

Vergaderjaar 2019–2020

**31 532**

**Voedingsbeleid**

**Nr. 235**

## **BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN VOEDSELKwaliteit**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 13 december 2019

Dagelijks maken we keuzes in onze voeding. De keuze voor gezonde of duurzame voeding is voor veel mensen niet vanzelfsprekend. We zien in de maatschappij een toenemende behoefte aan kennis en bewustzijn over hoe voedsel geproduceerd wordt en wat het effect van onze voedselkeuzes is op brede vraagstukken zoals duurzaamheid en gezondheid. Grotendeels wordt de waarde die wij aan voedsel toekennen gevormd in onze jeugd.<sup>1</sup> Door jongeren te betrekken bij voedsel en voeding wordt een basis gevormd voor een duurzame en gezonde toekomst.

In 2016 ontving uw Kamer een brief met de ambities voor het kennis- en educatie-programma Jong Leren Eten (hierna: JLE) (Kamerstuk 31 532, nr. 169). Dit programma was onderdeel van de Voedselagenda met thema's innovatie, transparantie en (maatschappelijke) bewustwording. De doelen van JLE passen goed bij de uitwerking van de LNV-visie en de uitdagingen van deze tijd: weten waar je eten vandaan komt, inzicht in de waarde(n) van eten, waardering voor de boer, verbinden van boer en burger en het tegengaan van voedselverspilling. JLE is een belangrijk instrument voor de LNV-visie. Het draagt bij aan de voedseltransities zoals de transitie naar kringlooplandbouw, omdat het jongeren helpt een weloverwogen keuze te kunnen maken voor gezond en duurzaam voedsel.

Met deze brief geef ik invulling aan de toezegging een rapportage over de voortgang van JLE naar uw Kamer te sturen, zoals aangegeven bij de beantwoording van uw vragen bij de eerste supplettoire begroting LNV 2019 (Kamerstuk 35 210 XIV, nr. 3). Op hoofdlijnen informeer ik uw Kamer over de ontwikkeling van JLE. Voor een indruk van de vele praktijkvoorbeelden en activiteiten die JLE (mede) mogelijk maakt verwijs ik uw Kamer naar de website [www.jonglereneten.nl](http://www.jonglereneten.nl). Tevens geef ik in deze brief

<sup>1</sup> Voedingscentrum (2011). Richtlijn Voedselkeuze. Voedingscentrum, Den Haag; Skinner, J.D., Carruth, B.R., Bounds, W. en Ziegler, P.J. (2002). Children's food preferences: a longitudinal analysis. *Journal of the American Dietetic Association*.

een vooruitblik op het vervolg van de educatieve programma's Jong Leren Eten en Duurzaam Door.

### **Over het programma Jong Leren Eten**

Het educatieve programma JLE richt zich op kinderen en jongeren van 0–18 jaar. Het programma loopt via kinderopvang en onderwijs (po, vo en mbo) en heeft als doel om kinderen te leren hoe voedsel geproduceerd wordt, hoe zij zelf gezonde en duurzame keuzes in hun voedselpatronen kunnen maken en hoe zij zich «voedselvaardigheden» eigen kunnen maken. De koppeling wordt gelegd tussen voedsel en voeding; en tussen theorie en praktijk.

Bij het starten van JLE in 2016 is een aantal uitgangspunten geformuleerd. Deze uitgangspunten zijn:

- In en rond de scholen sturen op zoveel mogelijk structurele verankering van voedseleducatie in schoolprogramma's en minder op incidentele activiteiten;
- Aansluiting bij bestaande netwerken, (kennis)infrastructuur en programma's als Gezonde School<sup>2</sup> en DuurzaamDoor<sup>3</sup>;
- Gebruik maken van en voortbouwen op bestaande strategische programma's die hun waarde hebben bewezen, zoals Smaaklessen (WUR), EU-schoolfruitregeling, Lekker Fit, «Ik Eet het Beter»;
- Koppelen van theorie en praktijk door de combinatie van de meer cognitieve lesmethoden met concrete voedselvaardigheden zoals kooklessen, boerderij-excursies en (moes)tuinieren;
- Benutten van de energie in de samenleving en de vele initiatieven en materialen die al beschikbaar zijn, o.a. bij gemeenten, bij ngo's (educatiepakketten) en bedrijfsleven (excursies, PPS-projecten);
- Bevorderen van samenhang en kwaliteitsverbetering;
- Verbinden van actoren uit de verschillende sectoren van gezondheidseducatie en van natuureducatie, landelijk, in de regio en lokaal.

