermeld is een korte evaluatie gemaakt van hoe het project op de verschillende bovengenoemde indicato-

ren invloed zou kunnen hebben. Zonder een daadwerkelijke sampling van en onderzoek naar producten is dit uiteraard maar een benadering en moet het vooral gezien worden als voorbeeld dat inzicht geeft in hoe verschillende initiatieven met elkaar vergeleken kunnen worden.



## Landmarkt

Landmarkt in Amsterdam Noord is een overdekte markt die de verkoop van regionale verse producten combineert met een traditioneel supermarkt aanbod. Alle verse producten worden dagelijks aangeleverd. Sappen worden ter plekke geperst en brood wordt in de winkel gebakken. Via de website kunnen leveranciers zich aanmelden. De aanlevering van verse producten is seizoensgebonden, mede daardoor is dit minder betrouwbaar en regelmatig dan in traditionele supermarkten. Landmarkt gebruikt 'biologisch' niet in zijn communicatie, maar spreekt over de 'echtheid' van zijn producten. Dit wordt ondersteund door de leveranciers letterlijk een gezicht te geven door profielen op de website, de schappen en verpakkingen.

### Productie gerelateerd:

Voedselproductie op lokale boerderijen brengt veelal minder externaliteiten met zich mee, al kan de logistiek minder efficiënt zijn. Organische teelmethode kunnen leiden tot significant verbeterde grond en een reductie van veel andere gerelateerde invloeden, zoals het gebruik van

chemicaliën. Over het algemeen kunnen we ervan uitgaan dat het voedsel van Landmarkt beter zal presteren op het gebied van productie gerelateerde duurzaamheidsaspecten.

### Consument gerelateerd:

Voedsel in verband gebracht met de naam en het gezicht van de producent verhoogt het vertrouwen en verbinding van de consument met de oorsprong van het voedsel. De consument kan beter vertrouwen dat de producent niet geëxploiteerd of benadeeld is in het productieproces. Van voedsel dat lokaal is geproduceerd en dagelijks geleverd wordt, kan verwacht worden dat het een betere smaak en kwaliteit bezit dan voedsel van de normale industriële keten. Door de variëteit in aanbod door de seizoenen heen worden consumenten bewuster gemaakt van de relaties tussen natuur en de voedselvoorziening.

De prijzen van voedsel zullen hoger liggen dan in de normale supermarkt, en toegang tot deze producten zal ook minder zijn dan die van de normale industriële keten. Tenzij over de producten wordt gecommuniceerd wat precies de inhoud is en hun ecologische data zal de consument nog steeds weinig inzicht vergaren van het productieproces of de externaliteiten van het product. Over het algemeen kunnen we ervan uitgaan dat Landmarkt producten een betere performance zullen halen op consument gerelateerde indicatoren.







## Uit Je Eigen Stad

**Uit Je Eigen Stad** ontwikkelt en exploiteert plaatselijke stadslandbouw. Ze werken samen met gemeentes, het bedrijfsleven en stadsbewoners. Ze zoeken voor hun hoofdlocatie desolate plekken net buiten de stad waar ten minste tien jaar kan worden gewerkt.

Bewoners kunnen werken als stadsboer, producten kopen of het project anderszins ondersteunen. Hiermee vervullen ze ook een sociale stadsvernieuwingsrol. Op dit moment wordt hun eerste project in Rotterdam gerealiseerd.

### **Productie gerelateerd:**

Ook bij dit project zullen de impacts van het geheel afhangen van de precieze methodes gekozen om het voedsel te verbouwen, maar we kunnen er vanuit gaan dat deze lager zullen zijn dan bij traditionele grootschalige industriële productie. De toegevoegde waarde hierin is het introduceren van verhoogde biodiversiteit in de stad. Met fietsen als transportmiddel voor het voedsel zou de productie vrij makkelijk in de vrijwel energieneutrale hoek kunnen vallen.

### **Consument gerelateerd:**

Voor de individuele medewerkers van de Uit Je Eigen Stad boerderij zijn er een aantal manieren waarop 'herkoppeling' plaats kan vinden, zonder de stad te verlaten. Zij die hun voedsel bij de boerderij kopen kunnen hier ook aan worden blootgesteld en zo bewustzijn, kennis en inzicht opdoen over het voedselproductieproces, de werkmethoden, de seizoensschommelingen en andere details. Dit project creëert ook een aantal mogelijkheden voor kennisuitwisseling en sociale cohesie gerelateerd aan voedsel.



