

Hjem > Landdistriktsmidler > 2013 > Vækst og merværdi > Byer med fødevarerproduktion indtænkt i drifts- og udviklingspolitik

Byer med fødevarerproduktion indtænkt i drifts- og udviklingspolitik

I flere engelske kommuner er fødevarer tænkt lige så naturligt ind i alle hjørner af den offentlige administration, som det er tilsigtet i Danmark at tænke natur og miljø ind på tværs og overalt.

I London blev der i 2008 af borgmesteren og formanden for London Food lanceret ordningen "The Capital Growth". Formålet var at skabe 2.012 pladser til fødevarerproduktion i London inden slutningen af 2012 med støtte fra borgmesteren og Big Lottery fondens Local Food program.

Promilleafgiftsfonden for landbrug



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'

I omtalen af ordningen anføres det, at: "Ideen er at bringe de lokale kvarterer og lokalsamfund sammen samtidig med, at man vil give londonerne en chance for at dyrke deres egne fødevarer og grønt i deres lokalområde."



Billede 1. Foto: Trine Balskilde Stoltenborg.

Capital Growth har arbejdet med lodsejere og lokale grupper i bestræbelserne på at identificere jord til dyrkning og derefter med at hjælpe folk i gang med at skabe succesfulde nyttehaver ved at tilbyde uddannelse og værktøjer. Nu dækker de urbane landbrug 124 hektar tidligere ikke anvendte arealer. Bybønderne har også udbredt deres produktion til tagene, i genbrugskasser og store poser f.eks. langs kanalerne. En produktion der sikrer sund mad til en række steder, herunder markedsboder, butikker og restauranter. Nogle af urban farming tiltagene er opskaleret i sociale virksomheder, som giver job til lokale folk. Ligeledes er mere end 66.000 skoleelever involveret, da deres skoler har tilmeldt sig Capital Growth tiltaget. Hospitaler og dets personale begynder også at vise interesse for at dyrke deres egen sundere mad.

Og netop udgivet [rapport](#) om betydningen af urbant dyrkede fødevarer i London.



Billede 2. Foto: Trine Balskilde Stoltenborg.

Bristol med fremtidssikret fødevarepolitik

Det er ikke kun i London, at man i England har set fordelene ved at drage nytte af at koble offentlige opgaver tættere sammen med fødevareerhvervet. I f.eks. Manchester og Bristol er der også formuleret tydelige kommunale fødevarestrategier. Jess Halliday, der skriver ph.d. om emnet, fortæller, at det er, fordi befolkningen og politikkerne har fået øjnene op for alle de potentialer, der ligger i fødevarer og koblingen med omverden på andre måder end direkte bespisning.

I Bristol er der etableret et Fødevarepolitisk Råd. Det består af engagerede enkeltpersoner med ekspertise og lokale erfaringer inden for fødevareproduktion, forarbejdning, distribution og detailhandel. Rådet har til formål at arbejde med de nødvendige ændringer, der skal gøre Bristol til en by, hvor det at spise og fejre god mad kommer i højsædet og hvor man tager befolkningens bekymringer om kvaliteten og indholdet i den mad, de spiser alvorligt. Undersøgelser foretaget i Bristol viser også, at en betydelig del af indbyggerne er bekymrede over produktionsforhold og dyrevelfærd og ønsker mere nærhed til deres mad.

For at tage befolkningen og dets fødevareønsker alvorligt besluttede Bristol at udforske karakteristika af det nuværende fødevaresystem mere i dybden. I rapporten "[Who feeds Bristol? Towards a resilient food plan](#)", udtrykker Bristols direktør i byrådet for Folkesundhed seriositeten bag denne opgave ved at anføre: "I mere end tusind år har udbuddet af og handelen med fødevarer været en integreret del af det økonomiske, sociale og kulturelle liv i Bristol. Bristol er ved at genvinde sin bevidsthed om mad - for sundheden for vores lokale økonomi, for vores sundhed og for bæredygtigheden for de økosystemer, som vores fremtidige fødevareproduktion vil afhænge af."

Manden bag rapporten, Joy Carey, har desuden skrevet en interessant artikel om kortlægningen af lokalt produceret mad og om at få interesserer om bord: "[Urban and Community Food Strategies. The Case of Bristol](#)". Den er publiceret af Routledge.



Billede 3. Foto: Ture Andersen.

Tiltag i Manchester med fødevarer som driver

Manchester har også tænkt fødevarer, opgaver og politik tæt sammen. Netværk, aktiviteter m.v. er således opstartet og funderet i fødevarer og urban farming. F.eks. kan nævnes

- Food Futures:
 - Food in Residential Care Project
- Growing Manchester Network Meeting
- Bringing the Good Life to your inner city gardens:
 - Agencies aiming to bring the Good Life to inner city Manchester. Locals are learning new gardening skills to teach residents to grow their own food.
- A high proportion of food waste is difficult to swallow! Look out for Love Food, Hate Waste-cookery demonstrations, road shows and cookery classes coming to your area with a celebrity chef!
 - 'Cook with the cooks':
 - All pure pleasure – about life quality
- 'Cooking in the Community':
 - All the different community groups. Targeted – to achieve something!
- Ex-offenders:
 - The group will learn how to cook a great range of healthy affordable and delicious meals, as well as learning all about effective budgeting, menu planning, seasonality, healthy eating, and the basics of nutrition and digestion.

Danmark halter bagefter

I Danmark tænker vi endnu ikke fødevarer ind som en naturlig del eller en driver, når vi skal have varetaget opgaver. Jess Halliday påpeger, at det ikke er til at angive én faktor, udover den tværdisciplinære, som er den banebrydende og altafgørende for succes med en integreret og innovativ fødevarerstrategi med fremdrift. Men i lyset af udviklingen og erfaringerne i England er det nok ikke uvæsentligt at stille spørgsmålet, om det ikke er på høje tid, at Danmark får kommunale fødevarerstrategier og fødevarerafdelinger samt udvalg etableret på rådhusene. Og dansk landbrug viser vejen.

[Til top](#)