



Lessen trekken uit de crisis

Volgens critici trok de coronapandemie het masker van het moderne voedselsysteem weg. Het 'wonder van efficiëntie' dat ons van eten voorziet, blijkt een precairder bouwsel dan gedacht. Vijf Wageningse wetenschappers over de lessen van corona en hoe het nu verder moet.

TEKST JANNO LANJOUW FOTO ANP PORTRETFOTOGRAFIE ERIC SCHOLTEN



Krielen
€3,50

Uien
€1,- per kg

Leek
€2,95

Witlof
€2,50

Coxyd
€1,- per stuk

Courgette
€1,95

IMKE DE BOER

‘We moeten nu echt een punt maken van een voedselsysteem waarin recht wordt gedaan aan mens, dier en aarde’



Een haperende im- en export, markten die wegvallen omdat de horeca dicht moet en paniekerig pastahamsterende burgers; ook in Nederland-voedselland was het begin dit jaar behoorlijk schrikken. Nog afgezien van het menselijk leed dat de coronacrisis voortbracht, werd het duidelijk dat de economische gevolgen de voedsel-sector niet ongemoeid zouden laten. In Nederland manifesteerden de opvallendste effecten zich vooral in de vorm van overschotten. De wegvallende vraag uit de horeca leverde een berg frietaardappelen op waarmee je de Amsterdam Arena tot drie keer toe kan vullen. De Italiaanse afname van Nederlands kalfsvlees stakte ook,

met gevolgen voor de hele sector: van melkveehouders die hun stierkalveren niet kwijt konden tot truckchauffeurs zonder werk. Internationaal traden problemen op in de graan- en rijstmarkt, vooral vanwege im- en exportbeperkingen en protectionistische maatregelen.

De vraag rijst of het huidige systeem voldoende is opgewassen tegen een flinke wereldwijde crisis.

Moeten we het gangbare, hoogefficiënte systeem dat gebaseerd is op complexe, globale handelsketens niet vaarwel zeggen? Welke lessen leert de coronacrisis ons? ‘Een aantal punten kwam bovendrijven’, vertelt Imke de Boer, hoogleraar Dierlijke Productiesystemen. De Boer is met Evelien de Olde en hun team een van de tien finalisten in de prestigieuze Food System Vision Prize van de



MARCEL VIJN

‘Korte ketens zijn een verzekeringspremie voor als het slecht gaat’

Rockefeller Foundation. Het team schreef een holistische visie op een gezond en circulair voedselsysteem in Nederland voor 2050. ‘Ten eerste is ons voedselsysteem heel globaal. Ongeveer driekwart van het land dat nodig is voor het voedsel dat we in Nederland consumeren, ligt in het buitenland. Tegelijkertijd exporteren we ook enorm veel van de eigen productie. De crisis liet zien dat die lange ketens kwetsbaar zijn, maar dat wisten we eigenlijk wel. Het is ook logisch: als er meer schakels in de keten

zijn, zijn er ook meer plaatsen waar het mis kan gaan. Bovendien: ook vanuit de kringloopedachte wil je ketens kort houden waar dat kan. Het is veel eenvoudiger om in een korte keten een gesloten kringloop te realiseren. Als je naar kringlooplandbouw toe wilt – en dat wil ik – dan moet je de producten die we in de regio kunnen produceren, daar ook gewoon halen. Prima, als je je avocado's en citrusvruchten niet hier in een kas gaat telen maar uit het buitenland haalt, maar je moet niet aardappels uit Israël importeren op het moment dat er hier nog ruim voldoende aanwezig is.

'Waarom corona denk ik echt een *game changer* moet zijn, zijn de toestanden in slachthuizen. Met name de arbeidsomstandigheden. Nu staan vooral Oost-Europeanen voor een habbekrats uit te benen. Ze werken dicht op elkaar, worden daarna in volgepropte busjes naar vakantieparken gebracht waar ze evenzo op elkaar gepakt in vakantiehuisjes wonen. Dat zouden we niet meer moeten willen. We moeten nu echt een punt maken van een voedselsysteem waarin recht wordt gedaan aan mens, dier en aarde. Dat wist ik al wel, maar dat werd nu echt glashelder duidelijk.'

