

It's the food, my friend! - Jaargang 6: Op zoek naar een voedselvisie voor Nederland
Debat 3: Veilig, gezond én duurzaam voedsel: gaat dat lukken?

Voedselveiligheid, gezondheid en duurzaamheid willen niet trouwen

Het derde debat van *It's the food, my friend!*, op 16 maart 2015 in De Rode Hoed, leek aan te sturen op de boodschap dat voedselveiligheid, gezondheid en duurzaamheid drie kanten van één medaille zijn. Voor de sprekers bleek dit echter nog geenszins het geval. Levensmiddelentechnoloog Ralph Moorman, auteur van o.a. het boek *De hormoonfactor*, concentreerde zich op gezondheid. Sanderine Nonhebel, universitair hoofddocent aan de Rijksuniversiteit Groningen, keek vooral naar duurzaamheid. En Harry Paul, Inspecteur-Generaal van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, sprak over voedselveiligheid. De spilfunctie van Nederland in een geglobaliseerde voedsel economie maakt de integratie van deze drie thema's tot een extra complexe opgave, zo werd duidelijk uit hun verhalen. Een partij rundvlees met antrax die vandaag uit Slowakije komt, kan al binnen enkele dagen zijn verwerkt en naar zeven landen geëxporteerd.

Gespreksleider Felix Rottenberg opende de derde debatavond in een goed gevulde Rode Hoed. Zijn gebruikelijke inventarisatie van de aanwezigen maakt duidelijk dat er deze keer weinig boeren en tuinders aanwezig waren en enkele retailers, therapeuten en mensen van NGO's en uit het onderwijs. Wetenschappers, studenten en adviseurs waren wat beter vertegenwoordigd. De grootste groep aanwezigen waren deze keer de mensen die beroepsmatig met voedselkwaliteit bezig zijn, ambtenaren en consument-burgers.

Ralph Moorman: "Beweging is belangrijker dan waarheid"

Levensmiddelentechnoloog Ralph Moorman, opgeleid in Wageningen, sprak over voeding en gezondheid. Hij schreef meerdere boeken, waaronder de bestseller *De hormoonfactor* en adviseert onder meer EkoPlaza. Hij wordt daarom een voedingsgoeroe genoemd. Moorman heeft weinig op met de huidige voedingswetenschap maar pleitte er wel voor dat wetenschappers meer samenwerken met voedingsgoeroes, bloggers en media om hun kennis over gezonde voeding te verspreiden, ook als die kennis nog niet bikkelhard is. Dankzij het vergrote bereik en de massale interactie op sociale media ontstaat dan vanzelf duidelijkheid en consensus over wat werkt.

De missie van Moorman

"Als student voedingstechnologie leerde ik hoe je consumenten kunt manipuleren door voedsel te bewerken. Ik had zelf een voorliefde voor pure en onbewerkte producten. Ik ben daarom producten gaan ontwikkelen op basis van onbewerkte ingrediënten. Maar daar bleek geen bedrijf in geïnteresseerd, omdat je er geen patent op kunt aanvragen. Bedrijven willen graag een patent voor een bewerking, liefst op basis van goedkope bulkgrondstoffen waarvoor ze dan bijvoorbeeld één stofje produceren dat ze te gelde kunnen maken. Dat levert geen gezonde voeding op. Dit systeem kun je alleen

doorbreken door het consumptiegedrag van consumenten te veranderen. Daar heb ik uiteindelijk mijn missie van gemaakt."

Hoe krijg je mensen aan het eten?

Moorman legt uit hoe bedrijven consumenten tot meer consumptie proberen te verleiden: "Dooreten is een belangrijk begrip in de voedingsindustrie. Dat doen bedrijven o.a. met kleur. Consumenten hebben bijvoorbeeld de neiging om langer door te eten van verschillend gekleurde M&M's dan van bruine M&M's. Bedrijven proberen ook het eten zonder hongergevoel te stimuleren. Dat kan met suiker, vet, zout, producten die bloedsuikerdips veroorzaken (waardoor nieuwe trek wordt opgewekt), en stoffen als E621 en aspartaam. Ten slotte werkt ook de reclame en een obesogene leefomgeving mee om consumenten aan het eten te krijgen."

