

Top 10 Landbouw & voedsel De verkiezing van de honderd duurzaamste initiatieven van Nederland gaat weer van start, met als eerste de tien initiatieven in de categorie landbouw & voedsel. Op nummer 1 zet de jury van de Duurzame 100 Mensa Mensa, een bruisende buurtkeuken in Rotterdam-Zuid. De onderliggende stichting Public Food timmert hard aan de weg met haar baanbrekende visie op voedsel als basisvoorziening.

Deze tien initiatieven laten zien dat voedselproductie ook duurzaam kan

2

7-Vinkjes

Niet meer doen dan de bodem aankan. Geen kunstmest. Zo min mogelijk pesticiden. Extra bosjes, heggen en poelen. Meer bomen. Maximaal anderhalve koe per hectare grond. Koeien in de wei. Dat zijn in het kort de '7 vinkjes' die duurzaamheidsorganisatie Urgenda vorig jaar opstelde voor de Nederlandse landbouw van de toekomst.

Urgenda besloot daar in samenwerking met een aantal andere organisaties direct mee te beginnen. Twintig gangbare boeren krijgen vanuit het project 7-Vinkjes tien jaar lang 1000 euro per hectare per jaar. Wat ze daarvoor moeten doen? Hun bedrijf omvormen naar deze zeven vereisten, zonder verdere ingewikkelde regels of checklists.

2



1



De keuken van Mensa Mensa in Rotterdam. FOTO BOUDEWIJN BOLLMANN

3

Noardlike Fryske Wâlden

In het noordoosten van Friesland bieden boeren al meer dan twintig jaar tegenwicht tegen intensivering en schaalvergroting in de landbouw. Noardlike Fryske Wâlden wil landschapselementen als bosjes en heggen en daarmee de biodiversiteit op het boerenland beschermen. Met zo'n zeshonderd actieve leden vormde de vereniging ook de inspiratie voor agrarische natuurcollectieven in het hele land.

Mede dankzij die inspanningen is juist in dit deel van Friesland het coulissenlandschap intact gebleven. Het gebied tussen Drachten en Dokkum kent bijvoorbeeld 3000 kilometer aan elzensingels en 300 kilometer houtwallen. Waar de overheid nog worstelt met de landbouwtransitie, willen de Friese boeren hun toekomst met een gezamenlijke 'gebiedsofferte' in eigen hand houden.

Public Food/Mensa Mensa

Goed voedsel is geen luxe, maar een eerste levensbehoefte. En daarom zouden we het systeem wezenlijk anders moeten organiseren. Niet volgens de wetten van de markt, maar zoals we dat bij bijvoorbeeld drinkwater en onderwijs allang doen: als toegankelijke basisvoorziening. Dat is in een notendop de filosofie van de sociale onderneming Public Food uit Rotterdam.

Die visie brengt de stichting zelf sinds 2023 in de praktijk met buurtrestaurant Mensa Mensa in de Rotterdamse wijk Feijenoord. Daar kan iedereen voor 5 euro een betaalbare warme maaltijd krijgen. Wie meer kan missen, mag een solidariteitsbijdrage betalen, zodat de prijzen voor iedereen betaalbaar blijven.

Maar Mensa Mensa dient veel meer doelen: er zijn gratis kooklessen voor kinderen. In een buurtkeuken kunnen buurtbewoners 'mealpreppen': ze koken dan samen in drie uur tijd drie maaltijden om de hele week gezond van te kunnen eten. Op die manieren vinden jaarlijks vele tienduizenden gezonde maaltijden hun weg naar de wijk. Juist naar

de mensen voor wie een gezonde maaltijd niet altijd betaalbaar of vanzelfsprekend is.

Theorie en praktijk

"Public Food zet op theoretisch niveau een model neer dat de kijk op voedsel echt kan veranderen", analyseert D100-jurylid Atoesa Farokhi. Zij is als milieuwetenschapper bij Amsterdam Green Campus gespecialiseerd in de landbouwtransitie. "Maar ze laten met Mensa Mensa ook heel tastbaar zien wat het resultaat van die verandering kan zijn."

Dat verhaal krijgt bovendien breder weerklank. Dit jaar opende Public Food een tweede Mensa Mensa in Amsterdam-Zuidoost. "En we merken dat meer gemeenten bezig zijn met een voedselvisie, waarbij ze interesse hebben om een Mensa Mensa-achtige voorziening op te zetten", vertelt Floris Visser, directeur van Public Food.

Hij heeft inmiddels contact met zes andere gemeenten. Ook organiseerde de stichting samen met de provincie Zuid-Holland een symposium over voedsel als landelijke basisvoorziening. "Toen we begonnen was dit onderwerp nog een niche, maar de overheid krijgt er meer aandacht voor." De volgende stap is dat aandacht ook echt tot in-

vesteringen leidt. "In Amsterdam ligt er nu een voedselvisie met een uitvoeringsagenda en een bedrag op de begroting."

Oplossing voor de landbouw

Bij het idee van voedsel als basisvoorziening snijdt het mes in feite aan drie kanten, denkt Farokhi. Dat het mensen in achterstandposities kan helpen aan meer voedselzekerheid, is makkelijk te beredeneren. En dat goed voedsel dan helpt om de gezondheid van wijkbewoners te verbeteren, sluit daar logisch bij aan. "Maar het kan ook van betekenis zijn in de discussie over de toekomst van de landbouw", benadrukt ze.