BUFFERING

Marcel Vijn, onderzoeker Stad-land relaties bij Wageningen Plant Research, bestudeert het potentieel van korte voedselketens. 'Ik ben het met De Boer eens: lange ketens zijn niet automatisch verkeerd. Ze zijn vaak hartstikke nuttig. Maar het belang van de korte keten wordt onvoldoende onderkend.

'Korte ketens en rechtstreekse distributie van de boer naar consumenten kunnen in een aantal dagen buffering voorzien. Het voedselsysteem is gebaseerd op de *just-in-time*-economie: supermarkten willen zo weinig mogelijk voorraad hebben. Toen die IJslandse vulkaan met die moeilijke naam

(Eyjafjallajökull, red.) in 2010 uitbarstte en een groot deel van het vliegverkeer boven Europa platlegde, hebben de Britten berekend dat Londen een voedselvoorraad had van slechts drie dagen. 'Nine meals from anarchy' noemden ze dat met typisch Britse onderkoeldheid. Nu is Engeland wel erg afhankelijk van import, maar in Nederland hebben we misschien maar enkele dagen extra. Het systeem is volkomen gebaseerd op een permanent doorlopende logistiek. En daar zitten zwakke plekken in. De toevoer, afkomstig van enorm veel producenten, moet via een paar heel grote inkopers – de supermarkten – naar weer enorm veel consumenten. Als je er een tekening van maakt, ziet het eruit als een zandloper: alles moet via die paar inkopers. Dat zandlopermodel heeft voordelen, want het zorgt voor lagere kosten. Maar het is erg gevoelig voor hiccups.

'Bij mij in de supermarkt kon ik aan het begin van de crisis even geen eieren krijgen. Weggehamsterd. Maar bij de boer vlakbij mijn huis waren er eieren zat. Die boer heeft zo'n eierautomaat langs de weg staan. Normaal was dat één keer per dag aanvullen, nu kon hij erachter blijven staan. Het liep als een dolle. Met andere

JEROEN CANDEL

'Het recht op voedsel – en dan vooral gezond voedsel – is eigenlijk niet goed geregeld'

woorden: er waren wel eieren, er ging alleen iets mis in het centrum van die zandloper. 'Tijdens de crisis zag je overal ineens korteketeninitiatieven ontstaan, zoals de campagne *Support your locals*. Boerderijwinkels draaiden dubbele, soms drievoudige omzetten. Dat laat het potentieel volgens mij wel zien. De grote vraag is nu: zijn we bereid om serieus te investeren in de ontwikkeling van korte ketens. Daar zitten echt voordelen aan: je kunt het zien als een verzekeringspremie voor als het slecht gaat. En daarnaast zijn korte ketens goed voor duurzaamheids-

kwesties. Een consument bouwt een relatie op met 'zijn' boer en kan diens werkwijze financieel steunen door diens producten te kopen. Dat is heel waardevol.'

VOLKSGEZONDHEID

Jeroen Candel, universitair docent bestuurskunde, houdt zich al jaren bezig met voedselbeleid. Door alle dimensies van voedsel in het oog te houden – van productie tot consumptie – is het mogelijk, denkt hij, tot een integraal beleid te komen dat meerdere maatschappelijke problemen tegelijk aanpakt. Door je op voedsel te richten, kun je de volksgezondheid aanpakken, maar je kunt er ook het milieu mee verbeteren, door een duurzamere landbouw te stimuleren. 'De coronacrisis was een kortetermijnschok die een >





