

Eerste debatavond *It's the food, my friend!* - Tweedeling in onze voedselcultuur rond gezond eten



## De achterstandswijken moeten aan de groente - maar hoe?

"Als mensen of dieren veel stress ervaren, krijgen ze een hang naar zoet en vet eten. Dat zie je terug in dierentuinen en in de wijken van grote steden." Op dinsdag 4 maart ging de 5<sup>e</sup> debatreeks over de toekomst van landbouw en voeding prikkelend van start in de Rode Hoed in Amsterdam. De lustrumeditie begon met een gesproken "feestelijke" column door Dick Veerman, waarna Jaap Seidell en Erik Does aan het woord kwamen over de tweedeling die in de maatschappij rond voedsel aan het ontstaan is; in Amsterdam is het verschil in levensverwachting tussen "goede" en "mindere" wijken al opgelopen tot tien jaar. Wetenschapper Seidell predikte hierbij een "Sarphatische" oplossing, terwijl Erik Does vooral zijn EkoPlaza-keten in het licht zette.



De volle zaal werd zoals in de voorgaande jaren weer in bedwang gehouden door moderator Felix Rottenberg, deze keer op milde wijze. Bij zijn gebruikelijke rondvraag aan het begin van de avond bleken geïnteresseerde burgers in de zaal in de meerderheid te zijn, gevolgd door studenten en wetenschappers, mensen uit de handel, en consultants. Boeren, koks en NGO's waren ook schaars aanwezig.

### Dick Veerman: "We zijn verstrikt geraakt in een *prisoner's dilemma*"

De moderator en oprichter van Foodlog, Dick Veerman, zette het lustrumdecor voor beide sprekers neer met een gesproken column. Zijn opsomming van de voedselschandalen rond vlees in het voorbije jaar was eigenlijk niet zo feestelijk, maar wel hilarisch. Via poepvlees, paardensnippers en hinnikende runderballetjes werd paard in 2013 "het meest veelzijdige stukje vlees". Een schuldige is niet goed aan te wijzen, volgens Veerman. Zembra wees beschuldigend naar de supermarkten, de supermarkten verwijzen naar de consument die goedkoop voedsel wil, de consument ziet de frauderende producent als enige ware schuldige. Maar in feite is het systeem de oorzaak. Supermarkten, consumenten en producenten houden elkaar gevangen in een neerwaartse spiraal richting laagste prijs. Een *prisoner's dilemma*, waar je alleen met wederzijds vertrouwen en samenwerking uit kunt ontsnappen. Maar, besluit Dick Veerman met een knipoog naar carnaval, heel zwaar hoeven we het allemaal niet te nemen. "Als je naar de harde feiten kijkt, is eten is nooit veiliger geweest dan vandaag de dag!"



