

Dr. E. Veen

Stedelijke voedselvraagstukken & voedsel in stedelijke context



Anders kijken naar lokaal: Eten in stedelijk Flevoland in 2050

Het is welbekend dat de manier waarop wij ons eten verbouwen, verwerken en transporteren nadelen heeft voor mens en milieu. Voedsel legt bijvoorbeeld vaak vele duizenden kilometers af voor het in onze keuken belandt, grootschalige landbouw leidt tot monoculturen en megastallen, en hevig bewerkt voedsel bevat teveel zout, suiker en vet. Als reactie op de keerzijden van het grootschalige, mondiale voedselsysteem is er een beweging ontstaan die pleit voor meer lokaal voedsel. Zo schrijft Natuur en Milieu¹: “Door producten van een boerderij of kwekerij uit de buurt te halen, help je niet alleen hen, maar ook het klimaat en de natuur” en stelt MaatschappijWij²: “[H]oe lokaler onze voedselproductie, hoe minder monoculturen en bio-industrie, hoe minder CO₂-uitstoot en ontbossing en hoe meer biodiversiteit, bodemvruchtbaarheid, dierenwelzijn en bewuste consumenten”. Inderdaad heeft lokaal voedsel vele voordelen, zoals het verbinden van producent en consument, een mogelijke vermindering van voedselkilometers en een meer vanzelfsprekend seizoensgebonden dieet.³ In dit essay beargumenteer ik echter dat we het begrip ‘lokaal’ te eenzijdig benaderen, waardoor we het niet ten volle benutten. Als we het over lokaal hebben, gaat het immers vaak over korte ketens tussen boer en burger, of over mensen die hun eigen eten verbouwen.

Zonder het belang van dat soort initiatieven te willen bagatelliseren, is het belangrijk om te beseffen dat het bereik ervan relatief beperkt is. Daarom stel ik voor om te inventariseren wat de stedeling van vandaag lokaal geproduceerd zou willen zien, en om te proberen daarbij aan te sluiten. **Omdat de Flevolandse stedelijke bevolking erg divers is, kan dat betekenen dat we verder moeten kijken dan lokaal geproduceerde aardappelen en wortelen, en ons moeten richten op lokale sopropo, vissaus en tempoh.**

Als consumenten ook voedsel produceren: Prosumentisme

De meest lokale manier van consumeren is zelf verbouwen: eigen voedsel verbouwen betekent immers dat er geen enkele schakel zit tussen producent en consument. We noemen dit ook wel prosumentisme, prosumptie of prosumeren (een samentrekking van produceren en consumeren). Uit een onderzoek dat ik in 2019 samen met collega's in Almere heb uitgevoerd⁴, blijkt prosumentisme zeker geen zeldzaamheid. Twee derde van de 835 respondenten die onze enquête invulden gaf aan op één of andere manier met het verbouwen van voedsel bezig te zijn. Dat lijkt veel, maar als we verder inzoomen zien we dat de schaal van deze voedselproductie erg klein is. We legden de respondenten van de enquête vijf vormen van prosumptie voor: wildplukken, tuinieren in een buurttuin, tuinieren in een volkstuin, tuinieren in de achtertuin, en tuinieren in huis (zoals op de vensterbank).

1 <https://natuurenmilieu.nl/doe-mee/eten/lekker-lokaal-eten-en-met-het-seizoen-mee/>

2 <https://maatschappijwij.nu/blogs/lokaal-voedsel/>

3 Al moeten we uitkijken voor ‘the local trap’: de aanname dat lokaal voedsel altijd ‘beter’ – lees: duurzamer en sociaal rechtvaardiger – zou zijn, want dat is niet per definitie zo. Zie bijvoorbeeld Born, B., & Purcell, M. (2006). Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), 195–207. <https://doi.org/10.1177/0739456X06291389>.

