

## לקראת מערך מזון מקיים בישראל:

### קווים לאפיון של תודעה חדשה ופעילות אסטרטגית

כיבים: קמח חיטה, שמן מהצומח, חומרי תפיחה (E501, E500), מייצב (E466), מלח, ירקות מיובשים, סוכרים, מונוסודיום גלוטמט, E627, E631, חומרי טעם וריח, תבלינים, הידרוליזט חלבון סויה, צבע מאכל, חומר מונע גושים (סיבי תאית), אבקת סירופ תירס. אסס, 2010

#### מבוא

יש דבר חדש תחת השמש הקופחת הישראלית. ספק תנועה, ספק התארגנות, רופפת במקצת, של בודדים וקבוצות, ספק התקוממות שקטה ומבוזרת, אך בעלת אנרגיות אדירות של אזרחים, צרכנים וגופים אחרים. כולם מבקשים לבחון ולשנות את אחד הדברים הבסיסיים ביותר בחיינו: כיצד ומה אנו אוכלים.

כולנו באים ממקומות שונים: מדיסציפלינות שונות, ממגזרים שונים, מתחומים מעיסוקים ומרקעים שונים. עבור חלקנו, השאלה היא צרכנית, של בריאות הפרט והמשפחה: כיצד אפשר לאכול נכון יותר. עוד אנשים מתעוררים מודאגים מידיעות על שאריות של חומרי הדברה בפירות וירקות, על תוספים כימיים מזיקים במזון מתועש, על השמנת יתר בקרב מבוגרים ועוד יותר בקרב ילדים, על עלייה במחלות תלויות תזונה, כגון סכרת (סוג 2) ומחלות לב, או סתם מקלוריות ריקות ומזון מהיר לא מזין. דאגות אלה מניעות אנשים לאמץ ולחזק הרגלי תזונה נכונים יותר, כולל הגנה על המוסד המאיים שנקרא: הארוחה המשפחתית.

עבור אחרים השאלה היא בכלל סביבתית, ויותר פוליטית: זיהום מים מחומרי הדברה ודשנים כימיים, תרומה כבדה למשבר האקלים מאופני עיבודי קרקע ושימוש נרחב בדלקים מחצביים (כולל בשינוע דברי מזון למרחקים גדולים על פני הגלובוס), דלדול וסחיפת קרקעות, דאגה מהשלכותיה של הנדסה גנטית בגידולים השונים, רצון לשימור נופים חקלאיים ושטחים פתוחים לרבות מגוון מינים שמאיים על ידי חקלאות תעשייתית, וסוגיות של בעלות על הקרקע וניהול השטחים הפתוחים. כמו כן, שונה אבל נושק: רצון להגן על רווחתם של בעלי חיים ומתן תנאי מחייה ראויים. כל זה מוביל גם לצמיחה הגדולה של חקלאות פחות רווית כימיקלים ומתועשת, כולל אורגנית, צריכה חלופית של ביצי חופש ובשר חופש, ושל הרצון אצל רבים לאכול תוצרת מקומית – לצרוך מזון ממקורות מוכרים כמה שיותר קרובים לבית.

אחרים רוצים לחזק ולהעשיר את חיי הקהילה והכלכלה המקומית באמצעות מגוון רחב של כלים הקשורים לגידול, צריכה והכנת אוכל: גינות קהילתיות, שוקי איכרים וקואופרטיבים המחברים בין חקלאים לבין צרכנים בצורה בלתי אמצעית וללא מתווכים מיותרים, תעסוקה לנשים דרך מיזמים של הכנת אוכל ביתי לבתי ספר (כגון ביישוב חורה בנגב) או לציבור הרחב ("נשים מבשלות" במספר מקומות ברחבי הארץ).

