

Gezond en betaalbaar voedsel van dichtbij, ook in Dordrecht

Oktober 2023

Voedsel van dichtbij in Dordrecht in beeld



Deze analyse geeft inzicht in de huidige situatie van de Dordtse ‘voedselmarkt’ als basis voor de activiteiten en benodigde vervolgstappen van ons project Gezond en betaalbaar voedsel van dichtbij, ook in Dordrecht. Het overzicht is niet volledig en zal regelmatig worden aangevuld.

Werkgroep Voedsel van dichtbij Dordrecht, Platform Duurzaam Dordrecht

Het eiland

Het Eiland van Dordrecht kent een stad en een platteland. Letterlijk gescheiden door een dijk, maar ook figuurlijk. De stadsbewoners recreëren in het landbouwgebied, zonder idee te hebben wat er aan voedsel wordt geproduceerd. Om tot een gezond, eerlijk en duurzaam regionaal voedselsysteem te komen, is bewustzijn nodig van voedsel van dichtbij; wat er beschikbaar is, waar het verkrijgbaar is en wat dit oplevert aan sociale-, economische- en waarden voor de natuur en leefomgeving.

De politiek en voedselvisie

Platform Duurzaam Dordrecht wil dat voedsel van dichtbij ook komt op de agenda van de stad en de gemeente. In het Dordtse Politiek Akkoord 2022-2026 met ambities voor een gezonde, leefbare, groene stad is opgenomen dat er een voedselvisie wordt opgesteld. *‘We stellen een voedselvisie op, waarin in ieder geval duurzaamheid, lokale en regionale productie en distributie, ondernemerschap, gezondheid en het tegengaan van verspilling een plaats krijgen.’* Het Platform heeft hiervoor in juni 2022 een voorzet gedaan voor een startnotitie. In 2023 is de gemeente begonnen met het schrijven van een startnotitie. Deze is in oktober 2023 goedgekeurd door de gemeenteraad en moet half 2024 zijn uitgewerkt. Het Platform zal hier in cocreatie aan bijdragen.

Op de website van Platform Duurzaam Dordrecht staat een overzicht van verkooppunten lokaal/regionaal voedsel.

Demografie Dordrecht

De bewoners

Dordrecht telt 121.563 (jan.2023). Het is de vijfde gemeente in Zuid-Holland. De stad kent 13 wijken.

Leeftijd: 25 tot 45 jaar: 31.850, 45 tot 65 jaar: 32.882, 65 jaar of ouder: 23.914

Opleidingsniveau laag 27.310, middelbaar 38.840, hoog 24.490

51% van de inwoners van 65 jaar of ouder in de gemeente Dordrecht voelt zich **eenzaam**.

80% van de inwoners van 18 tot 65 jaar in de gemeente Dordrecht heeft een (zeer) goede lichamelijke **gezondheid**.

61% van de inwoners van 65 jaar of ouder in de gemeente Dordrecht heeft **overgewicht**.

Inkomen: Dordtenaren hebben een gemiddeld bruto-inkomen van 28.100 euro (per inwoner), met uitschieters naar beneden (4.600 euro in 2de Merwedehaven en omgeving) en naar boven (45.900 in Wantijpark en omgeving).

Korte keten in Dordrecht

Dordrecht kent vier organisaties die lokaal/regionaal voedsel leveren. Wekelijks worden in Dordrecht naar schatting 300 –400 pakketten afgenomen met voedsel van het Eiland (Groenten van Cors, Stadslandbouwkas Oude Beer) en uit de regio (Rechtstreef, Landzicht/Strijen). De pakketten worden afgehaald op diverse locaties. Ook enkele horecagelegenheden benutten producten van het Eiland van Dordt. Daarnaast is er de opbrengst van de volks- en buurtmoestuinen, voor privégebruik en het overschot.

