

Duurzame Stad land relaties. Een sleutelrol voor voedsel?

Discussienotitie van CNME Maastricht en regio voor bespreking met betrokkenen.
September 08, versie 1

Don Shepherd
Strategische Projecten
Gebieds- c.q. Duurzame Ontwikkeling

CNME Maastricht en regio
Statensingel 138
6217 KH Maastricht
T. 0031 (0)43 3219941
M.0031 (0)6 54244133
www.cnme.nl
email: shepherd@cnme.nl



Inleiding

Oproep om mee te denken

Meewerken aan de ontwikkeling van de Stad Land Relaties in Zuid Limburg is een belangrijk strategisch doel van CNME Maastricht en regio.

De afgelopen tijd zien we een aantal ontwikkelingen dat aanleiding geeft om eens goed na te denken over het belang van de rol van Voedsel hierbij.

In deze notitie zetten we de zaken voor ons op een rij. Daarbij richten we ons vooral op de ontwikkelingen rond Maastricht en regio, omdat dat ons primaire werkterrein is.

Deze discussienotitie willen we de komende tijd bespreken met verschillende betrokken partijen, om te zien of er een draagvlak is om in breder verband samen te werken aan een Zuid Limburgse voedselstrategie en voedselgemeenschappen (Stad Land). Daaraan willen we een educatief programma koppelen gericht op verschillende doelgroepen, om mensen bij deze voedselstrategie te betrekken.

We nodigen de lezers uit om opmerkingen, ideeën aan de tekst toe te voegen en die terug te sturen, zodat er gaandeweg een sterkere notitie ontstaat.

Bourgondisch Zuid Limburg

Voedsel is in Zuid Limburg al lang een onderwerp van belang. Het Bourgondische leven, het Preuvenemint, wijn van de Apostelhoeve en de European Fine Food Fair in het Mecc zijn al vele jaren een begrip. Gastronomie is een van de 3 speerpunten van VVV Maastricht.

De laatste jaren zien we een nieuwe elan, bijv.;

- De succesvolle komst van de Bisschopsmolen in Maastricht, en de activiteiten hieromheen om producenten streekproducten/ biologische producten te verenigen
- De culinaire beurs Puur Maastricht,
- Mosae Gusto,
- De Tuin van Sint Pieter,
- de via informatieborden overal in Zuid Limburg zichtbare oogst van biologische gerst voor de Gulpener Bierbrouwerij
- aankondiging Preuvenemint 2009 in teken van streekproducten,
- Preuve Limburg, verbinding producenten / producten Limburg.
- Het succes van Boerderijwinkels, met name in de stadsrand.
- Tentoonstelling in het NAI: de eetbare stad , over stad en voedselvoorziening in 2007

Het verbindende thema lijkt het toenemende belang van de historische en regionale streekproducten.

Daarmee is de rol van de voedselvoorziening van de regio voor de stad (in tegenstelling tot voor de wereldmarkt) weer terug op het toneel en een belangrijk element in de duurzame ontwikkeling van Stad en Land. De stad kan niet zonder haar Platteland en omgekeerd. De prioriteit Gastronomie van de Maastrichtse VVV is daar in feite een uiting van!

Daaraan gekoppeld zijn natuurlijk bijna vanzelf het belang van onze cultuurhistorie en de geschiedenis van het landschap.

Stad Land relatie en regionaal geproduceerd voedsel

Daarom noemen we hier nog een paar andere ontwikkelingen van de afgelopen tijd die volgens ons nauw verbonden zijn met bovenstaande zaken :

