

## FOODPRINT. Voedsel voor de stad

### SYMPOSIUMPROGRAMMA

Vrijdag 26 juni 2009

BINK36 – Binckhorstlaan 36 Den Haag

#### A1 Henk de Zeeuw

##### Urban agriculture: best practices uit Zuid-Amerika, Afrika en Azië.

Na een korte introductie van de RUAF Foundation, partners en programma gaat Henk de Zeeuw in op de diverse rollen die Urban Agriculture kan vervullen in duurzame stedelijke ontwikkeling, ondersteund door onderzoeksgegevens met betrekking tot een aantal steden in het Zuiden en hoe stedelijke overheden in ontwikkelingslanden de stedelijke landbouw met en voor stedelijke armen kunnen ondersteunen. Hij zal daarbij concrete voorbeelden geven van beleid en programma's in een aantal steden in het Zuiden, zoals Bualawayo in Zimbabwe, Lusaka in Zambia, Rosario in Argentinië, Havana in Cuba en Beijing in China.

functie : directeur RUAF Foundation  
website : [www.ruaf.org](http://www.ruaf.org)

#### A2 Paula Sobie

##### SPIN – S-mall P-lot Intensive farming basics: Lettuce rethink how to farm.

Paula Sobie laat zien wat een boer van de eenentwintigste eeuw kan zijn aan de hand van *SPIN Farming*. Dit is een franchise-ready landbouw systeem, die het mogelijk maakt om op ongeveer een vierde van een hectare ruim 35.000,- euro te verdienen. SPIN-farming is a-technisch, organisch, makkelijk te begrijpen en goedkoop te implementeren. Minimale infrastructuur, betrouwbare handenarbeid, gebruik van gemeenschappelijk water bronnen voor irrigatie benodigdheden en dichtbij de markt gelokaliseerd, zorgen voor lage investering- en overheadkosten. Hierdoor slecht SPIN-farming twee grote barrières van de eerste generatie boeren, namelijk land en kapitaal. Bovendien integreert het landbouw conflictloos in de bebouwde omgeving. Het werkt midden in de stedelijke jungle of in de voorstedelijke gebieden. Het biedt een parttime of fulltime business model die elke levensstijl of levenscyclus accommodeert.

functie : SPIN farming trainer  
website : [www.spinfarming.com/](http://www.spinfarming.com/)  
voertaal : engels

#### A3 Debra Solomon, Katrin Bohn, Andre Viljoen

##### Foodscape: kansen voor een eetbare Schilderswijk.

Debra Solomon wil midden in Den Haag, in de dichtbevolkte Schilderswijk, een stedelijk landschap realiseren verweven met eetbaar groen. Door het verbouwen, bereiden en genieten van voedsel terug te brengen in de wijk wil zij enerzijds de nauwe band herstellen tussen de plek waar mensen wonen en hun voedselvoorziening en anderzijds een duurzame bijdrage leveren aan een gezonde, prettige wijk. Solomon voerde eerder met groot succes een vergelijkbaar project uit in Middlesborough (GB) als onderdeel van de designmanifestatie DOT07. De Britse architecten Katrin Bohn en Andre Viljoen reageren op het project en presenteren een aantal voorbeelden van projecten waarbij ze d.m.v. de 'CPUL-methode' (Continuous Productive

Urban Landscapes) analyses van stedelijke gebieden maken die kansen voor het verweven van productieve, groene, recreatieve en stedelijke ruimtes in kaart brengen.

functie : kunstenaar  
website : [www.culiblog.org](http://www.culiblog.org/) / [www.bohnandviljoen.co.uk](http://www.bohnandviljoen.co.uk)  
voertaal : engels

