https://sustainablefoodtrust.org/articles/local-food-ecosystems-a-conversation-with-entrepreneur-and-author-duncan-catchpole/

Local food ecosystems: A conversation with entrepreneur and author Duncan Catchpole

by Rachael Goude on 24 September, 2021 in Food Systems

Duncan Catchpole, founder and owner of Cambridge Organic Food Co., and an entrepreneur and author, talks to us about his new release, *Local Food Ecosystems: How Food Can Help Create a More Sustainable Food System*. Duncan advocates for system change, painting the scene of how a transition towards a local food ecosystem brings local communities together to create a vibrant, thriving, healthy space, which is good for the wellbeing of people, planet and nature.

What is a local food hub?

A 'food hub' could be described as a space (physical or virtual, temporary or permanent) for the convening of food enterprises and their products. Typically, these enterprises come from a local geographical area and have shared values (such as environmental sustainability and artisanal production). Coming together this way brings mutual benefit to the enterprises who are participating, such as access to markets and economies of scales. And this can also bring social and environmental benefits, such as a shorter supply chains and improved transparency. The role of the food hub is to support this community of enterprises through the provision of services and facilities.

Does a local food ecosystem increase food resilience?

A very emphatic yes! 'Just in time' food deliveries have been exposed as lacking resilience. As we speak, we're hearing about possible supply chain breakdown as a result of CO_2 shortages, leaving farmers unable to slaughter their animals. Local food systems are inherently more resilient as they're better distributed and far more

adaptable. If there's failing in one part of the system, another part of the system will spring into action. This was demonstrated during lockdown as supermarket shelves were stripped bare, and home delivery slots had a three week wait. Local food systems and businesses like mine (we run an organic veg box scheme) were very agile – no customers experienced disruption to service. In fact, we were even able to increase capacity significantly and service was directed to members of the community who were vulnerable to food insecurity. Small scale local businesses like mine and organisations like the Sustainable Food Trust are all conscientious people; when push came to shove, we weren't thinking about exploiting this opportunity and making a quick buck. Instead, we wanted to make sure that those who needed it, got it.

What's the ideal radius to be encompassed in a local food hub? A whole medium-sized city? Mini hubs within? How would this work in a rural setting where populations are scarcely spread?

There is no strict hard and fast answer to that question. Local food ecosystems by their very nature should be unique and meet the needs of their users. Big cities like London might have a totally different set up to a rural community in Wales. Rural areas might be more self-sufficient, whereas London might rely on produce from further afield. Big cities might have smaller 'sub-hubs' or they might even function without any physical or central hub at all. This is the beauty of local food ecosystems – there's no one-size-fits-all McDonald's-style approach. They take a unique approach to meet the needs of the geography and population they operate in.

You refer to the principles of Harmony throughout your book; how do you see Harmony linked with food systems and which principle do you believe is the most vital?

It is impossible to choose one principle of Harmony as the most important, as the concept of Harmony is reliant on every cog in the wheel or link in the chain being as important as the last, to ensure the smooth running of any system. The principles 'unity' and 'wholeness' put equal importance on everything. There isn't one principle more important than the others, but the interconnectivity encompasses what local food ecosystems are about. By putting infrastructure in place to create connectivity between local food enterprises, it allows foodstuffs and any recyclable materials to be exchanged within the system.

How do local food ecosystems deal with waste?

The principles of Harmony and local food ecosystems are fundamental to waste-management. The principle of 'cycles' is key – through observing nature and mimicking its life cycles, there is no concept of waste. This natural and circular way of doing things is the antithesis of the linear and industrial way of operating. Wastage is an inherent characteristic of anything that follows a linear path.

Then the principle of 'balance' calculates inputs and outputs to create an optimum system where nothing is wasted. In my book, I talk about lettuces that went to waste because their destination supermarket had simply overestimated their requirements. This is the problem with the modern industrial food system – there always has to be an appearance of abundance, the shelves always have to be full. Whereas the local food ecosystem sees the food system as a whole and balances it with the needs of the users.

What are the biggest challenges to make a successful local food ecosystem?
One of the greatest challenges is buy-in. It's tricky as we're proposing a system that only really functions well when we've got a lot of buy-in. Organisations like to do their own thing, they like to remain independent. Encouraging collaboration is sometimes like pushing a very heavy rock up a very steep slope. It's not impossible but it would help to have policy that encourages the right trading conditions for local supply chains and food ecosystems. I'm working with local councillors to make this part of the food strategy on a Cambridgeshire county-wide level.