- Zuid Limburg is aangewezen als Nationaal Landschap. De stedenring rond dit Nationaal Landschap is voorwaarde voor dit Landschap. Stad en Land zijn onlosmakelijk verbonden en kunnen niet zonder elkaar. In het bijzondere geval van Zuid Limburg ligt dit alles ook nog in een breder Stad Land gebied: het Drielandenpark. “Producten uit ons Nationaal Landschap Zuid Limburg” zou wel eens een ijzersterk marketing instrument kunnen worden. (zie bijlage 3.
- Grote prioriteit in het Provinciale beleid voor Duurzame Ontwikkeling, in dit geval Duurzame landbouwproducten, Kwaliteit van Natuur en Landschap, Duurzaam bodemgebruik, Stad Land relaties.
- De overduidelijke relatie tussen Streekproducten, cultuurhistorie/ Landschap en Toerisme en recreatie.
- De samenwerking tussen Gemeente Maastricht en Hoge School Zuyd en de Università delle Scienze Gastronomiche van Slow Food in Italië. Er worden studenten uitgewisseld in wederzijdse stages. Men onderzoekt de mogelijkheid van een voedsel en Gastronomie Centrum in Maastricht. zie bijlage 2)
- De grote aandacht van de verschillende overheden voor het versterken van het merk “Zuid Limburg”, waarbij Gastronomie een belangrijke rol speelt, net als Gezondheid. Dit uit zich ook in de belangrijke rol die Slow Food en de gebiedslandbouw wordt toebedacht in het project Maastricht /Valkenburg.
- De Raad voor het Landelijk Gebied bracht onlangs de nota “Groen opgroeien”uit met het pleidooi om natuur en voedsel een meer structureel onderdeel te laten uitmaken van de leefwereld van kinderen. Ook in verband met gezondheid/overgewicht. De universiteit van Wageningen organiseert met anderen het festival Food4you en de workshop “Biodiversiteit als voedselbron”.
- Een toenemende aandacht voor Dierenwelzijn.
- Het Hamsterbeschermingsplan levert nieuwe akkergebieden op die ook mogelijkheden bieden voor ecologische voedselproductie,
- De opvattingen van de Slow Food beweging komen wonderwel overeen met de door de Provincie Limburg en de gemeente Maastricht omarmde Cradle tot Cradle zienswijze. Het genieten is voor beiden een lofwaardig , cultureel en dus algemeen menselijk streven. Het Zuid Limburgse Bourgondische leven kan goed met Good, Clean en Fair voedsel worden verbonden.
- Rond Amsterdam heeft een aantal overheden de “Proeftuin Amsterdam”opgericht: deze overheden erkennen het belang van een goede en gezonde voeding en van een hechte relatie tussen het stedelijk gebied en het omringende groene platteland. <http://www.proeftuin.amsterdam.nl/organisatie> . Zie bijlage 1) . Interessant hierbij is hun onderzoek naar een brede voedselstrategie met als slogan: vernieuwing van Stad land relaties : sleutelrol voor Voedsel. Ook de Europese dimensie is belangrijk: PURPLE; The Peri-Urban

Platform Europe. Ook Europese SOS (Sustainable Open Space) programma waar het Drielandenpark al deel van uitmaakt. Van belang is de Publiek Private samenwerking en het begrip Voedselgemeenschappen; een verbinding van producenten en consumenten rond een bepaald product.

Voedselstrategie Zuid Limburg / Drielandenpark

Het is duidelijk dat het in onze regio bruist rond het onderwerp Stad Land en Voedsel. Wat we missen is een alomvattende Voedselstrategie voor onze regio. Allerlei initiatieven, al dan niet met subsidie van verschillende overheden, starten en verdwijnen weer. Ons is onduidelijk wie er nu gecoördineerd aan welke strategie werkt. Bij de Proeftuin Amsterdam blijkt dat een en ander niet eenvoudig is, maar daar tekent zich wel een richting af, waar initiatieven houvast aan kunnen hebben.

Een voedselstrategie in Zuid Limburg ziet er anders uit dan die rond Amsterdam. Wij denken dat een goede voedselstrategie rond in onze regio geproduceerd voedsel zelfs kansrijker is om cultuurhistorische redenen en het nu al krachtige “merk” Zuid Limburg.

Vanuit de Stad Land gedachte is het belangrijk om nog eens indringend te kijken naar de daadwerkelijke voedselstromen (producenten en consumenten) in onze (eu) regio tussen Platteland en Stad. Alles wijst er op dat streekproducten pas werkelijk wat kunnen betekenen voor regio imago, merk en economie als ze daadwerkelijk verankerd zijn bij de consumenten uit de streek, bij de stedelingen in de regio. Onderzocht moet worden welke (Publiek / Private) entiteit zich bezig moet gaan houden met het formuleren en vormgeven van deze voedselstrategie.