Trends

Moorman haalt een aantal trends aan: vers en onbewerkt voedsel, *low carb* en *slow carb*, glutenvrij, het paleo-dieet, *superfoods* en biologisch. Door de verschillende trends en de steeds veranderende inzichten over wat gezonde voeding is, wordt de consument in verwarring gebracht. De wetenschap neemt zelden het voortouw, maar reageert vooral op trends, meestal door ze te bekritisieren. Vaak werkt dat juist als reclame! Er zijn geen invloedrijke autoriteiten meer in de voedingswetenschap. Daardoor is de wetenschap niet in staat om burgers in de goede richting te wijzen.

Voedingsleer vroeger en nu

"Deskundigen keken vroeger vooral naar voedingsstoffen," aldus Moorman. "Nu wordt er gekeken naar biologie, genetica en epigenetica. Vroeger keek men naar wat je at. Nu kijkt men naar wat er in je lichaam met dat eten gebeurt: wat je verteert, wat je opneemt, of je het kunt verdragen. Dat verschilt van persoon tot persoon." Volgens Moorman zijn schadelijke voedingsstoffen veel effectiever in het aantasten van je gezondheid dan goede voedingsstoffen zijn in het ondersteunen ervan.

Een voorbeeld van het achterhaalde "stofjesdenken" is de fixatie op cholesterol. Je cholesterolgehalte kan afwijken door een schildklierafwijking, door een ontsteking of door andere medische oorzaken. Het is dus geen oorzaak, maar een gevolg. Het is dan zinloos om het cholesterolgehalte te willen verlagen door de voeding aan te passen. Margarine is een klassiek voorbeeld. Dat is veertig jaar gepromoot als beter dan boter, terwijl het schadelijke transvetten bevatte. "Goed voor harde bloedvaten", concludeert Moorman.

E-nummers in een banaan

De wetenschap kijkt met een beperkt vizier, vindt Moorman. E-nummers worden getest op hun toxiciteit. Maar er wordt niet gekeken naar de interactie tussen verschillende E-nummers of naar de effecten van E-nummers op de darmflora. Om de kritiek op E-nummers belachelijk te maken, circuleert er een afbeelding van een banaan, waarop de chemische benamingen van de natuurlijke stoffen in de banaan staan. Daar zitten ook E-nummers bij. Het grote verschil, aldus Moorman, is dat bij een banaan deze stoffen in hun natuurlijke samenhang voorkomen. De interactie tussen stoffen is belangrijker dan hun aan- of afwezigheid.

Verarming door veredeling

Moorman wijst ook op de negatieve gevolgen van veredeling en genetische modificatie. "De veredeling is erg versneld met moderne technieken. Je kunt dat gebruiken om planten meer te laten produceren of ze weerbaarder te maken tegen ziektes. Maar dat kan ook het effect hebben dat ze voedingswaarde verliezen of weerbaarder worden tegen ons. Je kunt er allergieën mee veroorzaken. Of omgekeerd: de bitterstoffen worden eruit gekweekt voor de smaak, terwijl die bitterstoffen een plant juist gezond maken."

Houvast

Ondanks alle verschillende standpunten over voedsel en gezondheid, zijn mensen het over een aantal punten wel eens. Namelijk: vers en onbewerkt voedsel is beter dan bewerkt voedsel. Het is goed om gevarieerd te eten (daarmee spreid je ook risico's). En ten slotte: je moet niet teveel eten. Doordat consumenten hun ervaringen delen middels sociale media, zie je consensus ontstaan. Veel voedingsgoeroes liggen tegenwoordig qua inzichten vrij dicht bij elkaar, stelt Moorman. Hun adviezen zijn best goed, hoewel hun verklaringen lang niet altijd kloppen.

De stelling van Ralph Moorman

"Autoriteiten en voedingswetenschappers doen er verstandig aan samenwerking aan te gaan met voedingsgoeroes om Nederland gezonder te kunnen maken."

"Waarheid is minder belangrijk dan beweging"

Ideeën over gezond eten bereiken de burger vooral via de traditionele media, bloggers en sociale media. Voedingsgoeroes die boeken schrijven, het Voedingscentrum en diëtisten en coaches hebben ook veel invloed. Wetenschappers doen er daarom slim aan de samenwerking op te zoeken, als ze willen dat de juiste ideeën de massa bereiken. Waarheid is minder belangrijk dan beweging."

Discussie

Felix Rottenberg: "Roept het woord goeroe niet wat teveel religie, mystiek op?"

Moorman: "Dat vind ik niet erg, als het maar een respons oproept. Het woord voedingsgoeroe is normaal gesproken een scheldwoord, maar ik zie het als geuzennaam, omdat hij iemand is die mensen in beweging zet."

