

Zó smaakt de toekomst

Stappen en lessen
uit de Zuid-Hollandse
voedseltransitie

april 2019

Auteurs:
PJ Beers (DRIFT, HAS Hogeschool)
Sophie Buchel (DRIFT)

*Met bijdragen van Patrick Kaashoek,
Alexander Geijzendorffer en het
Kennisteam van de InnovatieAgenda
Duurzame Landbouw van de
provincie Zuid-Holland*



Voedselfamilies

provincie **HOLLAND**
ZUID



Voorwoord

door Derk Loorbach

Er broeit iets in voedselland. Boeren experimenteren met korte ketens en natuurinclusieve landbouw en worden ook nog eens energieproducent.

Kleine voedselmakers in de stad maken van voedsel een echte beleving. De supermarktschappen liggen vol met vleesvervangers, en stadsinwoners gaan de boer op om zelf te zien waar hun eten vandaan komt. Steeds meer mensen maken de verbinding tussen wat er op hun bord ligt, en grote uitdagingen zoals klimaatverandering. Maar ook – het voedsel- en landbouwsysteem zelf rammelt aan alle kanten. Het is slecht gesteld met de bodem, boeren zitten diep in de schulden en veeziektes volgen elkaar in rap tempo op.

De Provincie Zuid-Holland kijkt ver vooruit naar een landbouwsector waarin kringlopen lokaal gesloten worden, een divers landschap bijdraagt aan rijke biodiversiteit, en er gezond voedsel voor alle inwoners beschikbaar is. Hiermee loopt de regio voorop met het geven van handen en voeten aan de transitie naar een duurzaam landbouw- en voedselsysteem. In het netwerk Zuid-Hollandse Voedsel families werken ondernemers, beleidsmakers en kennisinstellingen met veel enthousiasme samen. De 'Oogstdag' die op 18 oktober in Den Haag plaatsvond liet zien dat er door deze partijen op allerlei manieren geëxperimenteerd wordt met nieuwe manieren van doen, denken en organiseren. De provincie kijkt ver vooruit en heeft een grote visie op de toekomst. De koplopers laten al zien hoe dat er in de praktijk uitziet. Dit document vertelt niet alleen het verhaal van een duurzame toekomst, maar vertaalt ook de experimenten uit de Zuid-Hollandse 'proeftuinen' naar een aantal lessen die ons kunnen helpen om die toekomstbeelden dichterbij te brengen. Uit dit verhaal blijkt ook dat er nog grote stappen gezet moeten worden om

die transitie te realiseren. Hier ligt een belangrijke taak voor de overheid. Het actief uit de weg ruimen van tegenwerkende wet- en regelgeving hoort hierbij, maar ook het scheppen van ruimte voor ondernemers en boeren die vastzitten in het huidige systeem. De richting is uitgestippeld, nu is het aan ons om allemaal de transitie in de volgende versnelling te brengen.



Prof. Dr. Derk Loorbach,
hoogleraar socio-economische transitities
Foto: Gaby Jongenelen

Inleiding

“Wat eten we vandaag?”

Achter die simpele vraag gaat een hele wereld schuil. Een wereld van boeren, akkerbouwers en tuinders die ons voedsel produceren, groothandels en vervoerders die deze producten de hele wereld over transporteren, fabrieken en verwerkers die met deze grondstoffen lekkere en makkelijke voedselproducten maken, en natuurlijk de markten, winkels en restaurants, om uiteindelijk uit te komen bij onze maag. Dit is het landbouw- en voedselsysteem in ons land. Groot en abstract? Dat hoeft niet zo te zijn. Uiteindelijk zijn we via ons voedsel allemaal verbonden, tot de producent van het tomatenzaadje aan toe: één grote voedsel familie.

Maar wat eten we morgen? En wat eten we in 2050? Die vragen houden steeds meer Zuid-Hollanders bezig. Bij steeds meer mensen leeft een besef dat we voor een grote verduurzamingsuitdaging staan, van wat we eten, en van hoe we dat produceren. Waar zijn we vandaag de dag goed in? In veel produceren voor weinig geld, met veel kilo's opbrengst per hectare. Op die efficiëntie mogen we zeker trots zijn. Maar we hebben wel een slag te maken. Het kan veel beter op de volgende gebieden:

- Bodem: van uitputting en vervuiling naar opbouw en verrijking.
- Voeding en gezond eten: laten we ons gezond eten in plaats van rond.
- Dierenwelzijn
- Economie: laat boeren een eerlijke prijs krijgen voor hun producten en hun zorg voor het landschap.

In Zuid-Holland werken steeds meer burgers, boeren en anderen samen aan duurzamer voedsel. In het regionale innovatienetwerk duurzame landbouw, de Voedsel families, denken ondernemers, onderzoekers en beleidsmakers samen na over de toekomst. Dat doen we door stippen op de horizon uit te werken tot concrete toekomstbeelden en door te kijken naar de kansen die we vandaag hebben om aan de transitie te werken. Er zijn inmiddels talloze 'proeftuinen' in Zuid-Holland waarin boeren en burgers op allerlei manieren experimenteren met nieuwe manieren van voedsel verbouwen, verspreiden, maken en eten. Hiermee brengen ze de toekomst dichterbij.

In dit document proberen we de eerste lessen te trekken uit het werk van deze proeftuinen. We schetsen hierbij twee toekomstbeelden: 'Vensterbanklandbouw' en de 'MegaMaker-Movement'. Voor elk toekomstbeeld geven we ook een scenario: een transitiepad dat beschrijft hoe het toekomstbeeld tot stand zou kunnen komen. Daarna zetten we een aantal proeftuinen in de schijnwerpers die vandaag al invulling geven aan dat toekomstbeeld. Van die proeftuinen leiden we lessen af om de transitie naar een duurzaam landbouw- en voedselsysteem in Zuid-Holland te versnellen: wat zijn de grootste obstakels en bedreigingen die de proeftuinen tegenkomen, en welke oplossingsrichtingen zien we al?

Deze publicatie bouwt voort op het werk dat eerder gedaan is door het netwerk Voedsel families¹, en hun inspirerende bijeenkomsten met proeftuinen, ondernemers en initiatiefnemers uit heel Zuid-Holland. We bedanken alle deelnemers voor het delen van hun waardevolle ervaringen, ideeën en lessen.

¹ Eten waar je blij van wordt. Tweede voortgangsrapportage, mei 2017

Vensterbank landbouw

In de toekomst maken we overal eten. Niet alleen op het land en in de kas, maar ook in de stad en zelfs op je eigen vensterbank. Het beeld 'Vensterbanklandbouw' gaat uit van een toekomst waarin Zuid-Holland 80 procent zelfvoorzienend is op het gebied van voeding. Daarbij gaat het dus over lokale en diverse productie, en korte ketens tussen producent en consument, tussen boer en burger.

Toekomstbeeld 2036

door Patrick Kaashoek (kwartiermaker Voedsel families, projectontwikkelaar en programmamaker in de voedseltransitie) & Sophie Buchel (DRIFT)

Het is 2036. Ik woon op het randje van een kleine stad en het platteland in Zuid-Holland. Ik eet – net als alle Zuid-Hollanders – 80% van eigen bodem.

We zijn allemaal flexitariërs. Als ze vragen 'wat eten we vanavond?' kijken mijn vrienden niet raar op als ik een *vegan* voorstel doe. We eten nog wel vlees, maar het is niet meer de norm. En we gaan vriendelijk met dieren om. Ik eet nog af en toe zuivel: smaakvolle, Hollandse kaas die vroeger alleen uit Frankrijk kwam. Ik eet vooral groenten, in allerlei vormen en combinaties. Ik ben heel content met de revival van traditionele groenten en granen, zoals pastinaak, schorseneren, spelt en emmer. Heerlijk gezond en goed te bewaren!

Voedselmakers en chefs hebben veel nieuwe smaken ontwikkeld. Ook de invloeden van de niet-Hollandse keukens zijn langzaam maar zeker gegroeid. We eten veel gezonder, maar bij mij om de hoek kun je ook nog steeds een lekkere kapsalon krijgen. Vega of met vlees – voor de 'cheatdag'. Smaken verschillen ook op het gebied van technologie: de één vindt kweekvlees een verantwoord alternatief voor het echte werk,

de ander gaat liever 'terug naar de natuur' met biologisch voedsel. Laat ik eerlijk zijn: ik laat nog steeds gemiddeld drie dagen per week voor me koken. Als ik niet in de wijkkeuken of een restaurant in de stad eet, dan bestel ik mijn eten natuurlijk online. Kant-en-klare maaltijden of een voedselbox met alles wat ik nodig heb, uit de regio en het seizoen. Bezorgers komen niet meer met eigen wagentjes, maar met het collectieve distributiesysteem dat met behulp van het Rotterdam Food Cluster is ontwikkeld. Ze droppen mijn bestelling in de straatkoelbox, zodat ik die kan ophalen wanneer het mij uitkomt.

