

Een ander geluid: Slow Food in Brussel

Dit najaar trok Slow Food met partners (waaronder de SZH) en producenten naar Brussel om een ander geluid te laten horen. In de vorm van een debat en proeverij werd met onder andere Europarlementariërs besproken hoe we samen kunnen komen tot een echt duurzaam voedselproductiesysteem.

Op 18 oktober vond op de Marché des Tanneurs tussen vier uur 's middags en acht uur 's avonds een debat plaats met onder andere Europarlementariërs en de kennismaking met partnerorganisaties die begaan zijn met duurzame voeding, Slow Food-boeren en hun producten.

Duurzaam voedingsbeleid

Het doel van de conferentie was de promotie van een werkelijk duurzaam voedingsbeleid in Europa. Want wat je nu eet, zal bepalen wat je in de toekomst zult eten. Gast sprekers die uitgenodigd waren voor

het panel van deze dag, waren onder andere Barbara Geertsema van samenwerkingsverband goedevisser.nl, een Oostenrijkse kaasboer met kaas van waterbuffels, een Franse Slow Food-chef-kok die het roer heeft omgegooid, en een bijhouder met bijzondere projecten rondom bijen in de stadslandbouw. Oprichter van Slow Food Carlo Petrini sloot het paneldebat af met een paar scherpe uitspraken.

De reden om de Slow Food-beweging dertig jaar geleden op te richten was de grote opkomst van fastfoodketens en de groeiende afstand tussen producent en consu-

ment. Volgens Carlo Petrini is consumeren een ziekte geworden en is er alleen een toekomst als consumenten veranderen in betrokken coproductanten.

Balanceren tussen groei en milieu

In het debat werden een aantal inspirerende succesverhalen gedeeld. Maar tegelijkertijd moeten we constateren dat in Europa de regelgeving vooralsnog wordt afgestemd op de grootschalige ondernemers. In Nederland heeft de reguliere landbouw en veeteelt zich goed georganiseerd en is mede door innovaties en genetisch onderzoek uitgegroeid tot een belangrijk exportland op gebied van voedsel.

Deze explosieve groei blijkt grote gevolgen te hebben voor onder andere het milieu. Dit resulteert in een beleid waarin maatregelen genomen moeten worden om de agrarische sector te dwingen om daarmee rekening te houden. Maar dat beleid wisselt nogal eens. Zo zijn melkquota ingevoerd en weer afgeschaft en nu het fosfaatplafond is bereikt, moet de fosfaatuitstoot weer dalen. Het blijft een balanceren tussen economische groei en bescherming van het milieu.

Belangen van kleinschalige boer

Belangenbehartiger LTO Nederland heeft meerdere lobbyisten die actief in Brussel en Den Haag de landbouw- en veeteeltbelangen behartigen. Een veel gebruikt argument om groei van de sector niet in de weg te staan, is het moeten kunnen voeden van de wereld. Maar hierover klonken kritische geluiden in het debat van Brus-

Carlo Petrini sluit het debat af met opmerkelijke uitspraken





Maurits Tepper licht namens de SZH toe welke gevolgen de fosfaatregelgeving heeft voor zeldzaam Nederlands levenderfgoedvee

sel. Wereldwijd gezien blijken namelijk 500 miljoen kleine ondernemers gezamenlijk 75 procent van de wereldbevolking te voeden. En om ondervoeding definitief uit te bannen zullen voedselsystemen zowel

globaal als lokaal goed moeten functioneren. Als je met dit gegeven naar het huidig landbouwbeleid kijkt, kunnen we onszelf de vraag stellen of het beleid ook rekening houdt met de belangen van de kleinscha-

lige boer. Wie zorgt voor een regelgeving die bij hen past?

Oneerlijke concurrentie

Daarbij is nog een andere kwestie van belang. In de laatste dertig jaar heeft voedsel zijn waarde verloren. Afgezien van een paar bewuste consumenten laat het gros van de eindgebruikers van de productieketen zich leiden door de prijs. Niet door de andere waarden die voedsel vertegenwoordigen.

De prijs van het voedsel afkomstig van dieren, wordt bepaald door het voer en de tussenschakels in de keten. Kleinschalige ondernemers kunnen vaak een paar verwerkers in de keten overslaan. Dus verkoop aan huis zou goedkoper moeten zijn. In Brussel wordt bijvoorbeeld op de biologische markt groente en vlees veel goedkoper aangeboden dan in de supermarkt. Daar loopt de markt bijzonder goed en trekt een divers publiek. In Nederland speelt een ander probleem. Daar ontstaat

Nood levend erfgoed moet wet breken

Zeldzame authentieke rassen houden is inmiddels een weg vol hindernissen in Nederland. Dit jaar heeft de SZH dan ook veel geïnvesteerd in het behartigen van de belangen van de schatbewaarders van ons levend erfgoed.

