



**IT'S THE
FOOD,
MY FRIEND!**

Zesde serie landbouw- en voedseldialogen o.l.v. Felix Rottenberg

It's the food, my friend!

Op zoek naar een voedselvisie voor Nederland

Na vijf series voedsel- en landbouwdialogen gaan we vanaf begin februari van start met een nieuwe, zesdelige serie. Daarin gaan we stappen zetten naar een toekomstvisie voor landbouw en voedsel in Nederland vanuit mondiaal perspectief.

Voedselzekerheid staat weer hoog op de agenda. Door geopolitieke onrust, de verder uitdijende wereldbevolking, klimaatverandering en verlies van bodemvruchtbaarheid komen de voedselzekerheid en de natuur in het gedrang. Nederland is als tweede exporteur van landbouw- en voedselproducten en met Wageningen Universiteit als kenniscentrum een invloedrijke speler. Maar er is ook maatschappelijke onrust, onder meer door de impact van de intensieve veehouderij op dierenwelzijn, milieu en volksgezondheid. Er is een kloof ontstaan tussen de agri- en voedselsector en de burgerij.

Mede hierdoor is behoefte ontstaan aan een brede, meerjarige visie op voedsel die bijdraagt aan een economisch, sociaal en ecologisch duurzame voedsel- en landbouwcultuur, zowel hier als elders in de wereld. Ook de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) riep daartoe recent op. Wij willen in onze serie, rekening houdend met de nieuwste wetenschappelijke kennis, middels dialogen met alle stakeholders bouwstenen aandragen voor zo'n visie.

We gaan kijken naar de Nederlandse situatie, maken als het ware een sterkte-zwakke analyse van het huidige landbouw/voedselsysteem en doen dat vanuit mondiaal perspectief. Elke avond wordt voorafgegaan door een inleidend essay of interview op foodlog.nl, in samenwerking met de Youth Food Movement, om het thema aan te scherpen en de dilemma's voor te leggen aan volgers. In een *grande finale* met diner en discussie gaan we ook in de zaal stemmen.

Kaarten zijn te reserveren via [de Rode Hoed](#)

Programma

Amsterdam, Rode Hoed, dinsdag 3 februari

De ecologische bronnen van onze voedselproductie

Al ons voedsel is afhankelijk van ecologische kapitaal: vruchtbare bodem, schoon water, grondstoffen, energie en biodiversiteit. In het Internationale Jaar van de Bodem zetten we de schijnwerpers op de bodem en op water.

De landbouw gebruikt wereldwijd 70% van het zoetwateraanbod. Er worden grenzen bereikt. Steden en landbouw concurreren in steeds meer gebieden om water. Ook tussen staten ontstaan spanningen. Hoe groot is de water footprint van Nederland? Wat zijn alternatieven? Hoe gaan multinationals als Unilever en FrieslandCampina om met water en ander ecologisch kapitaal? En wat kunnen we zelf doen? Via ons voedsel importeren we immers ook producten die veel water vragen maar in waterarme gebieden worden geteeld.

En hoe staat het wereldwijd met dat andere ecologische kapitaal: vruchtbare bodems? Welke invloed hebben wij Nederlanders daar op?

Sprekers

- *Prof. Jan Willem Erisman, hoogleraar integrale stikstofstudies, Vrije Universiteit, directeur Louis Bolk Instituut, over bodemvruchtbaarheid*
- *Prof. Arjen Hoekstra, Universiteit Twente, over de mondiale water footprint van de Nederlandse voedselproductie en –consumptie*
- *Marc van Rijsselberghe, teler van zilte groenten op Texel over zoutwaterlandbouw*

Wageningen (Droevendaalsesteeg 2, gebouw Orion), donderdag 19 februari, Engelstalig

De toekomst van de (super)markt en de boer / *The future of the (super)market and the farmer*

De voedselmarkt is sterk in beweging. Bij supermarkten zie we een verschuiving naar enerzijds prijsvechters en anderzijds duurdere kwaliteitswinkels zoals Marqt, met veel vers en lokaal voedsel. Daarnaast schieten andere netwerken, zoals voedselcoöperaties, als paddenstoelen uit de grond. Internethandel en sociale media spelen een steeds groter rol.

Terwijl traditionele boerenbedrijven, die vooral de supermarkten bedienen, vaak geen opvolgers kunnen vinden, gaan - veelal hoog opgeleide- ondernemers zich bezighouden met voedselproductie en -verwerking en proberen ze hun producten via directe verkoop te verhandelen. De middelbare en hogere landbouwopleidingen stromen weer vol.

Wie gaan straks ons voedsel produceren en via welke markten wordt dit verhandeld? Hoe gaan supermarkten inspelen op de groeiende vraag naar lokale producten? Of gaan de nieuwe netwerken een substantieel deel van de traditionele supermarkt verdringen? Welke netwerken bieden de beste perspectieven voor gezond en duurzaam voedsel?

