



AAN TAFEL!

Tien visies op de toekomst
van ons voedsel



voorwoord

WAT ETEN WE VANDAAG?

Wat eten we vandaag? Als kind kon ik me op het antwoord verheugen. Maar evenzeer vreesde ik de teleurstelling van groente en aardappels. Terwijl ik me vandaag de dag realiseer, nu ik zelf vader ben, dat een dergelijke gezonde maaltijd juist een teken van ouderlijke liefde is. Je wilt je kinderen de beste start geven. Dat begint met goed en gezond eten. Steeds meer mensen zijn bewust met hun eten bezig. Ze willen weten wat ze eten, waar het vandaan komt, of dieren een goed leven hebben gehad en of boeren hier of aan de andere kant van de wereld wel een fatsoenlijke prijs hebben gekregen. Wat eten we eigenlijk echt vandaag?

En wat eten we morgen? Wat zullen onze kinderen eten wanneer ze volwassen zijn en de wereld nog 20 tot 30 procent meer inwoners telt dan nu? Nu al gaat een op de tien mensen ter wereld met honger naar bed. Nu al kunnen het klimaat, de natuur en de zeeën onze voedselbehoefte maar nauwelijks aan.

Het moet anders, dat zei de WRR in zijn rapport *Naar een voedselbeleid* en het kabinet in zijn reactie daarop. Het moet anders, dat zie je als je goed om je heen kijkt. Je ziet een groeiende wereldbevolking die vraagt om meer, en een overbelaste aardbol die vraagt om minder. Je hoort het als je spreekt met boeren: die verdienen een eerlijkere prijs. Als je het vraagt aan consumenten: die eisen veiliger en transparanter. En als je luistert naar je eigen lichaam: dat wil gezonder.

MEER, MINDER, FATSOENLIJKER, VEILIGER, TRANSPARANTER, GEZONDER: HET MOET DUS NIET ALLEEN ANDERS, HET MOET VOORAL OOK BETER

Beter zit wat mij betreft in eerlijker eten. Dat houdt in dat we weten wat we eten, waar het vandaan komt en hoe het gemaakt wordt en dat de boer een fatsoenlijke prijs krijgt. Beter eten is ook natuurlijker eten. Dat betekent produceren met respect voor dierenwelzijn en behoud van Moeder Aarde. Beter zit zowel in product(consumptie) als in productie, en vraagt om een omslag van kwantiteit naar kwaliteit: van veel voor weinig naar meer met minder.

Beter is deels wat we al doen. We hebben niet voor niets een van de beste landbouwsectoren ter wereld. Kijk naar onze duurzame stallen, moderne kwekerijen, innovatieve vismethoden, drones boven de akkers en melkrobots in de stal. Kijk naar producten die van Made in Holland een kwaliteitsmerk hebben gemaakt, omdat ze smaakvoller en gezonder zijn, vernieuwend en onderscheidend: tachtig soorten tomaten, een biefstuk van zoete aardappel, vleesvervangers op basis van lupine en kiemgroenten met meer voedingswaarde.

Maar met deze voorbeelden van beter zijn we er niet: beter geeft een continu proces aan, geen eindstation. Een proces dat versnelling en richting nodig heeft en waarin we allemaal een aandeel hebben.

En omdat ik niet geloof dat een overheid de wereld naar haar hand kan zetten, maar dat echte verandering uit de samenleving zelf komt, heb ik tien smaakmakers uit het veld gevraagd hoe onze voedselproductie en -consumptie er in de toekomst zouden moeten uitzien. Ik heb hen gevraagd om, ieder vanuit zijn of haar eigen expertise, voeding te geven aan het debat: om de lezer en elkaar te inspireren om te veranderen. Dat betekent niet dat er geen rol voor de overheid is; daar reflecteer ik op aan het einde van dit boek.

Voor nu wens ik u veel leesplezier en inspiratie, laat het u smaken!

Martijn van Dam
Staatssecretaris van Economische Zaken



TIEN VISIES OP DE TOEKOMST VAN ONS VOEDSEL

een

**VAN WIJZEN
NAAR DOEN**

Joszi Smeets

vier

**EEN VOEDSELDIALOOG
MOET GEBASEERD
ZIJN OP FEITEN**

Louise O. Fresco

acht

**VOEDSEL-EN VOEDINGS-
BELEID VOOR EEN
GEZONDERE TOEKOMST**

Jaap Seidell

twee

**DEBAT VOEDSELBELEID
GAAT OVER TRANSITIE VAN
LAND- EN TUINBOUW**

Albert Jan Maat

vijf

**DE TUINBOUW IS DE BASIS
VAN HET OORSPRONKELIJK
MENSELIJK DIEET**

Rob Baan

negen

**OOK BIJ
ECONOMISCHE ZAKEN
MOET CONSUMENTEN-
BELANG ÉCHT
CENTRAAL STAAN**

Simone Hertzberger

drie

**DE TOEKOMST
VAN ONS VOEDSEL:
VISIE VAN JONGE
BOEREN EN TUINDERS**

Eric Pelleboer

zes

**DE LISTIGE TUINSTAAT
NEDERLAND**

Dick Veerman

tien

**BELEIDS INGREDIËNTEN
VERPAKT IN ANEKDOTES**

Samuel Levie

zeven

DRAADJESKAAS

Wouter van der Weijden



een

VAN WIJZEN NAAR DOEN

Joszi Smeets

VAN WIJZEN NAAR DOEN

Joszi Smeets

Eerder dit jaar stond ik in de stal van Bas, een varkensboer en één van de academici van de Youth Food Movement. Zijn stal was net opgeknapt, omdat Bas niet zo lang geleden biologisch was gaan boeren. Zijn bontgekleurde varkens rolden door het stro en leken best wel happy. Terwijl we daar zo stonden, vroeg ik hem of hij zichzelf nu duurzamer vond. Dit was duidelijk geen makkelijke vraag voor hem. Hij antwoordde met een voorbeeld: Voorheen voerde hij zijn varkens de suikerbietenresten van zijn buurman, een gangbare suikerbietenboer. Maar nu hij biologisch boert, mag dat niet meer en moet hij voer importeren van ver weg. ‘Wat vind jij duurzamer?’ vroeg hij terug.





In de vier jaar die ik me inmiddels inzet voor de Youth Food Movement, heb ik vele soortgelijke gesprekken gevoerd. Ik sloot me als student aan bij de beweging; in mijn studie hield ik mij veel bezig met de toekomst van voedsel en fenomenen als stadslandbouw. Ik wilde onderdeel worden van het voedselsysteem waar ik vooral over las en schreef. Dat ik daar toentertijd allang onderdeel van was, begreep ik toen nog niet. Ik volgde de YFM Academie en dit veranderde mijn leven. Ik leerde mensen kennen die uit alle hoeken en gaten van de voedselketen kwamen. Van lobbyisten uit de vleesindustrie tot dierenwelzijnsactivisten, van krabbenvissers tot kippenboeren, van politici tot coassistenten. Jonge mensen, die houden van voedsel en een belichaming zijn van de diversiteit in ons voedsellandschap. Mensen met verschillende wereldbeelden, slow en klein en fast en groot. En hoe tof is het om met juist die mensen een half jaar samen te onderzoeken wat een good, clean and fair voedselsysteem is. Jonge mensen die, net als ik, al een tijd lang voelen dat er dingen veranderen en dat zij daar onderdeel van zijn.

ONZE MISSIE IS GOOD, CLEAN EN FAIR VOEDSEL

Sinds anderhalf jaar ben ik directeur van de Youth Food Movement, de Nederlandse jongerenbeweging van Slow Food International met 400 actieve leden door heel Nederland, die zich inzetten voor een eerlijker en gezonder voedselsysteem. Door middel van evenementen zoals diners, debatten en het Food Filmfestival proberen wij al bijna zeven jaar lang om jongeren om ons heen bewuster te maken van de voedselkeuzes die ze maken.

Daarnaast organiseren we jaarlijks de YFM Academie, een voedingsbodem voor nieuwe samenwerkingen, kennis en een visie op de toekomst van ons voedsel. Aan de Academie doen 25 mensen tussen de 20 en 35 jaar mee die werkzaam zijn in de voedselsector. Van boeren tot beleidsmakers, van wetenschappers tot ontwerpers. Deze mensen excelleren stuk voor stuk in hun eigen vakgebied. Tijdens zes verschillende themadagen wordt de deelnemers van de Academie een interdisciplinaire kijk op voeding geboden met als doel dat deelnemers op eigen wijze betekenis kunnen geven aan verduurzaming van het voedselsysteem.

Onze missie is *good*, *clean* en *fair* voedsel. Die drie woorden staan elk voor een ander aspect. Met *good* voedsel bedoelen we lekker, goed bereid eten. Wij willen dat mensen genieten van hun eten, ook om een zeker respect te kweken vóór dat eten. Met *clean* doelen we op duurzaam verbouwd voedsel, dat wil zeggen zonder onnodige gifstoffen die de bodem of het eten bevuilden en met zo min mogelijk dierenleed. *Fair* staat voor de betaling van de voedselproducenten; we willen dat zij een eerlijk bedrag krijgen voor wat ze afleveren, maar ook dat gezond eten toegankelijk is voor een faire prijs.

De huidige voedselproductie brengt schade toe aan mens en milieu. En omdat de wereldbevolking nog altijd flink groeit, kan dat voor ernstige problemen gaan zorgen. Wij denken dat wij de maatschappij een eind in de goede richting kunnen sturen door mensen bewust te maken van wat ze eten, en welke consequenties dit heeft. Ook geloven we dat een interdisciplinair netwerk van jonge food professionals een grote bijdrage kan leveren aan een transitie naar een *good*, *clean* en *fair* voedselsysteem.

Door bewustmaking enerzijds en de creatie van een netwerk van veranderaars anderzijds, kunnen we een eerste stap zetten richting een gezonder voedsellandschap, waarin we beter met mens en milieu omgaan.

NIET IN EEN VISIE TE VATTEN

Voor dit boek is mij gevraagd om een visie te geven op ons toekomstige voedselsysteem. Een visie die ons allemaal vertelt welke kant we op moeten en welke dilemma's daarvoor moeten worden overwonnen. Komt de verandering van onderop of van bovenaf? Moeten we alles inzetten op de intensivering van een bedrijf met één soort landbouw of moeten we naar extensieve gemengde bedrijven? Deze vragen verlammen in hun grootsheid en beklemmen in hun antwoorden.

IK GELOOF NIET DAT ER EEN OPLOSSING VOOR HET VOEDSELVRAAGSTUK IN GANGBAAR ÓF IN BIOLOGISCH BOEREN ZIT, MAAR ERGENS ERTUSSENIN

Als discussies zich toespitsen op intensief versus extensief, dan gaan we voorbij aan de diversiteit van het voedsellandschap. Een visie op een systeem suggereert dat er na genoeg analyseren een duidelijk resultaat zal zijn, een technocratische oplossing voor een overzichtelijk probleem. Als we over voedsel praten, dan wordt geprobeerd dit in cijfers te vatten: 1 miljard mensen hebben honger, 1 miljard mensen kampen met overgewicht, 1/3 van ons voedsel wordt verspild, we besteden minder dan 20% van ons inkomen aan voedsel, de wereldbevolking gaat naar 9 miljard mensen en mensen in BRIC-landen willen ook nog eens allemaal een westers dieet van gemiddeld 200

gram vlees per dag. Angstaanjagende cijfers, want de wereld lijkt te klein en een strijd om schaarse middelen lijkt de enige optie. Wanneer ik me echter bedenk dat die 9 miljard mensen opgroeien in verschillende klimaten, op verschillende bodems, in verschillende culturen met verschillende politieke normen en waarden en verschillende gebruiken en rituelen, zie ik niet één systeem. Wanneer ik meeneem dat die 9 miljard mensen ieder in een ander gezin met verschillende inkomens en verhalen en herinneringen opgroeien die sterk bepalen wat er op tafel komt, hoeveel is het dan waard om een generalistisch cijfer over hen te ontwikkelen? Als ik me bedenk dat deze verschillen ook ten grondslag liggen aan het probleem, lijkt het te simpel om dit alles te vatten in één voedselsysteem. Als het woord systeem echter even achterwege wordt gelaten en je de wereld gaat bekijken als een voedsellandschap, ontstaat een ander perspectief. Wanneer de wens aan houvast wordt losgelaten en het gaat over je verdiepen in onderliggende waarden en verbindingen, ontstaat een ongekennde ruimte voor verandering.

In die ruimte kun je *hands-on*, met een gevoel voor voedselintegriteit, op zoek gaan naar de veranderaar in jezelf en om je heen. Ik gebruik daarbij de handvatten *good*, *clean* en *fair*, maar die wil ik niemand opleggen. Wel kunnen veranderaars je inspireren en met voorbeelden laten zien dat het ook anders kan.



**VOOR IEDER DIE DIT LEEST:
IK DENK DAT WE ER
PAS GAAN KOMEN
ALS JULLIE ALLEMAAL
MEE GAAN DOEN**

Joszi Smeets



Drie jaar geleden leerde ik Selma Seddik kennen, samen met haar volgde ik de YFM Academie van 2013. Ze was haar traineeship bij Ahold aan het afronden en wilde duurzaamheidsmanager worden. Ze had zich aangemeld voor dit lesprogramma van YFM om te zien wat er voor en na retail komt en om een beter beeld van de voedselketen te krijgen. Als trainee werkte ze ook een hele tijd in de supermarkt zelf en daar zag ze hoeveel eten er eigenlijk verspild wordt. Met drie andere jonge Ahold-medewerkers bedacht ze Instock. Inmiddels is Instock al twee jaar een goedlopend restaurant dat werkt met de oogst van de dag: de producten die 's ochtends met een elektrisch food-rescue-busje zijn opgehaald bij Albert Heijn-filialen. Hiermee creëren de chefs elke dag een ander menu en zetten zo voedselverspilling op de kaart.

Toen ik de eerste keer naar Terra Madre ging, een terugkerend international Slow Food-event in Turijn, ontmoette ik Edie Mukiibi, een jongeman uit Uganda. Als landbouwexpert zag hij wat de promotie van monocultuur deed voor boeren om hem heen. De maissoort die gepromoot werd in Uganda, resulteerde door droogte in een mislukte oogst. Edie stimuleerde boeren om op hun eigen manier te blijven produceren met Ugandese gewassen. Hij verzamelde een groep jongeren om zich heen en werd één van de grootste promotors van lokale voedselbiodiversiteit. Samen met Slow Food is hij bezig om 10.000 tuinen in Afrika te realiseren waar jonge mensen weer leren hoe ze hun eigen voedsel moeten verbouwen. De tuinen zijn, naast productieplekken, ontmoetingsplekken geworden waar kennis wordt gedeeld en waar jonge leiders uit voortkomen die zich inzetten voor de rechten van kleinschalige Afrikaanse boeren.

In 2014 volgde Lizette van Dijk de YFM Academie. Ze werkte toen als beleidsmedewerker voor de provincie Noord-Brabant, een provincie met meer varkens dan mensen. Als ambtenaar had ze genoeg kennis opgedaan over de problematiek en had ze behoefte om iets te gaan bouwen buiten de politieke kaders. Ze begon een YFM in Brabant en organiseerde een grote campagne tijdens de Dutch Design Week: de mannenvlees-barbecue, waar heel bewust haan samen met ei werd geserveerd.

Er is namelijk een onbedoeld plot tegen de mannen in ons voedselsysteem: ze produceren geen eieren, geen melk, ze worden lastig als ze ouder worden en ze smaken niet lekker als je niet weet hoe je ze moet bereiden. Gefascineerd door dit probleem richtte Lizette de Firma MelkMannen op, een bedrijf dat het verhaal van de haan, de beer en de stier vertelt en het vlees van mannelijke runderen weer waarde geeft en zo een nieuwe markt creëert.

In deze verhalen, en het zijn er slechts drie gekozen uit vele, ontdek je een wereld vol nuances die oneindig complexer is dan je in eerste instantie denkt. Wat maakt deze voorbeelden zo bijzonder? Zij belichamen een andere manier van denken en doen. Zij nemen de omgeving om hen heen mee en laten zien dat het anders kan. Je kan als retailer, adviseur of ambtenaar de verandering niet alleen bedenken en bespreken, maar er ook mee aan de slag gaan.

WEET WAT JE EET

Veel mensen in Nederland weten niet meer op wat voor bodem ze wonen en welke producten die bodem voortbrengt en wat je daarvan kan maken. We eten terwijl we onderweg zijn van de ene plek naar de andere, of met een iPad voor onze neus. In een stad als Amsterdam gaat er ontzettend veel kennis verloren. Anonimiteit is kenmerkend voor ons voedsellandschap. Mooie labels, keurmerken of certificeringen zorgen niet voor meer zichtbaarheid. Hoe belangrijk deze zaken ook zijn voor het bewaken van kwaliteit en veiligheid, ze maken de afstand tussen ons en ons voedsel niet kleiner.

Weten volgende generaties dat een ei uit een kip komt of dat een plant licht en water nodig heeft om te groeien? Als we zo doorgaan niet. Met dit in het achterhoofd groeit de betekenis van stadslandbouw. Met de handen in de aarde een knol uitgraven, een koe melken of een kip slachten maakt je bewuster en daarmee een kritischere consument. Carlo Petrini, president van Slow Food, stelt voor dat we allemaal co-producenten moeten worden. Als we gaan onderzoeken waar ons eten vandaan komt en wie dit heeft gemaakt, kunnen we ook de juiste vragen leren stellen. Door ons koopgedrag, door onze honger naar kennis, maar vooral door de wens om de mensen achter ons voedsel te kennen, kunnen we de balans terugbrengen in het voedsellandschap. Ook wanneer je onderdeel van de voedsel-

keten bent, speelt anonimiteit een rol. Selma van Instock stapte zelf naar de YFM Academie toe. Haar mede-Ahold-trainees zijn misschien nooit op een boerderij geweest, terwijl ze een leven lang met voedsel gaan werken.

Weet een gemiddelde kok waar zijn vlees en groenten vandaan komen en wie die geproduceerd hebben? Heeft een gezondheidswetenschapper weleens meegegeten met een gezin uit een achterstandswijk en weet een melkveehouder wie zijn melk drinkt? Kun je zonder antwoord op deze vragen keuzes maken voor een gezond voedsellandschap? Ik denk dat we deze anonimiteit moeten aanpakken en zo voor een radicale vernieuwing in ons voedselonderwijs kunnen zorgen. Bestaand voedselonderwijs moet op een interdisciplinaire manier worden ingericht. Niet alleen de lesstof moet worden aangepakt, in de opleiding zou men veel meer kennis moeten maken met andere sectoren. Op een landbouwhogeschool moeten jonge boeren leren hoe divers hun vak gaat worden, enkel focus op productie maakt je niet klaar voor de toekomst. Op plekken waar nog geen voedselonderwijs gegeven wordt, moet het zo snel mogelijk worden ingevoerd. Op basisscholen zou elk kind moeten leren waar voedsel vandaan komt. Dat dit nu nog niet gebeurt, is iets om ons voor te schamen.

**WETEN VOLGENDE GENERATIES
DAT EEN EI UIT EEN KIP KOMT OF DAT
EEN PLANT LICHT EN WATER NODIG
HEEFT OM TE GROEIEN?**

DURF TE TWIJFELEN

De bladluis kan een plant helemaal kaalvreten, maar niet als hij halverwege wordt opgegeten door een lieveheersbeestje dat daarna door een vogel wordt opgepeuzeld. Verbinding is niet voor niets de natuurlijke toestand in een ecosysteem; in de natuur bestaan geen lineaire processen maar zie je een web van wederzijdse afhankelijkheden. Deze bepalen samen de kracht van een eco-systeem. Hoe groter de complexiteit van een natuurlijk web, hoe meer soorten en hoe groter het anticiperingsvermogen op veranderingen van buitenaf. Wat nou als we accepteren dat we in een voedsellandschap leven waarin we niet onder complexiteit en tijdelijkheid uit komen? Je wordt er veel wijzer van, maar daardoor gaat het mis- schien ook voelen alsof je nog veel minder weet dan daarvoor. Als je denkt dat je het weet, gebeurt er iets wat je weer doet twijfelen. Maar dat is niet erg: door te twijfelen komen we de waarheid te weten, dat wist Cicero al. Een veranderlijk voedsellandschap met immens veel verbindingen dat groter is dan wij, wij zijn er slechts onderdeel van. In dat landschap is een beweging gaande die uit meer mensen dan de 400 van onze Nederlandse Movement bestaat, uit meer mensen dan de duizenden likers op Facebook of Twitter. Op dit moment zijn er heel veel mensen overal ter wereld in beweging. Het is de kunst om deze veranderaars met ieder hun eigen kennis aan elkaar te verbinden. Binnen YFM gaat het over het tot stand brengen van toch niet zo toevallige ontmoetingen tussen mensen, zo ontstaat een netwerk en ik denk dat deze genetwerkte kennis macht is. Kennis en elkaar kennen, en dan dus juist ook diegenen leren kennen die niet mee willen veranderen, zodat je weerbaar bent wanneer het erop aankomt of omdat er uit die schuring een nieuw perspectief ontstaat.

Wanneer dat mogelijk is en dat de status quo wordt, maakt het ons machtig, en met de energie en de ideeën die daaruit ontstaan kun je nieuwe wegen inslaan.

De vraag is dan waar die wegen naartoe leiden. Hoe ziet de toekomst van ons voedsel eruit? Het eerlijke antwoord is: ik weet het niet. Ik ben niet van plan hier te doen alsof ik die ene visionair ben die het allemaal weet. Sterker nog: ik durf eigenlijk te wedden dat de CEO van Ahold, de voorzitter van de Nederlandse landbouwuniversiteit en onze staatssecretaris van Economische Zaken het ook niet weten. Het verschil is dat zij moeten opereren in een wereld waarin je het hoort te weten. Waarin een uniforme visie op een voedselsysteem wordt gevraagd. Waarin duizenden euro's aan een WRR-rapport worden besteed waarin een zogenaamde visie wordt gegeven. Een heel onnatuurlijke manier van werken als je het mij vraagt.

STEL JE EENS VOOR DAT DE VRAAG NIET IS: WAT LEVERT HET OP EN HOE GA JE DAT DOEN, MAAR: WIE IS BEREID OM TE ZIEN DAT HET ANDERS MOET

Ook al weten we niet precies hoe, de noodzaak om naar een nieuwe invulling te gaan is er.

STOP MET WIJZEN EN WORD EIGENAAR VAN DE VERANDERING

IDEALISME IS NIET VIES

Welke ja zit er in al het ge-nee? vroeg een wijze boer mij een tijdje terug. Is het de angst voor verandering, is idealisme iets om je voor te schamen? Juist de verhalen uit onze Youth Food Movement laten mij dag in dag uit geloven in verandering. Door veranderingen te verzamelen, groter te maken en te verspreiden kan een beweging als een katalysator werken voor een grotere verandering: het oneindige proces van vooruitgang. Dat maakt dat ik durf te vertrouwen op onze beweging en hoopvol ben.

Hoop is niet passief. Het is geloof in een wereld die mooier, slimmer en meer verbonden is. Een wereld waarin we van elkaar durven te leren door heel veel te vragen en waarin we samenwerken zodat je niet expert in alles hoeft te worden. Waarin we erkennen dat er niet zoiets is als één voedselsysteem. Het gaat over verschillende voedselsystemen die met elkaar in verbinding staan, dynamisch zijn en veerkracht hebben.

Wij zijn zelf de verandering. Voor ieder die dit leest: ik denk dat we er pas gaan komen als jullie allemaal mee gaan doen. Aan alle



machtige mensen die deze publicatie in handen krijgen: u kent antwoorden, u kent oplossingen, u bent expert op uw eigen gebied. Maar twijfel eens wat meer, waak voor een tunnelvisie. Houd de jongeren dicht bij u, blijf naar een beetje rebellie hunkeren, want soms kan die heel verfrissend zijn. Maar wij hebben u ook nodig. Als u dit leest met al uw macht en wijsheid en u bent in staat om aan belangrijke knoppen te draaien binnen uw bank, bedrijf of ministerie, dan roep ik u bij deze vriendelijk doch dringend op namens alle mensen uit onze mondiale beweging, namens mijn generatie: neem uw verantwoordelijkheid. Stop met wijzen en word eigenaar van de verandering. We zitten in het oog van de orkaan, zoals Jan Rotmans ooit zei. We hebben haast, er is geen tijd voor geouwehoer. Ik roep u allen dringend op om te doen wat er binnen uw macht ligt, voor mij, voor mijn generatie, maar nog meer voor alle generaties die nog gaan komen. Wanneer u oplossingen ziet, stop dan met ze te benoemen en maak ze realiteit. Wanneer u wegen naar morgen ziet, wees dan niet bang en sla ze in.

JOSZI SMEETS

Joszi Smeets (1988) is directeur van de Youth Food Movement (YFM), een jongerenbeweging die zich inzet voor een duurzamer voedselsysteem en onderdeel is van het mondiale Slow Food Youth Network. YFM organiseerde eerder het Food Filmfestival, Het Eetcafé (een on- en offline hang-out voor boer en burger) en de YFM Academie, een 6 maanden durend lesprogramma voor jonge voedsel-professionals uit de hele voedselketen.

Joszi studeerde Algemene Sociale Wetenschappen aan de Universiteit van Amsterdam en Urban Environmental Management aan de WUR. Ze schreef haar scriptie over sociale bewegingen rondom duurzaamheid, waarvoor zij zich verdiepte in dat wat mensen drijft zich te verbinden om verandering te bewerkstelligen. Sinds september vorig jaar is Joszi directeur van de Youth Food Movement. Ze was geen onbekende binnen de organisatie: in 2014 organiseerde ze de YFM Academie, waarmee zij de nodige kennis opdeed en het netwerk van de YFM goed leerde kennen. Het jaar ervoor doorliep ze de YFM Academie zelf. In 2011 was ze medeverantwoordelijk voor de productie van het eerste Food Filmfestival vanuit filmhuis Studio/K.



twee

DEBAT VOEDSEL- BELEID GAAT OVER TRANSITIE VAN LAND- EN TUINBOUW

Albert Jan Maat



DEBAT VOEDSELBELEID GAAT OVER TRANSITIE VAN LAND- EN TUINBOUW

Albert Jan Maat

Het rapport *Naar een voedselbeleid* van de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) houdt ons als bestuurders in de land- en tuinbouw een uitdagende spiegel voor. De Raad legt de analyse op tafel hoe de land- en tuinbouw de laatste decennia nationaal en internationaal is veranderd en nu dreigt vast te lopen als we niet op tijd de bakens verzetten. De WRR gooit een steen in de vijver en daagt ons uit samen met andere stakeholders nieuwe visies te ontwikkelen. Het is onze uitdaging om de weg naar volledige circulariteit, de energietransitie, de klimaatdoelen en een eerlijke verdeling van de marges leidend te laten zijn voor een toekomstbestendig voedselbeleid.



Wie de ontwikkeling van de land- en tuinbouw op zich laat inwerken en die plaatst in een internationale context, ziet dat schaalvergroting, internationalisering, toenemende macht van niet-agrarische spelers, ondernemerschap van boeren en tuinders en veranderingen in het consumptiepatroon de agrarische sector vorm geven. Deze trends werken zodanig op elkaar in dat de voedselproductie en de positie van boeren en tuinders onder druk zijn komen te staan. We hebben een antwoord nodig op deze ontwikkelingen. In samenhang en met de blik vooruit, zoals dat boeren en tuinders eigen is.

Dat antwoord begint met een korte analyse van het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB), dat, naast ontwikkelingen in de vrije markt, een van de bepalende factoren is geweest voor de land- en tuinbouw. Delen van Nederland hebben in de winter van 1944-1945 honger en dat is voor de naoorlogse kabinetten een belangrijke drijfveer voor beleid. Eerst als minister en later als Eurocommissaris tuigt Sicco Mansholt het GLB op, vanuit een diepe overtuiging dat honger en oorlogen voorkomen moeten worden. Nederland is voor de oorlog nog afhankelijk van graan uit andere delen van Europa. En dat moet anders, vinden de politieke leiders.

Mansholt ziet in het Europees landbouwbeleid de weg naar voedselzekerheid en de manier om het levenspeil van boeren en tuinders te verheffen. Maar het GLB heeft voor ons land meerdere positieve effecten. Zoals de industrie die op gang komt, een sterke handelspositie van Nederland in de wereld en de werknemers in de fabrieken hebben goedkoop te eten. Bovenal is het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid een weg om tot politieke aaneensluiting op het door twee oorlogen verscheurde continent te komen. De visie van Mansholt in combinatie met de

ondernemersmentaliteit van onze boeren en tuinders en de goed georganiseerde samenwerking tussen onderzoek, onderwijs, agribusiness en overheid geeft de Nederlandse land- en tuinbouw een geweldige boost. Er is al snel geen honger meer en de vrede in Europa houdt stand.

INKOMEN

Mansholt slaagt in zijn opzet, maar het GLB heeft een keerzijde. Boter- en vleesbergen, verschraling van het landschap in delen van Nederland en de druk op milieu en biodiversiteit nemen toe. De Europese Unie grijpt tijdig in en ontwikkelt beleid en instrumenten om de productie van graan, vlees en zuivel te beperken. De daling van het inkomen van boeren en tuinders wordt gecompenseerd. In de samenleving klinkt kritiek: 'boeren en tuinders hangen aan de subsidiekraan.' Dat staat op gespannen voet met onze visie op ondernemerschap. Wij vinden dat boeren en tuinders hun boterham moeten verdienen in de markt en betaald moeten worden voor de maatschappelijke diensten die zij leveren.

De afgelopen jaren is de focus in het GLB op tijd verlegd van verhoging van de voedselproductie naar het realiseren van toegevoegde waarde en bijdragen aan vergroening, landschap en leefbaarheid. Daar hebben boeren en tuinders een onmisbare rol in. In de herijking van het GLB zal de vermaatschappelijking van het beleid doorzetten. Naar verwachting zal de maatschappelijk geduide tegenprestatie van boeren en tuinders nog voor ondersteuning uit Brussel in aanmerking komen. Het GLB duwt de land- en tuinbouw in een andere richting en dat vinden wij een goede ontwikkeling.

BESCHIKBAAR EN BETAALBAAR

Voedsel is voor de meeste Europese consumenten in overvloed beschikbaar en dankzij lage prijzen ook zeer betaalbaar. Dat is winst voor de consument, die voor relatief weinig geld goed, veilig en zeer gevarieerd eten kan kopen. Om ons heen neemt de kritiek op de lage prijs van ons voedsel toe. Daar sluit ik me bij aan, al constateer ik ook dat er een verschil is tussen de burger die kritiek heeft en de consument die de aanbieding in het winkelwagentje legt. Dat is voor ons een geweldig lastig dilemma.