Voedsel Educatie

En dan komt Educatie om de hoek kijken. Het is cruciaal dat de omwonenden meer bij de ontwikkelingen rond streekproducten betrokken worden. Op dit moment gebeurt dat vooral met streek/ productmarkten, een soort trial en error, al dan niet gebaseerd op subsidiëring.

Wij pleiten voor een breed educatief programma, gericht op verschillende doelgroepen, waarbij producenten en consumenten al lerend samenwerken aan het onderzoeken van voedselgemeenschappen rond kansrijke streekproducten.

Een speciale rol daarbij is weggelegd voor de Hoge school Zuyd, (Hotelschool, PABO).

Nieuwe allianties met groepen die gericht zijn op een gezonde leefwijze (wandelen, hardlopen, fietsen) zijn mogelijk. Hun activiteiten spelen zich af in het Stad/ Landgebied. Ook werknemers van grotere werknemers in onze regio (Universiteit, Hoge school, Overheden, DSM) kunnen als consument bij het streekproduct betrokken worden.

Ook de talloze lokale natuur/ en heemkundeverenigingen en lokale agrarische groepen in Zuid Limburg(de hoeveelheid groepen die zich hier mee bezig houden is uniek in Nederland) kunnen hieraan meewerken. Nationaal Landschap Zuid Limburg wordt een kapstok waaronder allerlei activiteiten kunnen vallen (producten uit Nationaal Landschap Zuid Limburg).

Voor leerlingen van het basisonderwijs werd de afgelopen jaren al een aantal lessen rond voeding aangeboden via de door CNME Maastricht en regio georganiseerde Kaleidoscoop (NME aanbod aan basisonderwijs). Veel producenten doen daar al aan mee. Zie bijlage 5).

Leerlingen van het VO vinden in het onderwerp voedselrelatie Stad Land een breed praktijk- en onderzoeksveld waar belangrijke vakken aan kunnen worden gekoppeld.

Nieuwe educatieve mogelijkheden voedseleducatie Zuid Limburg

Leuk en leerzaam zijn de smaaklessen waar Slow Food in Italië veel mee doet, ook aangeboden door www.smaaklessen.nl. Veel door CNME Maastricht en regio ondersteunde schooltuinen kunnen in het educatieve programma gepast worden.

Het “koken met kinderen” programma dat in Zuid Limburg al jaren bestaat kan breed worden opgeschaald (gekoppeld aan het Preuvenemint?). Studenten van de Hoge School zuyd, Hotelschool kunnen hier bij betrokken worden.

Uit Amsterdam komen de inspirerende voorbeelden van:

Het ROC dat een restaurant met biologische producten runt.

De Kas, een prachtige eetlocatie die haar producten betreft van haar eigen kwekerij buiten de stad, waar mensen met een zorgvraag helpen bij het telen van de gewassen en het onderhoud van de tuin. Een dergelijke opzet kan in Zuid Limburg historische gebouwen een nieuwe functie geven.

Verder is er het landelijke programma “Stad zoekt Boer” Hierin wordt vanuit Stad en Land concreet gewerkt aan het verbeteren van de relatie Stad Land. Op verschillende plaatsen in Nederland, bijv. Amersfoort is daar ervaring mee opgedaan.

Slow Food biedt veel inspiratie met name uit Italië. Daar geven de natuurorganisaties aan welke streekproducten er uit hun natuurgebieden komen. Wandeltochten, gekoppeld aan streek-gastronomie brengen weer economische bedrijvigheid in verarmde gebieden.

Bijlage 1: Proeftuin Amsterdam

“Vernieuwing van Stad land relaties: Sleutelrol voor Voedsel”.

Samenvatting van de Amsterdamse Food Strategy

- Bescherming omringende Landschap
- Verkleinen negatieve milieueffecten van Voedselproductie
- Gezondheid
- Stimuleren consumenten meer natuurlijk en lokaal voedsel te eten. Boeren stimuleren voor de Stadsmarkt te produceren.