As an entrepreneur yourself, how essential is the role of entrepreneurship in creating a strong local food ecosystem?
Entrepreneurship is absolutely essential to successful local food systems. The sustainable food movement is rooted in entrepreneurship. After all, a farm is a business. But you don't have to be financially motivated to be an entrepreneur – you just need a will to do things differently. Most organic growers fit this description. However, it is quite a fragile industry we're working in, and a struggle to make a living. My business is the product of 20 years living hand-to-mouth, followed by a surge in orders during the COVID-19 crisis.

I see lots of great businesses run by people who have poured their hearts and souls into their work, unfortunately closing down because they're simply unable to make their business viable. On the other hand, I see lots of great charitable farms setting up. They have no shortage of volunteers and do really well. Whilst it's great that so many people

want to be a part of the food growing process, we don't want a food system that is too reliant on voluntary work. Not only will it become exclusive, but it also won't allow enough space for other entrepreneurs to successfully set up shop. The local food ecosystem is trying to put the infrastructure and trading conditions in place for entrepreneurs to start independent food businesses and be rewarded for doing so. I write in my book that, 'The hallmark of a really good business would be one that is capable of providing value to its owners, staff, customers, suppliers, society and the environment in equitable measure'.

Do you believe the true value of a local food ecosystem goes beyond money?
I quote Oscar Wilde to people: 'Know the price of everything and the value of nothing'. I think this encapsulates the prevailing attitude in society at the moment. I know I'm preaching to the converted at the Sustainable Food Trust, particularly with all the work done on True Cost Accounting, but the drive to ever cheaper food just means that the external costs are being absorbed by the environment and society. As a society, we have to start valuing our foods more and local food ecosystems can help us do just that.

Food is fundamental to the human experience. The food industry needs to operate under a different set of rules to any other part of the economy in order to make good food accessible for all.

Any other comments?
I've got a message to readers: if you want to see system change, put your money where your mouth is and buy local. As I say in my book, 'Choosing to spend your money on locally grown food is one of the most emphatic political statements you can make.'

https://sustainablefoodtrust.org/articles/local-food-ecosystems-a-conversation-with-entrepreneur-and-author-duncan-catchpole/

Eco systemau bwyd lleol: Sgwrs gyda'r entrepreneur a'r awdur Duncan Catchpole

gan Rachael Goude ar 24 Medi, 2021 yn Food Systems

Mae Duncan Catchpole, sylfaenydd a pherchennog Cambridge Organic Food Co., entrepreneur ac awdur, yn siarad â ni am ei lyfr newydd, Local Food Ecosystems: How Food Can Help Create a More Sustainable Food System. Mae Duncan yn eiriol dros newid system, gan beintio'r olygfa o sut mae trawsnewid tuag at ecosystem fwyd leol yn dod â chymunedau lleol ynghyd i greu gofod bywiog, ffyniannus, iach, sy'n dda i les pobl, planed a natur.

Beth yw hwb bwyd lleol?

Gellid disgrifio 'hwb bwyd' fel gofod (corfforol neu rithwir, dros dro neu barhaol) ar gyfer ymgynnull mentrau bwyd a'u cynhyrchion. Fel arfer daw'r mentrau hyn o ardal ddaearyddol leol ac mae ganddynt werthoedd y maent yn eu rhannu'n gyffredin (fel cynaliadwyedd amgylcheddol a chynhyrch crefftus). Wrth ddod ynghyd fel hyn maent yn dod â budd i'r mentrau sy'n cymryd rhan, fel mynediad i farchnadoedd ac arbedion maint. Gall hyn hefyd ddod â manteision cymdeithasol ac amgylcheddol, megis cadwyni cyflenwi byrrach a gwell tryloywder. Rôl yr hwb bwyd yw cefnogi'r gymuned hon o fentrau trwy ddarparu gwasanaethau a chyfleusterau.

A yw ecosystem bwyd lleol yn cynyddu gwytnwch cyflenwad bwyd?

Ydy yn bendant iawn! Mae cyflenwadau bwyd 'dim ond mewn pryd' wedi'u hamlygu fel rhai â diffyg gwydnwch. Wrth i ni siarad, rydym yn clywed am y posibilrwydd o dorri'r gadwyn gyflenwi o ganlyniad i brinder CO_2, gan adael ffermwyr yn methu â lladd eu hanifeiliaid. Mae systemau bwyd lleol yn eu hanfod yn fwy gwydn gan eu bod wedi'u dosbarthu'n well ac yn llawer haws eu haddasu. Os bydd un rhan o'r system yn methu, bydd rhan arall o'r system yn dod i rym. Dangoswyd hyn yn ystod y cyfnod cloi wrth i silffoedd archfarchnadoedd fynd yn wag, a bod slotiau danfon cartref yn gorfod aros am dair wythnos. Roedd systemau bwyd lleol a busnesau fel fy un i (rydym yn rhedeg cynllun bocsys llysiau organig) yn ystwyth iawn – ni fu unrhyw darfu ar wasanaeth cwsmeriaid. Mewn gwirionedd, roeddem hyd yn oed yn gallu cynyddu capasiti yn sylweddol a chyfeiriwyd gwasanaeth at aelodau o'r gymuned a oedd yn agored i ansicrwydd bwyd. Mae busnesau lleol ar raddfa fach fel fy un i a sefydliadau fel yr Ymddiriedolaeth Bwyd Cynaliadwy i gyd yn bobl gydwybodol; pan ddaeth hi i ben set, nid oeddem yn meddwl am fanteisio ar y cyfle hwn a gwneud arian cyflym. Yn hytrach, roeddem am wneud yn siŵr bod y rhai oedd ei angen yn ei gael.

