

*Nederlandse dialoog*

# FOOD SYSTEMS SUMMIT



# Inhoud

## COLOFON

Dit magazine werd gemaakt door Magazine on the Spot bij de Nederlandse dialoog op 1 juni 2021 in aanloop naar de Food Systems Summit van de Verenigde Naties in het najaar van 2021 in New York.

**Redactie** Karlijn Broekhuizen, Robin

Ouwerkerk, René Lamers

**Eindredactie** Richard Post

**Fotografie/film** Edwin Weers

**Film** Bas Schollaardt

**Vormgeving** John Stelck en

Nanda Alderliefste

**Coördinatie** René Lamers

Opdrachtgevers: ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, ministerie van Buitenlandse Zaken, ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

**3 Voorwoord**

**4 ‘Geen pleisterwerk  
maar duidelijke keuzes’**

Louise Fresco – voorzitter Raad van Bestuur  
van Wageningen University & Research

**5 ‘Van meer naar beter’**

Imke de Boer – hoogleraar Wageningen  
University & Research

**6 ‘Food Systems Summit  
is een people’s summit’**

**8 Het voedselsysteem  
van de toekomst**

**9 Thema voedingspatroon**

**11 Thema financiering**

**12 Thema internationale context**

**13 Thema voedselomgeving**

**15 Thema beprijzing**

**17 Thema food-feed competitie**

**18 Nederland als living lab**

**19 Dit vinden zij belangrijk**

**20 Drie prioriteiten voor de top**

**21 Reflectie**



# Voorwoord



**Kitty van der Heijden** – directeur-generaal Internationale Samenwerking, ministerie van Buitenlandse Zaken

Als je mensen vraagt wat ze gisteren hebben gegeten, moeten ze vaak even nadenken. Eten is van vitaal belang, maar daar staan we lang niet altijd bij stil. Nog sterker geldt dat voor de impact die ons voedsel heeft, op onszelf en op de wereld om ons heen.

Om die impact draaide het wel tijdens de Nederlandse ‘Member State Dialogue’ op 1 juni 2021, ter voorbereiding op de VN-top over voedselsystemen in het najaar. Deelnemers waren onder anderen professionals uit de voedselvoorziening, de bankenwereld en het onderzoek. Dit magazine doet verslag van de waardevolle discussies die we voerden.

We zoomden in en uit op ons voedselsysteem. Omdat onze manier van voedsel produceren, verwerken en consumeren tegen grenzen aanloopt en er zelfs overheen



**Charles Wijnker** – waarnemend directeur-generaal Volksgezondheid, ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

gaat. Dat gaat niet alleen ten koste van biodiversiteit, klimaat en milieu, maar ook van onze eigen gezondheid. Wereldwijd leidt het bovendien tot grote ongelijkheid tussen mensen.

Hoe doen we dat dan, stappen zetten naar een duurzaam systeem? Hoe zorgen we voor minder verspilling en voor gezonde voedselkeuzen als standaardoptie? Ook daarover ging het tijdens de dialoog. We waren het erover eens dat het wereldwijd lonender moet worden om duurzaam te produceren. De overheid kan dat bevorderen door eisen te stellen aan de duurzaamheid en kwaliteit van producten. Dan bereiken we wat we willen: een voedselsysteem dat werkt voor iedereen.

Elke kleine stap kan meehelpen om het complexe voedselsysteem in de juiste richting te bewegen.



**Marije Beens** – directeur-generaal Agro, ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Daarvoor moeten we wel de complexiteit van dit systeem terugbrengen tot beheersbare en herkenbare acties. We moeten continu de vraag blijven stellen wat we zelf kunnen doen, wat we van anderen nodig hebben en hoe stakeholders – waaronder de overheid – zo effectief mogelijk kunnen samenwerken.

De concrete uitkomsten van deze dialoog brengen we naar het internationale toneel van de VN-wereldtop over voedselsystemen dit najaar in New York. Ook daar zal het gaan om samenwerking en van elkaar leren. Nederland is sterk verbonden met voedselproducenten en -consumenten over de hele wereld. Wij delen onze kennis en inzichten wereldwijd en leren zelf ook van de ervaringen van anderen.



LOUISE FRESCO

# ‘Geen pleisterwerk maar duidelijke keuzes’

We willen allemaal een gezonder, eerlijker en duurzamer voedselsysteem. Maar hoe voeren we de dialoog daarover op een goede manier? Louise Fresco geeft hiervoor de ingrediënten.

“De ironie is dat deze summit plaatsvindt op het moment dat de wereldbevolking beter gevoed is dan ooit. Consumenten hebben meer keuzes voor gezonder voedsel, voor een lagere prijs. Tegelijkertijd hebben zo’n veertig miljoen mensen niet genoeg te eten. Tel daar twee miljard mensen bij op die niet genoeg mineralen en vitamines binnenkrijgen en anderhalf miljard mensen met overgewicht. De helft van de wereldbevolking heeft dus een probleem met voedsel. Dat leidt ertoe dat mensen zeggen dat ons voedselsysteem kapot is. Het vertrouwen van consumenten in producenten neemt steeds meer af. Ze weten niet waar en hoe ons voedsel wordt geproduceerd. Daar worden ze onzeker van: hoe gaan we om met onze voedselproductie met een landbouw die CO<sub>2</sub> en stikstof uitstoot?”

Toch denk ik niet dat ons voedselsysteem kapot is. We zijn op weg naar oplossingen. Er is zoveel mogelijk. Kijken naar het goede en afscheid durven nemen van wat niet goed gaat, dat moet de inzet zijn van deze nationale dialoog. De opdrachten waarvoor we staan, zijn divers en staan soms haaks op elkaar.

