

Naar een Wageningse Voedselagenda 2021-2030

Samen werken aan een gezonde en duurzame stad

Startnotitie, April 2021

Wageningen heeft de afgelopen vier jaar gewerkt aan een voedselbeleid om de stad gezonder en duurzamer te maken. Dit willen we verdiepen in een nieuwe Voedselagenda voor 2021-2030. Inwoners, organisaties en bedrijven nodigen we uit om mee te denken over de inhoud van die agenda.

Waarom een voedselagenda?

Steeds meer steden beseffen dat voedselbeleid een échte bijdrage kan leveren aan een duurzame en gezonde stad, waarin iedereen kan meedoen. Wereldwijd is de voedselproductie de afgelopen vijftig jaar met een factor vier gestegen. Er is nu in principe voldoende goed voedsel beschikbaar voor iedereen. Toch heeft niet iedereen toegang tot gezond eten. Steden hebben te kampen met de gevolgen daarvan: sociale ongelijkheid, overgewicht en chronische ziektes.

Ook worden steden geconfronteerd met de negatieve gevolgen van het voedselsysteem, met name klimaatverandering. De stad Wageningen heeft hoge klimaatambities en wil de CO₂-uitstoot op haar grondgebied terugdringen. Maar het voedingspatroon van de Wageningers heeft ook invloed buiten het grondgebied van de stad. Voedsel zorgt immers voor een aanzienlijke CO₂-uitstoot, zowel bij de productie, verwerking, distributie als consumptie. De manier waarop voedsel wordt geproduceerd leidt tot nog meer problemen: uitgeputte bodems, oneerlijke prijzen voor boeren, en een verlies van biodiversiteit. De stikstofcrisis en de coronacrisis laten nog eens duidelijk zien hoe urgent deze uitdagingen zijn.

Een uitgewerkte voedselagenda voor Wageningen draagt niet alleen bij aan een gezondere en duurzamere stad, maar ook aan een sterkere lokale economie, armoedebestrijding en een vitaal buitengebied. Bovendien biedt ze kansen voor Wageningen als stad van innovatie en kennisontwikkeling.

Stedelijk voedselbeleid

Wetenschappers en beleidsmakers zijn het erover eens: Er is integraal beleid nodig, waarin de hele voedselketen –van boer tot bord– en een veelheid aan waarden (economie, gezondheid, duurzaamheid, inclusiviteit) centraal staan¹. De lokale overheid, de gemeente, is een belangrijke speler voor effectief voedselbeleid. Gemeenten staan namelijk dicht bij hun inwoners. Zij profiteren van kennis van de omgeving en het dichtbij zijn van de gemeenschap. Daarnaast heeft de gemeente de mogelijkheid om inwoners te verbinden en om op maat gemaakte oplossingen te ontwikkelen^{2 3}.

Over de hele wereld hebben steden daarom nu meerjarig voedselbeleid ontwikkeld. Bekende voorbeelden zijn Toronto (Canada), Belo Horizonte (Brazilië), Milaan (Italië) en Gent (België). Ook de Milan Urban Food Policy Pact is al getekend door ruim 200 steden die zich inspannen voor gezonde en duurzame voedselsystemen in hun steden⁴. Dichter bij huis ontwikkelden Almere, Amsterdam, Groningen, Rotterdam en Ede bijvoorbeeld al voedselstrategieën.

Vragen voor Wageningen

De gemeente Wageningen wil verder bouwen op deze ontwikkelingen en de ervaring en kennis in onze eigen stad. Daarom gaan we een meerjarige Voedselagenda maken. Inwoners en organisaties kunnen meedenken.

