

Participatieve landbouw: de korte keten in een sociaal jasje

Ik moet iets opbiechten.

Ik, groot biodiversiteitsfan en bewonderaar van alles wat met natuur te maken heeft, ben bang voor slakken.

Voilà. Het is eruit. Nu kunnen we verder.

Voor spinnen ken ik geen angst. Die zet ik altijd netjes in een glaasje buiten. Behalve in de winter. Dan mogen ze gerust binnen blijven vertoeven. En terwijl mijn man aan de buiten-tafel als een gek rond zich heen slaat, verdraag ik zonder verpinken zoemende wespen en bijen rond mijn bord. Maar toon mij een naaktslak en ik loop gillend weg.

Biodiversiteitsfan van mijn voeten, dát ben ik. Ik moet je niet uitleggen dat ik niet schik als moestuinier. Daarom ben ik des te blijer met mijn wekelijkse groentepakketten van een bioboer uit Deinze. Dé manier om mijn slakken-angst te omzeilen en toch aan lokaal lekkers te raken. Dé manier ook om nieuwe groenten te leren kennen, nieuwe smaken en varianten die ik nooit eerder zag.

Eigenlijk best straf dat ik, vóór mijn groenten-abonnement, nooit eerder warmoes at. Of dat ik de ontelbare variëteiten bieten niet kende. Dat is al bijna even erg als je frieten in ketchup doppen zonder te weten hoe een aardappel of tomaat eruitziet. Belachelijk, zeg je? Komt meer voor dat je zou denken.

Nochtans kan het anders. Dat bewijzen boerderijen zoals WEDER in Mariakerke. Begin april sta ik met boerin Merel op haar bloemenplukveld, waar de tulpen voorzichtig hun kopjes boven de grond steken. Stroken groen met toefjes wit, paars en roze kleuren haar veld, een eigendom van KU Leuven en deel van het Vlaamse CSA-netwerk.

CSA, of community supported agriculture, maakt een voorzichtige opgang in Vlaanderen. 84 bedrijven zijn er nu, met in totaal zo'n 20.000 deelnemers die allemaal een vaste prijs betalen voor een oogstaandeel bij een lokale boerderij. De boer krijgt financiële zekerheid om op een duurzame manier te produceren, de consument deelt in wat op het veld voorhanden is.

Een kortere keten vind je niet. Groenten, fruit en bloemen gaan van teler direct naar consument. In een wereld waarin we steeds meer vervreemd raken van de producten die we dagelijks consumeren, zijn dit soort initiatieven broodnodig. Waar die nauwe band tussen teler en afnemer vroeger schering en inslag was, is die uniek in ons huidige voedselsysteem. Hoe achteloos kopen wij boontjes in de winter of bloeiende tulpen in februari? Hier, te midden de ontluikende bloemen, besef ik des te meer dat het helemaal niet zo vanzelfsprekend is dat alles altijd voorradig is. Dat mijn groenten en bloemen afhankelijk zijn

“ Dat is al bijna even erg als je frieten in ketchup doppen zonder te weten hoe een aardappel of tomaat eruitziet.

van het weer, slakkenvraat en ziektes. CSA, dat is de oogst delen in overvloed, maar ook in schaarste. Dat is beseffen dat soms een teelt mislukt. Iets waar je maar nauwelijks bij stilstaat als je in de supermarkt, jaar in jaar uit, blozende rode tomaten in je winkelmandje legt. Bovendien gaat CSA vaak hand in hand met duurzaam telen door diversiteit in gewassen te promoten, teelten te roteren en de bodem te regenereren.

Ook is in CSA het sociale aspect niet weg te denken. Zoals Merel aangeeft: het is niet altijd evident om als boerin op je eentje een boerderij te managen, maar door het CSA-model van haar boerderij kan zij, indien nodig, steunen op een warme community voor hulp. Hulp die niet verplicht is, maar door velen wel graag geboden wordt. Omwille van de rust op het veld. Omwille van de babbels tijdens het bloembollen planten. Omwille van het koffietje na het harde werk. Bovendien is Merels veld intussen niet enkel gekend bij haar abonnees. Ook buurtbewoners laten hier graag hun hond even uit of komen genieten van het vogelconcert tussen de bomen. Dat het niet enkel voor de 'gegoeden van de maatschappij' is, benadrukt Merel ook: 'Zo'n bloemenabonnement is niet goedkoop, dat geef ik grif toe. Toch willen we ons ook inzetten voor mensen

die het minder breed hebben.' Daarom is ze in overleg met organisaties zoals vzw Enchanté om te kijken wat zij voor elkaar kunnen betekenen.

Dat het niet simpel is om als startende boer aan grond te raken, zegt Merel ook nog. Dat brengt me tot een debat dat vorig jaar hevig woedde, hier in Gent. Toen was in het Gentse STAM een expo te bezichtigen over hoe de stad haar plattelandsgronden meer dan halveerde. Gent staat daarin niet alleen. Het verkopen van publieke gronden bracht al voor meer steden en gemeenten geld in het laatje. Dat voedde een debat over hoe die gronden anders ingezet kunnen worden. Hoe ze de gemeenschap kunnen dienen, samenbrengen, gezond en veerkrachtig kunnen maken.

Waarom op deze gronden geen gemeenschappelijk en lokaal voedselsysteem uitbouwen dat scholen, ziekenhuizen, woonzorgcentra en stadsbewoners kan bevoorraden? Mij lijkt dat alvast veel toffer dan boontjes uit Kenia kopen in op winst gerichte supermarkten. Gezelliger dan de kille, oververlichte en onpersoonlijke doe-het-zelf-kassa's op het einde van meterslange, met plastic gevulde rayons. Gezonder dan ultrabewerkt voedsel vol suiker, vet, zout, kleur- en smaakstoffen. Gemeentegronden gebruiken voor een CSA-model maakt de stad niet alleen veerkrachtiger en zelfvoorzienend in tijden van economische crisis en klimaat-onzekerheid, het doet aan kennisopbouw en brengt een hele gemeenschap samen.

Mij geeft het alvast een gevoel van verbondenheid. Met het veld waar mijn bloemen en groenten vandaan komen. Met de boer die dit alles voor mij teelde. Maar ook met de andere afnemers. Terwijl ik mijn eerste (slakkenloze) spinazie van het seizoen sta te wassen, kijk ik glimlachend naar mijn versgeplukte tulpjes op mijn vensterbank. Ergens in Gent is iemand diezelfde narcissen en tulpen in een vaasje aan het schikken. En dat gezin dat ik daarnet in de Wereldwinkel ontmoette toen ik mijn groentepakket oppikte, heeft vanavond ook spinazie op het menu. Leuk, toch?

Anke de Sagher