

## De 4e Villarceaux Verklaring 2016: Samen een nieuwe visie delen over publieke food services in Europese steden.

Wij zijn jonge professionals uit 20 verschillende Europese landen met verschillende achtergronden en uit uiteenlopende realiteiten. We zijn zeven dagen bij elkaar geweest om verschillende argumenten en ervaringen over voedsel met elkaar te delen en te bespreken. We erkennen dat ons huidige voedselsysteem zich in een diepe crisis bevindt. Zodoende is een onmiddellijke paradigmawisseling bittere noodzaak.

In lijn met het gedachtengoed van het Eating City platform, erkent de Eating City Summer Campus 2016 dat de stad het hart vormt van het probleem - én de oplossing. De publieke food servicesector biedt een kans om als hefboom te fungeren om tot een positieve verandering te komen. Om die reden richt onze gezamenlijke boodschap zich tot de steden en met name de lokale beleidsmakers. Tegelijkertijd erkennen we dat elke bestuurslaag haar taken en verantwoordelijkheden heeft; van de Europese Unie tot het lokale niveau.

De crisis waar we vandaag de dag voor staan is complex. Op dit moment controleert de mens de natuur voor eigen voordeel, terwijl de agro-ecologische veerkracht van de natuur wordt genegeerd. Wij als mensheid zijn vergeten dat we deel uitmaken van een groter geheel en dat we van elkaar afhankelijk zijn. Dit extractieve model is niet langer houdbaar als we tegelijkertijd de toekomst van de planeet en de mensheid willen waarborgen. De huidige, dominante gedachtegang dat meer voedsel geproduceerd moet worden om de wereld te voeden, maakt het probleem alleen maar groter.

Honger, overgewicht, niet-overdraagbare aandoeningen, afval, bewerkt en industrieel voedsel, onwetendheid, uitsluiting, ongelijkheid. Dit is momenteel ons dagelijks menu. Recht op voedsel, voedselsoevereiniteit, sociale integratie, plezier, smaak, culturele erkenning, een verbonden stad en platteland. Dit is wat wij willen.

Om onze voedselcyclus duurzaam te maken, hebben we twee verschillende en onderling verbonden sets van acties geïdentificeerd. Aan de ene kant is een nieuw, faciliterend bestuursmodel rond voedsel nodig. Anderzijds moeten we elke stap van de cyclus van productie naar consumptie naar afval – en terug naar het land, transformeren.

Dit is ons recept: :

### STIMULEREN van betere Governance

**Probleem:** Er is een gebrek aan politieke wil en/of capaciteit om op een goede manier om te gaan met duurzaamheidsvraagstukken en met voedselkwesties in het bijzonder. Dit heeft tot gevolg dat acties van steden vaak versnipperd zijn en afhangen van de persoonlijke motivatie van individuele ambtenaren.

**Oplossing:** Het bevorderen van interdepartementale en sector overschrijdende coördinatie maakt een geïntegreerde visie en positieve synergie in stedelijk, duurzaam voedselbeleid mogelijk.



### Acties:

- Een geïntegreerd stedelijke voedsel strategie ontwikkelen met alle belanghebbenden - inclusief burgers - binnen de voedselsector en met andere institutionele niveaus.
- Het opzetten van een afdeling/bureau Duurzame Voeding die de acties coördineert binnen en tussen stedelijke diensten op het vlak van duurzaamheid. Dit bureau stelt alle actoren in staat om samen te werken.
- Zet goed capabele, duurzame voedseladviseurs in op alle institutionele niveaus.

## VERBETEREN van de publieke food service sector

**Probleem:** Er worden dagelijks miljoenen maaltijden geserveerd door onze steden. Een niet duurzame publieke food servicesector heeft hierdoor een enorme negatieve impact op de volksgezondheid en het milieu.

**Oplossing:** Een duurzame en veerkrachtige publieke food servicesector biedt een enorme kans om consumptiepatronen structureel te veranderen en bij te dragen aan sociale integratie.