JLE wordt mede vormgegeven en deels uitgevoerd in nauwe samenwerking met het programma Gezonde School van het ministerie Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Daarnaast is JLE ook nauw verweven met het bredere kennis- en innovatieprogramma DuurzaamDoor (DD) dat zich richt op groene, duurzame en circulaire thema's.

De strategie van JLE is gericht op vijf pijlers:

1. Structurele implementatie in scholen
2. Update en kwaliteitsslag (grote) landelijke educatieprogramma's
3. Verbinden theorie en praktijk
4. Verbinden en netwerken ontsluiten
5. Monitor en onderzoek voedselvaardigheden

Hieronder geef ik per pijler op hoofdlijnen aan welke activiteiten ondernomen zijn en welke resultaten al zichtbaar zijn.

#### **Pijler 1: Structurele implementatie in scholen**

De uitvoering van dit onderdeel van JLE loopt via het Programma Gezonde School. Het doel is dat scholen gestructureerd werken aan de implementatie van het voedselbeleid en de voedselvaardigheden op hun school. Scholen ontvangen hiervoor een startsubsidie van € 3.000 en structurele begeleiding van GGD-medewerkers, die hen begeleiden in de Gezonde School methode. Deze methode gebruikt vier invalshoeken:

<sup>2</sup> [www.gezondeschool.nl](http://www.gezondeschool.nl).

<sup>3</sup> [www.duurzaamdoor.nl](http://www.duurzaamdoor.nl).

schoolbeleid, educatie, omgeving en signalering/monitoring. Scholen die werken aan het stimuleren van gezonde voeding van hun leerlingen kunnen een «vignet Gezonde School» behalen.

Het streefgetal om jaarlijks 300 nieuwe scholen te laten starten met dit traject wordt elk schooljaar gehaald. Ook voor schooljaar 2020/2021 is de verwachting dat de streefcijfers gehaald worden.

*500 Scholen met een «gezonde schoolkantine».*

Er zijn nu ruim 1200 scholen aan het werk met het certificaat «gezonde voeding aan de slag. Recent is op vo- en mbo-scholen de 500<sup>e</sup> «gezonde schoolkantine» gecertificeerd.

Veel basisscholen hebben nu een bewust «voedselbeleid» voor onder meer schoollunches, traktatiebeleid, watertappunten.

## **Pijler 2: Update en kwaliteitsslag landelijke educatieprogramma's**

Bij de start van JLE was al duidelijk dat veel partijen actief zijn op het gebied van voedsel educatie. In een verkenning werden ruim 100 bestaande losse lespakketten, educatieprojecten en meerjarige lesmethoden op dit gebied geïdentificeerd, van zeer verschillende inhouden en kwaliteit.

De verbetering van lesmethodes, lespakketten en educatieprojecten is op verschillende vlakken aangepakt, zoals:

- Landelijk zijn de negen meest gebruikte lesmethodes aangepast aan de nieuwste inzichten voor de Schijf van Vijf. Hierdoor is er naast focus op gezondheid ook meer aandacht voor duurzaamheid;
- Landelijke voedsel educatieprojecten zijn versterkt met extra financiering. Het bereik van Smaaklessen is hiermee toegenomen van 70% naar 85% van de basisscholen. Hiervoor is naast basisfinanciering van € 100.000 (LNV en VWS) ook cofinanciering van bedrijfsleven ingezet via een neutraal «voedsel educatieplatform»;
- Het EU-schoolfruitprogramma is versterkt en wordt gecontinueerd voor 2019–2022. Jaarlijks nemen 3000 scholen hieraan deel.

De verdere kwaliteitsverbetering rond voedsel educatie heeft zich geconcentreerd op drie aandachtsgebieden: boerderij educatie/gastlessen, koken, en tuinieren.

### Boerderij-educatie

Door een bezoek aan de boerderij gaat voedsel productie echt leven voor kinderen. In samenwerking met Platform Boerderij educatie (LTO Nederland) is ingezet op een intensivering van zowel het aantal deelnemende bedrijven als de kwaliteit van boerderij educatie. Naast al bestaande regionale netwerken van educatieboeren zijn in 2018 en 2019 – onder meer met cofinanciering van provincies – nog 9 netwerken in ontwikkeling en 4 in oprichting. Het totaal komt daarmee op 23 regionale netwerken met ruim 220 deelnemende agrarische bedrijven. Boeren krijgen een educatietraining en certificering middels een ontwikkelsubsidie aan LTO Nederland en het educatieve materiaal wordt verder verbeterd.

