

Vergaderjaar 2010–2011

31 532

Voedingsbeleid

Nr. 43

**BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN,
LANDBOUW EN INNOVATIE**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 10 december 2010

Met deze brief geef ik u de stand van zaken van de uitvoering van en een vooruitblik op het duurzaam voedselbeleid. Ook reageer ik op de moties Waalkens (TK 31 532, nr. 32), Atsma (TK 31 532, nr. 34), Wiegman-Van Meppelen Scheppink (TK 31 532, nr. 33), Peters/Dibi (TK 31 532, nr. 31), Dibi/Waalkens (TK 32 123, nr. 108) en de toezegging van mijn ambtsvoorganger tijdens het AO Landbouw- en Visserijraad, ten aanzien van het informatiesysteem duurzaam voedsel.

Ik zal in deze brief terugkijken op de activiteiten die in het afgelopen jaar in het kader van het duurzaam voedselbeleid zijn uitgevoerd en tevens zal ik nader ingaan op de concrete doelstellingen voor de komende periode. Hierbij zal ik bekijken hoe de uitvoering van het voedselbeleid het beste kan worden ingepast in de regeerakkoordambities voor de agrofood sector.

Duurzaam Voedsel, de uitdaging

De grote uitdaging met betrekking tot duurzaam voedsel is de combinatie van bevolkingsgroei en dieetverandering: de wereldbevolking groeit van 6 naar 9 miljard mensen in 2050; het mondiale dieet verschuift van plantaardige naar dierlijke producten. Deze uitdaging vraagt om een voedseltransitie: een langetermijnovergang naar een duurzame productie en een meer gebalanceerd (duurzaam en gezond) voedselpatroon. Mijn ambtsvoorganger heeft in juni 2009 de Nota Duurzaam Voedsel uitgebracht. In de nota is de ambitie geformuleerd om het Nederlandse aandeel in het mondiale voedselsysteem binnen 15 jaar te verduurzamen. Nederland als proeftuin en als katalysator, omdat de oplossing van de mondiale uitdagingen marktkansen biedt voor de Nederlandse agrofoodketen. Ik wil de ambities uit deze nota voortzetten en kies daarbij uitdrukkelijk voor samenwerking met het bedrijfsleven en niet voor wet- en regelgeving. De kans zit in het ontwikkelen en vermarkten van voedselinnovaties: een gezamenlijk opgave van bedrijfsleven, kennis en

beleid. Ik ga daarbij uit van publiekprivate partnerschappen waarbij de innovatiekracht van de agrofoodketen optimaal wordt benut. Het Rijk geeft richting en randvoorwaarden waarbinnen ketenpartijen, kennisinstellingen en maatschappelijke organisaties in onderlinge dynamiek tot innovatieve oplossingen kunnen komen.

De inzet is een gerichte investering in innovatie en verduurzaming om de mondiale koppositie te behouden en de economische kracht van ondernemers te versterken. Tegelijkertijd zet ik in op het activeren en bewust maken van de consument en het maatschappelijk middenveld: stimuleren van verduurzaming en innovaties via de vraagkant.

Duurzaam voedsel, de aanpak

De voedseltransitie is een complex mondiaal vraagstuk waarin Nederland internationaal een belangrijke rol kan spelen. De uitdaging raakt veel rijksdossiers: handelsketens, productieketens, aanbod, consumentenbeleid, voedselzekerheid, biodiversiteit en klimaat. Om het hoofd te bieden aan de complexiteit van de uitdaging en verbinding te leggen tussen de diverse dossiers heeft het programma Duurzame Voedselsystemen een spilrol in de strategie, de synergie en het aanjagen van de voedseltransitie. Vanuit die rol werkt het programma met private partners een versnellingsaanpak uit, onder meer op het vlak van eiwitinnovaties via het programma Innovatie Eiwitketens (PIEK), het opschalen van het aanbod duurzame dierlijke producten en het opzetten van een koploperstrategie. Ook voert het een stakeholdersdialoog over het vraagstuk met de belangrijkste spelers in de agrofoodketen. In mijn brief van 16 november¹ jl. geef ik een uitgebreide toelichting op het programma als antwoord op de vragen die u mij gesteld heeft.