4 Esther Veen, Jan Eelco Jansma, Hans Dagevos en Jan Willem van der Schans (2019). Prosumptie in de polder. Een verkenning van de zelf voedsel producerende consument in Almere. In opdracht van Flevo Campus (Almere) en AMS-instituut (Amsterdam) uitgevoerd door de Stichting Wageningen Research (WR), in samenwerking met Wageningen University, Rural Sociology Group en Wageningen Economic Research. <https://edepot.wur.nl/499287>

Tuinieren in volks- of buurttuin komt het minst voor. De meeste prosumenten houden zich bezig met wildpluk, of met productie in en om het eigen huis, zoals een appelboom in de voortuin, een vierkante-meter-bak in de achtertuin of een tomatenplant op het aanrecht. Bovendien blijkt de moestuin in de achtertuin vaak van bescheiden grootte. De meeste prosumenten richten zich dus op activiteiten die relatief weinig tijd en moeite kosten.

Natuurlijk zijn er ook respondenten die een grote volkstuin onderhouden of lid zijn van een buurttuin. Veel van deze mensen zijn overigens zelfs bij verschillende initiatieven betrokken; ze hebben bijvoorbeeld een volkstuin én verbouwen groenten in de achtertuin. Sommige respondenten kunnen dan ook bijna jaarrond van hun tuin eten. Deze groep zeer actieve prosumenten is echter beperkt in omvang. De meeste prosumenten uit ons onderzoek eten weinig van hun tuin, simpelweg omdat hun oogst maar klein is. Ook op deze kleine schaal kan het zelf voedsel verbouwen overigens veel voor mensen betekenen. Ons onderzoek laat zien dat de respondenten met slechts een paar plantjes in de achtertuin vergelijkbare motivaties hebben voor het prosumeren als de mensen die op grotere schaal verbouwen: ze halen plezier uit het tuinieren, voelen zich mentaal en fysiek beter in de tuin, en krijgen voldoening van het eten van zelfverbouwde groenten. Maar door de schaal van die activiteiten maakt hun lokale productie maar een klein aandeel uit van het totale dieet.

Direct van de boer

Hoewel sympathiek en voor sommige mensen heel waardevol is prosumenteisme dus beperkt in omvang. Niet iedereen heeft een grote tuin of zin en tijd om erin te werken. Maar natuurlijk kunnen we ook lokaal eten zonder het zelf te verbouwen. Het aantal boerenbedrijven dat direct aan de consument verkoopt – bijvoorbeeld in kraampjes langs de weg, maar ook door levering aan huis, op de markt of in de boerderijwinkel – wordt geschat op bijna 4.000 (met een totale omzet van €370 miljoen).⁵ Ten opzichte van eerdere metingen (in 2018, 2013 en 2007) laten deze cijfers een stijging zien, zowel in het aantal bedrijven dat aan huis verkoopt als in omzet. Dit heeft onder andere te maken met de coronapandemie. De vraag naar producten rechtstreeks van de boerderij groeide omdat veel mensen graag de drukte in de supermarkt vermeden, omdat er meer aandacht was voor gezond voedsel, en omdat het bezoeken van de boerderij een leuk uitje werd in een tijd waarin niet veel mogelijk was.

Maar hoewel de boerderijwinkels floreerden, waren er ook boeren die het juist moeilijk hadden. Door de maatregelen om de epidemie te bestrijden konden boeren die aan restaurants leverden hun producten niet meer kwijt. Om deze boeren te steunen ontstond de Support Your Locals campagne. Verschillende producenten van lokaal voedsel ontwikkelden samen 'boxen' met lokale producten. Verspreid over heel Nederland ontstonden er wel vijftig van dit soort initiatieven. In Flevoland was dat bijvoorbeeld de Flevourbox (door de Flevofood Association, Local2Local and Studio Daagsch).⁶

⁵ Harold van der Meulen, Jakob Jager, Daniel de Jong, Rob Stokkers, Gabe Venema en Marcel Vijn (2022). Kijk op multifunctionele landbouw; Omzet 2007-2020. Wageningen, Wageningen University & Research, Rapport 2022-030. 26 pp. <https://edepot.wur.nl/568136>

⁶ Sigrid Wertheim-Heck en Anke Brons (2020). Support Your Locals: On international solidarity in a resilient and sustainable urban food system. In: Janno Lanjouw (ed). Veerkracht als opdracht: Denkers over voedsel. Uitgeverij van Gennep.