Een goede dialoog begint met oprecht naar elkaar luisteren, waarin we zoeken naar mogelijkheden voor nieuwe kaders. Maar het moet vóór alles een dialoog zijn van moed. Soms moeten we keuzes maken die niet acceptabel zijn voor een groot deel van de bevolking. Dat vraagt om knopen doorhakken. Geen pleisterwerk, maar duidelijke keuzes. En de moed om experimenten uit te voeren. Alle organisaties en bedrijven moeten meedelen, want de overheid kan het niet alleen. Ik pleit voor democratische besluitvorming. Laten we de gevestigde belangen naast ons neerleggen en kijken hoe we recht doen aan de vraagstukken die er liggen. Ik hoop op een energieke dialoog met mooie uitkomsten!”

*‘Een dialoog lukt alleen als je echt naar elkaar wilt luisteren.’*



## PROF. DR. IR. LOUISE FRESCO

Voorzitter Raad van Bestuur van Wageningen University & Research en vicevoorzitter wetenschappelijke commissie ter voorbereiding van de VN Food Systems Summit



Bekijk hier hoe het beeld van Louise Fresco bij voedsel veranderde.



IMKE DE BOER

# ‘Van méér naar beter’

Hoe ziet een regeneratief voedselsysteem eruit in 2050? Dat was de uitdaging voor deelnemers van de Food Systems Vision Prize, uitgeschreven door de Rockefeller Foundation. Met haar team kwam Imke de Boer tot een prijswinnend concept: *Re-rooting the Dutch Food System*.

In het concept van ‘*Re-rooting the Dutch Food System*’ gaan voedselproductie, natuurbehoud en duurzaam leven hand in hand. “In 2050 produceren wij voedsel in harmonie met de natuur. We gaan van méér naar beter”, vertelt De Boer. Een gezonde bodem is één van de fundamenten van het toekomstige voedselsysteem. En dat zie je terug bij de beheerders die hun land verantwoord bebouwen en onderhouden. Zij verbouwen de gewassen die de mensen in de stad consumeren. Want lokaal kopen en seizoensgebonden eten horen bij het Nederlandse voedselsysteem van 2050.

Op het land staan allerlei gewassen naast elkaar en door elkaar heen. Teeltsystemen zoals stroken- of mozaïek-teelt en voedselbossen zijn in 2050 de norm. Chemische

bestrijdingsmiddelen zijn niet meer nodig. Boeren beschermen waardevolle organismen in de bodem. Ze omgeven hun landbouwgronden met kenmerkende stukken inheemse vegetatie, zoals heggen, houtwallen of akkerranden. Boeren zijn dus ook beheerders van het landschap en worden daarvoor betaald.

Met deze aanpak krijgt de biodiversiteit een boost. Die diversiteit levert op verschillende niveaus een grote verscheidenheid aan ecosystemendiensten op. Denk aan de nutriëntenkringlopen, vasthouden en zuiveren van water, koolstofopslag en de voorziening van biodiversiteit en habitatfuncties.

## *‘Iedereen is onderdeel van de transitie naar een ander voedselsysteem’*

Cruciaal in het voedselsysteem van 2050 is dat vruchtbaar akkerland niet meer wordt gebruikt om diervoer te verbouwen. Mensen eten zelf grotendeels plantaardig. De dieren eten de reststromen en ze eten gras. Het importeren van hoogwaardig voedsel om dieren te voeden, past niet in het voedselpatroon van de toekomst.



### IMKE DE BOER

Hoogleraar Dieren en Duurzame Productiesystemen,  
Wageningen University and Research



**Beluister de Podcast met Imke de Boer**



**Lees meer over**

**‘Re-rooting the Dutch Food System’**

Consumenten worden betrokken bij voedselsystemen en willen daarom de prijs betalen, voorspelt De Boer. “In de toekomst bieden scholen plantaardig voedsel aan. Alle kinderen krijgen voedselonderwijs. Iedereen is onderdeel van de transitie naar een ander voedselsysteem. De vraag is niet óf u iets kunt doen, maar wát u kunt doen.”



# ‘Food Systems Summit is een people’s summit’

In de voorbereiding naar de Food Systems Summit werken drie ministeries nauw samen: het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS), en het ministerie van Buitenlandse Zaken (BZ). Drie boegbeelden over nut en noodzaak van samenwerking met elkaar en andere partijen.

Het samenwerken van de ministeries is logisch, stelt Kitty van der Heijden, directeur-generaal Internationale Samenwerking bij BZ. “Voedsel is belangrijk voor ons welzijn en welbevinden. Maar hoe we tot dat voedsel komen, heeft invloed op de hele planeet. Daarom is een systematische en strategische aanpak nodig en dat maakt het tot een zaak van het hele kabinet.”

Veilig en gezond voedsel is in Nederland breed beschikbaar. Wat dat betreft doet Nederland het goed. We zijn ook trots op de manier waarop onze ketens zijn ingericht, constateert Marije Beens, directeur-generaal Agro bij

LNV. “Maar die brede beschikbaarheid van voedsel zie je niet in alle landen. En we lopen tegen grenzen aan op het gebied van gezondheid, klimaat en milieu. Veranderingen zet je met elkaar in gang. We hebben andere partijen hard nodig: supermarkten, banken, ondernemers, niet-gouvernementele organisaties. Het is een grote puzzel.”

