

4 juli 2023 **Startnotitie Voedselvisie**

**Portefeuillehouder:** Rik van der Linden

**Kernteam/Opgave:** Stad - Mobiliteit, Milieu & Economie

**Auteur:** Pauline de Rooij

**E-mail:** p.de.rooij@dordrecht.nl

### **Wat is de aanleiding?**

In het politiek akkoord is onder het thema 'Focus op duurzame en groene stad' een actiepunt opgenomen om een voedselvisie op te stellen. Hierover wordt de volgende toelichting gegeven:

*We stellen een voedselvisie op, waarin in ieder geval duurzaamheid, lokale en regionale productie en distributie, ondernemerschap, gezondheid en het tegengaan van verspilling een plaats krijgen.*

Het resultaat van deze voedselvisie is een centraal opgestelde agenda, waarin alle partijen hun actie en doelstellingen over voedsel een aandeel hebben. We halen op wat er in de organisatie en de stad leeft en bundelen dat in een agenda.

### **Context voor het opstellen van een voedselvisie**

1. Voedsel is de afgelopen jaren veel duurder geworden en dat geldt zeker voor gezonde voeding. Dat concludeert het CBS in 2021: voeding is tussen 2010 en 2020 18% duurder geworden. Dit ligt in lijn met de inflatie over die periode. Opvallend is wel dat juist gezonde voeding harder in prijs steeg (namelijk 21%), dan ongezonde voeding (15%). Ook in 2022 was dit het geval. Voeding is in dat jaar 10,8% duurder geworden dan in 2021, waarvan de grootste prijsstijgingen gezien worden door vlees, zuivel, brood en granen, en groente[1]. Het Voedingscentrum bepaalt welk voedsel als gezond of ongezond kan worden beschouwd. In Dordrecht is het gemiddelde inkomen € 28.100,-/jaar, wat zo'n € 6.000,-lager is dan het landelijk gemiddelde. Veel inwoners zien, naast voedselkosten, veel andere kosten stijgen, waardoor het aantal mensen dat moeite heeft om gezond voedsel te kopen stijgt. Dit bedreigt de bestaanszekerheid van kwetsbare inwoners en houdt intergenerationele armoede in stand.

2. Daarnaast is het voor veel mensen niet altijd duidelijk welke voeding gezond en ongezond is. De etikettering verraadt niet duidelijk wat er in de verpakking zit en benamingen als 'health',

'green' of 'light' en afbeeldingen met groene weiden, plantjes e.d. kunnen de consument op het verkeerde been zetten .

3. Verleiding is groot; niet voor niets liggen ongezonde snacks op kinder-ooghoogte en zijn snackbars vaak niet ver van scholen te vinden. Bij evenementen is de vette hap overvloedig aanwezig en de gezonde snack ver te zoeken. De horeca serveert een koekje bij de koffie en snack bij de drankjes. Kortom: de verleiding om ongezond voedsel te kopen ligt al van jongs af aan op de loer. Dit leidt tot problemen: 55,1% van de inwoners van Dordrecht kampt met overgewicht.

4. We gooien in Nederland jaarlijks gemiddeld 33,4 kilo voedsel per persoon weg. Dat is thuis, maar ook in de horeca, supermarkten en het bedrijfsleven. Dit is duur en ook verspilde moeite .

5. Zelf en lokaal voedsel verbouwen is in onze regio niet overal vanzelfsprekend, maar kan wel op een bewuste manier. Dat blijkt uit de moestuinonderzoeken waar PFAS een belemmering vormt voor het eten uit de moestuin. Lood is eveneens een veroorzaker waardoor de bodem niet of minder geschikt is voor het eten uit de tuin. Dit heeft ook zijn weerslag op plannen om eetbare planten en bomen in de openbare ruimte te planten of acties voor vergroening en ontstening van de stad; het kan wel, maar niet zonder meer. Maatregelen om gezonde voeding in de stad te laten groeien zijn daarom kostbaar omdat er nieuwe grond moet worden aangevoerd of bakken moeten worden geplaatst. In het buitengebied zorgen het stikstofdossier en het Nationaal Programma Landelijk Gebied (NPLG) voor een discussie over de landbouw; de wens om deze te verplaatsen en te hervormen is groot. De landbouw zou kunnen transformeren naar natuurinclusief, waar in harmonie met de omringende natuur, biologische voeding wordt geproduceerd. In Dordrecht staan diverse landbouwbedrijven die hiervoor in aanmerking zouden kunnen komen.