Nu corona minder impact heeft op ons dagelijks leven kunnen we ons afvragen in hoeverre deze toegenomen vraag blijft bestaan en eventueel kan groeien. Studente Wieke Meijer onderzocht twee lokale initiatieven in Flevoland en kwam tot de conclusie dat deze initiatieven moeite hebben onderdeel te worden van ons dagelijks leven. Daardoor blijven ze ‘niches’: de meeste mensen doen hun boodschappen nog steeds bij de supermarkt. Dat komt onder andere omdat een boerderijwinkel vanwege het beperkte assortiment de supermarkt niet kan vervangen, en omdat deze door de locatie en de openingstijden minder makkelijk in een druk leven is in te passen. Meijer geeft aan dat dit niet betekent dat de initiatieven niet belangrijk zijn: ze **“kunnen helpen om de weg vrij te maken voor een evenwichtigere voedselvoorziening en mensen prikkelen en bewust maken van de herkomst van het voedsel op hun bord”**. Maar ze zullen niet leiden tot systeemverandering.⁷

Eén van de problemen die Meijer aankaart in haar onderzoek en die ook in de literatuur vaak wordt genoemd⁸ is dat dit soort initiatieven rondom lokaal voedsel vaak een beperkte groep mensen bereiken: vooral hoogopgeleide goedverdienende wat oudere witte vrouwen zijn oververtegenwoordigd. Dat beperkte bereik heeft met geld te maken – lokaal voedsel is vaak duurder – en ook met de praktische moeilijkheden zoals Meijer die beschreef. Maar het gaat ook om de manier waarop lokaal voedsel in de markt wordt gezet en potentiële klanten worden aangesproken. Onderzoek van Paddock naar de boerenmarkt in Cardiff⁹ dient als voorbeeld. Paddock vertelt hoe de lagere sociaaleconomische klasse op deze boerenmarkt grotendeels afwezig is, niet omdat ze niet geïnteresseerd is in wat er wordt verkocht, maar omdat ze zich niet thuis voelt tussen de hippe middenklasse die de markt domineert. Andere onderzoeken laten zien dat mensen van een lagere sociaaleconomische klasse zich vaak niet aangesproken voelen door de ‘taal’ (woordgebruik maar bijvoorbeeld ook de beelden) die wordt gebruikt om mensen voor dit soort projecten te interesseren.

In conclusie, korte ketens tussen boer en consument zijn in opkomst, maar bereiken slechts een beperkte groep mensen. Dat heeft te maken met praktische bezwaren – afstand, openingstijden, assortiment, prijs – maar daarnaast voelt ook niet iedereen zich aangesproken door voedsel van de boer in de buurt. Daarom is mijn stelling dat we beter moeten kijken naar wie de consumenten zijn, en wat zij willen.

Aansluiten op de wensen van lokale consumenten

Boerderijwinkels verkopen vaak wat op het bedrijf wordt verbouwd, soms aangevuld met wat omliggende bedrijven produceren. Ze zijn dus aanbod-gedreven. Maar als we een serieus lokaal voedselsysteem willen bouwen, moeten we beginnen bij de vraag van de consumenten. We moeten onderzoeken wat die willen eten, en ontdekken of en vooral hoe we dat lokaal kunnen aanbieden. Ik zie twee sporen die daarin kansrijk zijn: 1) de multiculturele samenleving en 2) de eiwittransitie.

7 <https://www.greeni.nl/iguana/www.main.cls?url=search&p=9d3c19f2-e5ae-4947-907f-72f5bfa1531d#recordId=2.150387>

8 Zie bijvoorbeeld Hinrichs en Kremer (2002: Social Inclusion in a Midwest Local Food System Project. *Journal of Poverty* 6 (1): 65-90), Guthman (2003: Fast food/organic food: reflexive tastes and the making of ‘yuppie chow’. *Social & Cultural Geography* 4 (1): 45-58), Guthman, Morris en Allen (2006: Squaring Farm Security and Food Security in Two Types of Alternative Food Institutions. *Rural Sociology* 71(4): 662-684) en Veen (2015: Community gardens in urban areas: A critical reflection of the extent to which they strengthen social cohesion and provide alternative food. PhD Thesis Wageningen UR).