אחרים פעילים למען הנגישות של מזון לכולם, לרבות למעוטי יכולת בארץ ובעולם: להתמודד עם סוגיות של חוסר בטחון תזונתי בציבורים מוחלשים, להילחם בבזבוז אוכל במוסדות גדולים ובאולמות שמחה, ולתמוך 'בריבונות מזון' בעולם המתפתח, כנגד המגמה ההולכת וגוברת, שתכתיבים בינלאומיים מונעים מהם לפתח מדיניות מזון עצמאית לרווחת האוכלוסיות שלהם. יוזמות אלה כוללות התייחסות לצריכה, כמו הצלת מזון והבאתו לנזקקים, וגם של ייצור, כגון בתמיכה בסחר הוגן ורווחים נאותים למגדלים בארץ

ובעולם. אלה התארגנויות חברתיות-פוליטיות שראות במזון זכות בסיסית לקיום אנושי מכובד (ולא מוצר צריכה מסחרי שנמכר רק למרבה במחיר) וצומת מרכזי בחייהם של אוכלוסיות עניות.

אין זה ממצא את הסוגיות הקשורות לרצון לשנות את מערך המזון של החברה שלנו: יש הרוצים לחזק את המגזר הכפרי ואת מעמדם של החקלאים, במיוחד הזעירים, ויכולתם להתפרנס בכבוד; יש המודאגים מתרבות הצריכה והפרסומות למזון מתועש שמשוקות באגרסיביות לילדים כקהל יעד צרכני, ויש שאבדן דרכי מזון מסורתיות, כולל מסורות גידול ובישול, זמן איכות משפחתית סביב אוכל, הוא עצם העניין של מה שקורה לנו. וקיימים עוד ממדים ופנים על מקומו של מזון בחיינו.

הרי אוכל הוא אחד הגורמים המרכזיים לא רק בקיומנו הפיזי, בשגשוגנו הגופני, אלא גם (רשימה חלקית): מקור של עונג חושני, נשא של תרבות ומשמעות, כלי לביטויי אהבה בין הורים וילדים ובין אוהבים, הזדמנות חברתית, ביטוי של התפר בינינו לבין עולם הטבע, ועוד ועוד. לעומת העושר האדיר, והגדל, של העולם המתקדם, יש יותר רעב, משבר סביבתי והולך ומחריף, יש יותר פגיעות במגזר הכפרי, ועלייה במחלות הקשורות לתזונה לקויה, גם בחברת השפע. גוברת התחושה שאנו מאבדים שליטה על התזונה שלנו ושל ילדינו, על היכולת שלנו להשפיע לחיוב על החברה ועל העולם באמצעות דרכי המזון שלנו, ועל יכולתנו להעביר לדורות הבאים מה שקבלנו מהדורות שקדמו לנו – מערך מזון מקיים עשיר מבחינת ערכי התזונתיים והתרבותיים שלו.

אנו בשלב שאין עדיין תנועה מגובשת ומתואמת הנותנת מענה למציאות זו. מחד, לא כל הסוגיות הללו עולות תמיד בקנה אחד – לפעמים הרצון למזון בריא יותר לאדם ולסביבה מחייב מחירים גבוהים מאלה שבשוק, גורם המגביל צריכת מזון כזה לחתך צר של אוכלוסיה אמידה בלבד. (עם זאת, מזון זול כיעד, ללא שילוב של שיקולים תזונתיים, גורם לצריכת פחמימות ריקות בשכבות מוחלשות, שמביאה לבעיות בריאותיות באוכלוסיות אלה). מאידך, יש ויוזמה אחת דווקא פותרת מספר בעיות שונות: קואופרטיבים אורגניים המשרתים גם קהילות, מקדמים גם מזון בריא ומקומי, ואף מוזילים מחירים לצרכנים. לחילופין, פתרונות מסוימים, אם לא לוקחים בחשבון הקשר חברתי ותרבותי רחב, עלולים להחריף בעיות אחרות. לדוגמה: הרצון לשמר ולחזק את הארוחה המשפחתית, הכוללת הכנה ואכילה משותפת של מזון אמיתי (ולא מנות מופשרות מהמקפיא, שנצרכות מול הטלוויזיה) עשוי להכביד מאד על האישה שהיא לרוב גם אשת קריירה וגם אמא, אם לא מתמודדים עם השאלה של העבודה שבהכנת ארוחות אלה בפרט, ושאלות מגדריות בכלל.

