

Agenda-initiatief Eiwittransitie



**Partij voor
de Dieren**

Zaanstad



Opbouw van dit agenda-initiatief

In Zaanstad hebben we relatief weinig veeteelt, maar wel veel consumenten: Zaankanters en bezoekers. Met onze consumptie van vlees, vis, zuivel en eieren dragen we bij aan de problematiek die onlosmakelijk met de veehouderij verbonden is. Oplossingen in dit agenda-initiatief richten zich daarom met name op de consumptie.

De inleiding kan gelezen worden als een samenvatting van **hoofdstuk 1**, waarin we dieper ingaan op de problematiek van de hedendaagse landbouw in Nederland. We raden aan om het hele stuk te lezen, want het gaat over de grootste uitdagingen die ons te wachten staan, en het laat zien hoe we zelf aan deze uitdagingen bijdragen - als deel van het probleem, of als deel van de oplossing.

In **hoofdstuk 2** wordt een aantal stellingen en gesprekspunten aan de fracties en het college voorgelegd.

Als **bijlage** is een lijst met mogelijke concrete maatregelen opgenomen die laten zien dat het mogelijk is om als gemeente bij te dragen aan de noodzakelijke eiwittransitie. Lees ze van voor tot achter, of blader er op zijn minst even doorheen en zie welke positieve mogelijkheden er zijn!

**Zelfs de meest
milieuvriendelijke dierlijke
producten hebben meer milieu-
impact dan de minst
milieuvriendelijke plantaardige
producten.**



Inleiding

Het Nederlandse voedselsysteem bereikt zijn grenzen. Want wat we eten, heeft niet alleen een enorme invloed op onze gezondheid, maar ook op onze leefomgeving. Wat we eten, heeft geleid tot problemen op het gebied van klimaat, milieu, natuur, dierenwelzijn, gezondheid en economie. Ook de boeren lopen vast in het huidige systeem: nog steeds stoppen er elke dag een paar boeren, en de rest wordt richting schaalvergroting en productiemaximalisatie geduwd, ten koste van natuur, milieu en gezondheid van mens en dier.

De biodiversiteit holt wereldwijd achteruit. Ook in Nederland, en ook, elders, dóór Nederland. De achteruitgang gaat in de huidige tijd vele malen sneller dan de afgelopen 10 miljoen jaar.

De drijvende kracht hierachter is ons voedselsysteem. Steeds meer natuurlijke ecosystemen zijn veranderd in akkers en weiden, waardoor dieren en planten hun habitat verliezen en soorten uitsterven.¹

Ons voedselsysteem is de afgelopen decennia, sinds de Tweede Wereldoorlog, gevormd rond de paradigma's *goedkoper* en *meer dan genoeg*. Beleid en economische structuren hebben geleid tot steeds hogere productie van voedsel tegen steeds lagere kosten. Intensieve landbouw leidt echter tot uitputting van de bodem en ecosystemen, waardoor land minder vruchtbaar wordt en verdere intensivering noodzakelijk lijkt. De druk op de intensieve landbouw neemt wereldwijd toe doordat men overal goedkopere én dierlijke eiwitten wil eten.

Ons voedselsysteem leunt daardoor zwaar op het gebruik van mest, pesticiden, energie, land en water, en op de onhoudbare monoculturen en grondbewerking. De variatie in landschap en habitat is sterk afgenomen, waardoor vogelsoorten, zoogdieren, insecten en micro-organismen bedreigd of vernietigd worden en veel inheemse planten verdwijnen.

Doordat ons voedselsysteem ook een grote uitstoter is van broeikasgassen, draagt het ook in grote mate bij aan de klimaatcrisis. Het leidt tot grootschalige achteruitgang van het landschap ten behoeve van de veeteelt: bijvoorbeeld ontbossing, verzuring, vervuiling van het water. Ook dat leidt tot habitatverlies, en verdrijft (dier)soorten naar andere gebieden. Daar komen ze in contact met andere soorten, wat de kans vergroot op het opkomen van en verspreiden van infectieziekten. Denk aan MERS, SARS, HIV en natuurlijk COVID-19.

Als we ons voedselsysteem niet anders gaan inrichten, zal de biodiversiteit steeds sneller achteruitgaan en de aarde meer opwarmen dan de (niet voor niets) voorgenomen 1,5 °C. Verdere vernietiging van ecosystemen en habitat bedreigt ook de voedselvoorziening voor mensen.

¹ Food system impacts on biodiversity loss, Chatham House, februari 2021;

https://www.chathamhouse.org/sites/default/files/2021-02/2021-02-03-food-system-biodiversity-loss-benton-et-al_0.pdf



Anders inrichten? Hoe ziet dat eruit?

Er zijn drie instrumenten te onderscheiden om onze landbouw duurzaam en toekomstbestendig in te kunnen richten:

1. We moeten **andere eiwitten** gaan eten. De eiwittransitie dus. We moeten meer plantaardige eiwitten gaan eten, omdat de dierindustrie buitenproportioneel veel bijdraagt aan het verlies van biodiversiteit, klimaatverandering, landgebruik en verslechtering het milieu. Meer plantaardig eten kan ook bijdragen aan de gezondheid van de bevolking, en helpt het risico op (epidemieën door) zoönosen te verkleinen. Ook moet de voedselverspilling significant worden teruggedrongen. Verderop laten we zien, dat dieren eten in zichzelf al voedselverspilling is. Deze veranderingen samen verkleinen ook de vraag naar grondstoffen.
2. We moeten meer **land beschermen** en reserveren voor (wilde) natuur. Het beschermen van natuur - tegen omzetting in landbouwgrond (akkers en weiden) en intensief gebruik - is de meest effectieve manier om biodiversiteit te behouden. Als we ecosystemen laten herstellen op delen van de huidige landbouwgronden, kan de biodiversiteit weer toenemen.
3. De landbouw moet natuurvriendelijker worden, de **biodiversiteit ondersteunen**; het gebruik van (kunst)mest en gif ² moet worden teruggedrongen en monocultuur moet vervangen worden door polycultuur.

Deze drie instrumenten beïnvloeden elkaar. Onze eetgewoonten zijn daarbij de voorwaarde: om landbouwgrond terug te kunnen geven aan de natuur, en om natuurinclusieve landbouw te kunnen bedrijven, moeten we minder dierlijke producten gaan eten, en meer plantaardige.

De eiwittransitie is noodzakelijk. Hoog tijd dus voor een doortastende aanpak. De enorme urgentie vraagt om kennis, innovatie, samenwerking én actie. Wetenschappers laten zien hoe het anders kan en er zijn steeds meer bedrijven en boeren die de kansen van de verandering van ons voedselsysteem weten te benutten. De helft van de boeren neemt al kleine stappen in de goede richting, maar wacht op steun en duidelijkheid van overheden om verdere stappen te kunnen maken. 65% van de jongere boeren wil een duurzaam bedrijf. Per saldo levert de omslag naar ecologisch boeren de maatschappij jaarlijks gemiddeld minstens 1 miljard (!) euro op.³ Er valt dus een wereld te winnen met een daadkrachtige eiwittransitie.