"We voeren nu vaak discussies over dat de landbouw anders moet produceren, maar dat de consument niet bereid is om de prijs daarvoor te betalen", redeneert Farokhi. "Maar wanneer je gezond en duurzaam voedsel als een basisvoorziening beschouwt, valt die redenering in feite weg. Het knappe van Public Food is dat ze op die manier het hele voedselsysteem omdenken."

Lukas van der Storm



6



3



9



4



5



7



10

9

No Waste Army

No Waste Army komt in actie als boeren onverhoopt met een grote oogst blijven zitten die de supermarkt niet wil afnemen. Soms omdat aardappels of groenten groter of kleiner zijn dan de gewenste standaardmaat. Soms omdat er een vlekje op zit, of omdat er door goede oogsten plotseling een internationaal overaanbod ontstaat aan pakweg knolselderij of frambozen. Via mediacampagnes probeert No Waste Army dan alsnog afnemers te vinden en consumenten te mobiliseren om de oogst te kopen. No Waste Army werkt daarbij samen met voedselboxbedrijf Boerschappen; die partijen lanceerden dit jaar de maandelijkse ‘Wonky Box’ vol afgekeurde producten.



8

FOTO'S REYER BOXEM, HOLDFAST AND STIPE, FRANK HOLLEMAN, OLAF KRAAK, NO WASTE ARMY, PATRICK POST, THOSE VEGAN COWBOYS, ISOLDE WOUDESTRA

4

Fork Ranger

Fork Ranger weet informatie over voedsel en klimaat bij een groot publiek onder de aandacht te brengen. Zo groeiden de video's van initiatiefnemers Frank Holleman en Mareike Brühl in korte tijd uit tot een hit op Instagram (140.000 volgers). Daarin legt Holleman bijvoorbeeld op luchtige wijze met legoblokjes uit hoe het landgebruik op aarde is verdeeld, of hoeveel meer vlees we in de loop der jaren zijn gaan eten. Ook lanceerde Fork Ranger een app die quizvragen over duurzaam eten ('Wat heeft meer impact: een dag per week vegetarisch eten of rundvlees vervangen door kip?') met recepten combineert. Die recepten staan ook gebundeld in een kookboek.

5

Vakbond voor Dieren

De Vakbond voor Dieren is opgericht om dieren in de veehouderij een stem te geven. De organisatie spreekt daarbij consequent over 'werkende dieren', die net als menselijke werknemers rechten hebben, zoals inspraak en werkgelegenheid. Daar werkt de Vakbond op meerdere manieren aan. Bijvoorbeeld door de aandacht te vestigen op onderzoek dat de taal en geluksbeleving van veehouderijdieren in kaart brengt. Veel discussies over dierenwelzijn zijn gericht op het voorkomen van stress en pijn. Daar wil de Vakbond een dimensie aan toevoegen. Door juist het (werk)geluk van landbouwdieren centraal te stellen, wordt duidelijk dat dat in pakweg de gemiddelde varkensstal nog ver te zoeken is.

6

Land van Ons

Land van Ons is een coöperatie waarbij de leden geld inleggen om stukken landbouwgrond te kopen. Die grond wordt vervolgens verpacht aan biologische boeren, die samen met vrijwilligers een plan maken om de biodiversiteit en het landschap te herstellen. Op die manier heeft Land van Ons met behulp van 31.000 deelnemers 30 percelen van in totaal 400 hectare aan landbouwgrond kunnen kopen. Land van Ons bestaat sinds 2019; in 2025 kwamen er 5 nieuwe percelen bij. 'Perceelteams' houden na aankoop in de gaten hoe het met de natuur op de aangekochte grond gaat, en zij zien stelselmatig dat de biodiversiteit er toeneemt.

7

Those Vegan Cowboys

Kaas zonder dat er een koe aan te pas komt. Het Belgisch-Nederlandse bedrijf Those Vegan Cowboys produceert melkeiwitten met micro-organismen. Dat gebeurt met een roestvrijstalen koe genaamd 'Margaret': die produceert caseïne door gebruik te maken van precisiefermentatie. Dat kost volgens schattingen vijf keer minder water en land dan als kaas 'gewoon' van dierlijke melk wordt gemaakt. Er zijn nog geen veganistische kazen met een goede smaak en textuur, vindt het bedrijf. Dat gat wil Those Vegan Cowboys vullen. Het bedrijf maakt intussen al kaas in het laboratorium. De stap naar de winkel volgt later: daarvoor is eerst toestemming van voedselveiligheidsinstanties nodig.

8

Herenboeren

Bij Herenboeren zijn burgers gezamenlijk eigenaar van een boerderij. Zij stellen een boer aan die in de voedselproductie voor zo'n 200 tot 250 huishoudens voorziet. De eerste Herenboerderij ging in 2016 open; intussen zijn er 25 die bijna 10.000 mensen voeden. Dat doen ze gifvrij en in harmonie met de natuur. Herenboeren kende vorig jaar een forse tegenslag: de overkoepelende stichting ging failliet. Dankzij een snelle doorstart bleven de afzonderlijke Herenboerderijen functioneren. Inmiddels zit de beweging in rustiger vaarwater; in maart opende in Doetinchem de 25ste boerderij.

Duurzame 100

Jaarlijks organiseert Trouw de verkiezing van honderd projecten die de wereld duurzamer maken. De komende tijd publiceert Trouw de winnaars in tien categorieën. Lezers konden nominaties insturen. De projecten zijn beoordeeld door een onafhankelijke jury.