De campagnes van Greenpeace, Natuur & Milieu en Wakker Dier tegen ontbossing, vlees eten en snel groeiende kip zijn tekenen van deze tijd. In een hoogconjunctuur is meer aandacht voor voedsel en de voedselproductie. Deze drie ngo's leggen een verband tussen de intensieve land- en tuinbouw, de lage prijzen en de negatieve effecten op klimaat, milieu en dierenwelzijn. Dat is voor ons een belangrijk punt om te markeren voor het maatschappelijke debat over voedselbeleid. Met de lage prijzen voor ons eten is de consument gebaat en houdt de retailer zijn marge, maar hebben boeren en tuinders een te laag inkomen. Schoorvoetend zie ik politieke partijen dit thema op de agenda zetten, maar de mededingingswetgeving werkt niet echt mee. Door mededinging wordt de consument maximaal beschermd, en hebben boeren en tuinders zeer beperkte mogelijkheden om het tij te keren.

Betere prijzen vraagt een inspanning van alle schakels in de keten en van de overheid, die met beleid een eerlijke verdeling van de marges stimuleert. Wat mij betreft zijn mededingingsregels een vertaling van internationaal maatschappelijk verantwoord ondernemen, zoals dit onder meer wordt verwoord in het SER-advies 'Internationaal Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen'.

COÖPERATIES

Het GLB heeft lang het inkomen van boer en tuinder ondersteund, maar nu de Europese Unie in het beleid andere keuzes maakt en de liberalisering als trend doorzet, worden boeren en tuinders ruw op zichzelf teruggeworpen. De vertrouwde 'reddingsboei' van de eigen coöperatie en afzetorganisatie is onderdeel geworden van het keiharde mondiale spel om de knikkers.

WAT MIJ BETREFT ZIJN MEDEDINGINGSREGELS EEN VERTALING VAN INTERNATIONAAL MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN ZOALS VERWOORD IN HET SER-ADVIES

De coöperatieve bedrijfsvorm heeft in de strijd met de multinationaal opererende voedingsmiddelenconcerns forse tegenwind, maar deze door boeren en tuinders uitgevonden bedrijfsvorm zal van belang blijven. Deze bedrijfsvorm, waarbij boeren en tuinders eigenaar zijn en zeggenschap hebben, kan een van de pijlers blijven onder het nieuwe voedselbeleid.

WELVAART

Om het inkomen enigszins op peil te houden, investeerden boeren en tuinders in schaalvergroting en is voor velen van hen de bedrijfsstrategie gericht op verlaging van de kostprijs per eenheid product. Zij specialiseren zich in één tak. In de marketing heeft dit fenomeen een naam: *commodity trap*. Levensmiddelenproducenten en retailers onderscheiden zich alleen nog op prijs. Onderscheidend zijn op kwaliteit en variatie is ondergeschikt aan de kostprijs. We zien dat dit het proces van *cost cutting* op bedrijfsniveau versterkt.

Daar maak ik me ernstig zorgen over. Komt er een einde aan deze ratrace en neerwaartse spiraal? Zo ja, wat betekent dit dan voor de positie van boeren en tuinders? Deze ongelijke concurrentiestrijd houden zij niet lang meer vol. Boeren en tuinders leveren door hard te werken een grote bijdrage aan de schappelijke voedselprijzen en daarmee aan de welvaart van de Nederlandse samenleving. Nu hoor ik vaak in mijn omgeving zeggen dat het boerenpak een *way of live* is. Dat is ook zo, dat bagatelliseer ik niet, maar dat betekent niet dat de waardering voor de arbeid van boer en tuinder afgekocht mag worden. Hier ligt de opdracht voor voorlichters, opvoeders, kookprogramma's, restaurants, retailers en anderen om het bewustzijn dat goed eten ook een goede beloning vraagt bij de consument aan te wakkeren.

WERELDBEROEMD

Het voedselbeleid waar wij de komende tijd aan mee willen werken, zal op de vraag over de verdeling van de marges in de keten zeker een antwoord hebben. Een stevig verankerd voedselbeleid betekent in mijn optiek dat de inkomenspositie van boer en tuinder goed en fatsoenlijk is. Hier ligt voor alle stakeholders een opdracht, want ik zie te vaak dat de extra eisen en voorwaarden die aan de productie van ons eten zijn gesteld, afgewenteld worden op het inkomen van de primaire producent. Daar moet absoluut een einde aan komen.

Nederland is mede door het vakmanschap van onze boeren en tuinders een grote speler in de internationale voedselwereld geworden. Nederland exporteert het grootste deel van haar eigen voedselproductie op basis van kwaliteit tegen een scherpe prijs, goed georganiseerd in productie en afzet, en met de logistieke voordelen van een adequate infrastructuur.

Die prominente positie is mede een gevolg van het overheidsbeleid. Het wereldberoemde triple-helix-model, waarbij kennisinstellingen, bedrijfsleven en overheid nauw samenwerken, is eveneens een belangrijke pijler onder deze sterke positie in de wereld. Innovaties zijn snel geïntroduceerd en geven onze boeren en agribusiness steeds weer een voorsprong. Het topsectorenbeleid is de hedendaagse vertaling van die nauwe samenwerking in de agrofoodsector.

Wat we ook vinden van het GLB en het landbouwbeleid van de Nederlandse overheid, het heeft de agrofoodsector geen windeieren gelegd. Als tweede exporteur van agrarische producten leveren wij een belangrijke bijdrage aan de economie en de welvaart van 17 miljoen Nederlanders. En dat kan zo blijven, zeker voor uitgangsmateriaal, als we de publiek-private samenwerking anders inrichten.

NIEUWE COALITIES

De machtsverhoudingen binnen de voedselvoorziening zijn veranderd. Waar eerst de landbouw, de nationale overheid en de kennisinstututen gezamenlijk voor een belangrijk deel het impliciete voedselbeleid bepaalden, spelen nu niet-agrarische spelers, zoals de zaad- en diervoederbedrijven, de verwerkende en levensmiddelenindustrie, banken en supermarkten, consumenten, ngo's en internationaal opererende handelsorganisaties, een belangrijke rol.

Het agrarisch ondernemerschap dreigt te roderen, het vakmanschap staat in dienst van andere, niet-coöperatieve partijen die de voedselproductie sturen en vooral aandacht hebben voor het belang van hun aandeelhouders. De vraag is of dat een gewenste situatie is. De markt voor grondstoffen manipuleren en speculeren met voedselvoorraden met als doel winstmaximalisatie is niet de gewenste richting.

BOEREN EN TUINDERS LEVEREN DOOR HARD TE WERKEN EEN GROTE BIJDRAGE AAN DE SCHAPPELIJKE VOEDSELPRIJZEN EN DAARMEE AAN DE WELVAART VAN DE NEDERLANDSE SAMENLEVING

Albert Jan Maat



Dat leidt tot ongewenste machtsverhoudingen. Boeren en tuinders zijn steeds vaker achterwaarts geïntegreerd en onderdeel van een keten waarin de regie niet bij hen ligt. Hun positie is kwetsbaar geworden, het gezinsbedrijf staat onder druk en voor jonge boeren is bedrijfsovername een welhaast onneembare hobbel. Het aantal boeren en tuinders zal bij ongewijzigd overheidsbeleid de komende decennia dalen en zet daarmee de continuïteit van de voedselproductie, en ook de andere functies die boeren- en tuindersbedrijven hebben, onder druk. Het voedselbeleid dient ook oog te hebben voor die andere functies.

De WRR constateert dat 'de voedselproductie zich ontwikkelt in een complex netwerk van stromen grondstoffen en halfproducten die worden verwerkt en gecombineerd tot voedingsmiddelen voor de consument'. Dit voedselnet, zoals de WRR zegt, overschrijdt vele grenzen en jurisdicties en kent vele afhankelijkheden. Boeren en tuinders worden, als we niet oppassen, de anonieme grondstofleverancier voor de voedingsmiddelenindustrie die mondiaal opereert. Multinationale ondernemingen, waar het aandeelhoudersbelang zwaarder weegt dan het inkomen van de boer en de tuinder die aan het begin staan van de voedselketen, sturen de voedselproductie. Zij bepalen de prijs die onze boeren en tuinders krijgen voor hun producten. Zij zijn prijznemers en dragen het risico voor lage prijzen en misoogsten.

Dit systeem veranderen is reuze ingewikkeld. Dat lukt ons als landbouworganisatie alleen niet. We staan voor een dilemma. Worden we een klassieke vakbond die eist, actie voert, de straat op gaat, wegen blokkeert en de overheid 'de schuld geeft' of ondersteunen wij boeren en tuinders die zichzelf gaan organiseren als een leveranciersvereniging en hun positie in de keten versterken? Wat is in het kader van het voedselbeleid de beste strategie?

Er is niet één speler in het voedselnet die overzicht heeft over het geheel of het functioneren daarvan kan bepalen, concludeert de WRR. Het voedselnet kent wel knooppunten die een grote invloed hebben op wat zich elders in het voedsel-net afspeelt. Dat zijn aan de kant van het uitgangsmateriaal de internationale zaad- en veredelingsbedrijven, die in handen zijn van chemiereuzen, en aan de afzetkant is dat een handvol inkooporganisaties, die de supermarkten bedienen en ook genoteerd zijn aan de beurs. Wij kunnen niet aan een touwtje trekken en het systeem veranderen in de gewenste richting. Dat is een illusie.

In het voedselnet is de invloed van de overheid beperkt tot het stellen van randvoorwaarden aan de productie: veilig, gezond en niet nadelig voor het milieu. Van sturen, zoals de naorlogse kabinetten en Eurocommissaris Mansholt deden, is op dit moment geen sprake. Op welke spelers moeten wij nu onze pijlen richten? De overheid? De keten? Maar wie dan in de keten?

WIJ STEUNEN DE OVERGANG NAAR EEN ECOLOGISCH HOUDBAAR, GEZOND EN ROBUUST VOEDSELNET

VOEDSELZEKERHEID

Wij steunen de overgang naar een ecologisch houdbaar, gezond en robuust voedselnet. Dat zal hoe dan ook het initiatief van vele maatschappelijke partijen vergen, mogelijk in analogie met het Energieakkoord. Hoewel het belang voor onze leden groot is, kunnen wij dat als landbouworganisatie in ieder geval niet alleen. Dat vraagt om nieuwe coalities en allianties met partijen en netwerken die we nu nog niet kennen of waarmee we tot dusver het contact uit de weg gingen.

HET VRAAGSTUK VAN EEN ROBUUST VOEDSELBELEID BEHELST MEER DAN ALLEEN DE PRODUCTIE, VERWERKING EN VERKOOP VAN ETEN

We kunnen het zien in de gezondheidsstatistieken. Die laten een scheve verdeling zien tussen ondervoeding en overvloed. Die doen zich namelijk tegelijkertijd als probleem voor. De scheiding loopt langs de lijn arm-rijk en hoogopgeleid-laagopgeleid. Dat is in Nederland zo en dat is in veel landen om ons heen ook zo. Een nieuwe tweedeling in de samenleving dreigt. Voedselbeleid is in mijn optiek sociaal, milieu- en gezondheidsbeleid in een. Voedselbeleid gaat dus niet alleen om eten. Anders gezegd: voedselbeleid is essentieel voor het herijken van de waarden van de samenleving zoals we die nu kennen.

De Verenigde Naties monitort de groei van de wereldbevolking en stelt de prognose steeds bij. De groeisnelheid heeft haar hoogtepunt bereikt. De huidige groei wordt berekend op 1 procent per jaar en dat is vooral toe te schrijven aan een langere levensduur en minder kindersterfte en dus ook een effect van voldoende en gezond eten. In de jaren 70 van de vorige eeuw spraken we over 2,1 procent groeisnelheid, nu over 1 procent. Nu woont meer dan de helft van de wereldbevolking in steden. Dat zal in 2050 naar verwachting 70 procent zijn en tegen het einde van deze eeuw 80 procent of meer. We weten dat we over 10-20 jaar circa 9 à 10 miljard mensen moeten voeden. Daar zullen Nederlandse boeren en tuinders een bijdrage aan leveren. Vooral met kennis en uitgangsmateriaal, maar ook door in eigen kring in te zetten op het optimaliseren van de opbrengst en het minimaliseren van de milieubelasting, binnen ons verzorgingsgebied met een straal van ongeveer 1000 kilometer. Het Nederlandse voedselbeleid zou die focus moeten versterken.

Het is op de eerste plaats voor de beleidsmakers een geweldige uitdaging om daar waar de bevolkingsaanwas het grootst is de voedselproductie te organiseren en te leren van onze landbouwgeschiedenis. Dat vraagt om het optimaliseren van de productie met uitgangsmateriaal van Nederlandse oorsprong. De kennis van intensieve teelttechnieken en intensieve veehouderij, de ervaring in management en bedrijfsvoering en de kwaliteit van het ondernemerschap van onze boeren en tuinders zijn van onschatbare waarde voor de groeiende economieën. Om research en development, innovatie en kennis van intensieve teelten en veehouderij op peil te houden, is een sterke positie van de primaire producent in Nederland vereist.

ONZE OPLOSSINGEN

Voedselzekerheid als onderdeel van het voedselbeleid betekent dat wij meer aandacht moeten hebben voor bodemvruchtbaarheid, biodiversiteit, zoet en zout water, schaarser wordende grond- en hulpstoffen en de effecten van klimaatverandering. Het zijn niet alleen voor de boeren en tuinders in Bangladesh serieuze bedreigingen, op de middellange termijn ook voor onze boeren en tuinders. We kunnen deze vragen niet vooruitschuiven en overlaten aan de volgende generatie.

Ooit zei een klimaatgeleerde: 'Alles wat we niet willen gebeurt in de moderne landbouw, maar voor de oplossing voor veel maatschappelijke vragen, zoals klimaatdoelen en energietransitie, kunnen we niet zonder boeren en tuinders.' Ik ben ervan overtuigd dat de land- en tuinbouw een serieuze bijdrage kan leveren om opwarming van de aarde met meer dan twee graden te voorkomen. Dat is ook in ons eigen belang. De intensieve land- en tuinbouw ligt onder het vergrootglas en de veehouderij wordt met name gelinkt aan de uitstoot van broeikasgassen. Is broeikasgas voor de veehouderij een grote uitdaging, in de tuinbouw en plantaardige teelten zijn energie en organisch stof in de bodem belangrijker. In tuinbouw en akkerbouw wordt veel fossiele energie gebruikt voor verwarming en verlichting, de productie van kunstmest en het rijden van de trekkers en oogstmachines.

Boeren en tuinders hebben als voedselproducent ook in de energietransitie een rol door wind op het land, zon op het dak en monovergisting in de stal. Steeds meer agrarische bedrijven zijn al energieneutraal en land- en tuinbouwbedrijven leveren 42% van de Nederlandse duurzame energie. Door slim te organiseren is zelfs een boterham te verdienen aan het leveren van energie aan het dorp of de nabijgelegen wijk.

Zo krijgt een robuuste en ecologisch houdbare voedselproductie ook de dimensie van nieuwe diensten die bijdragen aan verbetering van de inkomens van boeren. De stelling dat klimaatverandering de continuïteit van de voedselproductie wereldwijd in gevaar brengt, is voor Nederlandse boeren een grote kans en uitdaging tegelijk; door koolstof (CO₂) te binden aan de bodem, de bodemvruchtbaarheid te verbeteren, de gevolgen van de klimaatverandering (heftige buien) op te vangen, de uitstoot van broeikasgassen tot nul terug te dringen door het behandelen en verwerken van verse mest en door verbetering van de biodiversiteit. Boeren en tuinders hebben een oplossing en dat geeft nieuwe trots. Wij slaan met de discussie over een nieuw voedselbeleid tegelijkertijd de weg in naar een circulaire landbouw.

GEZONDHEID

De WRR zet ecologie, de robuustheid van het systeem en de volksgezondheid op de agenda. De mondiale opgaven op het gebied van volksgezondheid gaan evenmin aan ons land voorbij. Nul procent risico is niet te garanderen in een dichtbevolkt land met een intensieve landbouw in de nabijheid. Boeren en tuinders beperken de risico's voor de volksgezondheid tot een minimum. Het accent zal verschuiven van het verlagen van het risico naar de introductie van nieuwe houderij- en teeltsystemen die het milieu en klimaat niet belasten en bijdragen aan de circulariteit van de land- en tuinbouw en daarmee aan een robuuste voedselproductie.

De incidenten van de afgelopen jaren plaatsen de huidige voedselketen negatief in de schijnwerpers. Het is daarom voor mij niet verrassend dat zo scherp over deze schandalen wordt gediscussieerd. Voedsel raakt aan uiteenlopende waarden.

LAND- EN TUINBOUW- BEDRIJVEN LEVEREN 42% VAN DE NEDERLANDSE DUURZAME ENERGIE



De lage marges op voedsel brengen handelaren en verwerkers in de verleiding de regels niet zo nauw te nemen. Naar mijn idee hebben binnen het bestaande beleid economische waarden van vrijhandel en de belangen van de grote en sturende ondernemingen een te dominante rol. Andere waarden krijgen weinig of geen plaats. En dat zullen we samen moeten veranderen.

We moeten toe naar een bredere afweging waarin de ecologische houdbaarheid, de volksgezondheid en de robuustheid van het voedselnet in samenhang leidend zijn. Het voedselbeleid moet rekening houden met uiteenlopende waarden, met de samenhang tussen productie en consumptie, met veranderde machtsverhoudingen en met de zachte waarden die boeren en tuinders ook vertegenwoordigen, zoals leefbaarheid, natuurbeheer, waterberging, landschapsonderhoud en cultuur.

TRANSITIE

Dat is de transitie van de landbouw die ik voor ogen heb. In de overgang van landbouwbeleid naar voedselbeleid blijven onze boeren en tuinders een cruciaal onderdeel van het voedselnet. We kunnen de maatschappelijke discussies

over megastallen, dierenwelzijn, intellectueel eigendom, hinder en milieu en de gezondheid van onze voeding niet wegmoffelen. Deze discussies raken boeren en tuinders recht in hun hart. Ze zijn opgeleid in het paradigma van Mansholt en kregen via het GLB en de vrije markt van de afgelopen decennia de prikkels om hun bedrijven te organiseren zoals deze nu georganiseerd zijn. Maar zij zien ook dat de grenzen worden geraakt. Boeren en tuinders worstelen met deze paradox.

We zitten midden in de transitie naar een volhoudbare, circulaire land- en tuinbouw. Om president Barack Obama te citeren: 'We zijn de eerste generatie die de gevolgen van de klimaatverandering ervaren en zijn de laatste generatie die daar wat aan kunnen doen.' We staan op het kantelpunt van een structurele verandering die het resultaat zal zijn van op elkaar inwerkende en elkaar versterkende ontwikkelingen en trends op het gebied van economie, technologie, instituties, natuur en milieu. Het debat over voedselbeleid is in mijn ogen het debat over de transitie van de landbouw. Om de WRR na te zeggen: het is tijd voor een expliciet voedselbeleid.



ALBERT JAN MAAT

Albert Jan Maat (63) is een boerenzoon en zijn lange loopbaan stond altijd in het teken van landbouw en politiek. Eerst als medewerker en secretaris van o.a. landbouworganisaties en de Noordelijke Land- en Tuinbouworganisatie (nu LTO Noord), later als politicus en bestuurder.

Hij maakt in 1999 voor het CDA de overstap naar het Europees Parlement en zet zijn werkzaamheden voor boeren en tuinders altijd in een internationaal perspectief. Hij ijvert voor een gelijk speelveld, eerlijke kansen voor boeren en tuinders op de internationale markten, benadrukt steeds de kracht van de Nederlandse agribusiness en vindt dat de mededingingswetgeving de verduurzaming van de land- en tuinbouw in de weg zit.

Albert Jan Maat is nu bijna negen jaar voorzitter van LTO Nederland. Die functie combineert hij onder meer met functies in de SER, Copa (Europese boerenorganisatie), WFO (World Farmers' Organisation), Agriterra en de Stichting van de Arbeid.

Maat woont in Paterswolde en is schaatsliefhebber en punterzeiler.



drie

DE TOEKOMST VAN ONS VOEDSEL: VISIE VAN JONGE BOEREN EN TUINDERS

Eric Pelleboer



DE TOEKOMST VAN ONS VOEDSEL: VISIE VAN JONGE BOEREN EN TUINDERS

Eric Pelleboer

NAJK behartigt de belangen van agrarische jongeren in Den Haag en Brussel, maar biedt ook actief handvatten voor ontwikkeling en beter ondernemerschap. Hiermee draagt NAJK enerzijds bij aan de persoonlijke ontwikkeling van jongeren verbonden met de agrarische sector en anderzijds aan de ontwikkeling van zelfbewuste en kundige jonge ondernemers die met beide benen in de maatschappij staan: de ondernemers van de toekomst.



NAJK (Nederlands Agrarisch Jongeren Kontakt) staat voor de agrarische ondernemers van de toekomst. Ambitieuze, bevlogen en enthousiaste jongeren die klaarstaan om het voedselbeleid van de toekomst vorm te geven. NAJK draagt dan ook graag bij aan het verzoek van staatssecretaris Van Dam om onze visie daarop met het ministerie van Economische Zaken te delen. NAJK kiest er daarbij voor om de blik te richten op een periode van 15 jaar: een termijn waarin de jongsten van onze huidige leden het bedrijf hebben overgenomen en zelfstandige agrarische ondernemers zijn.

Dit zijn de ondernemers die belangrijke stappen zullen gaan zetten. In de visie van NAJK zijn dit ondernemers die:

1. zelf de gevolgen van marktschommelingen en weersinvloeden opvangen;
2. hun grondstoffen en uitgangsmaterialen uit Europa halen;
3. produceren waar de klant om vraagt;
4. zich elk jaar laten bijscholen in diverse aspecten van hun ondernemerschap;
5. een energieleverend bedrijf hebben;
6. een klimaatneutraal bedrijf hebben;
7. samenwerken met collega's uit andere sectoren, denk bijvoorbeeld aan een samenwerking tussen een akkerbouwer en een veehouder;

JONGE BOEREN EN TUINDERS ZIJN DE ONDERNEMERS DIE BELANGRIJKE STAPPEN ZULLEN GAAN ZETTEN

8. hun nutriëntenkringloop hebben gesloten;
9. biodiversiteit bevorderen;
10. exact de hoeveelheid grondstoffen verstrekken die de teelt en bodem nodig hebben, met behulp van zich steeds verder ontwikkelende precisielandbouw;
11. geen residuen van gewasbeschermingsmiddelen vinden in hun planten, bodem of water;
12. de verantwoordelijkheid hebben voor de gezondheid van de bodem, ook al is deze grond niet hun eigendom;
13. specifieke dier- of planteigen eigenschappen in hun rassen bevorderen om zo gezonder voedsel aan de consument te bieden;
14. behoren tot de beste agrarische ondernemers ter wereld.

Deze agrarische ondernemers dragen verantwoordelijkheid ten aanzien van het oplossen van grote maatschappelijke vraagstukken, zoals die op het gebied van voedselzekerheid, milieu, gezondheid en behoud van biodiversiteit. Om deze visie waar te maken en de maatschappelijke vraagstukken te tackelen zijn er concrete stappen die gezet kunnen én moeten worden.

WIJ VANGEN ZELF DE GEVOLGEN VAN MARKTSCHOMMELINGEN EN WEERSINVLOEDEN OP

In de eerste plaats zijn wij ondernemer. Wij halen onze energie en ons enthousiasme uit de vrijheid om eigen keuzes te maken, uit de uitdaging om zelf obstakels te overwinnen en uit de vrijheid om zelf de vruchten van onze keuzes te plukken. Wij koesteren dat. De wisselvalligheid van het weer is voor ons *part of the job*. De overheid is er niet om ons als individuele ondernemers voor omvallen te behoeden. Wij voorkomen zelf dat we om vallen. Wij doen dit door samen te werken en dankzij adequaat beheer door bijvoorbeeld waterschappen. Individueel en collectief, in samenwerking met onze collega's, door inkoop- en afzetafspraken te maken voor de korte en lange termijn. We werken samen in de keten, horizontaal en verticaal.

VOEDSELZEKERHEID IS BELANGRIJK VOOR DE WELVAART EN DE RUST IN DE GEHELE EUROPESE UNIE

In Europa is vergrijzing, zeker ook van de agrarische ondernemers, een groot probleem. Minder dan 4% van de boeren en tuinders is jonger dan 35 jaar. Wij, als boeren en tuinders, maar ook als consumenten en burgers, willen niet afhankelijk zijn van andere handelsblokken voor ons belangrijkste bezit: ons voedsel. We zorgen er dus voor dat we boeren in Europa hebben en houden. Het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid blijft daarom bestaan. Dat is een strategische keuze. We kiezen voor productie van Europese bodem en daarin investeren we allemaal.

Wij opereren deels op de wereldmarkt, maar zijn niet diegenen die de wereld voeden. De basis van onze voedselzekerheid ligt op het Europese continent. Nu al vindt het grootste gedeelte van onze producten daar zijn afzet. Met sommige van onze producten betreden we de wereldmarkt. Die producten zijn gewild om hun kwaliteit en voedselveiligheid en het vertrouwen dat spreekt uit de oorsprong ervan. Die producten dragen sterk bij aan onze economische positie en aan onze positie als betrouwbare handelspartner. De producten worden vermarkt op basis van goede ketensamenwerking.

WIJ HALEN ONZE GRONDSTOFFEN EN UITGANGSMATERIALEN UIT EUROPA

De invoer die wij nodig hebben om onze producten te kunnen maken, is afkomstig uit Europa. Het voer dat onze dieren eten is niet langer afkomstig uit verre landen overzee. Wij vinden manieren om dat deel van de keten in eigen hand te krijgen en daar zelf regie op te voeren. Daarmee bouwen wij onze afhankelijkheid af en stabiliseren wij de aanvoer van de door ons benodigde materialen. Door slim om te gaan met vruchtwisseling en rotatieplan van onze gewassen zijn er kansen om voor heel Nederland de bodemgezondheid te verbeteren en tegelijkertijd ook de productie van voedergewassen te verhogen. Bijvoorbeeld door gewassen te telen die een alternatief bieden voor plantaardig eiwit, zoals soja. Regionaal geproduceerd veevoer waarderen wij op en we maken gebruik van alternatieve eiwitbronnen. Door onze toevoer op een andere manier te organiseren verlagen wij bovendien onze ecologische voetafdruk: door het verminderen van transportbewegingen, door het verminderen van onze uitstoot van klimaatvervuilende stoffen en door minder energieverbruik.



WE ZIJN DE BESTE AGRARISCHE ONDERNEMERS VAN DE WERELD, NU EN IN DE TOEKOMST

Eric Pelleboer



WIJ PRODUCEREN WAAR DE KLANT OM VRAAGT

Wij zijn in staat om goed te monitoren voor welke producten een afzetmarkt is. De afnemers kunnen marktpartijen zijn, maar we leveren ook rechtstreeks aan de consument. Een deel van de ondernemers zal produceren voor een lokale markt en een deel voor bijvoorbeeld specifieke afzetgebieden in Europa of daarbuiten. Wij voldoen aan de wensen die er binnen die markten bestaan op het gebied van kwaliteit, gezondheid en dierenwelzijn. Differentiatie is onderdeel van ons verdienmodel. Wij zijn in staat op maat producten te produceren die we daardoor juist kunnen verwaarden. De overheid faciliteert ons daarin door ruimte te bieden voor deze differentiatie in beleid en regelgeving.

WIJ LATEN ONS ELK JAAR BIJSCHOLEN IN DIVERSE ASPECTEN VAN ONS ONDERNEMERSCHAP

Wij geloven in een leven lang leren. Net als alle andere kennisintensieve sectoren in Nederland investeren wij in onze eigen ontwikkeling. Nederland behoudt en versterkt het huidige kennisklimaat en wordt sterker ingericht op het verkrijgbaar maken van de kennis voor onze eigen sectoren en ondernemers. Als echte ondernemers nemen wij de investering in onze eigen ontwikkeling serieus en laten wij ons elk jaar bijspijkeren op aspecten van ons ondernemerschap. Dit kan gericht zijn op de techniek van het agrarische bedrijf, maar ook op het ontwikkelen van vaardigheden die wij gebruiken om te investeren in ons maatschappelijk draagvlak of op de investeringen die wij als sector doen in onderzoek. Wij leggen wetten en regels, maar wij stellen de norm dat bijscholing vanzelfsprekend is.

WIJ HEBBEN EEN ENERGIELEVEREND BEDRIJF

Wij produceren meer energie dan wij zelf verbruiken. Wij hebben ruimte op onze daken voor zonnepanelen of op onze akkers voor windmolens. Wij kunnen de warmte die we nodig hebben voor onze stallen halen uit aardwarmte of warmte van andere bedrijven hergebruiken. Wij kunnen door het opwekken van duurzame energie een maatschappelijke dienst leveren en onze omgeving voorzien van de benodigde energie. Bijvoorbeeld door de productie van gas uit dierlijke mest. De ontwikkeling van ons energieneutrale bedrijf wordt bevorderd doordat wij geen belasting hoeven te betalen over de energie die wij leveren aan het net en doordat de investeringen ten behoeve van ons energieneutrale bedrijf bevoordeeld worden bij banken en subsidieverstrekkers.

WIJ HEBBEN EEN KLIMAATNEUTRAAL BEDRIJF

Wij dragen niet bij aan het klimaatprobleem. Ons bedrijf is klimaatneutraal door individueel of in samenwerking, lokaal of regionaal, onze uitstoot van klimaatschadelijke stoffen te compenseren. We doen dit bijvoorbeeld in combinatie met de duurzame energie die wij als energieneutraal bedrijf opwekken, of door in ons teeltplan een gewas op te nemen dat in staat is om koolstofdioxide te fixeren. We maken bovendien gebruik van nieuwe technieken waardoor minder klimaatschadelijke stoffen in de landbouw worden gevormd. Centraal staat daarin ons streven om in de eerste plaats het ontstaan van schadelijke stoffen te voorkomen. Wij doen dit ook doordat wij bijvoorbeeld onze grondstoffen en uitgangsmaterialen alleen nog maar uit Europa betrekken. Wij zijn hierin niet de enige sector. Dezelfde inzet wordt ook verlangd van andere economische activiteit in Nederland. Doordat wij daar allemaal in moeten investeren als wij toegang willen tot de Nederlandse markt, blijft ons speelveld gelijk.

