

**Collage van alle verslagen van de 7-delige debatreeks
"De prijs van ons voedsel"**

Inhoudsopgave

Inleiding	1
1. De Hollandse maaltijd: vroeger, nu en straks	1
2. Hoe veilig is ons voedsel?	4
3. Koeien in de wei of op stal?	7
4. Gezond eten: voorlichten of sturen?	10
5. Het gevecht om de voedselgenen	14
6. Hoe verder met vis?	22
7. Slotdebat: wie neemt de regie?	26

Inleiding

Het CLM heeft afgelopen najaar een tweede 7-delige debatserie georganiseerd in de Rode Hoed met het thema "De prijs van ons voedsel". Het eerste debat is gehouden op maandag 20 september, tijdens de Week van de Smaak. Het laatste debat vond plaats op donderdag 16 december. Hieronder vindt u de verslagen van alle debatten. De debatserie is georganiseerd door stichting CLM samen met Ecominds. De verslagen zijn gemaakt door Alexis de Roode.

De Hollandse maaltijd: vroeger, nu en straks

Het thema van de eerste avond op maandag 20 september: "De Hollandse maaltijd: vroeger, straks, nu." De zaal is vol en – blijkens de rondvraag van gespreksleider Felix Rottenberg – gevuld met uiteenlopend volk, van boeren tot activisten en retailvertegenwoordigers.

Er zijn drie sprekers: Maarten van Poelgeest, Linda Roodenburg en Midas Dekkers. Van Poelgeest pleit voor regionaal voedsel, Roodenburg voorspelt multicultureel *street food* en Midas Dekkers stelt voor om eten voortaan in de fabriek te maken.

Maarten van Poelgeest: "Voedsel weer centraal in stedelijke ontwikkeling"

Maarten van Poelgeest is wethouder te Amsterdam en nauw betrokken bij Proeftuin Amsterdam. In januari 2010 heeft hij het boek "Meer Amsterdam" gepubliceerd, over ruimte en groei in de moderne stad. In zijn betoog schetst hij hoe de binding van consumenten met voedsel en het respect voor voedsel is verdwenen. Voedsel is vanzelfsprekend geworden en de Nederlander heeft geen benul van smaak; de prijs bepaalt de status van voedsel. De intrinsieke waarde wordt niet gezien en dat merk je aan de verspilling: 2,4 miljard euro aan voedsel wordt jaarlijks weggegooid.

De stedelijke ontwikkeling hang hiermee samen. Sinds de tweede wereldoorlog is de stedelijke ontwikkeling los komen te staan van de voedselvoorziening. Die verbinding moet hersteld worden. Stadslandbouw en metropolitane landbouw zijn hiervoor belangrijk.

Amsterdam gaat hiermee aan de slag en wil in 2030 een compacte, duurzame stad zijn met een groene omgeving waar veel regionale voedselproductie plaatsvindt. De stijgende olieprijs zullen een omslag naar regionale voedselproductie ook economisch aantrekkelijk maken, aangezien 80% van de energie in voeding nu uit aardolie komt. Het Amsterdam Food Center gaat een centrale logistieke rol vervullen. Markten moeten een culinaire ontmoetingsplaats blijven en in het Food Center wordt een grote overdekte markthall gerealiseerd in de komende pakweg 10 jaar. (spreker Linda Roodenburg meldt dat een dergelijk markthall in Rotterdam al wordt gebouwd en over twee jaar klaar zal zijn). Er moet flink worden ingezet op voedingseducatie via scholen en opvoeding; scholieren gaan tuinieren. De rijksoverheid moet het oerwoud aan certificeringmethoden vereenvoudigen. Met al deze maatregelen kan het voedsel weer een centrale plaats krijgen in de samenleving en de stedelijk omgeving, uit respect voor de aarde en onszelf.

Linda Roodenburg: "Hollandse pot ontstaan als brandstof voor arbeiders"

Linda Roodenburg is Neerlandica, voedselantropologe en auteur. Ze schreef het "Rotterdams Kookboek" en "Eten op aarde". Roodenburg schetst in haar verhaal het ontstaan van de zogenaamde "Hollandse pot" en de invloed van migratie hierop.

Bij "Hollandse pot" denken wij aan zaken als stampot, specifiek aan aardappels. Maar aardappels zijn nauwelijks meer dan 150 jaar gemeengoed in Nederland; daarvoor was brood het basisvoedsel. Op een geschilderd stilleven uit de 17e eeuw, getiteld "kalkoenpastei", zijn geen aardappelen te zien. Het schilderij staat vol met importproducten: kalkoen uit Amerika, citrusvruchten uit het zuiden, peper uit Indië, enzovoort. De Italiaanse keuken gaf de toon aan, op haar beurt beïnvloed door de Iraanse keuken. Ook in die tijd bestond de stadsbevolking voor 30% uit immigranten. Hoe zijn we vanuit die rijkdom terechtgekomen bij de aardappeleters van Vincent van Gogh? Daarvoor zijn vier oorzaken. Ten eerste de

economische achteruitgang na de Gouden Eeuw. Ten tweede de kerk, die soberheid predikte. Met name vanuit de calvinistische hoek kwam steeds meer roep om matiging; vooral in exotische producten als rietsuiker school het kwaad. Ten derde de medici, die "gezondheidsadviezen" gaven. Maar de genadeklap kwam van de huishoudscholen in de 19e eeuw. Welgestelde dames maakten zich zorgen over het nieuwe industriële proletariaat en zochten naar goedkoop basisvoedsel. De aardappel bleek de ideale brandstof voor arbeiders. De huishoudscholen bereikten echter vooral meisjes uit de middenklasse: zo breidde de nieuwe "Hollandse pot" zich over de hele maatschappij uit.

Na de oorlog steeg onze welvaart, wat een grote stroom migranten bracht. Zij verbaasden zich over onze armoedige eetcultuur, gezien onze rijkdom. Vlak na de oorlog ontwikkelde Chinese immigranten het Chinees-Indisch afhaalrestaurant. Voor veel Nederlanders was dit de eerste kennismaking met exotisch eten. Daarna werd de situatie complexer. Er kwamen nieuwe groepen immigranten; grote steden bestaan nu voor 50% uit immigranten. Zij startten hun eigen importwinkeltjes, die gaandeweg voor verschillende eetculturen gingen cateren.

Desondanks heeft in de Nederlandse keuken nauwelijks culinaire integratie plaatsgevonden. Autochtonen eten Mexicaans of Thais uit een pakje van Knorr. De immigranten daarentegen verbouwen nog vaak hun eigen groente of kopen deze in kleine winkeltjes; ze koken nog volgens traditie. In de nabije toekomst wordt *street food* de norm. Daar lopen alle culinaire invloeden wel door elkaar, zoals te zien is aan de nieuwste snacktrend, de "kapsalon": shoarma met patat en een plakje gesmolten kaas erover.

In de erop volgende discussie vertelt Roodenburg dat veel scholen graag een keuken zouden hebben, maar dit wordt vanuit het Ministerie van OCW onmogelijk gemaakt; daar zou iets aan gedaan moeten worden.

Midas Dekkers: "Als we de bij willen redden, moeten we eten in de fabriek maken"

Midas Dekkers, een van 's lands bekendste biologen, heeft een lange lijst boeken op zijn naam. In zijn gesproken column behandelt hij in vogelvlucht de landbouw en het probleem van de stervende honingbijen. De verschillende oorzaken daarvan zijn volgens hem heel makkelijk samen te vatten: moderne landbouw. Ofwel, de vier v's: Vermesting, Verdroging, Versnippering, Vereenpotnatting (d.w.z. ondergang van de biodiversiteit).

Dekkers begint zijn betoog met een prikkelende vraag: "Hoe maak je lamsvlees van een schaap?" Een boer weet dat wel: zet een ram bij het schaap, en een paar maanden later dartelt het lamsvlees door de wei, netjes in wol verpakt. Alles in de natuur gaat vanzelf. Toch werkt de boer zich het apelazarus. Hoe is dat zo gekomen? Op zeker moment wilde de mens niet meer helemaal naar het bos lopen voor zijn eten, dus zette hij er een hek omheen. Zodra hij daarmee begon, moest hij echter steeds meer ingrepen gaan plegen om de planten en dieren nog productief te houden. De mens werd in feite het hulpje van zijn koeien en bloemkolen.

In de natuur gaat het al miljoenen jaren zo: planten gebruiken bijen als hulp.

De bij bevredigt de bloemen en wordt daarvoor betaald met nectar en stuifmeel; een soort prostitutie dus. De boer is dan de pooier die daar gretig misbruik van maakt, in samenwerking met de imker.

Zo werd de honingbij het enige huisdier onder de insecten. De imkers laten de bijen eerst hun obscene werkje doen, en stelen daarna de honing. Honderd van onze belangrijkste gewassen kunnen niet zonder honingbijen. Vroeger was de bijenhouderij een nationale trots. Nu is het een jammerende ziekelijke bende, door de verdwijnsiekte. Er zijn talloze redenen voor de bijensterfte, die je kunt samenvatten in twee woorden: moderne landbouw.

Wat kan je eraan doen? Midas Dekkers weet wel een oplossing: *echte* moderne landbouw. De Minister van Landbouw moet de Minister van Eten worden. En dat eten moeten we fabriceren zoals we alles fabriceren: in een fabriek. Met kleine beestjes: schimmels, algen en bacteriën. Die produceren goed eetbare stoffen en vervolgens kun je daar iets lekkers van maken. Het is absurd dat wij bij de slager nog steeds dezelfde beesten halen als 10.000 jaar geleden. Met die fabrieken maken we het platteland vrij om op een diervriendelijke en boervriendelijke manier "voor de leuk" te produceren. De bulk komt uit de fabriek. "Dan kunnen wij biologen weer genieten van de echte natuur en lekker eten", besluit Dekkers.

Hoe veilig is ons voedsel?

Op dinsdag 5 oktober vond in De Rode Hoed de tweede aflevering plaats van de 7-delige debatreeks "De prijs van ons voedsel". Het thema van de avond:

"Voedselproductie en volksgezondheid: nieuwe dilemma's op ons bord".

Blijkens de peiling van gespreksleider Felix Rottenberg zitten er deze avond vooral boeren, beleidsmakers, consumentenorganisaties en burgers in de zaal, maar ook een enkele bankmedewerker. De sprekers van vanavond: Roel Coutinho en Wyno Zwanenburg. Het thema spitst zich deze avond vooral toe op het meest actuele en urgente probleem: antibiotica en resistentie.

Prof. Dr. Roel Coutinho, RIVM: "Nederland heeft het hoogste gebruik van antibiotica in de veehouderij van heel Europa"

Roel Coutinho is directeur van het Centrum Infectieziektebestrijding bij het RIVM en heeft internationaal gewerkt in epidemiebestrijding. Hij geldt in de media als dé deskundige op het gebied van infectieziekten. Hij geeft een overzicht van de situatie rond voedselinfecties:

voedselinfecties komen nog steeds voor, al is het veel minder dan vroeger. Het aantal infectieziekten tussen 1900 en 1960 is enorm gedaald door de verbeterde hygiëne. Bij voedselinfectie gaat het om bacteriën of toxinen in voedsel; meestal leiden deze tot ziekten waar men zich hondsberoerd van voelt (braken en diarree), maar die snel over gaan. Er zijn circa 80 sterfgevallen per jaar. De grootste boosdoener is salmonella, vooral via eieren en varkensvlees. Sinds de jaren '80 is het aantal salmonella-infecties in Nederland sterk afgenomen door o.a. maatregelen in de veehouderij. Bij andere bacteriën is het aantal infecties stabiel. Voedselinfecties kunnen trouwens ook van plantaardige producten komen: recentelijk is een toename geconstateerd van voedselinfecties via sla en groente; dit heeft waarschijnlijk te maken met de toenemende mondialisering van handelsstromen.

Vervolgens focust Coutinho op de veehouderij en dierziekten. Verbrede en biologische landbouw betekenen meer mens-diercontact, wat infectierisico's geeft. De schaalvergroting in de landbouw levert zowel risico's als kansen op. Dankzij de schaalvergroting zijn meerdere dierziekten zo goed als uitgeroeid, bijvoorbeeld toxoplasmose en brucellose.

In de afgelopen jaren zijn er echter ook veel problemen ontstaan in de grootschalige landbouw, zoals de vogelgriep en de Q-koorts. De Q-koorts houdt duidelijk verband met de enorme groei van de geitenhouderij in de afgelopen 15 jaar.

Resistente ziekteverwekkers zijn een ernstiger probleem voor de mens. Er is inmiddels wetenschappelijk bewijs voor het verband met middelengebruik in de landbouw. Er bestaat een ernstige longinfectie (door de schimmel *Aspergillus*), die alleen met azolen behandeld kan worden. De schimmel is echter in toenemende mate resistent. In recent onderzoek is dit gelinkt aan het veelvuldig gebruik van azolen in de landbouw.

MRSA, resistente staphylococci, zijn ook een groot probleem. Deze bacteriën geven zeer lastig behandelbare infecties. Ze kunnen van varkens op mensen overgaan en de toenemende resistentie houdt waarschijnlijk verband met het grootschalig gebruik van tetracycline (een antibioticum) in de varkenshouderij.

Een nieuw en urgent probleem zijn ESBL bacteriën. Dat zijn darmbacteriën die urineweginfecties of bloedvergiftiging kunnen veroorzaken. Er bestaan nu stammen die (bijna) niet meer te behandelen zijn met antibiotica en ze nemen toe. 1/5 van deze besmettingen wordt gelinkt aan de pluimveehouderij: daar wordt een 3^e tot 4^e generatie antibioticum gebruikt dat ook voor de mens een laatste redmiddel is.

Het gebruik van antibiotica in de veehouderij betekent dus een zeer groot risico voor de mens. De Nederlandse medische wereld is zeer voorzichtig met het toepassen van antibiotica bij mensen, maar in de veehouderij lijkt het omgekeerde waar te zijn. Wij hebben het op-een-na laagste gebruik van antibiotica bij de mens in Europa. Maar in de veehouderij gebruiken wij verreweg het meeste antibiotica per kilo vleesproductie van heel Europa: twee keer zoveel als Duitsland en bijna vier keer zoveel als Denemarken – waar ook een zeer intensieve veehouderij is.

Wat zijn de oorzaken van deze scheve situatie? Het zuinige antibioticagebruik bij de mens is bereikt dankzij goede richtlijnen voor huisartsen en ziekenhuizen. In de veehouderij is het waarschijnlijk een geldkwestie. Het is relatief goedkoop om antibiotica te gebruiken, ten opzichte van andere maatregelen. De Nederlandse consument wil zo goedkoop mogelijk vlees en de veehouder probeert zo goedkoop mogelijk te produceren. Daar komt bij dat de industrie zoveel mogelijk antibiotica wil verkopen. En dat dierenartsen in Nederland "apotheekhoudend" zijn: ze verdienen aan het voorschrijven van medicijnen. Er zijn zelfs dierenartsen die geen factuur uitschrijven voor hun consult, maar alleen de medicijnen in rekening brengen. Het ontstaan van resistentie is uiteindelijk niet te voorkomen. De grootste bron van resistentie ligt steeds in het ziekenhuis. En de uit veehouderij afkomstige bacteriën worden vaak niet zo snel van mens op mens overgedragen. Maar als we de opmars willen vertragen, moeten we het antibioticagebruik in de veehouderij echt terugdringen..