- Zorgboerderij De Zuidpunt levert groentepakketten op abonnement, af te halen op 11 locaties.
- Landzicht in Strijen levert groentepakketten op abonnement, af te halen op 4 locaties.
- Rechtstreex heeft twee wijkpunten, boodschappen afhalen die je online (zonder abonnement) hebt besteld. Deze sociale onderneming haalt bestellingen op bij boeren in een straal van 50 km van Rotterdam en werkt samen met Odin om het boodschappenaanbod te verbreden.
- Stadslandbouwkas Oude Beer verkoopt aardappelen, groenten, eetbare bloemen en kruiden. Tweemaal per week geopend.
- Boerschappen uit Brabant heeft enkele klanten in Dordrecht en bezorgt aan huis.
- HelloFresh bezorgt maaltijdpakketten in Dordrecht, maar deze zijn niet direct lokaal/regionaal.

Omliggende eilanden

Boeren en tuinders uit Alblasserwaard, Hoeksche Waard, Zwijndrechtse Waard verkopen aan huis en leveren ook producten aan Rechtstreex.

Boeren van Dordt

Tien boeren hebben zich verenigd in de Boeren van Dordt. Waar de vlag van Boeren van Dordt wappert, kunnen mensen op het bedrijf of via een kraampje langs de weg terecht voor verschillende producten: van zuivel tot rund- en lamsvlees, van groenten tot honing en wijn, aardappelen, uien, eieren en koolzaadolie. Van het eiland of omgeving.

- Boerderijwinkel de Els-hoeve verkoopt dagelijks rauwe melk van eigen koeien, en producten van boeren uit Dordt en omgeving (zuivel en kaas uit het Groene Hart, eieren, aardappels en uien, conserven, honing).
- Shirestal/theetuin De Griendheuvel heeft een paardenmelkerij, producten van groente en fruit van eigen grond en een kaasmakerij.
- Wijnboer De Smaak van Bilderhof verkoopt bij het proeflokaal in de wijngaard en in diverse supermarkten.
- Zorgboerderij Nieuwe Beer biedt via een kast langs de weg jam, honing, appelmoes stoofperen etc.
- Pensionstal Slammat verkoopt lamsvlees van schapen die op de dijken grazen van het Eiland van Dordrecht.
- De Dordtse Scharrelkoe verkoopt vleespakketten van Dordtse runderen.

Enkele boeren houden jaarlijks in september een open dag om meer bekendheid te genereren. De gezamenlijke boeren houden in het voorjaar ook een open dag om de verbinding met de stadsbewoners te vergroten.

Het Oogspark aan de Oude Veerweg 2 verkoopt groenten uit eigen tuin, naast de bloemenpluktuin. Hier is ook een kleine horecagelegenheid.

Lees verderop in dit document meer over gewassen die Dordtse akkerbouwers verbouwen.

Supermarkten

Dordrecht kent 28 supermarkten (oktober 2023), waaronder Turkse en Poolse supers. Ten minste 7 supermarkten (Plus Dubbeldam, Plus Stadspolders, Plus Vogelplein, Plus Leerpark, Jumbo Sterrenburg, AH Cees van der Poel, Odin) hebben lokale en regionale producten in het assortiment; van gebak tot aardappels, bier en wijn. Jumbo Sterrenburg werkt regelmatig met een diëtist in de

winkel die voorlichting geeft over gezond voedsel. Ook wijst deze supermarkt actief op seizoensproducten.

Speciaalzaken

Enkele speciaalzaken verkopen lokale producten, zoals wijn, bier, koolzaadolie, zoals In den Boogaard, Van Pelt, Wijnhuis 167, Koens brood en Nobels brood.

De Molen Kyck over den Dyck verkoopt meel en andere bakproducten, niet van Dordts graan.

Markten

Dordrecht heeft 3 weekmarkten:

Dubbeldam op het Damplein op dinsdag van 08.00 tot 12.30 uur.

