



HOE komt

Tilburg

Hoe komt Tilburg aan zijn kost? is een project van de Brabantse Milieufederatie. Het onderzoek is uitgevoerd in het voorjaar van 2009 door studenten van Wageningen Universiteit als onderdeel van hun MSc-opleiding: Robin Geurts, Jeroen Laarman, Marloes Miedema, Max van Tilburg en Suzanne Zimny. Het is mede mogelijk gemaakt door een bijdrage van de provincie Noord-Brabant en van LNV-Zuid.

De Brabantse Milieufederatie kan gemeenten helpen een voedselprogramma op te zetten, zowel op strategisch niveau als op het creëren van draagvlak. Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met John Vermeer.

Brabantse Milieufederatie
Postbus 591
5000 AN Tilburg
tel 013 5356225
email bmf@antenna.nl
www.brabantsemilieufederatie.nl



Over de relatie tussen
klimaatneutraal
worden en de
voedselvoorziening
in Brabantse
gemeenten

aan zijn kost?



Veel gemeenten in Brabant willen een klimaatneutrale gemeente worden. Om dit te bereiken zijn preventieve maatregelen het belangrijkste, zodat de uitstoot van broeikasgassen zoals CO₂ drastisch vermindert. In een klimaatprogramma kan een gemeente voorstellen opnemen op het gebied van energie, gezondheid, water, ruimtelijke ordening, bedrijfsterreinen en gedrag. Deze brochure heeft als boodschap om ook het thema 'voedsel' in het klimaatprogramma op te nemen omdat 'voedsel' een belangrijke bijdrage levert aan de CO₂-emissie. De Brabantse Milieufederatie kan u helpen om hieraan handen en voeten te geven. In Tilburg is een eerste onderzoek uitgevoerd, andere gemeenten kunnen daar hun voordeel mee doen.

Als eerste is onderzocht hoeveel er in Tilburg wordt gegeten. De gemiddelde Tilburger werkt per dag 2,8 kilogram aan eten en drinken naar binnen. Dit betekent dat de hele stad iedere dag maar liefst 570.000 kilogram consumeert. Er is een rekenprogramma gemaakt waarmee elke andere gemeente eenzelfde eerste inschatting kan maken van de dagelijkse voedselconsumptie met behulp van een paar eenvoudige gegevens (zoals aantal inwoners per leeftijdsklasse en opleidingsniveau).

Vervolgens is van enkele producten uitgezocht hoe ze hier komen en waar vandaan. Die steekproef ging om een boodschappenmandje met melk, appel, komkommer, suiker, witte asperges en paprika. In het onderzoek is gekeken naar verschillende verkooppunten: een buurtsuper, een biologische buurtsuper, een boerderijwinkel en een filiaal van een landelijke supermarktketen. De verscheidenheid in afgelegde afstand en herkomst bleek gigantisch. Zo kwam de suiker van de biologische winkel uit Ecuador, maar de suiker in de andere winkels uit Nederland. Paprika's bleken zowel uit Noord Afrika als Nederland te komen. De asperges van de landelijke supermarktketen legden vanuit China 16.900 kilometer over zee af en de melk uit de boerderijwinkel slechts 8 kilometer op de fiets.

Zowel de productie, het transport, als de consumptie van voedsel brengt CO₂-emissie met zich mee. Uit onderzoek uitgevoerd in Londen bleek, dat van de totale CO₂-uitstoot ruim eenderde te maken heeft met voedsel. Een onderzoek, uitgevoerd in acht gemeenten in Nederland leverde eenzelfde resultaat.

Zo nu en dan lees je getallen over het transport van voedsel, die moeilijk te rijmen zijn. Zo bleek dat in 1998 Engeland 60.000 ton kip naar Nederland exporteerde, terwijl er tegelijkertijd 30.000 ton kip van Nederland in Engeland werd ingevoerd.



Het onderzoek geeft een overzicht voor elk verkooppunt van de totaal afgelegde kilometers van alle producten in het boodschappenmandje en van de CO₂-emissies die daarmee samenhangen. Voor de CO₂-emissie is, behalve de afstand ook het soort vervoer van belang. Vliegen heeft verreweg de meeste CO₂-emissie tot gevolg en die emissie is bijvoorbeeld 42 keer hoger dan van vervoer over zee.



De Brabantse Milieufederatie werkt op verschillende manieren aan het thema voedsel. Zij ziet regionale voedselvoorziening als kans om de betrokkenheid van mensen bij de kwaliteit van hun eigen omgeving te verhogen. Bovendien kan met het terugdringen van voedselkilometers veel winst worden behaald voor het klimaat. Het onderzoek dat zij in Tilburg initieerde heeft tot doel om gemeenten te stimuleren om 'voedsel' op te nemen in hun klimaatprogramma.



De verkenning maakt duidelijk dat onze keuze van voedsel invloed heeft op de CO₂-emissie. Het is daarom nodig dat gemeenten die klimaatneutraal willen worden, voedsel op hun klimaatagenda zetten. Interessant is om scherper in beeld te krijgen welke sturingsmogelijkheden er zijn om de CO₂-emissie van productie, transport, bereiding en consumptie van voedsel omlaag te brengen. Welke producten zouden bijvoorbeeld uit de eigen regio kunnen komen en is daar voldoende aanbod voor alle inwoners? Verbeterde regelgeving kan een rol spelen, maar medewerking van de bevolking is noodzakelijk. Het aardige is dat als het om ons voedsel gaat die medewerking niet zo moeilijk hoeft te zijn. We eten per slot van rekening allemaal en iedere dag opnieuw. Kans genoeg voor bewustwording over de relatie tussen onze dagelijkse hap en de klimaatverandering.