6. De productie maar ook distributie van voedsel heeft impact op de omgeving en planeet [2]. Het is duidelijk dat het importeren van groenten en fruit, veevoer of rundvlees vanuit

andere continenten een grotere milieubelasting heeft dan lokaal geproduceerd voedsel, met een kortere distributieketen.

[1] <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2023/02/inflatie-10-procent-in-2022>

[2]

<https://www.rivm.nl/voedsel-en-voeding/duurzaam-voedsel/data-base-milieubelastingvoedingsmiddelen>

## **Welke inhoudelijke uitgangspunten stelt het college de raad voor?**

### **Lokale doelstellingen**

Uit de context stellen we als eerste concept-doelstelling voor: *Dordrecht eet gezond, duurzaam en Samen!*

### **Met als deeldoelstellingen:**

1. Gezond eten is voor iedereen in Dordrecht haalbaar en betaalbaar .
2. In Dordrecht weten we wat gezonde voeding is.
3. In Dordrecht wordt gezonde voeding beter gepromoot .
4. Voedselverspilling wordt zoveel als mogelijk vermeden of verminderd.
5. In Dordrecht stimuleren we de productie en verkoop van lokale, natuurinclusieve voeding.

### **Uitwerkingen van de doelstellingen :**

Bij de uitwerking van de doelstelling(en) zien we de volgende beleidsthema's/opgaven terug:

#### **1. Gezondheid**

Hoofdthema van voeding in Dordrecht is gezondheid; door het grote aantal mensen met overgewicht, ruim 55% in 2020, staat het thema gezondheid met relatie tot voeding al langer op de agenda. Mensen met gezonde voeding en gezond gewicht worden minder snel ziek en daardoor zijn de kosten voor de gezondheidszorg op termijn lager. De instrumenten die de gemeente kan ontwikkelen zijn gericht op bewustwording, het dichterbij brengen van gezonde voeding en het goede voorbeeld door in de eigen organisatie gezonde voeding aan te bieden.

#### **2. Leefbaarheid**

Samen koken en eten is een sociale bezigheid, waarmee een aantal doelen wordt bereikt. Enerzijds vergroot het de

leefbaarheid in de stad/buurt; mensen ontmoeten elkaar, koken gezamenlijk in het buurthuis of delen maaltijden die anders zouden worden weggegooid. Op wijkniveau kan ook bewustwording worden gecreëerd zoals een winkelsafari, waarbij mensen/ kinderen leren hoe zij de juiste keuze kunnen maken en etiketten kunnen lezen op verpakkingen. Op sommige scholen krijgen kinderen al smaaklessen, waarin zij samen met studenten (leren) koken.

### 3. Duurzaamheid

Op het gebied van duurzaamheid valt met voedsel op meerdere manieren winst te behalen. Als gemeente kunnen we een rol spelen bij bewustwording van de invloed van ons voedsel op de planeet. Zo kunnen we kennis verspreiden over wat er aan land, schoon water, broeikasgassen en bestrijdingsmiddelen wordt bespaard als men het stukje vlees af en toe vervangt door een plantaardig alternatief, of het vlees en het veevoer lokaal wordt geproduceerd. Dit is vaak niet alleen duurzamer, maar ook nog eens gezonder. Als Dordrecht kunnen wij, realistisch gezien, niet het gehele, nationale voedselsysteem veranderen. Wel kunnen we eraan bijdragen dat onze inwoners zich er bewust van zijn welke invloed hun eten en de herkomst ervan heeft op het milieu. Lokaal of regionaal, biologisch geteeld en een korte transportroute zijn kenmerken van wat wij duurzaam voedsel noemen. Er bestaan al verschillende initiatieven in de stad, zoals stadslandbouwkas De Oude Beer, of Boeren van Dordt. In dat laatste hebben enkele boeren zich verenigd en waar die vlag wappert zijn lokale producten te koop. Niet alleen onze inwoners, maar ook onze ondernemers, zoals de boeren en de horecaondernemers, kunnen we stimuleren om meer lokaal voedsel aan te bieden. Op deze manier maken we lokaal eten samen toegankelijker.