Centrummarkt op het Statenplein en de Sarisgang op vrijdag van 08.00 tot 16.00 uur

Centrummarkt op het Statenplein en de Sarisgang op zaterdag van 08.00 tot 17.00 uur. Hier staat op de vrijdagmarkt 1 biologische kaaskaas, 1 bio groentekaas en biobakker.

In het voorjaar houdt de lokale Bijenvereniging een markt met onder meer lokale/regionale producten.

Horeca

Dordrecht telt 151 horecagelegenheden en 44 snackbars (oktober 2023). Ook in sportkantines worden snacks aangeboden.

Instellingen (onderwijs en zorg)

Het Leerpark heeft een eigen restaurant LEO (Leren en Ontmoeten). De bedrijfsleider kookt nog niet met lokale regionale producten. Zij staan er wel voor open en zouden graag producten die zij overhebben willen delen met horecacollega's. Daar is tot nu toe geen contact mee.

Zorginstellingen, zoals het Spectrum, hebben een klein budget voor maaltijden en laten hun maaltijden buiten Dordrecht maken en warmen dat 'in huis' op voor hun bewoners. Uit eerdere contacten blijkt dat er belangstelling is om anders naar voedsel en maaltijden te kijken, ook vanuit de ontwikkeling naar preventie.

Op diverse basisscholen worden gezonde ontbijtjes en lunches verzorgd door onder meer bakkerij Nobels brood, Lilly's Lunchbox en AH Wielwijk. Hierbij zijn ook betrokken Stichting MBO Dordrecht, GGD Dordrecht en het Jeugdeducatiefonds. De gemeente heeft eind 2022 100.000 euro beschikbaar gesteld. Het gaat onder meer om negen scholen van Nestas scholengroep. De kinderen van deze scholen kunnen dagelijks gebruikmaken van het schoolontbijt Heppie Happie. Op de deelnemende scholen maakt 15 tot 20 procent van de kinderen hiervan gebruik.

Volks- en buurttuinen (ongeveer 1000 tuintjes, circa 3000 mensen eten van hun volkstuin)

- De Groeituinen (Patersweg) – moestuin met sociale functie en afhaalpunt voor pakketten Groenten van Cors.
- Vlijpark (Groene Zoom)
- De Vrije Tuinder (Schenkeldijk) - wachtlijst
- De Kringloop (Wieldrechtse Zeedijk) - wachtlijst
- Moestuin De Terp (Staart)
- Volkstuinvereniging Klein Grondbezit, tuincomplex Provincialeweg
- Volkstuinvereniging Klein Grondbezit, tuincomplex Tweede Tol
- Amateurtuindersvereniging Stadspolders
- De Rijke Sterrentuin, Sterrenburg

- Buurtmoestuin Crabbehof, Ruys de Beerenbrouckweg
- Buurtmoestuin Crabbehof, Troelstraweg

Dit zijn veelal op zichzelf staande organisaties, die hun overschotten niet actief delen met de omwonenden/ instellingen. De Vrije Tuinder heeft aangegeven open te staan voor het delen van overschotten. En wil via Tuinmaatjes mensen leren hoe ze hun eigen groenten kunnen verbouwen.

Fruitboomgaard De Nieuwe Dordtse Biesbosch

In de Louisa- en Cannemanspolder staan 66 fruit- en notenbomen waar bewoners van mogen oogsten.

Voedselbos Buitenzinnig

Voedselbos Buitenzinnig is al jarenlang op zoek naar een locatie. Heeft momenteel vooral een functie als dagbesteding, verwerking van o.a. groenten en fruit en verkoop op markten.

Voedseleducatie

In de moestuin op het terrein van Weizigt verzorgt IVN moestuinlessen voor kinderen. Met scholen wordt ook boerderij 'Beleef het en eet het' in Strijen bezocht. Weizigt doet mee aan de jaarlijkse campagne rond gratis groentezaden van Rijk Zwaan voor scholen en is betrokken bij het rijksprogramma Jong Leren Eten (RVO).