Charles Wijnker, waarnemend directeur-generaal Volksgezondheid bij VWS, bevestigt dit. “Je kunt het over gezondheid hebben, maar dat is direct gerelateerd aan hoe onze landbouw en het milieu ervoor staan. En dat over internationale grenzen heen. Om te komen tot een beter voedselsysteem moeten we het hebben van heel veel acties, die allemaal dezelfde kant op gaan, met heel veel spelers.”

## Wat mogen we verwachten van de Food Systems Summit en de weg daarnaartoe?

- De top creëert momentum om te komen tot hernieuwde consensus op het gebied van het verbeteren van voedselsystemen.
- De top versterkt de systematische uitwisseling van kennis en inzichten over voedselsystemen tussen wetenschappers en beleidsmakers (“Science-Policy Interface”). Dit moet leiden tot het structureel verbeteren van de beleidsvorming in de transitie naar duurzaam



me voedselsystemen die voorzien in voldoende, veilig, betaalbaar en voedzame voeding voor iedereen.

- We kiezen voor een integrale aanpak, thema’s in samenhang bekijken is essentieel om tot goede oplossingen te komen.
- Bij oplossingen zijn meerdere partijen betrokken. Geen enkele partij kan het alleen.
- Dit is een echt ‘people’s summit’. 120 landen organiseren dit soort nationale dialogen. Ieders stem doet ertoe. Jouw visie telt.



# Deze stakeholders praatten mee in de Nederlandse dialoog voor de Food Systems Summit

- Financiële instellingen
- Gemeenten
- MKB
- Universiteiten
- Retailbedrijven
- Consumentenorganisaties
- Brancheorganisaties
- Agrarisch bedrijven
- Gezondheidsorganisaties
- Adviesbureaus
- Denktanks
- Niet-gouvernementele organisaties
- Vakbonden
- Private stichtingen
- Ministeries
- Hogescholen
- Caters
- Coöperaties
- Onderzoeksinstituten
- Belangenorganisaties
- Multinationals
- Jongerenorganisaties
- Nationale instituten
- Regionale economische gemeenschappen



## 4 PERSPECTIEVEN

# Het voedselsysteem van de toekomst



**Geert van der Veer** - boer  
**'Meer gekke ideeën'**

Mensen weer betrekken bij de productie van voedsel, zoals dat vroeger gebruikelijk was. Kan dat weer? 'Herenboeren' is een initiatief waarbij deelnemende consumenten samen een boerenbedrijf beheeren. Een gek idee? Laten we meer gekke ideeën verzamelen, vindt Geert van der Veer, oprichter van Herenboeren.

 [Bekijk hier zijn video](#)



**Evi Vet** - jongere  
**'De toekomst aan tafel'**

Aan de beleidstafels zitten vooral oudere mensen, nauwelijks jongeren. Als jongerenvertegenwoordiger voedsel en biodiversiteit voor de VN zorgt Evi Vet ervoor dat ze wél aan die tafels komt. Want jongeren zijn de toekomst en krijgen te maken met de dreigende problemen waarover nu wordt gesproken.

 [Bekijk hier haar video](#)



**Wiebe Draijer** - bankier  
**'Het Parijs voor voedsel'**

De summit dit najaar kan bepalend worden voor de voedselvoorziening, zoals het Parijsakkoord voor het klimaat. Dat stelt Wiebe Draijer, bestuursvoorzitter van de Rabobank. Vijftig procent van de activiteiten van de Rabobank heeft betrekking op voedselproductie. Volgens Draijer kan Nederland een belangrijke rol spelen in het bereiken van de werelddoelen.

 [Bekijk hier zijn video](#)



**Katinka Abbenbroek** - voorzitter alliantie  
**'Samenwerken in de keten'**

Nederland staat bekend om hoogwaardige technologie, waaraan het de leidende positie in landbouw dankt. Die technologie zorgde óók voor schade aan natuur en milieu. Kan ze ook positief bijdragen? Katinka Abbenbroek is voorzitter van de Alliantie Verduurzaming Voedsel (AVV), waarin voedselverwerkers, producenten en detailhandel hier samen aan werken.

 [Bekijk hier haar video](#)





# Sociale norm en voedsel- vaardigheden van belang voor voedingspatroon



Een gezond en duurzaam voedingspatroon draagt bij aan een goede gezondheid van zowel onszelf als de planeet. En hoewel bij consumenten het bewustzijn groeit dat ongezond eten gezondheidsnadeel geeft, lukt het nog niet het eetgedrag aan te passen. Werken aan de voedselcultuur en voedselvaardigheden helpt.

In Nederland kennen we de Schijf van Vijf: een wetenschappelijk onderbouwd voorlichtingsmodel over zowel gezond als duurzaam eten. Eet je producten uit de Schijf van Vijf - bijvoorbeeld groente en fruit en volkoren graanproducten – en doe je dat voldoende gevarieerd, dan heb je een gezond en duurzaam eetpatroon. Maar Nederlanders eten ook veel producten die buiten de Schijf van Vijf vallen.

Om mensen meer binnen de Schijf van Vijf te laten eten, is het belangrijk om naast de voedselomgeving te werken aan de voedselcultuur en voedselvaardigheden. Onderzoek geeft aan dat de sociale norm heel veel invloed





heeft op de keuzes die we maken. We zijn constant bezig met wat andere mensen doen en wat mensen van ons vinden. Het is belangrijk de sociale norm op de goede manier in te zetten, met de positieve boodschap en niet de nadruk te leggen op de norm die we eigenlijk anders willen zien, stelt een wetenschapper. “Zeg je: ‘we eten te veel vlees’, dan zeg je dat het eten van veel vlees normaal is. Zeg je: ‘in de supermarkt liggen veel plantaardige alternatieven’, dan stuur je het gedrag van mensen de andere kant op.”