Doel: Duurzame voedselketen (Voedselproductie, verwerking, distributie, verkoop consumptie en afval). 3 x P : People, Planet, Profit.

Het Amsterdamse Voedselproject start bottum up: verbinden van verschillende actoren en stakeholders: interessante allianties.

Publiek en Private Partners: Scholen, boerenorganisaties, organisaties die ijveren voor biologisch voedsel, commerciële bedrijven. Ruimte scheppen voor particulier initiatief.

Europees verband: PURPLE, The Peri-Urban Platform Europe.

Belangrijke thema's:

Hoe kunnen we infrastructures bouwen om maximaal natuurlijke en lokale producten in de stad te krijgen.

Hoe kunnen we educatiesystemen bouwen om bij kinderen en consumenten het bewustzijn te bevorderen over de relatie gezondheid en de natuurlijke en landbouw leefomgeving.

Uitwerken van de rol van Metropolen bij het ontwikkelen van duurzame voedselsystemen.

Zie ook website: www.proeftuin.amsterdam.nl met laatste ontwikkelingen (nieuwsbrieven).

Goed en uitgebreid Plan van aanpak

(onder Downloads).

Gezond en lekker

IDichtbij en natuurlijk

IMilieu en diervriendelijk

IKennis, werk en opleiding, marketing.

Interessante kansen:

ISamenwerking met ROC. (ROC restaurant Elements, georganiseerd door ROC leerlingen. Hoofdzakelijk biologisch voedsel.

IProject Stad zoekt Boer

IRestaurant De Kas: met eigen kwekerij voor voedselproductie

IKoken met miljoenen projecten.

IMarqt, www.marqt.nl. Directe levering van producent aan consument..

Onderzoek naar “nieuwe groentewinkels”

Interessant artikel : <http://www.intensievemenshouderij.nl/www/2008/04/11/ethisch-eten/>

Bijlage 2: Slow Food

Slow Food is een non profit, eco- gastronomische organisatie met leden, opgericht in 1989 als tegenwicht tegen “Fast Food en Fast Live”, het verdwijnen van lokale voedseltradities en de verminderde interesse bij mensen in wat ze eten, waar het vandaan komt, hoe het smaakt en hoe onze voedselkeuze de rest van de wereld beïnvloedt.

De Università delle Scienze Gastronomiche in Pollenzo is door Slow Food opgericht in 2004 met als doel

- een internationaal onderzoeks- en trainingcentrum
- het vernieuwen van landbouwmethoden
- beschermen van biodiversiteit
- het handhaven van een organische relatie tussen Gastronomie, en landbouwwetenschap.

Het gaat Slow Food om het overbrengen aan mensen van drie principes die met “foodculture” te maken hebben:

- Good de complexe sfeer van gevoelens, herinneringen en identiteit die komt van de gevoelens en zintuiglijke waarden van voedsel.
- Cleangeproduceerd zonder de hulpbronnen op aarde te verminderen, met respect voor ecosystemen en milieu.
- Fair sociaal rechtvaardig geproduceerd en verhandeld.

Zie het boek van Carlo Petrini : Slow Food, Over het belang van Smaak.

Slow Food, Voedsel en Gastronomie in onze euregio.

De afgelopen tijd onderzoekt men of een samenwerking tussen de gemeente Maastricht, Hoge School Zuyd, Slow Food Limburg en Università delle Scienze Gastronomiche (Italië) vruchtbaar kan zijn, bijv. door de oprichting van een voedsel- en Gastronomie Centrum in Maastricht. zie bijlage 2)

Een groep studenten uit van de Universiteit in Italië bezocht afgelopen voorjaar onze regio en de regio Amsterdam. Verder is Slow food Limburg zeer actief.

Zie ook <http://www.slowfoodlimburg.nl/>

Relatie Slow Food en Cradle to Cradle

- Voor Slow Food geldt verder dat streekproducten Good, Clean en Fair moet zijn. Braungart wijdt in zijn boek (Cradle tot Cradle, afval is voedsel) een aparte paragraaf aan de geschiedenis van de voedselstromen (de geschiedenis van de stad is de geschiedenis van het platteland en de natuur rond die stad.) en het toenemende belang van regioproducten voor de duurzame ontwikkeling van stedelijke gemeenschappen.