Beth yw'r radiws delfrydol i'w gwmpasu mewn hwb bwyd lleol? Maint Dinas ganolig? Hybiau bach o'u fewn? Sut byddai hyn yn gweithio mewn lleoliad gwledig lle mae poblogaethau prin wedi'u gwasgaru?

Nid oes ateb rhwydd i'r cwestiwn hwn. Dylai ecosystemau bwyd lleol yn eu hanfod fod yn unigryw a chwrdd ag anghenion eu defnyddwyr. Efallai bod gan ddinasoedd mawr

fel Llundain sefyllfa hollol wahanol i gymuned wledig yng Nghymru. Gallai ardaloedd gwledig fod yn fwy hunangynhaliol, tra gallai Llundain ddibynnu ar gynnyrch o bell. Efallai bod gan ddinasoedd mawr 'is-hybiau' llai neu gallent hyd yn oed weithredu heb unrhyw ganolbwynt ffisegol neu ganolog o gwbl. Dyma pam bod ecosystemau bwyd lleol mor wych – nid oes un ffordd sy'n addas i bawb yn ffordd McDonald's er enghraifft. Maent yn mabwysiadu ymagwedd unigryw i ddiwallu anghenion y ddaearyddiaeth a'r boblogaeth y maent yn gweithredu ynddynt.

Rydych yn cyfeirio at egwyddorion Harmoni drwy gydol eich llyfr; sut ydych chi'n gweld Harmoneiddio yn gysylltiedig â systemau bwyd a pha egwyddor sydd fwyaf hanfodol yn eich barn chi?

Mae'n amhosibl dewis un egwyddor o Harmoni fel y pwysicaf, gan fod y cysyniad o Harmoni yn dibynnu ar bob cog yn yr olwyn neu ddolen yn y gadwyn mor bwysig â'r olaf, er mwyn sicrhau bod unrhyw system yn rhedeg yn esmwyth. Mae'r egwyddorion 'undod' a 'chyflawnder' yn rhoi'r un pwys ar bopeth. Nid oes un egwyddor yn bwysicach na'r lleill, ond mae'r rhyng-gysylltedd yn cwmpasu ystyr ecosystemau bwyd lleol. Drwy roi seilwaith ar waith i greu cysylltedd rhwng mentrau bwyd lleol, mae'n caniatáu cyfnewid bwydydd ac unrhyw ddeunyddiau ailgylchadwy o fewn y system.

Sut mae ecosystemau bwyd lleol yn delio â gwastraff?

Mae egwyddorion Harmoni ac ecosystemau bwyd lleol yn sylfaenol i reoli gwastraff. Mae egwyddor 'cylchoedd' yn allweddol – trwy arsylwi ar natur a dynwared ei chylchoedd bywyd, nid oes unrhyw gysyniad o wastraff. Y ffordd naturiol a chylchol hon o wneud pethau yw gwrthwyneb i'r ffordd linellol a diwydiannol o weithredu. Mae gwastraff yn nodwedd gynhenid o unrhyw beth sy'n dilyn llwybr llinellol.

Yna mae'r egwyddor 'cydbwysedd' yn cyfrifo mewnbynnau ac allbynnau i greu system mwyaf ffafriol lle nad oes dim yn cael ei wastraffu. Yn fy llyfr, siaradaf am letys a aeth yn wastraff oherwydd bod eu harchfarchnad lle yr oeddent am fynd yn syml wedi goramcangyfrif eu gofynion. Dyma'r broblem gyda'r system fwyd ddiwydiannol fodern - mae'n rhaid i ddigonedd ymddangos bob amser, mae'n rhaid i'r silffoedd fod yn llawn bob amser. Tra bod yr ecosystem fwyd leol yn gweld y system fwyd yn ei chyfanrwydd ac yn ei chydbwyso ag anghenion y defnyddwyr.

Beth yw'r heriau mwyaf i wneud ecosystem fwyd leol lwyddiannus?

