



# Slow Food Youth Network *good, clean en fair* voedsel voor iedereen

Opgroeïend in Drenthe, was het platteland voor mij nooit ver weg. Drenthe staat er vol mee. Of leeg, afhankelijk van hoe je ernaar kijkt. Ruimte, weilanden en bos zover je kunt kijken. De voedingslogica van het platteland is er bij mij met de paplepel ingegoten. Je gebruikt wat je uit de grond trekt en alles is waardevol: je ziet het immers groeien en weet hoeveel energie, kosten en moeite er in zit om het product op je bord te krijgen: arbeid, water, mest, lichamelijke energie, tijd en zonlicht.

## Platteland versus stad

Enmaal naar de stad verhuisd, confronteerden baantjes in de horeca mij met voedselverspilling. Vijf jaar later bracht mijn afstudeeropdracht Internationale Ontwikkeling me naar het meest noordelijke puntje van Ghana, waar ik leerde van maïsboeren, zelfvoorzienende landbouwers, beleidsmakers en NGO's hoe het voedselnetwerk onder

toenemende druk staat. Daar gebruikt men wat lokaal wordt geproduceerd en gaat daar zuinig mee om. De prijssamenstelling is eerlijk tegenover de boer omdat de lijntjes van het netwerk korter zijn. Dit zette me aan het denken over het voedselsysteem waar ik zelf onderdeel van ben. Hoeveel weet ik eigenlijk echt over waar mijn voedsel vandaan komt?

### *Good, clean en fair voedsel voor iedereen: hoe dan?*

Met de logica van mijn opvoeding wilde ik me aansluiten bij een groep die daar hetzelfde over denkt, en automatisch kom je dan, vroeg of laat, bij het Slow Food Youth Network (SFYN) terecht. Op dit moment ben ik actief betrokken bij SFYN Amsterdam. SFYN biedt toekomstperspectief voor lokale, traditionele manieren van voedsel verbouwen en linkt automatisch naar het platteland. Jon-

*burger-boer  
voedselveranderaar*

geren dragen de toekomst van het voedselsysteem. SFYN gaat over samenbrengen en connectie maken tussen jonge consumenten, producenten, boeren, koks, activisten en studenten. Hier wordt altijd een creatief sausje aan gegeven.

Zo gaan wij in Amsterdam regelmatig op voedselsafari (Food Safari), waarbij we met een groep stedelingen langs diverse voedsel hotspots in de stad gaan en al struinend leren over complexe voedselnetwerken, bloeiende voedseltuinen en ondernemende


communities. We stellen elkaar prikkelende vragen. Want waarom kopen we een tros tomaten uit Zuid-Europa als een verse pompoen uit de lokale voedseltuin ook heerlijk in een ovenschotel is? Er ontstaat vaak een groter bewustzijn over de herkomst van ons voedsel én het wakkert nieuwsgierigheid aan naar hoe de vork nou daadwerkelijk in de steel zit.

Een ander tekenend voorbeeld was de Nationale Aardappelbergdag. Deze zomer, net na de eerste grote coronagolf, konden boeren door het sluiten van de horeca hun frietaardappels niet kwijt. Op 11 locaties in heel Nederland werden duizenden kilo's aardappelen gestort. Mensen konden deze aardappelen tegen een kleine donatie op komen halen. En met succes! In één dag tijd werd meer dan honderdduizend kilo aardappels verkocht (aardappelberg.nl). Helaas is dit wel slechts 'het topje van de aardappelberg'. Maar de actie bracht het probleem waar boeren nu mee zitten, goed onder de aandacht van de burger.

Nog een voorbeeld: deze zomer zaten vele Nederlandse boeren met een arbeidstekort. Door de coronacrisis konden vele seizoenarbeiders uit het buitenland niet naar Nederland komen, terwijl meer en meer groenten klaar waren om geoogst te worden. Een aantal creatieve SFYN'ers ontwikkelden een online matchmaking platform én fysieke oogstcamping (deseizoenarbeiders.nl) waar festivalmedewerkers en andere jongeren die (tijdelijk) zonder werk zaten, werden gekoppeld aan een boer met arbeidstekort. Op die

manier werd de piekdrukte op de boerderij opgevangen en konden jongeren aan de slag tegen een redelijke vergoeding.

### **Voedselveranderaars: samenwerken door problemen om te zetten in oplossingen**

En ook dat is SFYN: een jongerenbeweging met de voeten in de klei, onze handen uit de mouwen steken en op een creatieve manier problemen omzetten in oplossingen. Zo vormt het SFYN een netwerk van voedselveranderaars. We koersen langzaam maar zeker af op een systeem met meer puur en vers voedsel uit de volle grond. Voedsel waar de producent een eerlijke prijs voor krijgt en waar iedereen toegang tot heeft. Daar kan ik in Drenthe mee aankomen! 



**Hanneke Michel** probeert als actief lid van Slow Food de grootste sociale en ecologische uitdagingen van deze tijd aan te pakken middels projecten in duurzame voedselvoorziening. Hierbij verbindt ze haar ervaring als veldonderzoeker met schrijven en organiseren. Medeauteur van dit artikel:

**Saskia Littoij**  
sfyn.nl