Gelukkig is dat ook lekker.

² Landbouwgif is ook een van de grootste bedreigingen voor ons drinkwater: https://noord-holland.stateninformatie.nl/document/10300392/1/Eindrapport_Bron_van_bescherming_-_Noord-Holland

³ <https://www.ecorys.com/nl/nederland/latest-news/veel-hoger-rendement-voor-biologische-veehouderij-dan-normale-boerenbedrijf>

Deel 1



**De stand van
de landbouw**



1. De problemen van de dierindustrie

Om een visie en een plan van aanpak voor een duurzaam en gezond voedselsysteem te kunnen ontwikkelen, moeten we eerst kijken naar de huidige situatie en hoe die is ontstaan. Van daaruit kunnen we kijken naar de knelpunten en de kansen voor de (nabije) toekomst.

De landbouw van nu

De Nederlandse landbouw wordt gekarakteriseerd door productiemaximalisatie (zo hoog mogelijke opbrengsten per hectare tegen zo laag mogelijke kosten; bulkproductie voor de wereldmarkt), monoculturen, hoge input (zoals kunstmest, bestrijdingsmiddelen, diesel) en hoogtechnologische oplossingen (bijv. luchtwassers op stallen en mestinjecteurs om mest in de bodem te brengen).

Het Louis Bolk Instituut noemt dit het controlemodel 4: het balletje (het huidige voedsel- en landbouwsysteem) ligt boven op een berg en kan daar alleen blijven liggen als het continu wordt ondersteund met heel veel hulpmiddelen. Natuurlijke processen worden daarbij zoveel mogelijk uitgeschakeld. Dit is een wankel systeem. Het doel van dit op productie gerichte model is: optimalisatie van de opbrengsten.

Zes gewassen op de Nederlandse akkers en weilanden bepalen ongeveer 90% van het Nederlandse landschap: aardappelen, suikerbieten, wintertarwe en zomergerst in de akkerbouw, en gras en snijmaïs in de veehouderij. Terwijl er vroeger veel meer teelten waren, die samen beter waren voor de biodiversiteit.

Deze zes gewassen zijn dominant geworden, omdat de prijzen voor agrarische producten sinds de jaren '70 alleen maar gedaald zijn, terwijl de prijs voor grond enorm is gestegen. Wintertarwe kon die ontwikkeling wel bijhouden door steeds meer hoogproductief te worden. Andere, voedzame gewassen, zoals haver, koolzaad, vlas en veldbonen zijn in die race afgefallen en worden daardoor bijna niet meer geteeld. Die enorme druk op boeren om maar meer en meer te produceren, is er nog steeds.

Toch wordt een boer vaak nog steeds voor maar één ding uitbetaald, namelijk productie, en niet voor bijvoorbeeld een mooi landschap of natuur. Een boer wordt niet of nauwelijks gestimuleerd om duurzamer te produceren. Ook niet via de hoge subsidies die boeren krijgen. De meeste van deze subsidies worden puur op basis van aantal hectare grond verdeeld en marktwerking blijft de boer de verkeerde kant op duwen.

⁴ <https://www.louisbolk.org/downloads/3099.pdf>



Ons voedsel- en landbouwsysteem: de kern van bijna alle grote uitdagingen van nu

Voor de productie van dierlijke producten blijkt problematisch en inefficiënt vergeleken met de meeste plantaardige producten. Dit betekent echter ook, dat hier effectieve oplossingen liggen.

Milieu

Zelfs de meest milieuvriendelijke dierlijke producten hebben meer milieu-impact dan de minst milieuvriendelijke plantaardige producten.



Grondgebruik: wereldwijd is ongeveer 1 tot 2% van het oppervlak stedelijk gebied; 55% van het landoppervlak wordt gebruikt voor landbouw. Van de beschikbare landbouwgrond wordt ongeveer 80% gebruikt voor de veehouderij (o.a. veevoer), terwijl die slechts 18% van alle calorieën en 37% van alle eiwitten produceert. De meeste calorieën en eiwitten komen dus van plantaardige producten, die veel minder grond nodig hebben om evenveel mensen te voeden en dus een efficiëntere manier van landgebruik zijn. ⁵



Ontbossing: de hoeveelheid grond die we nodig hebben voor voedsel is enorm en neemt toe. Oerbossen op plekken zoals het Amazonegebied en in Indonesië verdwijnen nog steeds in hoog tempo voor de productie van vooral soja (voor veevoer), palmolie en weiland (voor vee). De oppervlakte die alleen al sinds het jaar 2000 is ontbost, is gelijk aan het oppervlak van Ierland, Verenigd Koninkrijk, Nederland, België, Duitsland en Polen bij elkaar.



Klimaatverandering: de voedselproductieketen is verantwoordelijk voor ongeveer 26% van de uitstoot van broeikasgassen. Wereldwijd wordt ongeveer 60% van die voedsel-gerelateerde emissies veroorzaakt door de productie van dierlijke producten. Voor de EU is dat zelfs 83%. ⁶ De meeste van die emissies worden veroorzaakt door landgebruik, mest en emissies van de dieren zelf. Slechts 6% van de emissies wordt veroorzaakt door transport van voedsel. Dat betekent dat we ons niet alleen moeten richten op het bevorderen van lokaal voedsel als we klimaatproblemen willen oplossen, maar vooral op het verminderen van consumptie van dierlijke producten. Daarmee zetten we echt grote stappen vooruit. ⁷

⁵ Een landoppervlakte ter grootte van Paraguay, Uruguay, Brazilië en Bolivia wordt gebruikt om alleen al zuivelproducten te produceren. Voor vlees, eieren en vis is een landoppervlakte nodig ter grootte van Noord-Amerika, Venezuela, Mexico, Guatemala, Colombia, Peru, Ecuador, Guyana, Suriname, Mexico, Cuba, Puerto Rico, Nicaragua, Verenigd Koninkrijk, Zweden, Turkije, Rusland, Kazachstan en Mongolië. <https://youtu.be/8miQs3mPGu8>

⁶ <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food#the-carbon-footprint-of-eu-diets-where-do-emissions-come-from>

⁷ <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>



Verzuring: voedselproductie draagt ongeveer 30% bij aan verzuring (door stikstofdioxide en ammoniak, allebei ook schadelijk voor de gezondheid).



Eutrofiëring: landbouw is een grote bron van eutrofiëring - de vervuiling van water met fosfaten en stikstofverbindingen - waardoor er te weinig zuurstof is voor een gezond ecosysteem en er soms zelfs hele 'dode zones' ontstaan. 80% van deze vervuiling is afkomstig van voedselproductie.