### **Jaap Seidell: "Wat Sarphati deed met cholera, gaan wij met voeding doen"**

VU-hoogleraar in de voedingswetenschappen Jaap Seidell - van wie de openingsquote afkomstig is - hield een gedreven pleidooi voor standslandbouw; niet om de wereld te voeden, maar om kinderen en volwassenen in de steden ertoe te bewegen gezonder te eten en leven. "Hoe krijgen we de achterstandswijken aan de groente en het fruit?", zo luidde feitelijk zijn centrale vraag. Slechts 1% van de adolescente jongens en meisjes in Nederland voldoet aan de richtlijnen voor de hoeveelheid groente die je dagelijks zou moeten eten (150 gram). In de Amsterdamse achterstandswijken wonen 30.000 kinderen met overgewicht. Als we daar geen strategieën voor ontwikkelen wordt het probleem steeds groter. De verstedelijking in de wereld zet door. In 2050 leeft 70% van de mensen in steden, waarvan een groot deel in wijken met veel zwerfvuil, verkeer, weinig speelmogelijkheden. Bij de gezinnen die in deze omstandigheden leven en vaak in financiële en sociale stress verkeren werken informatiecampagnes helaas averechts, stelde Seidell; vaak vergroten ze de kloof tussen bevolkingsgroepen alleen maar. De oplossing ziet Seidell veeleer in de praktijkaanpak van stadslandbouw en schooltuintjes. "Als je eenmaal je eigen radijsjes hebt geogst en gegeten, kijk je de rest van je leven anders tegen eten aan." Seidell pleitte daarom voor een aanpak op de manier van Samuel Sarphati. Deze 19<sup>e</sup>-eeuwse arts verhoogde de levensverwachting in arme Amsterdamse wijken met vijftien jaar, niet door patiënten te behandelen of ziekenhuizen te bouwen, maar door waterleidingen aan te leggen en de leefomgeving te verbeteren. Ook het probleem met obesitas moet ook Sarphatisch worden aangepakt, betoogde Seidell. Onderzoek laat zien dat zo'n aanpak niet alleen leidt tot een gezonder levensstijl maar ook tot meer sociale samenhang, minder criminaliteit, betere schoolresultaten en economische voordelen, dus "waar wachten we nog op?" De visie van de hoogleraar lijkt in Amsterdam vruchtbare grond te hebben gevonden, want de gemeente gaat samen met hem miljoenen investeren in een plan om de slechte voedingsgewoonten aan te pakken.



### **Erik Does: "Wij hoeven het niet te hebben van de marge op groente en fruit"**

Tegenover de wetenschapper stond de bedrijfsman: Erik Does, algemeen directeur van EkoPlaza en groothandel Udea. Hij noemde de kloof tussen arm en rijk eerder een kloof tussen mensen die minder kennis hebben - en daarmee gevoeliger zijn voor de miljarden die uitgegeven worden aan reclame voor junkfood - en mensen die meer kennis hebben en daardoor betere keuzes kunnen maken. Hij greep de gelegenheid om reclame te maken voor zijn succesvolle biologische supermarktketen, die inmiddels 65 winkels telt. Does meldde dat Aegon een speciale verzekering voor de klanten van EkoPlaza wil ontwikkelen omdat ze zo gezond zijn. Hij liet zien hoe bekende sporters als ambassadeur voor EkoPlaza fungeren en vertelde over de verschillende marketingcampagnes die EkoPlaza op stapel heeft staan: o.a. een *Purple Picknick Foodtruck* die door het land gaat rijden, en een *EKO Town* festival in het Amsterdamse bos.

Does kreeg flink wat kritische vragen uit het publiek te verwerken. Waarom zet hij niet meer in op regionaal voedsel? En waarom stunt EkoPlaza met de prijzen van een

product als quinoa, dat inmiddels zo schaars is dat het voor mensen in Bolivia niet meer te betalen is? Does verweerde zich door te wijzen op de bedrijfsrealiteit. Consumenten willen nu eenmaal ook ananassen en quinoa eten, liefst betaalbaar. "Wij hebben de heilige graal niet in handen, maar we proberen wel in de goede richting te bewegen." Tussen neus en lippen door maakte Does nog een bijzondere opmerking: groente en fruit ligt bij EkoPlaza altijd prominent voor in de winkel, ofschoon het niet de meest lucratieve productgroep is. Dat is opmerkelijk, merkte bezoeker en worstenmaker Samuel Levie na afloop op, want gangbare supermarkten drijven juist op kruissubsidie: ze leggen flinke marges op groente en fruit, en gebruiken dit geld om frisdrank en andere obesitas-bevorderende producten van A-merken onder de prijs te kunnen verkopen. Terwijl je het eigenlijk andersom zou moeten doen, als je het goed voor hebt met je klanten. Desgevraagd beaamt Does dat EkoPlaza een ander verdienmodel heeft dan de reguliere supermarkten: "Onze marge op groente en fruit is kleiner; ik hoef dan ook geen internationale A-merken te verkopen met een negatieve marge." Does stelde ook dat Udea als groothandel op een duurzame manier relaties onderhoudt met de leveranciers, de boeren. "Wij bestellen niet vandaag voor morgen, onze telers hebben duidelijkheid vooraf. We gaan met ze om de tafel."