Bijlage 3: Nationaal Landschap Zuid Limburg

Het Rijk heeft in 2004 in de Nota Ruimte twintig landschappen aangewezen als Nationaal Landschap. Elk van die landschappen heeft een unieke combinatie van cultuurhistorische en natuurlijke elementen en samen vertellen ze daarmee het verhaal van het Nederlandse landschap.

Zuid-Limburg is één van die landschappen die zich kenmerken door de specifieke samenhang tussen de onderdelen van het landschap zoals natuur (flora en fauna), reliëf (rivier- en beekdalen), grondgebruik en bebouwing (zoals dorpsgezichten en forten).

De status ‘Nationaal Landschap’ houdt in dat er extra aandacht is en dat er extra financiële middelen worden vrijgemaakt, om de zogenoemde kernkwaliteiten van de gebieden te behouden en te versterken.

“Landschappelijke, cultuurhistorische en natuurlijke kwaliteiten moeten behouden blijven, duurzaam

beheerd en waar mogelijk worden versterkt. De recreatieve betekenis moet toenemen”, aldus de Nota Ruimte.

Het Nationaal Landschap Zuid-Limburg omvat het gehele zuidelijke deel van Limburg tot en met Susteren, maar met uitzondering van de stedelijke gebieden Sittard-Geleen, Maastricht en Parkstad.

De specifieke kernkwaliteiten van Zuid-Limburg zijn:

- het reliëf
- het groene karakter
- de schaalcontrasten; van zeer open (plateaus) naar besloten (hellingen en beekdalen)
- de kenmerkende en gebiedseigen cultuurhistorische elementen.

Omdat het gebied al 300.000 jaar onafgebroken bewoond is, bezit het een grote dichtheid aan cultuurhistorische waarden. Veel van de landschappelijke waarden komen nog in een oorspronkelijke, betekenisvolle samenhang voor.

Die betekenisvolle samenhang tussen ondergrond, natuur en cultuurhistorie wordt in het Provinciaal Omgevingsplan Limburg (POL) bestempeld als de belangrijkste kernkwaliteit.

Opmerking: het is op zich begrijpelijk dat het Nationaal Landschap Zuid Limburg alleen het landelijk gebied en niet de steden betreft. Voor ons dit landschap onlosmakelijk verbonden met het omringende stedelijk gebied (Sittard Geleen, Heerlen en Maastricht). Het een kan niet zonder het ander.

Bijlage 4: Passie voor Limburg, het Provinciaal Ambitiestatement voor Leren voor Duurzame Ontwikkeling 2008-2011 Van Agenderen naar Doen

Dit is de provinciale vertaling van het landelijke Programma Leren voor Duurzame Ontwikkeling.

In het kort:

Het stelt zich tot doel door het realiseren van sociale leerprocessen op verschillende niveaus in de samenleving duurzame ontwikkeling van marge naar mainstream te brengen.

Men hanteert hierbij 3 pijlers;

- lerende Individuen, vooral gericht op het onderwijssysteem. Deze pijler wordt vooral landelijk aangestuurd. Wel wil de provincie het onderwijs betrekken bij pijler 3.
- De lerende organisatie, focus op overheden, met name op de organisatie van de Provincie zelf.
- De lerende samenleving (focus op complexe besluitvormingsprocessen). Bij deze laatste pijler hanteert men 4 thema's: Mobiliteit, Energie, Schone leefomgeving, Cradle tot Cradle.

Op het eerste gezicht lijkt dus de voedselrelatie Stad Land geen deel uit te maken van de prioriteiten van het programma Leren voor Duurzame Ontwikkeling van de Provincie Limburg

Bijlage 5: Aanbod CNME Maastricht en regio rond voedsel.

Educatie rond voeding hoort al jaren tot het vaste programma van CNME Maastricht en regio.

