

Toelichting op het Manifest

Het door alle deelnemers ondertekend Manifest vat in een vijftal stellingen samen wat er op 27 november is besproken. Afgezien van het feit dat het onmogelijk is om hiermee de gehele lading te dekken, vond er ook een levendige discussie plaats over de gehanteerde begrippen: ‘Wat is nu eigenlijk een voedselgemeenschap, een keurmerk, of een streekproduct?’

De Geusselt Groep wil graag een platform zijn voor het vervolg van deze discussie; hieronder volgt een eerste aanzet.

Stellingname/discussie

De consument van de toekomst consumeert niet langer lukraak, maar wil weten wat hij (of zij) eet. Hij verlangt een voedselproductie die goed is voor het milieu; de gezondheid van plant en dier én van zichzelf. En is zich bewust van de kwaliteit/prijs verhouding, de samenstelling en culinaire aspecten die daarmee samenhangen.

Iemand die begrijpt wat de problemen van de huidige voedselproductie zijn, is niet langer consument, maar eerder *coproducent*. Hij koopt niet langer producten die het milieu belasten, het boerenbestaan ondermijnen, allerlei onbegrijpelijke supplementen bevatten of onnodig veel kilometers over de wereld worden getransporteerd.

Om dit te bereiken worden voedselproducent en consument dichter bij elkaar gebracht en de productieketens aanzienlijk ingekort. Sommigen mensen maken zelfs bewust deel uit van (een effectief netwerk van) lokale voedselgemeenschappen. Dat wil zeggen dat supermarkten, koks, scholen, gemeenten, ziekenhuizen en instellingen, samenwerken aan het instandhouden van:

- De verse smaak van seizoensproducten
- Minder transport, verpakking en kilometers
- Een betere controle over wat we eten en hoe het wordt geproduceerd
- Het bewaren van de traditionele, duurzame teeltwijzen, productiemethoden, gewassen, diersoorten en voedselvariëteiten.
- En het beschermen van de daarmee verbonden regionale cultuur en cultuurlandschappen

Eea. kan ook bereikt worden door de instelling van een algemeen keurmerk, maar ook door de inzet van een niet commerciële organisatie als bijvoorbeeld Slow Food, die op basis van internationale kennis en ervaring producten inventariseert, analyseert en consumenten adviseert.

Samenwerking met de Universiteiten Wageningen (WUR/Alterra) en die van de Gastronomische Wetenschap in Pollenzo en/of Turijn in dit verband is vanzelfsprekend.

Het Kenniscentrum voor Regionale Gastronomie van de Hoge Hotelschool kan daarbij een belangrijke rol spelen. Slow Food ondersteunt de regionale voedselstrategie verder door:

- Voorlichting en educatie te geven
- Evenementen te organiseren en daarmee
- Producten en coproducenten dichter bij elkaar te brengen
- En zo een netwerk van voedselgemeenschappen op te bouwen

Kleinschalige agrarische productie van hoogwaardige voedselproducten gaat goed samen met moderne technologie en marketinginstrumenten. De regionale voedselproducenten van de toekomst zijn niet langer alleen maar ‘alternatief’ ‘macrobiotisch’ of ‘biologisch’. Het betreft met name jonge ondernemers die bewust kiezen voor het wonen en werken buiten de stad, die met inzet en passie werken aan gezonde, eerlijke en lekkere producten. En daarmee voor zichzelf en hun gezin een volwaardig bestaan creëren. In dit opzicht vindt hier een trendbreuk plaats met de huidige generatie van (belangenvertegenwoordigers van) agrariërs.