Voedingsgoeroe bereikt doelgroep niet

Een vrouw uit het publiek: "Volgens mij bereik je als voedingsgoeroe vooral mensen die al interesse in voeding en gezondheid hebben. Dat zijn niet de bevolkingsgroepen waar het mis gaat en die goede voedingsadviezen nodig hebben."

Moorman: "Ik heb mijn eigen doelgroep, maar ik kan niet iedereen bereiken. Andere bloggers hebben weer andere doelgroepen. De groep waar jij het over hebt, is heel moeilijk te bereiken."

De rol van de media

Vera, gezondheidswetenschapper: "Als elke blogger zijn eigen verhaal vertelt, hoe weet de consument dan nog wat hij of zij moet kiezen? Het patatje van de Linda?"

Moorman: "De media zijn er vooral op uit om verschillen te benadrukken. Men doet alsof de hele *superfood*-beweging orthorexia heeft. Vervolgens bagatelliseren ze het verhaal. Ik zag laatst een discussie op tv, en het enige wat Pauw en Witteman deden, was de

verschillen tussen verschillende standpunten benadrukken en groter maken. Maar ondertussen bestaat er een grote onderhuidse consensus."

Gezondheid en duurzaamheid?

Corné van Dooren, specialist duurzaamheid bij het Voedingscentrum: "In je hormoonboeken maak je veel reclame voor dierlijke producten. Vleesproductie is niet duurzaam. In hoeverre neem je duurzaamheid mee in je voedingsadviezen?"

Moorman: "Duurzaamheid komt voor mij op de tweede plaats. Het is niet mijn expertise. duurzaamheid betreft zet ik mijn kaarten vooral op geboortebeperving."

Sanderine Nonhebel: "Voedselhypes zijn niet duurzaam"

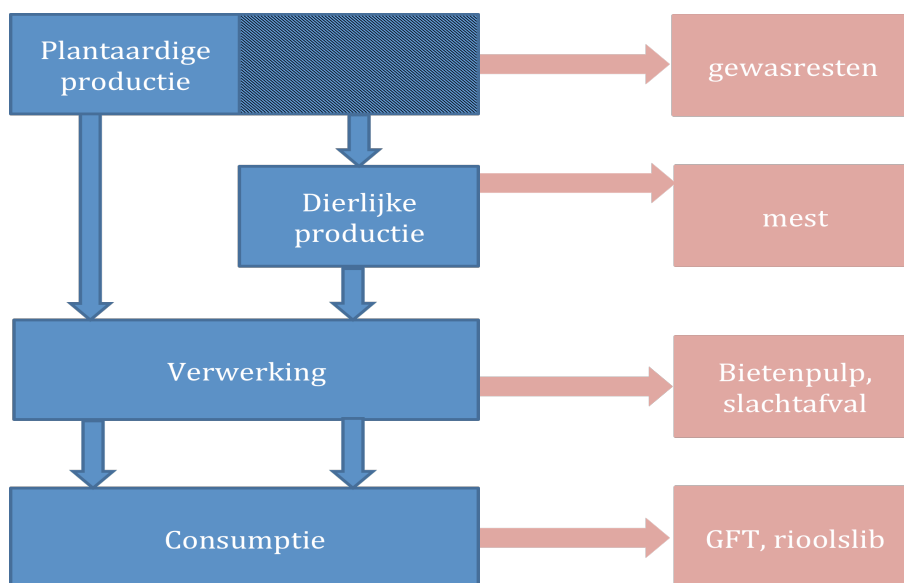
Sanderine Nonhebel is universitair hoofddocent Milieukunde aan de Rijksuniversiteit Groningen. Ze woont in een energieneutrale woning en heeft een boerderij met fruitbomen en lammeren. Ooit studeerde ze Plantenziektkunde aan de WUR. Als onderzoeker kijkt ze naar duurzaamheid, vooral naar de effecten van maatregelen en trends.

Tellen

Nonhebel begint met het afbakenen van haar expertise. "Ik ben natuurwetenschapper. De natuurwetenschappen worden geregeerd door de wet van behoud van energie en massa. In de sociale wetenschappen kan bijvoorbeeld geld en vertrouwen ineens weg zijn. In natuurwetenschappen kan er nooit iets zomaar weg zijn. Als er iets verdwijnt, is het ergens heen gegaan. Dat is mijn houvast. Ik weet niks van voedsel. Het enige wat ik kan is tellen. En als jullie een stom plan hebben, kan ik uitrekenen hoe stom het is."