Op de Educatieve Boerderij Daalhoeve is een voorbeeld- moestuin en er worden lessen gegeven die over voedsel gaan, bijv. lessen over

- Zuivel (een boterham met kaas)
- Graan (van tarwekorrel tot pepernoot)
- Kip en het ei
- Omgaan met dieren
- Lente, geboorte op de Boerderij
- Werken op de boerderij
- Eieren uitbroeden (gebeurt op de school zelf)
- Open dag Gilde de Wijngaert (Appeldag en Zuurkooldag).

Daarnaast zijn er lessen verzorgd door andere organisaties. Deze worden door CNME Maastricht en regio via

de z.g. Kaleidoscoop aan het Basisonderwijs in de regio aangeboden.

In het schoolseizoen 2007/2008 was dat:

- Holle bolle geit (zuivelles, landbouw en bodem, knapzakroute
- Boerderijles Buitengewoon op Maasveld
- Schapendrijven, Hoeve Ten Bosch/Paradijsvogels uit Cottessen.
- Maatschap Rempelberg, uit Eijsden : Van Gras en mais tot boter, kaas en Yoghurt
- Fruitteler Jan Lenssen Van Bloesem tot Appelsap
- Bisschopsmolen Maastricht, Hoe Limburgs is de Limburgse Vlaai en Akker Bakker
- Les over Schaapskudde Mergelland in Eperheide.
- Graanles bij de Torenmolen in Gronsveld van VELT.

Op Natuurtuinen Jekerdal is er een Biologische moestuin, verzorgd door vrijwilligers. Er worden ook z.g. Vergeten groenten uit de streek gekweekt. Tijdens rondleidingen gaan we daar dieper op in.

Bij veel scholen in Maastricht zijn er schooltuinen bij de school. CNME Maastricht en regio doet het groot onderhoud en levert plantjes en zaden, zodat de leerlingen in de schooltuin kunnen werken.

Bijlage 6: Enige overwegingen

Biologische teeltwijze.

Vanuit CNME Maastricht en regio is een belangrijke onderdeel van duurzame ontwikkeling vanzelfsprekend de ecologische. Binnen de ontwikkeling rond streekproducten in onze regio neemt de ecologische teeltwijze maar een geringe plaats in te nemen. De andere elementen in de Duurzaamheidsdriehoek Economie en Sociaal lijken een vastere plek te hebben veroverd, met cultuurhistorie, Bourgondische, smaak, merk Zuid Limburg etc. Daar is niets mis mee, maar wij pleiten ervoor dat in het onderzoek naar duurzame voedselgemeenschappen per product nog eens scherp wordt gekeken naar het belang van een teeltwijze die het ecologische evenwicht in onze regio niet belast, sterker nog dat evenwicht sterker maakt.

Wellicht kan door het verbeteren van de infrastructuur van de voedselvoorziening iets worden gedaan aan het belangrijkste probleem van biologische teelt: de kostprijs.

In de stadsranden liggen nog veel gronden die gebruikt kunnen worden voor de biologische teelt van bijv. groenten. Bijv.: De Tuin van Sint Pieter heeft een opzet waarbij de consumenten zelf een grotere rol kunnen spelen in het verkrijgen van deze producten. Het gebruik van seizoensgebonden streekproducten betekent ook het verkleinen van de vervoersafstand van de producten, in principe een betere versheid en verlaging van de kosten.

Ruimtelijke schaal van streekproducten in Limburg.

Ons voorstel is om het Nationaal Landschap Zuid Limburg een belangrijke schaal te laten zijn waarop streekproducten aan regio en toeristen worden aangeboden. Het Nationaal Landschap Zuid Limburg moet natuurlijk nog concrete vorm krijgen, maar juist de streekproducten kunnen daar een belangrijke rol in gaan spelen. Meteen daaraan gekoppeld de omringende Euregio, het Drielandenpark. In de praktijk werkt deze schaal (zowel Zuid Limburg als het Drielandenparkgebied) al, zowel naar de mensen uit de regio als naar de bezoekende toerist toe.

Opmerkingen naar aanleiding van een aantal besprekingen over nota versie 1

-- Iedereen beaamt dat een Voedselstrategie voor Zuid Limburg positief zou zijn.