Vorig jaar is de Albert Heijn op de Nieuwe Binnenweg in Rotterdam dicht gegaan. In zijn plaats is de hub van een lokale voedselcoöperatie opengegaan in datzelfde pand. Ook voormalige dozenschuifhallen (van in- en exportbedrijven) buiten de stad zijn omgetoverd tot productiehubs *annex* bewaarschuren. Van de 'overproductie' in het zomerseizoen maken ze de helft in, zodat we dat van november tot april ook kunnen eten. Veel mensen hebben een link met het verwerken van voedsel: thuisproductie of kleinschalige professionele productie. Mijn moeder kijkt niet meer raar op als ik het woord 'prosumment' gebruik.

Rondrijden door de provincie, wat ik regelmatig doe, is echt een feestje. Alles is zo divers! Ik kan me herinneren dat het vroeger allemaal toch wat saaier was: gras, kas en akker. Een antropoceen landschap met een strakke scheiding tussen stad en land. Ik neem – net als 20 jaar geleden – een keer per week de HSL naar Amsterdam. In de kassen zie ik heel veel variatie. Er groeit gemberwortel naast asperges. De dominantie van tomaat, paprika en sla is voorbij. Rondom de kassen zie je geen gras tot de horizon meer, maar voedselbossen waarin het eten aan struiken en bomen dwars door elkaar groeit. Als ik voorbij

Leiden uit de HSL-tunnel kom rijd ik door een wetland dat een veilige thuishaven biedt voor vogels, maar waar ook geëxperimenteerd wordt met rijstteelt. Even verderop is een reservaat waar het veen weer aangroeit en CO2 afvangt. Net voor de provincie Zuid-Holland ophoudt is het wereldberoemde aqua-cultuurgebied. De Chinezen komen kijken hoe wij dat doen. In het 'Blauwe Hart' drijven de nieuwe boerderijen. In Scheveningen gaan de boeren buitengaats, om tussen de windmolens zeewier en vis te kweken.

Even verderop is er nog een polder gered van het water. Daar zie ik koeien lopen. Andere, lichtere rassen. Ze geven minder melk, maar vooral fantastische kaas. Ook de Hoekse Waard is me een feestje geworden, zeg! Een boegbeeld van alle teeltvormen: een enorme diversiteit aan granen, peulvruchten, kolen en koolzaad – alles in een uitgebreide, trage rotatie. Plus veel windmolens en hier en daar een zonneweide.

Als ik in het weekend de stad uit fiets, pluk ik eerst druiven bij de burens van het balkon, wat appels langs de singel, en dan kijk ik hoe het voedselpark erbij staat. Alle microklimaten zijn in gebruik voor kruiden, Zuid-Europese vruchten en andere warmteminnende gewassen. In de voormalige kolencentrales op de Maasvlakte vind je nu intensieve groente-, vis- en algenteelt. De stad is eetbaar; je kunt oogsten uit stad en haven. De stad herbergt meer mensen dan vroeger, maar wat voelt het goed!

Foto: *Hugo Schuitemaker*
i.o.v. VoedselFamilies



Transitiepad Vensterbank landbouw - hoe zijn we daar gekomen?

Van nu naar 2025

In 2025 eten we een stuk gezonder. Dat kon ook haast niet uitblijven. Stijgende zorgkosten en ongezonde steden waren huisartsen, telers en verzekeraars een doorn in het oog. Dat moest wel consequenties krijgen. De politiek begon daar in 2020 voorzichtig mee, door het invoeren van een suikertaks. In 2022 kwam de eerste verzekeringspolis op de markt waarbij een gezond eetpatroon werd vertaald in een korting op de zorgpremie. En in 2024 nam de politiek een bredere stap: ongezond voedsel werd over de hele linie zwaarder geprijsd, en de opbrengst daarvan werd gebruikt om zorgkosten te financieren.

We eten een stuk minder vlees. Aanhoudende handelsoorlogen met de Amerika's hebben de importen van voedsel sterk teruggedrongen, en dan met name van veevoerders. Dat was ook een gevolg van de politiek aldaar, gericht op voedselsoevereiniteit – waarom veevoerders exporteren als je ook de lokale bevolking moet voeden? Dus vlees is duur geworden. Terwijl vega juist sterk groeide: het werd snel goedkoper en ook lekkerder. De kiloknaller? Die ligt nog steeds in het schap, er zit alleen nog maar 10% dierlijk vlees in.

De gangbare boeren die voor de wereldmarkt produceren, hebben het steeds zwaarder, vooral de veehouderij. Maar ook akkerbouwers en glastuinders zien hun exporten toenemend onder druk staan. Frankrijk, Engeland en Duitsland hebben hun eigen voedselproductie opgevoerd, en daarnaast wordt de markt overspoeld door goedkope productie uit Oost-Europa, waar het gangbare model veel minder last heeft van milieuwetgeving. Menig boer in Zuid-Holland en ook daarbuiten vraagt zich hardop af of zij/hij niet beter voor Nederland, voor Zuid-Holland kan produceren.

Maar hoe? En wat? Voor wie?

Lokaal trekken boer en burger steeds meer naar elkaar toe. Wat in 2018 nog weinig voorkwam – coöperaties van burgers en boeren (zoals Herenboeren), is in 2023 al een veel gezien fenomeen. Soms voortkomend uit burgers, zoals het Haagse Lekker Nassûh, en soms vanuit boeren, zoals De Proefschuur op Voorne-Putten. Daarbij wordt ook lokaal op veel meer verschillende manieren geproduceerd. Naast akkerbouwers, vee-houders en glastuinders zijn de stadsboer en de voedselflat op steeds meer plekken aanwezig. De gemiddelde Zuid-Hollander eet regelmatig een tilapia uit teelt op de Tweede Maasvlakte. Dat gaat ook steeds gemakkelijker – technologische ontwikkelingen zoals productie met drones, robotisering en geautomatiseerde teeltcomputers maken het steeds gemakkelijker voor een burger om wat bij te boeren. Menig volkstuintje adopteert hightech productiemethoden.

Die technologie zet ook door in de keten. In 2025 kopen mensen de helft van hun voedsel al online. En de platforms waarop ze dat doen, benutten veel meer verschillende leveranciers dan de supermarkt. Met block-chaintechnologieën is het gemakkelijk om ook kleine hoeveelheden lokaal product op de markt te brengen. Het eigen verhaal van de producent is overal toegankelijk. Je weet bij wie je koopt, en waarom. De productie is dus behoorlijk divers geworden, maar er wordt toch ook nog veel goedkoper voedsel van elders geïmporteerd. Het lokale voedsel is nog steeds duurder, maar de verschillen worden wel steeds kleiner.

Van nu naar 2036

Ergens tussen 2028 en 2032 loopt het oude landbouwsysteem vast, door een samenloop van een heleboel verschillende omstandigheden. Ten eerste **economisch**. Steeds meer gangbare bedrijven worden gedwongen om te stoppen, en er dienen zich geen partijen meer aan die die bedrijven nog willen overnemen. De Nederlandse context is definitief te ongeschikt voor een agro-food cost-price leadership. Maar wat te doen met de grond? De politiek, banken en overheid zijn toegankelijk en denken mee in oplossingen. Ze ontwikkelen een nieuw institutioneel model voor landbouwgronden: ze worden behandeld als commons. Pensioengerechtigden krijgen een deel van hun pensioen in 'voedsel-bijdragen' waarmee ze eten direct van de boeren die op de commons werken kunnen krijgen. Doordat het hier niet meer gaat om geld verdienen maar om het produceren van voedsel voor de samenleving, is deze omslag snel te maken.

