

# WURKS project

## De etende stad: een veelbelovende ontginning

### 1. Aanleiding voor het onderzoek

Voedsel is na een lange tijd van onzichtbaarheid weer terug op de stedelijke en regionale agenda's. Overheden ondersteunen behalve economische ook steeds meer maatschappelijke projecten waarin voedsel een centrale betekenis heeft. Stadslandbouw en zorgboerderijen, waarin getracht wordt stad en ommeland programmatisch met elkaar te verbinden, lijken bloeiende concepten. Verduurzaming staat in netwerk- en ketenonderzoek van voedsel vaker centraal. Daarnaast zien we een groeiende beleidsaandacht voor gezondheid, leefstijl en leefomgeving. De benutting van voedsel als een middel voor sociale cohesie vindt ingang in beleid. We zien een groeiende groep van kritische consumenten, die vragen stellen over de herkomst en productie van voedsel, over de effecten van globalisering en over de concurrentie tussen verschillende gebruiksmogelijkheden van de agrarische ruimte. De opgave om onze toekomstige metropolen in de wereld dagelijks te voeden zal hand in hand moeten gaan met een nieuwe beleving van de omgeving van de stad en van voedsel.

Wanneer we kijken naar het onderzoek en onderwijs op het terrein van voedsel en van de stad, dan blijkt er weinig aandacht te zijn voor de stad en haar etende bewoners. In de curricula van de bestaande 'voedselhogescholen' bestaan niet of nauwelijks programma's over de economische culturele betekenis van stedelijke leefstijlen. Voor het opvullen van deze lacune heeft het lectoraat "Integrale Voedsel & Productieketens" van Hogeschool Inholland in samenwerking met Wageningen UR/LEI, in 2010 een verkennend onderzoek gedaan naar de betekenis van een stedelijke cultuur en omgeving voor een gezonde en duurzame voedselconsumptie. Het doel van de literatuurstudie is om onderzoek te doen dat:

- een beeld geeft van de uiteenlopende wederzijdse relaties die bestaan tussen voeding, gezondheid en leefstijl en de invloed van religieuze achtergronden en spiritualiteit.
- ingaat op de historische ontwikkelingen die de achtergrond vormen van hedendaagse voedselvraagstukken die zich laten waarnemen in steden zoals Amsterdam.
- beschrijft welke invloed de fysieke omgeving kan hebben op stedelijke voedselpatronen, met een bijzondere aandacht voor het effect van stadslandbouw.
- aangeeft tot op welke hoogte voedsel en eetcultuur een sociaal bindmiddel kunnen zijn.

Een belangrijke conclusie is dat de bestaande kennis en deskundigheid over voedsel en urbane leefstijlen verbrossend is over verschillende disciplines. Deze verbrossende kennis is bij elkaar gebracht en geordend. Vervolgens is een concrete voorzet gegeven waarin zeven aanbevelingen zijn benoemd voor vervolgonderzoek en voor uitwerking in het HBO onderwijs op het gebied van food.

## 2. Uitwerking van het onderzoek

Wanneer we kijken naar wetenschappelijke kennisvorming over steden en voedsel, dan zijn er drie sporen van kennis te onderscheiden die tot dusverre nog weinig systematische verbinding kennen. Ten eerste de groeiende sociologische aandacht voor consumptie als maatschappelijk en ethisch fenomeen. Ten tweede de toenemende kennis over (en vaak ook kritiek op) de effecten van moderne voedselsystemen. Ten derde het rijke reservoir van stadssociologische kennis over stedelijke culturen en ontwikkelingen. Deze werken we achtereenvolgens uit. De innovatieve kracht van 'voedsel en de stad' ligt in de sociaal-culturele benadering die hier voorop staat: de sociologische aandacht voor leefstijlen, sociale krachtenvelden en eetcultuur.