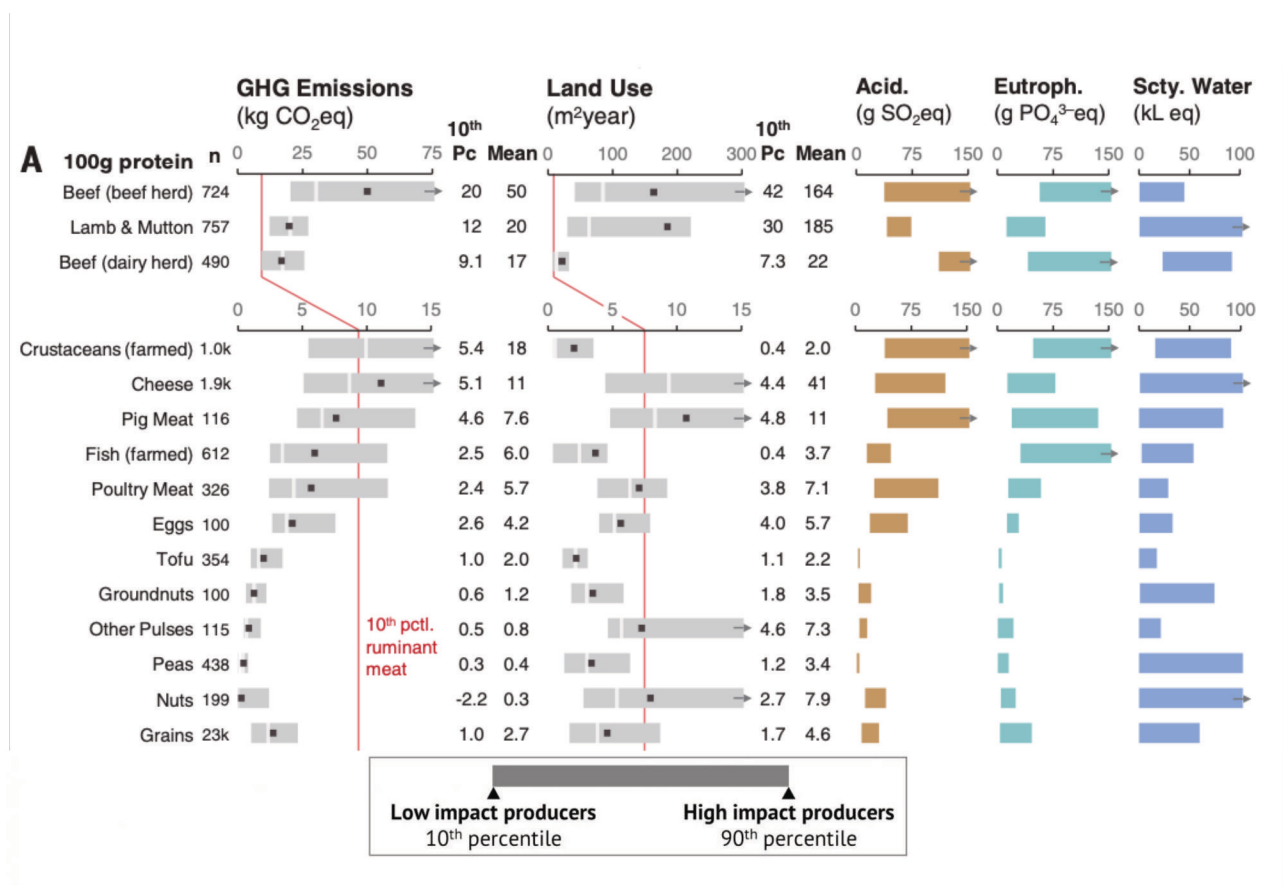
WATERVERBRUIK: landbouw is verantwoordelijk voor een enorm waterverbruik. 60 tot 90% van het water wordt gebruikt voor landbouw, de rest door industrie, huishoudens e.d. De watervoetafdruk van elk dierlijk product is groter dan de watervoetafdruk van een slim gekozen plantaardig product met een vergelijkbare voedingswaarde.



Biodiversiteit: het gevolg van bovengenoemde ontbossing (habitatverlies), eutrofiëring, klimaatverandering, verzuring en het immense grondgebruik voor voedsel (met name dierlijke producten), is een enorm biodiversiteitsverlies. De IUCN (International Union for the Conservation of Nature) schat dat van de soorten (die we kennen en die gemonitord worden) meer dan 13.000 soorten bedreigd worden met uitsterven door de voedselproductie. In 2019 luidde het IPBES, het VN-platform voor biodiversiteit, ook de noodklok: de mens pleegt o.a. door het huidige landbouwsysteem roofbouw op de natuurlijke rijkdommen en stelt daarmee ook zijn eigen voortbestaan in de waagschaal.⁸ Een fundamentele systeemverandering is volgens IPBES nodig, niet slechts vergroening.

Ongeveer de helft van het grondoppervlak in Nederland is landbouwgrond. Dat is de drager van onze biodiversiteit, maar die is laatste jaren grotendeels verloren gegaan door de intensivering van de landbouw. Daar komen methaan- en ammoniakuitstoot, kunstmest en pesticiden aan te pas, die slecht voor de natuur en leefomgeving zijn.

⁸ <https://ipbes.net/news/Media-Release-Global-Assessment>; Daarna zijn er nog meer, nog alarmerender rapporten over de biodiversiteit verschenen, bijvoorbeeld <https://www.wwf.nl/wat-we-doen/focus/biodiversiteit/living-planet-report/2020>



Onderzoekers van de Universiteit van Oxford (Poore et al. ⁹) hebben de milieu- en klimaatdruk van verschillende eiwitbronnen onderzocht. Bovenstaand overzicht uit hun onderzoek laat zien dat dierlijke producten nagenoeg altijd slechter scoren qua milieubelasting dan plantaardige producten. De balken tonen de spreiding van de emissies en landgebruik: in sommige landen is de landbouw efficiënter dan in andere landen – bijvoorbeeld vanwege de ondergrond of klimatologische condities. Maar zelfs het meest efficiënt geproduceerde rundvlees leidt nog steeds tot veel meer milieubelasting dan de meest milieubelastende plantaardige producten.