Wyno Zwanenburg: "Wij kunnen minder antibiotica gebruiken als de regelgeving dynamischer wordt"

Wyno Zwanenburg is gangbaar varkenshouder en voorzitter van de Nederlandse Vakbond van Varkenshouders. Als nationale en internationale belangenbehartiger zit hij veel bij beleidsmakers aan tafel. Hij legt uit hoe geavanceerd de manieren zijn waarop de varkenshouderij de veiligheid en kwaliteit waarborgt: de varkenshouders hebben een Integraal Ketenbeheersing (IKB) systeem waarbij elk bedrijf helemaal wordt doorgelicht door een onafhankelijke partij, van diervoeder tot eindproduct en administratie. Van elk dier is bekend waar het vandaan komt en wat het gegeten heeft. Ook de verplaatsing van dieren wordt exact bijgehouden en is aan allerlei voorwaarden gebonden. In onderlinge samenwerking zijn diverse dierziekten totaal uitgeroeid. Collectieve programma's zijn erg belangrijk om dierziekten tegen te gaan.

Zwanenburg benadrukt dat zoönosen (dierziekten die op de mens kunnen overgaan) altijd hebben bestaan en zullen bestaan. Ook vroeger kwamen uitbraken voor, maar die kwamen niet zo in beeld. De moderne media vertekenen het beeld nogal eens. Er verdwijnen ziekten en er komen nieuwe ziekten bij. De klimaatverandering kan ertoe leiden dat ziekten uit het zuiden hierheen komen. Het is niet mogelijk om alle risico's uit te schakelen; dat kan de fietsenmaker ook niet.

Zwanenburg maakt duidelijk dat de complexe regelgeving van de overheid soms dierziekten en het gebruik van antibiotica in de hand werkt. De overheid verplicht de boeren bijvoorbeeld om dieren in groepen te huisvesten. Dit kan echter leiden tot meer onderlinge besmetting. Om minder antibiotica te gebruiken, zou het beter zijn om dieren individueel te huisvesten. Ander voorbeeld: enige jaren geleden mochten de boeren wegens handelsbelangen niet vaccineren tegen MKZ en varkenspest; dat was de feitelijke reden dat de epidemie zo uit de hand liep. Nog een voorbeeld is de wetgeving op zware metalen: varkensboeren mogen geen zinkoxide aan hun varkens geven, omdat dit via de mest in de bodem belandt. Maar zinkoxide is belangrijk voor de weerstand. Meer zinkoxide betekent minder antibiotica. En als we straks gesloten systemen hebben komt het niet in het milieu.

Er zijn enkele nieuwe ontwikkelingen. Er worden goede resultaten geboekt met toevoegingen in het voer, waardoor minder antibiotica hoeven te worden gebruikt: daarbij gaat het om de toevoeging van zuren en kruiden in het voer, en homeopathische middelen. Ook wil de varkenssector dierenartsen gaan monitoren. Er is een kleine groep dierenartsen die erg veel antibiotica voorschrijven; de varkenssector wil zelf deze dierenartsen op de vingers gaan tikken.

Daarnaast groeit het inzicht dat de boer die door zijn bedrijf loopt, misschien wel de grootste infectiebron is. De grootste verbeteringen zijn daarom mogelijk in het verbeteren van de huisvesting. Zwanenburg ziet veel heil in het verder scheiden van leeftijdsgroepen in de huisvesting. Toehoorder Jan Diek van Mansvelt stelt hierbij vanuit de zaal een kritische vraag: varkens zijn gezinsdieren en leven altijd in stress als ze worden opgesplitst in leeftijdscategorieën. Ze zouden eigenlijk in gezinsverband gehouden moeten worden.

Zwanenburg is voor verregaande specialisatie, maar geeft wel aan dat hij in de toekomst ook de biggen als broers en zussen wel bij elkaar zou willen houden. Verder wordt in de toekomst in toenemende mate gestreefd naar een gesloten kringloop van stoffen binnen het bedrijf.

Daarvoor moet de regelgeving wel worden aangepast, want die zit de boeren nu vaak dwars. Je kunt je afvalwater bijvoorbeeld heel schoon maken, maar dan nog mag je het niet lozen in de sloot. De deelbelangen in de regelgeving zitten elkaar nu in de weg. Zwanenburg pleit daarom voor dynamiek in de regelgeving: er moet uitruil mogelijk zijn tussen welzijnsmaatregelen en milieumaatregelen, aldus de boerenbestuurder.

Koeien in de wei of op stal?

Op dinsdag 2 november vond in De Rode Hoed de derde aflevering plaats van de 7-delige debatreeks "De prijs van ons voedsel". Het thema van de avond: "Koeien in de wei of op stal?". Ons weidelandschap en de Hollandse kaas zijn wereldberoemd. In 1984 heeft de EU de melkproductie gequoteerd om de overproductie terug te dringen, maar in 2015 wordt de quotering afgeschaft. Daarmee wordt ook een verdere groei en schaalvergroting verwacht. Nu al staat 26% van de koeien jaarrond in de stal. Lopen er na 2015 nog koeien in de wei?

De sprekers van deze avond: Cees van Bruchem, Jan Cees Vogelaar en Sjoerd van der Wouw.

Cees van Bruchem, Landbouw Economisch Instituut: "De schaalvergroting zet door en drijft de koeien uit de wei; die tendens is moeilijk te keren"

Oud-senator Cees van Bruchem, columnist voor het Agrarisch Dagblad, was tot voor kort medewerker van het LEI en staat bekend als voorstander van de melkquotering. Hij begint zijn verhaal met een schets van de ontwikkeling van de Nederlands veehouderij sinds 1950. In de jaren '60 en '70 steeg het aantal koeien sterk, gestimuleerd door de overheid en de Europese landbouwsubsidies. Tegelijk werd de melkproductie per koe meer dan verdubbeld. Het aantal bedrijven werd gedecimeerd: van tweehonderdduizend in 1950 tot twintigduizend nu. Dat betekent een enorme schaalvergroting. De totale melkproductie per bedrijf vertwintigvoudigde. Intussen werd de melk, gecorrigeerd voor inflatie, vier keer zo goedkoop. Van Bruchem verwacht dat de schaalvergroting doorzet: hij voorspelt gemiddeld 140 koeien per bedrijf in 2025.

Als gevolg van de schaalvergroting worden koeien sinds de jaren '90 steeds meer binnengehouden. Vooral de melkrobots dragen hieraan bij. Liep in 1994 nog 96% van de koeien in de wei, in 2008 was dat nog 79%. In de praktijk geldt: hoe groter het bedrijf, hoe minder koeien in de wei. Toch maakt het weinig uit voor de kosten; het is vooral een logistieke kwestie. Pas boven de 200 koeien wordt het volgens Van Bruchem goedkoper om de koe binnen te houden. De milieuregels hebben volgens hem nog weinig invloed. Biogasproductie kan er wel toe leiden dat meer koeien binnen blijven, omdat het dan van belang is zoveel mogelijk mest in de vergister te krijgen.

Van Bruchem stelt een lijst van voor- en nadelen van weidegang op. De plusjes zijn in de meerderheid. Er is consensus dat weidegang voor het welzijn van de koe beter is, ofschoon moderne stallen het beter wel doen dan oude stallen. Van Bruchem hecht belang aan de aard van de koe als grazend kuddedier: een beest met vier harde poten, een brede bek en een lange tong. Er zijn ook aanwijzingen dat de vetzuursamenstelling van de melk bij weidegang beter is. En de koe in de wei is cultureel erfgoed, wat de melkveehouderij een positief imago geeft.

Weidegang kan met een aantal maatregelen gestimuleerd worden, maar het is de vraag of deze de trek naar grootschaligheid kunnen compenseren. Verbetering van de infrastructuur van bedrijven kan een middel zijn. In Zweden heeft de overheid weidegang verplicht gesteld; met ons nieuwe kabinet lijkt dit in Nederland onwaarschijnlijk. De omvorming van de Europese subsidies zal zeer belangrijk zijn. De EU zal premies waarschijnlijk meer gaan koppelen aan groene diensten. Nederland zou weidegang daartoe kunnen rekenen.

Over het effect van verhogen van de melkprijs heeft Van Bruchem twijfels. Bij een hogere opbrengst wil de boer meer produceren, wat juist tot minder weidegang leidt. De consument kan het in elk geval niet oplossen, want 60% van de Nederlandse zuivel gaat naar het buitenland. Bovendien moeten we de verantwoordelijkheid niet afschuiven.

Discussie

Een melkveehouder stelt dat prijs wel degelijk invloed heeft, mits deze prijs direct aan weidegang gekoppeld wordt. Zijn coöperatie CONO betaalt 1 cent meer per liter voor weidegang; daardoor heeft 98% van de aangesloten boeren de koeien in de wei staan. Een medewerker van CLM benadrukt het belang van weidegang voor het imago van de

melkveesector. Door dit goede imago zijn de regels voor de melkveehouderij soepeler dan voor andere sectoren, bijvoorbeeld voor mest en vergunningen.

Jan Cees Vogelaar, melkveehouder: "Weidegang is ook mogelijk met 1000 koeien. Maak een harde koppeling tussen inkomenstoelagen en weidegang"

"Jan Cees Vogelaar is melkveehouder en bestuurder op Europees niveau. Hij richtte de Nederlandse Melkveehoudersbond op en was voorzitter van LTO Melkveehouderij. Zijn bedrijf in de Flevopolder telt 120 koeien. Hij begint zijn verhaal met een krachtige aanbeveling van het boekje "Anders groeien" van Paul Galama, dat alle ins en outs van het onderhavig debat behandelt. Daarna legt hij uit hoe zijn eigen bedrijf in elkaar steekt: zijn koeien hebben weidegang van 1 april tot 1 november. Het bedrijf heeft een multifunctioneel karakter met windmolens, paarden en natuurbeheer. Hij legt uit dat het voer van de koeien maar voor een klein deel uit krachtvoer bestaat en nauwelijks bijdraagt aan het sojaprobleem; de brokken worden gemaakt van restproducten van de voedselindustrie zoals bierbostel en perspulp. De melkveesector heeft niks te maken met het kappen van regenwouden. In tegenstelling tot wat Van Bruchem zegt, jaagt het milieubeleid volgens Vogelaar de koeien wel degelijk uit de wei, specifiek het mestbeleid. Dat is gebaseerd op foute aannames; men mag maar zo weinig bemesten, dat het organisch stof gehalte van de grond achteruit holt.

De markt zal bepalend zijn in de komende jaren. Globalisering is onontkoombaar. We worden een global village. De markt groeit sterk in Azië, het Midden-Oosten en Afrika. Rotterdam is daarom een belangrijke kracht. Nu gaat tweederde van alle containers leeg terug naar Azië; dat betekent dat er heel goedkoop transport mogelijk is zonder veel extra milieubelasting. Wat betreft dierenwelzijn doet Nederland het relatief goed: we snijden geen staarten af, drijven geen kalfjes af, gebruiken geen hormonen, schieten geen kalfjes af, en zijn heel voorzichtig met antibiotica. Vogelaar is het niet met Van Bruchem eens dat schaalvergroting noodzakelijk tot minder weidegang leidt. Weidegang is zelfs mogelijk met 1000 koeien. Collega's in Nieuw-Zeeland doen dit al. Hij wijst erop dat er in het jaar 1900 al meer koeien waren dan nu: 2,5 miljoen. Als we extreem gaan groeien in de komende jaren, komen we tot 1,8 miljoen koeien. Het is onzin om dan van een "tsunami van koeien" te spreken. Vogelaar ziet de dalende weidegang als enige echte minpunt van dit moment. Hij vindt dat de sector hier duidelijke keuzes moet maken. Hij pleit ervoor om een harde koppeling te maken tussen inkomenstoelagen en weidegang; niet half, maar helemaal. Anders verander je niets. De politiek moet het lef hebben om echte keuzes te maken. De twee laatste ministers hebben dat niet gedaan, Brinkhorst deed het wel.

Discussie

De voorzitter van het Platform Aarde Boer Consument zet vraagtekens bij Vogelaars enthousiasme over de wereldmarkt. Vogelaar wijst erop dat Azië en het Midden-Oosten heel koopkrachtig zijn. LTO vult aan dat de recente prijsstijging van de melk juist op de wereldmarkt tot stand is gekomen, niet hier. Een toehoorder protesteert tegen de stelling dat ook zeer grote bedrijven weidegang kunnen toepassen. De Nederlandse grond heeft minder draagkracht dan in Ierland of Nieuw-Zeeland: het is hier drassiger. Daardoor ontstaan er eerder problemen bij grote koppels, en zullen grote koppels wel degelijk leiden tot meer opstallen. Daarom is verder schaalvergroting niet wenselijk. Hij pleit er daarom voor om te kiezen voor de Europese markt, een welzijnsmarkt. Enkele anderen sluiten zich hierbij aan. Het zou beter voor de duurzaamheid zijn de markten her te verdelen, en meer voor regionale productie te gaan.

Vogelaar noemt het herverdelen van markten echter een volstreekte utopie. De wereld wordt internationaler en transparanter en daar is niks aan te doen. Het idee van herverkaveling van markten is al jaren geleden door de Russen losgelaten. Er is in de wereld geen betere plek voor melkveehouderij dan in Noord-Europa. Het zou niet slim zijn om ons te beperken tot Europa.

Een ex-akkerbouwer stelt dat de liberalisering een politieke keuze is geweest en geen natuurverschijnsel. Iedere regio mag zijn eigen markt beschermen. We halen veel eiwit uit alle delen van de wereld en dat is gewoon niet goed.

Een burger vraagt toelichting op het mestbeleid. Vogelaar stelt dat dit beleid totaal achterhaald is en gebaseerd op kennis uit de jaren '80. Hij neemt zichzelf kwalijk dat hij als bestuurder niet harder verzet heeft geboden.

Sjoerd van de Wouw, Wakker Dier: "Voor 1 cent meer per liter kunnen de koeien in de wei staan. Prijsstunten is gênant"

"Sjoerd van de Wouw is met Wakker Dier een van meest effectieve campagnevoerders in Nederland. Met een minimaal budget heeft zijn organisatie grote verschuivingen veroorzaakt in de pluimveesector en de varkenssector, mede omdat het succes ook wordt gegund aan bedrijven die de kritiek ter harte nemen. Van de Wouw geeft aan hoe belangrijk weidegang voor een koe is; als de koeien na de opstalperiode weer buiten komen, gaan ze totaal uit hun dak.

Door de industrialisering is de productie per koe enorm opgevoerd, maar in samenhang daarmee staat nu 26% van de koeien jaarrond op stal. Volgens Van de Wouw krijgt jaarlijks 70% van de koeien klauwontsteking, en 40% uierontsteking. De boeren worden voor deze manier van werken totaal niet beloond: een liter melk bij de AH kost nu 52 cent, een liter water 104 cent. Boeren zijn kennelijk slechte marketeers. Een kilo kippenpoten wordt verkocht voor 2,99 terwijl Sheba voor de poes 12,40 per kilo kost. Dat is puur een kwestie van marketing. Voor de poes luidt de reclame: gun je poes het allerbeste. Bij kip of melk wordt echter nooit reclame gemaakt met: gun jezelf het beste. Integendeel, er wordt reclame gemaakt met: gun jezelf het goedkoopste. Dat leidt tot koeien uit de wei en op den duur misschien tot gebruik van melkstimulerend hormoon. De koe dreigt zo een halffabricaat te worden in plaats van een dier. En waarvoor? De meerkosten van weidegang bedragen hooguit 1 cent per liter melk; dat kan dus geen argument zijn.