De gemeente is vooral benieuwd naar het volgende:

- *Wat ontbreekt er in Wageningen?*
- *Wat kan er beter?*
- *Waar liggen knelpunten?*
- *Waar moeten we zeker mee doorgaan?*
- *Wat voor ideeën en wensen leven er in de stad?*
- *Op welke terreinen willen we nieuwe dingen uitproberen?*
- *Waarvoor is lobby naar Den Haag of Brussel nodig?*
- *Wat willen we samen bereikt hebben in 2030?*

Vier thema's

Sinds 2017 werkt de gemeente Wageningen al aan een voedselbeleid voor een gezonde en duurzame stad⁵. Dit doet zij samen met inwoners en lokale en regionale partners. Dit heeft al tot veel mooie resultaten, plannen en samenwerkingen geleid. Dat beleid komt vooral uit de Voedselvisie 2015-2025 van de Regio Foodvalley⁶. Nu wil de gemeente meer verband brengen tussen het voedselbeleid en andere opgaven waar de stad voor staat. ook wil zij peilen wat inwoners en organisaties belangrijk vinden. Dit zal vooral acties als resultaat hebben die nog beter zijn afgestemd op de wensen en ideeën uit de stad. Dit komt samen in de Voedselagenda 2021-2030.

Deze agenda richt zich op vier thema's, die met elkaar verbonden zijn:

1: Een gezonde voedselomgeving

Niet iedereen in Wageningen heeft toegang tot gezond voedsel. Dat is voor sommigen bijvoorbeeld te duur. Of het is voor hen niet duidelijk hoe ze gezonder kunnen leven. Hierdoor hebben zij vaker een ongezonde manier van leven. Zij eten bijvoorbeeld weinig verse groente, fruit en vezels, en veel bewerkt voedsel en suiker. Dit gaat soms samen met weinig beweging en veel roken en/ of drinken. Dat kan tot chronische ziekten en mentale problemen leiden, waardoor ook zorgkosten hoger worden. Een belangrijke oorzaak hiervoor is een ongezonde voedselomgeving⁷. Denk bijvoorbeeld aan het aanbod van fastfood in de buurt van scholen of reclame voor ongezond eten in de openbare ruimte. Tegelijk kent Wageningen inwoners met veel kennis van voedsel en gezondheid. Zij hebben ook de financiën om op



Campagneposter van Lekker in je Vel

een gezondere manier te leven. Dit zorgt voor grote gezondheidsverschillen tussen inwoners. De Raad voor Volksgezondheid en Samenleving pleitte er mede daarom recent voor dat het verkleinen van gezondheidsverschillen een plicht moet worden voor de overheid, waaronder gemeenten⁸.

We willen deze gezondheidsverschillen kleiner maken en ervoor zorgen dat iedereen mee kan doen. Hierbij werken we met het begrip 'positieve gezondheid'. Dit betekent een gezamenlijke aanpak van gezondheid waarbij ook veel bewegen, psychische gezondheid en zelfredzaamheid centraal staan. Zo is bijvoorbeeld samen koken en eten een belangrijke manier om te leren over gezond voedsel en om actief te worden in de maatschappij.

Een gezonde voedselomgeving

Een greep uit wat er al gebeurt in Wageningen:



Jong geleerd is oud gedaan. In Wageningen heeft bijna elke school een moestuin, waar ook voedselonderwijs aan verbonden is. De Plantarijn is de moestuin van de scholengemeenschap De Pantarijn. Deze moestuin heeft zelfs een prijs gewonnen omdat er op die mooie plek in verschillende vakken wordt lesgegeven.

Kinderdagverblijven doen mee aan een onderzoek naar manieren om meer groenten en fruit aan te bieden. Lekker in je Vel is een Wageningse plan om ervoor te zorgen dat kinderen meer gaan bewegen, veel water te drinken en gezond te eten. Ook hebben steeds meer sportkantines het label 'gezond'. Balance Buddy is een groep jonge mensen die gezinnen helpt bij een gezondere manier van leven. Huisartsen geven preventief voedingsadvies aan mensen die risico lopen op gezondheidsklachten. Een internationale groep vrouwen in Wageningen bereidt regelmatig lekkere, gezonde gerechten uit verschillende culturen. Eetbaar groen wordt in Nieuw Kortenoord onderdeel van het groenbeheer door de wijk. De gezamenlijke maaltijden bij de Huizen van de Wijk worden goed bezocht. In het najaar van 2021 start er een proef met gezonde schoollunches. Tot slot is de Voedselbank een actie gestart om meer groente en fruit uit te kunnen delen.