De subsidieregeling «Lekker naar buiten!» stimuleert scholen ook tot daadwerkelijk boerderijbezoek (zie pijler 3).

### Koken en voedselvaardigheden:

Een handleiding «gezond en duurzaam koken met kinderen» is ontwikkeld door het Voedingscentrum in samenwerking met aanbieders van kooklessen. Deze handleiding is ook verbeeld in een serie educatieve

videoclips die scholen en educatieve aanbieders kunnen gebruiken.<sup>4</sup> Er wordt ingezet op verdere verspreiding en professionalisering bij aanbieders en scholen.

### Tuinieren: moestuinen, schooltuinen, groene schoolpleinen

Zelf met je handen in de grond, ervaren hoe alles groeit en bloeit. Dat is niet alleen leuk en leerzaam, maar ook effectief. Kinderen die tuinieren weten meer van voedsel en ontwikkelen een bredere smaak.<sup>5</sup> Naast reeds bestaande initiatieven zoals jaarronde schooltuinprogramma's zijn er steeds meer vormen van tuinieren. Dat blijkt uit de inventarisatie van educatieve moestuinen die stichting OASE/Springzaad in 2017 heeft gemaakt. Deze inventarisatie leverde een database van 426 initiatieven omtrent schooltuinieren op. Deze zijn in 2018 gebruikt in een analyse<sup>6</sup> en een handleiding met praktische tips voor scholen.<sup>7</sup>

#### *ledere week tientallen activiteiten*

Inspirerende voorbeelden van de uitwerkingen zijn te vinden op de website van Jong Leren Eten onder het tabblad «inspiratie». Daarin staan beschrijvingen van moestuinprojecten, boerderijbezoeken, kooklessen etc. vanuit diverse delen van het land. Iedere week vinden ergens in de provincies tientallen van dergelijke activiteiten plaats.

### **Pijler 3: Verbinden theorie en praktijk: Lekker naar buiten**

Kennis over voedsel, bewuste keuzes maken in voedselpatronen is niet alleen een kwestie van theorie, maar beklijft het beste door een combinatie van theorie en praktijk.<sup>8</sup>

Activiteiten als tuinieren, koken en boerderij- en bedrijfsexcursies vinden vaak op lokale schaal plaats. In veel regio's zijn lokale en regionale netwerken versterkt om de aanbieders goed in beeld te krijgen en die te koppelen aan de wensen van scholen. Uiteindelijk willen we dat de thema's en activiteiten van JLE een structurele plaats krijgen in de schoolwerkplannen, die gedragen wordt door leerkrachten, schoolleiding en ouders en gesteund door partijen rond de school.

Subsidieregeling «Lekker naar buiten» stelt po, vo, mbo én kinderopvang jaarlijks in gelegenheid een bijdrage te vragen voor concrete activiteiten op het gebied van moestuinieren, koken of een excursie. Bij de eerste openstelling in schooljaar 2018/2019 zijn 350 scholen ondersteund bij ruim 2.000 activiteiten. De totale omvang van de bijdrage bedroeg € 760.000 voor po en vo en nog eens € 100.000,- voor kinderopvang. Voor het schooljaar 2019/2020 zijn recent 502 aanvragen van scholen gehonoreerd. Daarmee kan worden geconcludeerd dat deze ondersteuning in een grote behoefte voorziet. Ook voor schooljaar 2020/2021 zal een openstelling plaatsvinden.

<sup>4</sup> <https://www.voedingscentrum.nl/professionals/gezond-op-school/basisonderwijs/gezond-duurzaam-koken-tips-voor-praktijklessen.aspx>.

<sup>5</sup> <https://research.vu.nl/en/publications/proefgroen-gezond-eten-kan-ook-lekker-en-duurzaam-zijn;>  
<https://research.vu.nl/en/publications/i-eat-the-vegetables-because-i-have-grown-them-with-my-own-hands->  
Nury E, Sarti A, Dijkstra C, Seidell JC, Dedding C. Sowing Seeds for Healthier Diets: Children's Perspectives on School Gardening. *International journal of environmental research and public health*. 2017;14(7).

<sup>6</sup> <http://stichtingoase.nl/doc/jong-leren-moestuinen.pdf>.

<sup>7</sup> [https://www.springzaad.nl/docs/nieuwsdoc\\_263.pdf](https://www.springzaad.nl/docs/nieuwsdoc_263.pdf).

<sup>8</sup> Marieke Battjes-Fries: Effectiveness of nutrition education in Dutch primary school, Wageningen, NL (2016).