Wat zijn de oplossingen? De eerste is een meerwaardestrategie: kwaliteit voor een betere prijs. Supermarkten moeten stoppen met prijsstunten, dat is gênant. Reclames moeten zich richten op kwaliteit in plaats van prijs. Voor een paar cent extra per liter kan je de meeste welzijnsproblemen oplossen. Van de Wouw betreurt dat Wakker Dier met weidegang nog weinig heeft bereikt. Daar zal meer op worden ingezet. Hij denkt dat het verplicht stellen weidegang door supermarkten binnen een jaar geregeld kan zijn. Met een klein beetje druk zullen ook de supermarkten snel overstag gaan.

Discussie

Harm-Evert Waalkens, oud-kamerlid met een groot biologisch melkveebedrijf in Groningen, vertelt dat hij per jaar 500 euro premie van de zuivelindustrie krijgt voor weidegang. Dat is dus niks. De toeslagen uit Brussel moeten wat hem betreft helemaal gekoppeld worden aan weidegang. Europa geeft nu 40% van zijn budget uit aan het GLB. Over 10 jaar zal dit volledig gekoppeld zijn aan agrarische maatschappelijke diensten. Het heet straks geen subsidie meer, maar betaling voor dienstverlening.

Siem Jan Schenk van LTO Melkveehouderij meldt dat hij met Wakker Dier in gesprek is over hoe premies aan groene en blauwe diensten gekoppeld kunnen worden.

Arie van den Brand, voorzitter van de Groep van Brugge, voegt toe dat in Brussel veel wordt gepraat over de toegevoegde waarde die de boer produceert: biodiversiteit, waterkwaliteit, natuurlandschap en cultuurlandschap.

Een natuurwinkelier vertelt dat hij zijn Demetermelk bij wijze van proef 5 cent duurder heeft gemaakt. Dit leverde geen omzetsdaling op, eerder een stijging. Een andere toehoorder stelt voor om op elk melkpak een tekst te zetten: "Met 1 cent extra houd u de koeien in de wei". Joke Stoop van de natuurvereniging Water, Land en Dijken boven Amsterdam meldt dat haar club subsidie heeft gekregen voor een project om te experimenteren met een GLB nieuwe stijl. Daarbij worden toeslagen gekoppeld aan weidegang. Ze willen de toeslagen koppelen aan bijzondere gebieden, maar daar is Siem-Jan Schenk niet enthousiast over.

Tot slot kondigt biologisch topkok Eric van Veluwe zijn op de Italiaanse keuken geïnspireerde hapjes aan.

Gezond eten: voorlichten of sturen?

Op dinsdag 16 november vond in De Rode Hoed de vierde aflevering plaats van de 7-delige debatreeks "De prijs van ons voedsel". Het thema van de avond: gezondheid. In de Westerse samenleving eten we in toenemende mate vet, zoet, bewerkt voedsel. Gevolg: een enorme toename van obesitas en aanverwante gezondheidsproblemen. Wie moet dit probleem oplossen: de overheid, het bedrijfsleven of de consument zelf? Blijkens de peiling zitten er vanavond veel consumenten in de zaal, minder overheidsmedewerkers, en niemand uit de voedingsindustrie. De sprekers van de avond: Jaap Seidell, Teun Verheij en Dick Veerman.

Jaap Seidell, hoogleraar Voedingsleer VU: "De overheid heeft de plicht haar burgers te beschermen; het huidige beleid stimuleert vetzucht"

Jaap Seidell is een nationale en internationale expert op het gebied van voeding en gezondheid, en kan in Nederland gerekend worden tot de top-10 op dit gebied. Hij betoogt dat de overheid zich niet mag verbergen achter het woordje "betutteling". Ter illustratie van wat gezond is, toont Seidell twee foto's: een met het weekmenu van een groot gezin uit Guatemala, een met het weekmenu van een gezin uit de VS. Op de foto uit Guatemala prijken vooral verse gewassen. Op de foto uit de VS zijn alleen voorbereide, ingepakte producten te zien. Hoe komen we van b terug naar a?

Onder het mom van "keuzevrijheid" wordt de consument nu aan zijn lot overgelaten.

Verpletterd worden door honderden variaties op hetzelfde, zoals in de supermarkt gebeurt, is echter geen keuzevrijheid.

De basis voor overgewicht wordt al gelegd in de baarmoeder en de vroege kindertijd. De overheid is tegen betutteling, maar laat de consument wel op grote schaal betuttelen door de industrie: elk jaar gaat er 50 miljard dollar naar reclame voor vette en zoete voedingsmiddelen. Dit beïnvloedt ons eetgedrag negatief, vooral dat van kinderen. In vele landen is er dan ook een verbod op dit soort reclames, maar in Nederland is dit onbespreekbaar.

Ook op Europese schaal gaat het mis. We willen graag dat iedereen volgens de schijf van vijf eet: veel granen (35%) en groente (35%), minder dierlijke producten, en zo min mogelijk snacks en genotsmiddelen. Maar het overgrote deel van het EU-landbouwgeld gaat juist naar die dierlijke producten en genotsmiddelen (76%); bijna niets gaat naar fruit en groente (4%). Hetzelfde gebeurt bij de prijsontwikkeling: het beleid heeft ervoor gezorgd dat de prijzen van frisdrank, boter en bier enorm zijn gedaald sinds jaren '80. De prijzen van vers fruit en verse groente daarentegen zijn continu gestegen.

De overheid beïnvloedt de keuzes dus wel degelijk, maar totaal verkeerd.

Toch durft het SCP-rapport uit 2007, van Hans van Maanen, te betogen dat de overheid niet mag bevoogden, omdat burgers oud en wijs genoeg om hun eigen keuzes te maken. Ten eerste is dat niet waar, ten tweede worden burgers op alle mogelijke manieren de verkeerde kant op gestuurd.

Van de nieuwe regering hoeven we niets te verwachten: die wil 100 miljoen euro bezuinigen op interventies gericht op gezonde levensstijl. Het rookverbod in kleine café's wordt teruggedraaid. Tegenstanders van overheidsinmenging beroepen zich daarbij op de 19e-eeuwse filosoof John Stuart Mill. Ze vergeten echter dat Stuart Mill pleitte voor goed rentmeesterschap. Hij zei onder andere letterlijk dat de gezondheid van kwetsbare groepen en kinderen beschermd moet worden, en dat de gezonde keuze de makkelijke keuze moet zijn. Ongezonde reclame, gericht op kinderen, zou dus verboden moeten worden. In de VS beïnvloeden kinderen van 2 tot 14 500 miljard dollar aan huishoudelijke inkopen. De groep wordt door marketeers als zeer winstgevend beschouwd. Kinderen zijn sterk beïnvloedbaar door marketing; dat is wetenschappelijk bewezen. Er zijn dus allerlei redenen om reclame gericht op kinderen te verbieden. In veel landen is dat al gebeurd. Maar hier is het onbespreekbaar.

Wat kunnen we wel doen, als overheid en bedrijfsleven het laten afweten? Een integrale

aanpak op wijkniveau blijkt goed te werken. In Nederland wordt dit gedaan door JOGG (= Jongeren op Gezond Gewicht) o.l.v. van Paul Rosenmöller. In Frankrijk wordt dit al sociaaleconomische klassen neemt het overgewicht dan sterk af. Er zijn wel wat jaren nodig om dit effect te bereiken. In de steden en dorpen waar niets wordt gedaan, neemt de vetzucht toe.

De Nederlands overheid stuurt nu vooral aan op zelfregulering. Het "Ik kies bewust" logo (IKB) is daar een voorbeeld van; en dit lijkt effect te hebben. Het bedrijfsleven gaat inderdaad minder zout, verzadigd vet en suiker gebruiken.

Seidell concludeert: je kunt consumenten pas verantwoordelijk maken als ze voldoende kennis en competenties hebben. Voorlichting is niet genoeg: 95% van de bevolking kent de schijf van vijf, slechts 25% handelt ernaar. Van de industrie kunnen we niet teveel verwachten, want regulering staat winstmaximalisatie in de weg. De overheid heeft echter de taak om de burger te beschermen tegen een ongezond makende omgeving. Dat is geen betutteling.

Teun Verheij, directeur cateraar Albron: "Voorlichten werkt averechts in de kantine; je moet sturen en verleiden"

Teun Verheij is Algemeen Directeur van Albron, een van de grootste cateraars van Nederland. Het bedrijf heeft een actief beleid op het gebied van duurzaamheid inclusief gezondheid. Teun Verheij is daarnaast ook maatschappelijk actief in diverse Task Forces. Met zijn verhaal maakt hij duidelijk dat de industrie wel degelijk kan bijsturen, als zij zichzelf duurzame doelen stelt. Albron heeft 6000 medewerkers en voorziet dagelijks 250.000 mensen van een maaltijd. De kern is: eten en drinken onder het dak van de klant. Het bedrijf let zowel bij inkoop, uitbesteding als samenwerking met andere bedrijven op duurzaamheidsaspecten: sociaal, groen en gezond. Dit alles wordt becijferd en bijgehouden: 6% is biologisch, 7,5% heeft Milieukeur. Verheij denkt naar 8% bio te kunnen groeien zonder dat de kostprijs omhoog hoeft. Daarnaast doet het bedrijf aan talloze projecten mee die gezond en duurzaam eten bevorderen, o.a. met scholen. Het bedrijf participeert in JOGG, wat goede resultaten oplevert: bij een JOGG-project in Utrecht Overvecht nam het percentage overgewicht onder de bewoners af van 27% naar 20%.

Een belangrijk middel is aanpassing van het assortiment. Bij gelijke kosten wordt de meer duurzame variant gekozen. Albron had eerst 10% IKB-producten, nu 40%, en ze willen naar 60%. Voorlichting daarover werkt echter averechts, hebben ze gemerkt. In het begin plaatsten ze een bord bij de duurzame kroketten, maar dan at men ze niet meer. Verheij concludeert: "Je moet het gewoon geven, zonder het erbij te zeggen. Net als vroeger bij moeder thuis. Dan vindt iedereen het lekker."

Wat betreft Verheij wordt groen en gezond de norm. Duurzaamheid is geen rem, maar juist een manier om te ontwikkelen, en zo het marktaandeel te vergroten.

Het gaat er niet om te moraliseren, maar de goede keus aantrekkelijk te maken. Dat betekent: weinig voorlichten, veel sturen en verleiden. De klant houdt echter het laatste woord. Verheij geeft aan dat zijn bedrijf niet zelf kan en wil vaststellen wat gezond is; daarover moeten deskundigen zich uitspreken. Lastig is dat de universiteiten in Wageningen en Amsterdam hier verschillende ideeën over hebben. Maar wanneer er een norm is, zal Albron daarop sturen.

Dick Veerman, Foodlog.nl en kijkofhetklopt.nl: "De burger moet weerbaarder worden"

Dick Veerman is filosoof en taalwetenschapper, maar vooral architect en gangmaker van Foodlog.nl, een belangrijk medium in het debat over voedsel. Hij hield een betoog dat daar is na te lezen: "Hoe draai je de tijd terug?"¹. Hoofdgedachte: de mens is een alleseter en daarom is er geen gezond of ongezond eten. Er is niks mis met vette mayonaise, wanneer je het niet te vaak eet. Ook gebrek aan beweging is het probleem niet. De kern van de gezondheidsproblematiek is dat we teveel eten. In het straatbeeld wordt ons continu eten opgedrongen, in tegenstelling tot 40 jaar geleden. De productie van eten is enorm opgeschroefd, en de industrie probeert ons zover te krijgen dat we het opeten.

¹ http://www.foodlog.nl/geknip/bericht/hoe_draai_je_de_tijd_terug/

Daardoor lijken 7 op de 10 kinderen tegenwoordig op tevreden biggen, vlak voor de slacht. Veel eten voor weinig geld: daar adverteren bedrijven openlijk mee. Massa is kassa. De "light" en andere etiketten die bedrijven erop plakken, hebben alleen maar als doel om door te kunnen gaan met verkopen.

De overheid gaat niks regelen. Daarom zullen burgers zelf weerbaarder moeten worden. Dick Veerman wil dit gaan stimuleren met een nieuw online platform: kijkofhetklopt.nl, een soort Wikipedia op het gebied van voedsel.

Debat: het bedrijfsleven gaat al langzaam om; maar de overheid zit op een verkeerd spoor

Na de drie lezingen worden er gediscussieerd over de drie bepalende machtsfactoren in het veld van voedsel en gezondheid: het bedrijfsleven, de consument en de overheid.

Gespreksleider Rottenberg vertelt dat de directeur van Unilever afgelopen week in NRC heeft gesteld dat zijn bedrijf binnen tien jaar duurzaam moet zijn. Dat is niet gering. Teun Verheij verwacht dan ook dat duurzaamheid over tien jaar vanzelfsprekender is. De auto-industrie lag ook jaren dwars bij het streven naar schonere auto's, maar nu besteden ze er allemaal aandacht aan. Een bedrijf als Albron zal zijn klanten niet gaan commanderen, maar wel veranderingen aanjagen.

Een medewerker van Agentschap NL in de zaal wijst erop dat een kroket in zijn SenterNovem kantine slechts 1,25 euro kost, tegen een salade 3,25 euro; dat bevordert de duurzame keuze toch niet? Verheij voert als excuus aan dat dit vooral wordt bepaald door de offertevoorwaarden van het Nederlands Inkoop Centrum. Een AIO die bij de VU promoveert op portiegrootte, vraagt of een cateraar wel kan streven naar kleinere porties? Jawel, zegt Verheij: bij de formule Heerlijkeerlijketen zijn de porties al kleiner.

Jaap Seidell hoopt op echte veranderingen. Een grote speler als Unilever heeft al transvetten uit zijn producten gehaald en diverse bedrijven gebruiken minder zout. Maar dit moet dan wel de norm worden; ze moeten niet een "gezonde" naast de "gewone" variant gaan aanbieden. Wouter van der Weijden, directeur van CLM, wijst op de miljardenbudgetten van het landbouwbeleid en de reclame. Als daarvan 10% verschuift, kan dat een enorm effect hebben. Het landbouwbeleid is nu in revisie, dus dat biedt grote kansen. Supermarkten maken nu grote winsten op versproducten, en stunten met vlees en zuivel. Dat zou andersom moeten zijn.

Seidell vult aan dat er in heel Europa maar 5 of 6 partijen zijn die bepalen wat er in supermarkt komt te liggen. Die partijen hebben enorm veel macht, maar omdat ze onderling concurreren, zijn er geen snelle verschuivingen te verwachten. Dick Veerman is nog pessimistischer: vers gesneden groente gaat zeven keer over de kop, terwijl wc-papier onder de prijs wordt verkocht. Dat is een totaal rot systeem, maar het gaat om honderden miljarden. Wat kun je daaraan doen? Niks.

Seidell is hoopvoller: hij wijst erop dat Walmart momenteel de koers wijzigt en dat grote bedrijven hun inkoopbeleid aanpassen. Als er genoeg pioniers zijn, zal het proces gaan versnellen. Een boer in de zaal is echter bang dat het begrip duurzaamheid uitgehold zal worden, wanneer een AH en Walmart zich ermee gaan bemoeien.

Daarna gaat het over de rol van consumenten. De medewerker van Agentschap NL brengt in herinnering dat consumenten veel interesse en weinig invloed hebben, terwijl bedrijven juist weinig interesse en veel invloed hebben. Waar moet je nu als beleidsmaker op focussen: de consument of het bedrijf? Dick Veerman kiest voor de consument, want bedrijven willen altijd meer verkopen. De burger moet een soort detective worden zodat hij bewuster kiest. Iemand anders werpt tegen dat consumenten toch vaak op de automatische piloot kiezen. Het duurt heel lang om gedrag te veranderen.

Teun Verheij wijst erop dat het tientallen jaren heeft geduurd om de schade van roken en alcohol op de agenda te zetten; maar nu is dat maatschappijbreed opgepikt. En met duurzaamheid gaat het nu veel sneller dan indertijd met roken en alcohol.

