

Verslag digitaal symposium SBE: wat eten we morgen?

Stadslandbouw, gezonde én duurzame keuzes en samen je voedsel verbouwen of bereiden: de toekomst van onze voeding.

De toekomst van voeding begint vandaag. Daarover zijn de deelnemers en organisatoren van het digitale symposium 'Wat eten we morgen' het met elkaar eens... bezoekers uit acht verschillende landen bezochten het online evenement van het Samenwerkingsverband Burgerkracht Europa (SBE) over gezond en eerlijk eten.

Betaalbaar, gezond en duurzaam voedsel, dat is de toekomst als je kijkt naar De Green Deal Verduurzamen Voedselconsumptie. De Green Deal is gericht op het gemakkelijker en aantrekkelijker maken voor de consument om gezonder en duurzamer te eten. Tijdens het digitale symposium 'Wat eten we morgen' presenteerden burgerinitiatieven uit verschillende landen hun kleinschalige oplossingen en succesvolle initiatieven op dit gebied. "Over de grenzen kijken voor inspiratie", begint dagvoorzitter Ben van Essen van SBE de middag. Maurits Steverink, coördinator platform Achterhoek Food vult aan: "Wat eten we morgen? Bij de 'Wat' staan we stil bij bewustere keuzes maken, met de 'Morgen' kijken we naar de toekomst."

Ecologisch leven

Leen Laenens, voorzitter Velt kijkt ook naar de toekomst. Velt is een Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren en heeft als doel: natuurlijk en gezond eten, leven met respect voor onze planeet en ecologisch en pesticidevrij tuinieren. Leden krijgen diverse tips en hulpmiddelen om dit te doen. Met kleine vormen van stadslandbouw en moestuinieren, krijgt Velt ook steeds meer jongeren en buurtverenigingen enthousiast voor ecologisch leven.

Gezonde voeding goedkoper

Voedingsexpert Jaap Seidell, hoogleraar Voeding en Gezondheid aan de Vrije Universiteit Amsterdam ziet ook toekomst voor zelf eten oogsten, maar is ook een voorstander van het gemakkelijker en goedkoper maken voor consumenten om gezond en duurzaam voedsel te kopen in de supermarkt. "Het hele voedingssysteem is ingericht op handel, terwijl het belangrijk is om ons te richten op menselijk welzijn en de planeet. Het aanpakken van voeding helpt bij gezondheidsklachten, milieu en klimaat." De transitie naar meer plantaardige voeding begint volgens Seidell, bijvoorbeeld bij lokale initiatieven zoals stadslandbouw en schooltuinieren.

Stadslandbouw: zaaien, oogsten en eten

In de verschillende thema-tuintjes worden deze lokale initiatieven belicht. Zoals met een voorbeeld van lokale stadslandbouw: de Stadsboerin in Doetinchem op het terrein van voormalig gevangenis De Kruisberg. Ellen Willems richtte hier een stichting op om samen te tuinieren, oogsten en koken. "Mensen staan tegenwoordig ver af van de herkomst van eten", legt Willems uit. Ze onderhoudt hier met tientallen vrijwilligers een vlindertuin, moestuinen, een boomgaard, bloemenpluktuin en zorgen ze voor kippen en scharrelvarkens. Lena Friblick werkt vergelijkbaar Botildborg, Zweden met meer accent op integratie, het verbinden van culturen en noemt dit social gastronomy.

Dichtbij organiseren

En ook in Kaapstad, is stadslandbouw iets wat steeds vaker voorkomt, hoewel daar met een andere oorzaak: honger. Droogte, Covid-19, het gebrek aan eigenaarschap van vruchtbare grond, zorgen daar voor een ernstig tekort aan voedsel. Stadsboeren vonden in een onderzoek oplossingen voor dit

probleem met kleine gemeenschapskwekerijen, tuinkwekers en verkoop in de eigen *township*.

Een andere manier om het eten van gezonde voeding te stimuleren, is om al op jonge leeftijd te beginnen. Zo krijgen kinderen van basisscholen aangesloten bij het project 'De Gezonde Basisschool van de toekomst', een dagritme aangeboden met voldoende onderwijstijd, bewegen, spelen en aandacht voor gezonde voeding. Programmamanager Andrew Simons: "De kinderen drinken nu meer water, eten meer groente en fruit en krijgen minder suiker en slechte vetten binden. Hun buikvet is minder en ze blijven op gezond gewicht."

Duurzame keuzes maken

Ook voor iedereen die niet meer op de basisschool zit, kunnen kleine veranderingen, groot effect hebben. Zo gaven vijf HAN-studenten van de opleiding Voeding & Diëtetiek de deelnemers tips om bewustere, duurzame, maar lekkere keuzes qua eten te maken. "Koop en kook meer op maat, zodat je niets hoeft weg te gooien. Bewaar eten op de juiste plek. Kies vaker voor peulvruchten en noten en ga voor seizoensproducten."

Afsluiting

De beide dagvoorzitters sloten af met de gedachte dat voor het bereiken van de doelen van de Green Deal, waardering voor bewonersinitiatieven net zo hard nodig is als aanpassingen in het landbouwbeleid. Zij moedigden iedereen aan om zich op welke manier dan ook actief te blijven inzetten voor eerlijke en gezonde voeding. Zo maken we samen de wereld duurzamer en gezonder.

Over SBE

Samenwerkingsverband Burgerkracht Europa is een samenwerking van de Landelijke Vereniging voor Kleine Kernen, HAN CoE Krachtige Kernen, Forte Welzijn, Haarland Health Coaching, Vereniging Humanitas, Learn For Life. Een bijzondere bijdrage werd geleverd door LEADER Achterhoek en SLE (Seminar für Ländliche Entwicklung/Centre for Rural Development, Humboldt-Universität zu Berlin).