9 Paddock, J. (2014). Invoking Simplicity: ‘Alternative’ Food and the Reinvention of Distinction’. *Sociologia Ruralis* 55 (1): 22-40.

Almere, de grootste stad van Flevoland, is met zijn 200.000 inwoners de achtste stad van Nederland. Toch doet de diversiteit aan culturele achtergronden niet onder voor die van andere, grotere steden. Ongeveer één op de vijf Almeerders is in het buitenland geboren: bijna de helft van de bevolking heeft een migratieachtergrond. Veel inwoners zijn van Surinaamse afkomst, andere grote groepen worden gevormd door mensen met wortels in Marokko, Indonesië, Turkije of de Antillen¹⁰: **in totaal zijn 148 nationaliteiten vertegenwoordigd. Zo'n grote diversiteit heeft invloed op wat er gegeten wordt in de stad.** De lokale consument is niet meer dezelfde als die van 1976, toen de eerste woningen werden opgeleverd. We moeten daarom verder kijken dan boerenkaas, bruine bonen en bloemkool – het dagelijks voedselpatroon van de Almeerder van vandaag is breder dan dat. Dat geldt overigens niet alleen voor mensen met een migratieachtergrond: ook veel Almeerders met Nederlandse wortels eten graag uit van oorsprong buitenlandse keukens.¹¹ Een enquête die ik samen met mijn collega Sara Smaal heb uitgevoerd onder het burgerpanel van Almere (waarin Almeerders van Nederlandse afkomst oververtegenwoordigd zijn) liet bijvoorbeeld zien dat bijna de helft van de 670 respondenten meer zou willen leren over keukens van landen en culturen buiten Nederland, en dat meer dan een derde van de respondenten tenminste wekelijks een (Zuid) Aziatische maaltijd kookt.

Mijn stelling is daarom dat het aanbod aan lokaal voedsel beter kan worden afgestemd op de lokale vraag, of het lokale voedselpatroon: we moeten beginnen bij wat de Almeerse bevolking graag eet. Vervolgens kunnen we onderzoeken in hoeverre dat lokaal geproduceerd kan worden, of dat er lokale ingrediënten voor kunnen worden gebruikt.

Flevo Campus¹² is hier al volop mee bezig. Zo bleek uit onderzoek dat Almeerders graag ice tea drinken. Daarnaast weten we dat de sopropo geliefd is onder Almeerders van Surinaamse afkomst, dat de groente in verband wordt gebracht met verscheidene gezondheidsvoordelen, en dat deze een tijdje niet ingevoerd mocht worden. Daarom heeft Flevo Campus een sopropo ice tea ontwikkeld, gemaakt met lokaal geproduceerde sopropo, die nu in een aantal supermarkten in Almere verkocht wordt onder het FlevoCampus LOKAAL logo. Ook is een sopropo chutney ontwikkeld. Daarnaast organiseert Flevo Campus in samenwerking met Low Food 'food labs' om lokale smaken en producten te koppelen. Er wordt bijvoorbeeld gewerkt aan tortilla's van deeg gemaakt met Flevolandse voedertarwe (door het lage eiwitgehalte is die minder geschikt voor brood en wordt die vooral als veevoer gebruikt).¹³

¹⁰ www.allecijfers.nl Bezocht: augustus 2022

¹¹ Marianna Wetherill en Karen Gray (2015). Farmers' Markets and the Local Food Environment: Identifying Perceived Accessibility Barriers for SNAP Consumers Receiving Temporary Assistance for Needy Families (TANF) in an Urban Oklahoma Community. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 47(47): 127-133. Julie Guthman (2008). Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice. *Cultural Geographies* 15(4): 431-447.