אך אצל אלה העוסקים בכל הממדים השונים של ביקורת מערך המזון, מתפתחת התודעה שבכל זאת יש לנו מספר 'יריבים' משותפים, קרי כוחות שצמחו בחברה ובכלכלה, שבאינטרס של כולנו להתאגד, לכוון לדרכי פעולה יותר מקיימות או לפתח חלופות להן. דוגמאות לכך כוללות ההסתמכות ההולכת וגוברת על מזון מתועש, או על חקלאות לא-מקיימת, או על שוק גלובלי מזהם. כמו כן, לחצי נדלון משתלבים עם ייצוא של ענפי חקלאות מסוימים למקומות זולים יותר, לכדי חיסולם של שטחים פתוחים, הנוף הכפרי, ואפשרויות להתפרנס בכבוד מחקלאות. אנו צריכים להכיר בכך, אך המטרה איננה לסמן את הרעים ולהפנות אצבע מאשימה. כל המערכת היא יעד לבחינה ביקורתית, החל מערכי הפרט בתרבות הכללית שלנו, וכלה במגמות כלכליות בינלאומיות, ובמדיניות התעשייה והשלטון. בסופו של דבר, עלינו לדרוש מעצמנו, מהממשל, ומהמגזר היצרני להציב מטרות של קידום הקיימות כך שיהיה מזון באיכות תזונתית, בגיוון ובכמות המתאימה לכל, במערכת שמטפחת את הסביבה ומשאביה, ומחזקת קהילות ותרבויות בארץ ובעולם.

בחזון של משרד החקלאות, כתוב שהוא מקדם: "חקלאות רב-משימתית ורב תפקודית, המייצרת ומספקת מזון טרי, בריא, איכותי, מגוון ובעלות סבירה בכל ימות השנה, גם סיבים, ערכי נוף וסביבה וערכים שבין אדם ואדמתו. כל זאת תוך ראייה רב דורית של המקורות והאמצעים ושמירתם לדורות הבאים." זה אכן אידיאל נעלה, ועל אף שהמציאות רחוקה למדי מהגשמתו, אין שום סיבה שכל מערכי ייצור המזון והצרכנים בחברה, לא יוכלו שלא לאמץ ולקדם בעצמם חזון דומה.

### היוזמה: חזון, מטרות ויעדים

כיום, מערכת המזון הכוללת שלנו, לרבות ייצור, שיווק, רכישה, הכנה, צריכה וטיפול בשאריות ופסולות, נעשית יותר ויותר: ממוסחרת, מתועשת, גלובלית, "מהירה", מזהמת, גורם בתחלואה, לוקה בחלוקה לא הוגנת שיוצרת חוסר בטחון תזונתי, נצלנית מבחינת כוח אדם, ונתונה לשליטה ריכוזית של תאגידים (גם במזון מעובד, אך גם בפנים אחרות כמו זרעים לחקלאים). לעומת זאת, מערכת מקיימת תהיה מערכת המבוססת על מזון מקומי, יותר אורגני (לא מזהם), איטי יותר, תורם לבריאות הכלל, כולל המערכות האקולוגיות, נגיש וזמין לכל, שתומך בסחר ושכר הוגן, ביזורי ודמוקרטי. ברור מעל לכל שעסקי מזון, חקלאות ותעשייה, הם עסקים שחייבים להרוויח, אחרת לא יתקיימו ולא יפרנסו אף אחד, אך יש הבדל בסיסי בין רווח כמטרה בלעדית, בעיקר לבעלי מניות רחוקים, לעומת רווח כתנאי לקיום התעשייה והעובדים בה, ותפיסת מזון כזכות, ולא כסחורה.