Naast de programmatische aanpak om te komen tot een transitie op langere termijn, ligt het zwaartepunt van de benoemde activiteiten uit de Nota Duurzaam Voedsel op de verduurzaming van de productie en consumptie in Nederland en wat ons land daar mondiaal aan kan bijdragen. In deze brief zal ik daar verder op ingaan.

Speerpunt 1: Stimuleren van duurzame innovaties in het Nederlandse agrofoodcomplex

Platform Verduurzaming Voedsel

Samenwerking met het bedrijfsleven is de spil in de aanpak op speerpunt 1. Twee belangrijke samenwerkingsverbanden zijn hierin te onderscheiden. Het platform Verduurzaming Voedsel² heeft als doel het aanbod van duurzaam geproduceerd voedsel op de Nederlandse markt in brede zin te vergroten. Door middel van stimulering en ondersteuning van verduurzamingsinitiatieven in de keten, wordt de kracht van de agrofoodsector optimaal benut. Het platform heeft het afgelopen jaar een start gemaakt in de ondersteuning van in totaal 19 projecten en initiatieven die bijdragen aan de verduurzaming van de keten en het voedselaanbod in supermarkten, horeca en catering. In de bijlage treft u een overzicht aan van de door het platform ondersteunde projecten. In de periode 2010–2012 is € 4,5 miljoen beschikbaar voor projecten.³

Het kenmerk van een belangrijk deel van deze projecten is dat ketenpartijen gezamenlijk, van primaire producenten tot supermarkten, deze projecten dragen. Een goed voorbeeld hiervan zijn de twee projecten die verduurzaming van de groente- en fruitketen nastreven. Ik vind dit belangrijk omdat hiermee gezamenlijk de verantwoordelijkheid genomen wordt om te komen tot verduurzaming van het voedselaanbod. Niet alleen de boeren en tuinders, maar ook de supermarkten. Betrokkenheid van

¹ TK 31 532, nr. 41.

² Samenwerkingverband (oktober 2009 gestart), bestaande uit de Zuidelijke Land- en Tuinbouworganisatie (ZLTO), Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI), Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL), Koninklijke Horeca Nederland (KHN), Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en EL&I.

³ Ter inzage gelegd bij het Centraal Informatiepunt Tweede Kamer.

zowel producenten als retail vergroot de bereidheid om verduurzamingsinspanningen te belonen. Ik zie in deze projecten, mede vanwege de weerbarstige mededingingsregels, dan ook veel meer potentie dan ingrepen van overheidswege in de markt of prijzen. Andere voorbeelden die ik hier wil noemen, zijn de projecten die plaatsvinden onder het convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten, zoals het 1-ster-varkensvlees. Ik kom hier verderop in de brief op terug.

Het platform heeft ook het onderwerp transparantie in de keten opgepakt. Dit heeft geresulteerd in de ambitie om een Informatiesysteem Verduurzaming Voedsel (ISVV) te (laten) ontwikkelen. De basis hiervoor is een database die alle schakels in de keten tot en met de consument informeert over de mate van verduurzaming van voedsel op de negen thema's. Het platform heeft de randvoorwaarden voor een dergelijk systeem geformuleerd. Mijn voorganger heeft in september 2010 een brief¹ aan uw Kamer gestuurd met de voortgang op het ISVV. De vervolgstappen die het platform de komende twee jaar zet bestaan uit het (door)ontwikkelen van een systeem en het verder uitwerken van de vele praktische kanten, zoals juridische en financiële aspecten van het informatiesysteem.

Het platform gebruikt diverse communicatiemiddelen² om ervoor te zorgen dat het bedrijfsleven snel en ambitieus met verduurzaming van voedsel aan de slag gaat. Verduurzaming moet immers een onderwerp zijn dat leeft, branchebreed en ketenbreed.

Het platform heeft de afgelopen periode een centrale rol gespeeld in de verduurzaming van de voedselketen. De ondersteunde projecten hebben een vliegwielerwerking en moeten het begin zijn van een versnelling van de verduurzaming. Dit eerste jaar van het platform kan gezien worden als een opstartfase. Desondanks is er toch al veel bereikt. De komende twee jaren zal versnelling en opschaling moeten plaatsvinden.