WIJ WERKEN SAMEN MET COLLEGA'S UIT ANDERE SECTOREN

Door samen te werken zijn wij sterker, efficiënter en schoner. Wij werken samen met collega's uit de regio op het gebied van vruchtwisseling, voer, mest, energie en klimaat. Onze bedrijfsvoeringen vullen elkaar aan, waardoor we samen bedrijfsmatige voordelen behalen en maatschappelijke verantwoordelijkheid nemen. Wij beperken onze transportbewegingen, maar krijgen daardoor een aanvoer en afzet op maat. Wij geven op deze manier een nieuwe invulling aan de specialisatie die wij al jaren geleden hebben ingezet en geoptimaliseerd. Regionale kringlopen worden gesloten. Wij laten ons daardoor echter niet belemmeren door landsgrenzen, maar denken in systemen. De Nederlandse landbouw is hiervoor bij uitstek geschikt, dankzij onze hoge kennis- en ondernemersdichtheid. In dit systeemdenken worden niet alleen kansen voor samenwerking tussen agrarisch ondernemers benut, maar ook kansen voor samenwerkingen met andere sectoren uit het bedrijfsleven.

WIJ HEBBEN ONZE NUTRIËNTKRINGLOOP GESLOTEN

Wij produceren niet meer mest dan dat wij kunnen plaatsen. We doen dit in een samenwerking met een collega of door de mest te verwerken tot een nieuwe waardevolle grondstof. We verplaatsen onze mest niet simpelweg naar de landen om ons heen, want daarmee zouden wij het probleem enkel verplaatsen. Wij zorgen dat onze mest voor een collega een gewild product is, bijvoorbeeld als grondstof voor op de akker. Of we wekken met onze mest duurzame energie op, waardoor we een energieneutrale bedrijfsvoering hebben. Wij bemesten bovendien naar behoefte op basis van de opbrengst en de bodemcondities.

WIJ BEVORDEREN BIODIVERSITEIT OP ONS BEDRIJF

We worden gekenmerkt door een diversiteit aan sectoren en bedrijfstypes. Maar we zijn ook allemaal een belangrijke speler in het landelijke gebied en bepalend voor het aanzicht van het platteland. We dragen daarom allemaal bij aan het bevorderen van inlandse biodiversiteit. Dit doen we allemaal op onze eigen manier, passend bij ons bedrijf en de regio waarin we wonen. Uitgangspunt is dat elke agrarische ondernemer inspanningen verricht die bijdragen aan meer biodiversiteit.

DOOR SAMEN TE WERKEN ZIJN WIJ STERKER, EFFICIËNTER EN SCHONER

WIJ VERSTREKKEN EXACT DE HOEVEELHEID GRONDSTOFFEN DIE DE TEELT EN BODEM NODIG HEBBEN

Wij zijn micromanagers. We monitoren precies wat onze bodem nodig heeft en dienen dit exact toe. Zo voorkomen we uitspoeling en overschotten. Technieken vanuit de precisielandbouw vormen hiervoor de basis. Die technieken hebben we verfijnd en beschikbaar gesteld voor alle agrarische ondernemers. We hebben een beter inzicht in de kringlopen die deze grondstoffen doorlopen en kunnen in iedere schakel van deze kringloop ingrijpen. Onze nauwkeurige monitoring zorgt dat wij gericht aan het werk kunnen en daardoor efficiënter zijn. Niet alleen wat betreft onze tijd, arbeid en kosten, maar ook wat betreft ons verbruik, onze transportbewegingen en onze uitstoot.



DE BODEM WAAROP WIJ BOEREN IS ONS BELANGRIJKSTE BEZIT: DE BASIS WAARIN ONZE GEWASSEN GROEIEN EN VOOR HET VOEDSEL DAT ONZE DIEREN ETEN

WIJ VINDEN GEEN RESIDUEN VAN GEWASBESCHERMINGSMIDDELEN IN ONZE PLANTEN, BODEM OF ONS WATER

We verstrekken niet meer gewasbeschermingsmiddelen aan onze teelt en bodem dan deze exact nodig hebben. Gewasbeschermingsmiddelen hopen zich niet op in het plantmateriaal of in de bodem. Het middelenpakket zal daarnaast vergroenen en daardoor niet terug te vinden zijn als plantvreemde stof, in het water of in de bodem. Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen zullen wij ook kunnen verminderen door nieuwe technieken in te zetten, zoals robotschoffels die onkruid bestrijden. Bij geconditioneerde teelten, zoals in een kas, zorgen we dat onze afvalstoffen gereinigd zijn en we deze kunnen hergebruiken. Wij maken onze machines schoon op een plaats waar wij mogelijke restanten kunnen afvangen en reinigen, zodat we het water kunnen hergebruiken en er niets in de bodem wordt opgenomen of wegstroomt naar het oppervlaktewater.

WIJ ZIJN VERANTWOORDELIJK VOOR DE GEZONDHEID VAN DE BODEM, OOK AL IS DE GROND NIET ONS EIGENDOM

De bodem waarop wij boeren is ons belangrijkste bezit: de basis waarin onze gewassen groeien en voor het voedsel dat onze dieren eten. Grond in eigendom is geen vanzelfsprekendheid meer door de hoge grondprijzen in vergelijking met het rendement. Dit ontslaat ons niet van de verantwoordelijkheid om de bodemvruchtbaarheid op peil te houden en de milieudruk op onze omgeving te verminderen. Teelten die aan zeer strikte fytosanitaire eisen moeten voldoen en een te grote druk uitoefenen op de bodemgesteldheid moeten de grond uit. Die teelten zullen niet meer grondgebonden zijn, maar bijvoorbeeld op basis van nieuwe teeltwatersystemen, zoals waterbroei. Een meer geconditioneerde teelt die niet in de grond plaatsvindt kan efficiënter zijn en vermindert bovendien de ziektedruk op die gewassen en het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Sommige teelten kunnen efficiënter zijn als ze niet in de grond plaatsvinden, waardoor die grond dan weer gebruikt kan worden voor een efficiëntere vruchtwisseling. Bodemvruchtbaarheid en milieudruk zijn weegfactoren in het toestaan van een teeltplan.

WIJ BEVORDEREN SPECIFIEKE DIER- OF PLANTEIGEN EIGENSCHAPPEN IN ONZE RASSEN OM ZO GEZONDER VOEDSEL AAN DE CONSUMENT TE BIEDEN

Wij gebruiken onze veredelings- en teelttechnieken om onze producten gezonder voor de consument te maken. Dit kan betekenen dat voedsel meer vitamines of mineralen bevat, eerder een verzadigd gevoel geeft, langer houdbaar is of stoffen bevat die bijvoorbeeld bijdragen aan het tegengaan van aandoeningen zoals een hoge bloeddruk, obesitas of diabetes. Genetische manipulatie via cisgenese zou een instrument kunnen zijn om dit te bereiken. Ook via het voer dat wij onze dieren geven. Wij trekken voorlopig de grens bij plant- of diervreemde stoffen, maar vinden wel dat wij de maatschappelijke discussie over de mogelijkheden van transgenese moeten voeren. Wij optimaliseren onze producten als dit een gunstig effect heeft op plant, dier én mens.

WIJ BEHOREN TOT DE BESTE AGRARISCHE ONDERNEMERS TER WERELD

Onze agrarische ondernemers zijn hoogopgeleid, maar blijven praktijkgericht. We bereiken dit door een nauwe band te houden tussen praktijk, onderzoek en onderwijs. De kwaliteit van ons agrarischonderwijsstelsel is hoog, waarbij maatschappelijke wensen een belangrijke plek innemen. Weidengang, klimaatneutraal produceren, het sluiten van kringlopen van mest of energie: onze leerlingen zijn al op jonge leeftijd doordrongen van de noodzaak hiervan.

Wij maken producten van topkwaliteit, waarbij een consument erop kan rekenen dat dit veilig, transparant en traceerbaar gebeurt. We doen dit zonder een negatieve impact op onze leefomgeving achter te laten. We produceren duurzame energie, dragen bij aan de biodiversiteit van onze leefomgeving en bieden de consument een gezond product.

De Nederlandse landbouw heeft een zichtbare functie in het landschap. Wij werken daarom aan ons imago. Ook als individuen zijn wij ons bewust van onze rol in de maatschappij. Wij laten zien dat voedsel produceren niet vanzelf gaat en benadrukken dat we dit op een verantwoorde manier doen. Hierdoor weet de consument wat er in de agrarische sector gebeurt en wat er nodig is om gezond, veilig maar ook betaalbaar voedsel te produceren. Het gat tussen de consument in de supermarkt en de wensen uit de maatschappij sluiten beter op elkaar aan.

WIJ ZIJN ONDERNEMERS, VERKENNEN GRENZEN EN ONTDEKKEN NIEUWE WERELDEN

We verdienen geld voor de BV Nederland. We worden gewaardeerd door de samenleving vanwege gezond, veilig en betaalbaar voedsel en verliezen daarbij onze verantwoordelijkheden nooit uit het oog. Wij zijn ondernemers, wij willen soms iets nieuws proberen, verkennen grenzen en ontdekken nieuwe werelden. We zijn de beste agrarische ondernemers van de wereld. Nu en in de toekomst.



vier

**EEN
VOEDSELDIALOOG
MOET GEBASEERD
ZIJN OP FEITEN**

Louise O. Fresco

EEN VOEDSEL- DIALOOG MOET GEBASEERD ZIJN OP FEITEN

Louise O. Fresco

We hebben allemaal een visie op voedsel, onbewust en bijna altijd ook bewust. Vanaf het begin van de mensheid betekent voedsel overleving en is het produceren, verwerken en consumeren van voedsel verbonden met morele, religieuze, economische en politieke waarden. Het is onmogelijk om in Nederland anno 2016 één uniforme, breed gedragen, uitvoerbare visie op voedsel te ontwikkelen. Niemand staat neutraal tegenover voedsel. Zeg me wat je eet, en ik zeg je wie je bent. Andersom dicteren opvattingen over hoe onze samenleving moet worden ingericht de keuze van producten en hun productiewijze: vegetarisch, biologisch, biologisch-dynamisch, lokaal en regionaal.



Nu voedsel voor het eerst in de geschiedenis voor meer dan 85% van de mensheid permanent beschikbaar is, en we in het verstedelijkte westen lijden onder overvloed, slaat de verwarring toe. De afstand tot de boerderij en de voedselindustrie vormen een vruchtbare voedingsbodempot voor allerlei opvattingen over goed en kwaad, gezond of niet, milieu- en diervriendelijk of niet. In deze kakafonie aan opvattingen en overtuigingen staan de voedselgoeroes op bij bosjes en van een dialoog is geen sprake. Ook wetenschap lijkt voor sommigen niet meer dan een mening.

Er zal dus een waaier aan voedselvisies of -ideeën blijven bestaan. Toch is het niet 'elk wat wils' of 'vrijheid blijheid'. Beleidsmakers kunnen gelukkig beschikken over wetenschappelijke inzichten om een duurzame en gezonde voedselvoorziening voor iedereen te garanderen, in dialoog met de burgers en binnen een internationale context.

SAMEN

Voedsel gaat altijd over keuzes tussen verschillende dimensies en doelen. Die zijn zelf weer afhankelijk van de schaal waarop je naar voedsel kijkt. Gaat het om Nederland of de wereld, om individuele tevredenheid of gezondheid, om werkgelegenheid of natuur?

Nederland is uniek omdat de productiviteit van de landbouw hoog is en er efficiënt wordt omgesprongen met grond, arbeid, water, gewasbeschermingsmiddelen en mest. Dat komt omdat in het verleden nadrukkelijk gekozen is voor een robuust hoogproductief landbouwsysteem. Dankzij die efficiënte aanpak is er de laatste jaren ruimte geschapen voor nieuwe natuur, waardoor in dit kleine dichtbevolkte land natuur, recreatie en landbouw hand in hand gaan. Intensieve samenwerking tussen wetenschap, overheid

en het landbouwbedrijfsleven verbeterde voortdurend en stukje bij beetje het systeem en herstelde fouten zoals overbemesting of te veel pesticidengebruik. In de keten werd en wordt voortdurend gewerkt aan onderlinge afstemming. De kwaliteitsborging maakt onze voedingsmiddelen veiliger en gezonder dan ooit tevoren in de geschiedenis. Nederland heeft zich hierdoor ontwikkeld tot exportland voor agrarische producten. Nederland exporteert, maar de afzet is voornamelijk binnen Europa. Dat is dus onze regionale rol binnen Europa. Het is allemaal een kwestie van schaal.

GMO

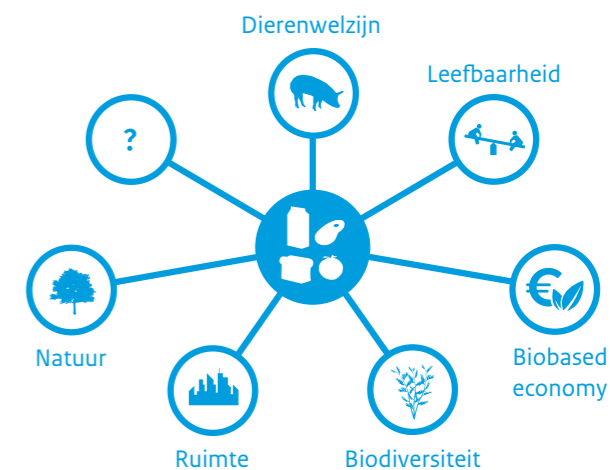
Andere exportproducten, maar dan wereldwijd, zijn onze kennis en technologie. Niet voor niets heeft Wageningen University studenten vanuit meer dan honderd verschillende landen binnen haar poorten. Omdat de grenzen van de optimalisering van onze voedselproductie nog lang niet in zicht zijn, moet er geïnvesteerd blijven worden in die wetenschappelijke ontwikkeling en innovatie. Vanuit de genomica, de IT, de robotica, maar ook vanuit klassieke disciplines ontwikkelt zich een stroom van nieuwe kennis die via innovaties zijn weg vindt naar de landbouwproductie en voedselverwerking en voedingsadviezen. Hierin liepen we voorop en hierin moeten we voorop blijven lopen. Het is wat mij betreft ook hoog tijd om onze aversie van genetische modificatie achter ons te laten: het is een *proven* en veilige technologie die veel aan de verbetering van de productie en gezondheid van de producten kan bijdragen, al is het geen panacee! Tal van vraagstukken op het gebied van voedselzekerheid en oogstzekerheid kunnen zonder gmo worden opgelost. Ook zijn er inmiddels nieuwe elegante moleculaire technieken die de verbetering van de landbouwgewassen revolutionair versnellen.

HOE VOEDEN WE STRAKS 9 MILJARD MENSEN WERELDWIJD

Focus op *evidence based solutions* in nieuwe voedingsvisie:

1 Aandacht voor lange termijn

Bij een nieuwe voedingsvisie moeten we over grenzen heen kijken. Productie van voedsel staat in relatie tot andere doelen, zoals ruimte, leefbaarheid en biodiversiteit. *Evidence based solutions* brengen deze belangen vaak samen, maar vragen ook om scherpe keuzes.



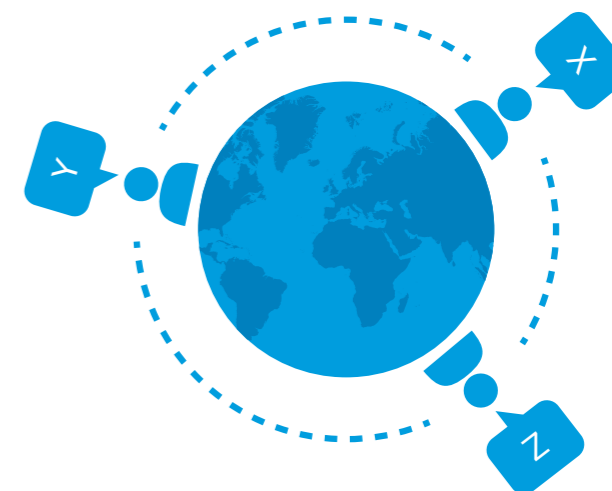
2 Investeer in wetenschap en innovatie

Hoe voeden we straks 9 miljard mensen in snel groeiende steden? Met gezonde voeding voor een hoge kwaliteit van leven? Praktisch en fundamenteel onderzoek kan zorgen voor oplossingen, zowel met technische als met sociale innovaties.



3 Vertrouwen door dialoog

Wat is veilig, duurzaam en verantwoord eten? Door hun culturele, sociale en economische context stellen belanghebbenden wereldwijd verschillende prioriteiten. De een kiest voor biologisch, een ander juist voor maximale efficiëntie. Een nieuwe voedingsvisie vraagt om scherpe keuzes tussen *evidence based solutions* en de *trade-offs* van die keuzes.



[Zie ook de casus op pagina 52](#)



Een blijvende investering in de kennisontwikkeling en in de toepassing van de ontwikkelde kennis en inzichten is onontbeerlijk. En als exportproduct is kennis niet alleen van economische betekenis, maar draagt zij ook bij aan het realiseren van de *sustainable development goals*. Maar er is meer: de combinatie van inzicht in de fundamentele werking van de genen en de rekenkracht van de computers brengt evidence based, individuele voedingsadviezen dichterbij. Dat kan een eind maken aan de soms tegenstrijdige en verwarrende onderzoekresultaten in de klassieke voedingswetenschappen.

Onverwachte coalities zullen ontstaan, zoals tussen de elektronicawereld en voedingswetenschappers. Nieuwe spelers, zoals elektronica- en databedrijven en *venture capitalists*, zijn verschenen op het toneel van de landbouw en gezondheid, en hun inbreng zal niet gering zijn. Een voedselvisie van een overheid kan dan ook niet statisch zijn en moet ruimte geven aan het implementeren van nieuwe inzichten. We staan nog maar aan het begin van revolutionaire ontwikkelingen in de wereld van ons voedsel en de relatie tussen voeding en gezondheid.

TRADE-OFFS

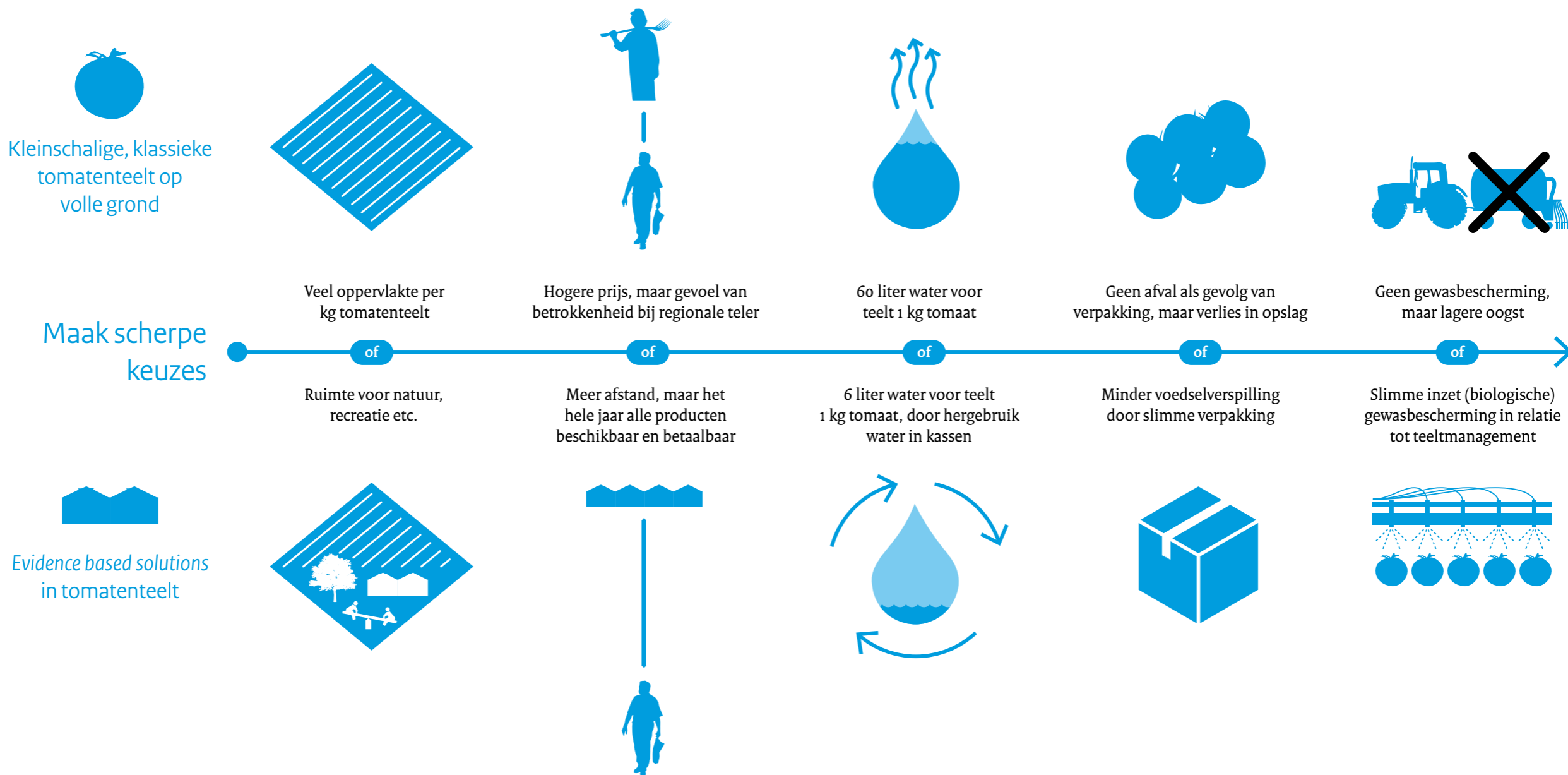
Veel burgers maken zich zorgen over de voedselproductie en de relatie tussen voeding en gezondheid, zoals over genetische modificatie, hulpstoffen in bewerkt voedsel, antibiotica en dierenwelzijn. De wereld van het voedsel en de voeding heeft zich in een dermate hoog tempo ontwikkeld dat in de westerse wereld de middenklasse het vertrouwen in het voedselaanbod heeft verloren. Een dialoog in de samenleving is hard nodig, waarbij kennisinstellingen *evidence based* bijdragen leveren en vooral ook wijzen op de gevolgen van keuzen. Elke keuze immers kent *trade-offs* die wellicht minder wenselijk zijn. Het is noodzakelijk dat wetenschappers en kennisinstellingen meer zichtbaar zijn in de debatten en dat ze apert onjuiste beweringen en meningen over ons voedsel en onze voedselproductie actiever weerleggen.

EEN VOEDSELVISIE MOET RUIMTE OPENHOUDEN VOOR NIEUWE ONTWIKKELINGEN EN NIET EEN STATUS QUO CONSERVEREN

Louise O. Fresco

CASUS: VOLLEGRONDS OF BESCHERMDE TOMATENTEELT

Een voedingsvisie vraagt altijd om scherpe keuzes tussen feiten, voorkeuren en overtuigingen.



WASSERBOMBE

In de jaren zeventig waren we ervan overtuigd dat de teelt van groenten en bloemen in kassen in Nederland niet toekomstbestendig was. De hoge arbeidskosten en de energieslurpende teeltfaciliteiten waren aanleiding voor dit sombere perspectief. Toen daar nog het Wasserbombeverhaal – over smakeloze tomaten – bij kwam, leken de dagen van de Nederlandse glastuinders geteld. Niets blijkt enkele decennia later minder waar, omdat de beperkingen een incentive bleken voor een ongekennde inzet van wetenschappelijke kennis en innovatie door de sector om de glastuinbouw te verbeteren.

VERNUFTIGE ROBOTS NEMEN DE TUINDER WERK UIT HANDEN

KENNISBASIS

De gesloten teelten bieden de mogelijkheid om met biologische bestrijdingsmethoden voor plantenziekten en -plagen het gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen terug te dringen. Nog steeds worden nieuwe biologische methoden ontwikkeld door innovatieve internationaal opererende Nederlandse bedrijven, gesteund door Wageningse kennis. De – wetenschappelijke – uitdaging is om dit ook voor de vollegrondsteelt voor elkaar te krijgen. Als dat ergens moet lukken is dat wel in ons land met onze kennis en kunde.

Dankzij waterrecycling in het gesloten systeem is er maar een kleine 6 liter water nodig om een kilo tomaten te telen. In de open teelten in het zuiden is dat al gauw 60 liter. Aangezien de vraag naar zoet water het aanbod zal overtreffen een ongelooflijk belangrijk voordeel van de gesloten teelt. Dankzij de substraatteelt is effectieve bemesting per plant mogelijk, zodat de toegediende voedingsstoffen ook daadwerkelijk worden benut voor de groei. Het zorgt er bovendien voor dat wortelziekten effectief kunnen worden voorkomen.

Kennis van de fysiologie van de planten in combinatie met sensortechnologie heeft ertoe geleid dat vernuftige robots de tuinder hard en gezond werk uit handen nemen. Andere sensoren houden in de gaten of de planten gezond zijn, zodat de tuinder tijdig en precies kan ingrijpen. Ook hieraan ligt weer fundamentele wetenschappelijke kennis ten grondslag.

En wat betreft het energieverbruik: de energiezuinige kas is er al, maar de energieleverende kas klopt al op de deur van de praktijk.

De intensieve teelt van tomaten is een voorbeeld van het hand in hand gaan van schaalvoorstellen, wetenschappelijke inzichten en goed ondernemerschap: de Nederlandse kastomaat is beschikbaar in talloze vormen, kleuren en smaken en de gezonde inhoudsstoffen zijn volop aanwezig. Inmiddels wordt er ook veredeld op bepaalde ingrediënten die aan bewerkt voedsel kunnen worden toegevoegd waardoor personalized food wordt ontwikkeld. Het toevoegen van eiwit aan brood voor ouderen is zo'n ontwikkeling.

HET IS ONMOGELIJK OM MET KLEINSCHALIGE REGIONALE LANDBOUW STEDEN VAN VOEDSEL TE VOORZIEN

Tomaten zijn, net als andere verse groenten en fruit, levende organismen. Dat betekent dat het bewaren ervan een ingewikkeld vraagstuk is. Die prachtige rode tomaten in de kistjes op de zonnige zuidelijke marktjes hebben aan het eind van de dag in de zon veel van hun kwaliteit verloren. Het is dus onmogelijk om met dit soort kleinschalige regionale producten de miljeu- en steden van voldoende voedsel te voorzien. Daarvoor is productie op schaal nodig en technologie om de kwaliteit na de oogst te borgen.

Verpakkingstechnologie draagt al veel bij aan de houdbaarheid en dus aan het terugdringen van voedselverspilling. Een trade-off is iets meer verpakkingsafval, maar dankzij de ontwikkeling van biobased materialen wordt ook dat probleem aangepakt. Afval is – als het gaat om voedselproductie – sowieso een term uit het verleden: de circular bio-economy komt eraan. En daarvoor is wederom een flinke dosis wetenschappelijke kennis nodig en de wil om anders tegen de productie aan te kijken.



RUIMTE

Een voedselvisie moet ruimte openhouden voor nieuwe ontwikkelingen en niet een status quo conserveren. Hoewel visies op voedsel in individuele gevallen ideologisch, religieus of cultureel zijn bepaald, moeten we ons losmaken van deze oordelen om ruimte te geven aan evidence based ontwikkeling. Nederlandse wetenschap in dialoog met de samenleving is onontbeerlijk om de grote vraagstukken rondom duurzaam, veilig en gezond voedsel het hoofd te bieden. En met die Nederlandse kennis, kunde en technologie kunnen we elders in de wereld landbouw- en voedselsystemen verbeteren en bijdragen aan het voeden van meer dan 9 miljard mensen in 2050.



LOUISE O. FRESCO

Prof. dr. ir. Louise O. Fresco is sinds 1 juli 2014 voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen UR. Zij studeerde aan Wageningen University en promoveerde in 1986 cum laude op het gebied van tropische plantenteelt en productiesystemen aan Wageningen University.

Louise O. Fresco is lid van de KNAW en van een aantal buitenlandse academies. Ook is zij niet-uitvoerend bestuurder van Unilever en vanaf 2013 tevens voorzitter van het Corporate Responsibility Committee bij Unilever. Daarnaast is ze voorzitter van de evaluatiecommissie FP7 van de EU.

Van 1990 tot 1997 was Louise Fresco bij Wageningen University hoogleraar plantaardige productiesystemen met als specialisatie tropische gebieden. Zij was van 1997 tot 2006 werkzaam bij de FAO. Eerst als Director of Research op het Agriculture Department en later als Assistant Director-General, verantwoordelijk voor de technologische zaken op het gebied van landbouwproductie en voedselvoorziening.



vijf

DE TUINBOUW IS DE BASIS VAN HET OORSPRONKELIJK MENSELIJK DIEET

Rob Baan



DE TUINBOUW IS DE BASIS VAN HET OORSPRONKELIJK MENSELIJK DIEET

Rob Baan

Teruggaan in de tijd helpt mij altijd om iets uit te leggen. Want oplossingen van vroeger zouden we met moderne technieken van nu beter en sneller kunnen implementeren. Mijn vele reizen in de tuinbouw, mijn interesse in koken, mijn kennis van innovatie en mijn nieuwsgierigheid naar de gezondheid van de mens helpen mij vaak om anders te kijken naar mogelijkheden.

In mijn dagelijks leven als CEO van Koppert Cress noem ik mijzelf tuinder. Vaak wordt gezegd dat ik mezelf daarmee tekortdoe. Voor mij is dit echter een geuzennaam. De tuinder van nu heeft het zwaar. Maar ons vak, dat een cross-over is tussen gezondheidszorg, goede voeding, educatie, natuur, milieu, eerlijk werk, innovatie, energieneutraal ondernemen en grote economische impact, vraagt om meer respect.



DE TUINBOUW GAAT ERVOOR ZORGEN DAT EEN VOEDSELBELEID WEER LOONT

Begrijp mij goed, ik heb niets tegen vlees. Mijn Big Green Egg staat vaak tevreden te branden. Maar ik heb wel heel grote bezwaren tegen een agri-industrie en een food-industrie die met name gedomineerd worden door een productie van te goedkoop en te verwerkt voedsel met ongezonde toevoegingen. Een industrie waar subsidies de enige mogelijkheid zijn om te goedkoop vlees te produceren, en waarin gevolgen voor de volksgezondheid niet meegenomen worden. Waar winst belangrijker is dan de impact op milieu, dierenleed en de lange termijn. Hier geldt duurzaamheid mogelijk voor certificatie (palmolie), maar de negatieve impact op de mens en het milieu is in deze industrie niet meegenomen.

De mens, als homo sapiens, bestaat zo'n 160.000 jaar. Hoe de mensen vroeger leefden, is mogelijk uit opgravingen af te leiden. Maar veel behulpzamer zijn analyses van bijvoorbeeld Frits Muskiet of Michael Pollan, die simpel kunnen beredeneren voor wat voor voedsel de mens eigenlijk écht gemaakt is. Ik mag het in mijn lezingen graag zo uitleggen: Stel je de mensen in deze zaal voor in hun nakie, zonder gymbies en zonder kalasjnikov op de Hoge Veluwe. Zonder creditcard, en het restaurant de Echoput is dicht. Wat zouden jullie vanavond gaan eten? Echt geen edelhert of moeflon. Ik hoop voor jullie dat je misschien een konijntje kan strikken of een nest met eieren kan vinden. Of een handje bessen en wat paddenstoelen. Maar meer zit er niet in. Wij mensen zijn gemaakt om voornamelijk planten te eten en soms iets wat rent, vliegt of zwemt, langzamer dan jullie zonder gymbies in je blote kont. Onze genetica verandert langzaam; 0,2 procent per miljoen jaar. Dus zoals we gemaakt zijn, zo moeten we ook blijven eten.