Jaap Seidell voegt toe dat de supermarkt maar heel weinig hoeft te veranderen in de schappen om het aankoopgedrag te veranderen. De derde machtspartij is de overheid: die heeft wettelijke instrumenten en kan gedrag van bedrijven en burgers bijsturen. Maar het thema overgewicht blijkt moeilijk op de agenda's te krijgen. Ab Klink kreeg het aan zijn collega's niet

uitgelegd.

Peter Leendertse van CLM wijst erop dat er deze avond nog geen link is gelegd naar uit de pan rijzende ziektekosten. Jaap Seidell beaamt dat die link er is. Maar de huidige overheid wil alleen beleid voeren op straf. Als burgers zich ongezond gedragen, wordt dat gestraft, met het idee dat mensen zich dan beter gaan gedragen. Het gaat echter vooral mis bij mensen aan de onderkant van de samenleving; mensen die kennis missen en die vaak in een ziekmakende omgeving leven. Ze kunnen niet anders en willen het vaak ook niet. Onze huidige overheid denkt dat dit met straffen op te lossen is. Dat is een illusie. De overheid zou er beter aan doen om bijvoorbeeld een verbod op transvetzuren in voeding uit te vaardigen. Dat werkt wél. In veel landen is het al gedaan.

Teun Verheij ziet echter één opening om het huidige kabinet te beïnvloeden: we moeten het kabinet vragen om een gelijk speelveld voor het bedrijfsleven. Wanneer de overheid duidelijke verplichtingen stelt aan bedrijven, creëert zij een gelijk speelveld.

Ter afsluiting vraagt Rottenberg wat de drie heren verwachten te zien, als we over zeven jaar de balans op maken. Ze zijn het erover eens dat het sneller zal zijn gegaan dan we nu denken. En vooral anders.

Het gevecht om de voedselgenen

Op dinsdag 23 november vond in De Rode Hoed de vijfde aflevering plaats van de 7-delige debatreeks "De prijs van ons voedsel". Het thema van de avond: zaad. Veredeling van planten en dieren is sinds de uitvinding van de landbouw een activiteit van de mensheid geweest. Vandaag de dag is de veredeling is voor een belangrijk deel in handen van een handvol multinationale bedrijven, die grote aantallen octrooien bezitten op natuurlijke genen. Nederland telt nog veel kleine kwekers en speelt een rol als een van de grootste zaadexporteurs ter wereld. Wat zijn de gevolgen van deze ontwikkeling en wat kunnen we er tegen doen? Met een divers publiek wordt het een van de meest opwindende avonden in de serie tot nu toe, dankzij Bert Visser en internationale topspreker Vandana Shiva.

Vandana Shiva: "Als de cyclus van zaad en voedsel wordt doorbroken, creëer je totale afhankelijkheid van boeren en consumenten"

Vandana Shiva is een internationaal vermaarde wetenschapper en activiste die werd geboren in India, tegen de Himalaya aan. Ze ervoer daar de ernstige gevolgen van bomenkap en werd actief in de Chipko beweging die zich er tegen verzette. Ze studeerde natuurkunde en promoveerde op kwantumfysica in Canada maar bleef betrokken bij de strijd voor boerenrechten. Ze richtte Navdanya op, een organisatie die strijdt voor vrije zaadvermeerdering, en won diverse internationale onderscheidingen, recent nog de Sydney Peace Prize in 2010. In de loop der jaren heeft zij een indrukwekkende visie ontwikkeld op landbouw en voedsel, aldus Felix Rottenberg.

Shiva is iemand die snel verbanden legt: "De Rode Hoed is vertaald de *red hat* en dat is ook de naam van een beweging voor *open source* software. Leuk dat het debat over *open source* voedsel en zaden hier plaatsvindt", begint ze. Daarna steekt ze echt van wal.

Falend systeem

Shiva wijst op drie paradoxen in ons voedselsysteem.

De eerste paradox: hoe meer voedsel we telen, hoe meer honger er in de wereld is. Nooit eerder in de geschiedenis waren er 1 miljard mensen op deze planeet die structureel zonder eten zaten. Hongersnoden waren altijd beperkt in tijd en ruimte, een gevolg van oorlog of droogte. Nu heeft 1 miljard mensen structureel te weinig eten terwijl tegelijk 2 miljard mensen ongezond voedsel eten waardoor ze te dik worden. Dat is de eerste paradox.

De tweede paradox: hoe kapitaalintensiever de productie, hoe goedkoper het voedsel. De industriële voedselproductie heeft met de duurste inputs de goedkoopste output. De boer wordt daarbij slecht betaald voor zijn werk. Arbeiders krijgen een minimumloon, boeren niet. Wel worden boeren aangemoedigd om zo veel mogelijk te *kopen*: machines, zaden, pesticiden, veevoer, herbiciden, kunstmest. Zo worden boeren consumenten in plaats van producenten. In India raken boeren hierdoor diep in de schulden en problemen. In Europa hebben de boeren er minder last van omdat ze 40 miljard euro per jaar aan Europese subsidies krijgen. Alleen die enorme hoeveelheid overheidsgeld maakt deze vorm van productie mogelijk. Grote handelspartijen strijken daarbij een steeds groter deel van de marge op. De verkopers van inputs worden de opkopers van de oogst. Traditioneel was het verschil tussen wat de consument betaalde en wat de boer kreeg in India 2%. Nu is het 50% en het loopt op. Dat is de enorme winst die de marktpartijen in het voedselsysteem opstrijken.

De derde paradox: hoe efficiënter we worden, hoe meer voedsel we weggooien. Bijna 50% van de productie in de industriële landbouw wordt verspild. In zogenaamd laagefficiënte voedselsystemen wordt niks weggegooid; alles wordt gebruikt door mensen en wat we niet kunnen gebruiken gaat naar de dieren of naar de composthoop. Alle grondstoffen wordt gerecycled. Maar hoe meer je centraliseert, hoe moeilijker het is om de output efficiënt te benutten. In Nederland kunnen jullie je mest niet meer kwijt, aldus Shiva. Tien jaar geleden probeerde Nederland een schip koeienmest naar India te sturen. Wij hebben dat tegengehouden; we hoeven jullie afval niet. In een duurzaam voedselsysteem is er geen afval. Het water wordt gerecycled, de nutriënten worden gerecycled en de lucht wordt gerecycled.

De explosieve stijging van stikstofdioxide en kooldioxide in de atmosfeer laat zien dat dit nu niet gebeurt.

Deze drie paradoxen van de huidige voedselproductie worden door de industriële lobby vertaald naar de volgende stellingen:

“Zonder industriële landbouw kunnen we de wereld niet voeden.”

“Zonder industriële landbouw is het voedsel te duur.”

“Zonder verdere industrialisering komen we niet van het afval af.”

Sociale verarming

Zo wordt er verder gewerkt aan een sterk gecentraliseerde voedselproductie met zeer weinig diversiteit en een verarmde democratie. Want dit systeem heeft ook grote sociale gevolgen. In India hebben we in de jaren '60 de Groene Revolutie gehad, de invoering van industriële landbouwtechnieken. De Punjab was het hart en het beginpunt. Norman Borlaug, de man die de methoden introduceerde, had de Nobelprijs voor de Vrede gekregen. Toch kwam er burgeroorlog in Punjab, zelfmoorden onder boeren, en een enorme toename van kanker. Hoe kan dat? Ik hou niet van onbeantwoorde vragen, dus ik ben dat in 1984 gaan onderzoeken. Ik ontdekte het volgende. Punjab was vroeger een land dat zo'n 200 soorten gewassen teelde; nu werd er alleen nog rijst en katoen geteeld, met een enorme waterinput. Kanker is een epidemie geworden; er gaat met regelmaat een trein richting medische centra, die de “kankertrein van Punjab” wordt genoemd. En in Punjab zijn de zelfmoorden van de boeren begonnen.

In eerste instantie leek de Groene Revolutie succesvol. Maar in de jaren '70 en '80 begonnen de inkomsten te dalen. Dat leverde protesten op, die door de regering werden onderdrukt. Vervolgens sloeg de woede naar binnen: boeren liepen hun veld op en pleegden zelfmoord door pesticiden te drinken. De oorzaak van de zelfmoorden is steevast dat er een tractor of dure zaden zijn gekocht, die niet terugbetaald kunnen worden. Ik ben bij een manifestatie in een tempel in Punjab geweest waar 2000 vrouwen, allemaal in witte weduwedracht, vertelden hoe hun man pesticiden had gedronken. De teller staat nu op 200.000 zelfmoorden. Juist op de plekken waar de Groene Revolutie is uitgevoerd.

Er zijn geen zelfmoorden in de arme gebieden waar boeren nog zelf hun zaad vermeerderen.

Zaadmonopolie

Daarmee komen we op het zaadprobleem. Zaad is een handelsgoed geworden in plaats van gemeenschappelijk bezit. Dat hangt samen met de patenten op zaad. Die zijn begonnen in de VS in 1971: General Electric diende toen een patentaanvraag in op een micro-organisme waarvan ze de genen hadden gemixt. Het patentbureau zei eerst: dat kan niet, levensvormen zijn geen uitvindingen. In een rechtszaak is het patent er toch met enig gesteggel door gekomen. De industrie heeft vervolgens vastgesteld dat er een potentiële markt van duizend miljard dollar was, als alle boeren wereldwijd hun zaad voortaan zouden kopen in plaats van het zelf te vermeerderen. Om dat te bereiken, moest intellectueel eigendomsrecht op de zaden worden verkregen. Monsanto volgt sindsdien de volgende methode: ze stellen een eendimensionale diagnose bij een complex probleem, creëren er een zaad bij, patenteren het, en verkopen het. Daarmee is het *zelf* bewaren en vermeerderen van zaad plotseling een misdadig geworden.

In 1991 werd de Dunkle Draft Text opgesteld, een voorloper van de WTO overeenkomst, toepasselijk af te korten als DDT. Artikel 27.3(b) in deze tekst dwong landen om patenten op leven mogelijk te maken. We zijn dit tegengegaan door vertalingen te maken en workshops te geven; India heeft zich uiteindelijk met succes verzet. Het bewaren van zaad is geen overtreding, maar een plicht: in elke cultuur is het verspillen van zaden een zonde. Zelfs in de tijd dat er voedselschaarste was in India, had elke hut ergens een kalebas met zaad staan. Zaad is een onuitputtelijke bron van leven die telkens hernieuwbaar is. Om dat te blokkeren ontwikkelde een bedrijf het *terminator* gen; daarmee komt tijdens het ontstaan van het plantembryo gif vrij, zodat het sterft. Zo is het definitief onmogelijk om zaad te vermeerderen. De band tussen zaad en voedsel wordt daarmee verbroken. Het is een poging om totale afhankelijkheid van boeren (en consumenten) te creëren. Het gebed over het zaad luidde traditioneel “Moge dit zaad nooit uitgeput raken, zodat er altijd voedsel zal zijn.” Nu wordt

het: "Moge dit zaad uitgeput raken zodat onze winst maximaal wordt." Je maakt hiermee de biodiversiteit en de voortplanting kapot. Alsof je een gebouw probeert te metselen door stenen uit het fundament te halen!

Monoculturen

Monoculturen hebben een belangrijk aandeel in het hongerprobleem. Er wordt beweerd dat je in een monocultuur meer voedsel kunt produceren. Dat klopt niet. We produceren nu in feite minder voedsel. In een klein Indiaas tuintje teelden we vroeger 250 soorten eetbare gewassen. Daarmee kon men zichzelf voeden, en een deel kon worden verkocht. Nu teelt men katoen, wat je niet kunt eten. De prijs van katoenzaad is gestegen van 5 rupees per kilo tot 3600 rupees per kilo. Het pesticidengebruik is verdertienvoudigd. De meeste zelfmoorden vinden plaats in de katoengebieden. En 95% van alle katoen is daar nu Bt-katoen van Monsanto. Zelfs de niet-Bt hybride rassen zijn verdwenen, en de oude rassen al helemaal. De zaadveredeling in de particuliere sector is gestopt.

Hoe krijgt Monsanto dit voor elkaar? Ze gaan naar een nieuw land, en kopen daar de zaadbedrijven op. Vervolgens kopen ze de kwekers uit. De oude medewerkers komen onder nieuwe senioren te staan die alle concurrerende vernieuwing tegenhouden. Daardoor komt het dat er in de laatste 5 jaar geen enkele nieuwe katoenvariëteit is uitgebracht door het grootste katoeninstituut ter wereld. Een ander gevolg van de massale monoculturen is het dalen van prijzen. In de VS worden tomaten ondergeploegd, omdat ze niks meer opleveren. De hele monocultuur aanpak is daarmee vooral een zeer efficiënte manier om afval te produceren. Kleine boeren worden door grote advertenties en aanmoediging van overheidsinstanties aangespoord om pesticiden, herbiciden en GM-zaden te kopen. Agenten van de betreffende bedrijven helpen ze om schulden aan te gaan. Van hun productie kunnen ze zelf niks opeten, dus als de oogst tegenvalt zitten ze met schuld en zonder eten. Het zijn schulden die meer schulden voortbrengen. Dit veroorzaakt honger. Van de 1 miljard hongerlijdende mensen in de wereld teelt de helft - 500 miljoen - gewassen die ze zelf niet kunnen eten.

Patenten

De vijf grote zaadgiganten gokken nu op klimaatverandering. Monsanto en Syngenta vragen zoveel mogelijk nieuwe patenten aan op genencombinaties voor klimaatbestendige gewassen – gewassen die nog niet bestaan. Het zijn *high risk* investeringen, feitelijk is het gokken: enorme computers berekenen het mogelijk genoom van droogteresistentie en daar worden patenten op aangevraagd, in de hoop dat er een gaat werken. Er zijn op dit moment al 1600 patenten verstrekt.

De grote zaadbedrijven zijn gebaat bij natuurrampen: die grijpen ze aan om hun zaden te verspreiden. Na een ramp worden steevast gentechgewassen uitgedeeld. Zo kreeg Haïti GM maïs na de grote aardbeving.

Daarnaast is er de biopiraterij, waarbij bedrijven proberen patenten te krijgen op kennis en organismen die al lang bestaan. Zo kreeg het Amerikaanse bedrijf ConAgra patent op het maken van *atta*, traditionele Indiase tarwebloem. Hun methode komt feitelijk overeen met de traditionele Indiase manier van bloem maken. Een ander Amerikaans bedrijf, Ricetec, vroeg patent aan op Basmati rijst. We vechten deze patenten aan in India, Europa en de VS. Het kost vaak vele jaren, maar uiteindelijk lukt het.

De industrie bepaalt de regels

We hebben te maken met een voedselsysteem dat 40% van alle broeikasgassen produceert, tot honger leidt, tot zaadschaarste, waterschaarste, en uitholling van de biodiversiteit. De hebzucht van grote bedrijven gaat hand in hand met internationale handelsregels, zoals de EU-voorschriften over kromme komkommers. Veel van deze voorschriften zijn ontworpen om de grootschalige handel te beschermen. De gecentraliseerde retail wil uniformiteit. Het meeste voedsel dat wordt weggegooid, gaat verloren omdat machines alleen standaard formaten aankunnen, en om logistieke redenen. Japanners maken daarom nu werkelijk vierkante watermeloenen.

Ik zeg: wanneer transport het wint van eten, hebben we niet meer met voedsel te maken, maar met grondstoffen.