Un o'r heriau mwyaf yw prynu i mewn. Mae'n anodd gan ein bod ni'n cynnig system sydd ond yn gweithio'n dda mewn gwirionedd pan fydd gennym ni lawer o gefnogaeth. Mae sefydliadau'n hoffi gwneud eu peth eu hunain, maen nhw'n hoffi aros yn annibynnol. Mae annog cydweithio weithiau fel gwthio craig drom iawn i fyny llethr serth iawn. Nid yw'n amhosibl ond byddai'n helpu cael polisi sy'n annog yr amodau masnachu cywir ar gyfer cadwyni cyflenwi lleol ac ecosystemau bwyd. Rwy'n gweithio gyda chynghorwyr lleol i wneud hyn yn rhan o'r strategaeth fwyd ar lefel sir gyfan Swydd Gaergrawnt.

Fel entrepreneur eich hun, pa mor hanfodol yw rôl entrepreneuriaeth wrth greu ecosystem fwyd leol gref?

Mae entrepreneuriaeth yn gwbl hanfodol i systemau bwyd lleol llwyddiannus. Mae'r mudiad bwyd cynaliadwy wedi'i wreiddio mewn entrepreneuriaeth. Wedi'r cyfan, busnes yw fferm. Ond nid oes rhaid i chi fod â chymhelliant ariannol i fod yn entrepreneur - y cyfan sydd ei angen arnoch chi yw ewyllys i wneud pethau'n wahanol. Mae'r rhan fwyaf o dyfwyr organig yn cyd-fynd â'r disgrifiad hwn. Fodd bynnag, mae'n ddiwydiant eithaf bregus yr ydym yn gweithio ynddo, ac yn frwydr i wneud bywoliaeth. Mae fy musnes yn gynnyrch 20 mlynedd o fyw o'r llaw i'r genau, ac yna ymchwydd mewn archebion yn ystod argyfwng COFID-19.

Rwy'n gweld llawer o fusnesau gwych yn cael eu rhedeg gan bobl sydd wedi arllwys eu calonnau a'u heneidiau i mewn i'w gwaith, yn anffodus yn cau oherwydd yn syml, ni allant wneud eu busnes yn hyfyw. Ar y llaw arall, gwelaf lawer o ffermydd elusennol gwych yn sefydlu. Nid oes ganddynt brinder gwirfoddolwyr ac maent yn gwneud yn dda iawn. Er ei bod yn wych bod cymaint o bobl eisiau bod yn rhan o'r broses tyfu bwyd, nid ydym eisiau system fwyd sy'n dibynnu'n ormodol ar waith gwirfoddol. Nid yn unig y bydd yn dod yn unigryw, ond ni fydd hefyd yn caniatáu digon o le i entrepreneuriaid eraill sefydlu siop yn llwyddiannus. Mae'r ecosystem fwyd leol yn ceisio rhoi'r seilwaith a'r amodau masnachu ar waith i entrepreneuriaid ddechrau busnesau bwyd annibynnol a chael eu gwobrwyo am wneud hynny. Ysgrifennaf yn fy llyfr, 'Nodwedd busnes da iawn fyddai un a all roi gwerth teg i'w berchnogion, staff, cwsmeriaid, cyflenwyr, cymdeithas a'r amgylchedd'.

Ydych chi'n credu bod gwir werth ecosystem fwyd leol yn mynd y tu hwnt i arian?

Dyfynnaf Oscar Wilde i bobl: 'Know the price of everything and the value of nothing'. Rwy'n meddwl bod hyn yn crynhoi'r agwedd gyffredinol mewn cymdeithas ar hyn o bryd. Rwy'n gwybod fy mod yn pregethu i'r cadwedig yn yr Ymddiriedolaeth Bwyd Cynaliadwy, yn enwedig gyda'r holl waith sydd wedi'i wneud ar Gyfrifyddu Gwir Gost, ond mae'r ymdrech i gael bwyd rhatach fyth yn golygu bod yr amgylchedd a'r gymdeithas yn llyncu'r costau allanol. Fel cymdeithas, mae'n rhaid i ni ddechrau gwerthfawrogi ein bwydydd yn fwy a gall ecosystemau bwyd lleol ein helpu i wneud hynny.

Mae bwyd yn sylfaenol i'r profiad dynol. Mae angen i'r diwydiant bwyd weithredu o dan set wahanol o reolau i unrhyw ran arall o'r economi er mwyn gwneud bwyd da yn hygyrch i bawb.

Unrhyw sylwadau eraill?

Mae gen i neges i ddarllenwyr: os ydych chi eisiau gweld newid system, rhowch eich arian ar eich gair a phrynwch yn lleol. Fel y dywedaf yn fy llyfr, 'Mae dewis gwario'ch arian ar fwyd a dyfir yn lleol yn un o'r datganiadau gwleidyddol mwyaf pendant y gallwch ei wneud.'