#### A4 Janneke Vreugdenhil

##### Louter lokaal eten: kan het en waarom willen we het?

Culinair journalist Janneke Vreugdenhil schrijft dagelijks in nrc.next over eten. Vaak naar aanleiding van een vraag. Hoe maak ik de lekkerste aardappelpuree? Hoe wordt Parmezaanse kaas gemaakt? Welke pan moet ik voor welk gerecht gebruiken? Proef je het verschil tussen een plofkip en een dure scharrelaar? Wat geef ik mijn vegetarische vrienden te eten? Ze is bij Foodprint betrokken als redacteur van de Foodprintstadsgids die de culinaire identiteit van de stad Den Haag beschrijft. Vreugdenhil gaat in gesprek met o.m. een kok en filosoof over de vraag of het mogelijk is om louter lokaal te eten en waarom we dat zouden (moeten) willen.

functie : culinair journalist  
website : [www.etenzenzo.nl](http://www.etenzenzo.nl)

#### B1 John Thackara

##### Urban Food Strategy how and why to start.

Collaborative innovation is the way of the future - but it needs to be organised. That's what I do, as director of Doors of Perception (Doors). We set up projects in which citizens, designers, and grassroots innovators explore two questions: "what might life in a sustainable world be like?"; and, "what design steps are needed to get us from here, to there?".

functie : directeur Doors of Perception  
website : [www.thackara.com/](http://www.thackara.com/)  
voertaal : engels

#### B2 Christina Kaba

##### The rise of an urban micro-farming movement among the poor in Cape Town.

Christina Kaba werd van arme vrouw in Zuid-Afrika, die zonder opleiding opgroeide als bediende op een 'apartheid boerderij', leider van de eerste door zwarte vrouwen geleide organische stadslandbouw associatie en co-manager van Abalimi Bezekhaya, een Urban Agriculture NGO in Kaapstad. Kaba vertelt haar verhaal en schetst tevens een beeld van de situatie op het gebied van stadslandbouw rond Kaapstad.

functie : voorzitter Vukuzenzela Urban Farmers Association in Kaapstad, Zuid-Afrika  
website : [www.abalimi.org.za](http://www.abalimi.org.za/) / [www.harvestofhope.co.za](http://www.harvestofhope.co.za)  
voertaal : engels

#### B3 Nijs Norman, Menno Swaak

##### Eetbaar groen in de openbare ruimte

Met zijn voorstel voor het ontwerpen van eetbare stadsparken o.b.v. permacultuur wil Nijs Norman de mogelijkheden onderzoeken van een duurzame en ecologische stedelijke planning. Zijn kunstproject heeft vier peilers: onderzoek & analyse, lokale samenwerking, voorlichting in de vorm van een paviljoen en eetbaar plantsoen en een publicatie. Gezonde Gronden, een Haagse NGO die de mogelijkheden van regionale

duurzame voedselproductie onderzoekt, communiceert en realiseert, is partner in het project van Norman.

functie : kunstenaar & Gezonde Gronden  
website : [www.gezondegronden.nl](http://www.gezondegronden.nl)  
voertaal : engels

#### B4 Paul Bos, Onno van Eijk

**Varkens scharrelen over de lange poten...  
Een cradle tot cradle-trektocht met vleesgeworden speklapjes als inspiratiebron voor de foodprint van de stedeling**

Een onderzoeker uit Wageningen en een ondernemer uit de Haarlemmermeer willen ondervinden hoe wij de varkenshouderij in ons land kunnen laten ontwikkelen naar een varkenshouderij. In september dit jaar starten zij met een heuse trektocht met een groep speciale outdoor-varkens dwars door stad. Kan het hoeden van varkens in de stedelijke omgeving een inspiratiebron zijn voor het in kaart brengen van de eigentijdse foodprint van de stad? Waar moeten wij aan denken als wij het voedsel letterlijk weer in de stad willen brengen? Wat zijn de functies die het dier te vervullen heeft in de hedendaagse stad. Waar kijkt de stad naar uit? En waar liggen de grens tussen lieve dieren en lekker vlees?

functie : ondernemer & onderzoeker  
website : [www.boerbos.nl](http://www.boerbos.nl) / [www.asg.wur.nl](http://www.asg.wur.nl)