De monoculturen, de inputs en de grootschalige transporten leiden tot hoge kosten, maar deze komen niet tot uiting in de prijs van het product, omdat ze uit publieke gelden worden betaald: de OECD landen geven samen zo'n 400 miljard aan landbouwsubsidies uit. Er zijn grofweg twee landbouwsystemen. Het ene is het industriële systeem. Dat is gebaseerd op grote toevoer van fossiele brandstof, ontnemt kleine producenten hun werk, en levert een verarmd dieet op. Het alternatief is landbouw met lage kosten en hoge biodiversiteit, ofwel ecologische landbouw. Alle NGO's zetten zich in voor systeem 2. Maar alle prioriteit in onderzoek, elke wettelijke maatregel, elk handelsverdrag richt zich op het 1^e systeem.

Voedseldemocratie

Intussen wordt nog steeds 70% van de wereldvoedselproductie geleverd door kleine boeren. Het hele streven naar grootschaligheid negeert het feit dat 50% van de wereldbevolking boer is.

En dat zijn voornamelijk vrouwen. Vrouwen bewaren de kennis van biodiversiteit en houden ervan om hun omgeving goed te voeden. Het zijn de vrouwen die voedsel niet als een bulkgoed behandelen en die zich thuis voelen bij kleine systemen en biodiversiteit. Bij Navdanya vieren we elk jaar de wijsheid van onze grootmoeders, die veel meer van zaden en plantenvariëteiten afwisten dan wij. Elke generatie verliest momenteel kennis van biodiversiteit. In de komende twee, drie jaar gaan we als mensheid besluiten welke kant we opgaan. De ene richting leidt tot honger, een instabiel klimaat en verlies van biodiversiteit. De andere kant kan leiden tot voedseldemocratie.

Bert Visser: "Het behoud van agrarische diversiteit steunt op drie pijlers: boeren, zadenbanken en natuurgebieden"

Bert Visser is directeur van het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland, onderdeel van Wageningen UR. Hij is onder andere betrokken bij het conserveren en invriezen van zaden voor de toekomst. Visser begint met een schets van de huidige situatie in de landbouw en de zaadmarkt. Hij stelt dat de wereldbevolking tot 2050 zal toenemen tot 9 miljard bewoners: daarom moet er veel meer voedsel geproduceerd worden. De voedselproductie zal verder geïndustrialiseerd, gemechaniseerd en geüniformeerd worden. Tegelijk vindt een klimaatverandering plaats en wordt duidelijk dat de huidige landbouw de grond uitput. In de zaadmarkt is er een strijd om controle en hegemonie gaande. In veel landen hebben de boeren 90% eigen zaadvermeerdering, maar in Nederland wordt meer dan 90% van het zaad aangekocht. Eigen zaadvermeerdering komt in Nederland nauwelijks meer voor; alleen bij aardappelteelt en graanteelt. Nederland is de grootste exporteur van groentezaden ter wereld. De omzet van de wereldwijde zaadmarkt bedroeg in 2005 21 miljard dollar.

Zaadbedrijven proberen eigen zaadvermeerdering door boeren tegen te gaan met hybride rassen, waarvan het nageslacht niet productief is, en met contracten en patenten. Er zijn vier grote spelers in deze markt:

- de boeren, een grote groep met weinig macht;
- de verwerking en handel, een kleine groep met veel macht;
- de veredelingsbedrijven, die vooral bulkgewassen voor exportproductie verkopen;
- de consument, die gemaksvlees verkiest.

De diversiteit van het voedsel neemt af. Vijftig procent van de calorieën komt wereldwijd uit slechts drie gewassen: tarwe, rijst en maïs. Op het bord van de burger liggen nog zo'n 100 soorten. De macht van boeren en consumenten is beperkt: retailers bepalen de prijs.

Veredeling was altijd een nevenactiviteit van boeren en is dat in ontwikkelingslanden nog. Bij ons is veredeling een specialisme geworden; dat heeft geleid tot een grote groei van de productiviteit, maar tevens tot meer afhankelijkheid van externe inputs. Het aantal veredelaars is drastisch afgenomen. Daardoor neemt ook de diversiteit van het aanbod af. Veel van de oude diversiteit is in Nederland niet meer te vinden bij boeren, alleen nog bij volkstuinders.

Biodiversiteit is echter zeer belangrijk om te overleven. De grote hongersnood in Ierland in de 19^e eeuw werd veroorzaakt door een gebrek aan diversiteit in de aardappels. Bij te weinig diversiteit is er altijd een risico van grote productieverliezen. Daarom moeten we de diversiteit bewaren. Daar zijn drie wegen voor: boeren, genenbanken, en beschermde natuur. Boeren

zijn met velen en regionaal verspreid; dat levert grote diversiteit, die echter moeilijk toegankelijk is en niet beschreven. Genenbanken ofwel zadenbanken hebben een beperkte verzameling, maar goed beschreven en toegankelijk. Natuurgebieden zijn bewaarplaatsen voor de wilde verwanten van voedingsgewassen. We hebben nu het inzicht dat je deze drie pijlers alle drie nodig hebt.

Sinds we kennis hebben van genetica, kunnen we meer gericht veredelen. De productie van tarwe en rijst is daardoor in de afgelopen 100 jaar gestegen van 1 naar 8 ton per hectare. Biotechnologie maakt betere kruisingsveredeling mogelijk - ook zonder genetische modificatie. Met *genomics* en genetische markers kunnen we veel beter zien wat tijdens kruisingen gebeurt.

Gentech is echter omstreden. De tegenargumenten vallen in vier categorieën:

- knoeien met de schepping;
- gevaar voor de gezondheid;
- gevaar van ongecontroleerde verspreiding;
- versterkte machtsconcentratie.

Volgens Bert Visser is die vierde het grootste probleem. Bedrijven oefenen deze macht uit via intellectuele eigendomsrechten. De sterkste vorm hiervan is het patentrecht ofwel octrooirecht. Een zwakkere vorm van intellectueel eigendomsrecht is het kwekersrecht. Biotechnologie wordt veelal met patenten beschermd. Dit is juridisch kostbaar, zowel het aanvragen als het bevechten. Patenten zijn daarom alleen haalbaar voor de grote spelers. De scheiding tussen de *haves* en *have-nots* groeit op deze manier. Sommigen spreken van biopiraterij, een omstreden term.

Er zijn echter positieve ontwikkelingen. Momenteel worden nieuwe internationale afspraken gemaakt, om te voorkomen dat rijke landen als enige profiteren van de genetische bronnen van arme landen. Sinds 2001 is er een International Treaty on Plant Genetic Resources. Zeer recent, op 29 oktober 2010 is het Nagoya Protocol tot stand gekomen, dat de internationale toegang tot genetische bronnen en het delen van de baten met ontwikkelingslanden en inheemse bevolkingsgroepen regelt. Duitsland en Frankrijk maken tegenwoordig onderzoek met geïmporteerde GMO's mogelijk. De regering Obama verzet zich momenteel tegen octrooien op menselijke genen. En het Europees Octrooibureau moet verleende octrooien op natuurlijke processen regelmatig herzien. Er is dus een duidelijke tegenbeweging. Dat is ook nodig.

Wie controle heeft over het zaad, heeft controle over de voedselzekerheid en de kwaliteit van het voedsel. Een oligopolie brengt de keuzemogelijkheden in gevaar. Er moeten meer bedrijven in de private sector actief kunnen zijn en boeren moeten een rol blijven spelen in veredeling. Een herziening van het grootschalige productiesysteem is nodig. De consument heeft belang bij variatie. De landbouw moet minder afhankelijk worden van externe inputs. En de subsidies en wetten die een onevenwichtige prijszetting veroorzaken, moeten worden herzien.

Biodiversiteit is geen luxe, biodiversiteit is nodig om op lange termijn te overleven. De diversiteit in het bedrijfsleven hangt rechtstreeks samen met de diversiteit op het veld en op je bord. Er is nieuwe wetgeving nodig om die diversiteit te beschermen. Daarnaast is ook meer consumentenbewustzijn nodig.

Bert Visser ziet een paradox: enerzijds hebben we de hoge productie van het industriële systeem nodig, anderzijds leidt het tot toenemende afhankelijkheid van boeren en consumenten, en afnemende (bio)diversiteit. De wereld kent talloze lokale voedselsystemen die door de industrie worden gezien als achterlijk, maar die een grote mate aan flexibiliteit in zich dragen. De industrie dreigt deze lokale systemen weg te vagen. Wat we moeten doen, is de regionale diversiteit beschermen, maar wel de verworvenheden uit de industrie benutten om straks 9 miljard mensen te voeden, aldus Visser.

Discussie tussen Vandana Shiva, Bert Visser en publiek

“Kan industriële / biologische landbouw de wereld voeden?”

Als reactie op Vissers lezing trekt Vandana Shiva de verhoogde productie van industriële landbouw in twijfel. De conventionele veredeling heeft de opbrengst van conventionele

gewassen weliswaar verhoogd. Maar als je kijkt naar de totale opbrengst per input, per eenheid van schaarse bronnen, d.w.z. water en energie, heb je in feite een minder productief systeem, aldus Shiva. Als je de externe inputs in je vergelijking meeneemt, is het industriële systeem helemaal niet zo productief. Je moet kijken op systeemniveau, niet naar het éne aspect output. Volgens Vandana Shiva kan alleen ecologische, biodiverse landbouw op termijn de wereld voeden. Projecten met biologische landbouw in ontwikkelingslanden leverden een sterke stijging van de opbrengst op. Bert Visser stelt dat we nieuwe variëteiten van de huidige geteelde gewassen nodig zullen hebben. Er moet gezocht worden naar gewassen met dezelfde hoge productie als de huidige monoculturen, maar minder inputs.

“Waarom faalt Bt-katoen in India, terwijl het elders slaagt?”

Bert Visser: Er zijn honderden studies verricht naar Bt-katoen. De studies spreken elkaar tegen; je kunt er elk antwoord uithalen dat je wilt. Maar er zijn opvallende verschillen tussen landen. Bt-katoen is in India en China geïntroduceerd. De boeren in China die het gewas gingen verbouwen, gingen meer verdienen en gebruikten minder inputs. In India steeg de productie niet.

Shiva: De situatie in China was totaal anders. In China kwam Monsanto zelf niet binnen. De staat reguleerde de verkoop van Bt-katoen. Het katoenzaad wordt daar verkocht voor 200 rupees per kilo, in plaats van 3600 rupees per kilo zoals in India.

“Er zit toch een goede kant aan de Groene Revolutie; al met al heeft ze toch de productie verhoogd en meer mensen gevoed?”

Shiva: Ik heb een Indiase boer naar zijn dieet gevraagd. Hij vertelde dat hij nu meer rijst eet, omdat het goedkoper is geworden; maar vroeger at hij meer groenten en peulvruchten. Door de Groene Revolutie zijn er allerlei vitale onderdelen uit het landbouw verdwenen: de peulvruchten zijn eruit gegaan; de oliehoudende zaden; groente en het fruit. De introductie van de tractor speelde een grote rol in het verdwijnen van de peulvruchten, die enorm belangrijk waren in het Indiase dieet. Per hectare is de *totale* output van voedsel feitelijk achteruit gegaan. En de industriële manier van produceren kost ontzettend veel water voor irrigatie. Als je kijkt naar palmolie en soja, is er sprake van een grote productieverhoging. Maar dat komt niet door betere zaden of chemicaliën. De hogere productie komt doordat er miljoenen hectares landbouwgrond zijn vrijgemaakt voor oliepalmen en soja, in combinatie met verhoogd watergebruik.

“Export komt toch ook ten goede aan ontwikkelingslanden?”

Shiva: Wij denken dat ontwikkelingslanden meer moeten gaan exporteren. Maar ze waren altijd al exporteurs. De Indiase en Arabische handelaars exporteerden al volop. De Engelse en Nederlandse Oost-Indische Compagnie namen de handel met geweld over. Zo raakte het zuiden verarmd. Bij de oorspronkelijke export ging het altijd om producten met hoge waarde en klein volume, die je lang kan bewaren. De zogenaamde *spices of life*: koffie, chocola, kruiden en specerijen. Tegenwoordig wordt het zuiden echter aangemoedigd om bulkproducten te produceren, en bederfelijke producten met een enorme input van water. Zaken als verse bloemen, verse groente en fruit. Er is 400 liter water nodig voor 1 kilo sperziebonen. Voor bloemen nog meer. Nederlanders zijn hier erg sterk in. Ik ken een geval waarin een rozenteler evenveel water als vier dorpen verbruikte. Het zuiden exporteert feitelijk water en importeert droogte. Dat alles gaat ook nog eens gepaard met veel transport en gebruik van fossiele brandstoffen. Landen moeten zelfvoorzienend zijn in hun basisvoedsel. Export en import moet zich richten op producten met beperkt volume, die de productie voor de thuismarkt niet verdringen.

“De kokosnoot wordt verdrongen door de oliepalm, door veredeling, ten koste van kleine boeren. Wat kunnen ze daartegen doen?”

Shiva: De kokosnoot was traditioneel een exportproduct van kleine boeren in ontwikkelingslanden, dat ze konden exporteren. De industrie wierp zich echter op de oliepalm. Daardoor is de prijs van kokosolie gekelderd van 10 naar 2 rupees. Dat heeft echter niets te maken met veredeling, maar met oneerlijke handelsregels van het WTO. Palmolie is eigenlijk

een minder goede olie, die vroeger alleen voor zeep werd gebruikt. Nu worden er regenwouden gekapt voor oliepalmen. Palmolie wordt gedumpt waardoor kokosolie minder waarde heeft. Het wordt spotgoedkoop gemaakt met subsidie; de externe kosten worden afgewenteld op de lokale bevolking. En met de palmolie is soja meegekomen. Palmolie wordt overigens vooral gebruikt voor biobrandstof, dus aan de voedselproductie draagt het ook niets bij.

“Hoe kunnen we jonge mensen betrekken bij deze belangrijke problematiek?”

Shiva: Er zijn twee India's: het stedelijke India en het rurale India. Ik werk veel voor de jeugd van rurale gebieden. Mijn advies: stop niet bij praten, maar kom in actie. Laat geen enkele kleine boer zonder afzet komen te zitten, creëer kleinschalige netwerken. Breng verbindingen tot stand tussen kleine boeren, cafés, restaurants en bedrijven. En zorg dat je invloed uitoefent op de hervormingen van het Europese Landbouwbeleid. Bij Navdanya verbinden we de hele keten, van zaad tot eettafel.

“Wat moeten we doen als de overheid zich wil terugtrekken uit de vrije markt?”

Shiva: De zogenaamde vrije markt kent in werkelijkheid enorme overheidsinterventies. De overheid steunt bedrijven met patentwetten en subsidies: zonder die zaken zou de vrije markt ineens storten. Staatsregulering voor bedrijven noemt men dus de vrije markt. Staatsregulering voor het publieke belang noemt men interventie. Bij de WTO en haar voorganger de GATT zeiden ze indertijd: we gaan het voedsel zo goedkoop maken dat niemand nog honger heeft. Feitelijk is het door de vrije markt duurder dan ooit geworden. De voedselprijzen worden opgedreven door speculatie. De herziening van de CAP is een enorm krachtige interventie, waar we gebruik van kunnen maken. De NGO's moeten zich daar volledig op storten.

“Vindt u dat voedselproductie een staatsactiviteit of een private activiteit moet zijn?”

Shiva: Geen van beide, het moet een activiteit van de gemeenschap zijn. Overheden horen geen grote bedrijven te subsidiëren en de controle over het voedsel moet niet gecentraliseerd worden. Er is een monopolie in productie, processing en retail aan het ontstaan. Daarom is er decentralisatie nodig. De boeren zijn de belangrijkste spelers. Er moet veel macht worden teruggegeven aan de boeren.

“Hoe positief bent u over de toekomst?”