HET IS EEN WONDER WAT JE ALLEMAAL IN DE OMNIVOOR MENS KAN STOPPEN ZONDER DAT IE ACUUT DOODGAAT

De voedingsindustrie maakt hier gretig gebruik van, door diverse uiterst goedkope grondstoffen te transformeren tot lekker voedsel. Met één duidelijke opdracht: winst maken voor de aandeelhouder en zorgen dat het bedrijf blijft bestaan. Gezondheid op de lange termijn van de klant is geen prioriteit. Immers, de industrie kan niet overleven als 'we geen lekker voedsel maken'. Dus moet daar veel suiker, zout en vet in. De consument wil niet anders.....

Terug naar vroeger. De mens, weten we nu, is gemaakt als rondtrekkende jager-verzamelaar. Die zo'n 10.000 jaar geleden een plekje vond waar zoveel bewaarbaar voedsel in de vorm van graan beschikbaar was, dat rondtrekken niet meer nodig was. De eerste urbanisatie begon. Carolyn Steel beschrijft in haar boek *Hungry City* dat die steden nooit zichzelf konden voeden. Dat moest gebeuren door specialisten rondom dat gehucht, dat dorp of die stad. En dat gebeurde met logica; wat het meest bederfelijk was teelde je dichtbij, wat kort houdbaar was wat verder weg en lang bewaarbaar kon op grote afstand geteeld worden. Elke dag was er wel een markt in de stad. Wat bijvoorbeeld binnen een dag (op een paardenrit afstand) geleverd kon worden, was dus dagvers. De groenteman had een gezicht en verkocht hij troep, dan moest je niet meer bij hem kopen. Seizoenen waren belangrijk en kwam er niet genoeg gezond voedsel de stad in, dan werd de stad ziek en ontstond er oproer. Hoe de Romeinen hun stad gevoed hebben, staat uitgebreid in *De Hongerige Stad*.

Het voedsel kwam overal vandaan, een logistiek mirakel dat alleen door de rijke steden betaald kon worden. Omdat steden snel groeiden in de middeleeuwen, werd de logistiek steeds inventiever. Nederland was het eerste land in de wereld met een urbanisatiegraad van 50 procent. En daarom kreeg de snel groeiende wereldstad Amsterdam een probleem. De plantages rond de stad werden huizen. De natte veenweidegebieden rond de stad waren ongeschikt voor groenteteelt. De rijkste stad ter wereld van dat moment had geen vers voedsel meer. De rijke kooplieden lieten zich overtuigen in een briljant plan samen met Leeghwater: maak landbouwgrond mogelijk door meren in te polderen. En zo ontstonden toen, rond 1600, de voorlopers van onze huidige greenports vlak naast de grote steden. De eerste vorm van professionele *urban farming*. Dit heeft de tuinbouw maar ook de veehouderij in Nederland groot gemaakt. Pas rond 1900 hadden andere rijke landen zoals Duitsland, Engeland, de Verenigde Staten en Japan te maken met een urbanisatie van 50 procent. Pas nu woont de helft van de wereld in de stad. En in 2050 is dit mogelijk 70 procent! Wat kunnen wij hiervan leren? Wat hebben we goed gedaan rond 1600 en wat doen we nu fout? Wat kunnen we leren van deze 400 jaar voorsprong?

Nederland, in zijn rijke hoogproductieve delta, trekt wereldwijd aandacht. Hoe kan zo'n klein landje zo goed produceren? Ondanks dat ik vind dat dit nog veel beter kan, zijn we met zijn allen wel iets. Een stad als Shanghai zou graag een Westland op zijn stadsgrens hebben zitten. Nu komt het voedsel van veel te ver weg; de Sustainable Urban Delta is een exportproduct dat een groepsgewijze aanpak vraagt.

Urban farming is in Nederland uitgevonden. We zijn geweldig, het wordt alleen te weinig gekoesterd. Shanghai zou zijn linker- en rechterhand geven voor ons tuinbouwcluster. Tuinbouw is de gezondheidsbezorger van de stad.

Gezondheid in de middeleeuwen en gezondheid vandaag de dag zijn erg verschillend. Vaak wordt met statistieken aangehaald dat we tegenwoordig veel ouder worden dan vroeger. De oorzaak van het ouder worden zit volgens velen bij de moderne gezondheidszorg, de farmaceutische industrie en de voedingsindustrie. Ik wil graag wijzen op het valselijk gebruik van statistieken. De grootste doorbraak qua gezondheid was het uitbannen van overdraagbare ziekten. De heer Sarphati samen met de heer Van Lennep zorgden voor hygiëne en schoon drinkwater in een 'kolerestad' als Amsterdam. Dat waren nou echte doorbraken!

Wanneer je de gemiddelde leeftijd van overlijden in 1880 zou vergelijken met die van vandaag, dan moet je in acht nemen dat kindersterfte onder de vijf jaar en ziekten als cholera, tyfus en andere overdraagbare ziekten nu niet meer voorkomen vanwege hoge hygiëne. Je moet alleen de doodsoorzaken die we vandaag kennen meenemen in de vergelijking: kanker in al zijn vormen, hart- en vaatziekten, diabetes en obesitas. De conclusie wordt dan dat we vandaag relatief net zo oud worden als in 1880, beslist niet ouder. Paul Clayton heeft dit onderzoek heel duidelijk uitgelegd op basis van oude Engelse statistieken in vergelijking met statistieken van vandaag. En om het nog erger te maken: we gaan we nu ongezonder dood dan in 1880. De hulp van de farmacie en de voedingsindustrie brengt ons dus niet echt verder. Gezondheidswinst komt voort uit hygiëne en goede, échte voeding, ondersteund door de toegepaste gezondheidszorg.



Gezondheid begint aan de basis. De eerste 2000 dagen van een kind zijn de belangrijkste en daar telt zelfs de periode vóór de conceptie en het verblijf in de baarmoeder in mee. De wetenschappers die aan de basis staan van het Platform Gezonde Voeding 0-4 jarigen pleiten voor een gezonde start. De aanstaande pa en ma moeten zorgen dat ze gezond eten volgens het oorspronkelijke menselijke dieet: 80 procent groente en 20 procent dier, verdeeld over vis en vlees. Dit geeft gezond sperma en gezonde eicellen, wat zorgt voor een mooi en gezond embryo. Na de daad heeft de man alleen nog een ondersteunende taak, waarin hij moet zorgen dat de aanstaande moeder heel gevarieerd eet, heel veel plantensoorten tot zich neemt. Alle smaken van groente en fruit dienen aan het kind geleerd te worden in de baarmoeder. Juist geen extreme hoeveelheden suiker. Eigenlijk alleen dat wat in een historisch dieet hoort. Na de bevalling dient het kind via borstvoeding nog steeds veel plantenstoffen binnen te krijgen. Het kind moet die smaken lekker gaan vinden, tot het grote moment komt: stoppen met borstvoeding en overstappen op vast voedsel. De overgang van de warme borst met een aaibare verpakking naar een eetlepel spinazie is een moeilijke stap. Dit mag nooit opgelost worden met gesuikerde fruithapjes, appelmoes of andere aangezoete voedselvervangers. De beste saus voor iets niet lekker vinden is honger: het kind wel vocht geven maar geen voedsel. We beseffen dat dit voor de ouders een lang en zwaar weekend wordt, maar de beloning is het meer dan waard. Het kind zal alle groenten gaan eten, al moet je deze soms wel vijf keer op deze manier aanbieden. Het geschenk dat je jouw kind zo geeft, is een garantie van 95 procent op een allergeenvrij leven.

Bij ons op de zaak geven we smaaklessen. Per jaar aan zo'n 30 schoolklassen. De meeste kinderen vinden dit geweldig en wij ook. Maar elke keer weer zijn we geschokt als de kinderen of hun ouders vertellen dat ze geen groente lusten en ook nooit groente eten. Voedseleducatie heeft geen prioriteit voor het onderwijs. Het nationale schoolontbijt gebaseerd op veel suiker, geraffineerde producten en een broodsmearseltje geeft als excuus dat veel kinderen anders niet ontbijten. Het schoolfruit is afhankelijk van Brusselse subsidies. En rekenen en taal zijn belangrijker dan voedingsleer. Het argument is dat voedsel in de privésfeer hoort; de taak van het gezin. Echter hebben we nu al drie generaties opgevoed zonder voedingskennis. Wat moeten de jonge ouders aan hun kinderen leren?

Het voedselalfabetisme moet met eenzelfde inzet bestreden worden als die waarmee we taalachterstand in het onderwijs bijspijkeren. Het is een kans voor Nederland om als gidsland op te treden.

Ongezondheid veroorzaakt door niet-overdraagbare ziekten is een landelijk probleem met een nadruk op achtergestelden. Het is schokkend te lezen dat in een achterstandswijk van Utrecht de gemiddelde leeftijd van overlijden tien jaar lager is dan in een beter gestelde wijk. En dat in een van de rijkste landen van de wereld! Dit heeft alles te maken met het niet wapenen van de burger tegen de reclame van de voedingswereld. Het budget van een reep die uit een links en een rechts staande fabriek komt, is net zo groot als het budget voor de gehele gezamenlijke groente- en fruitpromotie in heel Europa. Wie kan tegen dit reclamegeweld op? Dezelfde juristen die vroeger zeiden dat sigaretten niet aantoonbaar ongezond waren, verdedigen tegenwoordig de suikerindustrie met dezelfde argumenten.

HET IS EEN WONDER WAT JE ALLEMAAL IN DE OMNIVOOR MENS KAN STOPPEN ZONDER DAT IE ACUUT DOODGAAT

Rob Baan



Volgens de EFSA (European Food Safety Authority) is er voor de gezondheidsbijdrage van groente en fruit onvoldoende wetenschappelijk bewijs. Volgens de regels van de Europese Unie is bewijs van gezondheidsbijdrage pas geleverd als dit met een *double-blind* test is vastgesteld op mensen. Waarom werkt een *double-blind* test niet? Omdat het effect van gezond eten vaak pas op de langere termijn meetbaar is. Omdat er een enorme variatie in voedsel gegeten wordt. Omdat er een grote variatie in inhoudsstoffen per product per maaltijd is. Omdat broccoli en witte kool weliswaar van dezelfde familie zijn, maar toch nog andere inhoudsstoffen hebben. Omdat een oude, bewaarde appel van vorig jaar bijna niets meer bevat qua gezondheid. En omdat mensen die gezond eten, vaak ook een gezondere leefstijl hebben, heeft dit een onbetrouwbare uitslag. Daarnaast zijn dierproeven niet geldend voor aanbevelingen door de EFSA. Het snijden in gezonde mensen is echter niet toegestaan, dus zitten we in een impasse. Een verwijzing naar een medisch onderzoek over bescherming tegen kanker op onze website over broccoli geeft een bevestiging van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Voedingsclaims zijn met de huidige regelgeving onmogelijk te maken. Veel hoop hebben we op een onderzoek dat op dit moment wordt uitgevoerd bij een Nederlands medisch centrum waarbij wel in levende mensen gesneden mag worden. Dit zijn namelijk gezonde nierdonoren die mee willen werken aan een broccoliproef. Echter, subsidies ter preventie van ziekten zijn schaars.

Er worden miljarden gestoken in onderzoeken naar de werking van medicijnen. Immers, als je ziek bent dan wil je genezen worden en speelt geld een ondergeschikte rol.

De farmaceutische industrie kan veel geld verdienen aan de reparatie van mensen, echter niet aan het voorkomen van ziek worden.

Met VERS+ zijn een aantal bedrijven bezig om het gebruik, de verkoop, de productie en de ontwikkelingen van verse producten (groente en fruit) die een aantoonbare verhoogde waarde van gezonde inhoudsstoffen hebben te stimuleren. Dus niet meer kilo's verkopen, maar eenheden gezondheid. Dit loopt een beetje simultaan met de activiteiten van het Kenniscentrum Plantenstoffen. Echter, de humane koppeling is door de regelgeving van de EFSA nog niet te maken. Een doorbraak hierin zou een enorme doorbraak zijn. Nederland zou dit als beste in de wereld kunnen realiseren.

Want inmiddels weten wetenschappers dat groente en fruit een verzamelnaam is voor fytonutriënten. De *polyfenolen, flavanoiden, isoflavonen, lignanen, fytosterolen, carotenoïden, triterpenen, ellagitanninen, fenolzuren* en zwavelhoudende stoffen zoals *sulforaphane*. Zoals in het begin van 1900 de vitamines dé ontdekking waren, zouden deze fytonutriënten in de 21e eeuw de aandacht moeten krijgen. En dan niet synthetisch gemaakt, maar in de volledige natuurlijke vorm zoals de natuur en de mens op elkaar zijn afgestemd.

Een geheel nieuwe insteek heeft Stichting Voeding Leeft. Op basis van N=1 worden diabetes-type-2-patiënten geholpen bij het omkeren van hun ziekte. Dit gebeurt onder begeleiding van hun huisarts, een specialist en een diëtist. Te gemakkelijk wordt een patiënt door de huisarts aanbevolen om medicijnen te slikken of om insuline te gaan spuiten. Dit terwijl een aanpassing van het dieet vaak al voldoende is.

Helaas behoort voedingsleer niet tot de opleiding van artsen. Artsen studeren medicijnen, niet voeding. Dit in tegenstelling tot het motto van wijsgeer Hippocrates: laat voeding uw medicijn zijn. Zijn eerste aanbeveling was altijd: eet waterkers.

Als trotse bezitter van een Apple Watch zie ik veel mogelijkheden in *quantified self*. We kunnen ons lichaam veel beter sturen dan hoe we dit nu op basis van cholesterol, gewicht, bloeddruk en hartslag doen. Dit gaat in de komende vijf jaar significant veranderen. Hulp komt uit Silicon Valley en de échte doorbraak wordt China. Nu al staat vast dat planten als voeding de basis gaat worden. En dat verwerkt voedsel geen voeding, maar namaakvoedsel is. TNO concludeert dat 90 procent van de gevallen van obesitas, 80 procent van de gevallen van diabetes, 40 procent van de gevallen van hart- en vaatziekten en 50 procent van de gevallen van kanker met een gezond voedselpakket opgelost kunnen worden.

De land- en tuinbouw staan met de overgang van landbouwbeleid naar voedselbeleid voor een enorme uitdaging. Juist omdat dit zo complex is en over veel ministeries verdeeld is. Ik zie een bloeiende toekomst voor Nederland met een voorbeeldfunctie voor de wereld. Een afbouw van de intensieve veehouderij. Een kwalitatief hoge, onbespoten groenteproduktie die enthousiast afgenomen wordt

door consumenten binnen een straal van 700 kilometer rondom Nederland. Een gebied dat energieneutraal produceert en een profijtelijke miljardenindustrie is die wereldwijd graag gekopieerd wordt. Een kenniscentrum voor de gezondheid van de mens.

De overheid heeft een Green Deal gesloten met Dutch Cuisine. Dutch Cuisine is een initiatief van het Koksgilde. De nieuwe Nederlandse eetcultuur volgens het principe 80 procent planten, 20 procent dierlijk eiwit, streeft naar behoud van de natuur, 100 procent verwaardiging van een dier, respect voor de cultuur en échte kwaliteit. Zodat we bewust kopen, koken en eten. En we ons als rentmeester gedragen om de aarde beter na te laten aan onze kinderen dan hoe we hem aantreffen. Pas dan zijn we met respect bezig.

Binnen vijf tot tien jaar weet de consument heel duidelijk dat te veel vlees eten slecht is voor de mens en voor het milieu en dat we dus niet duurzaam omgaan met onszelf en de planeet. Het 80/20-principe van Dutch Cuisine is dan zelfs bij het Voedingscentrum begrepen en de schijf van vijf is dan ook ritueel verbrand. Als de wereld zou leven volgens deze principes, dan hoeft er in Brazilië geen boom in het oerwoud meer gekapt te worden en zijn megastallen niet nodig. Dan kunnen we met meer dan 9 miljard mensen in harmonie op deze planeet wonen, eten en gezond oud worden. Onze gezondheid is dan de beloning.

**MIJN DROOM IS DAT WE VOEDING
WEER GAAN BESCHOUWEN ALS
DE BASIS VAN ONZE GEZONDHEID.
FOOD = FUN = HEALTH**



SLOTPLEIDOOI

LATEN WE EENS OP EEN ANDERE MANIER NAAR VERSE VOEDING EN GEZONDHEID KIJKEN

Met voorgaande schets leg ik het speelveld een beetje uit. Mijn conclusies en mijn aanbevelingen aan VG, EZ, VWS, I&M, SZW, OCW, MinFin, BZ en BZK en aan Martijn van Dam zal ik per ministerie trachten te verwoorden. Het nieuw te benoemen ministerie van Voeding en Gezondheid (VG) heeft de taak om als matrix te zorgen dat alle ministeries hun plannen borgen naar de principes van Dutch Cuisine. Dit ministerie ziet erop toe en draagt eraan bij dat we duurzaam topvoedsel kunnen produceren, consumeren, uitdragen, les in geven, toepassen en exporteren. VG wordt het geweten van de overheid en het geweten van uw bord.

EZ

Haal voedsel uit zijn economische context. Voeding is meer dan alleen geld. Voor voedsel wordt gebeden. Voeding is gezondheid en niet alleen *shareholder value*. Uw tuinbouwtaak heeft de hoogste productie per m² ter wereld met het laagste watergebruik. En toch subsidieert u niet hen, maar wel een vleesindustrie. Stoot land- en tuinbouw daarom s.v.p. af naar een ministerie van Voeding en Gezondheid.

VWS

U krijgt een budgettair onmogelijke toekomst. Dit probleem kan niet meer aan de kostenkant opgelost worden. Voor u betekent voedselzekerheid en voedselveiligheid dat je er niet acuut ziek van wordt. Besef dat je van

voedselveilig en duurzaam geproduceerd voedsel verschrikkelijk (suiker)ziek kunt worden op middellange en lange termijn. Gezondheid is goede voeding én beweging. Uw nadruk ligt nu op beweging en sport. Stoot uw voedingskundigen af naar het nieuwe ministerie van Voeding en Gezondheid, of maak ze belangrijker binnen VWS.

I&M

U weet dat de productie van vlees een enorme druk geeft op het milieu. U zult dit moeten gaan beperken. Niet aan de ‘verbiedkant’, maar aan de kant van de consumenten, zodat zij die goedkope dierlijke producten niet meer gaan afnemen. Vanwege het zich bewust zijn van hun eigen gezondheid en vanwege het milieu. De tuinbouw heeft met zijn veel hogere efficiëntie een perfecte *carbon footprint*. Steun de tuinbouw en vertel de wereld van dit mirakel!

SZW

In een rijk land mag er geen verschil zijn in gezondheid tussen arm en rijk. Goede voeding is de basis. U kunt zoveel besparen als uw klanten gezond zijn.

OCW

Alles wat hier beschreven staat, zou bij u vandaan moeten komen. Smaaklessen en voedingsleer zijn basislessen. Uw wetenschappers zijn wereldberoemd, maar werken niet samen. Heel plat gezegd: Wageningen zorgt voor een hoge productie van suiker, Erasmus repareert diabetes 2. In de stadstaat Nederland, met al zijn wetenschap, zouden alle problemen van de wereld opgelost kunnen worden. We hebben alle ingrediënten om het gezondste land van de wereld te worden en deze kennis te exporteren. In plaats van hogere producties in de landbouw, zouden we hogere gezondheidsresultaten moeten exporteren. Waar wachten we op?

MINFIN

U moet onderhand stapelgek worden van die gezondheidskosten die uit de bocht vliegen. Naast sociale gevolgen zijn ze ook economisch gevaarlijk. Johan Cruyff zou zeggen: ‘Als zullie niet te veel willen uitgeven aan ziekenhuizen, dan moet je zorgen dat hullie niet ziek worden. Logisch toch?’ Geef incentives aan gezonde kantines. Haal belasting van vers voedsel af, maar verhoog de btw op ‘slecht voedsel’: suiker, frisdrank, E-nummers et cetera. Dit doen jullie bij sigaretten immers ook.

BZK

Een gezonde geest in een gezond lichaam. Zorg dat uw mensen goed eten en een voorbeeld zijn voor de rest van de wereld. Haal al dat goedkope vlees van de menu's, mensen zullen het niet eens missen. Zorg in uw aanbestedingen richting cateraars dat het deugt. Gebruik Dutch Cuisine hierin als guideline. U heeft een voorbeeldfunctie als *launching customer*. Kijk eens bij cateraar Hutten of La Place.

BZ

Een trotse ambassadeur van de land- en tuinbouwsector. Het verkopen van het model Sustainable Urban Delta, in combinatie met gezondheid en een integrale aanpak van voedselproductie, is een uniek product. Doe hier uw voordeel mee.

Bronvermelding

Clayton, P and Robotham, J. (2009). How the Mid-Victorians Worked, Ate and Died. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 6, 1235-1253.
 Dutch Cuisine (z.d.). Het herontdekken van de Nederlandse keuken: Een keuken met een eigen identiteit waar we trots op zijn, www.dutch-cuisine.nl.
 Muskiet, F.A.J. (2005). Evolutionaire geneeskunde: U bent wat u eet, maar u moet weer worden wat u at. *Nederlands Tijdschrift voor Klinische Chemie en Laboratorium Geneeskunde*, 30, 163-184.
 Pollan, M. (2012). Een pleidooi voor echt eten: Manifest van een eter. Amsterdam: Singel Uitgeverijen.
 Steel, C. (2011). De Hongerige Stad: Hoe voedsel ons leven vormt. Rotterdam: NAI Uitgevers.
 Sustainable Urban Delta (z.d.). Nederland, de groenste stad van de wereld, www.sustainableurbandelta.com.
 Voeding Leeft (z.d.) Keer Diabetes Om, www.voedingleeft.nl/cirkels/website-keer-diabetes-om/.

BESTE STAATSSECRETARIS VAN DAM,

Ik heb u nooit persoonlijk ontmoet. U heeft in uw achtertuin, het Westland, een plek waar gezondheid (groenten) en geluk (bloemen en planten) voor honderden miljoenen mensen geproduceerd worden. Dit gebied zou volgens de normen van de USDA voor 80 procent biologisch gecertificeerd worden. Het is een sector die nog veel beter kan draaien als hij het respect zou krijgen dat hij verdient. De consumptie van groente en fruit is sinds het begin van deze eeuw met 20 procent gedaald in Europa. De wereld wordt steeds zieker en Nederland heeft de oplossing. Voor een sociaaldemocraat is dit een enorme kans. Doe iets aan die multinationals die tergend traag steeds iets minder zout en suiker in *processed food* stoppen. Want onze echte basis is het voedsel waarvoor wij gemaakt zijn. Dat voedsel dat wij al eeuwen goed produceren, vlak naast de grote steden. In harmonie met de natuur en de omgeving. Help ons u te helpen naar een gezond Nederland met tevreden klanten in het buitenland. Want echt voedsel staat voor betaalbaar geluk en gezondheid.

Ik wil graag de volgende mensen zeer bedanken voor hun bijdrage aan de totstandkoming van dit essay: Koen Joosten, Martijn van Beek, Peter Klosse, Albert Kooy, Pascal van Delst, Peter Jens en Ruud Koornstra.

ROB BAAN

Rob Baan (Haarlem, 1956) is sinds 2002 eigenaar van Koppert Cress, een bedrijf in microgroenten. ‘Wij bedenken de mooiste smaken door te speuren in de natuur en in de cultuur van diverse landen.’ Deze smaken worden gebruikt door de meest toonaangevende restaurants ter wereld.

Koppert Cress is een succesvol bedrijf dat er alles aan doet om zich continu te blijven vernieuwen. De kassen in het Westland behoren dan ook tot de meest moderne en meest duurzame constructies in de wereldwijde tuinbouw.

Voordat Rob Baan zich bezig hield met cressen, werkte hij in ruim 70 landen over de hele wereld als tuinbouw-allrounder. De rode draad van zijn werkzaamheden was altijd het willen doorgronden van de materie, het willen begrijpen van een cultuur en het zoeken naar oplossingen. Zijn verzamelde kennis zet hij nu in om de logica achter vers voedsel als beste en meest natuurlijke gezondheidsbron aan de consument uit te leggen. Zijn frisse en verhelderende blik op de voedingsmiddelenindustrie maakt hem een unieke en waardevolle expert op het gebied van food en gezondheid. Rob Baan heeft een missie: ‘Laten we eens op een andere manier naar verse voeding en gezondheid kijken.’



zes

DE LISTIGE TUINSTAAT NEDERLAND

Dick Veerman

DE LISTIGE TUINSTAAT NEDERLAND

Dick Veerman

Het barst van de voedselvisies. Ze lopen uiteen van pleidooien voor korte ketens, veganisme en biologische landbouw tot Joel Salatin's intensieve dierlijke wisselteelt om bodems te verbeteren. Ze gaan bovendien van high tot juist volkomen low tech stadslandbouw. Alsof er nog niet genoeg waren, schreef ook de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) er eentje. Het kabinet reageerde en vraagt via staatssecretaris Van Dam nog eens tien mensen hun visie te geven. Kennelijk bestaat er een honger naar 'visies' op eten. Zouden we een ongemakkelijk gevoel over de werkelijke uitdaging hebben?





VAN 'VEEL VOOR WEINIG' NAAR 'MINDER MAAR BETER'

Nederland moet volgens de WRR voedsel niet langer als een agrarische productiekwestie, maar als een consumptievraagstuk zien.

De Raad stoort zich eraan dat Nederland in zijn landbouwbeleid nog altijd denkt vanuit de jaren na WO II. Toen wilde de overheid boeren een groot volume voedsel tegen zo laag mogelijke kosten laten produceren, opdat het publiek veel eten voor weinig geld zou kunnen kopen. Door mensen van ruim voldoende goed en goedkoop voedsel te voorzien, waren ze tevreden en hielden ze geld over voor andere zaken. Zo stimuleerde de overheid de welvaartsgroei. Nu hoeft dat niet meer en werkt het zelfs contraproductief, vindt de Raad. Het zou tijd zijn voor een beleid dat de bakens fundamenteel verzet van een productie- naar een op 'minder maar beter' gericht consumptiebeleid. Ons land maakt inmiddels zoveel eten, extra aantrekkelijk gemaakt dikmakend voer inclusief, dat we een groot deel voor de vuilnisbak produceren. Dat gaat ten koste van het milieu, degradeert bodems en daardoor worden schaarse nutriënten en water verspild. Door de inzet op intensieve plantaardige en dierlijke monoculturen zorgt het bovendien voor het vrijkomen van gifstoffen en resistente organismen in het milieu. Door convenanten met bedrijven af te spreken, moet de regering daar wat aan doen, vindt de WRR.

'HERKENBAAR' EN 'KANSEN VOOR BETEKENISVOLLE STAPPEN'

In zijn antwoord noemt het kabinet de analyse van de WRR 'herkenbaar'. Onze regering vindt aanpassingen van 'het voedselsysteem' nodig 'om op termijn voldoende, duurzaam en gezond voedsel te kunnen garanderen'. Het kabinet zegt inmiddels een 'voedselagenda' inclusief (de

aanzet tot een) monitoringssysteem te hebben geformuleerd, die de adviezen van de WRR volgt. Het EU-voorzitterschap van Nederland dit jaar zou bovendien kansen bieden 'om een aantal van de genoemde opgaven op Europees niveau aan de orde te stellen en betekenisvolle stappen te zetten'. Concreet ziet het kabinet die stappen op met name de volgende terreinen: verminderd gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, een veehouderij met zo min mogelijk gebruik van antibiotica, gebruik van alternatieve eiwitten zoals peulvruchten, wieren, insecten en kweekvlees, orde in het oerwoud aan keurmerken, het verder terugdringen van voedselverspilling en meer inzicht voor de consument in de werkelijke kosten van een product, inclusief kosten voor natuur en milieu. Ook heldere en objectieve informatie op etiketten vindt het kabinet in dat rijtje passen. In navolging van de WRR wil het kabinet convenanten sluiten om in een soort schooljuffenrol te kunnen controleren of bedrijven zich aan de zelf afgesproken les houden.

Formuleert het kabinet daarmee een adequaat 'voedselbeleid'? Om dat te bepalen, moeten we eerst weten voor welk voedselvraagstuk we staan.

NAAR DE KLOTEN

Door een brede groep van betrokkenen, deskundigen en geïnteresseerden is het voedselvraagstuk op Foodlog de afgelopen tien jaar in al zijn facetten en vanuit alle mogelijke standjes geanalyseerd. Daaruit blijkt dat er een grote diversiteit aan vraagstukken is, maar vrijwel niemand durft te benoemen waar het echt om draait. Om het alvast kort te formuleren: we gaan naar de kloten, maar net als in Amerikaanse rampenfilms proberen we natuurlijk een lijst te verzinnen om dat te voorkomen. Grimlachend valt te constateren dat uitgerekend Nederland geknipt is voor die listige rol.

OLIFANT IN DE KAMER

Wie het onderwerp van een 'voedselbeleid' wil definiëren, heeft een flinke klus.

Mensen en hun prioriteiten

Supermarkten en vooral out-of-home verkopers hebben calorierijk 'snoepeten' – frisdrank, chips, frites en hamburgers – dagelijks, gemakkelijk te kiezen en heel betaalbare kost gemaakt. Vers en onbewerkt kost per klaargemaakte kilocalorie meer moeite of geld. Velen noemen dat de kern van het probleem. Weinigen zien dat er de afgelopen jaren talloze verse kant-en-klaar-producten in het schap zijn gekomen. De maaltijden en maaltijdsalades die niet alleen AH en Jumbo maar ook Lidl, Hema, Ikea en Shellshops inmiddels brengen, voldoen aan wat niet alleen onze oma's maar ook onze betovergrootmoeders nog als 'echt eten' zouden herkennen. Ze gaan voor prijzen waarvoor je ze zelf niet kunt klaarmaken door de diversiteit aan onbewerkte ingrediënten, met een brede en daarom gezonde reeks micronutriënten. Met een gezin bestaande uit vier personen zijn zulke maaltijden inderdaad geen goedkope oplossing. Maar vergeet niet dat er een berg goedkoop en daadwerkelijk verser dan 'echt' vers diepvriesspul te koop is dat beslist niet duur genoemd kan worden, uitstekende voedingskwaliteit biedt en bovendien niet bederft en daarom bij het vuil belandt. Mensen geven domweg de voorkeur aan ander, minder gezond en makkelijker klaar te maken eten. Dat vinden ze lekkerder en handiger omdat ze hun tijd

anders willen besteden. Maakt de manier waarop mensen hun prioriteiten stellen en geld uitgeven deel uit van de gewenste ingreep?