Basisprincipes landbouw

"Al ons voedsel begint op een akkertje. Daar zit de ellende. Een akker betekent ontbossing, vermessing en erosie. We hebben bovendien een beperkte hoeveelheid akkerbouwgrond wereldwijd. We moeten daar zuinig op zijn."



Nonhebel toont een schema dat de inputs en outputs van landbouw weergeeft.

Ze licht toe: "Een boer heeft plantaardige productie. Die productie gaat voor de helft naar de voedselindustrie en voor de helft als veevoer naar dierlijke productie. Via de verwerking gaan al die producten naar consumptie. En elk van die vier blokken heeft afvalstoffen. Daarnaast kun je nog het energieverbruik zetten. Dat is een schema waar je aan kunt rekenen."

Sluiten kringloop: grote winst

Nonhebel heeft de effecten van verschillende maatregelen voor duurzaamheid doorgerekend. Bijvoorbeeld het sluiten van de kringloop. "Dit betekent dat je de gewasresten voor dierlijke productie gebruikt. De mest gaat naar plantaardige productie. Het afval uit verwerking kan naar dierlijke productie. En GFT en rioolslib kan terug naar de akker. Het effect is dat er minder diervoeder geproduceerd hoeft te worden en dat er minder plantaardige productie nodig is."

Plantaardig vet: milieukundige ramp

"Er is jarenlang gepleit voor minder dierlijk vet. Er bestaan echter geen koeien die halfvolle melk geven of varkens zonder vet. Vet werd daarom slachtafval. En dat werd veelal verbrand of omgezet in biodiesel. Bakken deden we in plantaardig vet. Daar moest dus meer van geproduceerd worden en dat betekende meer hectares sojabonen. Ook zit allerlei voedsel zoals vis nu in plantaardige olie die we weggooien. We gebruiken het als verpakkingsmiddel - een milieukundige ramp."

Verbod op slachtafval in veevoer: 1 miljoen hectare regenwoud weg

"Na de uitbraak van BSE is het verboden om slachtafval terug te geven aan dieren. Slachtafval is een kostbaar, hoogwaardig product waarvoor veel ecologisch bronnen worden gebruikt. Vroeger werd dat verwerkt in veevoer. Voederbrokken waren voor 20% slachtafval. Toen dat werd verboden, werden ze vervangen door sojabonen uit Brazilië. Ik heb dat doorgerekend, en het effect is dat er ongeveer 1 miljoen hectare tropisch regenwoud is omgezaagd om te zorgen dat ons vee verantwoord voer krijgt."

Globaal versus regionaal: regionaal is niet altijd milieuvriendelijker

"Als ons veevoer in Brazilië groeit, is een kringloop onmogelijk. De Nederlandse varkensmest kan niet terug naar Brazilië en de Braziliaanse gewasresten kunnen niet gebruikt worden voor Nederlandse varkens. Het is dan duurzamer als we onze varkens in Brazilië opkweken en van daaruit direct naar Duitsland exporteren. Dan heb je maar een kwart van de transportkosten."

"Het gaat vooral om het benutten van reststromen. Transport op zich is niet heel erg milieubelastend. Wijn die per boot uit Nieuw-Zeeland naar Rotterdam komt, heeft minder CO₂-uitstoot dan wijn uit Frankrijk per vrachtwagen. Wat al helemaal niet duurzaam is, is zelf eten bij de boer gaan kopen, tenzij je met de fiets gaat. Maar als je de auto pakt, kun je beter naar de supermarkt rijden. De boer moet dan bovendien een deel van zijn grond als parkeerterrein gebruiken. Dat betekent verlies op alle fronten."

De stellingen van Sanderine Nonhebel:

"Voedselhypes zijn niet duurzaam"

En:

"Eet geen moeder aarde."

Discussie

In de aansluitende discussie gaat het onder meer over energie. Professor Helias Udo de Haes van Universiteit Leiden vraagt: "Ik ken uw werk, maar in uw energieanalyse bent u erg kwalitatief. Kunt u dat niet becijferen? Dat kan met een levenscyclusanalyse (LCA)."

LCA en energie

Nonhebel: "Een levenscyclusanalyse is ontwikkeld voor de situatie in een fabriek. Daar heb je een gesloten systeem met een betonnen vloer en een duidelijke ingang en uitgang. Maar in landbouw werk je op een open veldje. Je kunt je landbouwkundige inputs meten. Maar de productie geschiedt in de eerste plaats met water en zonlicht. Dat zit niet in de LCA. Een bestrijdingsmiddel wel, maar dat is niet je feitelijke productiemiddel. Als je een LCA toepast op een landbouwsituatie is dat te vergelijken met een berekening waarin je kijkt hoe efficiënt een fabriek zijn printer gebruikt bij de staalproductie."