Kookgroepen/ kookworkshops

Dordrecht kent een groot aantal (sociale en commerciële) kookgroepen/workshops, die (nog) niet koken met lokale producten. Ook is er met regelmaat een wildpluk excursie via o.a.. De Eikenhof. Bij Stadslandbouwkas Oude Beer worden ook voedselworkshops gegeven, bijvoorbeeld rond fermenteren. In de molen Kyck over den Dyck is onder meer een workshop koken met zeewier gegeven.

Voedselbank Dordrecht

De VBD deelt dagelijks voedselpakketten uit op door de weekse dagen. Eind 2022 maakten hiervan 400 huishoudens, 1000 personen, onder wie 350 à 400 kinderen in Dordrecht gebruik. Voedselbanken Nederland verzamelt voedsel op landelijk niveau en distribueert dat via regionale distributiecentra. Voor Dordrecht is het regionale centrum Rotterdam. Verder vult Voedselbank Dordrecht incidenteel haar voorraden met gerichte inkopen (groente, fruit). Dankzij een groot netwerk bij tuinders en boeren en andere voedselbanken zijn ze in staat een gevarieerd pakket samen te stellen van 30 – 40 producten per week.

Boeren en gewassen in Dordt

In Dordrecht boeren 28 boeren op 1750 hectare zeelei. Er zijn twee melkveehouders, een vleesveehouder, een paardenfokkerij en verder akkerbouwers. Zij telen graan (tarwe, gerst, spelt), graszaad, gras, maïs, vlas, luzerne, suikerbieten, uien, aardappels, sperzie- en kidneybonen (conserven) en bloemkolen. Kleinschalig koolzaad (voor olie) en graszaad. De grond is minder geschikt voor het telen van groente, daar is zandgrond beter voor geschikt. Er wordt ook minder soorten groente verbouwd vanwege de (relatieve) grootschaligheid van de bedrijven. Vroeger stonden er ook spruiten, maar vanwege de slechte marktprijs zijn deze hier nu uit beeld verdwenen. Ook fruitbomen en de meeste kassen zijn van het eiland verdwenen.

Wel zijn er door Jan Willemsens 100 walnotenbomen gepland (agroforestry). En via BO Akkerbouw is hij betrokken bij ontwikkeling richting de eiwittransitie. [Bekijk deze video.](#)

In de jaren 30 is het gebied achter de Zeedijk ontgonnen en gedeeltelijke omgevormd naar natuur (Biesbosch) en uitgegeven aan grote agrarische bedrijven. Nu nog is de grond in eigendom van relatief grote boerenfamiliebedrijven.

Waar gaan de producten heen?

De aardappels worden deels verkocht aan grote supermarktketens en de bekende internationale fastfoodketens. De suikerbieten worden verkocht aan een 'eigen' fabriek van de SuikerUnie in Dinteloord. De SuikerUnie is onderdeel van COSUN, dit is een coöperatie waarvan alle bietentelers lid en eigenaar zijn. De tarwe gaat naar Koopmans die een project gestart is om 450 duizend ton Nedertarwe, dat moet voldoen aan duurzaamheidseisen, in te kopen voor hun bloem en meel.

Gerst wordt in Nederland gebruikt door de brouwerijen en als veevoer. Vlas wordt voor 1/3 verwerkt tot linnen in China, maar graszaad gaat o.a. naar Oosterhout.

Contracten

Er zijn verschillende soorten contracten met de afnemers. Bij vrij telen kan de boer de beste prijs krijgen, maar hier zit ook meer risico aan. Een andere vorm van contract is in een pool: met een gemiddelde prijs afhankelijk van levertijd en kwaliteit van het product. Met conservenproducenten wordt een prijs afgesproken, en de afnemer bepaalt wanneer het gewas geteeld wordt, zodat deze gegarandeerd het hele jaar door groenten heeft om te verwerken tot conserven.