Daarnaast begrijpt de overheid dat de opkomende **lokale markt niet langer benadeeld** mag worden ten opzichte van laagwaardiger buitenlands voedsel met veel nadelen voor het milieu en het klimaat. True Cost Accounting wordt ingezet. Voor gezondheid bouwt dat voort op de verschillende heffingen op ongezond voedsel, maar die worden nu ook ingezet om kosten voor klimaat, biodiversiteit en gezondheid te dekken. Het gevolg: het lokale voedsel heeft de minste externaliteiten, en is daarmee plotseling ook de goedkoopste optie voor de consument. Een derde ontwikkeling ligt in de toename van **robotisering**.

Die heeft inmiddels in allerlei sectoren voor een behoorlijke afname van werkgelegenheid gezorgd. Steeds meer burgers zoeken betekenis in het bezig zijn met eten en het produceren van voedsel. De bouwsector begint aquaponics (circulaire viskweek) te integreren in nieuwe woonwijken. In elk pand op de hoek van de straat zit een gaarkeuken, een plek waar gekookt wordt met voor en door de gemeenschap. Mensen die voorheen geïsoleerd waren of een groot deel van hun inkomen aan voedsel kwijt waren, nemen hier deel aan de gemeenschap waardoor ze minder aanspraak hoeven maken op sociaal-economische dienstverlening, zij weten zich immers gevoed en maken contact met buurtbewoners. In 2032 begint het aandeel lokaal voedsel in de voedselconsumptie snel te stijgen. Echter, door de lange geschiedenis van specialisatie en monoculturen in de Nederlandse landbouw is van een evenwichtig lokaal voedselaanbod nog geen sprake. Consumenten willen gezond eten volgens de vernieuwde Schijf van Vijf. Het is duidelijk dat het voedselaanbod gereguleerd moet worden om dat aanbod ook te realiseren. Het nieuwe model van landbouwgrond als commons biedt uitkomst. Vanuit burgercoöperaties, begeleid door de overheid, wordt steeds slimmer gestuurd op de productie van een duurzaam en divers dieet, daarbij geholpen door ICT die allerlei opties voor gezonde maaltijden suggereert op basis van wensen van de burger (doorgegeven door de smart koelkast) en het lokale aanbod op dat moment. De regulatie van productie is daarmee een feit. Een bijkomende consequentie in het rechtssysteem is dat de bodem een eigen rechtspersoon is geworden. Er zijn dus geen

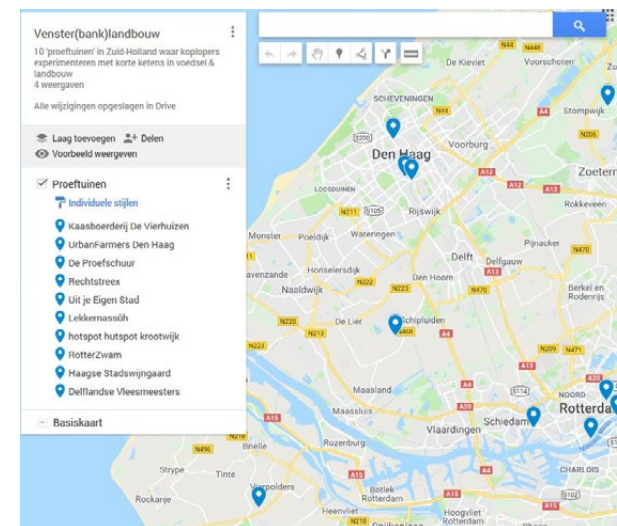
businessmodellen om rijk te worden met grond, daardoor wordt er veel beter voor de grond gezorgd en neemt bijvoorbeeld het organische stofgehalte toe. Ook is het voor boeren makkelijker hun bedrijfseconomie rond te krijgen, ze hoeven namelijk geen kosten te maken om de grond te mogen bewerken, mits ze de grond bewerken op een manier die de gemeenschap nu en later dient en niet ten koste gaat van elders of later.

Voedsel staat in 2036 nog meer dan nu voor sociale binding. We zien vanaf 2028 steeds meer sociale wijkkeukens waar samen gekookt en gegeten kan worden en waarbij voedsel educatie een belangrijke focus is. Dit dient ook als plek voor mensen om te re-integreren. En voor mensen die niet in staat zijn hieraan deel te nemen zijn ook holografische opties mogelijk, zowel bij dit soort ontmoetingen als in het onderwijs. Mensen gaan wat minder uit eten in restaurants, maar koken meer gezamenlijk met eigen voedsel. Iedereen neemt iets mee vanuit eigen tuin of huis. Het initiatief voor gepensioneerden wordt uitgebreid naar een 'basisvoedselinkomen' voor iedereen. In 2036 zijn alle Nederlandse wijken voorzien van een sociale wijkkeuken.

Proeftuinen

Vensterbanklandbouw

We hebben een aantal 'proeftuinen' in kaart gebracht: voedselvernieuwers die het eerder geschetste toekomstbeeld nu al in de praktijk brengen met bijzondere initiatieven, innovaties of experimenten. Op de kaart vind je er een aantal, maar er zijn er nog veel meer. Sommige van deze proeftuinen ontvangen POP3-subsidie via de Provincie Zuid-Holland, of zijn actief lid van de Voedsel families, anderen staan meer op zichzelf.



Proeftuin uitgelicht: De Proefschoor

In Voorne-Putten wordt sinds 2017 geëxperimenteerd met lokale, korte ketens door coöperatie "De Proefschoor" (www.deproefschoor.com).

Ruim 50 tuinders en boeren met een bedrijf op het eiland Voorne-Putten doen mee door dagverse aardappelen en groenten (en een beetje vlees) te leveren aan lokale supermarkten en cateraars. Op de website van De Proefschoor zijn alle deelnemende producenten te vinden, waardoor lokaal eten niet alleen dichtbij komt, maar ook een gezicht krijgt.



Foto: www.deproefschoor.com

Proeftuin uitgelicht:

De familie Booij maakt al vele generaties lang kaas in de Alblasserwaard. Marijke Booij, zus van de jongste generatie kaasmakers, opende in 2014 als mede-oprichtster van de Rotterdamse Fenix Food Factory daar een kaaswinkel. Toen haar broer Willem in 2016 met de koeien naar Drenthe trok, is Marijke zich helemaal gaan richten op het maken van rauwmelkse kaas, met koeien- en geitenmelk van de burens. Booij Kaasmakers is nu aan het experimenteren met de productie van zachte schimmelkazen, om die aan consumenten en horeca in de stad te verkopen. 'Franse' kaas, maar dan van Zuid-Hollandse bodem, direct van platteland naar de boodschappentas van de Rotterdammer.

Experimenteren met deze nieuwe vorm van voedselproductie in Zuid-Holland past in het toekomstbeeld Vensterlandbouw, omdat het een beweging inzet van grootschalige productie van één product (melk) richting diversificatie van lokale voedselproductie, die bovendien meer in harmonie is met het Zuid-Hollandse landschap en milieu.



Foto's: <https://boojikaasmakers.nl>

Proeftuin uitgelicht: SuccessieSurfers

SuccessieSurfers is een nieuw initiatief van Sandra van der Maas en Tim Seegers. Ze werken aan het oprichten van een 'nat' voedselbos in een veenweidegebied. Van oudsher vindt een groot deel van de Zuid-Hollandse landbouw plaats op het veenweidegebied. Dat gaat het met name om melkveehouderij. Om dat soort landbouw mogelijk te maken is een zeker grondwaterpeil noodzakelijk. Niet te hoog, want anders trappen de koeien de bodem kapot en kunnen boeren hun

weiden niet met landbouwvoertuigen begaan. Helaas gaat datzelfde grondwaterpeil ook gepaard met bodemdaling, want als het veen in de bodem niet onder water staat, dan oxideert het, met bodemdaling en CO₂-emissie tot gevolg. Op de lange termijn is het daarom nodig om over te gaan op een bodemgebruik waarbij een hoger grondwaterpeil kan worden gehanteerd, dat er juist aan bijdraagt dat de bodem zich opbouwt in plaats van daalt. SuccessieSurfers onderzoekt voedselbossen als een alternatieve vorm van

*'Franse
kazen van
Zuid-
Hollandse
bodem'*

landbouw die daarbij past, en werkt zo aan nieuwe mogelijkheden voor landbouw in Zuid-Holland. De proeftuin zit nog in:

- Business gericht op hoogwaardige productie
- Productie gekoppeld aan educatie en recreatie
- Een nat voedselbos om CO₂ uit de lucht af te vangen, dus carbon credits verkopen

Proeftuin uitgelicht:

Deze proeftuin draait om het opzetten van een heideboerderij, in verbinding met een grotere Coöperatie van lokale partijen, genaamd de Zuileshoeve. Bij de heideboerderij staat de samenwerking tussen de natuur, landbouw en de maatschappij centraal. In het geval van de Zuileshoeve gaat het onder meer om wederkerigheid, natuurbegrazing en de verbinding door middel van voedingsstoffen. Daar omheen staan de producten en diensten, productieketen en verwaarding. Wol, schapenvlees, fruit en groenten zijn de producten die verkocht worden binnen het pand van de Zuileshoeve. Daarnaast biedt de Zuileshoeve mogelijkheid voor het leveren van diensten zoals horeca, natuurbeheer, educatie en zorg. De zes leden van de coöperatie zijn: de Zuileshoeve, Schaapskudde Eiland van Dordrecht, Stichting Gilde van Traditionele Schaapherders, Parkschap Nationaal de Biesbosch, Zorgboerderij de Zuidpunt VOF en IJsboerderij & IJssalon Middelbroeck. Deze zes partners richten zich voornamelijk op de lokale doelgroep (regio Dordrecht), lokaal geproduceerd met community.