Udo de Haes reageert: "Een LCA heeft beperkingen, maar juist energie kun je er heel goed mee meten."

Gerard Kramer, consultant bij Blonk Advies, vult aan: "Wij doen met ons bureau niet anders dan LCA's van agrarische producten berekenen. Gemiddeld zit 60% van het energieverbruik in de landbouw, 40% in de verwerking en de rest van de keten."

De invloed van dieet op duurzaamheid

Gerard Kramer: "Heeft u ook gekeken naar de duurzaamheid van bepaalde voedingspatronen? Hoe ver staat een duurzaam voedingspatroon af van ons huidige voedingspatroon?"

Nonhebel: "Ik heb gekeken naar afvalstromen in de keten, om dat kijken of we daar iets kunnen veranderen. In de plantaardige productie is het slim om te zoeken naar eten met weinig reststromen. Aardappels hebben bijvoorbeeld maar 20% afval, terwijl graan wel 50% afval heeft. Tenzij je het afval weer gebruikt, kun je dus beter aardappels eten."

De rol van de bodem

Piet van IJzendoorn, biologische boer in Flevoland: "Je kunt van de kringloop ook een positieve spiraal maken, waarbij de bodem wordt verrijkt. Onze taak als boer is om te zorgen dat bodem zo goed in orde is dat planten groeien."

Nonhebel: "Als boer probeer ik zo gezond mogelijk met de grond om te gaan. Als wetenschapper ben ik geen akker aan het optimaliseren, maar een voedselsysteem. Op een gezonde akker kun je ook foute producten telen."

Wouter van der Weijden, directeur Stichting CLM: "Een voedselsysteem zonder gezonde bodem is geen goed systeem, beaamt u dat?"

Nonhebel: "Ja, dat staat als een paal boven water."

Van der Weijden: "Dan is er geen conflict tussen uw standpunten."

Kansen voor dierlijk vet

David Klingen, producent van Ghee Easy en Dutch Cider: "Ik wil constateren dat de grootste gemene deler tussen spreker 1 en 2 in dierlijk vet ligt. Ralph is daar groot fan van vanuit gezondheidsoogpunt, Sanderine vanuit duurzaamheid. Wellicht biedt dat kansen."

De markt accepteert geen duurzaamheid

Peter, tomatenteler in Pijnacker: "In ons bedrijf geven wij alles aan de aarde terug. We werken met thermo-energie, we gebruiken onze gewasresten, we verkopen onze

gedroogde tomaten zonder olie. Maar we merken dat het product zonder olie niet te vermarkten is. Van onze gewasresten maakten we een doos; het enige wat we van de supermarkt vragen, is dat we erop mogen zetten hoe die doos is gemaakt. Maar zelfs dat lukt niet."

Nonhebel: "Het hergebruiken van afvalstromen klinkt leuk maar is inderdaad erg moeilijk. Ook praktisch kan het lastig zijn. Wat in het riool terecht komt, kan prima op de akker. Maar niet als er water van de straat met olieresten en afgesleten rubber in zit. Je moet afvalstromen schoon houden."

Harry Paul: "Inspectierapporten moeten openbaar"

Harry Paul, Inspecteur-Generaal van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, is oorspronkelijk, net als Sanderine Nonhebel, plantenziektkundige. Hij bekleedde diverse topfuncties bij de overheid en is nu de hoogst verantwoordelijke voor de voedselveiligheid in Nederland.

Wetgeving bepaalt

Paul benadrukte dat de NVWA alleen kan handelen op basis van wetgeving. En die wetgeving gaat op dit moment over veiligheid, niet over gezondheid en duurzaamheid. Behalve betere handhaving is transparantie volgens Paul de sleutel. "Volgens de *General Food Law* van de EU zijn bedrijven zelf verantwoordelijk voor voedselveiligheid. Maar als toezichthouder heb je geen dankbare taak. Als er ergens iets mis gaat, wordt er snel naar de overheid gekeken."

Van normen naar doelen

"Vroeger bestonden de voorschriften van de NVWA vooral uit normen. Er mocht bijvoorbeeld maximaal zoveel zout in zitten, zoveel dioxine, enzovoort. Nu wordt er veel minder gewerkt met normvoorschriften en meer met doelvoorschriften. Daarbij laten we bedrijven zoveel mogelijk zelf hun proces bewaken. We vragen bedrijven om een plan te maken waarin ze aangeven welke risico's er zijn en hoe ze denken die te gaan beheersen."