Jan Willemsens tijdens Voedselcafé Hoe boert Dordt? Juni 2023

„Ik wil de wereld goed nalaten voor mijn kinderen. We moeten meer circulair telen, maar dan moet de markt wel de prijs betalen die daarbij hoort. Mensen zijn nog niet bereid om meer te betalen. Voor mijn pensioen heb ik 101 notenbomen geplant, voor de stad en voor mezelf. Ik produceer nu 1000 ton aardappels. Die verkoop ik grotendeels via de markt, en ook een deel aan huis/ korte keten/horeca. Dat laatste is leuk, maar loopt niet hard genoeg. Het gaat nu om 3 % van mijn totale volume aardappelen.”

Hoeveel procent zou de consument meer moeten betalen, zodat jij een duurzaam product kan verbouwen?

„Dat is lastig te zeggen. We zijn erg afhankelijk van wat er in de wereld gebeurt. Tijdens Corona ging de prijs van aardappelen van een kwartje per kilo naar 0 cent. Ondanks een compensatie van ongeveer 30% is dat een verloren jaar.”

Meerdere gesprekken met de Boeren van Dordt geven inzicht dat de boeren de band met de stad willen aanhalen om hun producten af te zetten. Maar ook dat niet alle boeren 'mensen' over de vloer willen. Het afstaan van een stuk land aan een tuinder voor gemeenschapslandbouw (CSA-Community Supported Agriculture of een Herenboerderij) is vooralsnog geen optie voor Jan Willemsens.

Levering aan de Dordtse horeca

Het aantal boeren dat producten levert aan de lokale horeca is zeer beperkt.

Biologisch tuinder Frank Kesteloo aan de Zuidbuitenpolderskade 1B levert zijn groenten en kruiden onder meer aan het Dordtse vegetarisch restaurant Herberg Kop van 't Land en horeca in Rotterdam.

Jan Willemsens levert aardappelen en uien aan de lokale horeca.

De Stadslandbouwkas Oude Beer levert onder meer eetbare bloemen, pepers en andere specialiteiten aan de horeca.

Kwekersgilde leverde tot voor kort oesterzwammen - geteeld op koffiedik - en producten met oesterzwammen zoals bitterballen, en microgroenten aan de horeca en gemeentelijke catering. Kwekersgilde is opgeheven.

Uit gesprekken met horecaondernemers blijkt dat zij niet op de hoogte zijn van de producten van de Dordtse boeren en vooral logistiek als een knelpunt zien.

Biologisch

Op een boer (zorgboer Corstiaan den Boer) en tuinder (Frank Kesteloo) na wordt er op het eiland niet grootschalig biologisch voedsel verbouwd. Corstiaan den Boer heeft ook geen officieel keurmerk, maar levert onbespoten groenten en fruit. Daarnaast is er onbespoten voedsel in de kas van de Oude Beer te koop. Via Landzicht en Rechtstreecx kunnen mensen biologische en biodynamische producten kopen.

We merken dat mensen die vooral biologische voedsel willen eten, weinig aan hun trekken komen in dit project. Zij hebben een eigen initiatief genomen door een afdeling van Vereniging Velt op te richten.

Opbrengst enquête Voedselstocht/ Lepeltje Lepeltje/ Voedselcafé

Voedselstocht mei 2023 (45 deelnemers)

Uit een enquête na afloop blijkt het volgende

- De deelnemers namen deel omdat ze lokaal eten belangrijk vinden. Verder zijn ze meegegaan uit interesse om het buitengebied en haar boeren te leren kennen en nieuwsgierigheid en om te weten waar de streekproducten te koop zijn.
- Lokaal voedsel is belangrijk voor milieu en kwaliteit voeding.
- Ik wist niet dat er zo'n diversiteit aan producten geproduceerd wordt achter gesloten staldeuren. Het was fantastisch! Het was gezellige heerlijke dag en vooral erg leerzaam en een reden om lokaal te gaan kopen.
- Mooie presentaties van de boeren, vooral hoe ze over het ontstaan van hun passie vertelden en over de dilemma's die ze met ons deelden. Ze stonden open voor een gesprek over onze kritische vragen.
- Jammer dat er niet nog meer biologisch voedsel verbouwd wordt in de omgeving.