De Coöperatie past met haar vorm van landbouw goed bij het toekomstbeeld van Vensterbanklandbouw. Het biedt de mogelijkheid om een relatief breed assortiment van producten te leveren die kunnen bijdragen aan een gezond, lokaal dieet.

Er zijn ook duidelijke relaties met het sluiten van grondstofkringlopen. Grondstofkringlopen worden niet **per se** gesloten, maar er wordt wel een nutriëntentransport verzorgd dat bijdraagt aan biodiversiteit en productie. In dit geval gaat het erom dat schapen natuurgronden verschrallen door begrazing (dat levert een bijdrage aan de biodiversiteit) en dat de mest wordt gebruikt om landbouwgronden de verrijken (dat levert een bijdrage aan productie). Een belangrijk aspect van de opzet van de Coöperatie is het uitwisselen van diensten, producten en nutriënten. Een voorbeeld hiervan zijn de nutriënten uit het potstalsysteem, die tegen bijvoorbeeld gewassen of melk geruild worden.

De gedachte is dat de Coöperatie als geheel een steeds gevarieerdere bundeling van lokale, hoogwaardige producten en diensten kan aanbieden. De Heideboerderij creëert waarde door een goede balans tussen natuur, landbouw en gemeenschapszin. Daarmee draagt de heideboerderij bij aan biodiversiteit en circulariteit in Zuid-Holland. Daarnaast geeft de Zuileshoeve als geheel invulling aan het versterken van een lokale landbouw- en voedsel economie.

MegaMaker Movement

Vandaag de dag (2019) is de **maker movement** nog vooral bekend van 3D-printers, ontwerpers en andere technische doe-het-zelvers, maar langzaam breidt deze bottom-up beweging zich uit naar andere domeinen, ook naar voedsel. Ondernemende makers ontwikkelen nieuwe producten en smaken vanuit een zoektocht naar duurzaam, authentiek, gezond en lekker eten – zoals het nepvlees van de Vegetarische Slager dat nu op steeds meer plekken in de supermarkt ligt. In dit toekomstbeeld is de **maker movement** in voedsel megagroot geworden, hyperdivers, duurzaam en lokaal.

Toekomstbeeld 2036

door PJ Beers (DRIFT & HAS-Hogeschool)
en Alexander Geijzendorffer (kunstenaar)

Stel dat ons voedselsysteem op heel andere principes is gebouwd. Vandaag: grote bedrijven, grote schaal. Voor de meeste mensen: **one size fits all**. Eten haal je bij de supermarkt en Unilever bepaalt het recept. Overal is reclame voor eten. Alles wordt gemakkelijk gemaakt, maar tegelijkertijd weten we steeds minder wat we eten, waarom we wat eten, wat ergens in zit. Onze smaak verplat en onze milieu-impact verhoogt. Hetzelfde geldt voor de productie. Veredeling vindt plaats bij grote bedrijven die patent hebben op genetisch materiaal – de code van de natuur onder licentie. Laten we daar afscheid van nemen, want het kan ook heel anders.

Stel dat we altijd precies kunnen weten wat we eten, waarom, en wie het gemaakt heeft. Dat de recepten van de natuur ons aller recepten zijn. We houden van heel veel verschillende smaken.

Van zoet en zout, maar net zo lief van bitter en zuur, en umami. In alle mogelijke verschijningsvormen en combinaties. Op elke straathoek ander eten. Elke dag iets nieuws. De kennis van eten en voor productie zijn van ons allemaal samen, met net een beetje extra respect voor de makers.

‘Op een maandag in 2036 zit ik achter het scherm. De kinderen zijn naar school en het is nog vroeg, dus voordat ik aan het werk ga, bestel ik snel de boodschappen van deze week. De bel gaat. De automatische levering van standaard items zoals luiers en wasmiddel is binnen. De meeste boodschappen staan op automatisch, maar eten is toch ook een kwestie van zin hebben en seizoen. Er zijn verschillende verzamelsites voor betaalbaar eten uit de buurt. Mijn favoriet vult gaten in het assortiment automatisch aan met producten uit de gewone supermarkt, dus je staat nooit met lege handen.’

‘Op de boodschappenlijst staat: koolzaadolie! Dat schijnt het nieuwe ding te zijn en die vrouw stond laatst nog in de krant met haar bedrijf. Een poging waard. Dan nog wat groentes en eiwitten en misschien aardbeien? Die zijn duur en ze komen ook uit Marokko. Wat is er wel goedkoop? Appels. Ik neem die aardbeien wel gevriesdroogd.’

‘Dan afrekenen. Wat is vandaag handig? Het is maandag en dan werk ik thuis dus bezorgen kan, maar ik heb nog wel een paar afspraken. Ik laat het wel naar de koelcel op de hoek brengen, dan kan ik er vanmiddag langs. Misschien lunch ik dan gelijk met mijn afspraak bovenop de cresscontainers.’

Wie zijn de makers? Makers zie je overal. Voedsel: Brandt en Levie die zelf worsten maken. Sanne Zwart met Flowers & Sours. En nog veel meer, je vindt ze bij Rotterdamse Oogst. Maar ook in heel veel andere domeinen. De 'open source' software hackers, die met creativiteit nieuwe systemen en oplossingen bouwen, en daarbij hun kennis gratis verspreiden. Het verschil is tussen de kathedraal en de bazaar: In de voedselkathedraal wordt intern geregeld wat wij eten en waar het vandaan komt. Je komt er niet zo maar in, en in je komt er ook niet zomaar weer uit. En daartegenover staat de bazaar. Die is open. Al het eten staat uitgestald, met de maker er direct achter. Iedereen loopt in en uit, iedereen kan meedoen. Als je natuurlijk iets waardevols maakt. De [MegaMakerMovement](#)? Dat is de voedselbazaar.

'Op een zaterdag in 2036 is het mooi weer. Ik ga met de kinderen naar de superagglomeratie. Naast de instant-bakery en de zuurstofbar zit een inspiratielounge. Daar is altijd wat te beleven. Met de buurman proeven we samen de nieuwe varianten vanille uit het Westland en wat gefermenteerde mossen. Aan die mossen moet ik nog wennen. Ik heb gestemd op de anjismanille, dus wie weet ligt die smaak binnenkort in de testschappen van de vriesmarkt. Bij de uitgang scoren we een gratis testkit om onszelf thuis op allergieën te testen. Op weg naar de fiets trakteren we onszelf nog op een fosforescerend ijsje. Een prima begin van het weekend.'

Hoe ziet zo'n systeem er in 2036 uit? Ten eerste een enorme schaalverkleining. Een herstel van ambachten, van makers dicht bij huis. Zoals er vroeger op elke straathoek een bakker zat, zo zit er in 2036 een maker. En ketenverkorting: producten worden vaak in Nederland gemaakt, en daar vinden ze ook hun weg naar de consument. Dat betekent niet dat iedereen alleen nog maar verse producten koopt en elke dag uren in de keuken staat. Juist niet, want de makers maken ook allerlei volledige maaltijden, of potjes waarmee je snel zelf iets in elkaar klust. Waar komen die producten vandaan? Dat kan homegrown zijn, gewoon thuis, maar ook met vertical urban farming. Of allebei, de consument krijgt een voedsel-halffabrikaat en lego't daar thuis een maaltijd mee.