Vinex, lage SES, stress en internetporno

Moeten we het hebben over de bouw van Vinex-wijken op tientallen kilometers afstand van kantoorparken en fabrieksterreinen die de woon-werkwandering en -fiets lieten verdwijnen? Ons sinds WOII flink veranderde leven heeft woonwerkbeweging bijna onmogelijk gemaakt, zodat we moeten joggen of sporten om nog voldoende te bewegen. Hoort de niet te onderschatten dikmaker stress in de moderne, competitieve kantoorjungle bij het vraagstuk? Hoort slaapgebrek, een andere bekende dikmaker, als gevolg van latenight-tv-programma's, zorgen, werkdruk, ongelimiteerde onlinecommunicatie en internetporno tot het vraagstuk? Obesitas en chronische welvaartsziekten komen zonder enige twijfel het meest voor onder mensen met een lage sociaal-economische status (SES). Is dan ook een betere toegang tot de kansen die Nederland aan iedereen zou moeten bieden onderdeel van het gewenste 'voedselbeleid'? Een lagere SES – en die heeft nog altijd het grootste deel van de samenleving – geeft immers overduidelijk een hogere kans op een ongezond dikke buik en nogal dun bewegingspatroon. Toch gaat 95% van Nederland naar dezelfde supers en discounters, maar komt de een met een anders gevulde boodschappentas thuis dan de ander.

WAT ZE NIET (WILLEN) HOREN IS DE WAARSCHUWING TEGEN EEN VERDER VERSTEDELIJKENDE, RIJKER WORDENDE WERELD



**WE GAAN NAAR
DE KLOTEN, MAAR NET
ALS IN AMERIKAANSE
RAMPENFILMS PROBEREN
WE NATUURLIJK
EEN LIST TE VERZINNEN**

Dick Veerman

Ordinair marketingvraagstuk

Het lukt de uit hun voegen gegroeide varkens- en kasgroentesectoren niet hun producten commercieel onderscheidend te maken van de goedkopere massa. Vrijwel alle marketingprofessionals zijn het daarover eens. Met hun op volume ingerichte bedrijven zijn ze zo afhankelijk van export – zo'n driekwart van onze land- en tuinbouwproductie gaat de grens over – dat ze niet mee kunnen liften op de bloeiende 'lokaal' en 'kleinschalig' trends.

Omdat ze dat niet kunnen, blijven boeren en tuinders hun productie uitbreiden. Ze kijken niet naar de vraag, die in hun Noordwest-Europese verzorgingsgebied niet stijgt maar eerder daalt. Vanuit reflexen die ze opdeden in de jaren 70 en 80 van de vorige eeuw, drukken ze hun kostprijs door meer te gaan maken en zich verder in de uitbreidingschulden te steken. Ze hopen meer te gaan verdienen door een lagere kostprijs, een zinloze strategie in de huidige fase van de markt. Die is oververzadigd, zodat ze een groeiend overaanbod creëren dat hun verkoopprijs – ondanks lagere kosten – nog verder onder de kostprijs laat uitkomen. Om van hun waardeloos geworden product af te komen, zoeken boeren een uitweg in Azië. Dat doen ze onder het mom van een groeiende vraag daarginds. Het enige wat ze doen, is echter het wegpoetsen van overaanbod in Europa. Slimmeriken die niet aanbodgedreven maar vraaggericht op de lokale behoeften in Azië inspelen, kunnen hen dan ook gemakkelijk wegspeelen. Is dat een ordinair marketingvraagstuk of een onderdeel van ons 'voedselvraagstuk'?

Banken en applaus ministerie

De banken volgden de irrationele strategie van boerenondernemers die zich geen beeld van de markt blijken te kunnen maken. Alweer die vervelend wordende vraag: is daarom het weinig intelligente financieringsbeleid onderdeel of zelfs

oorzaak van het ontstane probleem dat Nederland opzadelt met overproductie en onnodige milieudruk en onderwijl Europa en de wereld confronteert met heen en weer gesleep? Inmiddels vliegen Nederlandse telers zelfs paprika's naar China, onder applaus nota bene van EZ. Wie het schadelijk slepen met nutriënten en zinloos verbranden van energie wil vermijden, doet er veel verstandiger aan die daarginds te telen. Hetzelfde geldt voor de varkens die we er nu heen willen brengen.

Stad als probleem

Slow Food haalde dit najaar kleine boeren uit de hele wereld naar de werelddoelstelling in Milaan. De boodschap luidde dat kleine (kringloop)boeren de wereld voeden en dat de 'groene revolutie' – het vriendelijke woord voor 'intensieve landbouw' – de prullenbak in kan. De FAO zegt dat ook. De gedachte vindt weerklank onder hoogopgeleide stedelijke elites. Wat ze niet (willen) horen is de waarschuwing tegen een verder verstedelijkende, rijker wordende wereld. Die hoort er namelijk bij. Onuitgesproken pleit de FAO voor zelfvoorzienende nederzettingen en een zo ingetogen mogelijke groei in materiële welvaart.

Kleinschalige kringlooplandbouw en het voeden van grote steden gaan domweg niet samen. Toch horen we om ons heen dat lokalere productie- en consumptiecycli de bodemvruchtbaarheidscyclus herstellen. Veevoer dat we nu nog in Zuid-Amerika ophalen en na de consumptie van vlees, eieren en zuivel in ons land uitpoepen en -plassen zou dan wel meteen als nutriënt in een natuurlijker landbouw terugvloeien. Hoe dat moet tussen het Groningse platteland en Amsterdam is landbouwkundig echter even ingewikkeld als tussen de Braziliaanse Cerrado, via een Brabants varken, en Berlijn. 'Lokaal' voor de FAO betekent dan ook eigenlijk 'op nederzettingniveau'. Dat past bepaald niet bij onze nog altijd zoe-eeuwse welvaartsambities.

DE NATUUR GEBRUIKT ONEINDIG MEER COMBINATIES DAN WIJ TECHNOLOGISCH KUNNEN SIMULEREN



Een Linievarkentje. Als het over zes maanden groot is, wordt het uitsluitend lokaal verkocht. Boer Steef Uijtewaai en boerin Marjolein de Wit lachen om de wereldmarktprijzen. Vanwege de lokale waardering en verwerking verdienen zij meer met minder en blijven er precies genoeg varkens in Tull en 't Waal, vlak bij Utrecht.

Toch moeten zo kort mogelijke lokale kringlopen ecologisch worden gerespecteerd als het basisprincipe voor een wereld die voor mensen leefbaar blijft. Dat principe speelt dan ook een hoofdrol in Carolyn Steels *Hungry City* (2008), een boek dat gelezen moet worden als een pleidooi tegen de 21e-eeuwse megastad. Steel hoopt dat een groot netwerk van vele kleine direct met primaire voedselproductie verbonden nederzettingen ons overal op aarde uit de penarie gaat helpen. Dat dat niet gaat lukken, is evident. Naar verwachting woont binnen dertig jaar ruim driekwart van de wereldbevolking in een handjevol metropolen.

Langzaam doemt het werkelijke probleem op.

Armoedebestrijding: duivels dilemma

De afgelopen tien jaar bleef vanuit de wereldwijd gerespecteerde Wageningse landbouwuniversiteit een eenduidig geluid komen: verdere intensivering van de productiviteit blijft dé strategie van de toekomst. Ook in Nederland. Vanwege de trek naar de steden is die gedachte juist. Naast oud-

Wageningen UR-voorzitter Aalt Dijkhuizen pleit ook de theoloog-publicist Ralf Bodelier herhaaldelijk voor voortzetting van 'veel voor weinig' omdat meer dan de helft van de wereld nog altijd in armoede leeft. Ook al kost dat wat milieu, het laten voortbestaan van armoede in een rijke wereld heeft grotere consequenties, redeneren zij. Bied mensen daarom perspectief op vooruitgang door een goede opleiding en een betaalde baan.

Die visie is ethisch te rechtvaardigen, maar geeft geen antwoord op de vraag hoe de ecologische rek van dit door armoedebestrijding geïnspireerde neo-consumptisme vol te houden is. Waar de FAO dit duivelse dilemma slechts stilaan benoemt, wil zowel Bodelier als Dijkhuizen als een 21e-eeuwse Henri IV – *le bon roi* die in de zestiende eeuw door zijn beleid ieder Frans gezin wekelijks een kip wilde bieden – iedere wereldbewoner een betaalde baan laten vinden om hen kip – en nog veel meer – uit een winkel te kunnen laten betalen en te bevrijden uit hun min of meer autarkische bestaan. Die kip wordt dan noodzakelijk een

ploffer, want daar haal je er meer van uit een kilo voer en de hectares akkerbouwland waar dat op groeit. Maar net zomin als er biologische kippen voor iedereen zijn, zijn er ploffers voor de mondiale massa's. Ecologie kent immers fysieke grenzen en leeft – bij de FAO dus stilletjes – op voet van oorlog met economische groei en armoedebestrijding.

ZELFS ALS HET MISLUKT, ZIT ER VEEL GELD IN

Het grote taboe: geen kringloopsluiting

Zelfs in de hippe, stadse circulaire economie groeien de bomen niet tot in de hemel. Die waarheid vormt het hart en het taboe van het voedselvraagstuk. We hebben het graag over gezonde bodems en biologisch of, in het andere kamp, over armoedebestrijding. We hebben het niet graag over de vraag of welvaartsgroei mogelijk is voor het leger armen op de wereld dat gemakkelijk viermaal zo groot is als het aantal rijken, die zelfs met een recyclende kwartering van hun consumptie onvoldoende overlaten voor de rest. Los van voedsel zal het rijker worden van de armen wereldwijd een lifestyle ontketenen die hoe dan ook nog energie-intensiever is en nog meer leven generende grondstoffen uit hun natuurlijke cyclus wipt. Hoe de door onze intensieve materiële behoeften onnatuurlijk geworden cyclus in een recycle-economie in natuurlijk kloppende kringlopen kan worden gesloten, is rationeel niet te bevatten. We kunnen alleen maar hopen dat we er – tegen alle gezond verstand en bestaande kennis in – op tijd in zullen slagen. Ik ken in ieder geval geen zinvolle berekeningen van die nieuwe economie in haar ecologische consequenties, ook al horen we na COP21 dat die wereld nu binnen handbereik zou zijn. De situatie doet denken aan het beroemde Indiase

verhaal over de olifant en de blinden. De een denkt dat de olifant een waaier is omdat hij een oor te pakken heeft. De ander dat het beest een brandweerslang is omdat hij de slurf in handen heeft. Een derde voelt de staart en denkt dat de olifant een stevig touw is. Zo gaat het verhaal door, tot je als lezer ontdekt dat geen van de druktemakers de olifant zelf in de kamer ziet: zelfs als we de megaverstedelijking weten tegen te gaan en het rijke deel van de wereld gaat recycelen en een fors deel van zijn welvaart opgeeft, is ons leven domweg niet vol te houden.

Vooruit op een hachelijk pad

Net zoals de Indiase blinden heeft iedereen zijn min of meer empirisch gestaafde, maar niet integraal te verantwoorden biologische, bodembewuste, gezondheidsbewuste of mondaine sociaal-economische tunnelvisie op de werkelijkheid. Met die deelaspectjes vullen media ons bewustzijn. Van het totale beeld liggen samenleving en politiek dan ook niet wakker. In werkelijkheid staan we voor de uitdaging om onze stedelijke lifestyle – inclusief alle gedragvormen die daaruit zijn voortgekomen – volledig heruit te vinden. We kunnen niet doorgaan met een manier van leven die alle nutriënten naar een *sink hole* sleept en daarmee per definitie lijnrecht tegen de natuur in werkt. Daardoor creëren we een ecologie die haar natuurlijke vruchtbaarheidscyclus technologisch aan de gang moet zien te houden. Omdat we hangen aan de zegeningen van de stad – de basis van onze welvaart, cultuur, wetenschap en menselijke vooruitgang – kunnen we alleen maar vooruit op dat hachelijke pad. Achteruit kan niet. Vooruit bestaan geen garanties. Erger nog, rationeel gezien is het onwaarschijnlijk dat we de weg vooruit vinden omdat de natuur oneindig meer combinaties gebruikt dan wij technologisch kunnen simuleren.

Feitelijk zitten we vast, zoals Indiana Jones en zijn maten op de touwbrug in de beroemde scène in *The Temple of Doom*. We kunnen alleen maar hopen dat een list – ‘Hij is gek’, riepen Indy's maten, toen hij de touwen doorhakte – ons toch nog redt. Steels ‘we moeten ons nu nog 20e-eeuwse stedelijke leven veel “lokaler” heruitvinden’ is een noodkreet, maar nog geen list. Maar gelukkig is er altijd hoop. We hebben een lichtzoekersmentaliteit nodig, zei Louise Fresco in 1998.

‘VOEDSELBELEID’ VOOR NEDERLAND

Vrijwel alle grote wereldsteden zijn delta's aan de zee. Nederland is echter de enige maritieme stadstaat waar niet alleen een grote concentratie aan mensen woont, maar waar ook een onwaarschijnlijk grote hoeveelheid voedsel wordt geproduceerd en verwerkt. Dat doet het land bovendien in een gebied vol oppervlaktewater, zodat vervuiling en gif onmiddellijk in de voedselketen belanden. Nergens vind je meer mensen bij elkaar met theoretische en toegepaste kennis op alle relevante gebieden (water, teelten, lucht, natuur, bodem, genetica) die weten hoe het onmogelijke toch weer beter en anders kan worden gerealiseerd. Wie Nederland daadwerkelijk ecologisch weet te ontwikkelen als een stadstaat die zijn bewoning, bedrijvigheid, vrije ruimte en landbouw vormgeeft als een netwerk van de tuinsteden uit Steels hoopvolle droom, bouwt aan de oplossing van het touwgevecht. Om die reden zit de hele wereld daar om te springen. Zelfs als het (deels) mislukt, zit er veel geld in. Als we het anderen voor kunnen doen, maken we een uitstekende boterham voor onszelf als exporterende aannemer en ontwikkelaar met unieke kennis vanuit vele toepassingscontexten, die ook als aandeelhouder in wereldwijd ontwikkelde systemen optreedt. Thuis krijgen we weer een als waardenvol (inderdaad, met een n) te marketen productie.

CREATIVITEIT

De OESO vroeg Nederland onlangs om meer creativiteit in zijn industriepolitiek rond food en agri. Mogelijk schetste ik zojuist de contouren van een voedselvisie die daar de basis voor kan zijn.

In de VS ontwikkelde Silicon Valley zich dankzij overheidsinvesteringen (defensie), de sfeer rond Stanford University en de beschikbaarheid van lichtzoekend durfkapitaal. Die samenloop van factoren zorgde voor maximale creativiteit, die zelfs oplossingen opleverde voor problemen die niemand van tevoren had kunnen bedenken. De ontwikkeling van de tuinstaat op 's werelds touwbrug dwing je niet af met convenanten of etiketteringssystemen. Stimuleer ondernemende creativiteit en investeer in de voorwaarden om die aan te zwengelen. Dat laatste is precies wat de OESO – terecht – van Nederland verlangt.

Hoe kan de Nederlandse overheid de meta-foren van Silicon Valley en Indiana Jones' *rope bridge* anno 2016 gebruiken rond zoiets vredelievends als voedselproductie om steden leefbaar te houden? Het is evident dat op ons grondgebied alle kiemkracht nog bestaat om een moderne agro-ecologie rond tuinsteden te ontwikkelen. Alle reden dus ook om de hoe-vraag lichtzoekend te beantwoorden. Dat gebeurt in een openbaar proces op Foodlog tot 1 maart in samenwerking met de Zuid-Hollandse boeren van LTO en de vijf Nederlandse groene hogescholen. De lectoren willen er meteen hun onderwijs- en onderzoeksa-genda op afstemmen.

Eén ding nog. Het is kort dag, er is haast op de touwbrug. We hebben alle creativiteit die we in huis hebben nodig, ga dus niet neuzelen over convenanten die naast het onderwerp keuvelen.



zeven

DRAADJESKAAS

Wouter van der Weijden



DRAADJES- KAAS

Wouter van der Weijden



Bijna iedereen heeft tegenwoordig een smartphone. Daarmee kun je binnen een paar seconden verbindingen leggen met de halve wereld. Ik vind dat een wereldwonder, maar de ontwikkelingen gaan snel: de nieuwe generatie vindt het al vanzelfsprekend.

Weinig mensen beseffen dat ook voedsel hen met de halve wereld verbindt. Natuurlijk lang niet zo snel als de smartphone, maar toch. Laat ik dat duidelijk maken aan de hand van voedsel waar ik dol op ben: kaas. Een blokje kaas is via tal van virtuele draadjes verbonden met de nabije én de verre wereld. Naar analogie van 'draadjesvlees' spreek ik van 'draadjeskaas'.

DE DRADEN

Het kortste draadje loopt naar ons eigen lichaam. Kaas is niet alleen smakelijk, maar ook uiterst voedzaam. Je moet er alleen niet te veel van eten, want er zit nogal wat vet in, met vooral verzadigde vetzuren.

Het tweede draadje gaat via de supermarkt naar de kaasfabriek. Daar zijn het bacteriën die de kaas maken uit melk. De fabrikant heeft als belangrijkste taak om dat proces in goede banen leiden. We vervolgen het draadje en rijden met de tankwagen mee naar het melkveebedrijf. Daar zijn het de koeien, die het belangrijkste werk doen: melk maken uit gras en mais, aangevuld met krachtvoer. Herstel! Eigenlijk doet niet de koe dat werk, maar opnieuw bacteriën en andere micro-organismen. We mogen al deze bacteriën wel dankbaar zijn. Staat er al ergens een standbeeld voor de bacterie?

We groeten de veehouder, die natuurlijk ook geweldig werk doet, en volgen de draad naar het gras. Dat gras produceert eiwitten, koolhydraten en vezels, plus een reeks andere voedingsstoffen. Dat alles maakt deze plant uit kooldioxide uit de lucht en van water, stikstof, fosfaat, kalium en sporenelementen in de bodem. Daarbij krijgt het gras hulp van – opnieuw – bacteriën, waarvan sommige zelfs de kunst verstaan om samen met klavers stikstof uit de lucht te binden en zo kunstmest te vervangen. Waar blijft toch dat standbeeld?

Maar gras zelf is ook fantastisch. Het is prima bestand tegen begrazing, omdat het niet van bovenaf groeit maar van onderop. En blijvend grasland legt organische stof vast in de bodem en dat is een zegen voor het bodemleven en het klimaat. Vreemd eigenlijk dat Wageningen in 1996 de leerstoel graslandkunde heeft opgeheven. Is dat niet wat ondankbaar en kortzichtig?

We pakken de draad weer op vanaf het grasland en die vertakt zich, om uit te komen in twee kunstmestindustrieën die respectievelijk stikstof- en fosfaatkunstmest maken. De eerste industrie haalt stikstof uit de lucht om die vast te leggen in een voor planten opneembare vorm. Dat gebeurt via het honderd jaar oude zogeheten Haber-Bosch-procedé, dat overigens heel wat fossiele energie verbruikt. Dat draadje leidt dus naar Groningen. De andere industrie maakt fosfaatkunstmest. Volgen we die draad verder, dan komen we uit in fosfaatmijnen in het Midden-Oosten en Noord-Afrika.

STAAT ER AL ERGENS EEN STANDBEELD VOOR DE BACTERIE?

Deze regio's zijn instabiel en daarmee komt er geopolitieke spanning op de draad. Weliswaar is Marokko nog altijd rustig, maar wie kan garanderen dat dat over tien, twintig, dertig jaar nog het geval is? Bovendien heeft Marokko in 1975 de Westelijke Sahara geannexeerd. Die annexatie is nog altijd niet erkend door de Verenigde Naties en de EU. Recent heeft Marokko dat Nederland ingewreven. Het kabinet had bijna een verdrag met Marokko rond over sociale uitkeringen aan Marokkaanse Nederlanders die zijn teruggekeerd naar hun moederland. Maar op het laatste moment weigerde Marokko te tekenen, omdat Nederland niet wilde dat het verdrag ook zou gelden voor de Westelijke Sahara. Een staaltje geopolitiek met een hoog fosfaatgehalte.

We gaan terug naar de koe in Nederland om vandaar een andere fosfaadraad te volgen. Die loopt via de krachtvoersilo naar de veevoerindustrie (die het fosfaat toevoegt) en vervolgens naar Rusland. Dat land heeft fosfaat dat nauwelijks is verontreinigd met cadmium en uranium en daarom de voorkeur geniet van de veevoerindustrie. Maar erg groot zijn de Russische fosfaatreserves niet, dus hoe lang blijft dat land nog fosfaat exporteren? En stel dat het conflict tussen de EU en Rusland escaleert, blijft dat land ons dan fosfaat leveren? Trouwens, ook de VS hebben geen grote fosfaatreserves, dus die zullen steeds meer interesse krijgen in de Marokkaanse voorraden. Daar zal scherpe concurrentie ontstaan met India en de EU. Let wel, Marokko heeft minstens de helft van de mondiale fosfaatreserves.

Maar er loopt een nog langere draad vanaf de veevoerindustrie. In krachtvoer zit ook sojaschroot. We volgen die draad en belanden via de veevoerindustrie eerst in de Rotterdamse haven en uiteindelijk in Zuid-Amerika, met name Brazilië en Argentinië. De teelt van soja aldaar is ten koste gegaan van natuurgebieden. Niet alleen van tropisch regenwoud, maar ook van savannen (Cerrado) en blijvende graslanden (pampa's) - allemaal ecosystemen met een hoge biodiversiteit. Dat heeft veel kritiek opgeroepen en daarom hebben bedrijven en natuurorganisaties in 2006 de multi-stakeholder Round Table on Responsible Soy in het leven geroepen. Helemaal bevredigend is hun standaard niet, want alleen illegale ontbossing van regenwoud is uitgesloten. Legale opruiming van regenwoud en andere natuurgebieden is toegestaan, behalve in de ecologisch meest waardevolle gebieden.

DE VS, INDIA, BRAZILIË EN DE EU GAAN ELKAAR VERDRINGEN ROND HET MAROKKAANSE FOSFAAT, WANT MAROKKO HEEFT MEER DAN DE HELFT VAN DE MONDIALE RESERVES

Maar let op, de draad is nog langer, want ook Braziliaanse sojatelers hebben fosfaat nodig en dat is in Zuid-Amerika nauwelijks te vinden. Daarom steekt de draad nogmaals de Atlantische Oceaan over en brengt ons waar we al eerder waren: in Marokko. Ook op deze draad staat dus geopolitieke spanning. Maar los daarvan: fosfaat zal in de loop van deze eeuw schaars en duur worden. Al ruim voor die tijd zouden Brazilië en Argentinië kunnen besluiten om geen soja meer te exporteren, maar vlees. Daarmee kunnen ze immers per ton aangekocht fosfaat veel meer geld verdienen. Bovendien kunnen ze de mest van het vee dan gebruiken om de bodem vruchtbaar te houden en hoeven ze minder fosfaat te importeren. Het mes snijdt dus aan drie kanten. Ander risico voor onze veehouderij: Stel dat in China sociale onrust ontstaat vanwege hoge vleesprijzen. Dan zou de regering kunnen besluiten om alle in Zuid-Amerika aangeboden soja op te kopen. Dat zou een crisis teweegbrengen in de Europese veehouderij, vooral in de intensieve varkens- en pluimveehouderij, die relatief veel soja gebruiken. Maar ook de melkveebedrijven, die minder soja gebruiken, zullen schade ondervinden. Zij zullen duurder Europees veevoer moeten aankopen. Ook vlees, eieren en zuivel, en dus ook kaas, worden dan duurder.

Die crisis hoeft overigens niet heel lang te duren, want ook in de EU kunnen we meer voedergrassen, inclusief soja, gaan telen. In een jaar of elf kunnen we zelfs de complete soja-import vervangen zonder dat we het landbouwareaal hoeven uit te breiden.¹



Wat dat betreft loopt de voedselzekerheid van de EU geen groot gevaar. Maar kijken we verder vooruit, dan begint de zekerheid te wankelen, want hoe groot zijn de Europese fosfaatreserves eigenlijk? Die zijn miniem, minder dan 1% van de mondiale reserves. En we zagen al: het wordt dringen rond Marokko.

IMPORT VAN KALVEREN UIT HET BUITENLAND IS EEN RISICO VOOR DE KALVEREN, DE VEESTAPEL EN ONZE GEZONDHEID

We gaan opnieuw terug naar de koe in Nederland en dan wordt het weer even leuk. Koeien doen meer dan melk produceren. De meeste lopen 's zomers in de wei, hoewel het percentage koeien dat in de wei loopt al jaren langzaam terugloopt. Het weidelandschap met koeien is enorm populair. Zelfs Chinese inkopers van zuivel waarderen het hoog. Bovendien hebben koeien vergeleken met varkens en kippen een vrij goed leven. In moderne stallen krijgen ze meer ruimte en comfort dan in oude stallen. En 's zomers krijgen ze veel ruimte in de wei en kunnen ze meer natuurlijke gedragingen vertonen, zoals in kuddeverband grazen.

Maar kijken we beter, dan zien we een complicatie. Een koe gaat pas melk geven als ze eerst heeft afgekalfd. Is het een stierkalf, dan heeft de melkveehouder er niks aan en laat hij/zij het afvoeren naar de kalverhouderij. Daar mag het kalf nog enkele maanden opgroeien alvorens het naar de slachterij gaat. Niet leuk, maar ethisch

gezien heel wat beter dan een kalf behandelen als nutteloos bijproduct van de melkproductie. Ook het welzijn van deze kalveren is niet slecht, zeker niet vergeleken met een jaar of twintig geleden en ook niet vergeleken met het welzijn van de meeste varkens en kippen. Wat is dan de complicatie? Dat er op diezelfde kalverhouderijen nog meer kalveren worden aangevoerd. Volgen we ook die draden, dan belanden we in Ierland, Duitsland, Polen en zelfs Litouwen.

De langeafstandstransporten zijn voor de kalveren zwaar en sommige overleven de reis niet. Daar komt bij: als de kalveren, amper twee weken oud, worden opgehaald, is hun immuunsysteem nog niet rijp. Daardoor zijn ze extra vatbaar voor infectieziekten. Bovendien worden ze onderweg en op Nederlandse kalverbedrijven gemengd met kalveren uit andere Europese landen. Dat verhoogt het risico van kruisbesmettingen. In 2001 vond een ander type kruisbesmetting plaats: een kalvertransport uit Ierland kwam in Frankrijk in contact met een besmet schapentransport uit Engeland. De gevolgen waren traumatisch: een uitbraak van mond-en-klawwzeer in twee Nederlandse regio's. Kosten: 874 miljoen euro, plus emotionele schade bij boeren en burgers.

Die uitbraak werd veroorzaakt door een virus, maar uiteraard is er ook een hoge bacteriële infectiedruk. Om ziekten te voorkomen of te onderdrukken geven kalverhouders en hun dierenartsen de dieren hoge doses antibiotica, hoger dan alle andere Nederlandse veesoorten. Maar dat roept een nieuw risico op: het ontstaan van resistente bacteriën, waarvan sommige ook een risico zijn voor de volksgezondheid. Hier wordt onze draad een schrikdraad. Zulke bacteriën verdienen bepaald geen standbeeld...

EEN BLOKJE KAAS IS VIA TAL VAN VIRTUELE DRAADJES VERBONDEN MET DE NABIJE ÉN DE VERRE WERELD

Wouter van der Weijden

En er is meer. We gaan opnieuw terug naar de koe. Daar doen (niet-pathogene) bacteriën zegenrijk werk in de pens, de magen en de darmen. Maar ook dat voordeel heeft een nadeel, want de hardwerkende bacteriën produceren een krachtig broeikasgas: methaan. Pensfermentatie door koeien is in Nederland goed voor 3% van de totale broeikasgasemissies. Daarmee lopen er ook dunne draadjes van de vriendelijke koe naar (plaatselijk) vermaarde ijsberen in de Arctis, slinkende gletsjers, de stijgende zeespiegel en toenemende droogte in het Middellandse Zeegebied, Zuid-Afrika en Californië. Wereldwijd is de melkveehouderij goed voor circa 3% van de broeikasgasemissies. Dat lijkt weinig, maar is twee keer zo veel als de totale emissies van de luchtvaart.

Ten slotte: niet alle melkveebedrijven hebben even lange draden. De langste draden vinden we bij de meest intensieve bedrijven. Zij kopen per kilo melk meer ruwvoer en krachtvoer aan. Dat ruwvoer komt uit de buurt of van verder weg, en het krachtvoer komt vaak van nog verder weg, het sojameel zelfs uit Zuid-Amerika. Bovendien moeten intensieve bedrijven veel mest afvoeren naar de mestverwerking, naar akkerbouwers in de omgeving of verder weg, tot in Duitsland en Frankrijk. Al dat transport gaat gepaard met energiegebruik en dus met emissies van CO₂. Een grondgebonden melkveehouderij belast het klimaat veel minder.

Al met al is duidelijk dat mijn overheerlijke blokje draadjeskaas is verbonden met de halve wereld. En dat het een lichte bijmaak heeft gekregen van klimaatverandering, ontbossing en geopolitieke risico's. Indirect, via de kalverdraad, smaakt de kaas ook een tikkeltje naar dierenleed, uitbraken van dierziekten en resistente bacteriën die onze gezondheid bedreigen. Ik laat mijn eetlust daar niet door bederven, maar het lijkt me duidelijk dat we hier iets aan moeten doen.

KANSEN

We stellen eerst vast dat het vooral de langste draden zijn die risico's met zich meebrengen: fosfaat uit Marokko en Rusland (geopolitiek) en soja uit Zuid-Amerika (geopolitiek en ontbossing). Ook bij de kalveren zijn het de lange draden in combinatie met de langeafstandstransporten die gepaard gaan met het meeste dierenleed, risico's op dierziekten en gebruik van antibiotica.

Welnu, al deze risico's kunnen we flink beperken door deze draden als volgt te verkorten:

1. Veevoer uit Zuid-Amerika stapsgewijs vervangen door Europese eiwitgewassen. Veevoerbedrijf Agrifirm is al begonnen met de experimentele teelt van soja in Nederland en er liggen goede mogelijkheden in Midden- en Zuid-Europa. Gewassen als lupine en veldbonen kunnen soja tot op zekere hoogte vervangen.
2. Fosfaat uit Rusland en Marokko deels vervangen door fosfaat uit recycling van bijvoorbeeld rioolslib. Er lopen al succesvolle recyclingsprojecten in Brabant, Amsterdam en Amersfoort. Kortom: meer circulaire economie.
3. Langeafstandstransporten van kalveren afbouwen door te investeren in de opbouw van een kalversector in Ierland en Duitsland. Kortom, een stap terug in de globalisering kan zuivel duurzamer en minder kwetsbaar maken.