### Consumptie als maatschappelijk en ethisch fenomeen

Lange tijd kreeg consumptie nauwelijks aandacht in de sociale wetenschappen. Op enkele belangrijke uitzonderingen na (Veblen, Simmel) kreeg het thema nauwelijks belangstelling van onderzoekers. Het betrof hoogstens afkeurende gedachten, als een thema dat thuishoorde bij de welgestelde adel of bourgeoisie die niet hoefde te werken. De kern van de maatschappelijke krachten en ontwikkelingen lag in productie, zo was de algemene wetenschappelijke opinie. Eind jaren zeventig van de vorige eeuw zien we echter een kanteling ontstaan in deze belangstelling; studies zoals *La distinction* (Bourdieu, 1979) en *The World of Goods* (Douglas, Isherwood, 1979), zorgen voor een omslag. Sindsdien zien we steeds meer sociologische publicaties die stellen dat consumptie serieuze aandacht verdient. Consumptie, zo stelt een toenemend aantal auteurs, is steeds belangrijker in onze moderne tijd en vormt (mede) de motor van maatschappelijke ontwikkelingen (Gabriel, Lang 1995; Corrigan 1997; Miles 1998; Brooks 2000).

Kijken we naar de sociologische discussie over consumptie, dan zien we een Januskop. Enerzijds wordt consumptie gekoppeld aan passiviteit en platvloersheid. Gesproken wordt over Disneyisering (Bryman 2004) en McDonaldization (Ritzer 1993). Hierbij wordt gewezen op de marktstrategieën die bedrijven inzetten om onze consumptiedriften op te voeren. Barber (2007) spreekt van een infantilisering van consumenten die maatschappelijk hoogst gevaarlijk is. Anderzijds wordt consumptie (in potentie) juist verbonden met activisme, emancipatie en bewustzijn. Bewegingen van kritische consumenten worden aangehaald als

bewijs voor de toenemende maatschappelijke en economische invloed die consumenten (kunnen) hebben. Hier komen consumenten naar voren als agents of change die allerlei ethische en sociale aspecten meewegen (Micheletti 2003; Harrison, Newhol, Shaw 2005; Nichols, Opal 2006; Jackson 2006).

In de consumptiesociologie gaat het niet alleen om feitelijke beschrijvingen van de samenleving maar ook om normatieve en filosofische diagnoses. Dit is deels toe te schrijven aan de prille leeftijd van deze sociologische tak. Er is ook een dieperliggende reden. Wie zich intensiever over consumptie buigt, komt haast onvermijdelijk tot een moreel maatschappelijk standpunt over dit fenomeen. De consumptiesociologie heeft een parallel met klassieke denkers, zoals Marx, Weber en Durkheim. Zoals deze denkers zich in hun tijd het hoofd braken over de sociale aardverschuivingen die de ongeëvenaarde ontwikkeling van productiekraften teweegbrachten, zo breken veel consumptiesociologen vandaag de dag zich zowel empirisch als moreel het hoofd over de maatschappelijke gevolgen van de ontketende consumptiekraften.

#### Toenemende kennis over de effecten van moderne voedselsystemen

Voedsel is meer is dan brandstof in het lichaam gieten, zo schrijft Fresco in Nieuw spijswetten (2006). Voedsel is verbonden met onze identiteit, met verbroedering en gerechtigheid. Eten is geweten. Omdat moderne voedselsystemen op drift zijn geraakt, is die gewetensvraag meer dan ooit belangrijk. Om maar een absurditeit te noemen: terwijl aan de arme kant van de wereld ongeveer één miljard mensen ondervoed zijn, kampen aan de rijke kant van de wereld ruim één miljard mensen met hun overgewicht en obesitas (Lang, Haesman 2004). In haar pleidooi voor een nieuwe en meer bewuste omgang wijst Fresco op de grote invloed van verstedelijking. Urbanisatie en vervreemding van voedsel gaan hand in hand. 'Door de verregaande verstedelijking en mondialisering van onze voedselsystemen zijn we letterlijk "ontaard" geraakt' (Fresco 2006: 16). Wiskerke (2009) wijst op drie elkaar versterkende mechanismen die ten grondslag liggen aan deze vervreemding:

