

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

Vijfde reeks landbouw- en voedseldialogen

It's the food, my friend! (2014)

Landbouw, ecologie en voedselcultuur

Vijfde reeks landbouw- en voedseldialogen

It's the food, my friend! (2014)

Landbouw, ecologie en voedselcultuur

Landbouw stond ooit centraal in onze samenleving, omdat een groot deel van de bevolking erin werkzaam was. Met de verstedelijking - versneld na de Tweede Wereldoorlog - werd de landbouw minder zichtbaar. De burger kwam verder af te staan van de voedselproductie. Maar sinds een jaar of tien is de belangstelling voor de oorsprong van ons voedsel aan een revival begonnen. Die belangstelling wordt gedreven door ongerustheid over onderwerpen als dierenwelzijn, voedselveiligheid en duurzaamheid, maar ook vanuit een sociale behoefte om met voedsel bezig te zijn. Er is een stroom aan films en boeken over het onderwerp en er ontstaan nieuwe verbindingen tussen stad en platteland, met andere vragen en behoeften. En zo wordt de landbouw weer sterker in ons sociale en culturele leven getrokken.

In deze vijfde reeks zetten we de schijnwerpers op belangrijke analisten en vernieuwers van onze voedsel- en landbouwcultuur. Wat is de betekenis van vernieuwers voor de voedselproductie, voor duurzaamheid en voor onze sociale en economische relaties? Hebben we te maken met tijdelijke, marginale verschijnselen of gaat dit veel dieper? We laten boeren, beleidsmakers en jongeren werkzaam in de voedselketen aan het woord.

Dinsdagavond 4 maart – Rode Hoed, Amsterdam

1. Tweedeling in onze voedselcultuur rond gezond eten

De belangstelling voor voedsel is niet te stuiten. Kookprogramma's en andere programma's over voedsel zijn populairder dan ooit. Steeds meer films gaan over voedsel. Het boek *De voedselzandloper* van Kris Verburgh is inmiddels aan de 36^{ste} druk toe, al meer dan 200.000 boeken zijn verkocht. Waar komt deze belangstelling vandaan? Is ze elitair of de voorbode van een andere eetcultuur?

In de sociaal kwetsbare stadswijken zien we iets heel anders: steeds minder kinderen eten nog groenten en fruit en het verschil in levensverwachting tussen verschillende wijken van Amsterdam is al opgelopen tot meer dan 10 jaar. Een drama tekent zich af. Is deze tweedeling te stoppen?

Dick Veerman, foodlog.nl over voedselveiligheid, voedselvertrouwen en voedselwantrouwen.

Jaap Seidell, hoogleraar gezondheid en voeding aan de Vrije Universiteit over onderzoek naar gezondheid en sociale ongelijkheid. Hij pleit onder meer voor meer schooltuinen en stadslandbouw om de ongelijkheid te verminderen.

Erik Does, directeur EkoPlaza over biologisch voedsel als onderdeel van een gezonde levensstijl. Hoe kijkt deze winkelketen naar de beschikbaarheid van goed en veilig voedsel, ook voor de sociaal zwakkere groepen in de samenleving?

Woensdagavond 12 maart – Rode Hoed, Amsterdam

2. Back to basics: de bronnen van ons voedsel (1):

Vruchtbare bodems in een veranderend klimaat

Een vruchtbare bodem is de basis van elk gezond landbouwbedrijf. In veel gebieden van de wereld, plaatselijk ook in Nederland, loopt de bodemvruchtbaarheid terug door erosie en daling van het gehalte organische stof. Organische stof is van cruciaal belang voor het bodemleven, voor het vasthouden van water en mineralen en voor de weerbaarheid van het gewas tegen ziekten en plagen. Dat wordt des te belangrijker nu het klimaat verandert. Er is behoefte aan *climate-smart agriculture*. Zulke landbouw kan klimaatverandering ook ietsje afremmen, want organische stof onttrekt CO₂ aan de atmosfeer. Ook boven de grond kan de landbouw CO₂ vastleggen, met name in *agroforestry* systemen.

Verbeteren van de bodemvruchtbaarheid kost echter jaren. Wat kan de boer daar zelf aan doen en hoe kunnen overheid en bedrijven daar bij helpen?