חשוב לציין שאנחנו בישראל, על אף הנאמר לעיל, דווקא במקום טוב יחסית, מבחינת נתונים התחלתיים ומשאבי תרבות. הרבה מהתחלואות של מערכת המזון האמריקאית, לדוגמה, עוד לא הגיעו למחוזותינו. אנו ארץ קטנטונת שבה כל המזון (הלא מיובא) הוא מקומי למדי, ומשונע לשוק עשרות או מאות קילומטרים בודדות, ולא אלפי מיילים. יש לנו מסורות וזהויות אתניות ותרבויות ביטול ותזונה חזקות עדיין. ואין לנו תרבות עוני כמו שיש בארה"ב, היכן שישנן "מדבריות מזון" במרכזי הערים העניים מאד, בהן לא ימצאו ירקות טריים לדוגמה, או מזון שאיננו מהיר. תוצרת טרייה היא עדיין חלק מנחלת הכלל שלנו. אז מה שיש רחוק מלהיות קטסטרופלי – אך הוא גם רחוק מאד מלהיות אידיאלי, והחשש הוא שאם לא נעשה משהו עכשיו, נדרדר ונעבור את נקודת האל-חזור מבחינת מערכת מקיימת, בריאה והוגנת. לאור תובנות ותהיות אלה, אנו ניגשים לשאלה הגדולה:

*מה הם מאפייניו של מערך מזון מקיים בישראל, וכיצד נוכל ליצור ולקדם אותו?*

פריטת שאלה זו למרכיביה נותנת את הקווים הכלליים למטרות היוזמה שברצוננו לקדם.

1. מזון בריא לכל -
  - א. מזון אמיתי – ולא "edible food-like substances" - חומרים אכילים דמויי אוכל;
  - ב. בריא – מזין לגוף, לנשמה, לחברה ולפלנטה;
  - ג. לכל – בהישג יד: מזון ונגישות למזון כזכות בסיסית לקיום חיים ראויים וחברה צודקת;
  - ד. תנאים נאותים לצריכתו, לרבות חיזוק הארוחה כערך תרבותי וחברתי.
2. תעסוקה הוגנת וטובה וסחר הוגן בשוק המזון -
  - א. לרבות ייצור, הכנה, הגשה, וטיפול בפסולות
3. קידום חקלאות כערך, כשליחות - חקלאות מזינה, מיישבת ומקיימת.
4. ייצור, הכנה, שינוע וצריכת מזון שמטפחת את הסביבה הפיזית ומשאביה, לרבות מערכות אקולוגיות, בדורנו ולדורות הבאים

א. כולל קרקע, מים, נוף, בע"ח וצמחים ומענה הולם למשבר האקלים.

5. עיצוב מערכת של ייצור וצריכת מזון שמעודדת קשרים :

- א. בין כפר לעיר ;
- ב. בין יצרנים, ובמיוחד חקלאים, וצרכנים, תוך צמצום פערי תיווך - "אוכל עם פנים" – לעודד א/נשים להכיר את מגדל/יצרן המזון שלהם.
- ג. מחזקת קהילות וקשרים ביניהן ;
- ד. מגבירה שותפויות ומפרנסת חקלאים מהשוק המקומי.

היוזמה שאנו מנסים לקדם תגבש תוכנית עבודה אסטרטגית, תוך דיאלוג ושיתופי פעולה בין-מגזריים ובין כלל בעלי העניין, במטרה לקדם מערך מזון מקיים בישראל. תוכנית זו תכלול התייחסות לרמות ולמגזרים השונים הנוגעים בדבר :

