

# MADFÆLLESSKABET

## Vi skaber landet gennem den måde vi spiser på

Når vi dyrker og fremstiller maden, når vi køber og spiser den - og når vi smider resterne ud, er vi forbundet gennem de effekter og forbindelser, som fødevarer systemet skaber. Derfor er fødevarerforbruget i byerne med til at bestemme, hvordan landbruget ser ud og omvendt.

Maden og madproduktionen påvirker folkesundheden, miljø og klima, jordens og havets ressourcer - lokalt og globalt. FN rapporterer, at forbindelsen mellem landbrugskrisen, miljøkrisen og klimakrisen er en af vor tids største globale udfordringer. Vi kan vælge at tage naturens tilstand og fødevarer systemet for givet og overlade udviklingen til markeds kræfterne. Eller vi kan beslutte os for selv at skabe en ny bæredygtig sammenhæng mellem det land vi dyrker og den mad vi spiser. Det bliver til et spørgsmål om hvordan vi handler. Hver for sig og med hinanden.

## Ny bæredygtig og stærk lokal økonomi

Vores vision er et nyt bæredygtigt fødevarer system, der vil være en gevinst for såvel virksomhederne, samfundet og verden. Vi vil genskabe forbindelsen mellem land og by, gennem den måde vi spiser på: Kokke og køkkener med landmænd og landbrug. Mennesker med natur. By med land. Landmand og købmand.

Netop nu er der stor fremgang for økologien i Danmark. Med de seneste omlægningstal er hvert 10. landbrug økologisk. Salget og eksporten er i konstant fremgang. Det økologiske landbrug har udviklet sig i tæt samspil med markedsudviklingen og har dermed sikret landmanden en bedre og fair driftsøkonomi. Ligeledes vokser ønsket om lokale kvalitetsfødevarer. Men den fortsatte vækst er afhængig af, hvordan byerne handler. Der ligger et stort potentiale og et stort ansvar hos de kritiske forbrugere, visionære købmænd, fagligt stærke køkkener og fremsynede politikere. Løsningen findes faktisk på den flade tallerken: Vi kan spise os ud af landbrugets krise. Og samtidigt høste gevinster for miljøet og klimaet.

Forandringerne sker både oppefra og nedefra. Vi ved at både politiske rammer og den finansielle sektors strategier er afgørende. Men den egentlige nøgle til at forandre landet og fødevarer systemet er en målrettet bæredygtig efterspørgsel. Den enkle løsning er at matche en bæredygtig efterspørgsel med en bæredygtig produktion. At skabe et fællesskab mellem byen og det omgivende land, og se det som et socialt, økonomisk og ressourcemæssigt samlet system.

Et godt eksempel er Københavns Kommunes offentlige økologiske madforbrug. Hvis det spejles ud i det nærliggende landbrug bliver de ca. 10.500 tons mad om året til 3600 hektar landbrugsjord. Det vil sige 1/5 af Lejres landbrugsareal eller 1/11 af Bornholms. Mere skal der ikke til. Men effekten på økonomien, livet på landet og i naturen er stor. Tænk, hvis alle byer i Danmark følger efter og tænk, hvad vi kan vinde, hvis alle der dyrker, laver og sælger mad i Danmark, begynder at spejle deres forbrug i landet omkring dem.

## Madfællesskabet vil handle og spise landet ud af krisen

Velsmagende måltider og kritiske køkkener skal skabe grundlaget for endnu flere mangfoldige marker og kvalitetsråvarer tæt på de mennesker, der spiser maden. Et godt købmandskab er afgørende for at drive udviklingen. Det samme er beslutsomhed og samarbejde. Vi holder op med at vente på fyldte hylder, eller på, at andre indfrier vores maddrømme.

En klassisk købmandsvægt er et godt billede på, hvad der skal til. Desto flere tallerkner og kilo, der lægges i den ene vægtskål, desto flere marker og hektar kan lægges om og lægges i den anden. Jo flere tons og hektar desto større gevinst for alle. Jo flere aktører på hver side af vægten desto større balance og dermed større gevinst for alle. Produktionen skal udvikle sig i takt med byens og markedets stigende behov. Gjort rigtigt er det et træfsikkert værktøj til at tilgodese alles behov og ønsker. Hvad har restauranterne brug for? Hvad har supermarkederne brug for? Hvad har de offentlige køkkener brug for? Hvad efterspørger borgerne? Hvordan kan ønsker og behov mødes? Ikke i ord, men i konkret og forpligtende handling udmøntet i købmandskab og fællesskab.