Ten tweede, creativiteit en sensatie: nieuwe smaken en nieuwe doelen met voedsel – snelheid, beleving, sport, gezondheid, fitheid, goed slapen. Dat betekent niet dat alles 'natuurlijk' is (vrij van E-nummers en nooit genetische modificatie), want de creatieve maker is juist ook in staat om daar spannende misschien wel gezondere dingen mee te doen. Waarmee wordt ons voedsel gemaakt? Met aardappelen, natuurlijk, maar ook: schimmels, algen, insecten. Met extracten, 3D-printers, fermentatie... Producten die vroeger uit het buitenland kwamen zijn nu van Nederlandse bodem verkrijgbaar: koffie, soja, couscous. We gebruiken digitale technieken. We herontdekken lokale soorten. We passen exoten aan voor klimaatverandering en lokale productie. De [MegaMakerMovement](#) schuwt geen experimenten!

Foto: [Hugo Schuitemaker](#)
i.o.v. VoedselFamilies



‘Het is dinsdag, eind van de middag, in 2036. Normaal koken we zelf, maar ik zie dat we dat vanavond niet redden. In de metro stuur ik een bericht naar de vriezer om vast het bovenste vak met noodrantsoenen te ontdooien. De klimaatkast stuurt terug dat de patronen met enzymen en stikstof bijna op zijn en dat nieuwe besteld worden. Zonder patronen moet hij overschakelen op vacuüm of koelen. In het woonblok zit een jongen die zelf enzymen en conserveringsmiddelen maakt, maar zolang de kinderen klein zijn neem ik liever iets 100% betrouwbaars.’

Bij thuiskomst eerst naar de WC. Het papier lijkt deze maand geler. Nadat wc-papier niet meer gebleekt mocht worden, was het transport van volumes die niks wegen ook een steeds groter punt van discussie. Wc-papierproductie is nu verspreid door het land in kleinere fabrieken. Daarmee is de reststroommix van oud papier en biovezels ook lokaler. Wat zou er deze maand geoogst zijn? Lupine? Soja? Kikkererwten? Het veegt in ieder geval prima.

De kortere, lokale keten betekent niet dat er geen rol is voor grote bedrijven. Grote bedrijven ondersteunen de makers en helpen hen om een groot publiek te bereiken. Een beetje zoals uitgeverijen met boeken. Maar de kennis en de recepten blijven openbaar. Het bedrijfsleven begrijpt inmiddels goed dat logistieke excellentie en marketingkracht voldoende zijn voor hun businessmodel.

‘Een zondagochtend in 2036. Ik heb langzaam thuis ontbeten. Zondag is de luxe dag met echte koffie met echte melk. In principe doen we dat niet meer, maar dat maakt het extra lekker. En ja, daar mag nog gewoon een flinke schep suiker in (zolang de kinderen dat niet zien). Ik open de krant op mijn scherm en scan snel wat koppen. De taks op suiker gaat door; we gaan de nieuwe klimaatdoelen niet halen; maar de veestapel blijft krimpen en het laatste kerosine vliegtuig van de KLM is afgeschreven. Het is me wat. Ik sta op om een rondje te rennen. De koffiedrab gaat in de vuilnisbak. Toen we afval nog moesten scheiden hadden we altijd last van fruitvliegjes, vooral in de hete zomers, maar met nieuwe selectietechnieken hoeft dat allemaal niet meer. Hoe het verder moet met de wereld weet ik niet, maar thuis gaat het de goede kant op.’

Er is ook in de wet meer vrijheid gekomen voor ondernemers, maar niet voordat de maatschappelijke externe kosten geprijsd werden. Dus: voedsel van ver is een stuk duurder geworden dan voedsel van Nederlandse bodem. En voedsel met een grote milieu-impact – denk aan klimaatverandering en aan vervuiling van drinkwaterbronnen – is een stuk duurder geworden. Voedsel dat de maatschappij uiteindelijk hoge zorgkosten berokkent, is duurder. De wet schrijft voor dat voedselproductie fossielvrij is. Transport vindt elektrisch plaats en op waterstof. Verpakkingen worden belast. Biomassa (voedselafval) gaat terug naar de makers, die daar weer mooie dingen mee doen. Terugkijkend is het gek dat we in 2018 alleen maar met oesterzwammen bezig waren.

Transitiepad MegaMaker Movement - hoe zijn we daar gekomen?

Van nu naar 2025

In 2018 waren er al heel veel makers, maar tegelijkertijd waren ze samen maar een klein onderdeel van het voedselsysteem. Ze waren al wel met velen, maar elke afzonderlijke maker was klein, had weinig kapitaal en productiefaciliteiten, moest rekening houden met een woud aan wet- en regelgeving, en had gebrekkige juridische bescherming. En dan hebben we het nog niet gehad over het organiseren van afzet. Maar daar kwam al snel verandering in!

Makersdiensten

Er ontstond behoefte aan een aantal coöperatieve diensten. De Makersdiensten:

- Kennisloket
- Productiefaciliteiten
- Certificering
- Risicobeheersing
- Lobby
- Logistiek en afzetketens

Een eerste stap was de opzet van een kennisloket. Nou ja, "loket"; in feite gewoon een levend document van vragen en antwoorden. Een soort leeragenda van de makersbeweging. Daar deelden makers verhalen over hun geleerde lessen, how-to's voor het omgaan met afzet, alle maker-eigen precompetitieve kennis die gebruikt kon worden om de beweging als geheel sterker te maken. Met een beschermde hoek voor gevoelige informatie.

Een tweede stap was het opzetten van een proeffabriek. In 2018 was dat namelijk de ontbrekende schakel tussen een proefkeuken en een echte fabriek. Een proefkeuken is een plek om te experimenteren met een nieuw

product, een proeffabriek is een plek om te experimenteren met productie. Een noodzakelijke stap dus, voor een maker, om op te kunnen schalen. De nieuwkomers hadden destijds wel proefkeukens, maar de proeffabrieken waren voorbehouden aan grote bedrijven zoals Unilever (in Wageningen) en Friesland Campina (in Wageningen). Maar het onderwijs had ook faciliteiten, zoals Lentiz, HAS Hogeschool en Inholland. Daarbij, sommige meer gevestigde partijen, zoals Duijvestijn Tomaten, deelden soms al hun faciliteiten met makers. De doorbraak kwam toen Friesland Campina haar proeffabriek twee zondagen per maand ter beschikking stelde aan een groot Rotterdams makerscollectief.

Wat betreft certificering ging het met name om het voldoen aan wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid. Het kwam in 2018 nog wel eens voor dat makers die op slimme wijze wisten te omzeilen. Niet om de consument te bedotten – aan transparantie geen gebrek – maar omdat het experiment ook ruimte nodig had. Soms maakte de HACCP-regelgeving het bijvoorbeeld onmogelijk om warme gerechten te verkopen op een markt, terwijl daar qua hygiëne niks mis mee was. Waarom was dat zo? Dat had ten eerste met kennis te maken. Alleen al met het toepassen van de hygiëncodes werd er heel veel mogelijk, terwijl de makers zelf dat niet wisten. Daarom was het een flinke opsteker toen er in 2020 een "Eerste Hulp Bij Certificering" werd opgericht.

De makers leefden volgens de geest van de standaarden, en niet noodzakelijkerwijs naar de letter. Daardoor hadden ze vaak geen toegang tot de dominante afzetkanalen zoals de grote supermarktketens. Oneerlijk eigenlijk, want de makers hadden elkaar samen nodig om massa te creëren, terwijl de juridische risico's steeds

individueel gedragen werden. Waar de hele groep samen een risico nam, daar kwamen de kosten dus bij individuen. Daarom werd er in 2021 een risicofonds opgericht om ontorechte (naar het idee van de makers) boetes uit te vergoeden. Met deze vernieuwingen kreeg de makerbeweging een heel stuk "infrastructuur". Daardoor konden makers elkaar beter vinden, en lukte het ook steeds gemakkelijker om nieuwe producten wat grootschaliger aan te bieden.

Makersrecht

Wat minder was – zodra een maker succes had, gebeurde het regelmatig dat een gevestigde partij een vergelijkbaar product maakte, met een net iets andere formulering. Zo werd er meegelift op de creativiteit van de maker, die zelf onvoldoende beschikte over de middelen om snel afzet te genereren. Makers vroegen zich af: Wat is het verband tussen intellectueel kapitaal en merkenrecht? Hoe bescherm je de eigen receptuur terwijl je tegelijkertijd je creativiteit met andere makers wilt delen? Er ontstond behoefte aan [makersrecht](#).