Convenant Tussensegment

Daarnaast is er het convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten, bedoeld om specifiek de omzet van duurzame dierlijke producten (zgn. tussensegmenten) te laten groeien. Dit convenant is met 9 partijen (LTO-varkenshouderij, LTO/NOP, COV, Dierenbescherming, KNS, CBL, Veneca, Anevei, Nepluvi)³ getekend. Onder verantwoordelijkheid van dit convenant, zijn 15 keteninitiatieven opgezet die bijdragen aan een versnelling en opschaling van een diervriendelijker productie. In 2009 is het marktaandeel van deze producten bijna verdubbeld ten opzichte van 2008. Ik voorzie dat deze groei zal doorzetten, gezien de goede initiatieven die ik in de markt aantref. Zo is Albert Heijn in samenwerking met Vion gestart met het opschalen van het aanbod van diervriendelijker geproduceerd varkensvlees met 1 ster. Dit heeft betrekking op maar liefst 1 miljoen varkens.

Voedselverspilling

De maatschappelijke urgentie om voedselverspilling te reduceren is groot. Alleen al voor de daadwerkelijke voedselverliezen geldt dat in Nederland in totaal een economische waarde van minimaal € 4,4 mld. per jaar wordt weggegooid. Dit onderwerp is als thema breed opgepakt, zowel in ketens, bij consumenten in internationaal verband met als doel 20% vermindering van voedselverspilling te bereiken. Belangrijke instrumenten hierbij is het innovatiestimuleringsinstrument SBIR (Small Business Innovation Research). Met dit instrument wil ik het bedrijfsleven stimuleren om zelf innovatieve oplossingen aan te dragen om minder voedsel te verspillen in de agroraken. Veel ondernemers hebben een voorstel ingediend tijdens de

¹ TK 31 532, nr. 40.

² Zie o.a. www.verduurzamingvoedsel.nl.

³ Land- en Tuinbouworganisatie – vakgroep varkenshouderij, Nederlandse Organisatie van Pluimveehouders, Centrale Organisatie voor de Vleessector, Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie, Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandelaren, Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie.

eerste aanvraagperiode waardoor ik echt goede innovaties kan ondersteunen. Naast deze SBIR-Vermindering Voedselverspilling, zet ik ook andere instrumenten in. Het is een proces van langere adem en vraagt een verandering in denken en doen. Met initiatieven zoals «hollandse tapas» en «eten is om op te eten» wil ik het bewustzijn en de kennis van consumenten stimuleren en ze behandelingsperspectieven geven. Maar ook met de Groene Kenniscoöperatie (GKC) wil ik binnen het groene HBO de dimensies van voedselverspilling een plaats geven.

Speerpunt 2: Nederlandse consumenten in staat stellen en verleiden tot duurzame (en gezonde) voedselconsumptie

Leidraad voor mijn beleid is dat ik de duurzame keuze en gezonde keuze de gemakkelijkste wil laten zijn. Samen met ketenpartijen wil ik werken aan de omgeving van de consument die hem uitnodigt om te komen tot een duurzame en gezonde voedselkeuze. En dit is heel kansrijk! Het blijkt namelijk dat ongeveer éénzesde van de Nederlandse burgers al regelmatig duurzaam geproduceerd voedsel consumeert. Zelfs ruim de helft van Nederlandse bevolking wil overgaan tot het consumeren van duurzaam geproduceerd voedsel, waarbij het kan gaan om zowel dier- en milieuvriendelijk geproduceerd voedsel als Fair Trade producten. Verschillende obstakels zorgen er echter voor dat deze consumenten nog niet zijn overgegaan tot het aanschaffen van duurzaam voedsel. De hoogte van de prijzen van deze producten wordt als een van de hoofdredenen genoemd die een duurzame consumptie in de weg staat.

Maar ook een gebrek aan heldere en eenduidige informatie over duurzaam voedsel en het niet makkelijk kunnen beschikken over een breed aanbod aan duurzame producten, zodat er iets te kiezen valt, worden regelmatig genoemd als obstakels.

De trekkracht aan het eind van de keten is de hefboom voor verduurzaming aan de producenten- en verwerkerszijde. De kwalitatieve vraag stimuleert zo verduurzaming van het aanbod.