- gebrek aan contact tussen producent en consument als gevolg van schaalvergroting en ketenverlenging, ingegeven door het streven naar efficiency en de jaarlijkse voorspelbare aanvoer. Relaties tussen toeleveranciers en afnemers zijn in hoge mate geformaliseerd geraakt.
- gebrek aan erkenning van situationele bepaaldheid van de voedselproductie. Omdat lokale omstandigheden (bodem, klimaat) steeds minder van invloed zijn op de aard van het geproduceerde voedsel, ervaren we voedsel ook als minder authentiek. Voedsel kenmerkt zich meer en meer door een gefabriceerde identiteit.
- loskoppeling van functies als gevolg van de toenemende specialisatie van voedselproductie. Voedselproductie is los komen te staan van andere functies zoals

landschapsbeheer, natuur en recreatie. Deze ontvlechting leidt tot een gefragmenteerde beleving van voedsel en productie.

Fresco en Wiskerke staan allerm minst alleen in hun opvatting dat we met onze moderne voedselproductie op een kruispunt of keerpunt zijn aanbeland. De economische successen van weleer zouden wel eens kunnen omslaan. Roberts (2009) kondigt in *The End of Food* zelfs al de crisis aan van de mondiale voedselindustrie. Meer hoopgevend zijn criticasters zoals Pollan (2006, 2008) en Petrini, stichter van de inmiddels wereldwijde beweging van Slow Food. Lang en Haesman (2004) zien een strijd afspelen tussen aan de ene kant het 'life sciences integrated paradigm'. Hierin wordt de route van een verdere intensivering en schaalvergroting van een industriële voedselproductie gevolgd en geoptimaliseerd naar duurzaamheidscriteria. Aan de andere kant bestaat het 'ecologically integrated paradigm', waarbij wordt ingezet op extensivering en schaalverkleining in de vorm van een meer ambachtelijke en regionale voedselproductie. De discussie over de huidige aard en werking van moderne voedselsystemen is in Nederland regelmatig waar te nemen. Denk hierbij aan de maatschappelijke discussies over megastallen en besmettelijke dierziekten. Daarbij gaat het om diverse thema's, uiteenlopend van dierenwelzijn, milieu en biodiversiteit, natuur en landschap, voedselzekerheid, fair trade, ambachtelijkheid, gezondheid en overgewicht. Nieuwe duurzame wegen van ontwikkeling zijn nodig om het welzijn van mensen en planeet in goede toekomstige banen te leiden. Fresco wijst in deze samenhang op de noodzaak van een nieuw contract tussen wetenschap en samenleving maar ook op de verbindende kracht van voedsel: 'Juist in een wereld vol conflicten is respect voor voedsel datgene wat mensen kan verbinden.' (2006: 21).

#### Stads sociologische kennis over stedelijke ontwikkelingen en culturen

Al sinds langere tijd hebben steden de aandacht van sociologen. Deze subdiscipline staat bekend als stadssociologie (urban sociology). Een halve eeuw geleden was het Jacobs die een felle aanklacht schreef tegen architecten en stadsplanners die de mensen in de steden over het hoofd zagen. Haar boek *The Death and Life of Great American Cities* (1961) wordt nog altijd gerekend tot de meest invloedrijke geschriften over stedelijke ontwikkeling en stadsplanning. Wie haar betoog leest over de importantie van fijnmazige stratenpatronen en brede trottoirs en waarom een brede verscheidenheid van bewoners, eetgelegenheden en negotie cruciaal is, wordt getroffen door haar rake observaties.

Meer recent valt te wijzen op een architecte die het stedelijk denken heeft verrijkt met een boek over de relatie tussen steden en voedsel. Steel is een architecte die beschreef hoe 'degenen die de gebouwen in steden bewonen' zich voeden en hoe ze worden gevoed. In haar boek *Hungry City* volgt zij welke weg het voedsel van de stedeling aflegt voordat het wordt geconsumeerd. Daarbij gaat ze in op hoe dit ons stedelijk leven beïnvloedt maar ook onze planeet. Haar slotsom is dat we aan een heroverweging toe zijn hoe we onze steden en

voedselvoorziening inrichten. Op deze wijze ontstaat een nieuw verbond tussen steden en hun (mondiale) achterlanden waarin welzijn én duurzaamheid zijn gegarandeerd.