#### C1 Jan-Willem van der Schans

**Globale versus regionale voedselsystemen: alternatief of complementair?**

Onze westerse manier van voedselproductie, verwerking, distributie en consumptie is de afgelopen tientallen jaren in hoge mate gerationaliseerd en geïndustrialiseerd. Deze ontwikkeling kent een aantal voordelen: de voedselvoorziening is efficiënt en daardoor relatief goedkoop, voorspelbaar (seizoens-onafhankelijk), in technische zin tamelijk voedselveilig, en in potentie gevarieerd (breed aanbod, ook van niet-lokale producten). Maar er is ook een aantal in het oog springende nadelen: grote negatieve effecten van gewasbeschermingsmiddelen en kunstmeststoffen op het milieu, relatief hoge transportkosten, problemen met dierziekten en dierwelzijn, vervlakking van de smaak, etc. De globalisering van de (westerse) voedselvoorziening en de toenemende concentratie in de voedselwerking en/of distributie hebben geleid tot vervreemding bij de consument en een gevoel van machteloosheid bij de producent.

Tegen deze achtergrond zijn er diverse initiatieven, wereldwijd maar ook in Nederland, om te komen tot een andere –kwalitatief uitzonderlijke, meer lokaal georiënteerde- manier van voedselproductie, verwerking, distributie en consumptie. Het gaat hierbij zowel om een andere manier van voedselproductie en ketenorganisatie (duurzaam, local for local) als om een ander perspectief op de fysiek-ruimtelijke inkadering van de voedselketen in een overigens behoorlijk metropolitane context (urbane en peri-urbane voedselproductie, voedselproductie en -consumptie in combinatie met andere ruimtelijke functies). De heroriëntatie op kwalitatief hoogwaardige, lokale voedselketens is in de Nederlandse situatie echter geen gemakkelijke opgave.

functie : onderzoeker  
website : [www.lei.wur.nl](http://www.lei.wur.nl)



#### C2 Bart Pijnenburg

**stadsboeren en hoe nu verder.**

De randen van de stad hebben een specifiek karakter. Soms zijn het juist strakke grenzen tussen 'rood' en 'groen', soms zijn het juist 'rafelranden' waar allerlei spannende dingen gebeuren. In het landelijk gebied dichtbij de stad gebeuren veel dingen die we niet willen (nieuwe blokkendozen en verommeling van het landschap) en willen we vaak dingen die niet gebeuren (een prettige leefomgeving en een aantrekkelijk uitlooptgebied voor de stad). Stad en platteland zijn in veel opzichten gescheiden werelden. Het platteland biedt echter vele kwaliteiten waar de stedeling een grote behoefte aan heeft: groen, rust, ruimte en regelmaat. Boeren zullen in toenemende mate de stedelingen nodig hebben om nieuwe economische activiteiten te ontplooiën. De mooiste stadsranden zijn die plekken waar stedelingen makkelijk een mooi platteland op kunnen fietsen, lopen, skaten of varen. Het is dan ook logisch dat de stad en de stedelingen meer verantwoordelijkheid nemen voor dat buitengebied. Er liggen nog heel veel mogelijkheden om de ommelanden van de stad open te stellen en aantrekkelijk te maken voor de stedelingen

Tegen deze achtergrond laat Bart Pijnenburg Nederlandse initiatieven zien en legt uit hoe Community of Practice hierin een rol in speelt.

functie : ondernemer  
website : [www.mensenland.nl](http://www.mensenland.nl)

#### C3 Christien Meindersma, Joep van Lieshout

**De voedselspagaat: over beeld en werkelijkheid**

De gemiddelde stadsbewoner heeft een hopeloos verouderd en romantisch beeld van wat een hedendaags boerenbedrijf is en hoe dat er uit ziet, niet in de laatste plaats door de geïdealiseerde pastorale beelden die de voedselreclame verspreidt. Christien Meindersma maakt voor Foodprint een reeks kleurboeken waarin hedendaagse boerenbedrijven nauwkeurig in kleurplaten voor volwassenen worden geportretteerd. Precies zoals ze zijn, objectief, met groot oog voor detail en liefde voor de ondernemers die met passie hun moderne onderneming leiden.