- מדיניות ממשלתית בהקשרים כמו : חקלאות, תזונה, פרסום ושיווק, תמריצים חיוביים ושיליים ;
- רמת השלטון המקומי – יכולתם לעודד חקלאות זעירה ומקומית, שוקי איכרים, גינות קהילתיות וכו' ;
- מערכת החינוך – תכני לימוד וגם פרקטיקות (דוגמת – the edible schoolyard) ;
- חקלאות וחקלאים- היצרנים הבסיסיים ;
- תעשיית המזון ומוצריה ;
- הקהילה – התארגנויות קבוצתיות של עשרות עד מאות א/נשים לצריכה או לייצור מזון
- התנועה הסביבתית, מוסדות ציבור אחרים (צבא, קמפוסים וכדו') ;
- הפרט – הכרעות אישיות בנוגע לגידול, קניית, הכנת ואכילת מזון.

#### דוגמאות של פתרונות והתערבויות אסטרטגיות אפשריות

כאמור, התוכנית הספציפית תהיה פרי דיאלוג פתוח בין בעלי העניין השונים בממשל הארצי (לרבות משרדי החקלאות, הבריאות, הסביבה והתמ"ת) והמקומי, תעשייה וחקלאים, החברה האזרחית ונציגי קהילות מרחבי הארץ. אבל ניתן כבר לסמן כמה כיוונים מבטיחים שמייצגים זירות פעולה אפשריות ברמות השונות. הרשימה הבאה מובאת להמחשה בלבד :

א. מדיניות ארצית – כולל חקלאות ותעשיית מזון

- א.1. קידום של חקלאות מקיימת – כולל גידולי באלדי, טכניקות משמרות מים, צמצום שימוש בכימיקלים, ותמריצים לשימור נוף או ערכים אחרים, לרבות תשלום הולם עבור שירותי המערכת האקולוגית שחקלאים מטפחים.
- א.2. סובסידיות והקלות מס לחקלאים על מנת לעבור לשיטות אורגניות ולאמץ פרקטיקות יותר מקיימות. הדרכה מוזלת או חינם בתחום החקלאות האורגנית לחקלאים.
- א.3. גיבוש עקרונות ויעדים במוצרי מזון תעשייתיים, שנותנים עדיפות לתוצרים יותר טבעיים, שעברו פחות מניפולציות כימיות ופיזיקליות, לרבות חובת פירוט של תהליכי הייצור ושימוש בחומרים שגורמים לאובדן ערכים תזונתיים.
- א.4. דרישה למידע ושקיפות – מקורות של מוצרים, טביעת רגל פחמנית של סוגי מזון. סימון מוצרים מהונדסים גנטית, הוגנות בגידול ובייצור, קידום מחקר בלתי תלוי וחפשי מלחצי חברות מסחריות.
- א.5. שיטה להערכה איכותית וכמותית למתן "ציון רמת הקיימות" למוצר חקלאי ותעשייתי על פי קריטריונים בכל הקשור לגידולו, נקינותו מחומרים מזיקים/מסוכנים, עיבודו, שיווקו וכמובן עוצמת התועלות הסביבתיות והחברתיות שהודגמו בכל מהלך חייו של המזון. מדד או תו תקן כזה למזון

- מקיים יכול לשמש בסיס לניקוד במכרזי הסעדה של ביטוח לאומי, צה"ל, קמפוסים, בתי חולים, בתי אבות, ומוסדות אחרים.
- א.6. איסור על אפלייה בשיווק לטובת רשתות גדולות; קידום מדיניות מקדמת מכולות שכונתיות.
  - א.7. כמו כן, איסור או צמצום השפעתן של חברות מסחריות על קופות חולים ועל בתי ספר.
  - א.8. מגבלות על פרסום ושיווק לילדים, כולל איסורים על משקאות ומזון לא בריא בבתי ספר, או בקירבתם (יש להשאיר לילדים נגישות למזון בריא במכונות ממכר: ניתן להחליף משקאות מוגזים וממותקים למים חלב ומיצים טבעיים, ולהחליף חטיפים בכריכים בריאים, ירקות ופירות חתוכים ומוכנים לאכילה).
  - א.9. כמענה לחוסר בטחון תזונתי, וכגורם ממריץ לפיתוח שוק מקומי ישראלי למזון מקיים – ניתן לאמץ מודל של תלושי מזון ייעודיים כרטיסי אשראי של המרכולים (למניעת תיוג וסטיגמטיזציה) למיעוטי יכולת לקבלת מזון מקיים.
  - א.10. פתרון חקיקה לאישורי משרד הבריאות לעסקי מזון קטנים מהבית.