#### *Eigen ingrediënten en tegengaan voedselverspilling*

De Gelderse basisschool De Regenboog heeft een «overblijf restaurant» gerealiseerd waar gekookt wordt met ingrediënten uit de eigen moestuin; Bij het project «Boer op Noord» zijn dit voorjaar 34 klassen ontvangen met extra JLE steun; Via «een gezonde start» hebben inmiddels vele kinderdagverblijven een eigen moestuin opgezet.

Voor mbo-studenten is een «challenge» gelanceerd om samen met het bedrijfsleven praktische oplossingen voor voedselverspilling te bedenken.

#### **Pijler 4: Verbinden en netwerken ontsluiten**

Om alle regionale initiatieven te verbinden met de vraag vanuit de scholen spelen provinciemakelaars een actieve rol. In elke provincie zijn twee Jong Leren Eten-makelaars; één vanuit het gezondheidsdomein en één vanuit het duurzaamheidsdomein. Zij fungeren als wegwijzer en aanjager voor het verbinden en beter vindbaar maken van informatie en activiteiten.

De verbinding leggen gebeurt op verschillende manieren:

- De makelaars hebben in elke provincie de belangrijkste spelers in kaart gebracht en daarbij zijn al meer dan 2400 unieke actoren geïdentificeerd;
- Netwerkdagen vinden jaarlijks plaats om de kennis- educatie- en beleidsinitiatieven in provincies verder met elkaar te verbinden. Deze worden ingevuld met studiedagen, seminars en symposia, veelal ook voor leerkrachten, docenten en medewerkers kinderopvang;
- Per provincie is een netwerkbudget (€ 50.000,-) beschikbaar om JLE in de regio te versterken. Hierdoor is er voor regionale/lokale spelers meer mogelijkheid in aandacht, financiële middelen. Voorwaarde is dat de betreffende provincie de doelen van JLE versterkt en zorgt voor cofinanciering. Inmiddels maken 10 provincies hiervan gebruik;
- Informatieplatform [www.jonglereneten.nl](http://www.jonglereneten.nl) presenteert initiatieven op het gebied van voedseleducatie. Per provincie wordt een actorenkaart bijgehouden, is er een beschrijving van enkele inspirerende praktijkvoorbeelden en een kalender met activiteiten in de regio.

#### *150<sup>e</sup> schoolplein met eigen schooltuin*

In Friesland is recent het project Kindermenu 3.0 gelanceerd; In Brabant is door de provincie in samenwerking met JLE aandacht voor groene schoolpleinen: recent is het 150<sup>e</sup> schoolplein met schooltuin gerealiseerd; ook provincies Gelderland, Overijssel en Zeeland hebben inmiddels een eigen aanjaagprogramma voor groene schoolomgevingen.

#### **Pijler 5: Monitor en onderzoek voedselvaardigheden**

Onderzoeksbureau Regioplan monitort Jong Leren Eten. Zij kijken onder andere naar de effectiviteit en efficiëntie van de netwerkaanpak. Daarnaast zoekt het programmabureau naar afstemming van ander (lopend) onderzoek op het gebied van voedseleducatie. De tussentijdse monitor van Regioplan is gebruikt om het programma beter aan te scherpen en voornamelijk via de JLE-makelaars de decentrale activiteiten beter in kaart te brengen en daar ook meer nadrukkelijk op te sturen. Eind 2020 brengt het bureau Regioplan ook een evaluatie uit over de gehele programmaperiode 2017–2020. Ik zal uw Kamer daar te zijner tijd over informeren.

*Versterken groente- en fruitconsumptie*

Wageningen UR doet onderzoek naar effecten van schoolfruit, smaaklessen en diverse combinaties van theorie en praktijk.

Universiteiten Amsterdam en Maastricht kijken onder meer naar de rol van schoollunches. Diverse hogescholen doen praktijkonderzoek naar versterking van de groente- en fruitconsumptie.

**Tot slot**

Het verspreiden van kennis voor gezonde en duurzame keuzes in voedsel via het onderwijs is een kwestie van lange adem en van vasthoudendheid. Ook om uiteindelijk zoveel mogelijk jongeren te betrekken. Onlangs presenteerde het Ministerie van VWS de preventienota, waarin besloten is dat het programma Gezonde School wordt voortgezet tot 2025.

Vanuit een gezamenlijk perspectief gericht op het verduurzamen van scholen en het betrekken van jongeren bij voedsel zal ook het Programma Jong Leren Eten – met de nodige focus en aanscherping en in de relatie met DuurzaamDoor – verder worden versterkt en worden verlengd tot 2025.

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
C.J. Schouten