Bij broeikasgassen ligt het minder simpel. Ook die zijn deels verbonden met de lange draad naar Zuid-Amerika, want daar vinden de ontginningen plaats die gepaard gaan met een forse uitstoot van CO₂. Ook het transporteren, drogen en persen van veevoergrondstoffen vergt veel energie en produceert dus veel CO₂. Hetzelfde geldt voor de productie van stikstof- en fosfaatkunstmest. Wel even een compliment voor de Nederlandse melkveehouders: zij gaan veel efficiënter en zuiniger met kunstmest om dan twintig jaar geleden.

Maar zelfs als we deze lange draden geheel zouden afkappen, produceren de koeien nog steeds methaan. Of we daar veel aan kunnen doen is nog niet duidelijk. Misschien helpt het als we wat schuiven in het veevoer en in de fokkerij, maar of dat veel zoden aan de dijk zet? Het is denkbaar dat we ook schuiven in de soorten micro-organismen in de pens. Zijn er geschikte soorten te vinden die kunnen floreren in de pens maar minder methaan produceren? Intrigerend vind ik dat kangoeroes, ook herkauwers, geen methaan maken.

NAAST DE OVERHEID ZULLEN OOK DE VEEHOUDERS, DE ZUIVELINDUSTRIE, DE KALVERSECTOR EN ANDEREN MEER MOETEN DOEN

Er is nog een andere, technische oplossing: de koeien het hele jaar op stal houden, het methaan afvangen en dat benutten als brandstof. Maar dat zal lastig en duur worden. Betere kansen zijn er voor de methaan die vrijkomt uit de mest. Die kunnen veehouders opvangen in biogasinstallaties en benutten voor bijvoorbeeld elektriciteitsproductie. De overheid geeft daar al subsidies voor. Maar erg veel methaan levert dat niet op. Bovendien: ook melkveehouders die zo'n installatie hebben, zullen hun koeien het liefst op stal houden. Een Amerikaans onderzoek suggereert echter dat weidegang per saldo de emissies van broeikasgassen beperkt.² Dat geldt sowieso voor de emissie van ammoniak: anders dan veel mensen denken, produceren koeien in de wei minder ammoniak dan op stal. Weliswaar kunnen veehouders de ammoniak in de stal opvangen met luchtwassers (de meeste varkens- en pluimveehouders doen dat al), maar ook die

zijn duur in aanschaf en in (energie)verbruik. Er is ook een meer ecologische methode om de emissies van broeikasgassen te verminderen of te compenseren: opslag van koolstof in de vorm van organische stof in de bodem. Dat is ook gunstig voor het bodemleven, voor het gras en voor gewassen als mais. De meest effectieve maatregel: grasland niet scheuren, maar intact houden. Dat vergt vakbekwaam graslandmanagement. De meeste studenten in het landbouwonderwijs en de meeste jonge boeren hebben dat niet meer geleerd en dat is eigenlijk bizar. Hier is een inhaalslag nodig.

Hoeveel CO₂ kan de Nederlandse melkveehouderij in de bodem vastleggen? Een ruwe berekening komt op 2,5 Mt per jaar. Dat komt overeen met 15% van de totale broeikasgasemissies uit de melkveehouderij.³ Een mooie uitdaging.

AANPAK

Geen enkele speler is in staat om het hierboven geschetste perspectief in zijn eentje te realiseren. Naast de overheid zullen ook de veehouders, de zuivelindustrie, de kalversector en anderen meer moeten doen. We kijken eerst weer naar de lange draden.

Veevoer

Het vervangen van veevoer uit Zuid-Amerika door Europese eiwitgewassen vergt aanpassingen in het Europese landbouwbeleid, bijvoorbeeld hogere hectaretoeslagen voor eiwitgewassen. Daar zal ook innovatiegeld heen moeten, want de veredeling van eiwitgewassen staat al decennialang op een laag pitje. Ook het handelsbeleid is relevant. In de onderhandelingen met de Mercosur-landen (waaronder Argentinië en Brazilië) zou de EU kunnen afspreken om minder soja te importeren in ruil voor iets meer import

van vlees. Veevoer, vlees, zuivel en eieren zullen dan wat duurder worden, maar dat kunnen we zien als een prijs voor minder ontbossing in Zuid-Amerika en een verzekeringspremie tegen geopolitieke risico's. De zuivelindustrie kan hier maar beter niet op wachten en kan zelf alvast in deze richting gaan werken, uit het oogpunt van maatschappelijk verantwoord ondernemen en 'voederzekerheid'.

ZO'N VERSCHUIVING VERGT MINSTENS VIJFTIEN JAAR, DUS LATEN WE ER MAAR SNEL MEE BEGINNEN

Fosfaat

Het vervangen van fosfaat uit Rusland en het mediterrane gebied door Europees fosfaat is slechts beperkt mogelijk, want de EU heeft zoals gezegd slechts kleine fosfaatvoorraden. Wat wel kan, is meer fosfaat uit zuiveringslib en stadsafval recyclen. Het aardige is dat zo iets al rendabel blijkt te kunnen zijn bij de huidige marktprijzen.

Waar we echter terughoudend mee moeten zijn, is terugwinning van fosfaat uit dierlijke mest om er kunstmestvervangers van te maken. Die worden vaak voorgesteld als 'groene' meststoffen, die ons ook minder afhankelijk maken van fosfaatimport uit Rusland en Marokko. Dat is een halve waarheid. Fosfaat uit dierlijke mest is deels afkomstig van soja en andere veevoergrondstoffen geïmporteerd van overzee. Die import kunnen we moeilijk 'groen' noemen en levert ons net zo goed uit aan de grillen van de geopolitiek.

Waar we helemaal mee moeten stoppen, zijn subsidies op het verbranden van pluimveemest, want dat is een vorm van verspilling die haaks staat op de circulaire economie. Pluimveemest is prima bruikbaar in de akkerbouw, niet alleen voor de voorziening van fosfaat, maar ook voor de voorziening van organische stof. Al deze ontwikkelingen kunnen we versnellen door invoering van een Europese heffing op fosfaat of door hogere kwaliteitseisen aan geïmporteerd fosfaat.

Kalveren

Langeafstandstransporten van kalveren kan de overheid stapsgewijs verbieden. De Dierenbescherming voert al campagne tegen deze transporten. De zuivelindustrie doet er verstandig aan om, uit welbegrepen eigenbelang, druk op de kalversector uit te oefenen om de bakens te verzetten. Blijft de kalversector onwillig, dan resteert een paardenmiddel: de sector aansprakelijk stellen voor eventuele uitbraken van dierziekten die het gevolg zijn van import van kalveren. Dan zullen ze zich moeten verzekeren en zal de verzekeringsmaatschappij strikte veiligheids garanties gaan eisen. Maar laten we niet met het badwater het kind weggooien, want de kalversector verdient onze sympathie voor zover hij kalveren van Nederlandse melkveebedrijven afneemt en tot waarde brengt.

Klimaat

Dan het klimaatbeleid. Daar zal na het Klimaatverdrag van Parijs een schepje bovenop gaan. Wat al helpt, is minder import van veevoergrondstoffen uit Zuid-Amerika. Wat ook helpt, is als de overheid de melkveehouderij minder ruimte geeft voor intensivering van de melkveehouderij, dus de bedrijven meer grondgebonden houdt dan ze in 2015 heeft gedaan. Dat scheelt in transport.

De landbouw is nog niet aangesloten op het Europese systeem van emissiehandel, maar dat maakt eigenlijk niet uit, want dat systeem functioneert amper omdat de koolstofprijzen veel te laag zijn. Daarom gaan er steeds meer stemmen op voor een Europese koolstof- of CO₂-heffing. Opslag van koolstof in de bodem zou dan een negatieve heffing kunnen krijgen (in de VS en Australië wordt het al gesubsidieerd). Dat zou ondernemers stimuleren om minder grasland te scheuren, minder te ploegen en ook op andere manieren meer organische stof in de bodem op te bouwen.

Lastiger is reductie van methaan uit de pens van koeien. Daarvoor is innovatiegeld nodig. En dan niet primair voor innovaties in gesloten stalsystemen, maar eerder in agro-ecologische innovaties waarbij de koeien 's zomers in de wei blijven. De laatste decennia zijn de innovaties in de veehouderij eenzijdig gericht geweest op koeien, veevoer en stallen. Nu zijn het gras en de interactie tussen koeien en gras aan de beurt.

Referenties

1. Veel informatie in dit essay is ontleend aan: Platform Agriculture, Innovation & Society, 2011. The vulnerability of the European agriculture and food system for calamities and geopolitics – a stress test. Report and advice to the Dutch Minister for Agriculture and Foreign Trade. www.platformlis.nl/rapporten/StresstestEUagrfoodsystem.pdf. Voor deze berekening, zie p. 78.
2. www.ars.usda.gov/is/AR/2011/may11/cows0511.htm
3. Elferink, E., C. Rougoor, L. Terryn en W. van der Weijden, 2012. QuickScan naar de potentie van koolstofopslag in de Nederlandse melkveehouderij. www.courage2025.nl/.../362/.../quickscanpotentiekoolstofopslag_site.pdf

TOT SLOT...

Een van de oorzaken van de toegenomen spanningen tussen de veehouderij en de samenleving is de sterk vergrote afstand tussen producent en consument/burger. Het is van groot belang hen weer dichterbij elkaar te brengen. Dan is het niet verstandig de koeien op stal te houden. Wel verstandig is het om te organiseren dat steeds meer burgers – te beginnen met schoolkinderen – in contact komen met de melkveehouderij. Dat kan via bedrijfsbezoeken, webcams, sociale media, agrotourisme en dialogen. Zulke korte draden zijn cruciaal, ook om de lange draden (zoals export van zuivel naar China) te verrijken. Ik hoop dat de volgende generatie dan nog steeds heerlijke blokjes kaas kan eten, zonder bijmaak. Naast de smartphone past smart cheese.

WOUTER VAN DER WEIJDEN

Wouter van der Weijden studeerde biologie aan de VU in Amsterdam en aan de Universiteit Leiden.

Na zijn studie stortte hij zich op de landbouw.

Eerst aan de Leidse universiteit, waar hij samen met collega's een rapport over geïntegreerde landbouw schreef voor de WRR.

Later was hij medeoprichter van de stichting Centrum voor Landbouw en Milieu (CLM), waar hij directeur werd.

Doel van CLM was en is: het bevorderen van duurzame landbouw en het bouwen van bruggen tussen landbouw en samenleving. CLM koos van meet af aan voor samenwerking met boeren.

Van 2001 tot 2014 was Wouter van der Weijden tevens voorzitter van het Platform Landbouw, Innovatie en Samenleving, een adviesorgaan van het ministerie van Landbouw (later Economische Zaken). Dat Platform bracht onder meer adviezen uit over voedselveiligheid, landbouw, grondstoffen en geopolitiek.

‘Boeren zitten in een spagaat tussen de eisen van de markt en de eisen van de samenleving. Dat kunnen ze niet alleen af, we zullen meer moeten samenwerken.’



acht

VOEDSEL- EN VOEDINGSBELEID VOOR EEN GEZONDERE TOEKOMST

Jaap Seidell



VOEDSEL- EN VOEDINGS- BELEID VOOR EEN GEZONDERE TOEKOMST

Jaap Seidell

Onder- en overvoeding en de gevolgen daarvan op de gezondheid zijn van enorm belang voor de toekomst van de mensheid. Alleen een samenhangend mondiaal, landelijk en lokaal beleid kan voorkomen dat er de komende decennia gezondheidsschade en verlies aan kwaliteit van leven en economische productiviteit ontstaan voor miljarden mensen. In dit stuk wordt integraal beleid bepleit vanuit een volksgezondheidsperspectief.

DE OORZAKEN EN GEVOLGEN VAN DE WERELDWIJDE TOENAME VAN CHRONISCHE ZIEKTEN

Er zijn op de wereld 795 miljoen mensen die ondervoed zijn. Door een betere verdeling van de hoeveelheid voedsel en het terugdringen van voedselverspilling moet het, ook wanneer de wereldbevolking de komende decennia toeneemt, mogelijk zijn om honger uit te bannen. Sinds 2000 is het aantal mensen dat chronisch honger lijdt met 27% afgenomen. Beleidsinspanningen blijven echter nodig om voedseltekorten op te heffen.¹

Tegelijkertijd met de afname van ondervoeding en honger is er een mondiaal sterke stijging van de gevolgen van overvoeding en een ongezonde leefstijl. In 2013 was bij ruim 2 miljard mensen sprake van overgewicht waarvan er ruim 670 miljoen obesitas hadden. In rijkere landen was in 2008 bij bijna een kwart van de kinderen sprake van overgewicht of obesitas. In ontwikkelingslanden was ook sprake van een sterke stijging: van 8% in 1980 tot 13% in 2008.²

Het belangrijkste gevolg van te veel en ongezond eten en overgewicht is het optreden van chronische ziekten. Chronische niet-overdraagbare aandoeningen zijn, in Nederland en mondiaal, de belangrijkste oorzaken van overlijden. Die

chronische niet-overdraagbare aandoeningen worden door de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) doorgaans afgekort met de term NCD's (non-communicable diseases) en de belangrijkste zijn kanker, hart- en vaatziekten, diabetes en chronische longziekten. Deze ziekten worden in sterke mate bepaald door biologische risicofactoren die op hun beurt in grote mate bepaald worden door ongezond gedrag: lichamelijke inactiviteit, ongezonde voeding, tabaksgebruik en overmatige alcoholinname. Dit ongezonde gedrag wordt op zijn beurt weer voor een belangrijk deel veroorzaakt door meer 'stroomopwaartse' factoren als urbanisatie, armoede, gebrek aan sociale cohesie, chronische stress en (intensieve marketing van) een ongezond voedselaanbod (zie figuur).³ Mede hierdoor zijn NCD's sterk oververtegenwoordigd bij mensen met relatief zwakke sociaaleconomische positie.

In Nederland is de situatie wat betreft deze NCD's ook zorgwekkend. Ruim 1 miljoen mensen heeft diabetes (vnl. diabetes type 2) en het wordt verwacht dat dat er in 2030 1,2 miljoen zijn.⁴ In 2011 waren er 850 duizend patiënten met een hartinfarct, beroerte of hartfalen (iets meer dan 5% van de bevolking). Volgens het RIVM zal dit aantal stijgen tot 1,4 miljoen patiënten met hart- en vaatziekten in 2040 (dan bijna 8% van de bevolking).⁵

Een deel van die toename van diabetes en hart- en vaatziekten komt door de vergrijzing van de bevolking in combinatie met een ongezonde leefstijl. Het aantal volwassenen met overgewicht of obesitas steeg bijvoorbeeld van 33% in 1981 naar 51% in 2014 (obesitas steeg van 5% naar 14%).⁶

De risicofactoren voor latere gezondheidsproblemen spelen al vanaf de vroege kindertijd (eerste 1000 dagen na conceptie) een belangrijke rol bij het later ontstaan van chronische ziekten.⁷ Preventie van chronische ziekten door het bevorderen van gezonde voedingsgewoonten zou dan ook al vroeg in het leven moeten beginnen.

INVLOED VAN OMGEVINGSFACTOREN OP VOEDINGSTOESTAND EN GEZONDHEID

Gedurende de 20e eeuw nam het percentage mensen dat in verstedelijkt gebied woonde toe van 14% naar 50%. De VN voorspellen dat in 2035 circa 70% van de wereldbevolking in een stad woont (in de armere landen 64% van de bevolking en in de rijkere landen zoals Nederland 86%). Dat betekent onder meer dat er tussen 2015 en 2030 1,1 miljard nieuwe stadsbewoners bij komen. Deze urbanisatie heeft effecten op zaken als armoede, verlies van sociale cohesie en chronische stress en mede daardoor grote gevolgen voor de voedselvoorziening en gezondheid.⁸

Snelle urbanisatie is geassocieerd met een snelle toename van NCD's. Bijvoorbeeld, bij kinderen is urbanisatie geassocieerd met minder ondergewicht maar meer overgewicht. De trek naar de stad gaat vaak gepaard met een toename van de inname van sterk bewerkt gemaksvoedsel rijk aan toegevoegde suikers, zout en bewerkte vetten. Tegelijkertijd is sprake van een afname van de inname van verse en onbewerkte producten en daarmee een afname van de inname van voedingsvezel en essentiële voedingsstoffen

zoals vitamines en mineralen. Ook in Nederland is armoede in stedelijke omgevingen geassocieerd met een ongezonder voedingspatroon en meer risicofactoren voor NCD's. In 2014 moesten 426 duizend personen (2,9% van de bevolking) langdurig van een laag inkomen rondkomen. Het aantal minderjarige kinderen dat leefde in een gezin met langdurig een laag inkomen nam in 2014 toe met 16 duizend tot 131 duizend. Dat komt neer op 4,5% van alle kinderen.⁹

Redenen waarom mensen in achterstandssituaties vaker voor ongezonder voedsel kiezen:

- Vers en gezond eten is in achterstandswijken minder beschikbaar dan in de betere buurten en, als het er is, vaak van mindere kwaliteit dan in duurdere winkels.
- Mensen met een kleine beurs kiezen vaker voor goedkoop, energierijk voedsel dat verzadigt (ze maximaliseren het aantal calorieën per euro).¹⁰
- Stress en voedselonzekerheid komen vaker voor in achterstandswijken en leiden via hormonale veranderingen tot de neiging te overeten en tot een preoccupatie met voedsel.
- Er zijn in achterstandswijken meer goedkope snackbars en fastfood-restaurants dan in betere buurten.
- Volwassenen en kinderen in achterstandswijken worden meer blootgesteld aan marketing van ongezonde producten. De meeste prijsstunters, kiloknallers en fast-foodverkopers vind je in de armste wijken.
- De energiebehoefte van mensen in achterstandswijken is relatief laag doordat mensen weinig lichamelijk actief zijn. Dat is het gevolg van het veelal ontbreken van parken en speel- en sportfaciliteiten en ook zijn er meer onveilige plekken door meer criminaliteit en verkeer. Mensen zitten daardoor meer en bewegen minder en worden daardoor te zwaar en ziek.



Figuur: Factoren die leiden tot overlijden en verlies aan kwaliteit van leven en productiviteit door chronische niet-overdraagbare aandoeningen.

GROTE GEZONDHEIDSWINST IS POTENTIEEL HAALBAAR DOOR EEN SAMENHANGEND, MONDIAAL, LANDELIJK EN LOKAAL BELEID GERICHT OP EEN GEZONDER VOEDSELAANBOD

Jaap Seidell

De verstrengeling van armoede, gedrag en ongezondheid leidt over de generaties heen tot een vicieuze cirkel. Baby's die geboren worden in een achterstandsmilieu krijgen vanaf de conceptie niet alle voedingsstoffen binnen die noodzakelijk zijn voor een gezond lichaam en een optimaal werkend stel hersens. Door een relatief ongezonde voeding in de eerste levensfasen en andere sociale, culturele en economische barrières in hun omgeving presteren ze niet naar potentieel vermogen. Hierdoor blijven ze relatief laag op de maatschappelijke ladder steken met een bijbehorend ongezond voedingspatroon dat weer invloed heeft op de ontwikkeling van hun eigen kinderen.

Beklijvende gezondheidsbevordering is dus niet een zaak van het steeds maar weer wijzen op de individuele verantwoordelijkheid van mensen voor hun eigen keuzes wat betreft gedrag en gezondheid. Het vraagt vooral om investeringen in het wegnemen van de factoren die gezonder gedrag belemmeren. Te denken valt aan investeringen in buurten en scholen, zodat gezonder eten en meer bewegen aantrekkelijker en vanzelfsprekender worden. Daarnaast hebben kinderen uit een gezin met een weinig rooskleurige inkomenspositie een verhoogde kans in hun latere leven in een vergelijkbare situatie te komen. Zo loopt 20% van de kinderen die rond 1990 opgroeiden in een gezin dat langdurig van een laag inkomen moest rondkomen, bijna 25 jaar later als volwassene ook risico op armoede.⁹

GEDRAGSFACTOREN: ONGEZOND VOEDSELAANBOD EN ONGEZONDE VOEDSELKEUZE IN NEDERLAND

In Nederland is de voedselsituatie bij mensen met een laag inkomen verre van ideaal.¹¹ Een onderzoek onder cliënten bij voedselbanken door heel Nederland maakte dit pijnlijk duidelijk. Van de 251 cliënten die meededen aan het

onderzoek had 1 op de 3 cliënten niet voldoende te eten, ondanks de steun van de voedselbank. Ongeveer 70% van de cliënten bleek regelmatig 'voedselonzeker' te zijn. Dat betekent dat zij niet altijd de mogelijkheid hebben om voldoende of gezond en gevarieerd te eten.

Er zijn eind 2015 nieuwe richtlijnen voor gezonde voeding door de Gezondheidsraad uitgebracht. Hoeveel Nederlanders daaraan voldoen is niet bekend, maar wel hoeveelver voldeden aan de richtlijnen uit 2006.¹² Van de volwassenen tot 69 jaar at 10% van de vrouwen en 6% van de mannen de aanbevolen hoeveelheid fruit. Groente werd nog minder gegeten: 5% van alle mannen en vrouwen at de aanbevolen hoeveelheid. Van de kinderen tussen de 7 en 18 jaar at 1% de aanbevolen hoeveelheid groente en 5% de aanbevolen hoeveelheid fruit. Daarnaast aten Nederlanders te weinig voedingsvezel, 80% van de volwassenen at te weinig vis en 90% te veel verzadigd vet. De zoutinname lag 50% boven de aanbeveling.

GEZONDE VOEDSELKEUZE

In *Het Voedsellabyrint*¹³, dat ik samen met Jutka Halberstadt schreef, deed ik de volgende voedingsaanbevelingen voor individuen:

1. Maak van eten iets plezierigs. Kook en eet vooral samen met je kinderen, vrienden of collega's.
2. Eet weinig buitenshuis, maar kook vooral zelf. Maak er tijd voor vrij.
3. Zorg voor een moestuin(tje). Dat kan in de tuin, maar ook op het balkon, op het dak of in de buurt.
4. Eet niet te laat en ga vroeg naar bed. Doe aan ontspanning (yoga, meditatie, musiceren of iets anders waardoor je minder stress ervaart).
5. Zit gedurende de dag zo weinig mogelijk.
6. Eet zo weinig mogelijk bewerkte voedingsmiddelen (waar suiker, zout en industrieel bewerkte vetten aan zijn toegevoegd en voedingsstoffen als vezel en water aan zijn

onttrokken) en beperk dus ook de hoeveelheid geraffineerde producten vol zetmeel (witte rijst, gewone (witte) pasta, witbrood).

7. Eet juist wel producten vol eiwit en voedingsstoffen: bonen, noten en zaden als je geen dierlijke producten eet, en zo nu en dan eieren, vis en vlees (liefst wit vlees) als dierlijke producten geen probleem zijn.
8. Drink weinig suikerhoudende dranken (waaronder frisdrank maar ook vruchtensap en siroep).
9. Wees zeer matig met alcohol. Niet drinken is ook prima.
10. Kies bescheiden porties.

NAAR EEN SAMENHANGEND MONDIAAL, LANDELIJK EN LOKAAL VOEDSELBELEID

Een gezondere voeding begint met een gezond voedselaanbod. Voedselproductie betekent werkgelegenheid en handel. Daar is op zich niets mis mee, maar het betekent ook dat er grote financiële belangen mee gemoeid zijn. Productie, transport, verwerking en opslag van voedsel leveren een belangrijke bijdrage aan het verbruik van schaarse fossiele brandstoffen. Winstmaximalisatie bij het gebruik van vruchtbare landbouwgronden dreigt daarnaast te leiden tot een catastrofale uitputting ervan en het opraken van watervoorraden. Op de lange termijn zijn de oplossingen van de mondiale problematiek van de matching van voedselproductie met de nog steeds uitdijende wereldbevolking nog niet uitgewerkt in termen van een samenhangend beleid.

Ons voedselaanbod wordt uiteindelijk grotendeels bepaald door een beperkt aantal personen en instanties aan het einde van veel lange en ingewikkelde ketens. Wat er waar wordt verbouwd, wordt bepaald door landbouwbeleid waarbij meestal gestuurd wordt op winstmaximalisatie, het inkomen van boeren en middenstanders en voedselzekerheid (en zelden op duurzaamheid

en gezondheid). Die drie doelen staan overigens vaak haaks op elkaar: investeren in voedslexport, bio-brandstof en veevoeding is vaak lucratiever dan investeren in inkomen en voedselzekerheid. Een dilemma, want de opbrengsten van landbouw kunnen, in theorie, weer worden geïnvesteerd in nuttige zaken als onderwijs en gezondheidszorg.

Die lange ketens omvatten onder meer transport, verwerking en opslag. Om de kosten te reduceren, wordt het volume van voedsel verkleind (het water wordt er bijvoorbeeld uit gehaald) en er worden bewerkingen toegepast om de houdbaarheid te vergroten (bijvoorbeeld door het harden van onverzadigde vetten die anders makkelijk ranzig worden of het toevoegen van zout). Het resultaat is sterk bewerkt gemaksvlees dat goedkoop en houdbaar is. En dat is wat veel consumenten ook graag willen. Om dat te veranderen, moet er mondiaal een hoop veranderen aan het beleid rondom voedselproductie, waarbij het helpt als de consument zelf ook andere keuzes maakt.

Bij een congres van de World Health Organization en de Food and Agriculture Organization in 2013 schreef ik samen met de hoogleraren Shetty (New Delhi, India), Hawkes (London, VK) en Willett (Boston, VS) een aantal aanbevelingen voor de landbouw die zowel zouden passen bij een meer duurzame als bij een gezondheid stimulerende voedselproductie. Hieronder staan ze kort genoemd:

- Investeer in biologische en stadslandbouw. Goed voor de bodem. Niet voldoende voor het oplossen van de wereldvoedselproblematiek, maar wel voor het verbinden van mensen met de herkomst van hun voedsel.
- Probeer eiwitrijke voedingsmiddelen als noten, bonen en vis meer beschikbaar te maken. Verminder de productie van rood vlees (en vermijd daarbij veevoer in de vorm van granen, soja en mais) zoals runderen, schapen en varkens.

Verminder ook de zuivelproductie. Kippenvlees en eieren zijn de meest duurzame bronnen van hoogwaardig dierlijk eiwit.

- Wat betreft vetten zijn plantaardige vetbronnen van n-3-vetzuren belangrijk, zoals raapzaad, en plantaardige bronnen van onverzadigd vet, zoals olijven. Vermijd het harden van plantaardige vetten bij industriële bewerking.
- Verminder de suikerproductie en de productie van granen; stimuleer het verbouwen van fruit en groente.

GEZONDERE VOEDING VOOR GEZONDERE KINDEREN: EEN LANDELIJKE EN LOKALE AANPAK

Een gezonder voedselaanbod is nodig voor alle burgers, maar gezond gedrag begint in de kindertijd. Een aantal onderzoekers heeft de effectiviteit en kosteneffectiviteit van potentiële

beleidsmaatregelen onderzocht om de voedingsgewoonten van kinderen te bevorderen. Voor de VS werd berekend dat de meest kosteneffectieve maatregelen het verbeteren van het voedselaanbod op scholen, het ontmoedigen van marketing van ongezonde voeding aan kinderen en een belasting op suikerhoudende dranken zijn.¹⁴ Een rapport van het McKinsey Global Institute geeft ook aan dat overheden veel instrumenten hebben om de voedingsgewoonten en voedingstoestand te verbeteren, waarvan een deel zich specifiek richt op kinderen.¹⁵ Het rapport geeft aan dat idealiter initiatieven van de overheid en het bedrijfsleven gekoppeld moeten worden aan bottom-up initiatieven vanuit de samenleving.

Hieronder een samenvatting van de preventieve maatregelen uit het McKinsey-rapport op voedingsgebied:

| Maatregel | Winst gezonde levensjaren (x 1.000)* | Kosten per gewonnen gezond levensjaar | Sterkte bewijs voor effectiviteit |
|--|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Verkleining porties | 2.216 | 400 | • |
| (Her)formulering producten | 1.709 | 2.600 | ••• |
| Minder aanbod hoog-calorische dranken en voedsel | 1.137 | 200 | •• |
| Opvoedingsondersteuning | 962 | 2.000 | •••• |
| Voedseleducatie | 888 | 600 | ••• |
| Gezonde schoolmaaltijden | 868 | 14.000 | • |
| Labeling producten | 575 | 2.000 | •• |
| Korting gezonde producten | 561 | 200 | • |
| Beperking marketing ongezonde producten | 401 | 50 | •• |
| 10% belasting op suiker- en vetrijke producten | 203 | 1.800 | • |
| Voorlichtingscampagnes | 49 | 200 | • |

* Berekend voor de bevolking van het Verenigd Koninkrijk; kosten uitgedrukt in US\$.

Tabel: Potentiële impact van maatregelen voor het stimuleren van een gezondere voedselkeuze (McKinsey,¹⁵).

Het overgrote deel van de maatregelen is kosten-effectief. Ze leveren aanzienlijke gezondheidswinst tegen relatief lage kosten. Naast landelijke beleidsmaatregelen kunnen ook lokale initiatieven uitgroeien tot een samenhangend beleid. Initiatieven als *Jongeren op Gezond Gewicht*¹⁶ geven daartoe een mogelijkheid. Het meest uitgewerkt is in dit kader de ambitieuze *Amsterdamse Aanpak Gezond Gewicht*¹⁷. Dergelijk lokaal beleid wordt idealiter ondersteund door landelijk beleid. Een aantal lokale mogelijkheden (stadslandbouw en voedsel-educatie) worden hieronder kort uitgewerkt.

ROL VAN STADSLANDBOUW BIJ EEN GEZONDERE VOEDSELOMGEVING

Het produceren van voedsel in de stad (stadslandbouw, moestuinen) is een nog onderschat middel om de gezondheid van burgers te beïnvloeden. Het is geen panacee voor de grote problemen van de stad en ook niet voor de mondiale voedselvoorziening, maar het is wel een stap in de goede richting. Hieronder een paar voordelen:

- Het stimuleert voedselzekerheid van kwetsbare groepen; het maakt een gezonde keus (zoals voor verse groente en fruit) makkelijker.
- Het levert lokaal werkgelegenheid.
- Het draagt bij aan hechtere gemeenschappen.
- Er is meer groene ruimte. Stedelijk groen nodigt uit tot bewegen maar geeft ook rust aan gestreste mensen.
- Organisch afval kan lokaal gebruikt worden; meer recycling van nutriënten.