## ב. רשות מקומית

- ב.1. מיתוג חקלאות מקומית.
- ב.2. עידוד חקלאות עירונית וחקלאות פנאי, כולל גינות קהילתיות (הקצאת שטח, מים, ציוד) ושוקי איכרים: גידול מזון מקומי וקשירת קשר עם מגדלים מקומיים. הקצאת מקומות ואמצעים אחרים להקמה של קואופרטיבים יצרניים וצרכניים.
- ב.3. קידום תו תקן חברתי בעסקים מקומיים, להבטיח תנאים סוציאליים נאותים לעובדים, ולהעלות תודעה ציבורית להשפעות של הכרעותיהם הצרכניות.
- ב.4. תכנים במערכת החינוך, שיפור במפעלי ההזנה, כולל גידול מזון בחצרות (נוסח הפרוייקט האמריקאי: חצרות בית ספר "אכילות" – [www.edibleschoolyard.org](http://www.edibleschoolyard.org)).
- ב.5. כנ"ל לגבי שירותי הזנה במוסדות כגון צהרונים – לדרוש חלופות מקיימות (יש קשר אפשרי לפרוייקטים כגון "המבשלות" – תעשייה מקומית ביתית).

## ג. קהילתי ברמות שונות

- ג.1. התארגנות לרכישה של תוצרת חקלאית מקומית – קואופרטיבים קהילתיים (יש מעל 40 כאלה ברחבי הארץ). תועלת נוספת ליוזמות אלה היא תמיכה בחקלאות אורגנית שתתבסס בישראל, ובניית קהל צרכנים, על מנת שלא להיות תלויים (רק) בייצוא ובשווקים גלובליים.
- ג.2. מזון מקומי שנותן פרנסה – דוגמת ה"מבשלות" בירוחם, בשפלת יהודה, בירושלים ובמקומות אחרים, והעצמת נשים ואחרים במקומות שונים להכין ארוחות לקהילה מקומית. [http://www.yeruham.co.il/HTMLs/article\\_list\\_wp.aspx?C2013=13704&BSP=650&BSS3=13704](http://www.yeruham.co.il/HTMLs/article_list_wp.aspx?C2013=13704&BSP=650&BSS3=13704)
- ג.3. התארגנות שיתופית לייצור מזון לצרכי פרנסה, שעוזרת להתגבר על קשיים של אישורי משרד הבריאות, פתיחת עסק עצמאי ועוד.
- ג.4. גינות קהילתיות לגידול מזון. אלה מעניקות ערכים רבים מעבר לירקות: חיזוק המרקם הקהילתי, שיקום שדות בור, פנאי ובילוי איכותיים, ועוד.
- ג.5. פיתוח חקלאות נתמכת קהילה – הקמת קבוצות בזיקה לחקלאים ואחרים שעושים את המעבר למקיים. חלוקת סיכונים עם החקלאים בשיטה של תשלום מראש, למשל. העלאת הדימוי של החקלאי כבעל מקצוע חיוני מאוד בקהילה.

## ד. במישור הפרטי – צרכני

- ד.1. לעודד א/נשים לשאול שאלות לגבי המזון שהם אוכלים, לבקש מידע, לברר, לנסות להבין מאיפה המזון, איך יוצר, וכו'.
- ד.2. לנהוג לפי הסיסמה: הרבה צמחים, מעט בשר, הרבה גיוון (לא הטפה לצמחונות קיצונית, אלא לפחית ולו במעט את צריכת הבשר שלנו).
- ד.3. להיזכר במסורת הקולינרית המקומית ולקדם אותה כמזון המתאים למקום שבו אנחנו חיים.
- ד.4. גינון וגידול מזון ביתי.