JOOST GUIJT

‘Landloze landarbeiders lopen het risico af te glijden naar diepe armoede en honger’

aantal systemische problemen zichtbaar maakte. Het meest opvallend vond ik dat de gevolgen van corona vooral de zwakkeren in het voedselsysteem treft. Minder vermogende consumenten bijvoorbeeld. Sociale ongelijkheid is wat mij betreft een heikel punt. ‘We zien dat het aantal mensen dat afhankelijk is van de voedselbank groeit. Terwijl aan het begin van de coronacrisis voedselbanken juist moesten sluiten. Dan zie je waar de schoen wringt: de onderkant van de samenleving is kwetsbaarder dan veel mensen zich

realiseren. Zekere als je het voor Europa als geheel beziet en met het oog op de te verwachten economische malaise. Het recht op voedsel – en dan vooral gezond voedsel – is eigenlijk niet goed geregeld.’

Candel werkte mee aan *A sustainable food system for the European Union*, een rapport in opdracht van SAPEA, een instantie die de EU vanuit de wetenschap beleidsadvies geeft. ‘De EU voert een landbouwbeleid, een voedselveiligheidsbeleid, een milieubeleid, maar dat is allemaal sterk gefragmenteerd. Inmiddels zijn er ambities om aan de slag te gaan met een meer integraal voedselbeleid, bijvoorbeeld de *Farm to fork strategy* van eurocommissaris Frans Timmermans. Dat is het voedselonderdeel van de *Green deal*, het beleid dat Europa tegen 2050 klimaatneutraal moet maken. Ons rapport was daar input voor. Een van onze belangrijkste boodschappen: bezie voedsel niet alleen als een *commodity*, als handelswaar, maar bezie het als publiek goed. En denk na over hoe we dat kunnen verdelen. Met de *Green deal*-ambities is er een zeker momentum. Het kan misschien lijken alsof corona daar extra urgentie aan geeft, maar ik ben bang voor de terugslag. We weten uit het verleden dat als de economische stress oploopt, de aandacht voor milieu verslapt. Ik ben niet positief gestemd.’

KWETSBARE ECONOMIEËN

Ook Joost Guijt maakt zich zorgen over de komende periode, niet per se voor Nederland of Europa, maar met name voor kwetsbare economieën in Azië en Afrika. Guijt is Senior Advisor Inclusive Agrimarkets bij het Wageningen Centre for Development Innovation (WCIDI), dat zich richt op het realiseren van een robuust voedselsysteem

in ontwikkelingslanden via het ontwikkelen van lokale kennis en vaardigheden.

‘Vooropgesteld: het had veel erger gekund. Overall is meteen na het uitbreken van de crisis de agrarische sector bestempeld als cruciaal. Daardoor zijn het aanbod, de handel en de lokale markten redelijk in stand gebleven. Maar ik houd nog altijd m’n hart vast. Want terwijl wij ons zorgen maken over ons plaatsje op het terras, wordt de piek van de coronabesmettingen in bijvoorbeeld Oost-Afrika in september verwacht. Daar kan het nog de spuigaten uitlopen. Helemaal in crisisgebieden, zoals Jemen: besmettingen worden niet geregistreerd, maar van collega’s hoor je dat er dag in dag uit een stroom begrafenissen is.

‘Het is cruciaal dat de komende oogsten goed verlopen, zodat de toevoer van voedsel op peil blijft. Want in de landen waar het WCIDI actief is, is meestal geen goed vangnet. Je ziet hoe de maatregelen om corona in te perken, beginnen door te werken. In de sesamsector in Ethiopië bijvoorbeeld werken een half miljoen landloze boeren en landarbeiders wier mobiliteit nu wordt ingeperkt. Overigens wier terecht, want die arbeiders zijn inderdaad een risicogroep voor het verspreiden van de ziekte. Ze wonen dicht op elkaar en missen de middelen om zelf maatregelen te nemen. Maar er zitten vergaande consequenties aan die maatregelen.

‘De sesamteelt is arbeidsintensief. Nu die arbeid niet beschikbaar is, kiezen landeigenaars voor minder risicovolle en minder arbeidsintensieve gewassen zoals sorghum en gierst. Gevolg is dat die landloze landarbeiders het risico lopen af te glijden naar diepe armoede en honger. We zien in heel Afrika schrikbarende ontwikkelingen wat dat aangaat.