## Urban Edibles

Urban Edibles is een start-up project dat tot doel heeft individuele stadsbewoners te koppelen aan eetbare planten die ze zelf kunnen groeien in en om het huis.

### Productie gerelateerd:

De productieimpacts van het verbouwen van voedsel in en om het huis zijn minimaal, met name als milieuvriendelijke grond en andere middelen worden gebruikt, wat Urban Edibles voorstaat. De hoeveelheid voedsel die hiermee kan worden verbouwd varieert van symbolisch voor een appartementsbewoner zonder tuin tot zeer significant voor mensen met een ruimte tuin. Over het algemeen kan gezegd worden dat thuis verbouwd voedsel geen impacts met betrekking tot voedseltransport, verpakking en opslag met zich meebrengt, en zeer weinig met betrekking tot andere fysieke aspecten.

### Consument gerelateerd:

De grootste waarde van een project zoals urban edibles is de persoonlijke ervaring van het zelf verbouwen van voedsel, en de kennis die hierbij

wordt ontwikkeld. Dit scoort goed op vrijwel de gehele range van consument-gerelateerde indicators, inclusief transparantie, toegankelijkheid, versheid, smaak en interactie met de natuur.



# EETBAAR ROTTERDAM FILMFESTIVAL



**EETBAAR ROTTERDAM**  
Expertisegroep stadslandbouw

Met dank aan:



Ontwerp  
& beeld:  
Marco Passen

## Eetbaar Rotterdam Film Festival

"Op zaterdag 14 mei vond het eerste Eetbaar Rotterdam Filmfestival plaats in LantarenVenster. Het festival werd goed bezocht en bood met een combinatie van film en discussie (voedings)stof tot nadenken aan bezoekers uit het hele land, van beleidsmakers en projectontwikkelaars tot studenten en al dan niet professionele (stads) tuiniers."

### Productie gerelateerd:

Geen direct effect op productie. Verscheidene indirecte effecten op productie, afhankelijk van de veranderingen in consumptiepatroon van individuele consumenten, door toename van kennis verkregen door de films en sprekers.

### Consumptie gerelateerd:

Dit en vergelijkbare evenementen spelen vooral een rol in het verspreiden van kennis. Ze doen het algemene begrip van voedsel-gerelateerde processen toenemen: ze brengen het onderwerp op het netvlies en creëren daarmee bewustzijn. Echter, over het algemeen helpt deze kennis niet direct bij het maken van andere keuzes als het om boodschappen gaat.

vouwen en achterzijdes plakken

# VISwijzer

www.goedeviss.nl

2009/2010

De VISwijzer is een initiatief van Stichting De Noordzee en het Wereld Natuur Fonds.

de Noordzee

WWF

**Soort**

MSC-keurmerk Prima keuze Tweede keuze Liever niet

| Soort                      | MSC-keurmerk                 | Prima keuze                                      | Tweede keuze                                                         | Liever niet             |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Alaska Pollack</b>      | Alaska                       |                                                  | Stille Oceaan (Rusland)*                                             | Stille Oceaan (Rusland) |
| <b>Dorade (goudbrasem)</b> |                              |                                                  | Mid. Zee                                                             |                         |
| <b>Foral</b>               |                              |                                                  | Europa, Chili                                                        |                         |
| <b>Garnaal</b>             | Westkust VS, Oostkust Canada | Noordzee, NO Ad. Oceaan, Grijs garnaal, Noordzee | Trop. garnaal, alle landen, NO Ad. Oceaan, Stille en Ind. Oceaan     |                         |
| <b>Griet</b>               |                              |                                                  | Noordzee                                                             |                         |
| <b>Haai</b>                |                              |                                                  | Alle wateren                                                         |                         |
| <b>Haring</b>              | Noordzee                     | Noordzee                                         | Westelijke Oceaan                                                    |                         |
| <b>Heek</b>                | Zuid-Afrika                  | NO Ad. Oceaan*                                   | Kustwateren Spanje en Portugal, Argentinië, NO Ad. Oceaan, Groenland |                         |
| <b>Heilbot</b>             | Westkust VS                  | West Groenland*                                  |                                                                      |                         |
| <b>Kabeljauw</b>           | Noorwegen, Alaska            | Reizendzee, Noordzee, Usland*                    | Noorwegen, Usland                                                    |                         |
| <b>Koelvis</b>             | Noordzee                     | Noordzee                                         |                                                                      |                         |
| <b>Kreeft</b>              |                              | Oosterschelde                                    | NW Ad. Oceaan                                                        |                         |
| <b>Langoustine</b>         | Schotland                    |                                                  | Noordzee                                                             |                         |
| <b>Makreel</b>             | Noordzee                     | NO Ad. Oceaan                                    |                                                                      |                         |
| <b>Maerol</b>              |                              | Nederland                                        |                                                                      |                         |
| <b>Mossel</b>              |                              | Nederland                                        |                                                                      |                         |
| <b>Mul</b>                 |                              |                                                  | Noordzee, Het Kanaal                                                 |                         |