5. ד. קניית מוצרים בסחר הוגן או תו תקן חברתי (המסר : לא להתפתות למוצרים או שירותים זולים – שיש להם מחיר יקר בחברה או סביבה).
6. ד. לתמוך או להתנדב בארגונים העוסקים בהצלת מזון ומציאת פתרונות לחוסר בטחון תזונתי – כגון לקט-שולחן לשולחן, והבנק הישראלי למזון.
7. ד. יותר בישול ביתי. איך נקדם את הרעיון בלי להחזיר נשים שלא רוצות בכך ל"עבודות" במטבח? צריך להיות יצירתיים, ולהציע חלופות מגוונות: קורסי בישול לגברים, התאגדות של מספר משפחות, עם תורנות ביניהן להכנת ארוחת ערב ואכילה משותפת). מה שדרוש זה השבת ערך להכנת מזון והאכלת אהובינו. ואפשר גם לתמוך בעסקים מקומיים זעירים שמספקים אוכל ביתי וטרי (ראו ג2 לעיל).

## לסיום

יש כאן תחום אחד, בעל פנים רבות אמנם, אך תחום אינטגרטיבי בחיים שלנו, שדורש טיפול, וטרם זכה למענה מתואם ואסטרטגי. הוא מהותי לכינון הקיימות בישראל ובעולם. כעת, כשנתנו לו שם – **מזון מקיים** – נוכל להתמודד בצורה יותר מושכלת ואפקטיבית בליקויים במצוי, ובהגדרת והשגת הרצוי.

גדולתו של נושא המזון הוא גם אתגרו הגדול: הוא חובק עולם וחובק תחומים רבים בחיינו. כמו בכל עניין של צרכנות, אנו מרגישים קטנים וחסרי אונים אל מול האינטרסים הכלכליים הגדולים שמעצבים את המגמות, כולל התנהגות צרכנית כללית, ובכלל. קיימים אפיקי פעולה רבים, חלקם ניתנים ליישום כבר עכשיו במשפחה ובבית, חלקם דורשים קצת יותר התארגנות חברתית, וחלקם יכולים לפרנס תנועה חברתית רחבה, בעלת אג'נדה פוליטית וכלכלית.

תנועה כזו תהיה תופעה מעניינת. היא תכלול עקרונות בית (גם ממין זכר...), חקלאים, אנשי ונשות מקצוע מתחום הבריאות והתזונה, אנשי ונשות ממשל מדרגים ורמות שונים, אנשי תעשיית המזון, ועוד. בעצם כל מי שאוכל, או אחראי על חלקים של מערך המזון והתזונה בארץ - וקצת חושב על זה – ימצא את מקומו. תנועה זו לא תהיה ימנית ולא תהיה שמאלנית, אך היא כן תהיה ביקורתית כלפי תופעות רבות בחברה שלנו. תנועה כזאת יכולה לשנות את פני החברה ולקרבה לחזון הקיימות הכולל. היא תקרב אנשים חזרה לשורשי ההוייה האנושית, של ייצור והכנת מזון, ותגרום להמשגה מחדש של חקלאות, והפיכתה מבעייה, או בעלת השלכות שליליות רבות, לפתרון לשאלות רחבות של שימושי קרקע ומים בארצנו הקטנטונת והצחיחה, של שימור נוף ומגוון מינים, ועוד. בשל ההשלכות הרבות שיש לחקלאות על עולמו, שהן לרוב סמויות מהעין, החוקר והסופר הבריטי קולין טאדג'י טוען שלחברה שמשכילה לסדר נכון את מערך המזון שלה, על כל מרכיביו, כל יתר השאלות והאתגרים שלה יבואו על פתרונם. ואם לא – אז לפחות נאכל טוב יותר...