Gezondheid

De duurzame keuze en gezonde keuze de gemakkelijkste keuze maken, toegespitst op voeding, is uitgewerkt in de Kabinetsnota «Gezonde voeding, van begin tot eind». De toenmalige minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en mijn voorganger hebben deze nota uitgebracht. We werken nu ook samen aan de relatie duurzaam voedsel en gezondheid. Derhalve voer ik ook verschillende activiteiten op dit raakvlak duurzame voeding en gezondheid. Zo richt ik me op het verbeteren van de setting bij de consumptie van voeding in zorginstellingen. Het blijkt dat dit een juiste setting, een positieve invloed heeft op het eetgedrag. Het nog te ontvangen advies van de Gezondheidsraad over de Richtlijnen Duurzame Voeding is een belangrijke bouwsteen voor het vervolg.

Oog voor kwaliteit

De primaire sector, de voedingsmiddelenindustrie, de retail en de horeca en cateraars zijn druk bezig met innovaties om processen en producten te verduurzamen. Een kritische thuismarkt die deze duurzame producten gaat kopen is essentieel om innovaties in de markt een kans te geven. De rol van de overheid hierbij is om consumenten in staat te stellen om een keuze te maken voor producten die duurzamer zijn geproduceerd. Dat doe ik door onafhankelijke informatie aan te bieden over voedsel en duurzaamheid en aan te geven welke keuzemogelijkheden consumenten hebben. Het Voedingscentrum Nederland (VCN) heeft door de jaren heen gezag opgebouwd bij consumenten door zijn onafhankelijkheid, betrouw-

baarheid en naamsbekendheid. Met de campagne Voedselkwaliteit zijn consumenten bewuster gemaakt dat er meer aspecten zijn die de waarde van voedsel bepalen dan de basiswaarden voedselzekerheid, gezondheid en veilig voedsel. Het gaat hierbij om aspecten als dierenwelzijn, klimaat, milieu en eerlijke handel (centraal motto: «jij betaalt, dus jij bepaalt»). Daarnaast zijn er concrete mogelijkheden om beter te kiezen voor consumenten ontwikkeld. Bijvoorbeeld de klimaatweegschaal van het VCN, waarbij consumenten op de website van het VCN zelf na kunnen gaan welke invloed hun aankoop- en kookgedrag op het milieu en klimaat heeft. Ten tweede heeft MilieuCentraal een groente- en fruitkalender ontwikkeld. Deze kalender is voor consumenten een handig hulpmiddel bij het aanschaffen van seizoensgroenten en -fruit. Door hier meer op te letten bij hun aankopen van groente en fruit zorgen consumenten ervoor dat de footprint van voedsel afneemt, wat goed is voor milieu en klimaat.

Jeugd

Een belangrijke doelgroep is de jeugd. Ik onderneem verschillende acties om de jeugd in staat te stellen en te verleiden tot een duurzame en gezondere voedselconsumptie.

Immers: jong geleerd is oud gedaan. Voor de jeugd in de basisschoolleeftijd (4–12 jaar) zijn inmiddels op 2 100 basisscholen smaaklessen gegeven en diverse (digitale) projecten van het Voedingscentrum voor de jeugd (zoals «Lekker belangrijk») doorlopen. Voor de oudere jeugd (circa 11–16 jaar) financier ik een pilot voor lessen in het voortgezet onderwijs met dezelfde basisgedachte als smaaklessen. Het doel is om goede interventies met betrekking tot duurzaam voedsel te ontwikkelen die aansluiten bij de belevingswereld van jongeren. Voor het reguliere onderwijs ten slotte, zet ik op verschillende wegen in:

- a. Ik financier, samen met collega's van VWS en OCW, de «prijs gezonde schoolkantine» in het voortgezet onderwijs.
- b. Ik stimuleer maatschappelijke stages rond voedsel voor jongeren uit het voortgezet onderwijs. In 2007 de eerste intentieverklaring: 3 650 stageplaatsen, in 2009 de tweede intentieverklaring: in 2011 5000 (onder andere op voedselgebied).
- c. Ik faciliteer de uitvoering van de EU-schoolfruitregeling.

Maatschappelijke initiatieven: appellation d'origine hollandaise

In de samenleving is veel draagvlak en initiatief om te komen tot een duurzaam consumptiepatroon. Dit uit zich in een veelheid van maatschappelijke initiatieven die ik van groot belang vindt. Al die kleinschalige voedselinitiatieven dragen er immers aan bij dat méér mensen méér in verbinding komen met hun voedsel. Deze band is de afgelopen jaren steeds meer verloren gegaan. Een overzicht van de rijkheid aan kleinschalige initiatieven in Nederland treft u aan in de almanak van Smakelijk Duurzaam die bij deze brief is gevoegd.¹ Dit netwerk van initiatiefnemers is de afgelopen jaren door mij tot stand gebracht.