Tuinieren (of dat nu in schooltuinen of moestuinen is) leidt tot een andere visie op voedsel en andere voorkeuren (liever je eigen verse voedsel in plaats van de snelle hap). Het leidt tot meer lichaamsbeweging en het draagt bij aan mentale ontspanning. Mensen tuinieren vaak samen, wat goed is voor de sociale cohesie, en ze zijn meer buiten. Voeg daarbij kooklessen en

voedsel-educatie voor gezinnen en op scholen en er ontstaat een mogelijke voedingsbodem voor verandering van onze kijk op eten en daarmee onze gewoonten.

VOEDSELEUCATIE EN GEZOND LUNCHEN OP SCHOOL

Kinderen die ongezond eten hebben slechtere schoolprestaties en verzuimen meer dan leerlingen met een gezond gewicht.¹⁸ Vroeg aangeleerd ongezond gedrag hangt ook sterk samen met tal van gezondheidsproblemen op latere leeftijd die bijdragen aan een verminderde levenskwaliteit, productiviteit en participatie.¹⁹

PREVENTIE VAN CHRONISCHE ZIEKTEN DOOR HET BEVORDEREN VAN GEZONDE VOEDINGSGEWOONTEN MOET AL VROEG IN HET LEVEN BEGINNEN

Voedsel-educatie op scholen kan hier iets aan veranderen. Net als aardrijkskunde of Engels moet je gezond eten leren. Leerlingen die op school lessen over gezond eten krijgen, eten meer groente en fruit, drinken meer water en hebben minder kans op overgewicht dan leerlingen die deze lessen niet krijgen. Leren over gezond eten draagt hierdoor bij aan vitale en fitte kinderen.

In het advies over toekomstgericht onderwijs²⁰ zou het onderwerp voedselvaardigheden daarom niet mogen ontbreken. Een verplichte leerlijn voedsel-educatie in het basisonderwijs vanwege de belangrijke rol van voedsel in ons leven en in de maatschappij lijkt een uitgelezen kans voor gezondheidsbevordering. Het Voedsel-educatie Platform zou hierbij een belangrijke rol kunnen vervullen.²¹ Zo'n leerlijn zou eigenlijk al moeten beginnen bij de voorschoolse kinderopvang en

moeten doorlopen in het secundaire onderwijs (bijvoorbeeld door implementatie van gezonde schoolkantines).

In tegenstelling tot in de meeste Europese landen worden in Nederland geen lunches verzorgd op de basisschool. Hier ligt een belangrijke mogelijkheid voor beleid met potentieel een grote impact op voedingsgewoonten van kinderen. Een rapport van het landelijk platform Schoollunches uit 2012²² schetst de mogelijkheden van een gezonde lunch op school. Het rapport beveelt aansluiting aan bij bestaande gezondheidsprogramma's zoals *Jongeren op Gezond Gewicht* (JOGG) en *Gezonde School*, een concept dat door het RIVM en het ministerie van VWS is doorontwikkeld. Beide programma's zetten in op

de verbetering van de gezondheid onder de jeugd, maar een schoollunchvoorziening – in wat voor vorm dan ook – ontbreekt nog in deze plannen.

CONCLUSIE

Grote gezondheidswinst is potentieel haalbaar door een samenhangend, mondiaal, landelijk en lokaal beleid gericht op een gezonder voedselaanbod. Dit vereist een integraal beleid waaraan verschillende beleidsdomeinen moeten samenwerken op landelijk (ministeries) en lokaal niveau (wethouders).

Met dank aan dr. J. Halberstadt, dr. E. Vyth en drs. S.C. Dijkstra voor kritische kanttekeningen bij en aanvullingen op eerdere versies.

Noten en links:

1. www.wfp.org/hunger
2. www.karger.com/Article/FullText/375143
3. www.who.int/mediacentre/factsheets/fs355/en/
4. www.diabetesfonds.nl/over-diabetes/diabetes-in-het-algemeen/diabetes-in-cijfers
5. www.hartstichting.nl/downloads/cijfers/hart-en-vaatziekten-in-Nederland-2015
6. statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=81565NED
7. shr.sagepub.com/content/3/8/59.short
8. www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2587653/
9. www.cbs.nl/NR/rdonlyres/5C7D3988-3D33-4227-BB2A-627AE7FD4D71/0/2015armoedeensocialeuitsluiting.pdf
10. www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20059795
11. bmjopen.bmj.com/content/4/5/e004657.long
12. www.nationaalkompas.nl/gezondheidsdeterminanten/leefstijl/voeding/hoeveel-mensen-voldoen-aan-de-richtlijnen-goede-voeding/
13. www.atlascontact.nl/boek/het-voedsellabyrint/
14. www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26526252
15. www.mckinsey.com/insights/economic_studies/how_the_world_could_better_fight_obesity
16. www.jongerenopgezondgewicht.nl/
17. www.amsterdam.nl/gemeente/organisatie/sociaal/onderwijs-jeugd-zorg/aanpak-gewicht/beleidsinformatie/amsterdamse-aanpak/
18. www.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1746-1561.2008.00288.x/pdf
19. www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14972056
20. www.onsonderwijs2032.nl/
21. www.smaaklessen.nl/nl/voedsel-educatie.htm
22. www.docplayer.nl/7717445-Gezond-lekker-en-gezellig-lunchen-op-school.html

JAAP C. SEIDELL

Jaap C. Seidell is universiteitshoogleraar Voeding en Gezondheid aan de Vrije Universiteit van Amsterdam. Zijn onderzoek betreft de rol van voedingsgewoonten bij de preventie van en zorg bij chronische ziekten.

Hij is lid van de Koninklijke Nederlandse Akademie van Wetenschappen, de Wetenschappelijke Raad voor Integrale Landbouw & Voeding en lid van de Commissie Richtlijnen Goede Voeding (2015) van de Gezondheidsraad.

Ook is hij bestuurslid van Sarphati Amsterdam - Research for Healthy Living, een wetenschappelijk Amsterdams onderzoeksinstituut waar onderzoek op het terrein van de volksgezondheid wordt verricht in de geest van de arts Samuel Sarphati.

Jaap C. Seidell schrijft columns voor Het Parool en is, samen met Jutka Halberstadt, auteur van twee populair-wetenschappelijke boeken: *Tegenwicht - feiten en fabels over overgewicht* en *Het voedsellabyrint*.



negen

**OOK BIJ
ECONOMISCHE ZAKEN
MOET CONSUMENTEN-
BELANG ÉCHT
CENTRAAL STAAN**

Simone Hertzberger



OOK BIJ ECONOMISCHE ZAKEN MOET CONSUMENTEN- BELANG ÉCHT CENTRAAL STAAN

Simone Hertzberger

Alvorens te gaan schrijven, schenk ik gedachteloos nog een kop thee in en pel ik een mandarijntje. Ik realiseer mij hoe basaal drinken en eten eigenlijk is. Bij een slokje thee denk ik niet aan theeplantages en bij het eten van mijn mandarijn denk ik niet aan onze teler in Marokko. Natuurlijk niet. Consumenten kopen eten in het vertrouwen dat het wel goed zit met de productie en de keuze en dat anderen hebben nagedacht over veiligheid, gezondheid en duurzaamheid. Dat is ook zo! Daarom is de rol van Albert Heijn (en andere supermarktorganisaties) in de maatschappij ook zo belangrijk.

Mijn doel is om met dit essay enkele aandachtspunten met betrekking tot gezondheid, veiligheid en duurzaamheid over het voetlicht te brengen en daarmee een verandering in denken teweeg te brengen bij mijn lezers.

De belangrijkste punten van mijn essay zijn in een notendop:

1. De gezonde keuze moet voor consumenten de makkelijkste keuze zijn.
2. Als consumenten willen kiezen voor duurzaamheid, moeten keurmerken die hen de weg wijzen, betrouwbaar en duidelijk zijn.
3. Het is belangrijk dat de overheid zich niet alleen blindstaart op de veiligheid van vlees, maar ook de veiligheid van andere levensmiddelen in het vizier houdt.
4. Wetenschap en maatschappelijke waarden zijn beide even belangrijk bij het maken van beleid over duurzaamheid.
5. Lokaal is een trend, maar lokaal bestaat niet.

Verder wil ik benadrukken dat ik in dit essay, naast de visie van Albert Heijn, ook een aantal van mijn persoonlijke inzichten met u deel.

1. GEZONDHEID: DE GEZONDE KEUZE MOET DE MAKKELIJKE KEUZE ZIJN

Gezondheid is te belangrijk om je als overheid terug te trekken en over te laten aan alleen handel en industrie. Blijf erbij en stuur bij waar nodig!

Een groot gezondheidsprobleem bedreigt de Nederlandse bevolking, zo horen en lezen we bijna dagelijks in de publiciteit. Nog eind 2015 waarschuwde het RIVM dat het aantal hart- en vaatziekten fors zal stijgen. Welvaartsziekten, gerelateerd aan te weinig bewegen en ongezond eten, zijn een grote zorg. Ik kan niet genoeg benadrukken hoe hoog de urgentie is om gezonder te eten. De overheid moet zich nog veel meer en

integraler richten op de relatie tussen voeding en gezondheid. Er is genoeg te doen op dit gebied.

Niet alleen is het de taak van de overheid om de bevolking zo gezond mogelijk te houden, maar er is ook een simpel kostenaspect. Al die mensen die aan welvaartsziekten (gaan) lijden, kosten de maatschappij veel geld.

GEZONDE VOEDING, DAAR DRAAIT HET HIER OM!

De Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid stelt in zijn rapport uit 2014, *Naar een Voedselbeleid*, dat de gezonde keuze nu eigenlijk best moeilijk is.

Al in 2005 kwam Albert Heijn met een logo, Het Klavertje, om de gezonde keuze de makkelijkste keuze te maken. Het idee kopieerden we van het sleutelgatsymbool in Zweden, dat nu in heel Scandinavië wordt gebruikt. De normen van Het Klavertje zijn destijds aangepast aan de Nederlandse situatie. Dit logo is later samengegaan met Het Vinkje van de Stichting Ik Kies Bewust. Groot verschil met Zweden, Denemarken en Noorwegen is dat het daar gaat om een overheidssysteem. In Nederland is het een vrijwillig logosysteem en dat kent nadelen. Kijk bijvoorbeeld eens in de winkel bij ontbijtproducten. Sommige muesli-soorten hebben Het Vinkje, andere weer niet. Die andere soorten zijn niet altijd ongezonder, maar de producent heeft zich simpelweg niet aangesloten bij de Stichting Ik Kies Bewust. De reden daarvoor is vaak financieel. Producenten vinden het gewoon te duur. Een doorsneeconsument weet en begrijpt dat niet. Aan de organisatie van Het Vinkje ligt het niet. Die zit goed in elkaar met een wetenschappelijke commissie en een gebruikersraad.

Het gezondheidsprobleem is echter te urgent om toe te laten dat er bedrijven zijn die aan de zijlijn blijven staan. Iedereen moet meedoen en we zijn beter af met elkaar als de overheid zich hiermee fors bemoeit. Andere EU-landen hebben ook systemen om de consument te helpen een gezonde keuze te maken. Kijk bijvoorbeeld naar het systeem dat momenteel wordt opgezet in Frankrijk (zie afbeelding).



Hoe symbolen op verpakkingen er precies uit moeten gaan zien, maakt niet uit. Maar dat het aansprekender en sturend moet, dat is wel zeker! Meer sturende etikettering en geen acceptatie van bedrijven aan de zijlijn, dus alle producten 'verplicht' van deze symbolen voorzien, stuurt de consument sterker naar gezondere producten.

Overheidsbemoeienis is cruciaal en welkom! Daarnaast moeten bedrijven zelf hun goed geliede marketingmachines maximaal inzetten om consumenten ertoe te brengen gezonder te eten.

Albert Heijn heeft de afgelopen paar jaar honderden eigenmerkproducten gezonder gemaakt. Krachtiger etikettering zet door marktwerking ook andere retailers en producenten aan tot sneller veranderen van receptuur. Dan krijgen we wat de WRR wil: gezondere producten die makkelijk te kiezen zijn, met hopelijk een gezondere bevolking.

Bronnen

www.wrr.nl/fileadmin/nl/publicaties/PDF-Rapporten/WRR_rapport_93_Naar_een_voedselbeleid_web.pdf

www.naturalalpha.com/naturalphadaily/nutrition/2174-french-retailers-reveal-their-new-simplified-nutritional-labeling-system-sens

2. CONSUMENTEN KUNNEN KIEZEN VOOR DUURZAAMHEID VIA BETROUWBARE LOGO'S

Duurzaamheid dekt vele aspecten: klimaatverandering, landbouwmethoden, import, dierenwelzijn, armoedebestrijding... Te veel om op te noemen. Albert Heijn is vooral betrokken bij consumenten en hun keuze voor duurzaamheid.

Wij willen dat de consument makkelijk kan kiezen voor duurzaamheid. Als je duikt in alle duurzaamheidslogo's, dan zie je door de bomen het bos niet meer. Dat melden vele media en, ja, daar zit wel wat in. Arme consument. Het goede nieuws: daar is wat aan te doen! Niet door logo's te gaan verbieden of door nog meer informatie te geven. Nee, informatie is er al voldoende. Milieu Centraal, het Voedingscentrum en de Alliantie Verduurzaming Voedsel geven goede informatie over de betrouwbaarheid van keurmerken, maar wie kijkt daarnaar? Niet de doorsneeconsument!

De oplossing ligt op het internationale vlak. Logo's alleen voor de Nederlandse markt, dat kan echt niet meer. Europa is voor levensmiddelen grenzeloos. Wij in Nederland werken echt niet als enige aan al die duurzaamheidsonderwerpen. De Engelsen, Zwitsers, Fransen, Duitsers en Scandinaviërs: iedereen ontwikkelt en overal bestaan duurzaamheidslogo's. We kunnen en moeten in die grenzeloze wereld samenwerken aan logo's voor duurzaamheid. Gelukkig bestaan er internationale richtlijnen waar standaarden achter deze logo's aan moeten voldoen. Het gaat dan over bijvoorbeeld transparantie en onafhankelijkheid. Er bestaat een internationale organisatie, de ISEAL Alliance, waar veel internationale keurmerken, zoals UTZ en MSC, al lid van zijn. Ook de zuivelindustrie werkt daar al mee samen.



**DE WERELD IS GROOT.
WIJ MOETEN
GROOT DENKEN,
GRENZELOOS!**

Simone Hertzberger

Voldoen aan die internationale richtlijnen zou de norm moeten zijn voor alle standaard eigenaren die logo's beheren. De standaard eigenaar kan zijn standaard vergelijken (benchmarken) met die richtlijnen. Als de standaard aantoonbaar voldoet aan de richtlijnen, dan is hij bewezen betrouwbaar. Het logo is dan goedgekeurd. Zorg dat Nederlandse goedwillende standaard eigenaren, zoals Natuur & Milieu, Milieudefensie en de Dierenbescherming, afspreken zich te gaan houden aan deze internationale richtlijnen en hun standaard daarmee gaan benchmarken.

Als we afspreken dat we logo's alleen maar betrouwbaar verklaren als ze in lijn zijn met internationale richtlijnen, dan bieden we voor de consument een oplossing voor dat oerwoud van, soms dubieuze, duurzaamheidslogo's.

Bronnen

www.keurmerken.milieucentraal.nl/Keurmerken/inhoud/voeding

www.verduurzamingvoedsel.nl/over-ons/keurmerken.html

www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/keurmerken.aspx

www.isealalliance.org

3. VEILIGE PRODUCTEN: LEG DE NADRIJK OOK OP ANDERE PRODUCTEN DAN ALLEEN VLEES

Natuurlijk is het allerbelangrijkste aandachtspunt voor de overheid het beschermen van consumenten en dus de veiligheid van levensmiddelen.

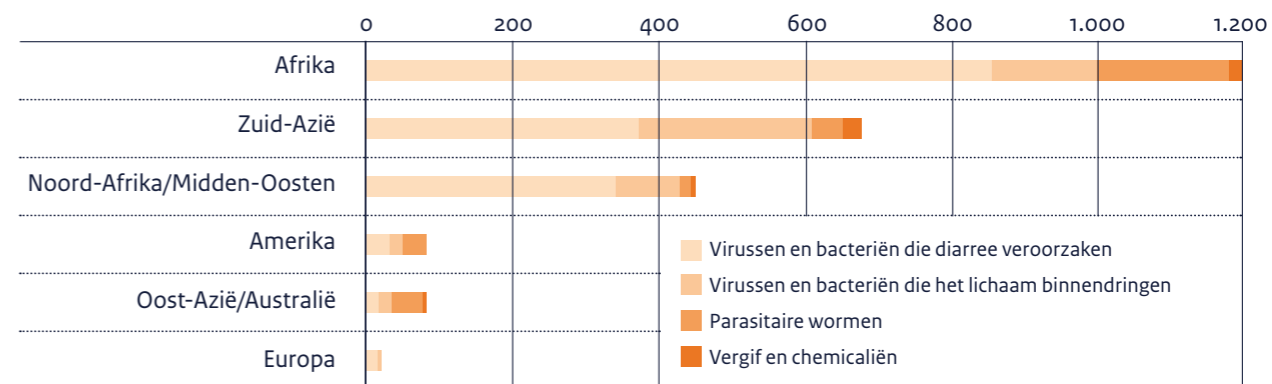
Verbreed de extreem hoge aandacht voor de veiligheid van vlees naar de microbiële veiligheid van andere mogelijk risicovolle producten. Met die productveiligheid zit het, volgens het WHO-rapport van december 2015, in West-Europa best goed, vergeleken met de rest van de wereld. Als er dan toch een incident ontstaat waardoor

mensen ziek worden, is de paniek groot en het huis te klein. Dat is terecht! Gelukkig is de kans dat je ziek wordt niet zo groot. Toch kunnen we niet rustig toekijken. Er is wel degelijk risico op voedselinfecties uit onverwachte hoek. Dat is het risico op besmetting met ziekteverwekkende (pathogene) micro-organismen van producten waar men dat momenteel minder van verwacht.

De huidige gezondheidstrend leidt ertoe dat consumenten steeds meer verse en onbewerkte producten eten, maar daar zitten dus ook risico's aan. De European Food Safety Authority (EFSA) maakt vaker dan voorheen melding van voedselinfecties door bijvoorbeeld chocolade en groente. Wereldwijd zien we een toename van het aantal voedselinfecties door groente en fruit besmet met pathogenen. De trend in de westerse wereld om meer onbewerkte producten te eten, leidt tot besmettingen, recalls en ziektegevallen. Voorbeelden zijn boterhampaste's van onbewerkte noten en cacaobonen, kiemgroenten, kant-en-klaarproducten en producten gemaakt van rauwe melk.

In al onze aandacht voor de veiligheid van vlees, vergeten we makkelijk de risico's door andere producten. Vlees verhitten we, maar veel groente, fruit en kant-en-klaar-producten eten we onbewerkt. Als we vlees niet verhitten, zoals bij filet americain, dan zorgen we er bij Albert Heijn voor dat er scherpe controles plaatsvinden op de grondstoffen. Albert Heijn heeft ook recent de eisen voor de ziekteverwekkende *E. coli* en *Listeria* voor al onze leveranciers aangescherpt, dus ook voor leveranciers van andere producten dan vlees. Alle producenten, ook bijvoorbeeld de boeren die leveren aan onze producenten van diepvriesgroente en diepvriesfruit, moeten zijn gecertificeerd voor voedselveiligheid. Daarin doen wij geen enkele concessie.

Ziektejaren en verloren jaren per 100.000 inwoners



NRC 071215 / PB / Bron: WHO

De overheid kan, als het om veiligheid gaat, natuurlijk niet leunen op alleen het bedrijfsleven. Meer toezicht op de veiligheid van de productie en oogst van groente en fruit, kant-en-klare producten, zachte rauwmelkse kazen en andere onbewerkte producten in Nederland en Europa is belangrijk. Er is voldoende literatuur beschikbaar om er achter te komen in welke producten en in welke productiestadia de grote risico's zich precies bevinden.

Denk vooral niet: dat doen we allemaal al. Denk juist: wat extra aandacht voor die producten is nodig. Het is bijvoorbeeld mogelijk om al die controles op residuen van bestrijdingsmiddelen, waarvan de overheid zelf steeds zegt dat die geen gezondheidsrisico vormen, om te buigen naar meer aandacht voor echte risico's, namelijk pathogene micro-organismen op groente of fruit.

Hierbij nog een concrete suggestie: In alle Europese landen, behalve in Nederland, is het toegestaan groente te wassen met water waarmee je naast wassen ook kunt ontsmetten. We willen in Nederland niet ontsmetten, omdat er mensen zijn die denken dat je met een ontsmettingsmiddel een bedorven product weer kunt oplappen. Dat geldt misschien wel voor bewerkte producten, maar dat gaat echt niet op

voor verse groente! Een decontaminatiestap in het productieproces inbouwen kan heel effectief zijn om de veiligheid van groente te verhogen.

Bronnen

www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/zoonoses-trends-sources-EU-summary-report-2014.pdf

www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EU-summary-report-trends-sources-zoonoses-2013.pdf

www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/

4. WETENSCHAP EN WAARDEN: WIJ GAAN MET ONZE KENNIS HELPEN DIE 9 MILJARD MONDEN TE VOEDEN

Het Wereld Natuur Fonds heeft berekend dat we de komende 40 jaar evenveel voedsel nodig hebben als in de afgelopen 8000 jaar. Die cijfers heb ik niet kunnen verifiëren, maar ik weet zeker dat ook de ambtenaren op het ministerie van EZ het dagelijks horen: 'In 2050 moeten we 9 miljard mensen voeden!' Van die sombere blik in de toekomst gaat iets dreigends uit. De vraag die vervolgens direct gesteld wordt, is: hoe moeten we dat in hemelsnaam doen? De wetenschap heeft daar een antwoord op. Veel wetenschappers zeggen dat de agrarische productie van zowel dierlijke als plantaardige producten op zo

efficiënt mogelijke wijze moet plaatsvinden. Hoe efficiënter de productie, des te duurzamer. Welzijn manage je dan door de dieren gezond te houden. Dat zeggen wetenschappers, maar wetenschap is vrij van waarden en emotie. Alleen wetenschappelijke feiten laten meewegen in besluitvorming is een gepasseerd station.

Het is voor ons in West-Europa belangrijk dat we beleid niet alleen ontwikkelen en uitvoeren op basis van wetenschappelijk gefundeerde feiten, maar ook op basis van waarden die in onze samenleving bestaan. Een wetenschappelijk feit alleen zegt immers niet genoeg. Pas door de context (feiten + waarden + ambities) kunnen we doeltreffend zijn. In het boek *Een Vorm van Beschaving* van professor Klaas van Egmond staat het krachtig verwoord. Ik citeer: ‘De huidige duurzaamheidsproblemen zijn sterk geladen door waarden. De eenzijdige en modernistische ambitie van waardevrije wetenschap is onvruchtbaar en onhoudbaar. Wetenschap zal weer bij moeten gaan dragen aan het maatschappelijke doel: waar worden wij gelukkig van?’

WETENSCHAP EN WAARDEN VERDIENEN BEIDE EEN PLEK IN DE BESLUITVORMING

We kunnen alleen goed functioneren als wij ons openstellen voor zowel wetenschappelijke feiten als voor maatschappelijke waarden; dus ook als de maatschappelijke waarden misschien niet altijd goed zijn onderbouwd door onderzoek en zelfs als wetenschappers zeggen dat extensieve landbouw slecht is voor het tegengaan van klimaatverandering. Wetenschap en waarden verdienen beide een plek in de besluitvorming.

Dat is ook nodig om geloofwaardigheid en het respect vanuit de maatschappij te behouden. Het past ook in de maatschappelijke rol die zowel de overheid alsook Albert Heijn wil spelen.

In onze westerse wereld mogen we waarden gelukkig mee laten bepalen. Misschien dat we dan wat minder efficiënt produceren, wat meer broeikasgas uitstoten, maar wij hebben nog de luxe dat koeien in de wei als maatschappelijke waarde belangrijker is in ons land dan innovatieve stallen die methaan afvangen en waar de koeien het hele jaar binnen staan. Als een consument toch wat wil doen om klimaatverandering tegen te gaan, kan de consument ook nog altijd kip eten in plaats van rundvlees. Zo’n kleine verschuiving geeft ook effect op de vermindering van uitstoot van broeikasgassen.

Moeten wij in Nederland die 9 miljard mensen voeden? Het antwoord is natuurlijk: nee! We kunnen wel heel goed helpen met onze kennis en innovatiekracht. Zet vol in op kennisexport. Als wij landen met een lage agrarische opbrengst kunnen helpen hun opbrengst te verhogen, dan dragen we op een prachtige manier bij aan het voeden van die 9 miljard. Als daarnaast de productie in derdewereldlanden efficiënter kan door toedoen van onze kennis, dan winnen we groots aan minder broeikasgassen met toch meer productie.

Ieder debat over duurzaamheid kan om zeep geholpen worden door mensen die alleen blijven hameren op wetenschappelijke feiten over de relatie tussen duurzaamheid en landbouw. Laten we ons daar niet door laten ontmoedigen. Geloven in onze waarden en deze combineren met wetenschappelijke feiten is helemaal passend in onze moderne samenleving!

Bronnen

Klaas van Egmond, 2009, *Een vorm van beschaving*, pagina 227

www.wageningenur.nl/nl/show/Groeien-met-behoud-van-natuur-en-biodiversiteit.htm

5. LOKAAL BESTAAT NIET

Producten die lokaal zijn geproduceerd zijn trendy. Sommige consumenten kopen bij hun slager vlees van die ene veehouder in Noord-Holland en ze eten in een restaurant dat de peterselie uit de eigen tuin haalt. Lokaal is voor sommige consumenten belangrijk, maar wat is lokaal en is dat dan beter dan van buiten Nederland?

Bij Albert Heijn zijn we trots op al onze binnen- en buitenlandse boeren. Onze komkommers komen in de lente, zomer en herfst uit Friesland. We willen in de winter ook komkommer eten en daarom heeft onze Friese teler land gekocht in Spanje. Daar teelt hij voor ons komkommers in de winter. In de Verenigde Staten zijn er staten waarin je de afstand tussen Friesland en Spanje kunt afleggen zonder de grens van een staat te overschrijden. Consumenten in de Verenigde Staten zouden een dergelijke komkommer dus ook als lokaal geteeld ervaren. Voor Nederlanders voelt Spanje niet als lokaal. Dit geeft wel aan hoe rekbaar het begrip lokaal eigenlijk is. Het is dus maar net hoe je lokaal definieert. Als we nu naar Nederland kijken, denk ik dat we lokaal zouden moeten definiëren en die definitie is niet: alles wat binnen mijn stad, provincie of regio of zelfs Nederland ligt. Dat lijkt mij wel heel beperkt.

Bovendien is het een mythe dat alles wat uit Nederland komt beter is dan wat uit andere landen komt. Dat is de arrogantie ten top! Dat denken inwoners van andere landen vast ook over producten uit hun land.

De Belgen denken dat misschien over hun vlees, de Amerikanen over hun groente. Toch zie ik, ook op het ministerie van EZ, weleens mensen denken dat alles van dichtbij beter is. Ze denken niet wijder dan onze landsgrens en dat is zeer smal. Bedoelen die mensen dat we niet mogen importeren, maar wel mogen exporteren? Hoe zou het leven er voor ons uitzien als we alleen producten uit Nederland zouden eten? Geen bananen, geen sinaasappelen. Cacao komt uit West-Afrika, dus geen chocolade (dat is erg). Geen camembert, geen avocado, geen nootmuskaat en geen kiwi. Wel kool. Veel kool. De hele winter kool! En altijd aardappelen. Veel kalfsvlees, want voor al onze melk worden veel kalfjes geboren. Ons voedsel komt van over de hele wereld. Dat is trouwens niet iets van deze tijd. De Romeinen haalden graan uit de Oekraïne, olijven uit Spanje en vissaus uit Noord-Afrika. Zowat alle gebieden waar het eten vandaan kwam, behoorden tot het grote Romeinse Rijk. Alle Romeinen aten dus heel ‘lokaal’.

Als consument mag je erop vertrouwen dat het voor Albert Heijn niet uitmaakt uit welk land een product komt, maar juist wel van welke leverancier dat product komt. Over de hele wereld moeten onze leveranciers aan dezelfde eisen voldoen als onze Nederlandse leveranciers. Wij halen onze producten zo dichtbij als mogelijk en zo ver weg als nodig.

De wereld is groot. Wij moeten groot denken, grenzeloos! De eerste de beste mooie mostermolen of lokale bakker heeft een webshop en verkoopt overal zijn producten. Lokaal bestaat niet meer. Dat moeten we goed beseffen, ook als het gaat over gezondheid, veiligheid en duurzaamheid.



DR. SIMONE A. HERTZBERGER

Senior Director Product Integrity Topics Albert Heijn.

Simone Hertzberger studeerde diergeneeskunde aan de Universiteit Utrecht. In 1977 werd zij hoofd van het microbiologisch laboratorium van de Keuringsdienst van Waren in Haarlem. In 1982 promoveerde zij op het proefschrift: *Door voedsel overgedragen ziekten van microbiële oorsprong*. Simone werd in 1985 hoofd kwaliteit van de Vers Vleesgroep van Ahold. Tot juni 2012 was zij hoofd Kwaliteit en Productduurzaamheid voor Ahold Europa.

Momenteel is zij Senior Director Product Integrity Topics voor Albert Heijn en zij combineert die functie met het hoofdredacteurschap van het tijdschrift VoedselVeiligheid/VMT. Simone adviseert het management van Albert Heijn en Ahold over de strategie ten aanzien van veiligheid, gezondheid en duurzaamheid in relatie tot producten. Zij is actief op sociale media en schrijft blogs voor Albert Heijn. Daarnaast is Simone onder andere lid van de raad van toezicht van de Raad voor Accreditatie en van Fairtrade Original. Zij is voorzitter van de raad van advies voor de Alliantie Verduurzaming Voedsel en lid van de raad van advies voor de Agrotechnology & Food Sciences Group van de WUR. Zij is ook lid van de Raad voor Dierenaangelegenheden.

Simone is getrouwd en heeft twee kinderen.



tien

BELEIDS- INGREDIËNTEN VERPAKT IN ANEKDOTES

Samuel Levie

BELEIDS- INGREDIËNTEN VERPAKT IN ANEKDOTES

Samuel Levie



Het voedselsysteem is de afgelopen eeuw dankzij allerlei sociale en technische ontwikkelingen in drastisch tempo veranderd. Het is een systeem waarin ingrediënten soms een aantal keer de wereld over gaan voor ze op ons bord belanden. Voedsel lijkt overal, altijd en in overvloed aanwezig. Maar is ons voedsel wel zo vanzelfsprekend?