Prof. em. Bert Jansen, Wageningen UR: Hoe staat het met de bodemvruchtbaarheid in Nederland, Europa en de wereld?

Prof. Pablo Tittonel, Wageningen UR: Hoe kan de landbouw wereldwijd haar bodemvruchtbaarheid verbeteren en zich aanpassen aan het veranderende klimaat?

Interview met Nico Stutterheim, onderzoeker bij Koppert, marktleider in biologische bestrijding en bestuiving.

Dinsdagavond 25 maart, Rode Hoed, Amsterdam

3. Back to basics: de bronnen van ons voedsel (2):

Ecosystemen en zaden

De bronnen van onze landbouw en voedsel zijn levende ecosystemen en levende zadenbanken. Beide bronnen staan onder druk.

De enorme productieverhoging van de landbouw na de Tweede Wereldoorlog heeft gezorgd voor een ruim aanbod aan goedkoop voedsel. Dat is vooral bereikt door een verhoging van de productie, deels ook door areaaluitbreiding. Buiten Europa is echter een enorm areaal landbouwgrond gedegradeerd door verlies van organische stof, verzilting of andere oorzaken. Hoe groot is dat probleem? En is ecosysteemrestauratie mogelijk?

Wereldwijd zijn de productieverhoging en de ver doorgevoerde specialisatie gepaard gegaan met een verlies van biodiversiteit, inclusief de diversiteit van variëteiten van gewassen. Dat is een risico voor de veerkracht van het landbouwsysteem tegenover plagen en klimaatverandering, terwijl we juist behoefte hebben aan landbouw met meer veerkracht tegen klimaatverandering. Dat risico wordt versterkt door wereldwijde machtsconcentratie in de zaadsector.

Het inzicht groeit dat we naar een nieuwe balans moeten tussen productie op de korte termijn en de lange termijn, waarvan onze ecosystemen en genetische rijkdom de basis vormen. Hoe beschermen we de bronnen van ons voedsel? We laten twee experts aan het woord. Eén over bescherming en herstel van gedegradeerde ecosystemen en één over bescherming en herstel van levende zadenbanken.

Willem Ferwerda, directeur Ecosystem Return Management, over kans voor ecosysteemrestauratie.

Bela Bartha, van de Zwitserse stichting Pro Species Rara, letterlijk 'voor zeldzame soorten', een succesvol concept voor het koesteren van zaadgoed, gedragen door een groot landelijk netwerk van boeren, volkstuinders, sponsoren en winkels.

Interview met vertegenwoordiger Nederlandse zaad- en pootgoedsector (o.v.)

Dinsdagavond 8 april, HAS Hogeschool Den Bosch

4. Vernieuwers in landbouw en voedselketen (1):

Duurzame vlees/eiwitproductie

De productie van soja uit Zuid Amerika voor onze vleesindustrie ligt onder vuur vanwege ontbossing, gentech en grootschalig gebruik van herbiciden. Niet iedereen vindt de *Round Table on Sustainable Soy* een bevredigende oplossing. Hoe kunnen we productie van eiwitrijk veevoer regionaliseren? Wat zijn de kansen voor plantaardige eiwitrijke voedingsmiddelen? Trouwens, hoe smaken die eigenlijk?

Anneke Bovens, Onderzoeksraad voor Veiligheid, over risico's in de vleesketen.

Annechien ten Have, varkenshouder, over productie van lupinevarkensvlees.

Jaap Korteweg, boer en initiatiefnemer vegetarische slager over soja als eiwitbron voor vleesvervangers in Nederland.

Proeverij met o.a. lupinevarkensvlees en 'vlees' van de vegetarische slager.

Woensdagavond 23 april, Rode Hoed, Amsterdam

5. It's the youth, my friend!

In een dialoog over de toekomst van de landbouw en ons voedsel kan de stem van jonge mensen niet ontbreken. Overal in de wereld zijn meer en meer jongeren zich in toenemende mate bewust van de rol die zij kunnen spelen in de transitie naar een duurzamere en gezondere voedselcultuur. Een belangrijke representant van deze jongeren in Nederland is de Youth Food Movement; onderdeel van het internationale Slow Food Youth Network. Sinds 2009 timmeren zij aan de weg met de YFM Academie, acties en het jaarlijks terugkerende Food Film Festival, en werken ze aan een ketenbreed netwerk van veranderingsgezinde young professionals in agro en food.