-- Zuid Limburg, de “Metropool” met daarbinnen en eromheen het Heuvelland en het Drielandenpark, is in feite een schoolvoorbeeld van een regio waar een Voedselstrategie positief zou kunnen werken.

-- Het Handboek regionale landbouw “Regio’s om van te smullen” met het Overijsselse Vechtdal als voorbeeld, is een uitstekend uitgewerkte beschrijving van een transitie die heeft geleid tot een unieke samenwerking tussen gebiedspartijen (landbouw/ voedsel, natuur/ Landschap, recreatie/toerisme en horeca). Daarin staan heldere conclusies en aanbevelingen. Het is een voorbeeld van een bottum up werkwijze.

-- Proeftuin Amsterdam en Eetbaar Rotterdam zijn voorbeelden van een aanpak waar de overheid het voortouw heeft genomen, wel is er een nauwe samenwerking met de actoren.

-- In het kader van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) zouden er meer organisaties in onze regio bewust een voedselstrategie kunnen ondersteunen.

Als meer organisaties/ overheden, etc. dat gaan doen levert dat een Momentum op dat de hele kwestie van een voedselstrategie over een dood punt kan heen helpen.

-- Grensschap Albertkanaal wees nog eens op het belang van de (cultuurhistorische) relatie tussen landschap en voedselproductie in deze regio. Ons zo gewaardeerde landschap is door de voedselrelatie stad land gemaakt. Een voedselstrategie die dat meeneemt levert ook een bijdrage aan het behoud van dat landschap en aan het daaraan gekoppelde toerisme / recreatie.

-- Het analyseren van Grondstoffenstromen in een regio is o.a. Door Cradle to Cradle meer onder de aandacht gekomen. De Grondstoffenstromen via voedsel zijn daar een goed voorbeeld van. Een gezamenlijke analyse hiervan maken, als basis voor een voedselstrategie, is een ambitieus project , waaraan de betrokkenen samen met de in de regio aanwezige kenniscentra / onderwijsinstellingen kunnen werken. (Hoeveel van welk voedsel is er nodig voor de steden, wat wordt er regionaal aangeleverd, wat komt van buiten, hoeveel grondoppervlakte is er daarvoor nodig, met welke andere regio's zijn er ruilmogelijkheden? Maar ook: hoeveel en welk voedsel gaat er om in een school/ buurt/ stad etc.).

Dit zou ook een stap kunnen zijn om samen te werken, waardoor men samen meer inzicht verwerft en draagvlak genereert, onder elkaar en naar buiten toe.

De (eu)regionale voedselstroom is een interessante uitdrukking van de daadwerkelijke stad/ land relatie, die ook nog van invloed is op het landschap.

-- De mensen die bezig zijn met dit onderwerp werken met verschillenden insteken. Er bestaat dan een grote kans dat men vanuit de eigen inbreng moeilijk met een andere werkwijze/insteek uit de voeten kan. Een mogelijke oplossing daarvoor zou kunnen zijn te spreken van:

In de regio geproduceerde landbouwproducten, waarbij sommigen dan als specialisatie (niche) zich richten op biologische producten en of op streekproducten.

Het verbindende is dan het regionaal geproduceerde, men hoeft elkaar niet in de weg te zitten.

-- Men heeft er weinig vertrouwen in dat er een Voedselstrategie voor Zuid Limburg komt. Men wijst op steeds verschillende initiatieven van organisaties, adviesbureaus, die vanuit hun eigen visie werken en minder bezig zijn met een breed draagvlak.

Na de eerste aanzet (met subsidie) valt het initiatief vaak weer weg. Er wordt regelmatig gesproken over een tegenstelling tussen “commercieel “ (te snel op imago/ winst uit) en “Maatschappelijk verantwoord ondernemen” (MVO) .

Er zit vanuit deze realiteit veel oud zeer bij verschillende partijen dat steeds weer in de weg blijkt te zitten. Ook de bestuurlijk realiteit van Zuid Limburg helpt niet echt, omdat het gemeentelijk beleid sterk versnipperd is.