Dubbele controles zijn inefficiënt

"Ik heb vroeger voor Tesco in de UK gewerkt. Die deden hun eigen audits tot op bedrijfsniveau van hun toeleveranciers. Als een privaat systeem alles zo grondig controleert, is de vraag of nog wel overheidstoezicht nodig hebt. Tot halverwege de jaren '90 was het idee dat de overheid toch zijn eigen toezicht moet doen. Sindsdien is er een omslag gemaakt, waarbij de overheid op een slimme manier gebruik probeert te maken van de kwaliteitssystemen die er al zijn. Maar dan moet zo'n systeem wel te vertrouwen zijn."

Teveel vertrouwen in bedrijven

"In de afgelopen jaren hebben we ondervonden dat de sector niet streng genoeg is voor zichzelf. Dat bleek bij de paardenvleesaffaire. De schuldige bedrijven hingen helemaal vol met geldige certificaten. Het systeem werkte dus niet. In de asbestsector geldt hetzelfde. Ze hebben allemaal hun certificaten op orde. Maar als je zeker wil weten of het veilig gebeurt, hoef je eigenlijk maar op één ding te letten: de prijs van de offerte. De goedkoopste offertes zijn vaak niet te vertrouwen. Dat is in voeding net zo."

Falende controle

"Door de paardenvleesaffaire hebben we het systeem onder de loep genomen. Er zaten twee manco's in. Ten eerste waren de *audits* altijd aangekondigd. Dan maakt men het natuurlijk meestal tijdig in orde. Bovendien kregen falende bedrijven geen sancties opgelegd. Er werd nooit iemand geroyeerd."

Transparantie en Wet Openbaar Bestuur

"We streven nu naar meer informatie-uitwisseling. We lopen daarbij echter op tegen de privacywetgeving. Als burger wilt u weten welk bedrijf u kunt vertrouwen. En misschien wilt u de inspectie wel eens inzien. Dat mag niet zomaar. We hebben ook veel last van WOB-verzoeken. Laatst ontvingen we een WOB-verzoek voor 10.000 pagina's. We hebben bij de NVWA 10 juristen fulltime op de WOB zitten."

Alle inspecties online

We hebben nu een app ontwikkeld voor lunchrooms waarmee je kunt kijken of een lunchroom oranje, groen of rood licht scoort qua duurzaamheid. Alle lunchrooms doen mee. Zoiets zouden we met alle bedrijven willen doen. Vion zet nu al zijn inspecties online."

Transparantie en traceerbaarheid

"We gaan er nog steeds van uit dat het bedrijfsleven zelf moet handhaven. Wij komen pas in beeld als het niet klopt. Dat vraagt wel om goede traceerbaarheid in een handelsland als het onze. Afgelopen jaar was er 1.500 kilo vlees met miltvuur uit Slowakije aangetroffen, maar toen dit duidelijk werd, was het vlees al verwerkt en naar zeven andere landen geëxporteerd! In een land met zoveel import en export is traceerbaarheid heel belangrijk."

Laagste prijs, addertje onder het gras

"In voedingsmiddelenindustrie wordt teveel op prijs gekocht. Wij ontdekten dat veeboeren voer gebruikten waar een beetje antidepressiva in zat. Dat werkt als groeibevorderaar. Ik praatte met die boer en die zei: ik ben erin gestonken. Maar hij bleek het voer te hebben gekocht voor 60% van de normale marktprijs. Dan weet je al dat er iets mis is."

De stelling van Harry Paul

"De overheid zet de kaders maar het bedrijfsleven is aan zet."

Toelichting: "Wij zouden als NVWA best nog een tandje lager kunnen zijn, als de dingen in de sector beter geregeld waren. Er wordt nog steeds gesjoemeld."

Discussie

In de aansluitende uitwisseling stelt een vrouw ter discussie dat de regels van de NVWA zijn ontwikkeld voor grote bedrijven, en belemmerend werken voor kleinschalige bedrijven met een duurzame of alternatieve aanpak. "Veel bedrijfsmodellen worden praktisch gezien verboden door de NVWA" stelt ze. Voorbeeld: een Deense boer die zijn koeien overdag geen water geeft, omdat dit volgens hem natuurlijk is. Dit wordt hem echter verboden.