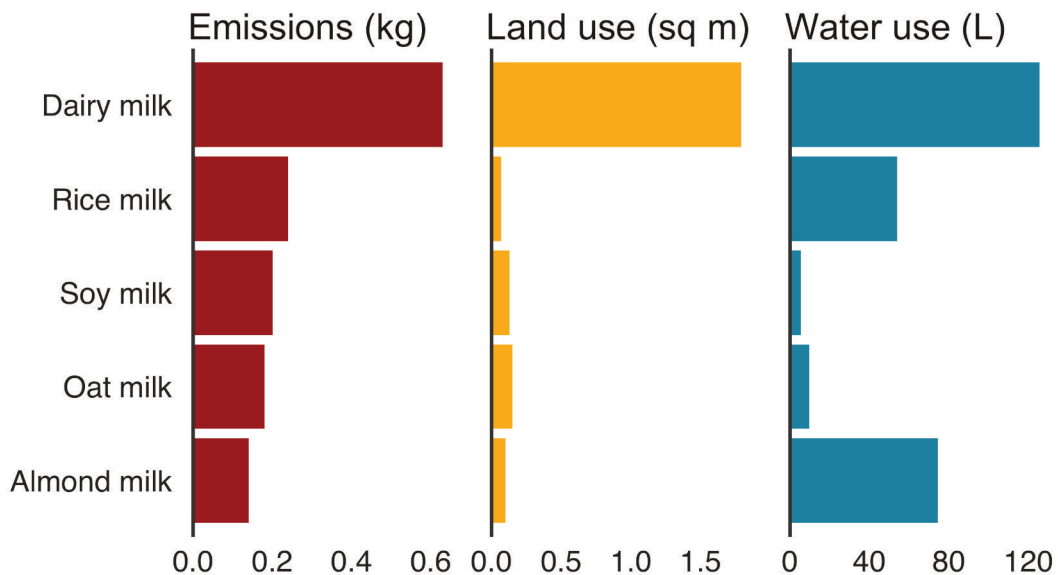
⁹ <https://josephpoore.com/Science%20360%206392%20987%20-%20Accepted%20Manuscript.pdf>

'Reducing food's environmental impacts through producers and consumers', Science, 2019.



Which milk should I choose?

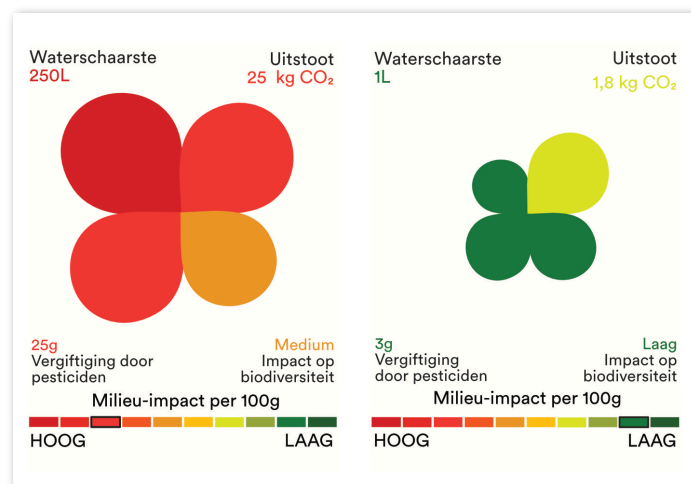
Environmental impact of one glass (200ml) of different milks



Source: Poore & Nemecek (2018), Science. Additional calculations, J. Poore

BBC

Nog een voorbeeld van een van de productvergelijkingen die Poore en zijn collega Nemecek hebben gedaan.¹⁰ Plantaardige melk neemt veel minder landbouwgrond in beslag, gebruikt minder water en zorgt voor veel minder emissies dan dierlijke melk. De verschillen kunnen groter of kleiner zijn, maar de conclusie blijft hetzelfde, ongeacht het land van productie. Poore pleit voor het verwerken van zulke informatie in labels voor producten.

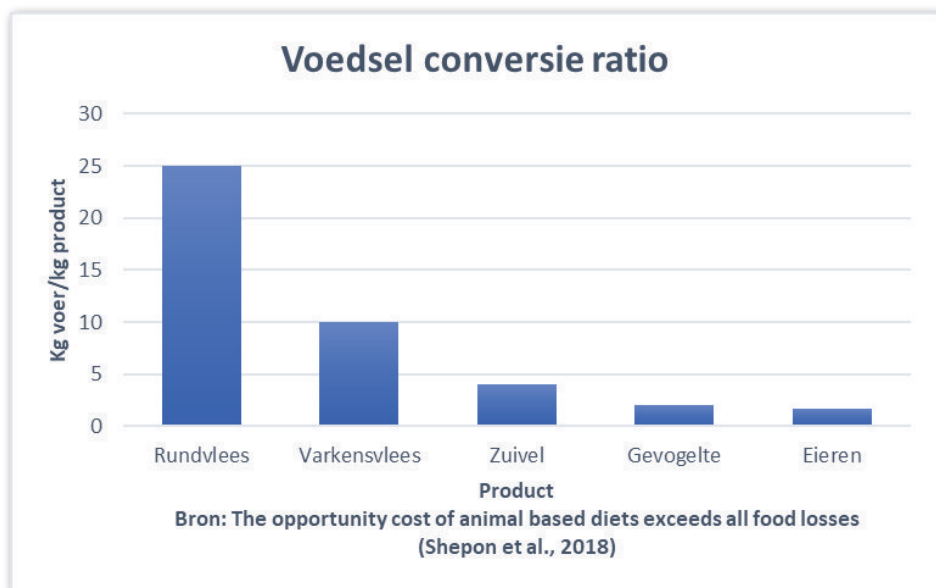


¹⁰ <https://www.bbc.com/news/science-environment-46654042>



Voedselverspilling

Al decennia geleden verschenen de eerste onderzoeken over de efficiëntie van voedselomzettingsprocessen, oftewel het omzetten van bijvoorbeeld gras, soja en graan naar dierlijke producten als vlees, melk en eieren. Net als een mens hebben dieren ook veel energie nodig om te groeien. Daarom is het in de praktijk nooit zo dat er van een kilogram plantaardig voedsel door een dier iets kan worden verwerkt tot een kilogram dierlijk product. Er treden dus altijd verliezen op qua massa product, maar onderzoek wijst uit dat dit ook geldt voor een groot deel van voor mensen belangrijke voedingsstoffen die reeds in het plantaardige voedsel voor dieren aanwezig zijn.¹¹



Alon Shepon deed onderzoek naar potentiële voedselverliezen door de omzetting van plantaardige producten naar dierlijke producten. Hij berekende dat er voor het gemiddelde consumptiepatroon in de VS gemiddeld 30% verlies optrad door de omzetting. Individuele dierlijke producten tonen aanzienlijk grotere verliezen; denk hierbij bijvoorbeeld aan rundvlees en varkensvlees, waar 96% en 90% aan verlies optreedt. Deze verliesratio's zijn weergegeven in bovenstaand figuur: een gemiddeld aantal kilo plantaardig product dat nodig is voor het maken van 1 kg eetbaar dierlijk product.

Maar gras dan?!

