

Opwaarderingsverzoek & technische vragen m.b.t. memo jaarplan 2024 Voedselagenda

Fractie	#	Vraag/input	Antwoord/reactie
GroenLinks	1	Hoe verhouden de gerechten/opties met vlees en/of zuivel in het provincierestaurant zich de rest van het jaar zich tov de 100% plantaardige keuzes?	<p>In de jaren 2021-2023 hebben we gewerkt aan de samenstelling van het menu en het aanbieden van meer plantaardig en vegetarische gerechten. Doel hierbij was: 50% - 50% dierlijk- plantaardig aanbod eind 2023.</p> <p>Dit hebben we niet gehaald, op dit moment is het aanbod 75% vegetarisch, iets minder dan 20% plantaardig.</p> <p>Het vegetarische aanbod is van 39% naar 75% gegaan in 3 jaar en het percentage vis, gevogelte en vlees is gezakt. De milieu impact van de gerechten is gehalveerd.</p> <p>Wij verwijzen hierbij ook naar het antwoord op vraag 2 en 3.</p>
	2	Wordt er over het hele jaar gezien ook ingezet op meer plantaardige keuzes?	<p>Ja, de Green Deal is nu afgesloten, maar met het 'Convenant Lokale en duurzame voedselkeuzes' van de Dealmaker korte keten zetten we vervolgstappen. In het convenant zetten we in op de verhouding dierlijk-plantaardig 20-80%.</p> <p>Kanttekening hierbij is dat er in 2025 een nieuwe aanbesteding uitgezet wordt voor de catering. In dit laatste jaar 2024 met het huidige contract zetten we in goed overleg de eerste stappen in dit convenant, maar het is niet verplichtend.</p>
	3	De week heet "de week zonder vlees en zuivel" - de Provincie Utrecht geeft aan dat er geen vlees geserveerd wordt in de bedrijfskantine. Wat wordt er gedaan met het "en zuivel" deel? Wordt er ook geen zuivel geserveerd in de bedrijfskantine in de week zonder vlees en zuivel?	<p>De campagne is sinds 2022 met de toevoeging 'zonder zuivel'.</p> <p>Met de cateraar werken we met een bestaand contract. We zijn het afgelopen jaar tot de afspraak gekomen dat wij in Utrecht in deze week geen vlees aanbieden maar nog wel zuivel. Dat zal ook dit jaar het geval zijn.</p>
	4	Zo nee: waarom niet? Vaak zien wij dat het niet serveren van vlees gecompenseerd wordt door een toename van zuivelproducten, zoals broodjes kaas in plaats van worst. Hoe wordt dat voorkomen binnen de week zonder vlees en zuivel?	Zie het antwoord op vraag 3.
Forum voor Democratie	5	<u>Opwaarderingsverzoek:</u> Graag zouden wij in gesprek gaan met de Statenfracties en de gedeputeerde over de implicaties van het Jaarplan 2024 Voedselagenda. Wat FVD betreft bevat de Voedselagenda onduidelijkheden, tegenstrijdigheden en ideologische aannames.	

6	<p>P. 9-10 Hoe verhoudt de intensiteit van bijvoorbeeld soja productie met bodemdegradatie als gevolg tot de ambitie voor duurzame landbouw?</p>	<p>Akkerbouwgewassen kunnen negatieve gevolgen hebben voor de toestand van de bodem. Afhankelijk van de teelt en duur die wordt toegepast. Hier is bijvoorbeeld vanuit het Gemeenschappelijk Landbouw Beleid ook aandacht voor. Bijvoorbeeld met de eisen voor gewasrotatie en rustgewassen. Indien akkerbouwgewassen in de plaats komt van grasland dan kan dat negatieve gevolgen hebben voor de bodemgesteldheid.</p> <p>Maar niet alle akkerbouwgewassen hebben dezelfde (mate van) negatieve uitwerking op de bodemgesteldheid. Sojaboon wordt gezien als een stikstofbindend gewas met een relatief positieve invloed op de bodem (vruchtbare bodem, biodiversiteit). Het gewas komt dan ook in aanmerking om te benutten voor gewasrotatie en het telt het mee voor de eco-regeling.</p> <p>Verder moet de verduurzaming van de landbouw ook altijd gezien worden in de context van de verduurzaming van ons voedselsysteem als geheel. De stimulering van meer eiwitrijke gewassen moet worden gezien in samenhang met een verschuiving naar een dieet met een groter aandeel plantaardig eiwit. Voor een dergelijk dieet is minder landbouwareaal nodig.</p>
7	<p>P. 13 Wat wordt verstaan onder “gezonde én duurzame keuzes”?</p>	<p>Volgens Jong Leren Eten zijn gezonde en duurzame producten en keuzes vooral die uit de Schijf van Vijf. Uit wetenschappelijk onderzoek blijkt namelijk dat eten volgens de Schijf van Vijf zowel gezondheids- als duurzaamheidswinst oplevert ten opzichte van het huidige voedselpatroon van de gemiddelde Nederlander. En jong geleerd is oud gedaan!</p> <p>De Ambitie van Jong Leren Eten is om jeugd/jongeren (0-18 jaar) in de <i>setting</i> van kinderopvang en onderwijs ‘voedselvaardig’ te maken. Dat is dus leren over gezonde voeding voor de eigen gezondheid én voor de aarde, zodat jeugd/jongeren zelf toegerust worden om gezonde en duurzame voedselkeuzes te maken.</p> <p>Deze doelen passen goed bij het subdoel van de tweede ambitie In de provincie Utrecht eten we gezond en duurzaam: Subdoel 2.</p>