



MANIFESTATIE MENU IN NOORD LIMBURG

Noord Limburg heeft een specifieke identiteit die verbonden is met pioniersgeest, landbouw, tuinbouw en veeteelt en de bijzondere plek die het gebied vanaf oudsher inneemt in de voedselindustrie. De geschiedenis en de toekomst van deze identiteit is de rode draad van MENU 2010.

MENU 2010 is een tweejaarlijks rondreizend, cultureel festival in de regio Noord Limburg. In oktober 2010 zal de manifestatie voor het eerst plaatsvinden. Het is dé culturele prelude van de wereldtentoonstelling Floriade die in 2012 in Noord Limburg zal plaatsvinden. MENU 2010 onderscheidt zich van andere festivals omdat ze het werk van kunstenaars en culturele instellingen in het hart van de samenleving plaatst en verbindt met sectoren als het bedrijfsleven, wetenschap, cultuurhistorie en politiek en bestuur.

MENU 2010 laat haar bezoekers nadenken over hun dagelijkse menu. Het werk van kunstenaars wordt gesitueerd op het festivalterrein midden in de stad. Bezoekers maken kennis met - en reflecteren op - de samenhang en problematiek van de wereldvoedselketen. En bovenal: hun eigen rol daarin. Want de toeschouwer is degene die dagelijks eet. Zijn keuze bepaalt de stand van zaken in de wereldvoedselketen. "Food has always shaped our lives, and it always will".

MENU 2010 zal aanmeren in 5 gemeenten (Gennep, Venray, Horst a/d Maas, Peel en Maas en Venlo). Op elke festivallocatie in het hart van de stad, maakt een breed publiek kennis met bijzondere producties van zowel gerenommeerde kunstenaars als jong (Limburgs) talent. Participatie van een zo groot en divers mogelijk publiek (in afkomst en leeftijd) staat in alle facetten van het festival voorop. In de aanloop naar het festival, dat zal plaatsvinden in oktober 2010, vinden zogenaamde *geruchten* plaats. Geheimzinnige korte producties die de inwoners verrassen en enthousiasmeren voor het festival.

Het bijgevoegde presentatiedocument geeft een impressie van MENU 2010.

ACHTERGROND

Agro&foodcluster belangrijke pijler Noord-Limburgse economie

De agro&foodsector is een van de belangrijkste pijlers van de economische structuur in Noord Limburg. Op een beperkt aantal vierkante kilometers zijn hier alle onderdelen van de gehele voedselketen te vinden: veredelingsbedrijven, productiebedrijven van groenten, fruit, bloemen, paddenstoelen, vlees, vis, eieren en nagenoeg alle andere soorten voedsel voor mens en dier, groothandelsbedrijven en veilingen, toeleveringsbedrijven, dienstverleners, onderzoeksfaciliteiten en opleidingsinstituten. De regio bevat complexe logistieke knooppunten, waar alles met elkaar verbonden wordt. En de nieuwste sterk groeiende economische activiteit binnen de agro&food sector is de verwerking van reststromen tot veevoer, energie of nog hoogwaardigere producten. Kortom: Noord Limburg heeft het allemaal. En ook nog eens dicht bij elkaar. Dat biedt ongekende kansen voor crossovers. Daarin is dit gebied uniek in de wereld. Noord Limburg heeft dan ook de potentie om uit te groeien tot de meest toonaangevende agro&food regio ter wereld. Een regio, waarin allerlei vormen van hoogwaardige plantaardige- en dierlijke productie worden gekoppeld aan industriële verwerking met inzet van veel kennis en technologie.