Moties Dibi/Waalkens en Peters/Dibi

In relatie tot de motie Dibi/Waalkens over het initiatief voor een publieks-campagne ter promotie van het bewustzijn van de gevolgen van het eten van vlees, vis en zuivel voor mens, dier en milieu wil ik nog melden dat het Voedingscentrum objectieve informatie aan consumenten verstrekt over diverse aspecten van voedsel, zoals gezondheid, dierenwelzijn, milieu en voedselverspilling. Ook Milieu Centraal geeft consumenten informatie over de effecten van voedsel op het milieu, de effecten van voedselverspilling en de mogelijkheden om voedselverspilling tegen te gaan.

¹ Ter inzage gelegd bij het Centraal Informatiepunt Tweede Kamer.

Verder zet ik in op innovaties en eiwitvervangers. Ik faciliteer op projectbasis initiatieven van maatschappelijke organisaties gericht op een maatschappelijke dialoog over dierlijke eiwitten en gericht op de promotie van duurzame en gezonde vleesvervangers. Deze projecten zijn ontwikkelingsgericht en worden uitgevoerd in samenwerking met voorlopers binnen het bedrijfsleven. Vanuit een aantal stakeholders uit het bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties is de vraag naar voren gekomen om een quick scan te maken van gezondheids- en duurzaamheidsaspecten van eiwitbronnen. Binnenkort wordt het onderzoek van Blonk Milieuadvies hierover afgerond en het rapport wordt naar verwachting dit jaar nog openbaar gemaakt.

De motie Peters/Dibi verzoekt aan te sturen op vermindering van consumptie van dierlijke eiwitten en hierbij de aanbevolen eiwitconsumptie van de Gezondheidsraad als streefwaarde te gebruiken. Mijn voorganger heeft de Gezondheidsraad met een adviesaanvraag verzocht om richtlijnen te geven voor duurzaamheidsaspecten van voeding. De Gezondheidsraad werkt nu aan een verkenning van dilemma's op gezondheid en duurzaamheid van voedsel en toetst de wetenschappelijke basis van de relatie tussen gezond en duurzaam. Het hierboven genoemde Blonk rapport zal in dit proces benut worden. Het advies van de Gezondheidsraad is medio 2011 gereed.

Fiscale instrumenten

Tevens verwijs ik in dit verband ook naar de kabinetsreactie¹ op het rapport «Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders» van het LEI. Ik zie dit rapport als ondersteuning van het beleid. Dat geldt ook voor de inzet van fiscale instrumenten als een «vleestax». Ik zie daar niets in, zeker omdat niet duidelijk is welke effecten een dergelijke maatregel heeft en er tevens geen draagvlak voor een dergelijke maatregel bij het bedrijfsleven is. Wel zie ik dat er imperfecties in de markt zitten ten aanzien van de afwentelingskosten die gepaard gaan met de productie van vlees. Ik laat op dit moment onderzoeken hoe deze imperfecties ondervangen kunnen worden.

Meten is weten

Ik vind het belangrijk voortdurend te weten hoe de verduurzaming van het voedselsysteem er voor staat en welke waarden de consument in zijn voedsel verwacht. Daartoe heb ik aan een consortium van LEI-DLO, het FSIN (Food Service Instituut Nederland), het IVM (Instituut voor Milieuvraagstukken) en de Universiteit van Minnesota (USA) de opdracht gegeven tot het samenstellen van een periodieke «Voedselbalans». Deze Voedselbalans zal ik periodiek laten uitvoeren zodat het mogelijk is om trendmatige veranderingen te volgen. Deze kunnen dienen als basis voor periodieke bijstelling van beleid van mijzelf en van anderen. De eerste Voedselbalans zal in het voorjaar van 2011 uitgebracht worden.