Waarom moest het makersrecht voldoen? Het moest intellectueel kapitaal beschermen. Daarvoor kon copyright als voorbeeld dienen, maar dat had wel grote nadelen op het gebied van het delen van kennis: de manier waarop grote bedrijven hun eigen producten beschermden, met dikke portemonnees en dure advocaten, was juist een bedreiging voor makers. Het makersrecht moest juist laagdrempelig en goedkoop zijn. Het moest innovatie niet beperken maar juist bevorderen. De oplossing kwam uit op een interessant mengsel van open

source licenties uit de software wereld, fair use, plant breeders' rights, wat clauses over reverse engineering, en de erkenning van de maker in de rol van vernieuwer. De recepturen van de makers werden algemeen toegankelijk gemaakt, maar wel op een versleutelde manier. Zo kon namaak van origineel worden onderscheiden: als de maker haar receptuur en product al eerder had gedeeld. Tegelijkertijd kon iedereen toegang vragen tot de onversleutelde receptuur, maar alleen onder twee voorwaarden:

- Wijzigingen aan de receptuur moesten weer terug worden gegeven aan de oorspronkelijke maker
- Wie boven een omzetgrens van €20.000 op een gedeeld product kwam, moest 3% makers fee afdragen aan de oorspronkelijke maker

Naar dragende makerswereld

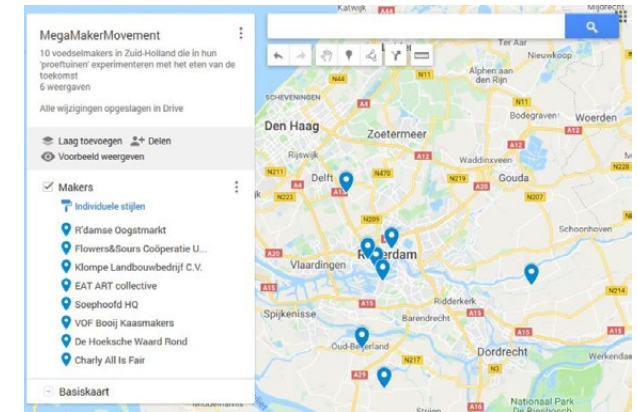
Zo won de beweging aan kracht. Het juridische model maakte twee dingen duidelijk. Enerzijds beschermde het de makers, maar anderzijds gaf het de grote gevestigde voedingsindustrie ook de mogelijkheid om veel breder toegang te hebben tot de makerscreativiteit. Omdat afdracht van omzet en intellectueel kapitaal nu duidelijk juridisch geregeld waren, was er ook een gedeelde grondslag om tot zaken te komen. Partijen als Unilever en Nestlé beseften dat ze te maken hadden met een creatieve kraamkamer voor voedselvernieuwing, die de eigen R&D-inzet kon vervangen, en die toegang bood tot een enorme uitbreiding van omzet.

Er was een nieuw businessmodel ontstaan: ondersteun de makers in hun creativiteit, en gebruik de eigen infrastructuur om daar afzet op te genereren. Ineens was toegang tot een proefkeuken en een proeffabriek geen enkel probleem meer. Sterker nog, onder de paraplu van de voedingsindustrie kregen makers steeds meer toegang tot [makerlabs](#), waar zij gebruik maakten van kweekvlees, CRISPR-CAS en nieuwe 'G-nummers' ontdekten.

Supermarkten ontdekten dat sommige makers met hun producten een behoorlijke status aan het verwerven waren – makersterren. In 2030 begon het verschil tussen de supermarkt en de markt steeds meer te vervagen. Het onderscheid tussen verschillende voedselmarkten werd groter, en steeds vaker waren de makers daar te vinden, zij-aan-zij met de huismerk klassiekers. De eerste meet & greet met Brandt en Levie was een enorm succes. En de consument? Die at steeds diverser, en op steeds meer plaatsen. Een nieuw voedselsysteem, een nieuwe eetcultuur.

Proeftuinen MegaMakerMovement

We hebben een aantal 'proeftuinen' in kaart gebracht: voedselvernieuwers die het eerder geschetste toekomstbeeld nu al in de praktijk brengen met bijzondere initiatieven, innovaties of experimenten. Op de kaart vind je er een aantal, maar er zijn er nog veel meer. Sommige van deze proeftuinen ontvangen POP3-subsidie via de Provincie Zuid-Holland, of zijn actief lid van de Voedselamilies, anderen staan meer op zichzelf.



Proeftuin uitgelicht: De Bloesembar

De Bloesembar zoekt plantaardige smaken op in de wilde natuur van de stad en het Groene Hart, en infuseert hiermee siroop met de smaken van bloemen, kruiden, zaden en bladeren. De cocktailbar van Bloesembar staat op allerlei evenementen en markten, waar ze drankjes en hapjes serveren op basis van die smaken. Bloesembar verbindt catering met storytelling en wil hiermee verhalen vertellen over natuur, cultuur, de seizoenen, bewust proeven en verbinding met het landschap. Zo wordt de natuur in de stedelijke periferie gemaakt tot eten en drinken in de stad.



Foto's: www.maidievandenbos.com,
Annemieke van der Togt

Proeftuin uitgelicht: Soephoofd

Soephoofd wil voedselverspilling bij de consument tegengaan met de productie van basisproducten zoals 'soepstarters'. De organisatie maakt het makkelijk om snel iets lekkers op tafel te zetten, waarbij consumenten zelf alle restjes groente of fruit die ze nog hebben liggen, kunnen toevoegen. De producten kun je lang bewaren in de voorraadkast, zodat je op elk moment dat je groenten eigenlijk (bijna) weggooit, ze toch nog kan opeten. Zo draagt Soephoofd bij aan een oplossing voor voedselverspilling.

Proeftuin uitgelicht: Charly's All is Fair

Charly maakt plantaardige kazen in allerlei smaken en vormen. Ze wil lekker en gevarieerd eten op de markt brengen zonder bij te dragen aan het dierenleed en de milieu-footprint van dierlijke producten. De 'kazen' heten Charly's, zijn volledig biologisch en gemaakt op basis van fairtrade cashew. De productie vindt plaats in Schiedam.



Foto: www.charlysalisfair.nl

Foto: Lex van Lieshout
i.o.v. VoedselFamilies



Lessen uit de proeftuinen

Heel wat Zuid-Hollandse proeftuinen geven invulling aan Vensterbanklandbouw en aan de **MegaMakerMovement**. Dat doen ze al experimenterend. En terwijl zij nieuwe vormen van denken en doen met voedsel uitproberen, lopen zij tegen allerlei barrières en opgaven aan in het huidige systeem. We hebben een aantal van deze lessen uit de proeftuinen verzameld, over korte ketens, over de rol van grondeigendom en grondposities, en over de botsingen met bestaande wet- en regelgeving.

Korte ketens **Organisatie van en samenwerking in de korte keten**

Een belangrijk aspect voor de afzet van lokale producten is de organisatie van de korte keten. Het aanbod moet breed en divers zijn, omdat ook bij de korte keten het gemak van in één keer winkelen een belangrijke rol speelt bij verschillende klantsegmenten. Dat betekent dat aanbieders van korte ketens zich bij voorkeur zó organiseren dat ze gezamenlijk tot een dekkend regionaal aanbod kunnen komen, bijvoorbeeld voor de regio Zuid-Hollandse Eilanden, of het Groene Hart, of "Zeker Zeeuws". Dat vergt samenwerking en coalitievorming. Ook makers die hun producten in supermarkten en horeca proberen te verkopen, hebben er baat bij om hun aanbod te verbreden. Door samen te werken met andere makers om collectief een breed aanbod aan te kunnen bieden van regionale, bijzondere producten.

Wat is de juiste schaal?

De schaal van het aanbod moet passen bij de schaal van de afnemer. Voor afzet via horecaketens, zorginstellingen en cateraars vergt dit een opschalingsslag via een groothandel.

Voor afzet via AGF-speciaalzaken, lokale horeca en retail (franchisenemers) zijn kortere ketens mogelijk. Deze laatste groep vindt het minder belangrijk om alles in één keer te bestellen. Wanneer AGF-speciaalzaken, lokale horeca en retail van lokale producten worden voorzien, is het van belang om naast de reguliere producten op productdifferentiatie te focussen. Dan wordt niet alleen de regio op de kaart gezet, maar ook een unieke boerderij met unieke producten.