Joep van Lieshout voert met zijn kunstwerk 'de varkensvoermachine' (werktitel) de moderne voedselproductie tot in zijn uiterste consequentie door waarbij de mens ook zelf onderdeel wordt van de industriële voedselketen.

functie : ontwerper, kunstenaar  
website : [www.christienmeindersma.com](http://www.christienmeindersma.com)  
[www.ateliervanlieshout.com](http://www.ateliervanlieshout.com)

#### C4 Nicole Hoven

**Wat de boer niet kent...  
Innovatie in streekproducten**

Vanaf het moment dat boeren en plattelandsondernemers stopten met het verhandelen van hun eigen producten via stadsmarkten zijn ze het gevoel voor wat de stadsbewoner wil verloren. Er blijken geen nieuwe innovaties meer tot stand te komen, want 'wat de boer niet kent...'. De Randstedeling blijkt echter niet op zoek te zijn naar nog meer échte kaas in de varianten jong, belegen of oud, maar wil verrast worden door nieuwe smaken 'voorbij Ot en Sien': 'Spaanse peper met geitenkaas' of 'Hindoestaans gepekeld groentes.' Nicole Hoven van restaurant Van de Boer wil met de zaal de



(on)mogelijkheden voor nieuwe 'streeksmaken' en streekproducten onderzoeken.

functie : ondernemer  
website : [www.vandeboer.nl](http://www.vandeboer.nl)

#### D1 Maarten Doorman

##### Eerlijke boter en echte groenten: over het serieus nemen van ons verlangen naar authenticiteit

In zijn lezing gaat Maarten Doorman in op de tegenstelling tussen de grootschalige gerationaliseerde voedselproductie en het romantische onbehagen van de consument. Het verlangen naar authentiek en oorspronkelijk voedsel heeft weinig te maken met de manier waarop wij in de moderne, verstedelijkte samenleving eten kopen en koken. Toch zullen we ons verlangen naar 'eerlijke boter' en 'echte groenten' serieus moeten nemen. Het is minder naïef dan het lijkt. Want voedsel is meer dan het zich voorzien van de broodnodige brandstoffen en vitaminen. Eten is cultuur, een manier van leven. Met consequenties voor de wereld waarin wij leven. Dat hoeft de consument niet alleen schuldgevoel op te leveren, het kan juist ook zijn plezier vergroten. Daarom moeten we niet al te meewarig doen bij ons eigen verlangen naar authenticiteit, naar scharrelei, organisch voedsel, naar soep volgens grootmoeders recept, biovlees, echte mosterd, lokaal bier, seizoensgroenten. Voedselindustrie, overheid en consument kunnen een wereld winnen door deze verlangens serieus te nemen.

functie : cultuur filosoof, UvA – Universiteit Maastricht  
website : <http://home.medewerker.uva.nl/f.m.doorman/>

#### D2 Will Allen

##### Growing food and community in the city

Het verhaal van Growing Power vanaf 1993 tot nu; hoe bouw en onderhoud je geïntegreerde voedselsystemen?

Het doel van Growing Power is simpel: voedsel verbouwen, geesten verruimen en gemeenschappen creëren. Growing Power begon met één boer, één stuk land en een kleine groep van toegewijde jonge mensen die werk zochten. De boer was Will Allen en hij maakte een programma voor de jongeren waarin ze op zijn land konden werken en voedsel leerden verbouwen. Growing Power is uitgegroeid tot een ideeënfabriek waar jongeren, ouderen, boeren, stedenbouwkundigen en producenten terecht kunnen voor informatie, workshops en trainingen. Daarnaast wordt voedsel geproduceerd en gedistribueerd.

functie : CEO en oprichter Growing Power, Inc.  
website : [www.growingpower.org](http://www.growingpower.org)  
voertaal : engels

#### D3 Jago van Bergen & Vincent Kuypers

##### Landschappelijke Supermarkt: een ruimtelijk model voor de toekomstige consumptiemogelijkheden van de metropolitane stadsparken

Kan ons randstedelijk landschap de spiegel zijn van de dagelijkse maaltijd die genuttigd wordt door mensen van zo'n 170 nationaliteiten? En is dat landschap recreatief aantrekkelijk te maken? Met andere woorden: kunnen de metropolitane stadsparken die de stedeling gewenste recreatieruimte moeten bieden ook ingericht worden voor voedselproductie?