Ging het bij Jacobs om de afstand tussen planner en stedelijke gebruiker, bij Steel gaat het om de afstand tussen de stedeling en zijn voedsel en de vervreemding die daaruit voortvloeit. Het bedrijvige voetgangersverkeer, dat Jacobs zag als sleutel voor een gezond stedelijk leven, wordt in het licht geplaatst van moderne voedselsystemen, behoeften en diëten.

Moderne steden overtreffen in meerdere opzichten de steden uit het verleden, zowel cultureel, economisch als demografisch. De industrialisering in de 18e eeuw wordt doorgaans gezien als de start van de 'tweede urbane revolutie'. De grote hoeveelheden transport van commerciële goederen leidde tot brede straten, clustering van bedrijven en aanleg van tramlijnen. Grond werd een commodity waarmee werd gehandeld. Het ontstaan van de stad is één van de meest omvangrijke veranderingen geweest in de sociologie van de ruimte en daarmee van grote invloed op ons leven. De snelle groei van steden leidt ertoe dat we 200 jaar later, in 1950, kunnen spreken van mega-cities. Sindsdien is het aantal stadsbewoners in rap tempo toegenomen: in 2006 overschreed het aantal stedelingen in de wereld het aantal niet-stedelingen en de verwachting is dat in 2050 ca. 80% van alle mensen in steden zullen wonen (Steel 2009: 8)

Al zijn Nederlandse steden zoals Amsterdam in vergelijking met mega-cities zoals Londen en New York niet erg groot, dat maakt ze nog niet minder stedelijk. Inwonertal is geen lineair criterium. De historicus Toynbee definieerde steden ooit als 'a human settlement whose inhabitants cannot produce, within the city limits, all the food that they need for keeping them alive' (geciteerd in Pothukuchi en Kaufman 1999: 215). Sociologisch beschouwd zijn steden te typeren als een manier van (samen)leven, als een culturele omgeving en configuratie van sociale relaties die zich onderscheiden van het (agrarische) leven op het platteland. De socioloog en filosoof Simmel was één van de eersten die dit onderkende en een poging deed om de stedelijke ervaring te doorgronden. Volgens Simmel veroorzaakt de moderne stad een gevoel van blasé. De vele indrukken van de stad zorgen voor afstomping en onverschilligheid, maar ook voor kosmopolitisme. Ook hier is sprake van een januskop met aan de ene kant de passieve en gedeprimeerde stedeling en aan de andere kant de stedelijke burger die de wereld open aanschouwt en daardoor ook toleranter staat tegenover verschillen tussen mensen. De grootste spanning van het moderne stedelijke leven ligt in het overeind houden van autonomie en individualiteit te midden van de overheersende sociale krachten, gebeurtenissen en impressies van de stad. Deze these lijkt hernieuwd van kracht als we de discussies in ogenschouw nemen over het verlies van identiteit als gevolg van mondiale economische ontwikkelingen en migratieprocessen. Deze hebben ook de stedelijke populaties in Nederland in relatief korte tijd van samenstelling doen veranderen. De vier grootste Nederlandse steden hebben elk hun eigen Chinatown: etnische buurten zijn ook een terugkerend onderwerp als het gaat om het 'probleem' van de

multiculturele samenleving. Deze etnische buurten kunnen kwetsbaar zijn en als probleemwijken worden gezien, maar er zijn ook goede redenen om deze buurten te zien als plaatsen van vermaak, consumptie en creatief ondernemerschap (Rath et al. 2009).

De stadssociologie kan bogen op een traditie waarin talloze stedelijke aspecten nader zijn onderzocht: urbane subculturen, gentrification, armoedeproblemen, ontwikkeling van de woningbouw, invloed van mobiliteit en de verschillende golven van suburbanisatie, het gebruik van en de strijd om de publieke ruimte, privatiseringsprocessen, de invloed van recreatie en commercie, etc. Ondanks deze rijke onderzoekstraditie is er echter relatief weinig aandacht besteed aan de rol en betekenis van voedsel(consumptie) in hedendaagse steden en de effecten hiervan op gezondheid en het mondiale milieu.