Het veranderen van die sociale norm kan bijvoorbeeld door bedrijven die een groot ‘mainstream’ bereik hebben. Dat bereik kun je inzetten om mensen op een positieve manier te beïnvloeden. Een voorbeeld is een voedingsconcern dat de deelnemers aan een loterij toont hoe gemakkelijk het is om een dag geen vlees te eten, inclusief recept en rolmodellen. Het kan ook binnen bedrijven: een bank biedt in de bedrijfskantine alleen nog maar vegetarisch en veganistisch voedsel aan.

De sociale norm en wat cultureel is gegroeid zijn terugkerend onderwerp van gesprek. Het ‘dagje uit’ gaat vaak gepaard met ijs en patat. Zijn daarvoor geen alternatieven te bedenken? Het zal niet lukken om van de ene op de andere dag die sociale norm en voedingsvaardigheden te veranderen. Het inzetten van rolmodellen zou helpen. In het onderwijs liggen kansen, door smaaklessen aan te bieden. Dan bereik je de jeugd en wellicht hun ouders. Een fikse stap naar een nieuwe sociale norm zou zijn om geen producten meer te promoten die slecht

passen bij een gezond en duurzaam voedingspatroon. Zo blijft de keuzevrijheid, maar verandert de norm.

Hoe die weg naar een gezonder en duurzamer eetpatroon eruitziet, daarover verschillen de meningen. Iemand uit de levensmiddelensector gelooft in kleine stappen voor de consument, door bijvoorbeeld bij een kruidenmix een recept te tonen met veel groenten in plaats van veel vlees. Zijn de stappen suikerverlaging te groot, dan stapt de consument misschien over naar een slechter product ernaast, vreest zij. Een cateraar denkt dat hij best een bijdrage kan leveren aan gezonder eten. Bijvoorbeeld door minder zout op de frites te kunnen doen. Of door dierlijke producten te vervangen door plantaardige. “We gaan consumenten niet vooraf alles vragen. Dat deden we ook niet toen we suiker en zetmeel toevoegden.”

De wetenschapper stelt dat mensen best grote stappen aankunnen. Consumenten kunnen grotere stappen zetten in verandering van voedingspatroon tijdens *life changing events*.” De terugkeer naar kantoor na COVID-19 zou zo’n moment kunnen zijn. Dat biedt de mogelijkheid advies te geven aan klanten. Zo bied je consumenten het handelingsperspectief om de goede keuze normaal te maken. Als je weet dat mensen in hun eetgewoonten gevoelig zijn voor hun omgeving, ligt daar dan geen taak voor bedrijfsleven en overheid?”

‘Zeg je: we eten te veel vlees,  
dan zeg je dat het eten van veel  
vlees normaal is.’

### Conclusies

- Bij verbetering van het voedselpatroon zijn overheid en bedrijven samen aan zet.
- Laat jeugd zien wat gezond en lekker eten is. Zo kun je hun ouders ook bereiken. Gebruik voorbeeldfuncties en rolmodellen.
- Leer mensen wat gezond en duurzaam eten is en werk aan hun voedselvaardigheden, met recepten, leuke video’s. Geef mensen een concreet handelingsperspectief.
- Maak de gezonde en duurzame optie ook de standaard-optie. Dan zullen mensen die vaker kiezen.
- Sluit aan bij *life changing events*. Dan staan consumenten open voor het aanleren van andere vaardigheden.



# Prestatie-indicatoren helpen verduurzamen

De transitie naar een duurzaam voedselsysteem kunnen agrariërs niet alleen maken. Door doelen te vertalen naar kritieke prestatie-indicatoren (kpi's), kunnen partijen makkelijker afspraken maken over verduurzaming. En wordt het ook makkelijker om deze initiatieven te waarderen en belonen.

Tot nu toe werkte Nederland op het gebied van duurzame landbouw vooral via het voorschrijven van specifieke maatregelen. Nu is de wens om meer op doelen te focussen en ondernemers de ruimte te laten om zelf te bepalen hoe ze daar komen.

Door de doelen te vertalen naar kpi's worden ze hanteerbaar en gebruik je ze om je vooruitgang te monitoren en te benchmarken. Dat geeft zicht op de te volgen weg. De kpi's helpen boeren ook om zichtbaar te maken wat ze doen; zo kunnen ze trots zijn op de resultaten die ze behalen met hun investeringen.

De indicatoren ontwikkel je samen: met boeren, ngo's en overheden. Wanneer je de doelen en de kpi's kent en iedereen hanteert dezelfde kpi's, dan kun je ze vervolgens verbinden aan verschillende soorten beloning (bijvoorbeeld voor ecosysteemdiensten) en aan financiering. Hier ligt een link met bijvoorbeeld beprijzing (zie pagina 15). Het is belangrijk om dit ook te vertalen naar waardering voor meer duurzame en gezonde productie en om consumenten erbij te betrekken. Als supermarkten ook met deze kpi's gaan werken, kunnen ze die in de communicatie naar consumenten gebruiken.

Het is belangrijk om bruikbare initiatieven snel op te schalen en niet allerlei verschillende sets van kpi's naast elkaar te laten bestaan. Dus niet twintig pilots, maar snel verspreiden wat werkt. Hoe kunnen we dit proces versnellen?