Shiva: Heel positief. Ik ben met Navdanya begonnen omdat alle zaad in handen van vijf gentschbedrijven dreigde te raken. Toch is die sector op dit moment niet verder gegroeid dan 5 landen en 4 gewassen. En die gewassen zijn grandioos mislukt: Bt heeft geleid tot superplagen, Roundup Ready heeft geleid tot superonkruiden. Inmiddels is bekend geworden dat de opbrengst van Bt-katoen niet 500 kilo per acre is, maar 300 tot 400. Begin 2010 heeft Monsanto daardoor een enorm deel van zijn aandelenwaarde verloren. Monsanto probeert de gentschzaden nu aan Afrika op te dringen, maar Afrika wil ze niet. Het bedrijf wordt ingehaald door zijn eigen leugens. Een rijk dat gebouwd is op leugens en bedrog, zal niet blijven bestaan. José Bové, de bekende Franse boer en activist, zit nu in het Europees parlement, maakt zich hard voor boerenrechten, en stelt de gentschlobby aan de kaak.

“Waarom probeert men de groei van de wereldbevolking niet af te remmen, door voorbehoedsmiddelen en onderwijs te verstrekken aan vrouwen?”

Shiva: Vrouwen brengen kinderen op de wereld, maar dat is geen reden om baarmoeders als bevolkingsbommen te zien. Het ligt niet aan vrouwen dat er kinderen geboren worden. Arme gezinnen krijgen meer kinderen, omdat ze geen andere opties hebben om aan de armoede te ontsnappen. Meer kinderen betekent meer helpende handen. De beste manier om dit te voorkomen is alfabetisme en landhervorming. Als arme mensen toegang tot bronnen hebben, krijgen ze minder kinderen. In Schotland groeide de bevolking sterk na de Highland Clearances. Onteigening van land leidt tot bevolkingsgroei. GM werkt dit in de hand. De vicieuze cirkel van armoede moet doorbroken worden. De bevolking moet zelfbeschikking over

zaad hebben. Zelfbeschikking over water. Zelfbeschikking over het bos en biodiversiteit. En zelfbeschikking over land.

“Hoe kunnen we ons tegen de machtsconcentratie verweren?”

Shiva: De vijf gotechgiganten onttrekken zich aan dialoog. Ze gaan alleen aan tafel zitten als ze dingen gedaan willen krijgen. Ze proberen handelsregels te veranderen en gemeenschapsbezit tot handelsgoed maken, zoals water. Ze zijn enorm goed in het veranderen van de regels. Onze houding bij Navdanya is: jullie kapen de rijkdom van de natuur. Zaad is bezit van de gemeenschap, water is bezit van de gemeenschap. In Delhi wordt het water nu geprivatiseerd, een Frans bedrijf heeft op dubieuze wijze het contract gekregen. Wij strijden hiertegen door de gevolgen voor te rekenen aan de bevolking en protest te genereren. Tegen bedrijven als Monsanto spannen we antitrust rechtszaken aan, met succes.

“Er wordt geroepen om een nieuw voedselsysteem. Maar moeten we het niet breder trekken: een nieuwe economie?”

Shiva: De oude economie stort om ons heen in. Er zijn nu drie problemen die opgelost moeten worden. In de eerste plaats wordt de wereld geregeerd door fictief geld. De financiële sector moet hervormd. In de tweede plaats wordt groei verkeerd gemeten. Nu constateren we groei, elke keer dat natuurlijke omgevingen worden vernield. Die verliezen worden niet meegenomen in de berekening. Een nieuwe economie moet worden gebaseerd op de economie van de natuur. Butan heeft dit radicaal doorgevoerd. Ze meten niet de welvaart, maar het welzijn. Ze meten geluk, *happiness*, met een lijst van 72 indicatoren. Op basis daarvan hebben ze besloten om 100% biologische landbouw door te voeren.

“De Europese landbouwsubsidies worden hervormd. Er komt een verschuiving naar Oost-Europa. Als we twee of drie procent van dat geld zouden besteden aan het beschermen van biodiversiteit, hoe moeten we het dan uitgeven?”

Shiva: Het is niet goed als de EU haar landbouwbeleid op Oost-Europa gaat loslaten. Er is daar nu nog veel kleinschalige landbouw. De CAP vernietigt kleine boerderijen. Volgens EU-regels is het gevaarlijk om koeien met de hand te melken; je wordt letterlijk verplicht om melkmachines te hebben. We moeten voorkomen dat Oost-Europa wordt gedwongen tot niet-duurzame landbouw. Als je geld mag uitgeven aan behoud van biodiversiteit, zet het dan breed in: leg schooltuinen en volkstuinten aan, laat boeren meewerken aan veredeling en conserveren van zaden. Een goede duurzame boer is ook een zadenbewaarder.

“Er worden nu nog 100 soorten voedsel gegeten, vroeger 7000. Heeft u misschien een lijst?”

Shiva: “Het waren zelfs 8500 soorten. Het gaat niet alleen om zaden, maar ook om de kennis over die zaden en planten. Veel is verloren. Bij Navdanya bewaren we niet alleen zaden, maar documenteren ook de kennis die nog in gemeenschappen leeft. We hebben boekenreeksen uitgebracht met over zaden en eten. In Europa heb ik vrienden die zaden bewaren; die mogen ze niet verkopen. De Europese wetgeving moet nodig verbeterd worden om het zelf bewaren en verkopen van zaden mogelijk te maken. We moeten streven naar kwekersrechten in plaats van patentrecht; kwekersrecht is *open source*.

Hoe verder met vis?

Op dinsdag 30 november vond in De Rode Hoed de zesde aflevering plaats van de 7-delige debatreeks "De prijs van ons voedsel". Thema van de avond: vis.

De visvoorraden raken uitgeput en de kweekvis is in opmars. Waar liggen de duurzame oplossingen? Is een gekweekte pangasius uit Vietnam duurzamer dan een tarbot uit de Noordzee? Is het MSC keurmerk een uitkomst? Blijkens de peiling zitten er deze avond veel vissers, vishandelaren, belangenbehartigers, wetenschappers en studenten in de zaal. Sprekers: Martin Pastoors (over wilde vis) en Esther Luiten (over kweekvis).

Martin Pastoor: "Brussel moet stoppen met top-down benadering en sturen op keurmerken en innovatie"

Martin Pastoor is visserijbioloog, werkzaam bij Imares, directeur van het Centre for Marine Policy en adviseur voor de EU. De zee is een rijke en belangrijke bron van voedsel en andere activiteiten voor de mens, begint Pastoor. De wereldbevolking bedraagt nu bijna 7 miljard mensen en groeit door naar 10 miljard. Er is een groeiende hoeveelheid voedsel nodig. Dat kan deels uit zee worden gehaald, ook in de toekomst.

De wereldwijde visvangst steeg van 20 miljoen ton in 1950 tot 90 miljoen ton in 1990 maar bleef sindsdien min of meer stabiel. Modernisering van de visvangst speelde een grote rol in de groei. China is ook hier in opkomst. In de Noordzee steeg de visvangst tot een hoogtepunt in de jaren '70, maar daalde daarna weer. De Noordzee kent vier specialisaties:

- Kottervisserij op platvis (schol, tarbot, tong);
- Pelagische visserij, vooral op haring en makreel;
- Schelpdiervisserij op mosselen;
- Garnalervisserij.

In de krant wordt nu meestal over visserij bericht als een probleem, maar Pastoor is ervan overtuigd dat duurzame visserij perspectief heeft. De vraag is wat duurzaam vissen is, en hoe we dat kunnen realiseren.

Duurzaamheid heeft meerdere aspecten. De visstanden per soort zijn van belang: vangst van de ene soort is duurzamer dan de andere. Ook de gebruikte technieken voor vangst en kweek zijn belangrijk. Het brandstofverbruik hangt hiermee samen. Dat is nu nog hoog: 1 tot 3,5 liter per kilo vis, oplopend met de grootte van het schip. Grote schepen zijn sinds 1995 wel minder brandstof gaan gebruiken. Sociale aspecten zoals de inkomsten van arme kwekers in ontwikkelingslanden zijn een derde duurzaamheidsaspect. Een vierde aandachtspunt is verstoring van het ecosysteem en de bodem.

Hoe kun je beleid op duurzaamheid maken? Het wordt nu top-down vanuit Brussel geregeld. Europa kent vier soorten maatregelen: visquota, het visserijfonds, technische voorschriften en prijsvorming. De top-down benadering geeft een wedloop tussen vissers die regels proberen te omzeilen, en ambtenaren die nieuwe regels bedenken. Dat heeft inmiddels geleid tot overregulering, maar niet tot duurzamere visserij.

Het is daarom veel beter om via de markt te sturen. Het MSC keurmerk werkt. Het stelt drie voorwaarden: geen overbevissing, behoud van het ecosysteem, en een effectief beheersysteem. De vissers die dit label willen krijgen, gaan uit zichzelf innoveren. Dat geeft een totaal andere dynamiek. Je zou in theorie ook nog op olieprijs kunnen sturen: want als de olieprijs sterk stijgt, gaan de vissers innoveren om minder kosten te maken. We moeten in elk geval sturen op innovatie.

Reacties uit publiek

Uit vragen en antwoorden komt naar voren dat de importheffingen op vis uit ontwikkelingslanden gering zijn; daar valt duurzaamheid niet op te sturen. Ook Europese subsidie heeft niet veel invloed: vis wordt niet gesubsidieerd. Maar na een vraag uit de zaal nuanceert hij dat: Spanje en Griekenland doen het wel. Wel is er subsidie op innovatie. Het

grootste knelpunt in de duurzaamheid is volgens Pastoor de moeilijkheid om verschillende aspecten tegen elkaar af te wegen. Paul Denekamp van de Visbescherming wijst erop dat dierenwelzijn een belangrijk aspect van duurzaamheid is, dat nu totaal genegeerd wordt. Er wordt gesproken over vissen "oogsten", alsof het planten zijn. Het is belangrijk dat vissen op een humane manier worden gedood. In de kwekerij zijn er innovaties om bijvoorbeeld paling "diervriendelijk" te doden, meldt Denekamp later.

Bioloog Auke Bijlsma meldt dat volgens de FAO 40% van de vispopulatie op instorten staat. Pastoor antwoordt dat het de laatste tien jaar in veel regio's beter gaat. Door de hogere energieprijzen en doordat er minder vissers zijn, gaan de bestanden in de Noordzee omhoog.

Esther Luiten: "In 2011 komt er duurzame kweekvis op de markt, met het ASC keurmerk"

Esther Luiten is milieukundige en werkte voor Stichting Noordzee, waar ze meehielp aan de totstandkoming van de eerste VisWijzer in 2004. Nu werkt ze voor Initiatief Duurzame Handel (IDH), waar ze expert aquacultuur/kweekvis is. IDH krijgt geld van de overheid om te investeren in Zuidoost-Azië, tegen armoede, voor milieu en eerlijke handel.

Het MSC keurmerk is een grote stap op weg naar duurzaamheid, maar geldt alleen voor wilde vis. Een dergelijk keurmerk is ook nodig voor kweekvis. Dat is nu in ontwikkeling en gaat het Aquaculture Stewardship Council (ASC) keurmerk heten. Duurzame viskweek is mogelijk. Maar de verwarring over claims moet worden weggenomen. Een keurmerk is een positieve prikkel voor kwekers en geeft consumenten houvast.

Vis en duurzaamheid is *hot*: in 2004 wist nog niemand wat het MSC keurmerk was. De naamsbekendheid is nu in Nederland al 42%. De markt verandert snel. Pangasius is in enkele jaren tijd op nr 2 gekomen in de vlistop-10. Het is goedkope kweekvis, die vooral uit Vietnam komt. De verhalen erover in de media lopen nogal uiteen, zodat niemand weet of het nu duurzaam is of niet.

Sinds de jaren '70 is het marktaandeel van aquacultuur in de vishandel enorm gegroeid: van 6% naar 50%. Deze groei is bijna volledig gerealiseerd in ontwikkelingslanden. Vis is verreweg het grootste exportproduct van ontwikkelingslanden geworden, ver boven koffie en cacao. Bijna alle aquacultuur (90% van het volume) komt uit Azië.

In Nederland komt de kweekvis nauwelijks van de grond: alle pogingen strandden.

Garnalen zijn de grootste groep binnen de aquacultuur, met 20% van de exportwaarde. De duurzaamheid is echter niet best: er zijn problemen met ecologie, de herkomst van het voer, ontsnappingen, pesticiden, medicijngebruik, energie- en watergebruik. Circa 40-60% van de mangroven in Zuidoost-Azië is verdwenen door de garnalenteelt. Daar staat tegenover dat er honderdduizenden kleine kwekers zijn die voor hun inkomen afhankelijk zijn van de garnalenteelt.

Pangasius is de nieuwe ster aan het kweekvisfirmament. De duurzaamheidsproblemen komen grofweg overeen met die van de garnalen. Omdat meervallen van nature graag dicht op elkaar zitten, zijn ze makkelijk intensief te kweken. In de afgelopen vijf jaar is de productie gegroeid van 50 tot 250 duizend ton. Hiervan komt 90% uit Vietnam; zo'n 10.000 kwekers verdienen er hun brood mee. Velen van hen willen zich laten certificeren voor het ASC-keurmerk; ze schakelen snel.

Het visvoer is een belangrijk aandachtspunt. Er zit veel vismeel en visolie in die uit wildvangst komt; de hoeveelheid verschilt per vissoort. De plantaardige voeding is vooral soja, maar dat heeft zijn eigen duurzaamheidsproblemen. Wel heeft vis een zeer goede conversie: een kilo voer levert relatief veel vis op vergeleken met landdieren als kip of varken.

Hoe is de machtsverdeling in de markt? 75% van de vis wordt tegenwoordig in de supermarkt verkocht, 25% bij speciaalzaken. De opkomst van het MSC keurmerk gaat samen op met de groei in de supermarkt. Een geloofwaardig keurmerk is makkelijk en praktisch voor de retail. De omzet van MSC bedraagt al 1,4 miljard euro, 12% van het mondiale totaal.

Voor kweekvis komt er nu het ASC keurmerk aan. Kweekvis heeft voor de supermarkt als voordeel dat je de productie kunt plannen. Halverwege 2011 zal de eerste vis met het ASC keurmerk op de markt komen. Voor tilapia, panga en garnalen zijn er al normen, voor andere vissoorten zijn die in de maak. Hiermee wordt straks verwarring weggenomen bij de consument; de retail – die soms een beetje lui is - kan er gemakkelijk mee scoren; en ondernemers die hun verantwoordelijkheid nemen, worden beloond.

Discussie

Kweekvis

'Veel kwekers zijn *smallholders*. Hoe krijg je die mee in de ASC certificering?'

Luiten: 'De handel heeft er baat bij. Ik ken vier inkopers die projecten met kwekers gaan opzetten.'

'Het ASC keurmerk komt vanuit handel en verwerking. Het MSC is vanuit producenten gekomen. Is dat gelijkwaardig?'

Luiten: 'In de praktijk zijn de standaarden vooral in wisselwerking tussen producenten en handel tot stand gekomen.'

Faber, voorzitter van het Productschap Vis: 'Er komen hier veel negatieve aspecten van kweekvis voorbij. In Nederland doen we het fantastisch in dat opzicht. We hebben geen ontsnappingen, we zitten in de groene zone. Toch gaan die bedrijven failliet.'

Luiten: 'Kennelijk gaat dat mis bij de retail.'