Niet alle gronden in Nederland zijn geschikt voor andere gewassen dan (raai)gras. Daarom wordt vaak beweerd dat het houden van koeien op deze stukken land efficient is, want zij kunnen van dat gras vlees en melk maken. Deze koeien eten echter ook veel soja en granen. Volgens onderzoek van de WUR uit 2014 zit er gemiddeld 300 gram soja¹² (excl. hullen) in de voermix (gemiddeld 7,7% van het mengvoer naast o.a. granen, snijmais en graskuil) voor de productie van 1 kg koeienvlees.

Dit maakt duidelijk dat er tegenover een kilogram dierlijk product vaak net zo veel of zelfs meer direct voor mensen geschikte plantaardige voeding is verbruikt. Bovendien leidt het tot boskap in onder meer de Amazone en mensenrechtenschendingen in die gebieden, naast de elders genoemde problemen met onder meer watergebruik, stikstof en dierenwelzijn.

¹¹ <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5899434/>

¹² Sojaverbruik in de Nederlandse diervoederindustrie 2011-2013; Inventarisatie in opdracht van Stichting Ketentransitie verantwoorde soja (wur.nl)



Gezondheid

Voor onze gezondheid is het eten van dierlijke producten al lang niet meer nodig. We hebben voldoende vruchtbare grond om ons volwaardig plantaardig te kunnen voeden.

Er zijn zelfs voordelen voor de gezondheid: meer plantaardig eten vermindert het risico op bijvoorbeeld hart- en vaatziekten. Mensen die in de buurt van intensieve veehouderijen wonen, hebben vaak een verminderde longfunctie vanwege slechte luchtkwaliteit door o.a. fijnstof- en ammoniakuitstoot vanuit de veehouderijen. Tevens zijn er sterke aanwijzingen dat fijnstofemissies uit veehouderijen mensen gevoeliger maken voor infecties.

Zoönosen

Een infectieziekte die overspringt van dier op mens wordt een zoönose genoemd. Inmiddels is 75% van de infectieziekten die de mens bedreigen afkomstig uit het dierenrijk. De oorzaken? Menselijk ingrijpen in natuurgebieden (zoals ontbossing), wereldwijde handel in dieren en de intensieve veehouderij. Geen land ter wereld huisvest zóveel dieren op zó weinig grond als Nederland. Jaarlijks worden in ons land 640 miljoen dieren na een kort en miserabel leven gedood. Ons land is daarmee een ware kweekvijver voor zoönosen. In het recente verleden hebben we uitbraken van de vogelgriep en de Q-koorts in Nederland meegemaakt. Aan de Q-koorts zijn zeker 95 mensen in Nederland overleden en bij 45.000 mensen is de ziekte vastgesteld. Nu het leven van mensen bedreigd wordt door COVID-19, zullen we ons ernstig moeten bezinnen op onze omgang met dieren, natuur en het klimaat.

Het nog altijd hoge antibioticagebruik in de veehouderij leidt tot verhoogde risico's op resistente bacteriële infectieziekten, maar wordt er ook al jaren gewaarschuwd voor een mutatie van een vogelgriepvirus naar een besmettelijke en dodelijke variant voor mensen. De intensieve pluimveehouderij speelt daarin een belangrijke rol. Een derde – niet te verwaarlozen – factor betreft de druk die de Nederlandse veehouderij legt op natuur elders op aarde. Het eerder aangehaalde WUR-rapport (2014) beschrijft dat de Nederlandse veehouderij in 2014 ongeveer 0,7% van het wereldareaal aan soja verbruikte. Dat geeft aan dat een klein land als Nederland een relatief enorm deel van de wereld-sojaproductie opeist en daarmee verdere ontbossing aanwakkert. Deze ontbossing en natuurverlies leiden tot meer contact tussen mensen en dieren die nog talloze voor mensen besmettelijke infectieziekten bij zich dragen.



Dieren

Uiteraard zijn ook de dieren het kind van de rekening van de grote hoeveelheden dierlijke producten die (ook in Zaanstad) geconsumeerd worden.

“De eenvoudige reden waarom we geen dieren behoren te gebruiken en doden, is dat zij evenals wijzelf levende wezens zijn die voelen, ervaren en verlangens hebben. Zij hebben een eigen leven te leiden en hebben eigen doelen die losstaan van enig nut voor de mens. Die autonomie, waarin dier en mens overeenkomen en die ons van machines onderscheidt, verdient respect. Wetenschappelijk onderzoek, zoals van bioloog Frans de Waal, toont aan dat er geen unieke menselijke eigenschappen bestaan die ons boven de andere diersoorten plaatsen. Er zijn slechts graduele verschillen. Eenieder met een hond of kat als huisgenoot weet dat, voelt dat en handelt daarnaar.”¹³

De dieren leven in gevangenschap. De boer bepaalt hoe hun leven eruit ziet. De mogelijkheden om hun eigen leven zelf in te richten, zijn beperkt: vrienden en een partner kiezen, zich terugtrekken, op onderzoek uitgaan, lekker eten zoeken, spelen: ze kunnen het allemaal niet zelf bepalen. Hun leefomgeving is vaak simpel, voorspelbaar en monotoon. Invloed uitoefenen op het eigen leven wordt ontmoedigd en tegengegaan. De verveling moet immens zijn.

Jaarlijks slachten we ruim 640 miljoen dieren in Nederland. Koeien die in de natuur 20 jaar oud kunnen worden, worden als ‘vleesrunders’ na slechts 6 maanden tot 2 jaar oud geslacht. Melkkoeien moeten in Nederland gemiddeld 6 jaar hoogproductief zijn voordat ze naar de slacht gaan, hun lichamen totaal uitgeput om productiehoeveelheden van meer dan 10.000 kg melk per jaar te halen. De gemiddelde kip in Nederland wordt in potdichte stallen veelal een leven van amper 6 weken ‘gegend’ en voor een varken (natuurlijke levensverwachting 10-15 jaar) is dat 4 tot 6 maanden. Praktijken als snavelkappen, het wegbranden van hoorns en het scheiden van moeders en kinderen... Dwang en leed zijn inherent aan het houden van dieren voor consumptie. Het vervoer naar het slachthuis en ten slotte de slacht zelf zijn uiterst stressvol en pijnlijk voor de dieren. Allerlei welzijnsmaatregelen maken deze problemen kleiner, maar lossen ze niet op.

Zaanstad erkent inmiddels via de nota dierenwelzijn dat dieren een intrinsieke waarde hebben. De meest eenvoudige manier om een einde te maken aan het beschreven leed, is het overstappen op plantaardige alternatieven.