Stap 1 is: doelen stellen en een heldere en goed verbonden set kpi's ontwikkelen. Hiermee is het ministerie van



## 'Geen quick wins maar lange-termijndoelen'

LNV samen met de sector bezig. Er is ruimte voor meer samenwerking hierop tussen spelers in de keten; verticaal en horizontaal. Stap 2 is het meetbaar maken van de prestaties; beleggers en banken willen graag investeren, maar dan moet wel zijn bewezen wat het oplevert. Hoeveel gaat de CO<sub>2</sub>-uitstoot omlaag? Daarvoor moeten meetinstrumenten komen.

Met de kpi's als hulpmiddel kunnen partijen samen voor de lange termijn gaan. Geen quick wins, maar bijvoorbeeld een investeerder en een boer die samen aan de lange-termijndoelen werken.

Ten slotte is het van groot belang om deze manier van werken ook naar Europa te brengen.

### Conclusies

- Boeren hebben behoefte aan een eenduidige set doelen en kpi's.
- Zorg dat de prestaties ook meetbaar zijn en pas werkende concepten snel toe.
- Zorg voor een gedeeld taalgebruik en een gedeelde set kpi's in de hele keten en als basis voor beloningen.
- Steun boeren voor langere termijn. Zorg dat financiering niet voortkomt uit quick wins, maar trek als investeerders voor langere tijd samen op.



# Klein land met een grote footprint

Voedsel is een internationaal product. Dat leidt ook tot problemen op het gebied van sociale, ecologische en economische duurzaamheid. Hoe verhoudt Nederland zich eigenlijk tot het mondiale voedselsysteem en welke rol kan en wil Nederland spelen in een duurzamere voedselvoorziening?



Nederland is een grote speler op de internationale markt. Het haalt voor 3 miljoen hectare aan voedsel uit het buitenland, terwijl Nederland zelf over maar 2 miljoen hectare beschikt. Tegelijkertijd is dit kleine land de tweede exporteur van landbouwproducten. Hoewel er stappen worden gezet richting verduurzaming van de productie en de consumptie is de ecologische voetafdruk nog te groot. Bovendien betekent een duurzamer voedselsysteem ook een eerlijker en inclusiever systeem.

In de transitie naar een duurzaam voedselsysteem zijn drie wegen te bewandelen: internationale afspraken maken, internationale duurzame gedragsrichtingen stimuleren en prijsprikkels. Met internationale afspraken en Europese ambities kun je de voortgang van de transitie beoordelen: een Sustainable Development-agenda; Overeenkomst van Parijs; rond biodiversiteit; Farm to Fork (samenwerking op alle niveaus van productie en consumptie).

Wil je duurzame productienormen integreren in internationale handelsverdragen, dan zullen zowel Nederland als andere importerende en exporterende landen meer vastgestelde duurzaamheidsnormen moeten omarmen en die opnemen in (bilaterale) handelsverdragen. Nu kunnen belangen leiden tot onrust naarmate de ambities hoger komen te liggen. Die hoeft niet gemeden te

worden, maar dialoog is belangrijk, waarbij naar elkaar geluisterd wordt om elkaar te begrijpen.

Radicale verandering is nodig. Nederland heeft behoefte aan alternatieve grondstoffen met een lagere ecologische voetafdruk en innovatieve oplossingen die kunnen bijdragen aan de verdere ontwikkeling naar een duurzaam voedselsysteem.

Iedereen heeft een taak in deze transitie. Voor verduurzaming is samenwerking nodig tussen alle partijen. Ook banken zullen meer risico's moeten aangaan om duurzame internationale initiatieven te ondersteunen.

## Conclusies

- De oplossing is niet alleen in Nederland en Europa te vinden, maar mondiaal kan Nederland een rol spelen.
- Polarisatie in voedselvraagstukken tegengaan met onderzoek.
- Lees Farm to Fork ook als: Fork to Farm. Onderschat de rol van de consument niet.
- Heb oog voor lokale empowerment en voorzieningen.
- Jaag duurzaam ondernemerschap in de waardeketens aan.
- Kijk naast technische innovaties ook naar sociale innovaties.
- Gebruik kennis en kunde als exportproduct.



# Gezonde en duurzame keuze? De gemakkelijke keuze!



Ongezonde voedingsmiddelen die bij de kassa liggen, sportkantines waar vooral snacks worden verkocht en fastfoodketens die dominant zijn in de winkelstraten. In de huidige voedselomgeving word je als consument veel verleid tot het maken van ongezonde en minder duurzame keuzen. Dat moet anders.

Vertegenwoordigers vanuit de retailbranche zetten zich steeds meer in om de consument te verleiden gezonde en duurzame producten te kiezen. Met een gezonder aanbod, aanpassing van routing in winkels en 'nudging', zoals de plaatsing van gezonde en duurzamere producten vooraan in het schap. Een grote supermarktketen geeft aan hierin haar verantwoordelijkheid te nemen. "Met af en toe wat duwen en trekken."

Eenvoudig is dat proces niet, want mensen moeten wennen aan het maken van betere keuzen: mensen doen boodschappen op routine. De winkelketen helpt met het maken van gezondere keuzen door klanten te informeren, inspireren en te activeren. De omzetstijging voor





## *‘We kunnen zo hard gaan als de consument wil en kan’*

gezondere en duurzamere producten gaat weliswaar met procentpunten per jaar, maar de beweging gaat de goede kant op. Toch is het zoeken naar balans. “We willen ook geen klanten verliezen door producten te verkopen die een consument niet wil”, zegt een ondernemer.