### 3. Conclusies en aanbevelingen

Hoewel er studies zijn die ingaan op voedsel, eetlust en de stad, is het boek *Hungry City* van Steel bijzonder omdat het voedsel centraal stelt en bovendien verbindt met urgente vraagstukken zoals duurzaamheid en gezondheid. Na bestudering van Steels vraagt men zich af waarom dit onderwerp van voedsel(systemen) en de stad weinig zichtbaar is in bestaand onderzoek, onderwijs en beleid. In een artikel, dat achteraf te beschouwen is als een prelude op het onderzoek van Steel, geven Pothukuchi en Kaufman (1999) de volgende verklaring voor deze onzichtbaarheid:

- stedelingen zien hun voedselvoorziening als iets vanzelfsprekends en onproblematisch.
- de historische ontwikkeling van steden leidde ertoe dat steden en platteland tegenover elkaar werden gesteld: voedsel werd daarin gedefinieerd als een issue van het platteland.
- door de technologieën van de industriële revolutie op gebied van voedselverwerking, transport en koeling verdwenen de lokale landbouwgronden die van oudsher nabij steden lagen. Voedsel kwam van steeds verder weg.
- in het overheidsbeleid (de auteurs refereren naar de situatie in de Verenigde Staten maar dit lijkt ook voor Nederland te gelden) bestaat er een dichotomie tussen ruraal beleid en stedenbeleid.

Hier ligt een taak voor overheid en ondernemers. Een decennium later lijkt de verklaring van Pothukuchi en Kaufman, dat stedelingen hun voedsel als iets vanzelfsprekends beschouwen, voor discussie vatbaar. Kijk naar de opkomst van allerlei alternatieve voedselinitiatieven, ook in steden, waaruit een zekere onvrede met het bestaande voedselsysteem naar voren komt.

De markt pakt hier het initiatief, samen met maatschappelijk betrokken organisaties en individuen.

De tijd lijkt daarom rijp voor een veelbelovende ontginning van deze lijn van onderzoek. In het onderwijs zal in toenemende mate aandacht zijn voor gezonde en duurzame voedselconsumptie in relatie tot stedelijke leefstijlen en eetculturen. Initiatieven als smaaklessen op scholen in Amsterdam en boerderijbezoek bestaan al en worden ondersteund door de overheid. Voedingsvraagstukken hebben een grote maatschappelijke relevantie op globaal niveau, terwijl op lokaal niveau oplossingen kunnen worden geboden. De studie van Steel is een aanzet die kan inspireren tot verdergaande pogingen om de verschillende kennis op dit vlak met elkaar te verbinden. We geven zeven aanbevelingen die de komende jaren verder worden uitgewerkt in onderzoek en onderwijs.

#### 1. Etnische horeca in de stad

(Eet)cultuur en subcultuur, etnisch ondernemerschap, eetcultuur als sociaal bindmiddel, eten en identiteit. De overheid kan dit stimuleren in het kader van verheffing door ondernemerschap in food en het leggen van verbanden tussen bevolkingsgroepen.

#### 2. Historische ontwikkelingen van (stedelijke) eetpatronen

Individualisering en de-traditionalisering, koken en maaltijdpatronen (nieuwe trends). Media zijn hier dominant, maar ook het lokaal ondernemerschap kan inspelen op nieuwe trends.

#### 3. Gezondheid en de stad

Fast-, junk- en slow food, opkomst gezondheid en alternatieve diëten, voorlichting over gezonde voeding. De gemeentelijke gezondheidsorganisaties krijgen naast stimuleren van bewegen, ook een grote rol in het stimuleren van eten van gezonde voeding.

#### 4. Duurzaamheid en de stad

Energieverbruik en voedsel, beschikbaarheid van duurzaam voedsel, verspilling van voedsel. Het beperken van voedselverspilling leent zich voor kleinschaligere initiatieven op lokaal niveau. Dit vereist organisatiekracht van onder meer de lokale overheid.

#### 5. Stadslandbouw en 'community-building'

Verbinden van consumenten en producenten, groen in de stad. Hier gaat het om een ruimtelijke ordeningscomponent. Gemeenten hebben hier een taak. Juist in de stad zijn kleinschalige initiatieven mogelijk.