**Waarom deze VISwijzer?**

Veel in het wild gevangen vissen worden overbevist. Er zijn vangstechnieken waarbij dieren, zoals haaien en dolfijnen, sterven als bijvangst of waarbij de zeebodem wordt beschadigd. Ook kweek van vis kan leiden tot ernstige milieuproblemen, bijvoorbeeld verspreiding van ziektes en voor het voer is wilde vis nodig.

**Gebruik de VISwijzer.** Handig voor in je porto monnee. Gebruik hem in een restaurant of wanneer je vis koopt. Kies voor soorten met het MSC-keurmerk of uit de groene kolom en help mee de natuur onder water te beschermen!

**Let op het MSC-keurmerk.** Producten met dit keurmerk garanderen dat deze vis op duurzame wijze is gevangen. Er is steeds meer MSC-vis te koop. Kijk op [www.msc.org.nl](http://www.msc.org.nl).

**Let op het etiket.** Hierop moet staan waar de vis vandaan komt. Ook zou het beter zijn als de vangstechniek erop staat. Dat is nu soms al het geval. Stel gerust vragen!

**Maar wisten?** Kijk op [www.goedeviss.nl](http://www.goedeviss.nl), [www.wnt.nl/oceanen](http://www.wnt.nl/oceanen) en [www.noordzee.nl](http://www.noordzee.nl)

**Soort**

MSC-keurmerk Prima keuze Tweede keuze Liever niet

**Oester**

**Paling**

**Pengesius**

**Poort**

**Red snapper**

**Rog**

**Roodbaars**

**Rivierkreeft**

**Sardine**

**Schar**

**Schelvis**

**Schol**

**Tarbot**

**Tilapia**

**Tong**

**Tongachar**

**Tonijn, albacore (witte tonijn)**

**Tonijn, blauwvin**

**Tonijn, geelvin**

**Tonijn, skipjack**

**Victoriabaars**

**Witling**

**Zalm**

**Zeebaars**

**Zeevlug**

**Zeevul**

**Zwaardvis**

**Staat jouw vis er niet bij? Kijk op [www.goedeviss.nl](http://www.goedeviss.nl)**

**LEGENDA**

Marine Stewardship Council (MSC), onafhankelijk keurmerk voor duurzame visserij.

Niet overbevist, zorgvuldig gekweekt, minimale schade aan de natuur.

Problemen met kweek of visserij.

Wordt overbevist of de manier van kweken/vangen is te belastend voor de natuur.

Gekweekt (aquacultuur) / Wild gevangen.

**Betere keuze door een betere vangstechniek.** Heilbot, heek, kabeljauw, zeebaars, zeevul: lijnvisserij. Schol: twinrig en grote maaswijdte. Tonijn, zwaardvis: handlijnen. Tong: staand want. Alaska Pollack: pelagische trawl. Zie [www.goedeviss.nl](http://www.goedeviss.nl)

**Waarom deze VISwijzer?**

Veel in het wild gevangen vissen worden overbevist. Er zijn vangstechnieken waarbij dieren, zoals haaien en dolfijnen, sterven als bijvangst of waarbij de zeebodem wordt beschadigd. Ook kweek van vis kan leiden tot ernstige milieuproblemen, bijvoorbeeld verspreiding van ziektes en voor het voer is wilde vis nodig.