### **Vanzelfsprekend**

We zien dat ook het voedselaanbod in sport- en schoolkantines, ziekenhuizen en zwembaden steeds gezonder en duurzamer wordt. Toch zijn er wel grenzen aan wat er mogelijk is. Het succes van een aanpak hangt vaak af van de welwillendheid van individuen. “En je moet ook niet te hoge verwachtingen hebben van de consument. Die is hier niet constant bewust mee bezig”, legt een onderzoeker uit. Wat kan nu helpen? Denk aan prijsverlaging voor gezonde producten en maatregelen rondom marketing. En voedselaanbieders die zelf de keuze maken voor hun aanbod, passend bij de formule. Daarnaast hebben sommige steden zich verenigd in een zogenaamde City Deal. “We kijken of we naast stimuleren, meer te kunnen doen aan reguleren”, stelt een betrokken partner. Eigenlijk zou een consument er niet over hoeven na denken wat hij koopt, meent ze. “Het moet vanzelfsprekend zijn dat producten gezond zijn en duurzaam geproduceerd.”

### **Conclusies**

- De gezonde en duurzame keuze moet de makkelijke keuze zijn. Ook in prijs.
- Gemeenten hebben de plicht om te zorgen voor een gezonde voedselomgeving, maar hebben soms niet of onvoldoende de juridische mogelijkheden. Dat moet veranderen.
- Het straatbeeld moet de norm uitstralen van gezonde en duurzame keuze. Niet alleen de retail, ook met bijvoorbeeld moestuinen.
- Een gezond en duurzaam menu lijkt niet voor iedereen betaalbaar, maar er zijn goede alternatieven, zoals seizoens- of diepvriesproducten.
- Bied begeleiding aan om het voedselaanbod op bijvoorbeeld scholen, sportclubs en ziekenhuizen te verbeteren. Een netwerk dat zich inzet voor een gezonde en vitale stad helpt daarbij.
- Er is veel winst te behalen in de (beperking van) promotie van producten en marketing



# Wie betaalt voor duurzame voedselproductie?

Met prijsbeleid kun je duurzame voedselproductie stimuleren: je verreken de schade van niet-duurzame productie op mens en natuur in de prijs van het product. Voor veel mensen is prijs bepalend bij de keuze in de winkel. Met een hogere prijs kun je ook ruimte geven om wél-duurzame productie te bekostigen. Naast prijsbeleid zal de voedselsector zelf met innovatie duurzame productie efficiënter moeten maken.

Na de Tweede Wereldoorlog bracht minister Sicco Mansholt de voedselvoorziening in Nederland weer succesvol op gang. Hij moderniseerde de landbouw en was grondlegger van het gemeenschappelijk landbouwbeleid in Europa. Maar de productie en schaalvergroting waartoe dat leidde, liep tegen de grenzen van duurzaamheid en gezondheid aan; waarden die we nu weer meer gaan waarderen. Kunnen we in een vrije markt met prijsbeleid duurzame en gezonde voedselvoorziening stimuleren?

Je kunt de prijs beïnvloeden met heffingen, accijns of de consument laten kiezen via keurmerken. Er zijn daarvoor allerlei initiatieven van marktpartijen voor duurzame voedselproductie, maar die zijn klein. Want in een vrije markt kan het degene die een meerprijs vragen voor bepaalde aspecten van verduurzaming zijn kop kosten.



Ook is de betalingsbereidheid bij consumenten niet standaard. Daarom worden er kleine stapjes gezet. Maar is dit genoeg en gaat het snel genoeg voor de fundamentele transitie die de klimaatverandering en het biodiversiteitsvraagstuk vereisen?

Als het niet snel genoeg gaat, kan de overheid helpen door een ondergrens in te stellen en aanbieders uit te dagen. Dat is vooral nodig wanneer de consument zelf niet goed snapt waarvoor hij of zij moet betalen. Met gezondheid lukt het wel: je wilt wél meer betalen voor je eigen gezondheid. En bij dierenwelzijn ook. Maar voor zoiets als schone lucht of biodiversiteit is dat lastiger. Ecologische waarden verkopen minder goed dan dierenwelzijn, omdat ze minder tastbaar zijn. Je zou daarom ook naar een herkenbaar systeem moeten, zoals bij het Beter Leven Keurmerk. Lastig is verder dat de productie van duurzaam voedsel duurder is, terwijl de producten betaalbaar moeten zijn. Je zou niet-duurzaam geproduceerd voedsel duurder kunnen maken. Met de meeropbrengst worden duurzame producenten gecompenseerd voor de meerkosten.

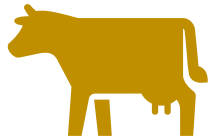
.....

## Conclusies

- Marktpartijen kunnen met innovatie de eerste stappen zetten, maar de overheid moet keuzes maken wanneer het niet via marktwerking lukt. Bij voorkeur worden hierover afspraken gemaakt met de Europese Unie.
- Prijsbeleid moet samengaan met andere instrumenten om duurzame productie te stimuleren.



# Telen voor dieren of voor mensen



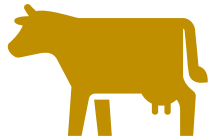
In Nederland wordt 40 procent van het akkerland gebruikt voor het produceren van diervoeder. Een groot deel van die akkers zou je ook kunnen gebruiken voor voedselproductie voor mensen, zoals groente, fruit en granen. Tegelijkertijd ligt driekwart van het landgebruik voor Nederlandse consumptie buiten ons land.