**Het eten van dierlijke
producten brengt dieren
ernstige schade toe.**

¹³ <https://www.trouw.nl/opinie/nederland-heeft-helemaal-geen-veeteelt-nodig~b75eb373/>

Deel 2



Gespreks-
punten



Er is gedegen onderzoek aan ons stuk voorafgegaan, waarbij we gebruik hebben gemaakt van meerdere wetenschappelijke bronnen. Deze zijn vermeld. Daarom laten we u graag zien hoe we concreet met deze informatie aan de slag kunnen. Dat we niemand ergens toe dwingen maar wel op basis van informatie, steun, smaak én gemak letterlijk iedereen helpen.

Indien u de informatie bestrijdt, verzoeken we u dit te ondersteunen met bronnen, ten behoeve van de kwaliteit van het gesprek.

We vragen de fracties om een reactie op onderstaande punten. De mogelijke uitwerkingen van deze punten zijn talrijk en u vindt er al heel veel in de bijlage.

1. Als we de overstap naar een meer plantaardig dieet niet maken, heeft dat economisch en maatschappelijk allerlei gevolgen, waaronder voor de woningbouw.
2. Gemeente Zaanstad moet zelf de regie nemen in de lokale eiwittransitie, omdat zij als overheidslaag het makkelijkst met burgers en bedrijven in contact kan treden over verduurzaming van de consumptie en het stimuleren van (lokaal) aanbod.
3. Gemeente Zaanstad heeft de verantwoordelijkheid om een groter plantaardig voedselaanbod te stimuleren.
4. Gemeente Zaanstad moet de eiwittransitie aanjagen door samenwerking en lobby.

Van het college zouden we graag een reactie op de volgende vragen horen:

5. Erkent het college net als de provincie Noord-Holland de noodzaak van een voedseltransitie (eiwittransitie) en landbouwtransitie?
6. Wil Zaanstad de samenwerking met omliggende gemeenten zoeken voor een Programma Eiwittransitie?
7. Is Zaanstad bereid en van plan de genoemde maatregelen in de bijlage van dit document te onderzoeken en door te voeren om de ecologische voetafdruk van Zaanstad te verkleinen? Zo nee, waarom niet? Zo ja, wat heeft het college daarvoor nodig?

Bijlage



**Driepuntenplan voor een
plantaardiger Zaanstad**



1. Een groter plantaardig voedselaanbod stimuleren

Het aantal eetgelegenheden waar je veganistisch kan eten is in Zaanstad groeiende. Maar ondertussen eten we in Nederland voor het eerst in jaren ook weer meer vlees dan het jaar daarvoor, juist buiten de deur.¹⁴ De horeca kan dus een belangrijke rol spelen in de eiwittransitie, zowel in het promoten van lekkere plantaardige maaltijden als in het verminderen van dierlijke consumptie. Tegelijkertijd kan de gemeente invloed uitoefenen door regels te stellen, horecagelegenheden te stimuleren meer plantaardige opties te serveren en vegan en vegan-vriendelijke restaurants aandacht te geven.

Zo is in de Belgische stad Gent de donderdag uitgeroepen als 'Veggiedag' in samenwerking met restaurants.¹⁵ Bewoners worden met campagnes opgeroepen op donderdag vegetarisch te eten en restaurants krijgen professionele hulp met het bereiden van plantaardige gerechten. Inmiddels doen 951 restaurants mee in Gent en heeft het initiatief navolging gekregen in steden over de hele wereld, van Nijmegen tot Sao Paolo en New York. In Nederland is de Meatless Monday al een bekend fenomeen en Zaanstad kan dit verder onder de aandacht brengen en toepassen in overheidsgebouwen en gesubsidieerde instellingen.

De gemeente kan ook inzetten op het stimuleren van onderzoek naar de productie en verwerking van plantaardig voedsel. Zo is Zaanstad al enige jaren de proeftuin voor natte teelten (o.a. lisdodden). Daarnaast is de voedselindustrie een belangrijke sector voor Zaanstad. Ook in Zaanstad zijn er reeds een aantal bedrijven aan het pionieren om een steeds groter deel van hun productie/assortiment plantaardig te maken.

Nederland kent ondertussen wel honderden gedreven ondernemers die zich bezighouden met veganisme en plantaardig eten. Dit gaat van horeca, tot kleinschalige productie en verwerking, webshops en ouderwetse winkels. Door vegan-ondernemers naar de stad te trekken, met elkaar in contact te brengen en ze te ondersteunen kan de gemeente de eiwittransitie een belangrijke impuls geven en meer ruimte geven aan kleinschalige, lokale en plantaardige ondernemers.

De Partij voor de Dieren Zaanstad ziet de volgende mogelijke concrete maatregelen om een groter plantaardig voedselaanbod te stimuleren via de horeca en andere ondernemers:

1. Het initiatief nemen voor samenwerkingsacties met supermarkten en horecagelegenheden in de stad om het aanbod van plantaardige opties te stimuleren en voor positieve promotie te zorgen.
2. De Meatless Monday-campagne omarmen en in de praktijk brengen door in de kantines van de gemeente op maandag plantaardig eten in het zonnetje te zetten met een groter plantaardig aanbod en/of aantrekkelijke acties zoals een plantaardig proeverijtje.
3. In de subsidievoorwaarden van Zaanstad opnemen dat het bij gesubsidieerde instellingen met eetgelegenheden dagelijks mogelijk moet zijn om een volwaardige plantaardige maaltijd te eten en met de eigen restauratie het goede voorbeeld geven.
4. Met publieke instellingen een convenant sluiten om te zorgen dat medewerkers, bezoekers en patiënten vanaf 2022 volwaardige plantaardige maaltijden kunnen verkrijgen in alle met publiek geld betaalde instellingen. Hierover in overleg te gaan met scholen, onderzoeksinstituten, ziekenhuizen, musea en andere met publiek geld betaalde instellingen met restauratie of catering.
5. In de vergunningsvoorwaarden van evenementen opnemen dat er volwaardige plantaardige opties beschikbaar dienen te zijn wanneer er een voedselaanbod is op het evenement. De invulling hiervan als



onderdeel terug laten komen in het duurzaamheidsplan dat ondernemers bij de vergunningsaanvraag moeten indienen.