Op deze avond is het woord aan de YFM. Jonge mensen met vernieuwende initiatieven in de landbouw en de voedselketen in Nederland laten hun licht schijnen op onze voedselcultuur. Is het de jeugd die gaat zorgen voor de verandering naar een

voedselsysteem dat is vol te houden, met voldoende en betaalbaar voedsel voor iedereen?

Joris Lohman, directeur YFM en bestuurslid bij Slow Food International, over het bouwen aan een internationale beweging van jonge chefs, boeren, wetenschappers, retailers, vissers en voedselproducenten en de transitie naar een gezond en volhoudbaar voedselsysteem.

John Hilhorst, voorzitter NAJK over de rol van jonge boeren in de maatschappij. Slechts 7% van de boeren in Europa is onder de 35. Is het voor jonge mensen nog wel interessant om boer te worden?

Staatssecretaris Sharon Dijksma van Economische Zaken, over de rol van jonge mensen in de voedsel- en landbouwsector.

Een vraaggesprek met drie young professionals die de YFM Academie hebben doorlopen. Hoe gebruiken zij de kennis en het interdisciplinaire netwerk van de YFM in hun eigen werk en werken zij aan verandering? Met Lotte Wouters (oprichter Food Line-Up), Krispijn van den Dries (biologisch akkerbouwer, oprichter voedselcoöperaties) en Selma Seddik (Ahold – o.v.).

Aan het eind van de avond zal het netwerk van YFM-chefs een *good, clean & fair* voorproefje van het Food Film Festival verzorgen.

Vrijdagavond 9 mei, locatie Wageningen

6. Vernieuwers in landbouw en voedselketen (2):

Het sluiten van kringlopen

Programma i.s.m. Otherwise, Boerengroep en De Waard Eetbaar Landschap

Deze avond laten we een belangrijke Amerikaanse vernieuwer uit de praktijk aan het woord.

In de ontwikkeling naar productieverhoging zijn landbouwbedrijven steeds verder af gegroeid van kringlopen van mest en voer. Dat is vaak ten koste gegaan van bodemvruchtbaarheid en milieu. Ook is de boer afhankelijker geworden van de toeleverende industrie. Hier en daar ontstaat in de landbouw weer nieuwe belangstelling voor lokale kringlopen. Dat kan op allerlei, ook innovatieve manieren, soms ook met directe verbindingen met consumenten. Kringlopen kunnen ten goede komen aan bodem en milieu en kunnen de boer minder afhankelijk maken van toeleverende bedrijven. Dat kan het beroep van boer steviger en aantrekkelijker maken.

Joel Salatin, internationaal vermaarde Amerikaanse boer, bekend van polycultures.

Imke de Boer, hoogleraar Dierlijke Productiesystemen Wageningen Universiteit.

Organisatie

Stichting Centrum voor Landbouw en Milieu

Ecominds

i.s.m. de Rode Hoed

Moderator

Felix Rottenberg

Partners

Voor hele serie: Youth Food Movement

Voor Den Bosch: HAS Hogeschool

Voor Wageningen: Otherwise, Boerengroep en De Waard Eetbaar Landschap

Mediapartners

de Volkskant

foodlog.nl

Sponsors

Deze debatserie is mede mogelijk gemaakt door:

Ministerie van Economische Zaken, Initiatief BewustBodemgebruik, Rabobank, Triodos Foundation, Koppert en Eosta.

Twitter

#Foodfriend

Kaartverkoop

Kaarten à 12 euro aan de kassa bij de Rode Hoed (7 euro met studentenkaart) of online via <http://www.rodehoed.nl/nl/programma/agenda/event/311/Its-the-food,-my-friend?filter=1>

Passe-partouts voor vier avonden in de Rode Hoed in Amsterdam 38 euro (22 euro voor studenten) plus gratis toegang tot slotavond in Wageningen met Joel Salatin

Toegangskarten slotavond in Wageningen: 10 euro (5 euro voor studenten) aan de ingang. Passe-partouthouders gratis.

Avond HAS Hogeschool Den Bosch, gratis toegang

Toegangsprijzen inclusief koffie/thee