‘Sesam is ook Ethiopië’s op een na belangrijkste bron van buitenlands geld. Als 90

procent van de sesamboeren minder gaat zaaien, dan lijden niet alleen de rurale gemeenschappen onder een enorm en bijna onoverkomelijk verlies aan inkomsten; de hele natie heeft minder inkomsten. En dat verlaagt de slagkracht als het aankomt op het kopen van noodgoederen, zoals beademingsapparaten.

‘Wat sterk is aan de voedselsystemen in landen waar wij werken, is de informele sector. Dat zijn de kleine handelaren die tussen stad en land pendelen met relatief kleine hoeveelheden voedselproducten. We zien dat die informele markten op bepaalde punten vaak robuuster zijn dan de formele markten zoals we in Europa hebben. Eén kink in de kabel hier kan betekenen dat een hele lading gekoeld voedsel te laat komt, ontdooit en daardoor moet worden weggegooid. In informele ketens zie je aanvoer in kleinere hoeveelheden verspreid over veel korte toevoerkanalen. Helaas weten we nog niet goed hoe die informele markten reageren op de crisis. De eerste voortekenen zijn helaas niet gunstig.’

IM- EN EXPORT

‘Bij een crisis van deze omvang loopt de economie als geheel natuurlijk een enorm risico’, aldus Roel Jongeneel, onderzoeker bij Wageningen Economic

ROEL JONGENEEL

‘Korte ketens zijn geen alternatief voor het voedselsysteem als geheel’



Research en universitair docent Agrarische Economie en Plattelandsbeleid. ‘Wel is het zo dat het voedselsysteem meestal minder getroffen wordt dan andere sectoren, simpelweg omdat mensen toch moeten eten. Bij grote crises is de krimp in de landbouw meestal kleiner dan in andere sectoren. Toch vond ik het, zeker voor een land als Nederland dat zo afhankelijk is van de import en export, echt wel even spannend.

‘Maar de Europese interne markt heeft goed geanticipeerd op handelsproblemen tussen de lidstaten. Er kwamen *green*

lanes aan de grenzen zodat het transport van belangrijke producten gewoon doorgang kon vinden, ondanks de reis- en transportbeperkingen die

door corona van kracht waren. Dat heeft

zich echt heel erg bewezen. Het laatste

vangnet dat daar nog achter zit, een nood-

fonds met minimum-

prijzen voor voedselproducten, is

nauwelijks operationeel geweest. Grosso

modo bleek het voedselsysteem heel weer-

baar. Dat gezegd hebbende: het is ook

duidelijk dat het niet perfect is. Spanningen

ten aanzien van het klimaat, milieu, gezondheid, de stikstofproblematiek.

Daar zouden wel een aantal correcties op moeten komen.

‘Ik denk ook dat korte ketens meer aandacht verdienen, dat is een goede ontwikke-

ling. Maar het voedselsysteem heeft een plurale vorm. Korte ketens zijn voor onderdelen goed, maar blijven volgens mij wel een niche. Ze bieden geen alternatief voor het voedselsysteem als geheel. Dat is luchtflitseriej.

‘Een positief gevolg van corona is denk ik het hernieuwde bewustzijn bij het grote publiek. Mensen zijn zich weer meer gaan interesseren voor de oorsprong van hun voedsel en die verbintenis is volgens mij heel belangrijk. Niet alleen draagt het bij aan een robuuster voedselsysteem omdat mensen zelf contact leggen met producenten, maar persoonlijk denk ik ook dat het een goede manier van leven is. Je interesseren en verbinden met je voedsel en hoe dat tot stand komt; het heeft voor mij bijna een transcendente betekenis.’ ■

www.wur.nl/voedselzekerheid

OPLEIDINGEN VOOR PROFESSIONALS

WUR biedt diverse cursussen en opleidingen aan op het gebied van voedselzekerheid.

www.wur.nl/opleidingen-professionals