6. Een einde maken aan de groei van steakhouses en andere vleesrestaurants door het brancheringsbeleid uit te breiden.
7. De mogelijkheden onderzoeken om bij vrijkomende of experimentele marktplaatsen een voorkeursbeleid te voeren voor aanbieders van plantaardige producten.
8. Binnen het Zaanse hotelbeleid, net als in het Amsterdamse programma 'Koplopers Duurzame Hotels' (waarin momenteel het verduurzamen van de ontbijt- en restaurantcatering centraal staat ¹⁶), te streven naar meer volwaardige plantaardige maaltijdopties in het aanbod.
9. Bij de NS de wens neerleggen om in het assortiment van eetgelegenheden op de Zaanse treinstations en de perrons (zoals de Kiosks) meer plantaardige, gezondere opties te vinden en verkennen hoe hierin kan worden samengewerkt.
10. De Zaanse ambitie om het plantaardig aanbod in de stad te vergroten onder de aandacht brengen via de samenwerking die de gemeente al heeft in het kader van de aanpak van minder ongezond eten: met de Bedrijven Investeringszones (BIZ-aanpak), de Koninklijke Horeca Nederland en ondernemersverenigingen.
11. Een pilot 'nieuwe eiwitten via de menukaart' ¹⁷; waar verschillende typen restaurants plantaardige eiwitbronnen aanboren en hier expliciet over communiceren op hun menukaart.
12. Proactief werken aan het aantrekken van MKB en startups die bijdragen aan een gezond en plantaardig voedselaanbod.
13. Veganistische ondernemers ondersteunen door ze te helpen navigeren door regelgeving, ze in contact te brengen met bestaande instanties en ze te begeleiden met het aanvragen van (lokale, nationale en Europese) subsidies.
14. Winkelstraatmanagers proactief laten werken aan het invullen van pop-up stores met veganistische concepten.
15. Bij het startup-in-residence programma van de MRA op zoek gaan naar startups die zich bezighouden met de eiwittransitie.
16. Bij de uitvraag van stadslandbouwprojecten inzetten op uitsluitend plantaardige activiteiten en hierbij experimenten met het verbouwen van plantaardige eiwitbronnen aan te moedigen.
17. In het kader van het Zaanse klimaatakkoord en de Noord-Hollandse Voedselvisie ¹⁸ onderzoek te stimuleren naar de productie, verwerking en consumptie van plantaardig eten en de gevolgen voor de gezondheid van mens en planeet.



2. Zaankanters en bezoekers verleiden tot plantaardige keuzes

‘Melk is goed voor elk’, ‘Melk moet’, en ‘Melk, de Witte Motor’. Al sinds de jaren dertig probeert de melkindustrie ons te overtuigen van het belang van melk voor onze gezondheid door middel van door de overheid gesubsidieerde campagnes (om boeren die kampten met melkoverschotten aan het werk te houden). Na decennia van lobby zit melk diep in onze cultuur ingebakken.¹⁹ In de documentaire *The Game Changers* wordt inzichtelijk hoe ook de vleesindustrie jarenlang aan het imago van vlees heeft gewerkt, zodat we vlees nu zien als ‘stoer’ en ‘mannelijk’.²⁰ We kunnen niet naar een plantaardig(er) dieet zonder deze beelden te doorbreken. Als de hele stad volhangt met vleesreclames, zijn campagnes voor plantaardig eten gedoemd te mislukken. Er zal dus moeten worden gestopt met de promotie van dierlijke voeding en tegelijkertijd juist moeten worden ingezet op voorlichting over en verleiding tot plantaardige alternatieven.

Gelukkig zijn er allerlei initiatieven ontstaan vanuit de samenleving om meer plantaardig eten te promoten. Landelijk is de Nationale Week Zonder Vlees bij velen inmiddels bekend: een campagne die Nederlanders oproept mee te doen aan een week geen vlees eten. Ook het wereldwijde initiatief Meatless Monday krijgt steeds meer bekendheid in Zaanstad en de regio. De Vrije Universiteit Amsterdam doet hier bijvoorbeeld aan mee, wat inhoudt dat de cateraar Sodexo als onderdeel van hun duurzaamheidsplan elke maandag meer vegetarische opties aanbiedt en over de voordelen communiceert.²¹ Verder zijn er de afgelopen jaren verschillende festivals georganiseerd waarbij het promoten van plantaardig eten centraal stond: het Vegan Food Festival, VegFest en Viva Las Vega's.

Toch is een plantaardige keuze niet vanzelfsprekend en wordt er zoals hierboven beschreven nog steeds veel vlees gegeten. ‘Waar vind je lekkere veganistische recepten?’ en ‘Kan je wel gezond vegan zijn?’ Het zijn veelgehoorde vragen als het over plantaardig eten gaat. Een gebrek aan kennis is voor mensen een beperking om plantaardig(er) te eten. En jong geleerd is oud gedaan. Jamie Oliver vertelde hierover in zijn Ted Talk hoe volwassenen geneigd zijn op de automatische piloot terug te vallen op simpele gerechten die zij op jonge leeftijd hebben geleerd te bereiden.²²

De gemeente kan plantaardig eten onderdeel maken van het reguliere onderwijs, voor verschillende groepen volwassenen. Zaankanters educatie over plantaardig eten organiseren en de kennis over plantaardig voedsel bij voedselprofessionals vergroten. Zo is de gemeente al betrokken bij het opleidingstraject House of Hospitality en de opleiding Voeding en Diëtetiek aan de Hogeschool voor Amsterdam (via de MRA). Amsterdam heeft hierin reeds aangedrongen om meer aandacht te besteden aan gezond en duurzaam voedsel. Dit kan de gemeente direct concreter maken door het belang van meer plantaardige voeding hierbij te betrekken.

De Partij voor de Dieren Zaanstad ziet de volgende mogelijke concrete maatregelen om Zaankanters en bezoekers van de stad te verleiden tot het maken van plantaardige keuzes:

1. Op de gemeentelijke website en via Stichting Marketing Zaanstad communiceren over het plantaardig aanbod van Zaanstad, samenwerkingsacties die hiertoe gaande zijn en hoe de stad Meatless Monday omarmt. Hierbij positief communiceren over de deelnemende organisaties, publieke instellingen en bedrijven.
2. Een campagne starten over onze ‘voedselafdruk’, waarin enerzijds de herkomst en de impact van dierlijke voedselproducten op de gezondheid van mens en planeet centraal staan en anderzijds aandacht is voor tips die het zo makkelijk en leuk mogelijk maken om plantaardig(er) te eten.
3. Op de website van de GGD Zaanstad aandacht besteden aan de relatie tussen gezondheid en



plantaardiger eten, en het op verantwoorde wijze volgen van een plantaardig dieet.

4. De eiwittransitie een rol geven in de Zaanse Jongeren op Gezond Gewicht (JOGG) aanpak.
5. Bij het vragen om meer aandacht voor gezond en duurzaam voedsel binnen opleidingen in de voedingssector specifiek het belang van meer plantaardig voedsel meenemen.
6. Reclames voor vlees, zuivel en vis in de openbare ruimte van Zaanstad tegengaan door hierover restricties op te nemen in reclameovereenkomsten.
7. De medewerkers van de gemeente Zaanstad oproepen om deel te nemen aan de Vegan Challenge ²³ in het kader van duurzaamheid, gezondheid en/of dierenwelzijn.
8. In het jaarrond programma tuinbouw voor leerlingen van groep 6/7 aandacht besteden aan het verwerken van de oogst en het koken van volwaardige plantaardige maaltijden.
9. Stimuleren dat in buurthuizen plantaardige kookworkshops worden georganiseerd.
10. Lering trekken uit de aangekondigde Amsterdamse Norm Gezonde Voedselomgeving ²⁴ waarbij de richtlijnen zodanig geconcretiseerd worden dat er meer aandacht komt voor plantaardige en minder voor dierlijke voeding.
11. Lering trekken uit de Nijmeegse webserie 'Kleurrijk Koken' ²⁵, waarin Nijmegenaren van diverse culturele achtergronden gezonde gerechten uit hun cultuur bereiden, en verkennen in hoeverre een soortgelijk project in Zaanstad mogelijk zou zijn.
12. Inspiratiesessies plantaardig koken organiseren voor koks van Zaanse restaurants, hiervoor samenwerken met koks van Zaanse restaurants uit culturen die traditioneel veel plantaardige maaltijden serveren.
13. Het concept "Carnivoor? Geef het door!" net als de gemeente Amsterdam te implementeren in de gemeentelijke organisatie en te promoten onder de partners in de stad.