- Op 6 juni klopte de SZH met Hagenaars in de hand aan bij de Tweede Kamer.
- Vanaf begin dit jaar voert de SZH overleg met de overheid over een uitzonderingspositie voor ons levenderfgoedrundervee in de fosfaatregelingen; op dit moment inventariseren we welke gevolgen een

invoering van een fosfaatrechtenstelsel heeft voor het aantal zeldzame runderassen, als ze geen aparte status krijgen.

- Met de NVWA zijn we vanaf het begin van dit jaar in gesprek over de voor kleinschalige poeliers naar verhouding hoge kosten voor de verplichte keuringe.
- De SZH-vertegenwoordigers zijn net terug van een debat in Brussel samen met Slow Food en kleinschalige producenten, waar de zorgen over het behoud en benutten van ons levend erfgoed besproken zijn met Europarlementariërs

en voorvechters van duurzame voedselproductie.

- Deze maand hebben de SZH en hobbyhouders met het ministerie van Economische Zaken besproken welk verlamdend effect de huidige regelgeving heeft op het houden van levend erfgoed. Een complicerende factor is bijvoorbeeld de eis van verplichte Q-koortsentingen die gesteld wordt bij dieren die naar keuringen gaan. Hierdoor laten veel houders hun dieren dan maar niet keuren, wat het ras niet ten goede komt.

oneerlijke concurrentie door de manier waarop verplichte keuringskosten verdeeld worden. De kosten per dier zijn voor kleinschalige ondernemers vele malen hoger dan voor de grootschalige, omdat deze per bedrijf wordt berekend en niet per dier. Datzelfde geldt bij de kosten voor de I&R-database. Die is voor kleinschalige houders buiten elke proportie en veehouders tot acht schapen moeten tien keer zoveel betalen per dier als grotere schapenhouders.

De waarde van voedsel

In Brussel werd benadrukt dat de waarde van voedsel door meer zaken bepaald wordt dan de kostprijs. Het gaat over welzijn, over onze gezondheid en over onze cultuur. Als we kijken naar de definitie van landbouw, ook wel agricultuur genoemd,

dan staat deze omschreven als 'het geheel van economische activiteiten waarbij het land wordt gebruikt ten behoeve van de productie van planten en dieren voor menselijk gebruik'.

Het mooie is dat ook in het woord agricultuur het woord cultuur een prominente plek in neemt. Eetcultuur gaat over het samen zijn, het samen koken, het nemen van de tijd voor het produceren en ook voor het bereiden van ons voedsel.

In de gastronomie is daar meer aandacht voor gekomen. Slow Food zag een grote kloof ontstaan tussen de bereider van het eten, de chef-kok, en het voedsel zelf. Met de introductie van een school voor gastronomie komt daar verandering is. Daar staat niet alleen het bereiden van het eten, maar ook ecologie op het programma.

Aangeklopt bij provincie

De Nederlandse overheid heeft de verantwoordelijkheid voor behoud van biodiversiteit vooral bij de provincies neergelegd. In dit kader heeft SZH een project ingediend bij provincie Gelderland, voor de Agenda Vitaal Platteland. Uitgangspunt daarbij is dat het verwaarden van producten van oorspronkelijke rassen een positief effect zal hebben op de betrokkenheid van burgers bij de bronnen van ons voedsel en de beleving van (agro)biodiversiteit. Met dit project ondersteunen we kleinschalige ondernemers met levend erfgoed, versterken we hun positie in hun omgeving en bieden we handvatten in het optimaliseren en/of ontwikkelen van hun bedrijfsplan.

Kaas van Nederlands levend erfgoed



Nonja Remijn

Verliefd op kleine producent

Onze keuzes in de landbouw hebben grote gevolgen voor het klimaat. Daarbij is de agrarische sector niet alleen veroorzaker, maar ook slachtoffer. Hoewel het klimaat weer hoger op de agenda van de politiek staat, verandert beleid niet zo snel. Het is een bewustwordingsproces.

De beleidsmaker zal weer 'verliefd' moeten worden op de kleine producent en de chef-kok zal de klant moeten uitleggen wat die dag op de kaart staat en waarom. De 'kritische consument' zal moeten veranderen in 'coproducent' die zich betrokken voelt bij het produceren van zijn voedsel door de (kleinschalige) boer. Verandering begint op lokaal niveau. En de SZH zal zich er hard voor maken om haar schatbewaarders in dit proces bij te staan. ●