Balans welvaart - welzijn

Onze uitgangspositie is uniek, maar voedselproductie in onze dichtbevolkte, welvarende maatschappij brengt ook de nodige dilemma's met zich mee. Als gevolg van onze toenemende welvaart neemt de druk op de - toch al beperkt beschikbare - ruimte steeds verder toe. Dat geldt ook voor de maatschappelijke aandacht voor de omgeving, het milieu en dierenwelzijn. Louter aandacht voor welvaart bevredigt niet meer; welzijn komt meer en meer op de voorgrond. Onze voedselproductie moet noodgedwongen intensiever en efficiënter om alle monden te voeden en om mee te kunnen in de concurrentie vanuit de (wereld)markt. Tegelijkertijd neemt echter de maatschappelijke weerstand tegen intensieve veehouderij, vervoer van levend vee, immens grote en hoge kassencomplexen, enzovoort toe. Burgers hechten waarde aan hun omgeving, het milieu en dierenwelzijn, maar kiezen in de winkel maar al te vaak voor hun portemonnee. Naast efficiëntie is innovatie in de agro&food sector dan ook absoluut noodzakelijk om bestaansrecht te behouden: de sector zal - tegen marktconforme prijzen - echt werk moeten maken van door de maatschappij belangrijk gevonden items als gezondheid, veiligheid, duurzaamheid, dierenwelzijn en multifunctioneel ruimtegebruik. De koplopers uit de agro-&foodsector beseffen dat daar hun toekomst ligt. Voorbeelden zijn ondermeer de Greenportkas en het Nieuw Gemengd Bedrijf. Maar zelfs voor deze koplopers is het niet eenvoudig om hun plannen te realiseren. Gebrek aan kennis en informatie bij hun omgeving - die maar al te graag het nostalgische beeld van vroeger wil behouden - leiden vaak tot onbegrip en weerstand op basis van emoties. De sector zelf heeft dit - in het verleden en zelfs nu nog - mede in de hand gewerkt door zich achter die nostalgische façade te verschuilen en zich tegelijkertijd vooral te richten op kostprijsverlaging door schaalvergroting, mechanisatie en automatisering.

De unieke samenstelling van het agrocluster in Noord Limburg biedt de potentie om - als een van de eersten ter wereld - uit te groeien tot een echte Greenport met aandacht voor het welzijn van mens en dier en de omgeving. Een Greenport waar kringlopen van water, mineralen en gassen op een slimme manier worden gesloten, het gebruik van fossiele energie wordt geminimaliseerd en volop aandacht is voor gezondheid, (voedsel)veiligheid en dierenwelzijn. Waar de ruimtelijke inpassing en de productieprocessen zodanig zijn, dat belastende vervoersstromen tot een minimum worden beperkt en slim multimodaal worden ingevuld. En daar profiteren we niet alleen hier ter plekke van. De kennis en kunde die nodig is om de productieprocessen en het productiegebied zo optimaal in te richten, vormt in de toekomst wellicht het belangrijkste Noord Limburgse exportproduct.

Cultuuromslag vereist

De uitgangspositie van onze regio is goed, maar om echt uit te groeien tot toonaangevende Greenport is een culturele omslag nodig (aanpassing van onze omgangsvormen, gewoonten, gebruiken, sociale en culturele waarden). Zowel binnen de sector zelf, als in haar omgeving. Kunst en cultuur bieden een uitstekende ingang om de sector zelf bewust te maken van hun positie in de maatschappij en om een brug te slaan vanuit de agrarische sector naar haar omgeving. Kunst is een vorm die geschikt is om een onderwerp van verschillende kanten te belichten. Kunst kan verhalen vertellen die buiten de reguliere geschiedenis vallen. Kunst is in staat dat waarvan je dacht dat je het kende, met nieuwe ogen te laten zien. Door onderwerpen te kantelen, te vormen, uit elkaar te trekken of juist te comprimeren. Wanneer een toeschouwer daarvoor open staat en daarvan kennis neemt, ontstaat een domein voor reflectie; voor hardop nadenken en voor het verlaten van vooringenomen stellingen. Via kunst kan de agrarische sector een open dialoog aangaan met haar omgeving en met zichzelf. Gekoppeld aan deze kunst ontstaat de gelegenheid om een reëel eigentijds beeld van de agrarische sector te laten zien. Om de dilemma's die gepaard gaan met voedselproductie in dicht bevolkte gebieden tot onderwerp van gesprek te maken. Om de omgeving ervan bewust te maken dat de extensieve productiewijzen van vroeger eenvoudigweg niet volstaan om alle monden te voeden. Om de omvang van onze afvalbergen en de rol van de agrarische sector bij de verwerking daarvan in beeld te brengen.