3. De eiwittransitie aanjagen door samenwerking en lobby

Veel beslissingen worden op nationaal of internationaal niveau gemaakt. Zo is er een Europese subsidie voor schoolmelk die verplicht moet worden uitgegeven door landen. Aan welk bedrijf landen deze subsidie geven en hoe ze dit bepalen, is aan de landen zelf, maar dat het niet om plantaardige melk mag gaan is vastgelegd. In Nederland krijgt Campina op dit moment de subsidie. Ze gebruikt deze om kinderen melk en suikerrijke chocolademelk en drinkyoghurt te geven.²⁶ Een soortgelijk verhaal geldt voor Europese vleessubsidies.

Producent van vegetarische en veganistische producten Jaap Korteweg riep vicevoorzitter van de Europese Commissie Frans Timmermans vorig jaar dan ook op om vleessubsidies te gebruiken voor vegetarische alternatieven.²⁷

Ook hebben banken een grote rol in de voedselindustrie. Door te investeren in de grootschalige kap van oerwouden voor het verbouwen van soja ²⁸ en door boeren vast te laten houden aan een bewezen vervuilende bedrijfsvoering, houden ze het huidige systeem in stand. Internationale samenwerking is cruciaal om hier iets aan te doen.

Ook de prijzen van voedsel komen internationaal tot stand. De wereldvoedselmarkt leidt op dit moment tot grootschalige productie van zo goedkoop mogelijke producten. True Pricing is een organisatie die een methode heeft ontwikkeld om de echte prijs van producten te berekenen, waarbij ook de impact op de planeet wordt meegenomen. Hier komt bijvoorbeeld uit dat Nederlandse melk weliswaar minder schade veroorzaakt dan melk die elders wordt geproduceerd, maar dat de productie van plantaardige melk zelfs een positieve bijdrage kan leveren aan de staat van de planeet.²⁹

Om duurzame veranderingen in ons voedselsysteem voor elkaar te krijgen zijn samenwerking en lobby dan ook onmisbaar. Amsterdam pleit al actief bij de Rijksoverheid voor onder andere het instellen van een suikertaks op frisdranken, een verlaging van de btw voor groente, fruit en water en ondersteunend beleid om de (toenemende) beschikbaarheid van het ongezonde voedselaanbod in te dammen. Juist voor de eiwittransitie is het van belang om verder te kijken dan de gemeentegrenzen en de problematiek breed aan te kaarten.

De Partij voor de Dieren Zaanstad ziet de volgende mogelijke concrete maatregelen om de eiwittransitie binnen het voedselsysteem aan te jagen via gemeente-overstijgende samenwerkingsverbanden en lobbyinitiatieven:

1. In overleggen met andere gemeentes, regionale en samenwerkingsplatforms het voortouw nemen in het organiseren van beleid om tot lokaal geproduceerd, plantaardig voedsel te komen. Denk hierbij aan het regionale platform Voedsel Verbindt ³⁰, de nationale City Deal – Voedsel op de Stedelijke Agenda ³¹ en de internationale Milan Urban Food Policy Pact ³².
2. Binnen samenwerkingsplatformen organisaties met grote gevestigde belangen, zoals banken, aanspreken op hun verantwoordelijkheid in de bestaande sector; deze oproepen om niet alleen te investeren in nieuwe markten, maar ook bestaande bedrijven de ruimte te geven en te ondersteunen in een transitie naar een plantaardige(re) onderneming.
3. Binnen bestaande platforms als het Milan Urban Food Policy Pact aandacht vragen voor het afschaffen van de Europese subsidies voor schoolmelk en vlees.
4. Bij het Rijk lobbyen voor het invoeren van een 'True Price System' van voedsel en de ongelijkheden onderzoeken om ons als gemeente aan te sluiten bij de True Animal Protein Price coalitie.³³



5. Periodiek een platformbijeenkomst organiseren voor wetenschappers, producenten van plantaardige producten, vegan horeca, vegan detailhandel en veganistische organisaties, met als doel samenwerking en kennisdeling te versterken, en kansen en mogelijkheden te verkennen.

Bronnen bij de bijlage

14 <https://www.wakkerdier.nl/persberichten/nederlanders-eten-meer-vlees/>

15 <https://stad.gent/nl/groen-milieu/klimaat/eten-van-hier/gent-veggiestad-doe-jij-ook-mee>

16 Zie pagina 16, ontwikkeling 'q' in Bijlage 2 'Overzicht per actielijn voedselstrategie van initiatieven en activiteiten' behorende bij raadsbrief 'Stand van zaken voedselstrategie', 8 juli 2020. https://amsterdam.raadsinformatie.nl/document/9008755/1/Bijlage_2_overzicht_behorende_bij_raadsbrief_voortgang_voedselstrategie_8_juli_2020

17 <https://citydealvoedsel.nl/receptenboek/nieuwe-eiwitten/>

18 https://www.noord-holland.nl/Onderwerpen/Land_en_tuinbouw_visserij/Voedsel_Verbindt

19 <https://www.groene.nl/artikel/melk-de-witte-leugen>

20 <https://gamechangersmovie.com>

21 <https://www.greenofficevu.nl/meatless-monday/>

22 https://www.ted.com/talks/jamie_oliver_teach_every_child_about_food

23 <https://veganchallenge.nl/>

24 Zie pagina 9, activiteit 'a' in Bijlage 2 'Overzicht per actielijn voedselstrategie van initiatieven en activiteiten' behorende bij raadsbrief 'Stand van zaken voedselstrategie', 8 juli 2020.

25 https://www.youtube.com/results?search_query=kleurrijk+koken

26 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

27 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

28 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

29 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

30 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

31 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

32 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

33 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>

34 <https://www.parool.nl/nieuws/oproep-vegetarische-slager-promoot-vegetarisch-vlees-met-eu-subsidies~bb3f36e5/>





Partij voor de Dieren

Zaanstad