Harry Paul: "Dat is geen kwestie van voedselveiligheid, maar van dierenwelzijn. Een dier moet nu eenmaal goed verzorgd worden. Maar in Nederland hebben we dit voorschrift niet."

"NVWA doet te weinig aan duurzaamheid"

Kees Kodde van Greenpeace: "Duurzaam voedsel behoort ook tot de taakopdracht van de NVWA. Maar jullie leggen de nadruk erg op veiligheid en niet op zaken als ontoelaatbare pesticiden, illegale houtkap en dergelijke."

Paul: "Kijk even naar onze persberichten van de afgelopen tijd. Dan zie je dat we een stroper van illegale vis hebben opgepakt. En dat we illegale Russische gewasbeschermingsmiddelen hebben onderschept."

Slotdiscussie

In de slotdiscussie zocht moderator Felix Rottenberg naar een gemeenschappelijke grond tussen de drie sprekers, maar dat bleek niet makkelijk.

De wet geeft basis, verder is het aan de burger

Felix Rottenberg vraagt Harry Paul: "Als jij Ralph Moorman zou uitnodigen om te praten over gezondheid en voedselveiligheid, waar zou je het dan over hebben?"

Paul: "Als toezichthouder richten we ons op de wet. In hoeverre moet de overheid zich bemoeien met dingen als gezond voedsel? Wij moeten vooral de basisgaranties geven. Daarna moet de burger zelf kiezen. Neem nu een kwestie als de plofkip: daar zitten allerlei verschillende aspecten aan zoals dierenwelzijn, duurzaam gebruik van bronnen, voedselveiligheid, enzovoort. Maar als er geen wetgeving achter zit, kunnen wij er niets mee en is het aan de burger om te kiezen. Je moet als overheid alleen regelen wat bedrijven en burgers niet zelf kunnen regelen."

In de keten vind je het lek

Rottenberg vraagt Nonhebel waar duurzaamheid en voedselveiligheid elkaar raken.

Sanderin Nonhebel: "De NVWA kijkt niet goed genoeg naar wat in keten gebeurt. Ze kijken wel of er antibiotica in de kip zit. Maar ik weet: alles wat je in de kip doet komt er ook uit. Het kan ook in de mest terecht komen. En dat is inderdaad wat er nu gebeurt. Die mest komt vervolgens in de biovergister. Het gevolg is dat de biovergister stilvalt, omdat er teveel antibiotica in zitten. Dus de focus van de NVWA op veiligheid moet breder."

Duurzaam voedsel bestaat niet meer

Joszi Smeets, directeur van de YFM: "U bent allemaal expert op uw eigen gebied. Wat heeft u nodig om met elkaar aan tafel te gaan en elkaar aan te vullen?"

Moorman: "Ik heb zelf geen verstand van duurzaamheid. Als je onze expertise wil verbinden, moet je er een generalist tussen zetten. Er zijn generalisten nodig in deze tijd."

Nonhebel: "We hebben het hier veel over duurzaamheid, maar dat bestaat eigenlijk niet. Moeder aarde kan ons niet meer milieuvriendelijk voeden. Twee miljard mensen had nog gekund. Met zeven miljard mensen moet je keuzes maken over wat je belangrijk vindt. De overheid kan onmogelijk zeggen hoe duurzaam eten eruit ziet."

Nederlandse Zuivelorganisatie

Tjeerd de Groot, directeur van NZO: "Een van de leukste boodschappen van de avond kwam van Sanderine Nonhebel. Ze liet zien dat het sluiten van kringlopen de meest duurzame maatregel is die je kunt nemen en dat je daarbij zowel dierlijke als plantaardige productie een rol moet laten spelen. Van Ralph heb ik geleerd dat je van moeder natuur moet eten. Het is voor ons als zuivelorganisatie heel belangrijk dat deze vakgebieden samenwerken. Als je het veld rond voeding als een geheel bekijkt, kom je verder."

Keten verkorten voor meer transparantie?

Een vrouw die actief is in de ontwikkelingssamenwerking vraagt Harry Paul: "U streeft naar transparantie en wilt meer vertrouwen bij het bedrijfsleven kunnen leggen. Is het dan niet verstandig om de keten te verkorten? Dan verdwijnen er minder snel misstanden uit zicht."

Paul: "Als elke schakel in de keten zijn verantwoordelijkheid 1 stap vooruit en 1 stap terug neemt, komt het ook goed. Overigens stel ik juist dat we in het verleden teveel op vertrouwen hebben gewerkt."

