

Lokaal eten kopen als alternatief voor de supermarkt?

Lokaal eten kopen wint aan populariteit. Je eten rechtstreeks kopen bij de boer, tuinder of verwerker in de buurt is natuurlijk heel idyllisch en idealistisch en mag op een warme belangstelling rekenen van een deel van de consument. Is lokaal voedsel kopen een alternatief voor boodschappen doen bij de supermarkt? Hiervoor is het aanbod vaak niet compleet genoeg, hoewel ook daar weer oplossingen voor zijn.



Rechtstreeks bij de boer kopen wint aan populariteit.

Shutterstock

Een van die charmante initiatieven is Boeren en Buren. Dit initiatief is in 2016 vanuit Frankrijk naar Nederland over komen waaien. Op dit moment zijn er behalve in Frankrijk 'Buurderijen' in Spanje, Italië, Duitsland, Zwitserland, België en dus ook Nederland. In Duitsland en Zwitserland heten de Buurderijen overigens 'Schwärmereien', in Frankrijk 'Ruches' en in Groot-Brittannië 'Food assemblies'. In Frankrijk, waar het netwerk in 2011 van start ging, is het volgens de website van Boeren en Buren een groot succes en zijn er meer dan een miljoen leden. In Nederland zijn er volgens het kaartje op de website 28 Buurderijen en in België 130. Een aantal hiervan zijn echter nog in

opbouw en nog niet operationeel. In heel Europa zouden er al 1500 Buurderijen zijn.

Sociaal aspect belangrijk

De werkwijze is in principe vrij simpel. Een consument bestelt via een online platform producten bij producenten bij een van de boeren of telers in zijn of haar omgeving. Eén keer per week is er een afhaalmoment bij de Buurderij. Boeren en Buren streeft naar een maximale afstand tussen Buurderij en producent van 20 kilometer maar om het assortiment aan te vullen is een paar kilometer meer ook acceptabel. Bij de aankoop wordt vermeld waar de producten vandaan komen en hoeveel kilometer de producten hebben afgelegd

voor ze in de boodschappentas van de klant zitten.

Een Buurderij heeft ook een sociaal aspect in die zin dat de klanten en de leveranciers elkaar tijdens het wekelijkse afhaalmoment ontmoeten. Op deze manier weten de klanten precies welk gezicht er achter hun groente, vlees, brood of zuivel zit.

Buurtmarkt vervangt supermarkt

Een andere vorm van een korte keten voedselvoorziening is de voedselcoöperatie. Dit is een samenwerkingsvorm tussen minimaal 15 huishoudens en een groep boeren en tuinders. De huishoudens bestellen via een bestelplatform of bestel-app de



In België bestaan de voedselteams al meer dan 25 jaar

Screenshot voedselteams

producten van lokale producenten en halen hun bestelling op een vast moment in de week af bij de 'buurtmarkt'. Dit is niet meer dan een schuur of garagebox met een tafel en een weegschaal. De 'marktmeester van dienst' rijdt voor het afhaalmoment een rondje om de bestelde producten bij de producenten op te halen en brengt deze naar de buurtmarkt. Een andere mogelijkheid is dat de leveranciers voor het afgesproken tijdstip de bestelde producten komen afleveren bij de buurtmarkt. De marktmeester van dienst herverdeelt de geleverde producten, weegt ze af en legt ze in de krat voor het huishouden van de producten heeft besteld. Ieder van de deelnemende huishoudens is bij toerbeurt marktmeester van dienst. Net als bij Boeren en Buren is het sociale aspect belangrijk. De kopers komen op een vast moment in de week bij elkaar, maken met elkaar kennis, praten met elkaar en wisselen ideeën uit.

Om de deelnemende consumenten een zo compleet mogelijk assortiment te bieden en te voorkomen dat ze alsnog naar de supermarkt moeten, worden

producten als granen, rijst, bonen, tomatensaus bij een groothandel ingekocht en door de buurtmarkt afgewogen en in kleinere hoeveelheden verdeelt. Het doel is dat een buurtmarkt de supermarkt volledige kan vervangen.

Voedselteams

In België bestaat het fenomeen voedselcoöperaties al zo'n 25 jaar en heten daar 'voedselteams'. Op dit moment zijn er in Vlaanderen 130 voedselteams met 180 deelnemende producenten. Nederlandse voedselcoöperaties profiteren via het CSA netwerk, een organisatie die groepen burgers ondersteunt bij het opzetten van voedselcoöperaties, van de in België opgebouwde expertise en bijvoorbeeld ook het betaalsysteem. Consumenten bestellen hun boodschappen via een bestelplatform en betalen met Ideal. Het geld gaat echter niet meteen naar de leverancier maar tijdelijk in een eigen digitale portemonnee van de koper. De marktmeester of leverancier kan de bestelling nog corrigeren. Het gecorrigeerde bedrag gaat vervolgens naar de leverancier.

Deze week, leggen de producten die je in de Buurderij vindt gemiddeld slechts **14 km** af voor ze in je boodschappentas terecht komen! Via de groothandel en supermarkt, komen ze meestal van duizenden kilometers ver.



Boeren en Buren vermeld bij iedere bestelling van hoe ver de bestelde producten afkomstig zijn.

Screenshot website



Bij zowel Boeren en Buren als voedselcoöperaties is het sociale aspect erg belangrijk.

Shutterstock

Kosten

Bij Boeren en Buren gaat 80% van de verkoopprijs naar de boer, tuinder of verwerker. 10% gaat naar de buurderij-verantwoordelijke en 10% naar de Boeren en Buren organisatie. Bij de voedselcoöperatie geldt een opslag van 9%. Hiervan is 3% bestemd als dekking van de kosten van het betaalsysteem, 5% voor de ontwikkeling van het platform en 1% bijdrage aan het CSA netwerk. Op de producten die bij de groothandel worden ingekocht kan een buurtmarkt ook nog een percentage van bijvoorbeeld 4% zetten, waardoor de totale opslag uitkomt op 13%.

Adder onder het gras

Voor het starten van een buurtmarkt of buurderij is in principe geen vergunning nodig. De juridische structuur is een inkoopvereniging. Wél moeten initiatiefnemers en deelnemers er voor waken door de fiscus niet te worden aangezien als bedrijf, maar als collectief van consumenten. "Dit kan door als besloten groep te opereren en ervoor te zorgen dat geen gezamenlijke aankopen worden gedaan, maar iedereen zelf de kosten draagt voor z'n eigen boodschappen", zo vertelde ervaringsdeskundige Estella Franssen dit voorjaar tijdens een online symposium over dit onderwerp