In deze ontwerpstudie vatten Jago van Bergen en Vincent Kuypers het landschap op als supermarkt waar



bodemgesteldheid, klimaat, productie van voedsel, ondernemerschap, verkoop van voedsel en een (recreatief) aantrekkelijk, divers landschap gecombineerd worden. Aan de hand van Midden-Delfland laten ze zien hoe het polderlandschap van de eenentwintigste eeuw eruit kan gaan zien.

functie : architect & onderzoeker  
website : [www.vanbergenkolpa.nl](http://www.vanbergenkolpa.nl)

#### D4 Rob Baan

##### Food is fun, taste & health

Koppert Cress is gevestigd in het Westland. Een gebied dat volgens deze slimme ondernemer maar weinig bekend is in haar omgeving. Terwijl haar producten een grote bijdrage leveren aan onze gezondheid. Volgens Rob Baan valt er nog een slag te slaan voor het Westland als het gaat om de profilering als 'Apotheek voor Nederland' en het uitstralen van haar 'product fierheid'. Deze sessie heeft smaak, is gezond en prikkelt!

Koppert Cress profileert zich als een Klein, Dapper, Innovatief, Onafhankelijk en Betrouwbaar bedrijf dat natuurlijke smaken en vormen creëert, produceert en vermarkt. Een van de beroemdste afnemers van Koppert is chef Ferran Adrià, van het Spaanse restaurant elBulli, bekend om zijn moleculaire keuken waarmee hij zijn gasten een ongekennde smaakbeleving voorschotelt. Ervaar zelf ook deze smaakbeleving

functie : directeur Koppert Cress  
website : [www.koppertcress.com](http://www.koppertcress.com)

#### E1 Carolyn Steel

##### Toward Sitopia: toekomstvisies op het voeden van de stad

Van alle menselijke activiteit zorgt het voeden van steden voor de grootste impact op de inrichting van onze planeet. Voor een gebied ter grote van de Randstad moeten elke dag twintig miljoen maaltijden geproduceerd, getransporteerd, gekocht en verkocht, gegeten en verwerkt worden. Hetzelfde geldt voor bijna alle steden op aarde. Maar we zijn ons nauwelijks bewust welke enorme inspanningen hiermee gemoeid gaan. Aangezien de meeste stadsbewoners niet hun eigen voedsel produceren, is een afstand ontstaan tussen ons en onze dagelijkse voedselbron. Hierdoor zijn we ons niet tot nauwelijks bewust van de consequenties die onze voedselgewoontes hebben. Terwijl de moderne agribusiness onze mondiale bronnen sneller vernietigen dan elk ander proces in de geschiedenis. We moeten dringend zoeken naar een nieuwe insteek, een die begrijpt welke rol steden spelen in onze mondiale ecologie. We leven in een wereld vormgegeven door eten – nu moeten we eten gebruiken als een ontwerp tool om de wereld beter vorm te geven.

functie : architect, auteur  
website : [www.hungrycitybook.co.uk](http://www.hungrycitybook.co.uk)  
voertaal : engels