De helft van de deelnemers wil wel anders boodschappen gaan doen. De andere helft koopt al lokaal, of geeft toch de voorkeur aan biologische producten. Deelname aan de fietstocht stimuleert tot lokaal kopen bij de boeren en het doorvertellen aan anderen.

Wat zou nog meer helpen?

- Een winkel in het stadscentrum (met alleen producten van dichtbij)
- Verkoop via supermarkten
- Marktkraam
- Boeren koppelen aan partijen als Rechtstreecx.
- Bredere beschikbaarheid
- Betaalbaarheid.
- Meer afhaaltijden voor de groentepakketten (vooral in de avond),
- Meer horeca die uitdraagt dat lokaal eten niet duur hoeft te zijn.
- Meer verkooppunten in de stad, want dat stuk fietsen doe je alleen als je tijd hebt en als uitje.
- En niet te vergeten meer publiciteit.

Tip Het zou leuk zijn dat als je langs de landbouwgronden rijdt, je kunt zien wat er in de grond staat en op dat moment geteeld wordt. Dus een bord langs het_veld, of een QR-code. Voor een stukje herkenning bij inwoners.

Kraam bij Lepeltje Lepeltje, mei 2023 (150 bezoekers gesproken)

Er is veel belangstelling voor het verhaal over voedsel van dichtbij. Interesse in voedsel bij de boer kopen, vooral een boerderijwinkel, het is verser en gezonder, het is leuk als je aan het fietsen bent, in de supermarkt weet je niet waar het voedsel vandaan komt, de recepten, de honing, Dordts bier, Dordtse wijn. Veel mensen weten dat er een soort abonnement is voor groenten van de boer, een aantal kende Rechtstreeks. Ze wilden weten waar lokale producten te koop zijn. Via een QR-code zijn ze verwezen naar een lijst op de website van Platform Duurzaam Dordrecht.

Voedselcafé juni 2023 (60 gasten)

Op de vraag wat is nodig om meer voedsel van dichtbij te kopen, kregen we van de bezoekers een stapel tips om mee aan de slag te gaan. Want met je alledaagse boodschappen kun je het verschil maken.

Tips:

Bekendheid:

- * informatie zowel digitaal als op papier
- * communicatie waar kun je wat kopen bij de boeren
- * meer publicatie, huis aan huis bladen, zoals Dordt Centraal

Zichtbaarheid

- * meer markten in de wijken
- * zichtbare producten, eerlijk verhaal, bijv. de foodprint erbij vermelden

Bewustwording

- * weten wat je koopt (waar vandaan)
- * kopen bij Rechtstreeks, streekproduct is beter en goedkoper
- * seizoen producten kopen
- * het lokale persoonlijk maken, “waar draag IK aan bij”

Consumentgedrag

- * waar kan ik de lokale kidneybonen kopen
- * rechtstreeks bij de boer kopen
- * als ik er niet ver voor hoeft te fietsen.
- * zo ophalen van producten buiten kantoor tijden, dat het weinig tijd kost

Verkooppunten

- * een kraam op de weekmarkt
- * producten kopen bij de boer
- * afhalen in de stad
- * meer boerenland winkels
- * lokale landwinkel
- * afhaalproducten dichtbij huis

Supermarkt

- * meer lokaal voedsel in de supermarkt
- * een speciaal schap bij de supermarkt
- * herkenbare plek, duidelijk vermeld in de supermarkt
- * als de supermarkt mij erop attent maakt
- * levering verkoop aan lokale supermarkten