Toekomstvisie

Tot slot vraagt Rottenberg de sprekers naar hun visie op hun vakgebied over 35 jaar. Zijn de NVWA en Ralph Moorman dan meer betrokken bij duurzaamheid? Hoe zit het er dan in de wetenschap uit?

Harry Paul: "Ik weet niet hoe de wetgeving zich ontwikkelt. Dat hangt volledig van de politiek-maatschappelijke vertaling van de realiteit af."

Sanderine Nonhebel: "Over 35 jaar ziet het er zeker anders uit. Wij hebben het hier nu leuk voor elkaar. De rest van de wereld niet. Hier is Albert Heijn. Daar zijn zes miljard mensen die meer vlees en zuivel willen, die gaan druk uitoefenen op ons. We gaan nog wat beleven."

Ralph Moorman: "Ik vind het lastig om zo ver vooruit te denken. Ik weet niet of we wel tot 9 miljard mensen gaan komen."

Gesprekken achteraf

Tijdens de borrel na afloop reageren enkele bezoekers op de avond.

Bij kleinschalige ecologische bedrijven is de synthese er wel

Bert van Ruitenbeek, organisator: "Als we luisteren naar deze sprekers, staat de synthese tussen gezond, duurzaam en veilig nog in de kinderschoenen. Maar die synthese krijgt regionaal en van onderop wel degelijk gestalte, bijvoorbeeld bij een aantal biologisch werkende bedrijven waar kringlopen beter worden gesloten, waarvan de producten vooral vers en onbewerkt worden geconsumeerd, en waar de transparantie groter is met meer contact tussen boer en burger."

Als gezondheid een kwestie van nationale veiligheid wordt

Sebastiaan Aalst van Food Cabinet: "Er leek een consensus in de zaal te heersen dat de overheid alleen verantwoordelijkheid is voor voedselveiligheid, niet voor duurzaamheid en gezondheid. Daar verwonder ik me over. In Amsterdam heeft nu 20% van de kinderen overgewicht. Hoeveel moet dat worden voor de overheid haar verantwoordelijkheid wèl neemt? 30%? 80%?"

Lara Sibbing, Adviseur Voedselstrategie bij Gemeente Ede vult aan: "De overheid stelt dat zij ons de vrije keuze wil laten, maar met subsidies en beleid stuurt de overheid ook een bepaalde kant op. Er stond onlangs een stuk in de Washington Post, dat de soldaten en politieagenten in de VS te dik worden om hun taak nog te kunnen vervullen. Op zo'n moment wordt gezondheid ineens een kwestie van veiligheid. In Noorwegen heet het leger nu een *Meatless Monday* ingevoerd, omdat de soldaten te eenzijdig eten. Daar grijpt de overheid wèl in."

Rotterdam heeft 80% van de Europese voedselimport

Wouter van der Weijden, directeur van Stichting CLM: "Harry Paul zei dat 80% van de Europese voedselimport via Rotterdam en Schiphol loopt. Ik wist dat het hoog was, maar dat getal verraste me toch wel. Zoiets maakt de spilfunctie van Nederland erg duidelijk."

Voedingsgoeroe bereikt geen probleemgroepen

Coosje Dijkstra is een jonge postdoc aan de VU, bij het Instituut voor Gezondheidswetenschappen. Ze onderzoekt de invloed van het Amsterdamse schooltuinprogramma op kinderen. Haar commentaar: "Moorman pleitte voor de rol van voedingsgoeroes. Maar de problematische bevolkingsgroepen bereik je daarmee helemaal niet. Je bereikt alleen de mensen die zich toch al bewust bezighouden met voeding en gezondheid."

Burgers zijn niet weerbaar

Maartje Poelman, eveneens postdoc aan de VU, onderzoekt de invloed van fiscale maatregelen op aankoopgedrag. Ze wijst op de grenzen aan individuele verantwoordelijkheid. "Harry Paul stelde dat burgers zelf hun keuzes moeten maken. Maar de industrie heeft veel macht. Je kunt niet zomaar aannemen dat individuele consumenten weerbaar zijn. Het is niet realistisch dat elke burger bewust kiest. Maar goed, dat ligt misschien buiten het bestek van de avond."

Alexis de Roode

*Het volgende debat in de serie **It's the food, my friend!** vindt plaats op **maandag 30 maart** in De Rode Hoed in Amsterdam.*

*Thema: de impact van **geld** op ons voedselsysteem. Met o.a. Herman Wijffels.*