¹² Flevocampus.nl

¹³ <https://flevocampus.nl/low-food-lab-de-tortilla/>

Ontwikkel mee met de diversiteit van de consumenten en hun wensen

Flevolandse producten kunnen dus verbonden worden aan wat de Almeerse bevolking daadwerkelijk consumeert of zou willen consumeren. Daarbij kunnen we kijken naar de verschillende culturele bevolkingsgroepen en hun eetpatronen, maar ook naar de eiwittransitie. Hoewel het aantal vegetariërs en veganisten in Nederland nog vrij klein is, signaleert Dirk-Jan Verdonk, auteur van het boek 'Dierloos', wel een 'eroderend vleesgeloof': er zijn steeds minder mensen die denken dat vlees noodzakelijk is voor een gezond eetpatroon.¹⁴ Ook in ons onderzoek in Almere herkennen we dat geen vlees eten steeds normaler wordt: zo bleek bijvoorbeeld uit een onderzoek naar zuivelgebruik dat respondenten vaak plantaardige zuivel gebruiken (óók naast gebruik van dierlijk zuivel), en gaven geïnterviewde vegetariërs aan dat ze tegenwoordig veel minder negatieve opmerkingen krijgen over hun eetpatroon dan vroeger.¹⁵

Er zijn dus steeds meer mensen op zoek naar alternatieven voor dierlijke producten. Dat biedt kansen voor nieuwe lokale producten. Ook hier zijn er al voorbeelden: Smaakaron in Groningen maakt veganistische makarons met aardappeleiwit. Nog niet gepubliceerd onderzoek van het Lectorienplatform Voedsel, Voeding en Gezondheid suggereert dat die makaron net zo wordt gewaardeerd als de niet-veganistische variant. En Marloes van der Horst, collega bij Aeres Hogeschool, onderzoekt de mogelijkheden om veldbonenmeel toe te voegen aan pannenkoekenbeslag om het eiwitgehalte in dat beslag op peil te houden wanneer dierlijke melk door plantaardige wordt vervangen. Tenslotte zetten Flevo Campus en Low Food de eerder genoemde voedertarwe in om tempeh te maken¹⁶: omdat deze vleesvervanger stamt uit de Indonesische keuken komen de twee sporen hier bovendien mooi samen.

Lokaal voedsel is niet per se duurzamer, gezonder of eerlijker dan voedsel van ver (omdat alleen de geografische locatie bijvoorbeeld niets zegt over het productieproces). Wel biedt lokaal voedsel mogelijkheden: niet alleen voor een vermindering van voedselkilometers, maar ook voor verbinding. Verbinding tussen boer en burger, tussen stad en platteland, en tussen de consument, hun voedsel, de plaats en het seizoen. Zo kan er onderling begrip, respect en vertrouwen ontstaan – extra belangrijk in tijden van stikstof-problematiek, klimaatverandering, en boeren die worstelen om het hoofd boven water te houden. Maar dat lokale voedsel is té vaak nog aanbod-gedreven, zonder rekening te houden met hoe de stedelijke bevolking van vandaag eruit ziet. Wensen en behoeften van de bevolking veranderen – omdat de bevolking zelf verandert, omdat meer mensen in aanraking komen met producten en gerechten van elders, en omdat er nieuwe ideeën ontstaan over duurzaamheid en goede voeding. Als we beter aansluiten bij die veranderende wensen, worden er ook meer mensen enthousiast over lokaal voedsel. Niet omdat ze per se lokaal willen eten, maar omdat de specifieke producten interessant voor ze zijn. We kunnen denken aan nieuwe toepassingen van bestaande grondstoffen (denk aan zuivelvarianten als twaróg en ghee), aan het verbouwen van gewassen die oorspronkelijk niet in een Nederlands dieet voorkwamen (zoals de okra), maar ook aan het ontwikkelen van producten met grondstoffen die daar oorspronkelijk niet voor werden gebruikt (denk aan het gebruik van voedertarwe of veldbonenmeel). We moeten – en kunnen! – dus anders kijken naar lokaal: voorbij karnemelk en komijnkeas, naar kashk en (vegetarische) kebab.

¹⁴ Dirk-Jan Verdonk (2019). Dierloos: Een geschiedenis van vegetariërs en veganisten in Nederland. Amsterdam: Athenaeum-Polak & Van Genneep. Pagina 222.

¹⁵ <https://flevocampus.nl/dit-weten-we-over-de-zuivelconsumptie-van-almeeders/> Het onderzoek waarin we vegetariërs interviewden is nog niet gepubliceerd.

¹⁶ <https://flevocampus.nl/low-food-lab-de-boonzaak/>