Pim Bijtel, verantwoordelijk voor vis bij Albert Heijn reageert: 'We zijn zeker niet lui op het gebied van duurzaamheid. Maar snelheid, kwaliteit, prijs en aanlevermoment zijn ook belangrijke criteria. Een keurmerk is niet genoeg. Ontwikkelingsnelheid is ook van belang. Wij hebben Europese paling uit de schappen gehaald, en werken aan een duurzaam alternatief: paling uit Madagascar. Dat duurt wel twee jaar en de uitslag kan negatief zijn. Dan zitten we zonder paling. Toch doen we het – in dit geval.'

Consument: 'Ik heb zorgen over de duurzaamheid van kweekvis. Er worden veel medicijnen gebruikt. Er zijn veel ontsnappingen, bijvoorbeeld bij zalm. Dat tast de natuurlijke zalmpopulatie aan.'

Luiten: 'Het medicijngebruik is al afgenomen, door druk van supermarkten. Het aantal ontsnappingen is ook gedaald, het is nu veel minder dan 20 jaar geleden.'

Wildvangst

Floor Kuijt, visser: 'Kweek en wildvisserij gaan niet goed samen. De voedselketen wordt aangetast door de kweek. China gaat krill vangen om te gebruiken voor viskweek. Dat gaat ten koste van de wilde visstand. Als de luxevis wegvault, gaan we dieper de voedselketen in.'

Esther Luiten: 'De krill zit onderin het ecosysteem, er is heel veel van. En ook de krillvisserij wil zich straks laten certificeren. Wetenschappers en vissers komen bij elkaar te zitten, om samen te beslissen.'

Floor Kuijt: 'Vroeger kon 1 visser met 100 kg vangst een inkomen hebben. Nu moet je 45 keer zoveel vangen voor een redelijk bestaan. De moderne techniek leidt tot schaalvergroting; de groten nemen de kleintjes over. Zo eet de visserij zichzelf op. De Europese regelgeving die duurzaamheid nastreeft zit daarbij in de weg. Er is strijd tussen de vier poten van de regelgeving.'

Esther Luiten: 'Dat is het oude model. Het Gemeenschappelijk Visserijbeleid heeft gefaald. Maar er is een nieuwe manier van werken aan het ontstaan: NGO's zoeken nu samen met vissers naar marktkansen. 12% is al MSC. Je gaat dan samen investeren. Dat is een andere dynamiek.'

Bert van Ruitenbeek, Ecominds: 'Er is eertijds gesproken over het instellen van reservaten op zee, zoals er ook natuurreservaten op land zijn. Greenpeace en minister Verburg spraken erover. Is dat een manier om het ecosysteem in stand te houden?'

Martin Pastoor: 'Natuurbescherming of visserijbeheer zijn dan een bepalende insteek. Je moet gebieden reserveren ter grootte van de halve Noordzee. Kleinere gebieden hebben weinig zin, want vissen migreren veel.'

Auke Bijlsma, bioloog: 'De *high seas* zijn vrij voor iedereen. Regulering en handhaving is daar erg moeilijk. Daar is een enorm duurzaamheidsprobleem: hele diepzeepopulaties worden opgevist.'

Wat is de verwachting over 10 jaar?

Martin Pastoor: 'Ik verwacht dat de samenwerking tussen bedrijfsleven en onderzoek over 10 jaar nog meer marktsturing geeft.'

Albert Heijn: 'Over tien jaar wordt duurzaamheid als vanzelfsprekend gezien. Al in 2015 willen wij alle *private label* artikelen duurzaam gesourced hebben.'

Esther Luiten: 'Er zit energie bij de spelers die verschil kunnen maken. Dat verdient een beloning in prijs of communicatie. Ik hoop dat het nieuwe keurmerk een succes wordt.'

Scholvisser uit Katwijk: 'We maken vordering met het beheren van visbestanden. We moeten het kapitaal koesteren en de rente oogsten en de markt niet overladen met vis die weggaat tegen dumprijzen.'

Floor Kuijt: 'Let op dat je straks met kweekvis niet het zelfde probleem als wildvis krijgt. Een visser zoekt altijd technieken om meer te vangen, daarom is je beperking je succes.'

Slotdebat: Wie neemt de regie?

Op donderdag 16 december werd in De Rode Hoed in Amsterdam de 7-delige debatreeks "De prijs van ons voedsel" afgesloten. Hoofdvraag: wie gaat de regie nemen voor een gezond en duurzaam voedselaanbod. Het bedrijfsleven? De consument? De overheid? De maatschappelijke organisaties? De boeren? Dagvoorzitter: Felix Rottenberg. Bert van Ruitenbeek, Wouter van der Weijden en Dick Veerman poneren drie stellingen op basis van de voorgaande debatten. Hoofdsprekers: Mac van Dinther, Hans Huijbers, Marc Jansen en Nico Roozen.

Mac van Dinther: "Consumenten moeten beseffen dat ze een deel zijn van het landbouwproces."

Mac van Dinther is culinair journalist voor de Volkskrant en schreef het boek *Ons eten*, dat begin 2011 zal verschijnen. Voor zijn boek heeft Van Dinther twee jaar lang het ware verhaal achter de Nederlandse maaltijd onderzocht, van bron tot bord. Hij vertelt dat hij in 2008 is begonnen met het adopteren van twee varkens: één bij een gangbare varkensboer, één bij een biologische boer. Hij volgde ze maandenlang en schreef hun biografie. De levensomstandigheden van de twee varkens verschilden aanzienlijk, maar ze kwamen uiteindelijk in het zelfde slachthuis terecht. Een smaakverschil bleek voor de eigenaars niet te proeven.

Later volgde Van Dinther andere gerechten en producten: tomatensoep, sla, yoghurt en aardappels. Daarbij vergeleek hij telkens een industriële producent met een kleine, ambachtelijke producent. Hij kwam opvallende verschillen tegen, maar gaandeweg drong het besef door dat al ons eten door mensen wordt gemaakt. We zijn geneigd om in anonieme termen te praten als het over industrie en grootschalige handel gaat. Van Dinther laat zien dat daar ook gewone, hard werkende mensen achter zitten, die op hun eigen manier vakmensen zijn. Als we roepen om duurzaam of authentiek eten, moet dat niet ten koste van deze mensen gaan. Nu voelen ze zich vaak ondergewaardeerd. Consumenten moeten gaan beseffen dat ze deel zijn van het landbouwproces, en geen willoze afnemers. De Amerikaanse schrijver Wendell Berry zei al: "*Eating is an act of agriculture.*" Wie de wereld wil verbeteren, moet in de eerste plaats het goede eten kopen. Dan ontstaat er vanzelf een duurzame markt. Zo kunnen we boeren tot onze vrienden maken. We zijn vaak geneigd om anderen de schuld te geven van alles wat er mis is met voedsel. Maar we moeten het zelf doen.

Stelling 1: "Van het EU landbouwbudget gaat het overgrote deel (76%) naar dierlijke producten en genotsmiddelen (inclusief tabak), slechts 4% naar groente en fruit. Subsidies moeten meer gericht worden op gezond voedsel en gezondere voeding."

Wouter van der Weijden, directeur van de Stichting CLM, poneert de eerste stelling, die is ontleend aan het verhaal van hoogleraar Jaap Seidell op de vierde avond van de debatreeks. Seidell maakt gewag van een verdeling van Europese subsidies die haaks staat op het gezondheidsbeleid. Ook in Nederland heerst een scheve verdeling. Hier gaat momenteel 60% van de subsidie naar de rundveehouderij (melk en vlees). Van der Weijden stelt voor om van het landbouwbeleid een *voedsel- en landbouwbeleid* te maken. Een deel van de subsidies moet verschuiven richting groente en fruit. Het moet vooral aan de vraagkant worden ingezet, voor projecten zoals schoolfruit maar dan breder. De hervorming van EU-subsidies biedt een fantastische kans. De Eurocommissaris voor de Landbouw, Dacian Ciolos, heeft al voorstellen gepresenteerd, maar daarin staat niet dat landbouw gezonde voeding moet bevorderen. Hier ligt een schone taak voor Nederland: Nederland moet dat volgend jaar in Europa gaan inbrengen.

Stelling 2: “Gemaks- en impulsvoedsel zorgt ervoor dat we te vaak, te veel, en te eenzijdig eten. Omzetdoelstellingen en businessmodellen van supers en fabrikanten staan haaks op gezonde voedingsdoelstellingen. We kunnen twee dingen doen: (1) allemaal tegelijk bewegen of (2) wachten op de grote knal.”

Dick Veerman is de drijvende kracht achter Foodlog.nl en een veelgevraagd spreker. Hij licht de stelling toe. Het probleem is volgens hem niet zozeer dat we gezonder moeten eten; we moeten vooral minder eten. We leven in een maatschappij waar voedsel steeds goedkoper wordt. Het productiesysteem is zo ingericht dat het goedkoper is om veel te produceren, door de hoge vaste kosten. Zowel de voedingsindustrie als de supermarkten werken op volume. De winst wordt niet gehaald met een margestrategie, maar een volumestrategie.

“Kruissubsidiëring” leidt tot scheve prijzen: supermarkten verkopen merkproducten onder de kostprijs, en compenseren dit met een (te) hoge marge op versproducten. Dat kunnen ze helaas niet veranderen: als de prijs van vers in de supermarkt met 10% zou dalen, zouden alle supers failliet gaan. We zullen dus als hele maatschappij in beweging moeten komen om dit op te lossen. Of we wachten op de grote knal. Veerman vreest dat het dat laatste wordt.

Stelling 3: “De opkomst van het patentrecht in de veredeling, ten koste van het kwekersrecht, vormt een bedreiging van de diversiteit van voedselgenen. Zaad en pootgoed verdienen bescherming als natuurlijk en cultureel erfgoed en moeten vrij toegankelijk zijn voor verdere veredeling.”

Bert van Ruitenbeek licht de stelling toe. Hij was lang voorman van Biologica en heeft zijn eigen adviesbureau Ecominds. Hij wijst op het belang van biodiversiteit: die is essentieel om te overleven bij veranderende omstandigheden, zoals klimaatschommelingen en nieuwe ziekten en plagen. De FAO ziet het verlies van biodiversiteit dan ook als belangrijkste bedreiging voor de wereldwijde voedselzekerheid op lange termijn. De biodiversiteit, cultureel erfgoed van talloze generaties boeren, loopt drastisch terug. We eten als wereldburgers steeds minder soorten gewassen. De producten in de supermarkt zien er verschillend uit, maar hebben dezelfde ingrediënten. Dit hangt rechtstreeks samen met de monoculturen in de landbouw. De grootste bedreiging voor biodiversiteit in eetbare gewassen is nu de machtsconcentratie in de zaadindustrie. Grote zaadbedrijven kopen kleinere bedrijven op en stoppen de verkoop van allerlei zaadrassen. Ze verkopen alleen nog zaden die beschermd zijn met patenten (ofwel octrooien). De bedrijven nemen patent op natuurlijke eigenschappen en bouwen die in zaden in. Ons erfgoed wordt daarmee ineens eigendom van bedrijven, zodat kwekers de zaden niet meer mogen vermeerderen of verder veredelen. Het gevaar daarvan wordt maatschappelijk zwaar onderschat.

Plantum, de belangenorganisatie van de zaadhandel in Nederland, heeft zelf *tegen* patenten gestemd en voor kwekersrechten. Kwekersrecht is beter dan patentrecht: zaden blijven beschikbaar voor verdere veredeling. Het is hoog tijd dat dit standpunt door de Nederlandse overheid wordt overgenomen. Biodiversiteit moet ook gesteund worden in Europa. Als 1% van de Europese landbouwsubsidies wordt gebruikt voor het stimuleren van biodiversiteit in de landbouw, is al veel gewonnen.

Hans Huijbers: “De landbouw moet zich duidelijke ambities stellen: over tien jaar geen chemische kunstmest meer.”

Hans Huijbers is sinds een klein jaar de nieuwe voorman van ZLTO, de meest invloedrijke boeren- en tuindersorganisatie. Hij heeft een boerderij met 80 koeien en 100 kalveren. Huijbers begint met een schets van actuele ontwikkelingen, alvorens op de stellingen in te gaan². Boeren opereren in een stedelijke omgeving. Daarbij is het steeds moeilijker om vergunningen te krijgen. Als boer produceer je eten voor de stad. De burger vindt eten echter zo vanzelfsprekend, dat hieraan geen waarde wordt gehecht. Burgers geven nog maar 8% van hun inkomen aan voedsel uit. Het belang en de waarde van eten worden zwaar onderschat. Plattelandsbeleving is nog wel waardevol voor de stedelingen.

² De lezing van Huijbers is aangevuld met zijn antwoorden op vragen uit het publiek. Voor de overzichtelijkheid zijn deze ingevoegd in zijn betoog.

De ZLTO kijkt naar trends als regionalisering en wil hierin meegaan: de regio is dan wel Noordwest-Europa, in een straal van 700 kilometer. Huijbers gelooft niet in microkringlopen. Er zijn nu eenmaal een aantal wereldproducten, zoals de kiwi of koffie. Verduurzaming is vanzelfsprekend voor boeren, maar ze moeten het kunnen betalen. Ze hebben de afgelopen tien jaar een relatieve inkomensdaling van 37% gehad. Het gat tussen boeren en maatschappij wordt dus groter. Slow Food is een trend, maar feitelijk weet bijna niemand nog hoe echt voedsel smaakt: de meesten van ons kennen alleen de smaak van smaakstoffen. Na deze positiebepaling gaat Huijbers in op de stellingen. De eerste en tweede stelling, over EU-budget en de rol van supermarkten, kan hij niet onderschrijven. Wat betreft EU-subsidies ligt de situatie in de veeteelt complex. Subsidies voor de rundveehouderij zijn eigenlijk subsidies voor het landschap. Supermarkten kun je als boosdoener zien, maar ze verkopen wel 80% van alle melk. In de hele zuivelketen zijn de marges laag. We moeten niet polariseren maar *samen* in beweging komen. Het idee dat de markt alles zal oplossen, werkt niet. Als we alleen blijven inzetten op schaalvergroting, gaan we samen stuk, aldus Huijbers. Aanbodsturing kan echt helpen.

De derde stelling, over patenten, onderschrijft Huijbers volledig, vanuit zijn eigen ervaring. In Nederland zijn melkveehouders bezig met veredeling van stierenzaad. Daarbij maken ze geen gebruik van genetische manipulatie, maar wel van technieken om de genen in kaart te brengen. Het is kostbaar onderzoek en op zeker moment kwamen ze in Leiden tot een mooi resultaat. Toen bleek dat Monsanto al 8 maanden patent op de gevonden genensequentie had. Ze hadden een slimme jongen de mogelijkheden laten doorrekenen en op de gok 360 patenten aangevraagd. De Nederlandse veredelaars liepen hier keihard tegenaan.

Huijbers onderstreept het belang van biodiversiteit, vooral in de bodem. Die zal de komende dertig jaar drastisch afnemen en dat probleem wordt nu totaal genegeerd. Zowel boeren als burgers als bedrijven moeten zich hiervoor inzetten. De biologische landbouw is er al lang mee bezig, maar dat is maar een half procent van het wereldwijde areaal. De kennis van de biologische akkerbouwers moeten worden gecombineerd met de kennis van veehouders en met moderne technieken als precisielandbouw en sensortechnologie.

Mest is belangrijk. De term "mestprobleem" is absurd: mest is dé voedingsbron voor de grond, een koolstofbron. Het mag en kan geen probleem zijn. De Nederlandse landbouw zou zich een duidelijke ambitie over tien jaar moeten stellen: geen chemische kunstmest meer. Dan moet je wel anders gaan kijken naar de enorme voedingswaarde die in mest besloten ligt: zowel humane als dierlijke mest. Uit een kuub mest kun je 45 kuub methaangas halen. Toch vinden wij het normaal dat we biomassa uit Brazilië gaan bijstoken in kolencentrales. Dat is absurd. Gebruik dan de methaan uit de mest, zowel menselijke als dierlijke.