De opgave waar Wageningen voor staat is om de voedselomgeving gezonder te maken.

- *Hoe richten we de stad zo in dat gezond eten voor iedereen makkelijker wordt?*
- *Hoe kunnen mensen de vaardigheden opdoen om gezond te leven?*
- *Hoe maken we daarbij gebruik van alle kennis en culturen in de stad?*

2: Duurzaam eten van dichtbij

Voedselketens tussen producent en consument zijn vandaag de dag vaak lang. Hierdoor legt voedsel vaak vele kilometers af, waarbij veel CO₂ wordt uitgestoten, voordat het op ons bord ligt. Dit betekent ook vaak dat kringlopen niet zijn gesloten. Denk aan soja die als veevoer vanuit Zuid-Amerika naar Nederland komt. Dit leidt tot uitputting van de bodem in Zuid-Amerika. Tegelijk leidt de dierlijke mest hier tot stikstofoverschot. Daarnaast is de afstand tussen boeren en inwoners groot geworden. Hierdoor is de steun voor boeren in de samenleving afgenomen. Boeren krijgen geen eerlijke prijs voor hun producten en kunnen vaak het hoofd niet boven water houden. Maar het kan ook anders, zoals we in Wageningen al laten zien. De waarden die duurzame landbouw oplevert, kunnen vooral worden beloond door afzet in de regio. Daar hebben mensen binding met de omgeving. In de Wageningse Visie Buitengebied (2020)⁹ staat het zo:

“Als economische sector is landbouw in Wageningen maar klein. Maar in onze dichtbevolkte Valleiregio heeft de voedselproductie ook maatschappelijke meerwaarden, die te maken hebben met biodiversiteit, gezondheid, leefbaarheid, recreatie, beweging, beleving, zinvol werk, educatie en rust voor inwoners van de regio.(...) We stimuleren initiatieven die bijdragen aan ‘gemeenschapslandbouw’, waarin inwoners samen met boeren vormgeven aan de manier waarop voedsel wordt geproduceerd en vermarkt. Daarnaast stimuleren we samenwerking en kennisdeling, willen we knelpunten in wet- en regelgeving aanpakken en zoeken we financiële middelen voor de transitie naar natuurinclusieve landbouw.”



De schapen van Grebbeveld Schapen & Zo op weg naar de historische akker op het Westbergveld. Foto: Graangeluk.

Duurzaam eten van dichtbij

Een greep uit wat er al gebeurt in Wageningen:

Veel inwoners willen graag vers, duurzaam eten van dichtbij kopen, maar weten niet goed hoe. En boeren zoeken manieren om duurzaam te kunnen blijven bestaan. De gemeente steunt daarom sinds 2018 een groep duurzame boeren en voedselmakers uit de regio. Zij verplichten zich allen aan een productiewijze die milieu-, mens- en diervriendelijk is. Samen staan zij op braderieën, organiseren ze excursies en maken ze hun producten zichtbaarder voor inwoners. In april 2021 richtten zij de zelfstandige vereniging StreekWaar op: ‘Lekker duurzaam van hei tot klei’. Daar zitten producenten, cateraars en winkels bij uit Wageningen, Ede, Rhenen, Renkum en Hemmen. Sinds november 2020 staan zij ook op de zaterdagse Streekmarkt van Wageningen. Zij verkopen een groeiend aantal duurzame, lokale producten. In samenwerking met de gemeente Ede en Renkum werkt de gemeente aan het verbinden van boeren en burgers door het vergroten van het aantal plekken waar lokale producten te koop zijn. Een online bestelmogelijkheid hoort daar ook bij. De Nieuwe Nu is een idee van inwoners om in de Oude Nude samen tot een plan te komen waarin ook duurzame landbouw en voedselbossen een plek kunnen krijgen. Ook zijn er steeds meer Wageningse winkels die lokaal voedsel van duurzame boeren verkopen, zoals De Gieterij, Wat in 't Vat Zit, Kado Lokaal en Vreemde Streken.



De opgave waar Wageningen voor staat is daarom om de voedselproductie, -verwerking en -consumptie verder te verduurzamen en meer te regionaliseren.