Sprekers

- *Hanny van Geel, landbouw- en voedselcoöperatie Via Campesina*
- *David Klingen, ex-duurzaamheidsmanager bij Ahold, C1000, Jumbo en Marqt, voedselondernemer / producent Hollandse cider en Ghee*
- *Corneel van Rijn, boerderij Buitenverwachting*

Amsterdam, Rode Hoed, maandag 16 maart

Veilig, gezond èn duurzaam voedsel: gaat dat lukken?

Voedselexperts zeggen dat we gezonder moeten eten: minder zout, suiker, rood vlees en bewerkt voedsel, meer vers en meer groenten, fruit en vis. Over de rol van vetten, koolhydraten en zuivel zijn ze het nog niet eens. Maar is gezond altijd duurzaam en omgekeerd? Hoe zien *sustainable diets* er uit? Is lokaal voedsel altijd duurzamer en gezonder dan voedsel van ver weg?

Tweede vraag: kunnen we de gezonde en duurzame keuze makkelijker maken en zo ja, in welke vorm? Via smartphones, een stoplichtsysteem of een overstijgend logo?

Dat lukt alleen als de consument vertrouwen heeft in de aangeboden informatie. Maar het vertrouwen in klassieke autoriteiten zoals wetenschap en Voedingscentrum is danig geslonken. Niet dat voedsel onveiliger of minder duurzaam is dan vroeger, maar de perceptie is anders en de affaires met foute labelling volgen elkaar snel op. Dat geeft ruim baan aan een groeiend leger van pseudo-experts. Hypes over gezonde voeding en misstanden in de landbouwsector, soms zwak onderbouwd, volgen elkaar snel op. Internet en sociale media faciliteren deze trend.

Hoe kunnen we het publiek helpen om kaf en koren te scheiden? Hoe zorgen we voor gezaghebbende bronnen met *evidence-based* boodschappen?

Tenslotte is de vraag wie claims controleert. Kan de overheid dat aan of kunnen we voor goede garanties beter toe naar het Amerikaanse, privaatrechtelijke systeem van aansprakelijkheid en schadeclaims?

Sprekers

- *Ralph Moorman, auteur en voedingscoach over gezonde diëten*
- *Sanderine Nonhebel, Centrum voor Energie en Milieukunde IVEM, RU Groningen, over duurzaamheid*
- *Harry Paul, Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit NVWA, over voedselveiligheid en -betrouwbaarheid*

Amsterdam, Rode Hoed, maandag 30 maart

De impact van geld op ons voedselsysteem

Het voedselsysteem wordt niet alleen gestuurd door vraag en aanbod, maar ook door geld. Als consumenten sturen we via onze boodschappen. Minstens zo groot is de impact van andere geldstromen: het kapitaal van banken, maar ook dat van andere grote spelers, zoals pensioenfondsen, verzekeraars, hedgefondsen en andere beleggers in voedsel- en retailbedrijven, hetzij via de beurs, hetzij rechtstreeks. De meeste spelers zijn sterk gericht op winst op korte termijn.

Welke invloed heeft dit financiële systeem op onze economie en op duurzame ontwikkeling van ons voedselsysteem? Kunnen we behalve als consumenten ook als spaarders en betalers van verzekerings- en pensioenpremies invloed uitoefenen? Welke kansen biedt het coöperatieve model? Het huidige systeem houdt weinig rekening met externe kosten. Kan het helpen om die kosten zichtbaar te maken? Of kunnen we ons geld duurzamer besteden via onze boodschappentas en *crowdfunding*? Welke kansen bieden nieuwe geldsystemen?

Sprekers

- *Herman Wijffels, oud-topman Rabobank, Universiteit Utrecht*
- *Helen Toxopeus, Erasmus Universiteit, onderzoeker over verduurzaming van geld en crowdfunding*
- *Koos Bakker, coöperatie Odin /Estafette*

Amsterdam, Rode Hoed, woensdag 8 april

Visserij, visteelt en natuur: op zoek naar een balans

De consumptie van vis neemt wereldwijd toe, en als het aan voedingsdeskundigen ligt gaan we nog meer vis eten, want vette vis bevat omega-3 vetzuren. Intussen heeft de visserij haar grenzen bereikt of al overschreden. In de Middellandse Zee zijn de meeste vispopulaties gedecimeerd. Maar net als eerder op het land, wordt jagen en verzamelen ingehaald door teelt. Wereldwijd wordt al evenveel kweekvis gegeten als wilde vis.

Visteelt kan de natuur sparen, maar ook bijten. In Zuid Azië worden mangrovebossen - bronnen van biodiversiteit en vis - vernield voor de garnalenteelt. Daar staat tegenover dat hier en daar zeereservaten worden gesticht. Ook zij zijn een rijke bron van biodiversiteit en vispopulaties. Obama heeft recent besloten tot een sterke uitbreiding van een zeereservaat in de Stille Oceaan. Ook in de Noordzee zijn reservaten gepland. Windmolenparken kunnen een rijke bron worden van biodiversiteit, schelpdieren en algen.