Det gode købmandskab bygger bæredygtige relationer og broer mellem land og by og skaber afsæt for et nyt, bæredygtigt fødevarer system. Den gode handel sikrer overskud til udvikling, sender affaldet tilbage til nyttig brug og nye næringsstoffer på landet, får erhvervet til at vokse, skaber flere og mere meningsfulde jobs, mere håndværk, større diversitet og rent drikkevand.

## Vi skal styrke forbindelsen mellem land og by

Vi har respekt for, at dyrkning og omlægning ikke kun handler om, hvad man gerne vil, men også er et spørgsmål om økonomi og livsgrundlag for landmændene og hele kæden hen til købmændene. Det er derfor, vi skal handle sammen og opbygge madfællesskab. Vi ved, at gode råvarer koster, og vi vil gerne betale for dem. I de offentlige køkkener har vi oplevet, at man kan finde pengene til økologisk mad, uden at det bliver dyrere for husholdningen. Her lægger man sine køkkener om, og ved at spise i sæson, sætte kødforbruget ned, lave mere mad selv og undgå madspild, bliver der råd til at handle økologisk. Den erfaring kan også bruges i de private hjem, i restauranterne og kantinerne. Bæredygtig mad er ikke kun for de velhavende. Alle har ret til et godt måltid.

Vi mener 'fællesskab' alvorligt. Land og by er ikke hinandens modsætninger. I sagens natur er Madfællesskabets styrke forskelligheden: fagligt, erhvervs-mæssigt og geografisk. Vi kan rykke mange steder på én gang. Vi har direkte kontakt fra bord til jord og tilbage igen. Vi har et skarpt øje for sprækkerne i den væg af udfordringer, vi står overfor. Mulighederne. Det er dem, vi vil dyrke.

## Madfællesskabet forpligter

I Madfællesskabet skal trædestenene til et nyt bæredygtigt fødevarer system lægges. Vi vil skabe en udvikling mod flere og bedre råvarer, mere jordforbindelse, nyt liv på landet og i byen. Alt sammen noget, der har positiv indvirkning på sundhed, miljø og drikkevand. Vi vil skabe forandringerne i et tæt samarbejde mellem land og by.

I Madfællesskabet vil vi fremme lokale forsyningslinjer, mangfoldig produktion og kvalitetsråvarer i tilstrækkelige mængder til at brødføde os selv i vores region - og med overskud til eksport til landene omkring os. Vi ser bæredygtighed som mere end miljø - og som en mulighed for at skabe et bedre økonomisk grundlag for alle aktører i værdikæden. Vi vil dyrke jorden bæredygtigt og alsidigt, så frugtbarheden ikke bare bevares, men også øges.

I Madfællesskabet forpligter partnerne sig til at gøre en meget konkret forskel ved at skabe vækst for de økologiske og lokale fødevarer. Vi begynder med os selv. Vi vil en fremdrift, der kan måles og vejes i kilo og hektar. Vi arbejder på hver vores måde sammen om et fælles mål og for at opfylde følgende målsætninger:

- Med samarbejdet forpligtiger vi os til at sætte konkrete mål for at øge andelen af lokale, økologiske fødevarer. Det gælder i vores køkkener og indkøb, på vores hylder og omsætning, i vores produktion, og på vores jorde og landbrug. Målene sættes i kilo og i hektar.
- For at styrke og udvikle lokale, økologiske, bæredygtige fødevarer systemer, vil vi finde konkrete løsninger på logistiske, juridiske, økonomiske og håndværksmæssige udfordringer. Vi gør en dyd ud af innovation, uanset om det er velfærden eller erhvervene, det handler om.
- Vi lægger en plan og vi prioriterer indsatsen for at skabe konkrete bånd og relationer mellem menneskene i byen og på landet. Vi vil genetablere jordforbindelsen. Vi begynder med os selv, og inviterer andre med.

Madfællesskabet er for landbruget, for virksomhederne og for borgerne, og dermed for kommuner, regioner, myndigheder og forskere - fra landet og byerne - der har sat sig for at styrke båndene og bygge broerne mellem land og by gennem den måde vi spiser på.

*Frank Jensen*  
Overborgmester, Københavns Kommune

*Winni Grosbøll*  
Borgmester, Bornholms Regionskommune

*Mette Touborg*  
Borgmester, Lejre Kommune

*Sophie Hæstorp Andersen*  
Regionsrådsformand, Region Hovedstaden