Transparantie en de lengte van de keten

Uit onderzoek van HAS Hogeschool en Inholland Hogeschool blijkt dat er in de korte keten een spanning bestaat tussen schaal en transparantie. De korte keten behoeft de mogelijkheid om een verhaal over het product, de productie en de producent over te brengen op de consument. Hoe groter de schaal waarop de afzet plaatsvindt, hoe moeilijker het wordt om het verhaal over te brengen.

Logistiek van de korte keten

Korte ketens gaan gepaard met een fijnmazig logistiek netwerk. Dit heeft nadelen op het gebied van efficiëntie: de haalbare "beladingsgraad" is lager dan bij conventioneel transport. Een extra logistiek-technologische uitdaging betreft de noodzaak om sommige producten, met name vlees en vis, gekoeld bij de consument af te leveren. Een economische uitdaging van transport is dat voor nieuwe ondernemers de transportkosten relatief hoog zijn. Dan is het belangrijk om met een logistieke partner samen te werken in plaats van het transport in eigen handen te nemen. Logistiek is voor veel makers een kostbare en tijdrovende klus.

Stapeling van producten en functies in de korte keten

Partijen kunnen elkaar versterken, zoals de schaapskudde, ijsboerderij, zorgboerderij en nationaal park die vertegenwoordigd zijn in de Zuileshoeve. Samen hebben ze een breed palet aan producten en diensten die een gemeenschappelijke meerwaarde voor consument en regio hebben: hoogwaardige producten met verrijking van bodem en biodiversiteit, en invulling van lokale identiteit. Dit suggereert dat de lokale stapeling van functies (diverse producten en diensten) in het landbouw- en voedselsysteem een kernaspect is van vensterbanklandbouw. De stapeling van functies vertegenwoordigt ook meteen een grote uitdaging: veel communiceren met de omgeving en beleidsmakers, en het concept passend maken bij de wensen van de omgeving.

De Schijf van Vijf lokaal geproduceerd

Bij een toekomst waarin Zuid-Holland 80% van eigen bodem eet, hoort ook een gezond en lekker gevarieerd dieet. Om dat te bereiken is er enerzijds een grote diversificatie in productie nodig zodat de 'Schijf van Vijf' regionaal geteeld kan worden, anderzijds vereist het coördinatie van de vraag van de consument om hierop aan te sluiten. Op deze vraagstukken kunnen interactieve IT-platforms deels een antwoord bieden, door te monitoren hoeveel mensen er lokaal gevoed kunnen worden en door interactie met de burger. De vraag is ook hoe de boer geprikkeld kan worden zijn productie aan te passen.

Grondposities, grondeigendom Overheidsbeleid en grondposities

Innovatieve, kleinschalige projecten worden geconfronteerd met perverse economische prikkels in het kader van grondposities die de grootschalige, kapitaalcrachtigere spelers bevoordelen. De overheid speelt daarbij zelf een ambigue rol. Provincies hebben belangrijke grondposities die door boeren gebruikt kunnen worden, maar ze gaan daarbij vooral in zee met de hoogste bidder. Daarmee bevoordelen ze het gangbare. Er zijn al alternatieven zichtbaar, maar nog geen grootschalige verandering van de dominante werkwijze. Voor lokale en regionale overheden is er mogelijk een taak weggelegd om knellende wet- en regelgeving op te lossen, zodat bijvoorbeeld voedselbossen beter in staat worden gesteld om de overheids-ambities voor een omslag naar duurzame landbouw gestalte te geven.

Grondprijzen en natuur

Er zijn zorgen bij initiatiefnemers over de waarde van de grond. Als een landbouwbedrijf (deels) als natuur wordt gezien, dan daalt daarmee mogelijk de grondprijs. Als bijvoorbeeld in een voedselbos diezelfde grond als onderpand voor een lening wordt gebruikt, dan vormt een dalende grondprijs een direct risico voor de kredietwaardigheid van het bedrijf. Bij toenemende natuurwaarde kunnen gronden die nu nog puur landbouwgrond zijn, stapsgewijs worden afgewaardeerd (in economische zin)/opgevalueerd (in ecologische zin) naar natuur-landbouw grond, of natuurgrond.

Er is daarom behoefte aan regelingen die voor compensatie van de grondprijzdaling zorgen, of voor wet- en regelgeving in bestemmingsplannen die die afwaardering kan voorkomen of compenseren (dat kan via de SKNL), of voor nieuwe eigendomsverhoudingen zodat de eventuele afwaardering van gronden niet een bedreiging vormt voor de bedrijfscontinuïteit van de natuurinclusieve boer.

Grondposities, grondgebruik en macht

Het eigendom van grond kan door partijen met een collectief belang (publiek, stichting) gebruikt worden om met grondposities macht te nemen en om gewenst gedrag te bevorderen. De organisatie Commonland experimenteert hiermee door daar ook een financieel model aan te verbinden. Hierdoor ontstaat een hefboom die het gemakkelijker maakt om te veranderen: nieuwkomers kunnen makkelijker aan een plek komen, en gevestigden kunnen voorwaarden meekrijgen om te veranderen. Dit zijn voorbeelden van experimenten met publiekgericht grondeigendom. Initiatieven die dit doen, dragen bij aan transitie door grond in te zetten met transitiedoelen in het achterhoofd – en door ruimte te maken voor nieuwe initiatieven.

Botsing met bestaande wet- en regelgeving

Bestemmingsplannen en natuurdoeltypen

In de casus SuccessieSurfers zijn de ondernemers in kwestie op zoek naar een geschikte locatie voor een Voedselbos. Hun ervaringen leren dat voedselbossen niet erg goed passen binnen de huidige wettelijke kaders. Een eerste obstakel is het onderscheid tussen landbouw en natuur. Bestemmingsplannen voor landbouwgrond laten bijvoorbeeld geen bomen en struiken toe. Pachtcontracten worden vaak voor de korte termijn afgesloten. Hierdoor worden de meeste voedselbosinitiatieven in de marges gedwongen, terwijl de grote winst (op ecologisch, maatschappelijk en economisch gebied) ligt in het herstellen van landbouwgronden. En omgekeerd is een voedselbos niet hetzelfde als een natuurgebied. Maar wat is dan wel een goede locatie? Wie heeft die in bezit? En hoe benader je de eigenaar?

*'Bescherm
het creatieve
kookkapitaal
van kleine
makers'*

Mismatch tussen nieuwe concepten en oude regels

De huidige wet- en regelgeving kan de opstart van nieuwe initiatieven belemmeren. De concepten zijn vaak niet passend in de huidige staat van de landbouw. De Programmatische Aanpak Stikstof (PAS) zou bijvoorbeeld een obstakel kunnen vormen voor het opzetten van een heideboerderij in Zuid-Holland. De Heideboerderij gaat netto gepaard met een daling van de stikstofdepositie, maar veroorzaakt als onderdeel daarvan zelf ook depositie. Volgens het ministerie zijn activiteiten die stikstofdepositie veroorzaken mogelijk als gestelde natuurdoelen worden behaald en de balans evenwichtig blijft (MinLNV, z.d.). Maar wat betekent dat voor de heideboerderij? Is het als "activiteit die stikstofdepositie veroorzaakt" meldingsplichtig dan wel vergunningsplichtig, ook al voert deze activiteit netto mineralen af?

Open innovatie en intellectueel eigendom

Nieuwe makers hebben behoefte aan bescherming van hun creatieve producten. Hoewel er veel kennis en kunde gedeeld wordt onder de kleine makers, is een zekere bescherming van hun 'creatieve kookkapitaal' aan de orde, een soort copyright voor recepten. Op die manier kunnen nieuwe smaken en producten wijdverspreid worden onder verschillende makers, maar houdt de oorspronkelijke maker het eigendom.

Beprijzing van externaliteiten

In de Korte Keten moet een prijsvoordeel worden gegenereerd ten opzichte van de huidige reguliere ketens. Dit prijsvoordeel kan op dit moment meestal niet gerealiseerd worden. Een mogelijke manier om de twee ketentypen meer concurrerend te maken op prijs, is het invoeren van beprijzing op externaliteiten die met

het productie-, transport- en verwerkingsproces geproduceerd worden. Denk bijvoorbeeld aan milieuschade, klimaatschade, en gezondheidsschade die in de reguliere ketens niet eerlijk in de prijs van ons voedsel wordt meegerekend. Wel kan het een uitdaging worden om divers, gezond en lokaal eten toegankelijk te houden voor alle Zuid-Hollanders.