Lopend door de supermarkt zie je eigenlijk direct hoe complex het huidige voedselsysteem is geworden. Er is meer keuze dan ooit tevoren, maar of we kunnen overzien waarvoor we precies kiezen is de vraag. Wie een zakje ‘boerenomelet’ koopt, komt bedrogen uit. Ei, en eigenlijk alles wat een omelet maakt, moet je nog aanschaffen. Wie een pot pindakaas licht koopt, staat er niet bij stil dat er meer dan viermaal meer suiker in zit dan in de reguliere variant. Laat staan dat het duidelijk is waar producten vandaan komen, wie de ingrediënten heeft verbouwd en of diegene een waardig leven kan opbouwen uit haar of zijn arbeid.

IK KREEG AAN DE HAND VAN ONZE DAGELIJKSE KOST OP JONGE LEEFTIJD DE EERSTE LESSEN BIOLOGIE, GASTRONOMIE EN SOCIOLOGIE

Zelf ben ik geproduceerd in Engeland, door een Engelse en een Nederlander. In mijn jeugd bracht ik veel tijd door in Cornwall, Zuidwest-Engeland. Daar kreeg ik de liefde voor voedsel mee tijdens ontdekkingstochten in de tuin van mijn grootvader. Daar kweekte hij in een kleine kas zijn eigen tomaten en hij had een kruidentuin die immer naar lavendel, salie en venkel rook. De lange stengels van de aardperen staken fier hun gele bloemen in de lucht en de wortelen, bieten en knollen stonden in nette rijtjes te wachten tot iemand ze oogstte. Als we vis wilden eten, maakten we een tocht naar de haven, waar woest uitzierende vissers vanaf de boot hun vangst verkochten. Voor vlees gingen we naar een lokale boerderij. Wie vlees wilde eten, werd geconfronteerd met de dood. Soms hoorde je het geschreeuw van een dier dat getransformeerd werd tot vlees. Als iets buiten het seizoen was, dan werd het niet gegeten of gingen we bij wijze van hoge uitzondering naar de dichtstbijzijnde supermarkt.

Ik kreeg aan de hand van onze dagelijkse kost op jonge leeftijd de eerste lessen biologie, gastronomie en sociologie. We verhuisden naar Amsterdam. De magie die in Engeland om het verbouwen en bereiden van ons eten hing, was in Nederland veel minder aanwezig. Hier ging het leven snel en was eten al een stuk functioneler. Hoewel de keren dat mijn ouders mij en mijn twee zusjes een kant-en-klaarmaaltijd voorzetten op een aantal handen te tellen zijn, was er zeker niet zoveel tijd om met voedsel bezig te zijn. De herinneringen aan Cornwall blijven als een romantisch beeld achter.

Toch haal ik die periode van mijn leven vaak aan. Hoewel de ‘goede’ tijd in Cornwall misschien geen realistisch beeld geeft van hoe de wereld eruitziet en voor welke uitdagingen we staan, geeft het wel een beeld van hoe overzichtelijk het kan zijn of misschien is geweest.

Onze wereld is in veel opzichten kleiner geworden, maar tegelijkertijd met alle mogelijkheden en kennis waarover we beschikken ook minder makkelijk te overzien. Ons voedsel raakt ontzettend veel complexe maatschappelijke vraagstukken, waaronder: de economie, landrechten, biodiversiteit, bodemerosie, klimaat, verdeling van welvaart, gezondheid en onze omgang met nieuwe technologieën. Van de keuzes die we vandaag maken is het moeilijk om te overzien wat de implicaties ervan zijn op al die verschillende terreinen, al helemaal op de lange termijn. De manier waarop we voedsel produceren en wat we consumeren heeft grote implicaties voor hoe we ons land inrichten en heeft impact op natuurlijke systemen. Omdat landbouw en voedsel zoveel raakvlakken hebben met andere beleidsterreinen, zoals onder andere ruimtelijke ordening, infrastructuur en milieu, werkgelegenheid, ontwikkelingssamenwerking

en volksgezondheid, is het van groot belang dat er op alle fronten wordt samengewerkt om de juiste afwegingen te kunnen maken. Verschillende expertises en disciplines moeten samen verantwoordelijk zijn voor een voedselsysteem, en daarbij behorend beleid, dat toekomstbestendig is en recht doet aan toekomstige generaties. Dit is iets wat we al heel lang weten, maar blijft beleidsabracadabra zolang er niet vanuit de praktijk actief op zoek wordt gegaan naar manieren om nieuwe verbindingen tussen deze terreinen te laten ontstaan en stimuleren.

In dit essay wil ik aan de hand van een aantal anekdotes uit mijn eigen praktijk verschillende kwesties aanstippen die belangrijk zijn als men kijkt naar nieuw te vormen beleid. Hierin probeer ik niet volledig te zijn. De anekdotes die ik behandel, heb ik uitgekozen omdat ze tekenend zijn voor de uitdagingen van dit moment. Om te beginnen bespreek ik de strijd tussen twee paradigma’s die we beide nodig hebben en hoe die paradigma’s zich verhouden tot een wantrouwende en verwarde consument. Vervolgens bespreek ik wie eigenlijk bepaalt wat wij eten. Kunnen en mogen we die verantwoordelijkheid geheel in handen van de markt leggen? Hoe gaan we om met misschien de hamvraag van dit moment: kunnen we mensen minder vlees laten eten? En ten slotte: hoe zorgen we ervoor dat we ambacht, met onze drang naar het uitsluiten van risico’s, niet wegorganiseren en uit het voedsellandschap laten verdwijnen?

DE WAARHEID IN PACTH

Het afgelopen jaar organiseerden we in samenwerking met het platform Van Moeder Natuur een bijeenkomst over de Nederlandse voedselcultuur. Het doel was om de stand van de Nederlandse voedselcultuur te duiden. Het was een bijeenkomst waar veel kritiek was op de rol van de voedingsindustrie. Eigenlijk iedereen in de zaal was het erover eens dat we in de afgelopen decennia zijn doorgeschooten in het produceren van voedingsmiddelen die nog weinig met ‘echt eten’ te maken hebben. Ook was iedereen het eens over het feit dat we ervoor moeten waken dat mensen kennis over het verbouwen en bereiden van voedsel verliezen. Toch ontstond er tegen het einde van de bijeenkomst een discussie waarin mensen lijnrecht tegenover elkaar stonden. Mensen begonnen te schreeuwen en weigerden nog te luisteren naar wat de ander te zeggen had.

De discussie die ontstond deed me denken aan de scriptie die ik ooit schreef over de complexiteit van het voedselsysteem, waarbinnen twee overheersende paradigma’s constant botsten. De Britse professor Tim Lang omschreef die paradigma’s ooit als het *lifesciences* paradigma en een *ecologisch* paradigma. Het eerste verkondigt vooruitgang middels techniek. Wetenschappers en belangrijke instituties binnen dit paradigma kijken door een bril waarbij het menselijke kunnen en techniek eigenlijk bijna grenzeloos zijn. Aan de andere kant van het debat zijn er de meer ecologische denkers. Zij zijn bang voor de bekende en onbekende risico’s die het menselijk ingrijpen in ecologische systemen met zich mee zou kunnen brengen. Zij wijzen erop hoe in de periode waarin wij mensen een groene revolutie hebben ontketend de biodiversiteit achteruit is gehold, de zeeën zijn geplunderd en een voedselcultuur is geëvolueerd waarin er te veel en ongezonder wordt geproduceerd en geconsumeerd.



MINDER DIEREN, MINDER VLEES EN VAN BETERE KWALITEIT

Samuel Levie

Beide paradigma's kennen hun eigen wetenschappers, hun eigen instituten en hun eigen aanhangers in de vorm van consumenten. Het *lifesciences* paradigma is het gangbare geworden, net als de grootschalige en efficiënte landbouw die hieruit voortkomt. Toch is er ook een vrij breed gedragen weerstand ontstaan tegen een aantal zaken die onlosmakelijk aan de huidige landbouw verbonden zijn. Het soms terechte, maar soms ook onnodige maatschappelijke wantrouwen jegens het huidige systeem kan niet worden weggenomen door de wetenschap. Nu, jaren nadat ik mijn scriptie afrondde, lijken deze twee paradigma's nog altijd overeind te staan. De mensen die naar elkaar schreeuwen in het debat over voedsel lijken te geloven in geheel verschillende waarheden. Hier ligt een belangrijke uitdaging. De twee werelden zijn namelijk een en dezelfde wereld. Verschillende zienswijzen zijn belangrijk om de juiste *checks and balances* te organiseren. De komende jaren is een van de belangrijke uitdagingen om een blijven de en open dialoog te organiseren waarbij wetenschap, burgers, ondernemers en bedrijfsleven actief in gesprek blijven gaan over wat de maatschappelijke uitdagingen zijn en waarom bepaalde keuzes gemaakt worden. Het mag niet zo zijn dat we vastlopen in een niet langer functionerend systeem omdat verschillende actoren elkaar niet vertrouwen en in een houdgreep houden.

WIE BEPAALT WAT WE ETEN?

'De overheid bepaalt niet wat we eten!' is een uitspraak die ik de afgelopen jaren ontzettend vaak heb gehoord. En ik ben de laatste die zal zeggen dat het goed is als de overheid van dag tot dag uitmaakt wat we koken of kopen. Echter, de manier waarop de hedendaagse landbouw is georganiseerd, is het gevolg van politieke keuzes die in de vorige eeuw zijn gemaakt. De overheid had een sturende rol in de totstandkoming van het huidige voedselsysteem. Dit systeem kent zijn eigen beperkingen (oneerlijke handel, ongezonde diëten, niet duurzaam) en zeggen dat het nu aan de markt is om de problemen op te lossen lijkt onrealistisch. Is onze voedselproductie niet te belangrijk om te outsourcen? En waarom vinden we het dan wel oké dat de voedingsindustrie zich dag in dag uit bemoeit met wat wij eten? Jaarlijks worden er miljarden gepompt in het vermarkten van met name ongezond voedsel. Als retailers vlees onder de kostprijs verkopen en hiervoor reclame maken, is het dan gek dat we er te veel van consumeren? En terwijl de overheid publiek geld investeert in anti-obesitasinterventies, worden er miljoenen geïnvesteerd in averechtse campagnes van de industrie.

**EEN VAN DE GROTE UITDAGINGEN IS OM,
ZONDER DAT MENSEN DE CONTROLE
OVER HUN DAGELIJKSE KOST VERLIEZEN,
MENSEN TE STIMULEREN DE GEZONDE
EN DUURZAMERE OPTIE TE KIEZEN**



**IN EEN EEUW
TIJD IS VEEL
VLEES ETEN
EEN VANZELF-
SPREKENDHEID
GEWORDEN
DIE HET
NIET ZOU
MOETEN ZIJN**

In het voorjaar van 2014 werd ik uitgenodigd om aanwezig te zijn bij een bijeenkomst georganiseerd door Greenport Noord-Holland. Doel van de dag was om met een groep bestuurders en tuinders na te denken over een van de grote uitdagingen met betrekking tot voeding van dit moment: hoe laten we mensen gezonder eten en stimuleren we de consumptie van meer groenten en fruit? Het was een interessante discussie waarbij verschillende oplossingsrichtingen voorbij kwamen: educatieprogramma's, meer groente in sportkantines, hogere btw op ongezonde producten. Terwijl de discussie doorging, werd ik afgeleid door een van vier grote schermen waarvan er in iedere hoek van de zaal een hing. Op elk van de schermen zag ik hetzelfde beeld. Hamburgers, plakken kaas en bolletjes met sesamzaadjes erop. Onafgebroken werden reclames vertoond voor de Burger King. Daar zaten we dan met zijn allen te praten over hoe we Nederland gezonder kunnen laten eten.

In diezelfde periode was ook het WK. Iedere keer dat ik op de bank plofte om een wedstrijd te bekijken of met vrienden in de kroeg zat, verbaasde ik me over het commerciële geweld rondom de wedstrijden. Het waren Burger King, McDonald's, Snickers, Heineken en Coca-Cola die zich opdrongen in onze woonkamers als de partners van sport. De meest gezonde en fitte jongens van ons land worden ingezet om de minst gezonde voedingswaren aan te prijzen. En zo gaat het eigenlijk constant. Het zijn de grote merken die met name ongezond eten verkopen die opduiken in bushokjes, op stations en in magazines. Deze waarneming maakte me zo boos dat we wilden kijken of het mogelijk was om een aantal organisaties samen te laten werken aan een campagne voor iets dat oprecht gezond is. Voor iets waarvan mensen echt meer zouden moeten eten. Samen met FoodGuerrilla – een platform voor jonge voedselinitiatieven – kwam ik tot een plan voor een campagne voor

broccoli. Samen gingen we op zoek naar partners voor deze campagne. Het enige wat we nodig hadden was een beetje steun voor de productie van wat materialen. En toen stuitte ik op een van de dingen die volgens mij tekenend is voor de reden waarom het zo moeilijk is om gezond eten aan de man te brengen. Toen ik een Groningse broccoliboer vroeg of hij geïnteresseerd was de campagne te ondersteunen, kreeg ik het antwoord: 'Leuk, een campagne voor broccoli, maar als ik die ondersteun, dan heeft mijn concurrent er ook profijt van.' Mijn volgende stap was om een samenwerkingsverband van noordelijke broccoliboeren te vragen het initiatief te ondersteunen. Maar tot mijn verbazing kreeg ik eenzelfde soort antwoord: 'In het zuiden zijn ook broccoliboeren. Als wij een campagne gaan ondersteunen voor broccoli, dan profiteren de zuidelijke boeren er ook van. Dat gaan we dus niet doen.' Uiteindelijk besloten we de campagne zonder directe financiële steun van de broccoliboeren te doen. Het is tekenend voor hoe ongeorganiseerd de primaire sector is en hoe weinig innovatie er is geweest in het vermarkten van hun producten. Als men tegenwicht wil bieden tegen de kostbare en goed georganiseerde campagnes van de voedingsindustrie, zal men de bereidheid en nieuwe manieren moeten vinden om samen te werken.

Uiteindelijk dient het een algemeen belang om consumenten gezonder te laten eten. Er moet een *level-playing-field* worden gecreëerd. Dit veld ontstaat pas als de overheid beseft dat zij ook een plaats heeft op dat veld. Sterker nog: misschien is zij wel aan de bal, gezien de epidemische vormen die overgewicht en obesitas hebben aangenomen. Er zijn verschillende knoppen waaraan men kan draaien: strengere regels omtrent de marketing van ongezond voedsel, en het faciliteren en ondersteunen van campagnes voor een gezonder dieet.

DE HAMVRAAG

Als het gaat over veranderende diëten is vlees een goed voorbeeld van hoe wat we eten in hoog tempo kan veranderen. In een eeuw tijd is veel vlees eten een vanzelfsprekendheid geworden die het niet zou moeten zijn. Om die reden was ik dan ook ontzettend blij toen we gevraagd werden om op verschillende ministeries een *meatless Monday* in te voeren. Het idee was dat de overheid de verantwoordelijkheid heeft om het juiste voorbeeld te geven als het aankomt op gewenste gedragsverandering. Samen met betrokkenen binnen de verschillende ministeries en hun cateraars gingen we aan de slag. Hoewel iedereen overwegend positief was, waren er ook hindernissen. Die hindernissen hadden bijvoorbeeld te maken met de keukenbrigade, die niet altijd genoeg creativiteit had om iedere dag opnieuw iets echt lekkers te maken zonder vlees. Want om lekker te koken zonder een hamburger of een kroket wordt er ineens meer van je verwacht, namelijk dat je echt weer gaat koken. Deels had het ook te maken met het beperkte aanbod van vegetarische alternatieven. Wat we ook merkten, is dat men vlees als een verworven recht ziet. Als de gast geen kroketje kan kiezen, heeft hij het gevoel dat hem iets wordt afgepakt. Of we iedereen altijd keuze in alles moeten geven, is de vraag.

Maximale keuzevrijheid is vaak het mantra van de overheid en industrie als het om voedsel gaat. Je hebt als overheid echter ook een rol om mensen in staat te stellen om gezonde keuzes te maken voor zichzelf en hun gezin en duurzame keuzes voor de maatschappij als geheel. Je kunt je afvragen of de keuze tussen tien verschillende chocoladerepen in schoolkantines of op benzinstations werkelijk keuze biedt of juist de keuze voor gezonde en duurzame producten ondermijnt? Mijn punt is dat ik niet tegen keuzevrijheid ben, maar nu wordt er vaak van uitgegaan dat de markt de keuzevrijheid het beste garandeert.



Momenteel is er sprake van een ‘schijnveelzijdigheid’ die verre van divers en gevarieerd is en waarbinnen ongezond voedsel nog te vaak impliciet de norm is. Maximale keuzevrijheid vraagt om een nieuwe actievare rol van de overheid in plaats van een afwezige overheid zoals nu vaak geredeneerd wordt vanuit het idee dat de markt de keuzevrijheid het best kan garanderen.

De meeste mensen weten inmiddels dat we om duurzaamheidsredenen in een groot deel van de wereld, namelijk dat deel waar wij wonen, een stuk minder vlees zouden moeten consumeren. En uit het onlangs verschenen rapport van de WHO bleek opnieuw dat overmatige vleesconsumptie schadelijk is voor de gezondheid. Als je weet wat de implicaties zijn van de manier waarop we nu vlees consumeren, is het geen gek idee dat publieke instellingen zich actief inzetten om de hoeveelheid vlees die wordt geconsumeerd te verkleinen. Vlees is een veel bediscussieerd onderwerp, waar ik ook iedere dag mee te maken heb. Een jaar of vijf geleden begon ik met twee vrienden een vleesverwerkend bedrijf, Brandt & Levie. Onze missie was en is om goed gehouden Nederlands varken van kop tot staart te verwaarden. Logischerwijs rijst de vraag hoe duurzaam het is om in deze tijd überhaupt een bedrijf in vlees te hebben. Deze vraag zal ik mezelf moeten blijven stellen. En voor nu is het antwoord dat ik trots ben op wat we doen. Zelf denk ik dat vlees ook in de toekomst onderdeel kan zijn van ons dieet. Daaraan zijn wel allerlei ethische vooronderstellingen verbonden, waar je als vleeseter niet aan voorbij kan gaan. Zoals of het ethisch te verantwoorden is voor mensen om dieren te doden. Ingewikkelder vind ik dat het doden van dieren betekent dat je dieren moet houden. De manier waarop dat gebeurt, heeft een gigantische impact op de aarde. De wereld kan het niet aan en er moet dus drastisch iets

veranderen aan de schaal of de wijze waarop we vee houden. We zijn in Nederland nog altijd een van de voorlopers als het op veehouderij aankomt, maar het huidige model lijkt onhoudbaar. Er wordt nauwelijks wat verdiend door de boeren zelf en het maatschappelijk draagvlak gaat in hoog tempo achteruit. Er zijn verschillende sporen die we kunnen bewandelen richting een meer ‘volhoudbare’ veehouderij. Ieder spoor heeft zijn eigen dilemma’s. We zouden kunnen accepteren dat we de hoeveelheid dieren moeten afbouwen en proberen te focussen op het produceren van producten met een duidelijke toegevoegde waarde. Dat zou betekenen inzetten op minder dieren, minder vlees en van betere kwaliteit. Tegelijkertijd wordt ook gezegd dat wij in Nederland juist goed zijn in het produceren van bulk. Wil Nederland koploper blijven als bulkproducent, dan moet er worden ingezet op een nieuwe innovatiegolf, waarin we de dierhouderij verder gaan concentreren en misschien nog meer gaan beschouwen als een industrie. Zelf heb ik hier ernstige ethische twijfels bij. Dit zijn persoonlijke en principiële twijfels die te maken hebben met of je dieren mag en kan zien als industrieel product. Dit spoor is echter al jaren geleden ingezet. Het resultaat is een zeer vervuilende sector die onder water staat. Er is nauwelijks nieuwe instroom van jonge boeren, bedrijven en innovatie kunnen niet meer worden gefinancierd en de banken zitten ermee in hun maag. Als we niet massaal minder vlees gaan eten, dan denk ik dat we op zijn minst en zo snel mogelijk moeten inzetten op het beperken van de ecologische schade van deze industrie. Het inzetten op het verminderen van de consumptie van dierlijke eiwitten en het slimmer en schoner organiseren van de productie hiervan moeten een belangrijke plek krijgen in het Nederlandse voedselbeleid.

AMBACHTELIJKE NABRANDER

Zes jaar geleden begon ik mijn carrière als worstmaker in de pasteibakkerij van Diny Schouten. Deze inspirerende dame heeft ooit haar carrière als voedselschrijver verwisseld voor een carrière als charcutier. Op woensdagen voordat ik naar mijn colleges ging, werkte ik met haar mee in de slagerij. We luisterden naar opera en met veel precisie leerde zij mij de beste patés en rillettes maken die ik ooit heb gegeten. Diny deed alles anders dan ik ooit ergens had gezien, maar er werd altijd ontzettend zorgvuldig gewerkt. Nu, jaren later, is zij nog altijd een belangrijke inspiratiebron voor mij. Inmiddels heb ik een eigen worstmakerij die een stuk groter is, maar die volgens dezelfde ambachtelijke principes werkt. Diny heeft in Floris Brester een collega-pasteibakker gevonden. Op één belangrijk onderdeel verschillen onze bedrijven, dat is de schaal. Wij hebben meer dan 25 man personeel rondlopen. Wij hebben met de schaal en het volume die wij hebben bereikt de stap gemaakt om een productiefaciliteit neer te zetten die aan alle mogelijke vereisten voldoet.

Tot mijn schrik las ik afgelopen zomer in de krant dat Diny en Floris problemen hadden met de keuringsdienst. Dat gedoe was begonnen met een loslopende poes. Om ervoor te zorgen dat er geen muizen in hun pand kwamen (daar heeft bijna ieder vooroorlogs Amsterdams pand last van) hadden zij een kat rondlopen. Die zat meestal netjes in een eigen kamertje en kwam niet of nauwelijks in de buurt van de patés. Echter, de keuringsdienst maakte er werk van en zo werden Diny en Floris een lang proces in gesleept waarbij op een gegeven moment in twijfel werd getrokken of zij aan alle eisen voldeden waaraan een modern vleesverwerkend bedrijf moet voldoen.

En daar gaat er volgens mij iets helemaal mis. Dat er strenge regels zijn aangaande de hygiëne van voedselverwerkende bedrijven is goed. Maar er kan niet van iedere producent worden verwacht dat hij of zij een fabriek kan neerzetten. In het beleid moet er altijd oog zijn voor ambacht en het behoud daarvan. Omdat ons voedselsysteem zo ontzettend hard aan vernieuwing toe is, zou je als overheid, net als in andere cruciale sectoren als internettechnologie, juist start-ups en kleine ondernemingen moeten stimuleren in plaats van het kleine en ambachtelijke ondernemers onmogelijk te maken.

De NVWA is nu vaak alleen maar ingesteld op het voorkomen van risico’s en ik wil niet zeggen dat dit geen belangrijke taak is, maar we hoeven ook niet te verworden tot een samenleving waarin ieder risico wordt weggeorganiseerd. We lijken te zijn vergeten dat risico’s moeten worden afgewogen tegen andere zaken die we ook belangrijk vinden. Die afwegingen en keuzes moeten in het openbaar worden gemaakt en niet ontstaan vanuit de interne logica van bepaalde instanties. Want uiteindelijk zijn ook dergelijke keuzes politiek.

ER MOET RUIMTE ZIJN VOOR AMBACHT EN ONDERNEMERSCHAP

Als beleid ervoor zorgt dat industrie de norm wordt, dan zullen toekomstige generaties verstoken zijn van ambacht omdat wij geen risico’s meer dulden. We kunnen en mogen de culturele waarde van voedsel en ambacht niet uit het oog verliezen. En we moeten bij het maken van voedselbeleid nooit vergeten dat er ruimte moet blijven bestaan voor de verbindende kracht van voedsel.

nawoord

DE WEG NAAR EERLIJKER, NATUURLIJKER EN BETER VOEDSEL GAAT OVER VERSCHILLENDE PADEN, ZOVEEL IS DUIDELIJK

Vraag tien smaakmakers naar hun visie op voedsel en je krijgt tien verschillende recepten. De verhalen in dit boek bewijzen andermaal hoe complex en veelzijdig het onderwerp is. Het 'voedsellandschap', zoals Joszi Smeets het geheel aan systemen en verbindingen treffend omschrijft, is te divers voor één smaak. Het 'blokje kaas' van Wouter van der Weijden laat zien hoeveel vraagstukken er spelen in dit debat: elk vraagstuk op zich vraagt al om een visie. Lopen we vast? Nee. Want, ja de analyses lopen sterk uiteen, maar de meeste visies die eruit voortkomen, staan elkaar niet in de weg, maar sluiten juist op elkaar aan.



Een eenduidiger certificering waar Simone Hertzberger voor pleit om een duurzame keuze voor de consument gemakkelijker te maken, kan samengaan met bijvoorbeeld het stimuleren van ondernemende creativiteit waarin Dick Veerman de oplossing ziet: de visies raken immers aan verschillende fases in het proces van grond tot mond. Maar ook ideeën die zich richten op dezelfde fase sluiten elkaar niet uit: zo kunnen lokale productie via de door (onder andere) Jaap Seidell bepleite stadslandbouw en de door Rob Baan terecht geprezen Nederlandse tuinbouwsector bestaan naast productie via de duurzame gangbare landbouw van Eric Pelleboer. Alle bieden kansen voor kennisexport en leveren een bijdrage aan de wereldwijde voedselzekerheid waarop Albert Jan Maat wijst. En natuurlijk is de wetenschap belangrijk en in veel gevallen zelfs leidend, zoals Louise Fresco betoogt. Maar zoals Samuel Levie juist uiteenzet: we moeten bij onze afwegingen ook maatschappelijke waarden meenemen.

De weg naar eerlijker, natuurlijker en beter voedsel gaat over verschillende paden, zoveel is duidelijk. De grootste uitdaging zit niet in de keuze voor het ene of het andere pad, maar in het waken voor opstoppingen en tunnelvisies. Daarmee wil ik niet zeggen dat keuzes niet nodig zijn.

WE MOETEN DE KOMENDE TIJD SAMEN WERK MAKEN VAN TRANSPARANTIE EN KETENVERANTWOORDELIJKHEID, ABSOLUTE VOORWAARDEN VOOR EEN VEILIGE EN DUURZAME PRODUCTIE EN CONSUMPTIE

Integendeel. Op elk pad moeten strategische beslissingen worden genomen. Veelal door partijen binnen de voedselketen zelf, bijvoorbeeld over het komen tot een ordening van keurmerken. Maar, ook al komt de verandering mijns inziens vanuit de samenleving, de overheid kan daarbij op veel manieren een rol spelen. Ze kan bijvoorbeeld private partijen op verschillende manieren ondersteunen en stimuleren.

Zo moeten we de komende tijd samen werken van transparantie en ketenverantwoordelijkheid, absolute voorwaarden voor een veilige en duurzame productie en consumptie. Dat kan bijvoorbeeld door het opzetten van één database door het bedrijfsleven. En door een barcode waarmee consumenten kunnen zien wie wat toevoegt voor welke prijs. Daarmee krijgt de consument meer inzicht in de samenstelling en de herkomst van producten in de supermarkt. En tegelijk wordt de positie van de boer versterkt, omdat het voor supermarkten een stuk aantrekkelijker wordt om ketens te verkorten en de boer op het schild te hijsen.

Die boer verdient een eerlijkere prijs, waardoor het mogelijk is te investeren in een goed leven voor dieren of een duurzame manier van gewasbescherming. Zowel in Europa als in Nederland zoek ik naar wegen om de marktpositie van boeren te versterken.

OM ZOVEEL MOGELIJK PARTIJEN TE INSPIREREN, EN OM HEN GERICHT OP TE ROEPEN OM HET ÁNDERS TE DOEN, WIL IK DEZE ESSAYS BREED DELEN

Bovendien wil ik ondersteuning bieden aan initiatieven uit de samenleving, bijvoorbeeld aan boeren die samenwerken aan meer onderscheidende producten die ze gezamenlijk willen vermarkten.

Ik ben ook van plan te onderzoeken hoe we ons inzicht in de externe effecten van onze voedselproductie, bijvoorbeeld op het milieu, kunnen vergroten. Dat inzicht kunnen we gebruiken om het algehele niveau van duurzaamheid van onze land- en tuinbouwsector te verhogen. Daarvoor zijn bindende afspraken binnen de ketens nodig. Ik kies daarbij liever voor samenwerking tussen de overheid en de producenten dan voor regulering. Liever een covenant dan een controle, omdat ik wil dat verduurzaming wordt verinnerlijkt als ambitie en niet wordt beschouwd als iets dat door de overheid wordt opgelegd. De enige toekomst van onze land- en tuinbouw is een toekomst waarin onze voedselproductie in balans is met de natuur. Overal in de wereld is de noodzaak om die balans beter te bewaken. Het zou mooi zijn als Nederland daarin voorop kan blijven lopen. Dat levert ons kennis en ervaring op die we internationaal kunnen benutten.

Om voorop te blijven lopen, moeten we blijven investeren in innovatie. Dat is voor mij een speerpunt in mijn beleid. Niet alleen in eigen land, maar ook in Europa. Ik vind dat de miljarden die Europa uitgeeft aan landbouwbeleid

effectiever en beter besteed zouden moeten worden. Ik zet me daarom in voor een toekomstig beleid dat innovatie, vergroening en gezonde productie stimuleert. Dat betekent wat mij betreft uiteindelijk ook in Europa een omslag van landbouw- naar voedselbeleid.

Om zoveel mogelijk partijen te inspireren, en om hen gericht op te roepen om het anders te doen, wil ik deze essays breed delen. Want er is meer dat we kunnen en moeten doen dan ik hier in een notendop probeer aan te geven. Zo kijk ik met andere ministeries hoe de, ook in de essays genoemde, vraagstukken op het gebied van gezondheid en onderwijs verder kunnen worden opgepakt.

Tot slot, zoals ik in mijn voorwoord schreef, is de weg naar beter voedsel een continu proces waarin we allemaal een aandeel hebben. Om koers te houden op alle paden, moeten we steeds met elkaar in gesprek blijven. Ik ga dit jaar dan ook proberen dat gesprek breder in onze samenleving te voeren. Tien verhalen met tien verschillende recepten dienen daarvoor als uitstekende voeding. Ik dank de essayisten daarom van harte voor hun bijdrage en vraag hen om zich, zoals het goede smaakmakers betaamt, te blijven mengen in het debat.

Martijn van Dam
Staatssecretaris van Economische Zaken



COLOFON

Copyright © 2016 Ministerie van Economische Zaken

Auteurs: Martijn van Dam, Joszi Smeets, Albert Jan Maat, Eric Pelleboer, Louise O. Fresco, Rob Baan, Dick Veerman, Wouter van der Weijden, Jaap Seidell, Simone Hertzberger, Samuel Levie

Tekstredactie en productie:

Ministerie van Economische Zaken, Directie Communicatie

Concept en ontwerp: Ready for take-off, Den Haag

Fotografie: Jaqueline de Haas en Guus Schoonewille

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het Ministerie van Economische Zaken.