De competitie tussen diervoeder en menselijk voedsel (food-feed) kent een directe en een indirecte vorm. Direct: dieren en mensen concurreren om dezelfde gewassen. Indirect: dieren en mensen concurreren om de landbouwgrond waar ofwel veevoer, ofwel eten voor mensen geteeld kan worden.

Vleesproducenten, diervoederproducenten en supermarkten vinden dat zij zeker duurzamere keuzen kunnen maken, bijvoorbeeld als het gaat om diervoeder zoals soja. Daarnaast pleiten ze voor transparantie en toegepaste intelligentie in de voedselketen. Dat helpt de consument om op gemakkelijke wijze duurzame beslissingen te nemen. Keurmerken kunnen hierbij helpen, net als een andere inrichting van de voedselomgeving.







## *‘Dat we meer plantaardig zouden moeten eten, is een conclusie die niet wordt betwist.’*

Bij efficiënt landgebruik horen andere uitgangspunten. Het voorkomen van voedselverspilling bijvoorbeeld. Dat heeft prioriteit, daarover is iedereen het eens. In het gebruik van reststromen valt nog veel te winnen. “Waar je reststromen en gras hebt, kun je je dieren houden. Het grote probleem van Nederland is dat we te veel mest hebben. Als je dieren gaat houden waar de voedselbehoefte is, los je dat op”, stelt een wetenschapper.

Het verwaarden van reststromen moet prioriteit hebben in de keten van afvalverwerking. Ze moeten zoveel mogelijk ingezet worden voor voedselproductie, en dus bijvoorbeeld zo min mogelijk voor energieproductie. Diervoederproducenten lopen echter aan tegen beperkingen in wet- en regelgeving. Die zijn er niet voor niets, benadrukt de overheid. Bij het inzetten van reststromen in andere voedselketens heb je het namelijk ook over veiligheid voor mens en dier. Tegelijkertijd zoeken veevoederfabrikanten naar creatieve opties: diermelen mogen binnenkort onder voorwaarden weer ingezet worden in veevoer voor verschillende diersoorten vanwege een aanpassing in de EU-regelgeving.

Inzet van reststromen is niet de enige actieroute. Ook ons dieet moet veranderen. De consequentie van het voorkomen van feed-food-competitie is dat landbouwgrond zo veel mogelijk moet worden ingezet om rechtstreeks voedsel voor mensen te produceren. Dat we meer plantaardig zouden moeten eten, is een conclusie die niet wordt betwist.

### ..... **Conclusies**

- Het voorkomen van voedselverspilling heeft topprioriteit.
- Reststromen moeten zo hoogwaardig mogelijk worden ingezet, met het voorbehoud dat wordt voldaan aan wet- en regelgeving gericht op voedselveiligheid en diergezondheid. Dit stelt grenzen aan de mogelijkheden.
- Verandering breng je in gang door koplopers te hebben. Vertel wat beter kan, met alle kanalen die je hebt.
- Maak voor consumenten transparant hoe de keten werkt en wat er wordt gedaan aan verduurzaming. Bijvoorbeeld met keurmerken voor dierenwelzijn en andere duurzaamheidsaspecten.



FREDERIKE PRAASTERINK

# Nederland als food livinglab

De voedseltransitie naar duurzame productie en consumptie is een forse opgave. Dat vraagt om een brede samenwerking. Onderzoekers, producenten, overheid en platforms werken daarom samen in het Nederlandse Wetenschaps Agenda (NWA) programma 'Transitie naar een duurzaam voedselsysteem'.

Nederland produceert veel landbouwproducten, maar nog niet allemaal duurzaam. Ook de consumptie in Nederland kan duurzamer en gezonder. Daarom is vanuit het NWA-programma het traject opgestart 'Transitie naar een duurzaam voedselsysteem'. Hierin onderzoeken 35 wetenschappers van zeven universiteiten en drie hogescholen samen met het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) en twintig 'werkveldpartijen' (bedrijven, boeren, platforms) methoden om de voedselketen duurzamer te maken.

Een dergelijke brede samenwerking is nodig omdat het voedselsysteem misschien wel het meeste complexe systeem is en vele subtransities kent. Dankzij deze coalitie kunnen de partijen kijken naar gezamenlijke maatregelen,

van het zaaien tot aan de presentatie van producten in het winkelschap. Ze richten zich op de vijf S'en: schaal, structuur, stakeholders, subtransities en samenwerking.

Hoofdvraag in het programma is hoe we straks 9 miljard wereldburgers gaan voeden. Maar ook deelaspecten komen hier aan bod, zoals: hoe werken we toe naar kringlooplandbouw als de ecologisch en economisch vitale, gangbare productiewijze; hoe kunnen we consument, jeugd en stad verbinden aan de voedselproducenten; hoe kunnen we voedsel herwaarderen door de werkelijke prijs van producten te berekenen (true pricing) en nieuwe verdienmodellen te ontwikkelen.

Nederland is door de samenwerking eigenlijk een groot living lab. Zo noemt Frederike Praasterink het. Zij is Lector Future Food Systems bij de HAS Hogeschool en binnen de NWA penvoerder voor dit programma. De samenwerking is bijzonder te noemen. Iedereen moet wel leren buiten de eigen 'bubble' te komen want je ziet dat "iedereen toch wel in eigen instituties zit."