Andere lessen

Onbekend maakt ook ambtelijk onbemind

Een andere bedreiging zit in de gewoonten van ambtelijke apparaten. Een initiatief als de heideboerderij is relatief onbekend. Veel ambtenaren reageren in zo'n geval, hoe begrijpelijk ook, met risicomijdend gedrag, wat voor de ondernemers zorgt voor relatief meer controle en administratie, in vergelijking met reguliere, en dus gewone landbouwpraktijken, waaraan de ambtenarij wel gewend is.

Het belang van kennis

Veel makers geven aan dat ze kennis willen delen. Toch hebben ze soms in de praktijk geleerd dat dit hun eigen business kan schaden en zijn ze op zoek naar erkenning en wederkerigheid die ze niet altijd krijgen. Er is ook behoefte aan een kennisloket voor voedselmakers waar ze terecht kunnen voor informatie over bijvoorbeeld certificeringen en voedselveiligheid. Maar ook om tips te krijgen over hoe ze in contact kunnen komen met studenten die hen kunnen helpen met onderzoek.

Hoe brengen we de transitie verder?

Eén ding mag duidelijk zijn – de transitie is al onderweg! Zuid-Holland telt een indrukwekkend palet aan proeftuinen die laten zien wat voor veranderingen er allemaal mogelijk zijn. En de beleidsagenda Duurzame Landbouw heeft daar een belangrijke bijdrage aan geleverd door proeftuinen te ondersteunen met subsidies en bijeenkomsten. Nu ontstaat langzaam maar zeker de vraag naar wat er nog meer nodig is om de transitie te versnellen. Uit de verzamelde lessen halen we een viertal grote thema's die een rol van de overheid vergen: grondposities, prijsmechanismen, wet- en regelgeving en verbinding met andere schaalniveaus.

Betrek grondposities in voedselbeleid

Versillende ervaringen laten het belang van grondeigendom zien. Voor vernieuwers kan het een enorme belemmering vormen als ze geen toegang hebben tot grond. Voor gevestigde boeren kan eigen grond juist een belemmering vormen voor verandering. Tegelijkertijd zien we hoe er ook steeds meer wordt geëxperimenteerd met nieuwe gebruiks- en eigendomsmodellen. De ondernemer hoeft niet per se eigenaar te zijn van de grond, en de werkelijke eigenaar kan met de ondernemer tot specifieke afspraken voor grondgebruik komen. Op die manier kan de grond een hefboom worden die aan transitie bijdraagt. Ook Provincie Zuid-Holland kan haar grondposities voor dat doel inzetten. Dat gebeurt nu echter nog heel anders: grond wordt verpacht aan de hoogste bieder. Dat is wellicht goed voor de portemonnee, maar het verspert juist de weg voor doorgaans minder vermogende vernieuwers en proeftuinen.

Suggestie: gebruik beleid voor grondposities om beleid voor duurzame landbouw te ondersteunen.

Ontwikkel eerlijke prijsmechanismes voor voedsel

Voor een kleine vernieuwer die zaken anders wil doen kan het lastig zijn om op prijs te concurreren met gevestigde boeren. Vernieuwers proberen vaak een meerwaarde te leveren op het gebied van productie en bedrijfsvoering, bijvoorbeeld om milieuschade te beperken of om bij te dragen aan het landschap, aan dierenwelzijn, de gemeenschap en aan menselijke gezondheid. Dat heeft gevolgen voor de prijs. Tegelijkertijd blijven gangbare producten deels goedkoper; simpelweg omdat milieuschade en schade voor de volksgezondheid niet geprijsd worden. Dat kan leiden tot oneerlijke vormen van concurrentie, waarbij gangbare producten soms slechter voor milieu en gezondheid zijn en ook nog goedkoper. Daarom kunnen eerlijke prijsmechanismes bijdragen aan de concurrentiekracht van vernieuwers.

Suggestie: laat provinciale overheden zich inzetten voor een eerlijke prijs voor gezond voedsel en een goed milieu.

Leer mee over waar wet- en regelgeving in de weg staat

Uit de lessen in dit stuk blijkt dat vernieuwers tegen bestaande wet- en regelgeving aan lopen. Tegelijkertijd ontstaat er behoefte aan nieuwe wet- en regelgeving die vernieuwers ondersteunt. Er is dus behoefte aan juristen die meedenken aan het opzetten van transitiebevorderende instituties en regels die diversiteit en kleinschaligheid bevorderen, en kunnen mee-ontwikkelen aan juridische vormen van bescherming daarvan.

Suggestie: leer van proeftuinen waar wet- en regelgeving in de weg staat en stel juristen aan om regels mee te ontwerpen die gewenste veranderingen ondersteunen.

Zoek naar dwarsverbanden op gemeentelijk en Rijksniveau om transitiebeleid beslag te laten krijgen

De Provincie Zuid-Holland heeft een voorlopersrol gepakt in de landbouw- en voedseltransitie. Maar het landbouw- en voedselsysteem is natuurlijk niet aan de provinciale grenzen verbonden. De uitdaging is dan ook om het Zuid-Hollandse model ook buiten de provincie en op landelijk niveau navolging te laten krijgen. De recente visie van het Ministerie van LNV – “Visie Landbouw, Natuur en Voedsel: Waardevol en Verbonden” – is daarvoor een goede eerste stap, maar ook één die vanuit de Zuid-Hollandse ervaringen nog heel wat meer richting zou kunnen krijgen. Dat vergt niet alleen ambtelijke verbindingen, maar ook politieke. Suggestie: Werk aan bewustwording voorbij provinciale grenzen. Op Rijksniveau in het kader van grondposities en prijsmechanismes (denk bijvoorbeeld aan het Preventieakkoord Overgewicht).

Op gemeentelijk niveau aan bewustzijn van de transitie bij ambtenaren bijvoorbeeld en het kader van vergunningen, en op Europees niveau in het kader van prijzen voor voedsel en landbouwsubsidies.

De transitie kun je niet plannen, niet afdwingen. Ze kost tijd, geld en inzet. Ze vergt ander gedrag en andere wet- en regelgeving. Makkelijk? Absoluut niet. En toch gebeurt het al, hier in Provincie Zuid-Holland. En nu verder!

‘Eén ding mag duidelijk zijn, de transitie is al onderweg!’

Colofon

Deze publicatie is een uitgave van het Kennisteam van de Zuid-Hollandse Voedselfamilies.

Het Kennisteam Zuid-Hollandse Voedselfamilies is een samenwerking van de HAS Hogeschool, Hogeschool Inholland, Wageningen Economic Research, het Dutch Research Institute for Transitions (DRIFT), de provincie Zuid-Holland en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

De Zuid-Hollandse Voedselfamilies worden gestimuleerd door de InnovatieAgenda Duurzame Landbouw van de provincie Zuid-Holland. Met deze agenda wil de provincie, via netwerken en proeftuinen, koplopers in de landbouw- en voedselketen helpen nieuwe perspectieven en initiatieven te ontwikkelen. Ons doel: gezond, duurzaam en betaalbaar voedsel voor iedereen.

Volg de Voedselfamilies op www.voedselfamilies.nl, via Twitter [@Voedselfamilies](https://twitter.com/Voedselfamilies), of op LinkedIn en Facebook in de groep 'Voedselfamilies Zuid-Holland'. Wilt u bijdragen aan de transitie van duurzame landbouw? Geef dan uw reactie door via info@voedselfamilies.nl

Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd zonder de schriftelijke toestemming van de uitgever.

Copyright: Deze rapportage is beschikbaar onder de licentie Naamsvermelding-NietCommercieel-GelijkDelen 4.0 Internationaal (CC BY-NC-SA 4.0). creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.nl

Uitgave: april 2019

*Tekst: PJ Beers en Sophie Buchel, met bijdragen van Patrick Kaashoek, Alexander Geijzendorffer en het Kennisteam van de InnovatieAgenda Duurzame Landbouw van de provincie Zuid-Holland
Eindredactie en vormgeving: Van Hulzen Communicatie*



Voedsel families

provincie HOLLAND
ZUID