#### 6. Nieuwe vermarktingsconcepten

Ontwikkeling van de markt en stedelijke consumenten, bepalende invloed van (grote) retailers, nieuwe voedselinitiatieven zoals Landmarkt. De gemeente biedt veel mogelijkheden voor lokale initiatieven zoals wijkmarkten.

#### 7. Nieuwe multifunctionele verbindingen

Nieuwe vormen van slimme multifunctionele verbindingen. Business gedreven verbindingen in de keten, tussen ketens en tussen business en stad. Waarde verbindingen tussen de stedeling, de agrarische ondernemer, werknemer in het productiesysteem. Ruimtelijke verbindingen tussen groen, rood en blauw.

#### **Contactpersonen.**

Gerry Kouwenhoven, Hogeschool Inholland, [gerry.kouwenhoven@INHOLLAND.nl](mailto:gerry.kouwenhoven@INHOLLAND.nl)

Erik de Bakker, LEI Wageningen UR, [erik.debakker@wur.nl](mailto:erik.debakker@wur.nl)



## Literatuur

- Barber, B. (2007), *De infantiele consument: hoe de markt kinderen bederft, volwassenen klein houdt en burgers vertrapt*. Amsterdam: Ambo.
- Brooks, D. (2000), *Bobos in paradise. The new upper class and how they got there*. New York: Simon & Schuster.
- Bryman, A. (2004), *The Disneyization of society*. London: Sage.
- Corrigan, P. (1997), *The sociology of consumption. An introduction*. London: Sage.
- Fresco, L. (2006), *Nieuw spijswetten. Over voedsel en verantwoordelijkheid*. Amsterdam: Bert Bakker.
- Gabriel, Y. en T. Lang (1995), *The unmanageable consumer: contemporary consumption and its fragmentations*. London: Sage.
- Harrison, R., T. Newhol en D. Shaw (eds.) (2005), *The ethical consumer*. London: Sage.
- Jackson, T. (ed.) (2006), *The Earthscan reader in sustainable consumption*. London: Earthscan.
- Lang, T. en M. Haesman (2004), *Food wars: the global battle for mouths, minds and markets*. London: Earthscan.
- Micheletti, M. (2003), *Political virtue and shopping: individuals, consumerism and collective action*. New York: Palgrave Macmillan.
- Miles, S. (1998), *Consumerism: As a way of life*. London: Sage.
- Nicholls, A. & C. Opal (2006), *Fair trade: market-driven ethical consumption*. London: Sage.
- Petrini, C. (2007), *Slow food nation: why our food should be good, clean, and fair*. New York: Rizzoli.
- Pollan, M. (2006), *The omnivore's dilemma: The search for a perfect meal in a fast-food world*. London: Bloomsbury.
- Pollan, M. (2008), *Een pleidooi voor echt. Manifest van een eter*. Amsterdam: Arbeiderspers.
- Pothukuchi, K. en J. Kaufman (1999), 'Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning.' *Agriculture and Human Values* 16, 213-224.

Rath, J. A. Bodaar, I. van Liempt en L. Veldboer. (2009), Chinatown, Klein Istanbul of toch maar een doorsneebuurt? Etnische buurten als plaatsen van vermaak en consumptie. Den Haag: Nicis Institute.

Ritzer, G. (1993), The McDonaldization of society; The new American Menace, Burgerzaallezing d.d. October 26th 1993, Rotterdam

Roberts, P. (2009), The end of food: the coming crisis in the world food industry. London: Bloomsbury.

Wiskerke, H. (2009), 'On places lost and places regained. Reflections on the alternative food geography and sustainable regional development'. International Planning Studies 14 (4), 369-387.

Jacobs, J. (1993), The Death and Life of Great American Cities. New York: Modern Library

Rath, J. (2005), Feeding the Festive City. Immigrant entrepreneurs and tourist industry. Uit : E. Guild & J. van Selm (eds.), International Migration and Security. Opportunities and Challenges. Londen/New York: Routledge, pp. 238-253 (16p.)

Simmel, G. (1903), The Metropolis and Mental life. In Lin, J. & Mele, C. (Ed.), The Urban Sociology Reader. (pp 23-31) London & New York: Routledge