

## 4K - Nieuwe organisatievormen slot: Zicht op de structuren in de nieuwe voedselketens

Thema: Korte ketens en stadslandbouw  
Moderator: Liane Lankreijer (Voedsel in het Hart van de Stad)

### Verslag

Doel van deze workshop was om de inzichten uit andere workshops over korte ketens bij elkaar te brengen. Samen hebben we het 'landschap' rond korte ketens in kaart gebracht om zo te ontdekken hoe we zo snel mogelijk naar 10% lokaal eten kunnen groeien. Met '10%' heb je het begin van een omslagpunt.

Aan de hand van de [figuur] is het landschap in beeld gebracht en zijn elementen toegevoegd. De context bepaalt veel. Er is onder andere ruimte in beleid en regelgeving nodig, zodat er experimenteerruimte is. Ook zijn er meerdere soorten consumenten en boeren. We hebben nog geen compleet beeld van de keuzes die zij maken en waarom. Sommige eters gaan voor gemak en de internetbox, anderen willen zelf oogsten en/of deelnemen in bijvoorbeeld een CSA. Uitnodiging aan boeren is ook meer de kant van de stad/afzet op te kijken. Een kraampje aan de weg gaat niet leiden tot 10% lokale afzet. Sommigen vinden dat bij een lokale keten ook echte betrokkenheid hoort zoals in een CSA of coöperatie. Anderen hanteerden alleen de ondergrens dat boeren meer overhouden aan de korte keten en kwaliteitscriteria zoals natuur/milieuvriendelijk. Dan zijn supermarkten met lokaal aanbod ook een optie. In het plaatje mist de markt: waar streekboeren bijv. samen verkopen, waar je bestellingen op kan halen (zoals in Friesland en Den Haag). Het maakt ook veel uit hoe je groeit naar 10%. Liever geen massa, maar klein en contactvol, vaak en divers. Werk als een groot lichaam (de voedselbeweging) met cellen (lokale initiatieven).

Alleen het verhaal over idealen en een eerlijke prijs voor de boer is niet genoeg. Mensen zijn nu ook gemak gewend en gewend om 'goedkoop' te eten. In de tekening staat bij de consument 'vrije keuze', maar deze keuze is in wezen niet vrij: de context (gewoontes) en de marketing door de supermarkt bepaalt veel. Het is de vraag hoe wij mensen tot de lokale keuze kunnen verleiden, hier kunnen we nog veel meer kennis op ontwikkelen. Ook is het de vraag of je hier met alleen vrije keuze tegenop wil en of dat principieel wel juist is (waarom mag dit onduurzame gedoe eigenlijk nog? Ten voordele van wie?).

Het bleek dat het bundelen van de vraag en efficiënte logistiek belangrijk zijn, bijvoorbeeld door afhaalpunten op scholen en bij bedrijven te creëren. Daarnaast is vertrouwen een belangrijke basis voor korte ketens en de groei daarvan, daarom zijn er twee uitgangspunten die altijd gelden: 1) transparantie over de kostenverdeling (hoeveel naar boer, hoeveel naar tussenhandel/logistiek) en transparantie over de kwaliteit (biologisch of niet); en 2) ga samen en organiseer dingen waardoor toenadering ontstaat, bijvoorbeeld de mogelijkheid om te moestuinieren bij boeren. Uitwisseling tussen boeren, tussen stedelingen en boeren, tussen verschillende soorten consumenten. Belangrijk is om hier een open gesprek aan te gaan. Er is dan geen 'goed' of 'fout', maar probeer te begrijpen waarom de ander deze keuze maakt.

Vervolgens is gesproken over hoe lokaal eten echt gaat 'vliegen'. Het vliegwiel komt enorm op gang als het leuk is, als je er zin in krijgt, erbij wil horen. Daarom spraken we over de vraag: wat is jouw *funfactor* in lokaal eten? Hier kwamen vele geluiden uit: van liefde voor en contact met de aarde tot 'lekker zelf doen'. Andere belangrijke gevoelswaarden van korte ketens zijn: vers eten is lekker, een feest en koken is leuk. Dit gevoel van vers en feest zijn naast gezond en verstandig, de kwaliteit waar mensen ook meer voor willen betalen. We betalen nu gewoon te weinig voor ons eten en korte ketens zijn niet per se goedkoper. 'Samen' en 'inclusief' is ook heel belangrijk: het gevoel dat je in een gemeenschap elkaar weer kent, dat het echt is, dat je ook andere dingen samen doet dan je inkopen. Bijvoorbeeld: samen eten, tuinieren, je auto delen etc.

Het moet ook vol te houden zijn, dat het voor onszelf ook leuk en vol te houden is om aan de voedseltransitie te werken, zo leuk dat je er gewoon energie van krijgt. Dat werkt ook aanstekelijk. Tenslotte deelden we ‘Wat is jouw eerste stap?’. Hier werd o.a. genoemd: waardengesprekken voor boeren organiseren; het denken over korte ketens en regionale economie introduceren bij de provincie; nog ruimhartiger zijn in het accepteren van het denken van anderen, met ze in contact komen en blijven, ook als het niet in mijn straatje ligt. Ook de kleine stapjes zijn hier mooi in: nog meer met de mensen in je eigen omgeving in gesprek.

Als er een gezamenlijke transitieagenda voor voedsel zou zijn à la Urgenda, dan is onze nummer 1 op deze agenda: ‘koop lokaal’.

## **Uitkomsten**

1. Hoe komen we naar 10% lokaal? Hoe denken mensen en hoe komen ze in beweging? Er is meer dan consumenten.
2. De *funfactor* is samen, inclusief, het gesprek aangaan met de boer die mijn eten maakt en de mensen om mij heen. Het is ook vol te houden en je krijgt er energie van.
3. Gezamenlijke transitieagenda à la Urgenda. Onze nummer 1 handelingsperspectief is ‘koop lokaal’.