- *Hoe zorgen we dat duurzame producten betaalbaar blijven en dat boeren toch een goede prijs krijgen?*
- *Hoe ondersteunen we boeren bij verdere verduurzaming?*
- *Hoe maken we lokale producten vindbaarder?*

3: Minder voedselverspilling

Ongeveer een derde van al het voedsel op de wereld bereikt nooit iemands maag. Voedselverlies en -verspilling is dus een groot probleem, vanuit het oogpunt van voedselzekerheid, maar ook vanuit duurzaamheid. Bij voedselproductie komt veel water- en energieverbruik kijken, net als CO₂-uitstoot. Door het voedsel dan niet op te eten, is dit allemaal voor niets geweest. In veel delen van de keten gaat voedsel verloren. Bij de boer, de opslag, vervoer, de winkels en de horeca. Maar het grootste deel verspilt de inwoner thuis. Helaas is de voedselverspilling in de totale keten de afgelopen jaren nauwelijks minder geworden.



Informatie delen over voedselverspilling. Foto: Foodsharing

Hierdoor blijft deze opgave zeer belangrijk. Zo ook in Wageningen. Daarom informeren we inwoners en dagen we ze uit om thuis minder voedsel te verspillen. Ook supermarkten en onderwijsinstellingen betrekken we hier bij.

Minder voedselverspilling

Een greep uit wat er al gebeurt in Wageningen:

Foodsharing Wageningen is een groep vrijwilligers in Wageningen die bij verschillende organisaties en winkels overgebleven eten en producten ophaalt en uitdeelt. Daarnaast neemt Wageningen elk jaar deel aan de landelijke Verspillingsvrije week, georganiseerd samen met de Stichting Samen Tegen Voedselverspilling. Met verschillende buurthuizen, organisaties en supermarkten en het Voedingscentrum werken we samen om minder voedsel te verspillen. In 2019/2020 hebben Wageningse restaurants meegedaan aan het regionale project Restaurants van Morgen. Hierbij werkten zij aan het verminderen van voedselverspilling en het gezonder maken van het menu. Ook spelen we in op landelijke acties. In 2020 bleven veel boeren zitten met aardappelen omdat de horeca dicht ging. Om die boeren te steunen zijn in Wageningen via

een speciale actie 10.000 kilo aardappelen verkocht voor een eerlijke prijs. Sinds 2020 is Wageningen ook deel van de coördinatie van de proeftuin Voedselverspilling van de Regio Foodvalley en LNV.



De opgave waar Wageningen voor staat is om de voedselverspilling van inwoners, bedrijven en instellingen te verminderen.

- *Hoe kunnen we afval- en reststromen beter verwaarden?*
- *Hoe kan de gemeentelijke afvalverwerking een rol spelen?*
- *Wat hebben inwoners nodig om minder voedsel te verspillen?*
- *Hoe meten we (de afname van) voedselverspilling?*

4: Meer plantaardig voedsel

Veel mensen eten graag een stukje vlees of kaas. Helaas legt de productie van dierlijke eiwitten een grote druk op onze aarde. Dit kost namelijk heel veel water, energie en land. Bij de productie van een kilo lamsvlees komt wel 51 kilo CO₂ vrij, terwijl een kilo peulvruchten 1 kilo CO₂ oplevert. Het maken van bijvoorbeeld soja voor veevoer gaat bovendien vaak samen met ontbossing en landonteigening in verre landen.

Een stuk duurzamer is het daarom om meer plantaardige eiwitbronnen te eten, zoals noten en peulvruchten, zeker als die in de buurt en op duurzame wijze geteeld worden.