#### E2 Gerwin Verschuur

##### Stadsboerderij Caetschage: onderdeel van duurzame stedenbouw

De gemeente Culemborg heeft binnen haar stadsgrenzen ruimte gemaakt voor de ontwikkeling van een stadsboerderij. De stadsboerderij maakt onderdeel uit van een integraal stedenbouwkundig plan voor de wijk EVA Lanxmeer dat beoogt bewoners en gebruikers een actieve



bijdrage te laten leveren aan een duurzame samenleving. In de ontwikkeling van de wijk wordt gebruik gemaakt van permacultuur ontwerp principes, en daaruit vloeit de ambitie voort om binnen de wijk voedselproductie te realiseren. Inmiddels is de stadsboerderij een aantal jaren productief en ontwikkelen zich 7 functies in een viertal zones. De functies zijn voedselproductie, zorg, recreatie, educatie, landschapsbeheer, onderzoek en ontwikkeling en participatie. Deze functies worden door een drietal ondernemingen in vier zones uitgevoerd. In de landbouwzone is de stadsboer bezig, in de proeftuin is de zorgboer met zorgvragers aan de slag en wordt geëxperimenteerd met praktijken uit de permacultuur. In de zone openbare (groen)gebieden en het erf wordt gerecreerd en vindt landschapsbeheer plaats. Verder is er aandacht voor de duurzaamheidsthema's die in de hele wijk EVA Lanxmeer worden gehanteerd zoals energieopwekking, waterbeheer, mobiliteit en het gebruik van duurzame bouwmaterialen.

functie : bestuurslid Stichting Caetshage  
website : [www.caetshage.org](http://www.caetshage.org)

### E3 Winy Maas, Annechien ten Have

#### **Stedelijk Agrocluster met varkenshouderij: kan het varken terugkeren in de stad?**

Architect Winy Maas ontwerpt met onderzoekers van Why Factory van TU Delft (een bureau binnen de technische universiteit dat toekomstscenario's visualiseert) een stadsvarkenshouderij voor de Binckhorst. Maas is bekend van de varkensflat (Pig City) die in 2001 bij Stroom Den Haag zijn première beleefde. Kan het varken, recycledier bij uitstek en eeuwenlang (tot enkele generaties terug) stadsbewoner, terugkeren in de stad? De opgave is om een transparant bedrijf te ontwerpen, bij voorkeur energieneutraal, met aandacht voor dierenwelzijn en economisch rendabel. Combinatie met andere agrarische functies, zoals een kassencomplex, zijn goed denkbaar. Voor de hand liggende bezwaren van omwonenden, zoals stankoverlast, behoeven extra aandacht, evenals het gevaar van ziektes die van dier op mens over kunnen gaan.

functie : architect, vz. sectie varkenshouderij LTO Noord  
website : [www.mvrdv.nl](http://www.mvrdv.nl) / [www.thewhyfactory.com](http://www.thewhyfactory.com)  
[www.ltonoord.nl](http://www.ltonoord.nl) / [www.innovatienetwerk.org](http://www.innovatienetwerk.org)

### E4 Dick Veerman

#### **Romantische communicatie over voedsel... Scherpstellingen voor ons denken**

Veerman vindt dat er vaak te romantisch over eten wordt gepraat om noodzakelijke veranderingen te kunnen doorvoeren. Voedsel, chemische industrie en auto-industrie vormen tezamen de drie belangrijkste wereldmarkten, maar bij de gemiddelde burger bestaat een zwart gat in de kennis over voeding. Wat is de chemische samenstelling van wat we eten en drinken, en wat zijn de effecten daarvan op ons lichaam?

Dick Veerman richtte eind 2005 de foodlog.nl op om consumenten zowel te informeren als invloed te geven op de producten. De site ('a-politiek maar rationeel en scherp') heeft inmiddels ca. 20.000 unieke bezoekers per maand, en wordt door een groot aantal professionals dagelijks bezocht. Thema's als de linolzuur discussie (Unilever/Becel) en de onwenselijke kanten van labels als 'Ik kies Bewust' werden op foodlog al aan de kaak gesteld. Veerman heeft een voorkeur voor natuurlijk eten en drinken, máár 'met een open oog voor de zegeningen die

technologie wel degelijk kan brengen'. Hij neemt u mee in zijn verhaal en voelt ook u aan de tand.

functie : publicist  
website : [www.foodlog.nl](http://www.foodlog.nl)