Is duurzame coëxistentie mogelijk tussen visserij, visteelt en natuur? Kunnen we voor de visteelt lessen leren van de relatie landbouw/natuur? Is intensieve teelt beter dan extensief of juist niet? Is kleinschalige visserij en visteelt duurzamer dan grootschalige? Wat kunnen we als consument doen? Vis met het MSC en ASC keurmerk kopen? Of moeten we minder vis gaan eten en onze omega-3 vetzuren halen uit algen? Hoe kan het Nederlandse visbeleid duurzamer worden?

Sprekers

- *Prof. Han Lindeboom, Wageningen UR*
- *Klaas-Jelle Koffeman, kottervisser*
- *Marieke Verweij, Pro Sea Foundation*

Amsterdam, Rode Hoed, dinsdag 28 april (aanvangstijd 19.00 uur i.p.v. 20.00 uur)

Grande finale: Op zoek naar een voedselvisie voor Nederland

In een grande finale eindigen we met een inhoudelijk en smakelijk diner waarin een jongere uit de YFM de opgedane kennis en inzichten van de afgelopen vijf avonden samenvat en toepassingsmogelijkheden schetst. Deze jongeren hebben de Youth Food Academie gevolgd en zijn nu werkzaam in verschillende relevante werkvelden. Ze gaan ook in op de persoonlijke relevantie van die avond voor hun professie. De avond wordt afgesloten met een visie op de toekomst door Youth Food Movement en een slotdebat met de zaal.

De kleine gerechten worden verzorgd door jonge chefs en symboliseren de thematiek van die avond. Aanwezigen worden uitgedaagd om het gesprek aan te gaan met hun tafelgenoten.

Deelnemers aan de zesde academie van YFM, die net in januari is begonnen, zullen deze avond vrijwilliger zijn en op een "theatrale" manier de gerechtjes uitserveren.

Jongeren uit betrokken zijn bij de YFM en werkzaam in de gebieden die op de diverse avonden aan de orde zijn geweest reflecteren in een column op de vijf voorgaande avonden in volgorde:

Lotte Huisman, junior onderzoeker landgebruik en voedselsystemen in Afrika, afgestudeerd marien biologe, YFM Academie 2014.

Eline Veninga, mede-vormgever nieuwe trendy markthal in Den Bosch, voorheen inkoper Marqt en onderzoeker voor de NZO naar de relatie duurzaamheid/gezondheid, YFM Academie 2014.

Arthur Nijhuis, ex-Unilever, voedselondernemer in Rechtstreeks, levert streekproducten aan wijken in Rotterdam.

Susanne de Boer, marktmeester Zuidermarkt, secretaris Rabobank, oud CSR adviseur Rabobank, coach YFM Academie, Raad van Advies YFM.

Hendrik Kramer, Urker krabbenvisser, vertegenwoordiger jongeren netwerk visserij, YFM Academie 2014.

Dessert/surprise: column *Ted van den Bergh*, imker en initiatiefnemer Bijenparadijs vanuit Triodos Foundation, over de honingbij, die ons de afgelopen jaren heeft wakker geschud.

Joszi Smeets, directeur YFM geeft een visie op ons toekomstige voedselsysteem. Waar gaat het heen? Waar willen we heen? Met welke dilemma's blijven we nog wel een tijdje worstelen?

Slotdebat o.l.v. Felix Rottenberg met zaal en deskundigen uit verschillende achtergronden met stemmingen over agenderende stellingen en discussie over hoe we het gezamenlijke zoekproces naar een duurzaam en gezond voedselsysteem kunnen voortzetten.

Gespreksleider

Felix Rottenberg

Organisatie

Wouter van der Weijden, Stichting Centrum voor Landbouw en Milieu (CLM)
Bert van Ruitenbeek, Ecominds, i.s.m. de Rode Hoed

Partners

Partner voor de hele serie: Youth Food Movement
Voor Wageningen: Otherwise en Boerengroep

Mediapartners

Dagblad Trouw en foodlog.nl

Adres en kaartverkoop

Aanvangstijden: 20.00 uur (zaal open 19.00 uur)
Slotavond begint 19.00 uur (inloop 18.30)

Losse kaarten: 12 euro (7 voor studenten)
Slotavond incl. diner: 42 euro (29 voor studenten)
Passe-partouts (incl. slotdiner): 78 euro (55 voor studenten)
Alle toegangsprijzen inclusief koffie/thee (tot 19.50 uur)

Programma en kaartverkoop [de Rode Hoed](#)
Avond Wageningen 19 februari is gratis toegankelijk

Sponsors

Deze debatserie is mede mogelijk gemaakt door:

Ministerie van Economische Zaken
Nederlandse Zuivel Organisatie NZO
FrieslandCampina
Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie FNLI
Platform van Moeder Natuur
LTO Noord
DO-IT
Rabobank
Eosta
Bewust Bodemgebruik
Triodos Foundation

Meer info

Bert van Ruitenbeek, info@ecominds.nl of:
Wouter van der Weijden wvanderweijden@clm.nl

Twitter

#foodfriend