[Kijk hier voor meer informatie.](#)



## Herwaarderen

*Hoe ziet Frederike Praasterink het voedselsysteem van de toekomst?*

"Het voedselsysteem van de toekomst zoals ik die zie, is gebaseerd op natuurlijke principes, zoals circulariteit en diversiteit. En aan consumptiekant: plantaardige voeding. Maar ook: opnieuw verbonden zijn met echte prijzen, het ecosysteem en waarden-optimalisatie als drijfveer voor het voedselsysteem van de toekomst. Waarden die breder zijn dan economische, namelijk ook biodiversiteit en de gezondheid van mens, dier en onze planeet."



# Dit vinden zij belangrijk

Vanuit veel sectoren namen vertegenwoordigers deel aan de nationale voedsel-dialogoog in aanloop naar de Food Systems Summit dit najaar. Daaruit kwamen veel ideeën en adviezen voor nationale en internationale stappen. Een greep hieruit.

## Toepasbare kennis

'Nieuwe wetenschappelijke kennis moeten we toepasbaar maken, met praktijkgericht onderzoek.'

## Hogeschool

'Bij onze hogeschool is al 10 jaar uitsluitend vers eten, betaalbaar, uit de regio/Nederland en waar mogelijk internationale keukens (86 nationaliteiten studeren daar). 80% plantaardig, 20% dierlijk, duurzaam geproduceerd.'

## Minder export

'Moeten we op grote schaal voor export produceren? Ongeveer 70 procent van wat we in Nederland produceren wordt geëxporteerd. Hieronder veel dierlijke producten, terwijl die juist een grote footprint hebben.'

## Minder dierlijk

'Meer plantaardig voedsel is in de eerste plaats nodig in landen waar nu te veel dierlijke producten gegeten worden. In ontwikkelende landen moet intensivering van veehouderij vooral worden voorkomen.'

## Level playing field

'Wet- en regelgeving kan bijdragen aan een level playing field. Om verder te komen moeten we de vrijblijvendheid voorbij.'

## Informereren

'Er wordt weinig over herkomst en de keten van producten als vlees gecommuniceerd. Het meeste ligt vrijwel anoniem in het schap. Zijn supermarkten bereid om die ruimte te bieden op de verpakking en in het schap?'

## Grote stap

'De vraag is of we de tijd hebben om de sociale normen over duurzaam voedsel met kleine stapjes in 'de markt' te laten plaatsvinden.'

## Productiemodus

'Universiteit, overheid en dierenbescherming stellen een 'animal welfare Mode of Production' voor de EU op.'

## Jonge kinderen

'Jonge kinderen zijn een belangrijke doelgroep. Op dit moment geven organisaties al kooklessen op lagere scholen met aandacht voor gezond, duurzaam en plantaardig.'

## Ambitieuze maatregelen

'Structurele, preventieve maatregelen zijn effectiever in het stimuleren van de gezonde voedselkeuze dan maatregelen waarbij de verantwoordelijkheid bij het individu wordt gelegd. Er is een heel belangrijke rol voor de overheid.'



# Drie prioriteiten voor de top

De Nederlandse prioriteiten voor de VN Food Systems Summit, zoals vastgesteld in het najaar van 2020, zijn drieledig:

1

Nederland steunt een versterking van de wetenschappelijke basis voor beleid in het hervormen van voedselsystemen en van een gezaghebbende en effectieve verbinding tussen wetenschap en beleid.

2

Inclusieve vertegenwoordiging: multi-stakeholderbenadering. Voor een succesvolle top is een brede betrokkenheid essentieel van stakeholders, die actief zijn in het voedselsysteem. De private sector en het maatschappelijk middenveld spelen een belangrijke rol bij het hervormen van voedselsystemen.

3

Nationale verantwoordelijkheid: betrokkenheid van regeringen, met name uit het zuidelijk werelddeel, moet worden gewaarborgd. Plannen die uit de top komen, moeten nationaal en lokaal zijn ingebed.



# Reflectie

Aan het eind van de Nederlandse dialoog is het tijd voor reflectie. Drie vertegenwoordigers van de betrokken ministeries blikten terug op de middag en spraken over inspiratie en noodzaak.

Charles Wijnker, waarnemend directeur-generaal Volksgezondheid (VWS), denkt terug aan het begin van de bijeenkomst. Daarin werd de kloof benoemd tussen voedselproducenten en consumenten en de wens om groepen dichter bij elkaar te brengen. Charles: “We wilden een dialoog en die hebben we ook gekregen. We hebben geanimeerde, stevige discussies gevoerd met respect voor elkaar.”

De verandering van ons voedselsysteem is niet alleen belangrijk, maar ook urgent. Dat stelt Guido Landheer, plaatsvervangend directeur-generaal Agro (LNV). “Ondernemers, ngo’s, overheden. We hebben ze allemaal nodig. Daarom is het belangrijk dat er in alle landen dit soort dialogen plaatsvinden, zodat we een gemeenschappelijke taal en gemeenschappelijke ambities ontwikkelen.”



Er moet veel veranderen om iedereen op een duurzame, eerlijke en veilige manier van voedsel te voorzien. Dat ziet ook Carola van Rijnsoever, directeur Inclusieve Groene Groei, ambassadeur Duurzame Ontwikkeling en Arctische Gebieden (BZ). “Mij is vooral onze kracht opgevallen. We moeten ons niet door de veelheid aan acties uit het veld laten slaan. Als Nederland hebben we echt wat te brengen, juist als het gaat om samenwerking tussen wetenschap, bedrijven, ngo’s en overheden. We kunnen dit met elkaar.”

*‘Stevige discussies met respect voor elkaar’*