Verandering- en bewustwordingsproces op gang brengen

Tijdens de Floriade in 2012 staat de Noord-Limburgse agro-&foodsector internationaal in de schijnwerpers. Dit biedt een unieke kans om de regio en haar agro-&foodsector te profileren. Hoe uniek ook, de Floriade is echter ook maar een moment in de tijd. De benodigde cultuuromslag kan alleen worden gerealiseerd door een verandering- en bewustwordingsproces op gang te brengen. Daar moeten we nu mee beginnen en na 2012 mee doorgaan.

In de regio is inmiddels voldoende voedingsbodemp om dit proces via een reeks van culturele evenementen op gang te brengen en te houden. In 2010 wordt MENU 2010 georganiseerd (ook wel bekend onder de naam Biënnale). In 2011 gevolgd door een 'Weet wat je eet', een gecombineerd evenement van het museum Van Bommel van Dam en V'idee (designtentoonstelling op initiatief van de gemeente Venlo, KvK en Fontys). Regio Venlo heeft het initiatief genomen om in de komende jaren de week van de smaak te organiseren. KnowHouse is bezig met de voorbereidingen voor een grootschalige wereldconferentie over agro&food in combinatie met regionale ontwikkeling. Deze wereldconferentie zal in de weken voor en tijdens de opening van de Floriade plaatsvinden. In 2012 vindt - ingebed in de Floriade - een tweede editie plaats van MENU en Weet wat je Eet. Deze Floriade+ is de springplank die het mogelijk moet maken dat Noord Limburg vanaf 2012 een belangwekkende tweejaarlijkse culturele manifestatie van internationale allure ontwikkelt. In het hart van de samenleving en in verbinding met het bedrijfsleven, wetenschap, cultuurhistorie, politiek en bestuur.

Het belang van afstemming en samenwerking tussen de verschillende evenementen is evident: alle evenementen staan in dienst van de op gang te brengen cultuuromslag. Terwijl de andere evenementen nog in een voorbereidend stadium zijn, zijn de plannen voor Menu 2010 inmiddels concreet uitgewerkt.

BEOOGDE RESULTATEN MENU 2010

- MENU 2010 laat minimaal 30.000 bezoekers uit de regio Noord Limburg, Brabant, Gelderland en Nord Rhein Westfalen, kennis maken met kunst die reflecteert op het DNA van de regio;
- MENU 2010 versterkt de (historische) identiteit van de regio Noord Limburg als voedselproducent bij haar inwoners, door kunst in het hart van de samenleving te plaatsen;
- MENU 2010 laat het DNA van de mensen in Noord Limburg zien: waar komen ze vandaan, wie zijn ze en waar gaan ze naar toe?
- MENU 2010 geeft bij haar bezoekers een aanzet tot bewustwording en eigen meningsvorming en biedt daarmee openingen om vooringenomen stellingen te verlaten en een open dialoog aan te gaan:
 - MENU 2010 maakt ondernemers in de agro&foodsector bewust van hun maatschappelijke verantwoordelijkheid en van de noodzaak om op een veilige, duurzame, diervriendelijke manier te produceren (licence to produce);
 - MENU 2010 toont bezoekers van buiten de agro&foodsector een reëel eigentijds beeld van de sector, maakt hen bewust van de dilemma's die voedselproductie in dichtbevolkte gebieden met zich meebrengt en van onze afvalproblematiek en de rol die de agrarische sector daarin speelt;
- MENU 2010 maakt bezoekers bewust van hun eigen rollen en invloed:
 - Ondernemers uit de agro&food sector beseffen dat ze ook burger en consument zijn;
 - Burgers beseffen dat ze ook consument zijn en vice versa;
- MENU 2010 geeft ondernemers uit de agro&foodsector de unieke ervaring dat ze zich niet langer hoeven te verschuilen achter een nostalgische façade.