### **Oplossingen voor rijk en arm?**

In de afsluitende discussie komt Seidell enigszins tegenover Does te staan. "Jaap heeft een verhaal voor mensen die niet genoeg geld hebben om rond te komen; dat is 40% van de Nederlanders", merkt Dick Veerman op. "Erik Does heeft een oplossing voor mensen die rijker zijn. Die twee werelden hebben eigenlijk niks met elkaar te maken. Toch kun je ze verbinden. De implosie van de landbouw biedt daarvoor wellicht mogelijkheden." Erik Does bestrijdt het beeld dat EkoPlaza een winkel voor welvarenden zou zijn: "Er komen ook mensen met een uitkering bij ons in de winkel, die heel zorgvuldig hun producten uitzoeken. Je kunt ook voordelig biologisch en vers koken." Bovendien, zegt hij, zijn er ook EkoPlaza's in armere wijken, zoals de Amsterdamsestraatweg in Utrecht."

### **Sarphatische aanpak utopie?**

Niet iedereen blijkt vertrouwen te hebben in de transformerende invloed van schooltuinen en stadstuinen. "Ik vind stadstuinen een utopie," stelt bezoeker Marcel. Net als enkele andere bezoekers ziet hij meer heil in kooklessen en smaaklessen voor kinderen. Ook bezoeker Jan Peter van Doorn, ex-reclameman en oprichter van The Food Agency, is kritisch na afloop: "Goed voedsel moet aanwezig zijn in het straatbeeld en het dagelijkse aanbod als je het eetgedrag wil veranderen. Wat mij betreft kun je de subsidie die Seidell voor zijn stadstuinenproject krijgt, beter aan EkoPlaza geven om goede winkels neer te zetten in achterstandswijken."



### **Eigen ervaringen doorslaggevend**

Andere bezoekers getuigen echter hoe hun jeugdervaringen met tuinieren en koken doorslaggevend zijn geweest voor hun houding tegenover voedsel. "Wij hadden vroeger een piepklein moestuintje" zegt bezoeker Wendy. "Dat doet echt wat met je. Dat werkt tien keer beter dan informatie geven".

Bezoeker Arlinde Plomp heeft een soortgelijke ervaring: "Ik werk voor Green Canteen, een lesprogramma van Jongeren Milieuactief, dat we nu op 30 scholen in achterstandswijken hebben gedraaid. Daarmee gaan leerlingen zelf onderzoeken hoe het menu in hun kantine duurzamer kan. Dat werkt! Een aantal scholen heeft onder druk van de leerlingen zijn kantine aangepast en nu, een jaar later word ik nog steeds getwitterd door leerlingen."

### **Complementaire werelden**

Bezoeker Catrinus Veninga, 23 jaar oud, student aan een agrarische hogeschool en zoon van een Friese boer, krijgt het laatste woord: "Stadslandbouw zet geen zoden aan de dijk in kwantitatieve zin, maar is wel heel belangrijk voor de beleving en het begrip van voedsel. EkoPlaza en de schooltuintjes van Seidell zijn complementaire werelden. Erik Does kreeg en passant veel tips uit de zaal. EkoPlaza zou veel meer kunnen doen rond kooklessen en tuinieren en daarbij zijn eigen producten promoten."

*De volgende dialoog van "It's the food, my friend!" vindt plaats op woensdag 12 maart, wederom in de Rode Hoed. Het thema: vruchtbare bodems in een veranderend klimaat.*  
<http://www.rodehoed.nl/nl/programma/agenda/event/313>

Verslag: Alexis de Roode  
Foto's: Daria Mnych