Meer plantaardig voedsel

Een greep uit wat er al gebeurt in Wageningen:

In onze stad wordt flink geëxperimenteerd met plantaardige eiwitten. In Wageningen groeit boer André Jurrius de



nog onbekende boon lupine. Lupine is heel gezond, vol eiwitten, te eten op veel verschillende manieren en ook nog eens goed voor de bodem. In 2020 heeft de organisatie

Lekker Lupine! in samenwerking met de gemeente in 10 restaurants en café's lupine op de kaart gezet tijdens de Week van de Duurzaamheid. In het najaar van 2021 start er in Wageningen een proef met gezonde schoollunches. Daarbij lunchen de kinderen helemaal vegetarisch. Inwoners in de stad vinden het ook belangrijk om veganistisch te eten, zoals de activiteiten van Vegan Valley en de Vegan Student Association laten zien.

De opgave waar Wageningen voor staat is om de productie en consumptie van meer plantaardige voedingspatronen te bevorderen.

- *Hoe kunnen we voordelen van plantaardige eiwitten meer onder de aandacht brengen?*
- *Hoe kunnen we inwoners helpen om meer plantaardig te eten?*
- *Hoe kan de gemeente de productie en consumptie van plantaardig eiwit stimuleren samen met boeren, koks en inwoners?*

Hoe gaan we de Voedselagenda ontwikkelen?

De Voedselagenda 2021-2030 wordt ontwikkeld in opdracht van wethouder Voedsel Leo Bosland.

De gemeente wil toe naar een korte duidelijke Voedselagenda op basis van

1. ideeën van inwoners, organisaties en ambtenaren en
2. literatuuronderzoek, al opgedane ervaring in Wageningen en voorbeelden uit andere steden.

Dit proces begint niet bij nul. Veel activiteiten en samenwerkingen in de stad, bestaand beleid, de regionale voedselvisie en het bestaande Wageningse voedselbeleid vormen samen het kader voor de Voedselagenda.

Bijeenkomsten

We organiseren twee bijeenkomsten: één op 28 april voor inwoners en één op 29 april voor organisaties. Deelnemers kunnen daarin het volgende aangeven:

1. welke doelen zij in de Voedselagenda willen zien en hoe de gemeente deze doelen volgens hen kan bereiken;
2. hoe zij zelf willen meedoen aan het uitvoeren van de Voedselagenda.

De vragen in deze startnotitie worden dan ook gesteld. Ook kunnen inwoners in de maand april online meepraten via de [Stem van Wageningen](#). Op 14 juni is er een consultatiemoment met de gemeenteraad.

Eindproduct

Het eindproduct van dit traject is een korte duidelijke Wageningse Voedselagenda 2021-2030 van ongeveer 12-15 pagina's, met daarin:

1. Een samenvatting
2. Een visie
3. Doelen
4. Subdoelen
5. Acties
6. Een globaal en haalbaar plan voor monitoring

De Voedselagenda is klaar op 1 juli 2021.



Josephine Groenestein van De Keuken kookt met Wageningse lupinebonen. Foto: Marieke Laméris.

Bronnen

- 1 Lang, T., Barling, D. & Caraher, M. *Food policy: integrating health, environment and society*. (Oxford University Press, 2009).
- 2 Sonnino, R., Tegoni, C. L. S. & De Cunto, A. The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities* **85**, 110–119 (2019).
- 3 Moragues-Faus, A. & Morgan, K. Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environ. Plan. A* **47**, 1558–1573 (2015).
- 4 MUFPP. *Milan Urban Food Policy Pact*. <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/> (2015).
- 5 Gemeente Wageningen. Coalitie-programma 2018-2022.
- 6 Regio Foodvalley. *Voedselvisie. Visie op food in de Foodvalley Regio* (2015)
- 7 Djojosoeparto, S., Kamphuis, C., Vandevijvere, S. & Poelman, M. *The healthy food environment policy index (food-EPI): Nederland. Een beoordeling van rijks-overheidsbeleid met betrekking tot de voedselomgeving in Nederland en beleidsaanbevelingen voor het creëren van een gezonde voedselomgeving*. (2021).
- 8 Volkskrant. Terugdringen gezondheidsverschillen moet wettelijke plicht worden. 7 april 2021.
- 9 LOS stadomland/ Gemeente Wageningen. *Visie Buitengebied. Het land van Wageningen, Wageningen in het land* (2020)

Meepraten over de Voedselagenda 2021-2030?
Kijk op www.WageningenEetDuurzaam.nl