Speerpunt 3: Internationale agendering en beïnvloeding

Agendering binnen EU-verband en op mondiaal niveau

Een internationale verduurzaming van voedselsystemen vind ik belangrijk. We hebben zo juist een internationale conferentie in Den Haag gehad over landbouw, voedselzekerheid en klimaat. Ik ben er trots op dat we als Nederland een dergelijke conferentie hebben georganiseerd, waarmee we hebben bijgedragen aan de internationale agendering van dit thema en het Nederlandse bedrijfsleven ook de gelegenheid hebben gegeven te

¹ TK 31 532, nr. 42.

laten zien hoe bijgedragen kan worden door de agrosector aan de oplossing van deze problemen.

Op Nederlands initiatief heeft zich inmiddels voor de verduurzaming van de veehouderij een mondiale initiatiefgroep gevormd met de FAO, de Wereldbank, Brazilië, Ethiopie, Nieuw Zeeland en India. China zal zich wellicht binnenkort aansluiten. Het gaat hier om een breed scala van landen en belangen. Mijn strategie daarbij is om vanuit een gedeelde probleemherkenning coalitie te vormen met gelijkgestemde landen om vervolgens het onderwerp op de mondiale agenda te krijgen.

Op Europees niveau is inmiddels een netwerk van acht landen actief. In het voorjaar van 2010 heeft Nederland een conferentie georganiseerd om «best practices» uit te wisselen. Ook hier is een informeel netwerk van mensen gegroeid die steeds sterker samenwerken.

Al deze activiteiten vinden in samenhang plaats met internationale afspraken op het gebied van handel, milieu, biodiversiteit, klimaat en voedselzekerheid/ armoedebestrijding.

Doelstellingen en streefwaarden

Doelstellingen

De motie Waalkens vraagt aan de regering de ambities in de Nota Duurzaam Voedsel te voorzien van concrete doelstellingen en afrekenbare indicatoren met bijbehorende streefwaarden.

Om aan de maatschappelijke opgaven te kunnen voldoen, werk ik naar de hierna beschreven beleidsresultaten toe. Het proces om deze resultaten te realiseren, vraagt om een overheid die katalyseert, faciliteert en mede richting geeft: stap voor stap in samenwerking met ondernemers en ondernemende maatschappelijke organisaties. In dit transitieproces zijn velen aan zet. Daarbij past niet een dicterende overheid die kader stelt en normen oplegt. Wel een faciliterende helpende overheid die belemmeringen wegneemt en in partnerschap samenwerkt. Echter wel met heldere doelen voor ogen:

- Mijn streefdoel voor de jaarlijkse omzetgroei van duurzame producten in supermarkt, horeca en catering is 15%.
- Het gezamenlijke streefdoel voor het convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten is een omzetgroei van ook jaarlijks 15% tussen 2009 en 2011.
- Een toename van gesloten settings die beleid gaan voeren op gezond en duurzaam aanbod en consumptie.
- Meerdere onderzoeken en pilots over duurzame en gezonde consumptie in settings om succesvolle en innovatieve voorbeelden zichtbaar te maken.
- Per 2015 is een vermindering van 20% in de voedselverspilling te constateren, met een mid-term-review in 2012.
- Er zijn enkele toonaangevende informatiebronnen die het meest geraadpleegd worden door consumenten en producenten voor informatie en kennis over de duurzaamheidsdimensies van voedsel.
- De kennis van duurzaamheidsdimensies van voedsel neemt toe.

Bovenstaande resultaten wil ik bereiken met het oog op, samenvattend, de volgende doelstellingen:

1. Een innovatief bedrijfsleven dat excelleert op de gebieden concurrentiekracht en verduurzaming.

2. Introductie en opschaling van duurzame innovatieve voedselproducten; met de ondersteuning van duurzaamheidsinitiatieven in de keten wordt de kracht van de agrifoodketen optimaal benut.
3. Het verankeren van verduurzaming in het bedrijfsbeleid en in bedrijfsprocessen.
4. De setting waarin voedselproducten worden aangeboden stimuleert duurzame en gezonde consumptie.
5. De keten van voedsel minimaliseert verspilling.
6. De consument is in staat te kiezen voor een duurzamer consumptiepatroon.
7. De jeugd verleiden tot een gezondere en duurzamere consumptie.
8. Een Europees level playing field voor duurzaam voedsel.
9. Zelf voorop in verduurzaming: rijkscriteria voor inkoop en eigen catering verduurzamen.
10. Vinger aan de pols houden: Peilen en monitoren van ontwikkelingen van voedingsmarkt en consumentenmarkt.

De staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie,
H. Bleker