**Gebruik de VISwijzer.** Handig voor in je porto monnee. Gebruik hem in een restaurant of wanneer je vis koopt. Kies voor soorten met het MSC-keurmerk of uit de groene kolom en help mee de natuur onder water te beschermen!

**Let op het MSC-keurmerk.** Producten met dit keurmerk garanderen dat deze vis op duurzame wijze is gevangen. Er is steeds meer MSC-vis te koop. Kijk op [www.msc.org.nl](http://www.msc.org.nl).

**Let op het etiket.** Hierop moet staan waar de vis vandaan komt. Ook zou het beter zijn als de vangstechniek erop staat. Dat is nu soms al het geval. Stel gerust vragen!

**Maar wisten?** Kijk op [www.goedeviss.nl](http://www.goedeviss.nl), [www.wnt.nl/oceanen](http://www.wnt.nl/oceanen) en [www.noordzee.nl](http://www.noordzee.nl)

vouwwijze

## Viswijzer

**"De VISwijzer is een handig kaartje voor consumenten ter grootte van een creditcard. Hierop staat welke vis verantwoord gevangen is en je dus met gerust hart kunt eten, en voor welke vis je beter niet kunt kiezen. De VISwijzer geeft consumenten een advies om te kiezen voor vis die het leven in zee zo weinig mogelijk beschadigt.**

Op de VISwijzer staan ook vissoorten die het onafhankelijke duurzaamheidskeurmerk hebben van het Marine Stewardship Council (MSC)."

### **Productie gerelateerd:**

De viswijzer heeft geen directe impact op de productie van vis, hooguit door het gebruik van wat papier. Door het beïnvloeden van keuzes van de consument heeft de viswijzer echter een enorme positieve impact op de gehele markt door middel van vraagsturing en alle praktijken die hierin plaatsvinden. Afhankelijk van de kwaliteit van de informatievoorziening en de juistheid van de evaluatie van de viswijzer met betrekking tot de verschillende vissoorten zal dit toe of afnemen.

### **Consumptie gerelateerd:**

De viswijzer heeft tot doel kennis onder de consumenten te verhogen van een kernaspect van voedsel gerelateerde externaliteiten: overbevissing en slechte teeltmethoden. Door het informeren van consumenten over welke vispopulaties goed zijn gemanaged en welke niet kan de viswijzer een gebroken koppeling (gedeeltelijk) weer helen. Dit heeft grote invloed op transparantie, bewustzijn en gedrag over vrijwel de gehele range van indicatoren.

Dit is slechts een aanzet voor de mogelijkheden die het kijken door de bril van sociale duurzaamheid in het algemeen en ont koppeling in het bijzonder kan bieden voor een beter begrip en helderder handelingsperspectief bij het onderwerp Voedsel voor de Stad. Door initiatieven op een dergelijke manier met elkaar te vergelijken wordt duidelijk welke potentieel meer bij te dragen hebben aan een toekomstige duurzame voedselvoorziening dan anderen.





De huidige industriële voedselproductie heeft een groot deel van de wereldburgers een betrouwbare en betaalbare vorm van voedselvoorziening gegeven. Door verregaande verstedelijking en migratie van het platteland woont een groot deel van deze wereldburgers nu in de stad, ver weg van het achterland waar deze industriële productie noodzakelijkerwijs plaatsvindt.

Als het gaat over de duurzaamheid van ons voedselsysteem, is het perspectief van de steding nog nauwelijks onderzocht. Hoewel dit perspectief, gezien de vele initiatieven in en om de stad rond alternatieve manieren van voedselvoorziening, mogelijk aan het veranderen is, staat het nog weinig op de radar bij discussies over een duurzame voedselvoorziening.

De stadsbewoner is steeds meer ontkoppeld geraakt van de bron van zijn voedsel, wat allerlei maatschappelijke gevolgen heeft veroorzaakt, waaronder een verminderd begrip voor de waarde van voedsel en de verwachting van een constant aanbod van goedkoop voedsel. Deze en

andere gevolgen van ontkoppeling hebben een versterkende terugkoppeling, door de vraag naar overvloedig en goedkoop voedsel te vergroten.