Als laatst is voedselverspilling een thema waarop nog veel winst te behalen valt. Ook al verspillen we de laatste jaren minder voedsel, we gooien in Nederland nog steeds zo'n 33,4 kg voedsel per persoon per jaar weg. Over de hele keten, dus van boer tot bord, komt dat neer op ongeveer een kwart van al het voedsel dat geproduceerd wordt. Ook op dit gebied willen we als gemeente bewustzijn creëren.

Bovengenoemde aspecten sluiten allemaal mooi aan op de doelstelling 'Klimaatneutraal 2040' van de gemeente.

Bewustwording over de invloed van voedsel kan bijdragen aan het klimaatneutraal worden van Dordrecht.

#### 4. Educatie

Als kinderen leren om van jongs af aan gezond te eten zullen zij later ook betere keuzes kunnen maken. Door in de klas te leren over gezonde voeding nemen zij dat ook mee naar huis. Dit thema kan ook onder duurzaamheid opgepakt worden. Als centrale locatie voor het thema voedsel is duurzaamheidscentrum Weizigt met hun stadsboerderij uitermate geschikt. Weizigt richt zich op natuur- en milieueducatie (NME) en heeft in 2023 een NME-Visie opgesteld, genaamd 'Natuurlijk beleven en leren'. Een belangrijk doel van deze NME-Visie is het teweegbrengen van gedragsverandering bij de inwoners van Dordrecht, met een focus op de jeugd, zij zijn tenslotte de toekomst. Ook Weizigt benoemt in deze visie dat zij de initiatieven die al bestaan in de stad willen stimuleren, iets wat in deze visie ook belangrijk is. NME gaat niet alleen over voedsel, maar over natuur in bredere zin. Vooralsnog is dit geen verplicht onderdeel van het curriculum op basisscholen, maar toch stelt Weizigt als doel dat elk basisschoolkind in Dordrecht een educatieve les of een programma heeft gevolgd.

#### 5. Bedrijfsvoering gemeente

We geven als gemeente het goede voorbeeld, door op het werk te zorgen voor gft-afvalscheiding en voedselverspilling tegen te gaan door bijvoorbeeld de lunch te laten bestellen. Bovendien was duurzaamheid een belangrijk criterium bij de aanbesteding van het nieuwe bedrijfsrestaurant. In de toekomst willen we als organisatie het goede voorbeeld blijven geven en een goede variatie in voedsel aanbieden, zodat er keuze is voor iedereen.

#### 6. Landbouw naar natuurinclusief

In Dordrecht zijn geen intensieve veehouderijen, voornamelijk is er akkerbouw in het buitengebied. Voor de landbouw ligt al een zware opgave vanuit het stikstofdossier en het NPLG. De provincie voert al gesprekken met de landbouw over de transitie. Ook bij de visie buitengebied die binnenkort wordt opgesteld wordt veel aandacht geschonken aan de omzetting van de landbouw. De landbouw wordt wel genoemd als een onderdeel van de voedselvisie, maar wordt uitgevoerd binnen de NPLG, visie buitengebied.

### **Met welke beperkingen moet de raad rekening houden ?**

De gemeente Dordrecht heeft slechts beperkte invloed op het nationale voedselsysteem. Mede vanwege de beperkte ambtelijke capaciteit stelt zij voor om in eerste aanleg in te zetten op het verbinden van initiatieven in de stad door een centrale visie vast te leggen en voedselverspilling tegen te gaan.

### **Welk proces stelt het college de raad voor?**

Het doel van deze startnotitie is om een gezamenlijke agenda op te stellen met organisatie en de stakeholders in de stad. Wij stellen uw raad voor akkoord te gaan met de startnotitie. Daarna wordt met alle partijen uit de stad, zoals Platform Duurzaam Dordrecht, Stadslandbouwkas de Oude Beer, de GGD en de Omgevingsdienst Zuid-Holland Zuid, maar ook de supermarkten, de samenwerking gezocht om de initiatieven op te halen. Hierbij vinden we het belangrijk dat alle initiatieven uit de stad gezien en gehoord worden. Gezamenlijk stellen we een agenda op , die uiterlijk in het tweede kwartaal van 2024 ter vaststelling aan de raad wordt gestuurd.

### **Welke kosten zijn verbonden aan het proces?**

Het opstellen van de visie kan worden betaald uit bestaande budgetten. Verder ongeveer 200 ambtelijke uren.