Daarbij hebben sommige partijen het gevoel er alleen bij betrokken te worden als het initiatiefnemers goed uitkomt, en dat van hun kennis en inzichten gebruik gemaakt wordt, zonder dat er veel tegenover staat.

-- Men is unaniem positief over de mogelijkheden die een Voedselstrategie de regio biedt. Er zijn veel initiatieven, de regio lijkt ervoor gemaakt, met de stedelijke ring rond het groene gebied, ook in breder perspectief van Mhal/ Drielandenpark. Of zoals het geformuleerd werd: kansrijk gezien het agrarisch, economisch,cultuurhistorische en geografisch substraat van de regio.

-- In Belgisch Limburg is een aantal initiatieven, waar goed op kan worden aangesloten (Hartenboer, Academie voor Streekgastronomie (www.asg.nl) en vele anderen. Nu gebeurt dat wel op kleine schaal vanuit verschillende deel- initiatieven, maar nodig is initiatief richting België vanuit een breder draagvlak,

oftewel een voedselstrategie, omdat men zich anders misbruikt kan gaan voelen.
Euregionale samenwerking wordt vaak al te gemakkelijk verkondigd.

-- De meer educatieve organisaties wijzen er op dat de primaire partijen uit de sector, (producenten/ consumenten / overheid) zelf moeten zorgen voor heldere stappen richting gezamenlijkheid en dat het initiatief voor een volgende stap met meer draagvlak uit de sector zelf moet komen. De educatieve sector is hier meer volgend in.

Wel zijn deze organisaties (bijv. HSZ, Citaverde college, CNME Maastricht en regio etc.) al bezig om bestaande initiatieven educatief op te volgen.

Ze zouden geholpen worden met heldere, brede Voedselstrategie.

-- Men vindt in het algemeen het eerste discussiestuk van CNME Maastricht en regio van september een goede aanzet, maar nog geen diepgaande analyse. Dat kan ik (DS) zeker beamen. Deze notitie en de daarbij behorende rondgang langs personen/organisaties is vanuit CNME Maastricht en regio opgezet om voor onszelf meer duidelijkheid te krijgen waarom we zo'n versnipperd veld/ sector tegenkomen.

Een diepere analyse maken vereist een bredere opzet en en veel meer tijd dan onze organisatie ter beschikking heeft.

Op grond van bovenstaande doe ik een voorzet voor een volgende stap:

1) Gezien de verschillende initiatieven in de regio en hun niet altijd optimale onderlinge verhoudingen is de Provincie de meest voor de hand liggende initiatief nemende partij.

2) In het kader van Stad - Land relaties, Doelen Zuid Limburg, neemt de Provincie (c.q. De samenwerkende gebiedscommissies ZL) een initiatief om relevante partijen bijeen te brengen om te komen tot:

- Beantwoorden van de vraag of een voedselstrategie ZL wenselijk is.

- Zo ja, aangeven van de weg om tot deze voedselstrategie te komen.

- Initiëren van een onderzoeksopzet van de voedsel- grondstoffenstroom in de regio, waarbij betrokkenen, kenniscentra en onderwijsorganisaties samenwerken. Aan dit onderzoek wordt een educatief project gekoppeld waarbij het Basisonderwijs/ Voortgezet onderwijs, MBO, HBO en Universiteit etc. ook deel onderzoeken uitvoeren in hun eigen omgeving. Doel is om meer inzicht te krijgen in het eigen voedselgedrag en de gevolgen voor de Stad Land relatie. Doel is ook al werkend en lerend te komen tot draagvlak en oplossingsrichting voor een gezamenlijk voedselstrategie voor Zuid Limburg.

Ik ben benieuwd naar uw reacties.

Met vriendelijke groet

Don Shepherd



PS: Er is gesproken met, of er kwamen reacties van::

Bisschopsmolen; Tuin van Sint Pieter, Boerderij stichting, Hoge School Zuyd, Maastricht Valkenburg, Grenschap Albertkanaal, Cita Verde College, Slow Food, Provincie Limburg, Academie voor Streekgastronomie (België).