Boeren gaan anders werken

- * Dordtse boeren verbouwen minder graan en meer groenten voor Dordtse bewoners
- * samenwerking tussen boeren en supermarkten
- * biologische teelt en bedrijfsvoering

Beleid

- * meer overheidsregie in eigen voedselaanbesteding
- * voedselsysteem herdefiniëren als publiek goed
- * ruimer assortiment geeft gevoel van 'zoden aan de dijk'

PFAS en lokaal voedsel

De PFAS-vervuiling blijkt veel ernstiger dan eerder onderzoek uitwees – ook naar de gevolgen voor lokale voedselproductie. Mensen hebben daarover ook aan ons vragen. Dit vraagt ook aandacht in ons vervolgtraject en de voedselvisie.

Conclusie

Er is interesse bij bewoners voor het kopen van voedsel van dichtbij en voor de productie ervan. Het aanbod is echter onbekend, en beperkt. En het is niet makkelijk verkrijgbaar. Zeker voor het kopen rechtstreeks bij de Dordtse boeren moeten flinke afstanden worden afgelegd. Ook is er bezorgdheid rond PFAS en voedsel van het eiland van Dordrecht c.q. de Alblasserwaard.

Kortom, in Dordrecht is het mogelijk om betaalbaar lokaal/regionaal voedsel te verkrijgen, maar het is nodig om

- Meer bekendheid te geven bij bewoners, bedrijven en instellingen (potentiële afnemers),
- De bereikbaarheid te vergroten (meer afhaallocaties/ winkel of kraam in de stad, de wijken, meer bezorgopties),
- De diversiteit van het aanbod te vergroten.

Het Onderzoekscentrum Drechtsteden biedt geen cijfers over (lokaal) voedsel.

Meerdere gesprekken met de Boeren van Dordt geven inzicht dat de boeren de band met de stad willen aanhalen om hun producten af te zetten. Maar ook dat niet alle boeren 'mensen over de vloer' willen. Het afstaan van een stuk land aan een tuinder voor gemeenschapslandbouw is ook niet aan de orde. Dat kan wel op gemeentelijke landbouwgrond.

Uit gesprekken met horecaondernemers blijkt dat zij niet op de hoogte zijn van de producten van de Dordtse boeren en vooral logistiek als een knelpunt zien.

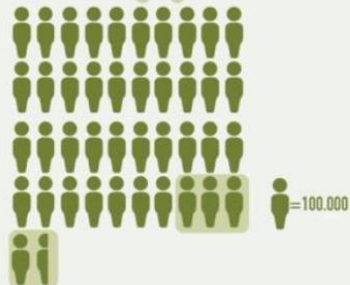
Op de website van Platform Duurzaam Dordrecht staat een [overzicht verkooppunten lokaal/regionaal voedsel](#).

Zuid-Holland 2050

bewuster produceren & consumeren



bevolkingsgroei



fruit
eetbare bloemen
noten
amandelen
kruiden en specerijen
bamboe
paddenstoelen
waterplanten