De enige manier waarop het huidige voedselsysteem aan die vraag kan voldoen is door verdere schaalvergroting, globalisering en specialisatie. Kort gezegd, door middel van handelingen die leiden tot een verdere ontkoppeling tussen de stadsbewoner en de bron van zijn voedsel alsmede grotere fysieke problemen van de voedselvoorziening.

In dit rapport hebben we een schets gemaakt van een analyse die suggereert dat de ontkoppeling tussen de stadsbewoner en haar voedselbronnen verantwoordelijk is voor een aantal unieke culturele en gedragseffecten. Deze effecten hebben zowel een directe invloed op de sociale duurzaamheid van onze voedselvoorziening alsmede een indirecte, maar zeer grote invloed op de fysieke duurzaamheidsaspecten.

Het tot stand brengen van een systematisch





inzicht van de verschillende effecten van deze ontkoppeling op de stadsbewoner kan als basis dienen voor een nieuwe, meer inzichtelijke en bruikbare manier van kijken naar de verduurzaming van ons voedselsysteem. Deze manier van kijken gaat verder en is integraler dan veel huidige methodes.

In dit document is begonnen met het verkennen hoe een dergelijk systeem eruit kan zien door twee sets van indicatoren te schetsen in relatie tot duurzame voeding: één met impacts van voedselproductie en één met consumptie gerelateerde impacts die de ervaring van de individuele consument beschrijven. Deze indicators zijn ontwikkeld aan de hand van een integraal raamwerk en kunnen vervolgens worden uitgebreid en ingepast in een structurele aanpak.

Door beide sets van indicators te gebruiken kan een gestructureerde manier ontwikkeld worden om bestaande stedelijke voedselinitiatieven te evalueren en nieuwe programma's te ontwikkelen. Deze manier van aanpak kan ons een

significante stap verder brengen in de transitie naar een duurzaam voedselsysteem.



Om deze benadering van het voedselvraagstuk - door de bril van de stedeling en de ont koppeling die hij ervaart - bruikbaar te maken zijn drie vervolgstappen aan te raden.

## Stap 1:

Ten eerste is een complete, gedetailleerde en rigoreus onderbouwde analyse van de ont koppeling en de gevolgen ervan voor de stedeling, de maatschappij en de fysieke duurzaamheid van de voedselvoorziening van grote waarde. De sociale indicators kunnen daarbij scherp in kaart worden gebracht, bijvoorbeeld door middel van enquêtes onder stadsbewoners met betrekking tot persoonlijke ont koppeling van het voedsel-systeem. Deze stap verkent het probleem en verzamelt de 'ingrediënten' waaruit het bestaat.

## Stap 2:

Deze stap neemt de ingrediënten van stap 1 en brengt deze in kaart in een holistisch raamwerk. Dit raamwerk maakt de voortschrijdende kennis van het systeem inzichtelijk, en wordt gebruikt om verdere ontwikkelingen in aan te brengen. Zo

ontstaat een voor ieder inzichtelijk communicatie en educatiemiddel waar alle partijen die betrokken zijn in het systeem baat bij hebben.

De fysieke aspecten van ont koppeling kunnen worden gebruikt als causaal beginpunt, waarna het systeem geheel in kaart gebracht kan worden. Dit wordt gedaan door verschillende disciplines, stakeholders en partijen in de samenleving te betrekken die een rol spelen in het systeem. Gezamenlijk wordt zo het raamwerk verbeterd en aangevuld. Dit levert uiteindelijk een helder, inzichtelijk en effectief stappenplan op voor het adresseren van de ont koppelingen, de prioriteiten in de ontwikkeling hiervan, en de onderlinge samenhang tussen programma's.

## Stap 3:

Als laatste is het van groot praktisch nut om een inventarisatie te maken van bestaande initiatieven op het gebied van Voedsel voor de Stad. Deze initiatieven worden vervolgens geclassificeerd aan de hand van de verschillende impact die ze (kunnen) hebben wat betreft ont koppeling

en andere aspecten van de beoogde duurzame voedselvoorziening. Hierbij kan in groter detail worden bestudeerd hoe alle aspecten van ontkoppeling bijdragen aan de problemen die we belangrijk vinden en aspecten die het systeem onwenselijk laten functioneren. Dit dient zowel als test en stroomlijning van het raamwerk, als het indexeren op welke fronten er al veel initiatief plaats vindt.