### Acties:

- Lobbyen bij EU-instellingen om aanbestedingsregels te wijzigen, waardoor het toegestaan is om te vragen om lokale producten.
- Toestemming verlenen aan de gehele publieke food servicesector om voorrang te geven aan seizoensgebonden, biologische, duurzame en lokale voedselproducten tegen een eerlijke en redelijke prijs.
- Openbare aanbestedingen zodanig te plannen dat het geharmoniseerd en geoptimaliseerd kan worden met het aanbod van landbouwproducten.
- Specificaties in de aanbestedingstenders opnemen wat betreft het gebruik van recycleerbare of biologisch afbreekbare verpakkingen en efficiënte routeplanning om de ecologische voetafdruk te minimaliseren.
- Menu's ontwerpen in multidisciplinaire werkgroepen om zo creatieve, gezonde, evenwichtige en smakelijke maaltijden in de publieke food servicesector te produceren. Dit zou het gebruik van vlees terugdringen en van bewerkte voedingsmiddelen tot een minimum terugdringen.
- Een open access en transparante database opzetten, die het monitoring en rapportage proces voor de publieke food servicesector stroomlijnt.

## BIJDAGEN aan onderwijs en betrokkenheid

**Probleem:** Steden faciliteren momenteel geen betrokkenheid van de gemeenschap bij kwesties rond duurzame voeding en zorgen niet voor een goede inbedding van uitdagingen in het onderwijs.

**Oplossing:** Investeren in kennis en onderwijs over voedsel zal het publieke bewustzijn stimuleren en aanmoedigen tot een participatief voedsel bestuur.



### Acties:

- Publieksvoorlichting door middel van inclusieve conferenties, evenementen en workshops over duurzaam voedsel en de waardering van voedsel.
- Ondersteuning van lokale voedselinitiatieven en -bewegingen
- Faciliteren van langdurige burgerbetrokkenheid via de creatie van Voedsel Adviesraden.
- Maak voedselonderwijs onderdeel van alle schoolprogramma's gericht op duurzaam voedsel, kleine en middelgrote voedselproductie, voedselbereiding, voeding en afval.

## VERBINDEN van voedselproductie met voedselconsumptie

**Probleem:** Stedelingen zijn losgekoppeld van hun voedsel, zowel fysiek als conceptueel. Aan de andere kant missen kleine en middelgrote voedselproducenten de middelen voor toegang tot de stedelijke markt.

**Oplossing:** Activeren en verbinden van de fysieke, sociale en professionele ruimte voor voedsel zal het verkorten van voedselketens tussen consumenten en producenten vergemakkelijken en het opbouwen van relaties aanmoedigen om zo te komen tot duurzame voedingspraktijken.

### Acties:

- Voer een land-audit uit om informatie, toegang en transparantie over gemeentelijke grondeigendom mogelijk te maken.
- Gebruik zoning om ruimte te creëren voor voedsel-gerelateerde activiteiten, zoals voedsel hubs, collectieve productiekeukens, opslagfaciliteiten en boeren/land markten.
- Het stimuleren van kansen voor landbouwproductie door middel van (stedelijke) boerderijruimten voor educatieve en/of professionele doeleinden.
- Openbaar groen diversifiëren door het creëren van eetbare landschappen.
- Betaalbare vervoer aan lokale boeren bieden om het transport van voedsel naar stedelijke markten te faciliteren.

## ANDERS DENKEN over voedselverspilling

**Probleem:** Voedselverspilling wordt beschouwd als een onvermijdelijk bijproduct van een 'efficiënt' voedselsysteem, waarbij de verantwoordelijkheid bij de consument wordt gelegd. Het antwoord op voedselverspilling is tot nu toe reactief in plaats van preventief geweest en de acties vanuit de stad zijn gefragmenteerd. Verantwoordelijkheden worden niet over de gehele keten verdeeld en gedeeld.

**Oplossing:** Vermindering van voedselverspilling moet worden georganiseerd vanaf pre-productie tot en met post-consumptie. Steden moeten hun diensten en infrastructuur her-evalueren, zodanig dat het leidt tot geïntegreerde acties.



**Acties:**

- Centraliseren van de inzameling en verwerking van voedselafval, inclusief het ontwikkelen van een voedselophaaldienst voor voedsel outlets.
- Het ontwikkelen van compostering programma's bij openbare kantines.
- Keukenpersoneel trainen in duurzame voedselbereiding en adequaat afval management.
- Ontwikkelen van een sanctiesysteem om goed afval management te belonen en slecht afvalbeheer te bestraffen.

Bon Appétit!

Eating City Summer Campus

La Bergerie de Villarceaux  
18 augustus 2016