voedselbossen



fruit in Zuid-Holland

aardbei
appel
framboos
kiwi
peer
rode bes
zwarte bes



2020

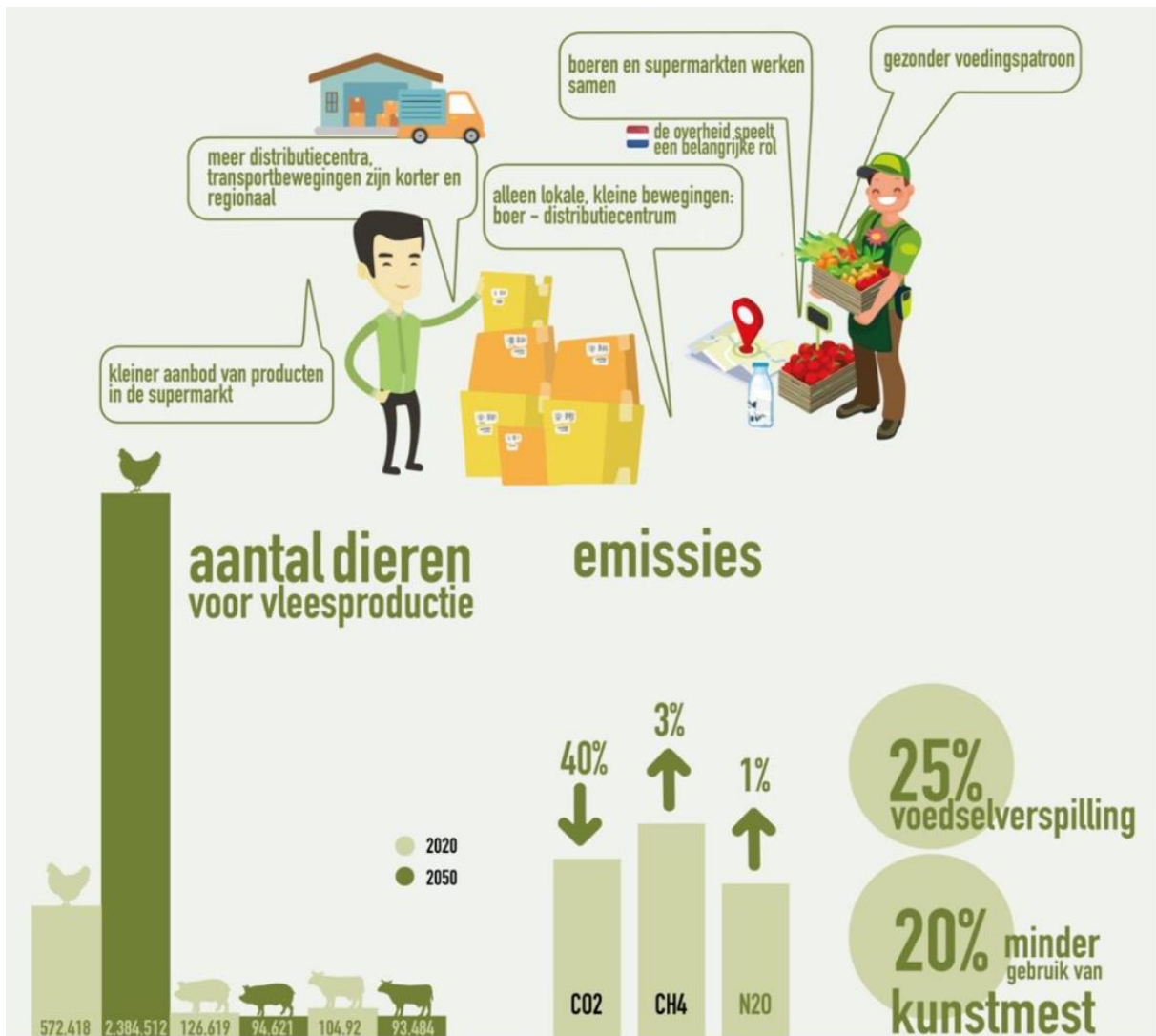
Het landschap is ingericht op efficiëntie, waarbij vooral grote velden met homogene productie en de kassen bepalend zijn voor het beeld van het Zuid-hollandse platteland. Er is hierdoor weinig ruimte en kans voor flora & fauna om zich te ontwikkelen en er is relatief weinig aandacht voor multifunctionele landbouw.



2050

Het landschap is divers. Het aantal multifunctionele agrarische bedrijven is gegroeid, waardoor er in het landschap meer aandacht is voor natuur en beleving. De akkers zijn opgedeeld in stroken, waar verschillende gewassen worden geproduceerd voor eigen regio. De groene akkerranden dragen bij aan de ontwikkeling van biodiversiteit, terwijl dankzij de technologische innovaties aandacht is voor een duurzame en efficiënte productie.

Bron: Provincie Zuid-Holland



Bron: Provincie Zuid-Holland