Met deze drie, relatief kleine, stappen, kan vervolgens een uitvoeringsprogramma gemaakt worden dat haar voortschrijdende inzicht terugkoppelt naar het raamwerk zelf. Uiteindelijk zal dit een voedingsbodem zijn voor een productieve en fundamentele verduurzaming van ons voedselsysteem, via:

1. Overzicht van de bestaande situatie
2. Stappenplan
3. Werkverdeling
4. Resultaatmeting



Het antwoord op de centrale vraag: hoe kunnen we de stad van morgen duurzaam voeden? komt door de aanpak uit deze verkenning een stuk duidelijker in het vizier. Door het perspectief van de consument, cq sociale duurzaamheid, op een gelijke hoogte te stellen met die van het voedselproductiesysteem, cq fysieke duurzaamheid, blijkt een nieuwe, bruikbare, kijk op de relatie tussen stadsbewoner en voedsel te ontstaan.

Het besef dat er een ont koppeling is tussen het fysieke en het sociale gedeelte van deze relatie en dat deze ont koppeling zowel oorzaak als gevolg is van het onduurzame karakter van het voedselsysteem, is cruciaal.

Een goed begrip, een goede aanpak: dat is het begin. We zijn er daarmee nog niet. Wat we eten, hoe we ons voeden en hoe we onze keuzes maken komt tot de kern van wie we zijn als mensen. Ons staat een fenomenale uitdaging te wachten. Willen we rond 2050 9 miljard mensen kunnen voeden, terwijl we tegelijkertijd mogelijk geen rekening meer mogen houden met goed-

kope energie en een even vruchtbare grond als vandaag de dag, zullen we deze uitdaging aan moeten pakken.

Bij een uitdaging horen gelukkig ook kansen. Zoals we in Nederland al heel lang weten: verandering van spijs doet eten!



**voorwaarts!**



# Colofon

Dit document is tot stand gekomen door:



Eva Gladek  
Marten Witkamp  
Pam de Sterke  
Tom Bosschaert

*Grafische ondersteuning:*  
Gerard Vink

**Except - Integrated Sustainability**  
Stadhuisplein 15  
3012 AR Rotterdam  
010 - 7370215  
info@except.nl  
<http://www.except.nl>

# Referenties

Veel dank gaat uit naar iedereen die ons heeft bijgestaan in het Voedsel voor de Stad traject.

| Pagina | Afbeelding               | Referentie                                   |
|--------|--------------------------|----------------------------------------------|
| Kaft   | Graan                    | Dospaz                                       |
|        | Torens                   | Marcin Wichary                               |
| 4      | Stadslandbouw            | LindaN                                       |
| 6      | Tuinen                   | Randy Jarvis                                 |
| 8-9    | Daktuin MEC              | Sooki                                        |
| 10     | Windmolens               | Except - Tom Bosschaert                      |
| 13     | MCDonalds Poster         | Except - Pam de Sterke                       |
| 24     | Voedingsinformatie       | Except - Eva Gladek                          |
| 26     | Supermarkt               | Except - Jacob Verhaert                      |
| 28     | New York Taxi            | Except - Tom Bosschaert                      |
| 28     | Tractor                  | Except - Tom Bosschaert                      |
| 32     | Soja Veld                | Pro-Soil AG Solutions (Prosoil)              |
| 34     | Landmarkt                | Koppiewraiter - Florian van Basten Batenburg |
| 36     | Poptahof Stadslandbouw   | Except - Tom Bosschaert                      |
| 38     | Eetbaar Balkon           | Urban Edibles                                |
| 40     | Eetbaar Rotterdam Poster | Eetbaar Rotterdam - Marco Faasen             |
| 42     | VISwijzer                | VISwijzer                                    |
| 46     | Blad                     | Darren Brook                                 |
| 48     | Freiburg-Vauban          | Methew Wyneken                               |
| 52     | Oogst                    | Urban Edibles                                |