Wat betreft de regionale kringlopen: als we in Europa zelf plantaardige eiwitten zouden telen, in plaats van soja te importeren uit Brazilië, hadden we geen mestoverschot. In de huidige wereldmarkt is dat echter bijna onmogelijk. Voedsel en landbouw zijn de absolute sluitpost in de WTO onderhandelingen. Eerst worden fiscale kwesties geregeld, dan de uitwisseling van criminelen, de industrie, en pas als allerlaatste de voedselvoorziening. Europa bestaat niet als sterke natie en doet volop mee in het veramerikaniseren. Ethische waarden worden dan ondergeschikt gemaakt aan geldelijke belangen. We zien op dit moment dat de financieel-economische instituten niks hebben geleerd van de crisis. Integendeel, in Amerika wordt zwaar gespeculeerd met voedsel. 27% van de prijs van het brood in de VS is speculatie. En ook onze regering verspreidt weer het neoliberale standpunt, alsof er niks gebeurd is."

Marc Jansen: "We staan middenin een grote verduurzaming; bedrijven hebben het initiatief."

Marc Jansen is Directeur Consument en Kwaliteit van het CBL, de koepel van supermarkten. De drie stellingen suggereren teveel dat de situatie kommer en kwel is, vindt Jansen. De supermarktbranche wordt gezien als grote boeman, maar er is echt goed nieuws: we staan niet aan de vooravond van de grote verduurzaming, we staan er al middenin. Dat merk je aan alles. Alle bedrijven die over tien jaar nog willen opereren, zijn volop bezig met duurzaam en gezond voedsel. Overheden doen heel weinig. Maatschappelijke organisaties verliezen initiatief en houden zich teveel bezig met details. Maar de supermarkt heeft volop ingezet op MSC-vis, met succes. En dan zegt Greenpeace: "Dat stelt eigenlijk ook niks voor."

Kortom, maatschappelijke organisaties hebben niet meer de lead, ze zijn reactief geworden. Boeren twijfelen teveel aan zichzelf. De gangbare boeren zijn in de hoek gedreven door de samenleving, hun trots is afgepakt. Nederlandse boeren mogen trots zijn, ze kunnen zich meten met de rest van de wereld.

Over stelling 1, het EU Landouwbudget: Jansen vindt eigenlijk dat we helemaal niet moeten subsidiëren. Als je subsidie gaat verschuiven naar groente en fruit krijg je dezelfde scheve verhoudingen als nu. Gezond voedsel bestaat niet, gezonde voedingspatronen bestaan wel. Dat moet je niet met subsidie sturen.

Over stelling 3, het patentrecht, heeft Jansen geen mening: daar denkt CBL niet over na, aldus Jansen. Over stelling 2, dat de supermarkt gemaksvlees pusht, kan hij meer zeggen. De supermarkten liggen juist vol met variëteit. Vroeger at de gemiddelde Nederlander veel eenzijdiger dan nu. Jansen proeft in deze stelling een hang naar het verleden. We zitten met een globale voedselketen. Als we iets willen veranderen, moeten we het mondiale voedselsysteem veranderen. En dat gebeurt al, vanuit het bedrijfsleven.

Discussie

Biologisch of industrieel?

Helga van Veen, Dierenbescherming: "We besteden nu 70 tot 80 miljard aan pillen; zou het niet beter zijn om meer geld naar gezond voedsel te laten stromen, zoals biologisch?"

Marc Jansen: "Al ons voedsel is zeer hoogwaardig. Ook varkensvlees en melk uit de bio-industrie is kwalitatief hoogwaardig. Veel gangbare en ook biologische producenten lopen ver vooruit op normen. Biologisch loopt achter de feiten aan. Gangbaar gaat bio voorbij, omdat bio vastzit in een keurslijf van regels."

Waarom trots?

Toehoorder: "U zegt dat boeren trots mogen zijn."

Marc Jansen: "Wij worden tegenwoordig vooral zo oud omdat de kwaliteit van het industriële voedsel heel erg goed is. Er zijn geen zoönoses meer. Allerlei dierziektes komen niet meer bij ons voor."

Subsidies en overregulering

Wouter van der Weijden: "Ik heb niet gepleit voor productiesubsidies op groente en fruit, maar wel voor subsidies die gezonde voeding stimuleren. Gezond voedsel bestaat wel degelijk. Er wordt in supermarkt onderscheid gemaakt tussen gezond en niet-gezond. U kunt zeggen dat de subsidies voor u niet hoeven, maar de praktijk is: ze zullen blijven. Kunnen ze dan niet beter zó worden ingezet, dat ze een gezond voedingspatroon stimuleren? Hoe staat u ertegenover dat het landbouwbeleid een landbouw- en voedselbeleid wordt?"

Marc Janssen: "Daar sta ik wel achter, maar er is nu sprake van overregulering. Er is overregulering richting boeren. Daar zouden de consumenten bij komen. Als er toch overregulering is, dan liever alleen op landbouw."

Wat vindt het CBL duurzaam?

Toehoorder: "U spreekt over goed nieuws, maar we zitten met een voedselcrisis. Wat beschouwt het CBL eigenlijk als duurzaam?"

Marc Jansen: "We zijn lang bezig geweest met dierenwelzijn. We hebben nu ook veel oog voor arbeidsomstandigheden in de derde wereld. En we hebben een actieplan op klimaat, om klimaatneutraal te worden."

Kruissubsidies

Mark Soetman, consultant: "Nederland is het enige land dat kruissubsidies toestaat. Dat is een onding. Het is alleen maar een concurrentiemodel tussen supermarkten. Hoe komen we van dat onding af?"

Marc Jansen: "Ik kan er niet te veel over zeggen, anders word ik door de NMa afgevoerd. Supermarkt bepalen dat zelf. In België geldt een verbod op verkopen onder de kostprijs. Daardoor is het eten er 40% duurder. Maar of de boeren daar meer verdienen, betwijfel ik." Dick Veerman vult aan: "Kruissubsidies zijn niet aan te pakken. Supermarkten kunnen niet overleven als de prijs van versproducten 10% daalt. Alleen de overheid kan dit regelen. Maar de overheid grijpt niet in."

Voorlichting i.p.v. kiloknallers?

Journaliste: "Duurzaamheid schiet niet op, zolang er gestunt wordt met kiloknallers. Is het geen taak van de supermarkt om meer voorlichting te geven over de meerwaarde van duurzame producten?"

Marc Jansen: "Goedkoop voedsel kan kwalitatief heel hoogwaardig zijn. Er is zoveel varkensvlees, zuivel, en pluimveevlees. De boeren willen er graag vanaf. Wie is dan de lachende derde? Het wordt je bijna in de schoot geworpen."

Nico Roozen: "Met een goed overheidsbeleid en een functionerende *civil society* kan de markt de regie nemen."

Nico Roozen is 25 jaar directeur van Solidaridad en de grondlegger van het eerste Nederlandse fair trade keurmerk, Max Havelaar. De centrale vraagstelling van de avond is volgens Roozen positief: "Wie neemt de regie?" Ofwel: hoe organiseren we het transitieproces?

Hij begint met een plaatsbepaling. Solidaridad richt zich op ontwikkelings-samenwerking: verduurzaming van ketens, vooral op het gebied van internationale bulkgoederen. In de jaren '80 begonnen ze met hun eigen fair trade label. In de jaren '90 ging Solidaridad meer met bedrijven samenwerken. En nu hebben de grote bedrijven het echt opgepikt: duurzaamheid wordt gezien als een randvoorwaarde voor zakendoen. Douwe Egberts en Unilever zijn er mee bezig. Solidaridad maakt zelfs vrienden met bedrijven als Mars en Cargill, die tot voor kort de grote vijand waren. Het gaat daarbij om bulkproducten als ruwe palmolie en soja. Een voorbeeld: Chiquita heeft begin jaren '90 onderkend dat haar manier van produceren niet duurzaam was. Ze merkten dat met hun toenmalige manier van produceren de grond na 20 jaar was uitgeput. Er werd 60 keer per jaar gesprayed. Nu snappen ze dat ze continuïteit moeten garanderen, en dus anders met de grond moeten omgaan.

Wie neemt de regie? Het moet in de markt gebeuren, maar de markt heeft als mechanisme niet altijd een maatschappelijk verantwoorde uitkomst. Er moet in markt dus een proces zijn dat maatschappelijke randvoorwaarden vastlegt. Hiervoor is een goed functionerende overheid nodig. Goed overheidsbeleid betekent prikkels en regelgeving. Er is ook een goed werkende *civil society* (burgermaatschappij) nodig, met een vakbeweging en maatschappelijke organisaties, met een oplossingsgerichte houding. Dat levert meer op dan de vroegere protesthouding.

De consument is *niet* een groep die regie kan nemen. Op basis van 25 jaar ervaring weten we dat voor slechts 3% tot 7% van de consument duurzaamheid doorslaggevend is. 50% vind het wel belangrijk, maar verandert zijn koopgedrag er niet voor. Zij leggen de verantwoordelijkheid elders. Dat betekent dat het bedrijfsleven het uiteindelijk zelf moet doen. De eerste vijftien jaar deed Solidaridad een ethisch beroep op het bedrijfsleven van buitenaf. Dat was een zwakke kracht en we hebben weinig bereikt. Nu heeft er echt een switch plaatsgevonden. Het ethisch beroep komt nu van binnenuit. We spreken veel *captains of industry* en merken dat zij duurzaamheid echt als randvoorwaarde zien.

Waarom? Naar verwachting telt de wereld in 2050 9,5 miljard mensen. Die grote groep heeft een grote koopkracht. Twee miljard mensen in landen als India en Brazilië ontworstelen zich momenteel aan de armoede. De wereldburger die iets meer te besteden krijgt, wil meer vlees eten. Volgens de FAO zal er daarom een verdubbeling van de voedselproductie nodig zijn tot 2050. Er moet toegang tot goedkoop voedsel zijn, maar ook een rechtvaardig inkomen voor de boer. Het beslag op landbouwgrond wordt nu vooral bepaald door de 5 F-en: *food* (voedsel), *feed* (diervoeder), *fiber* (vezels voor textiel), *fuel* (biobrandstof) en *forest* (bosbouw). We moeten het land slimmer en duurzamer gaan gebruiken: meer produceren met minder inputs. Je kunt precisielandbouw bedrijven met kunstmest en bestrijdingsmiddelen. In regio's die ervoor geschikt zijn kun je intensieve teelt bedrijven. Ook stedelijke landbouw moet

een rol spelen. Kleine boeren moet je meenemen in dat transitieproces. Wij sluiten nu grote convenanten met de Nestlé's om in tien jaar tijd deze transitie te realiseren. We willen boeren tot agrarische ondernemers maken en op die manier aan meer inkomen helpen. Ze moeten ook betaald worden voor hun maatschappelijke diensten.

Wat betreft stelling 2, over de supermarkten: je ziet dat het bedrijfsleven verantwoordelijkheid neemt voor het grote voedselpakket: ze werken aan minder zout, minder vet, minder suiker.

Wat betreft stelling 3: ik ben het er volledig mee eens dat octrooien op veredeld materiaal onmogelijk moeten zijn. Het enige wat beschermd mag worden, zijn technieken en methoden. Het basismateriaal van de schepping moet voor iedereen beschikbaar blijven.

Het overleg met grote bedrijven werpt grote resultaten af. Er wordt resultaat geboekt voor duurzaam gecertificeerde palmolie. Ook overleg met overheden die als corrupt worden gezien, is zinvol. Solidaridad probeert nu in overleg met de Indonesische overheid een internationale standaard voor fair trade in palmolie te creëren. In India en China wordt onderhandeld over duurzaamheidseisen. China laat twee tegengestelde bewegingen zien. Enerzijds is het een liberale markt met veel milieudestructie. Aan de andere kant is er ontzettend veel dynamiek op het gebied van duurzaamheid. China streeft ons momenteel snel voorbij. De innovatie gaat sneller. We merken in toenemende mate dat ook in ontwikkelingslanden processen ontstaan om op duurzaamheid te sturen.

Discussie

Round Table soja

Toehoorder: "De soja van Monsanto, die zwaar bespoten is, krijgt van Solidaridad het stempel "verantwoord" via de *Round Table on Responsible Soy*. Dan hou je mensen toch voor de gek?"

Nico Roozen: "De sojasector is een realiteit. Alleen "nee" zeggen heeft geen enkel effect. Met de *Round Table* kunnen we de expansie in de Amazone tegenhouden. We hebben een enorme stap gemaakt met het afremmen van de kap van regenwouden."

Kleine boeren en grote bedrijven

Toehoorder: "Waarom gaat u wel in zee met grote bedrijven en niet met de Via Campesina, de grootste boerenorganisatie ter wereld? De boeren heb het zwaar. In China is de grootste volksverhuizing ter wereld gaande van boeren die naar de stad trekken."

Nico Roozen: "Al onze programma's starten juist bij de kleine boeren. We werken vooral met boeren die tussen 1 en 5 hectare grond hebben. Maar dat sluit niet uit dat ook de grootschalige productie moet verduurzamen."

Overproductie of onderconsumptie

Gerrit Roos, melkveehouder, voorzitter van *Platform Aarde Boer Consument* legt een verklaring af: "Komend jaar staat een nieuwe invulling van het Europese landbouwbeleid op de agenda. Nederland steunt nu een beleid dat multinationals, supermarkten en de handel sterk bevoordeelt. Een beleid van liberalisering en overproductie. Er wordt geroepen om productieverhoging, maar overproductie is het grootste probleem in de landbouw. Daardoor wordt de opbrengst te laag. We moeten de markt daarom reguleren door productiebeheersing. Bij productiebeheersing kun je ook de kringlopen veel beter sluiten."

Nico Roozen: "Het centrale probleem is, globaal bekeken, niet overproductie, maar onderconsumptie. In 2050 moeten we volgens de FAO, de wereldvoedselorganisatie, 70% tot 100% meer produceren. Toen ik in 1988 begon met Max Havelaar, liep ik in Mexico rond en zag daar de armoede. Er was wel koffie op de markt te krijgen, maar geen eten. Ze legden mij uit dat ze niet konden produceren voor het eigen dorp omdat er geen koopkracht was. De enige manier om tot voedselzekerheid te komen, is door koopkracht. Zodat boeren ook kunnen produceren voor de lokale markt."

Afsluiting door Eric van Veluwen: hapjes en vervolgarrangement

Na afloop presenteert topkok Eric Van Veluwen voor de zevende keer zijn hapjes, volgens Van Veluwe met "achterhaalde" biologische ingrediënten – een knipoog naar de kritiek op biologisch van Marc Jansen. De kok nodigt de toehoorders uit voor een vervolg op de debatareks op zijn fraaie landgoed Rhederoord, bij Arnhem. Op 12 en 13 februari wordt daar een tweedaags Rode Hoed Arrangement aangeboden rond het thema "Wat eten wij in de toekomst?" Informatie en boekingen: Voyage & Culture, 020-6238368 of info@voyageculture.nl.

Food Film Festival: 18, 19 en 20 maart

Felix Rottenberg vestigt ten slotte de aandacht op het Food Film Festival dat wordt georganiseerd door de Youth Food Movement (YFM). Het vindt plaats van 18 tot 20 maart in Studio K te Amsterdam. Er zijn speelfilms en documentaires, lezingen, debatten en workshops over de uitdagingen rond voedsel. De liefde voor eten en koken krijgt ook een belangrijke plek.