

JORIS LOHMAN

**BOTER,
KAAS**

EN

HAVERMELK

WEET WAT JE EET VOOR EEN BETERE WERELD

Spectrum

Omslagontwerp: Moker Ontwerp
Auteursfoto: MADEBYSEM
Opmaak: Elgraphic

ISBN 978 90 00 39410 4
ISBN 978 90 00 39498 2 (e-book)
NUR 320

© 2024 Joris Lohman
© 2024 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam
Eerste druk, 2024

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

 Spectrum Life
 spectrumboeken

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Voor mijn ouders

Inhoudsopgave

1. Inleiding	13
Belgische kuikens in de jungle	13
Het voedselsysteem is kapot!	16
Op reis door het voedselsysteem	18
Anders produceren, anders consumeren, minder verspillen	24
2. Op zoek naar een nieuw verhaal over de toekomst van ons voedsel	28
Tovenaars en profeten	30
De landbouwrevolutie	37
Vogelpoep	39
Manna uit de hemel	41
De Groene Revolutie	45
Oorlogsverklaring aan de natuur?	50
Transitiedenken	52
Een fundamentele, allesomvattende verandering	54
Mijn favoriete model	55

I. ANDERS PRODUCEREN

3. De boer op: het gewicht van de wereld landt op het boerenerf	63
De stikstofellende	66
Waarom zijn de boeren boos?	67

De architect van het landbouwbeleid: Sicco Mansholt	70
‘Nooit meer honger!’	73
Sicco, are you becoming a hippie?	74
Boeren zijn subsidieslurpers	77
Maar subsidies zijn wel onderdeel van het probleem	80
Wat een Nederlandse akkerbouwer	
en een Ghanese koffieboer gemeen hebben	82
Boeren als de zwakste schakel in de keten	83
FEBO-aardbeien	87
Een wortel is een wortel, en melk is wit	90
Supermarkten zijn niet zielig,	
maar rozengeur en maneschijn...?	92

4. Pesticiden, kunstmest en genetische modificatie:

wat is landbouw eigenlijk?	94
Landbouw is rooibouw: de les van de es	97
Land, het wordt niet meer gemaakt	100
Boeren op het slagveld	101
De bodem: niet slechts een middel om planten	
rechttop te laten staan	103
Piet	105
Knippen en plakken	106
Monsanto, RoundUp en meer ellende	109
Seed Valley	111
Gewasbescherming: plantenmedicijn of gewoon gif?	112
Niet voor de lol	114
Dode lente	117
Een druppel in een groot zwembad	118

5. De toekomst van de landbouw: hightech, regeneratief of biologisch?

Biologische landbouw: gewone landbouw 2.0?	123
Is biologisch duurzamer/gezonder/beter?	124
Antroposofie en geitenwollen sokken	125
Pioniers	126

Kippenboer Johan: biologisch maar minder duurzaam	127
Als je meer land nodig hebt, ben je verder van huis	128
Dus...	130
Vijfduizend jonge boeren in Milaan	130
Agro-ecologie: de strijd van La Via Campesina	133
Regeneratieve landbouw: een totale mindshift	135
De kern: niet tegen de natuur in maar met de natuur mee	137
‘De landbouw staat aan de vooravond van een totale transitie!’	138
Vul niet gedachteloos je karretje	142

II. ANDERS CONSUMEREN

6. Carnivoren en flexitariërs: de waarheid over vlees en dierenwelzijn

De impact van vleesproductie op het milieu	147
Food for Thought	155
Broeikasgassen: over boeren en scheten	156
Nog meer negatieve impact	157
Bevrijd het dier uit de voedselketen!	158
Een win-windieet	160
Lofzang op de Schijf van Vijf	161
Meer dan goed is voor onze gezondheid	164
‘De moderne Chinese man is een melkdrinker’	165
Het voordeel van boerderijen met een miljoen kippen	166
Zielig, maar wel een bitterbal	168
Wil een dier een kleine of een grote stal?	170
Het dier als afvalverwerker	171
‘Ik heb recht op mijn barbecue’	178
Vegetarische burger o.1	180
Mogen we eigenlijk wel dieren eten?	182
Dus voorlopig zijn we niet van het dier in de voedselketen af	190

7. De voedselindustrie: over fabrieken, plastic en containerschepen	195
De grote boze industrie tegenover de buurtbakker?	197
Glazen potten, blikken en benzaoten	200
Treurig, dat standaard Amerikaanse dieet	201
Eten tot het op is	204
‘Bliss point’: het perfect krakende chipje	204
Van Picnic tot asperges langs de weg	207
Bewerkt of onbewerkt: je kiest zelf, niet de supermarkt	209
80 procent ongezond?	212
Huppelende varkentjes en Italiaanse oma’s	212
Wat we nodig hebben om te leven zijn 48 chemicaliën	214
‘Een gemiddelde maaltijd heeft 30.000 kilometer afgelegd.’	216
On the way to waar precies?	219
Het voorkomen van XL-Nederlanders	222

III. MINDER VERSPILLEN

8. (Voedsel)verspilling	227
Jaarlijks zo’n 161 kilo voedsel per persoon	230
Ladder van Moerman: van Too Good To Go tot de vuilstort	234
En hoezo zit er plastic om die komkommers?	237
Containerschepen met mensenmest?	240
Minder lek en minder verspillen	244

IV. EN DAT ALLEMAAL TEGELIJKERTIJD

9. De toekomst van ons voedsel	249
Hoe beter te eten voor een betere wereld	249
Joris’ boodschappentips	251
Wat staat ons te wachten?	252
Kunnen we de wereld voeden zonder ’m te vernietigen?	258
Een vijfgangenmenu	260

Een vijfstrategieënrapport	263
Het Grote Inzicht	265
<i>So You Wanna Be the Next Sicco Mansholt?</i>	266
<i>It's the economy, stupid!</i>	267
Vrijemarktfundamentalisten	268
De werkelijke waarde van iets	269
De basis is vertrouwen	270
Waar iedereen het over eens is	271
Het land opnieuw indelen?	272
En dat allemaal tegelijkertijd	274
Een betere toekomst voor iedereen	275

10. Een Nieuw Verhaal

Bijlage: Duurzame eetadviezen	279
Verantwoording en woord van dank	281
Literatuur	285



Inleiding

Belgische kuikens in de jungle

We zijn vroeg vertrokken, in een wit busje, uit ons best chique hotel in Abidjan, de hoofdstad van het West-Afrikaanse land Ivoorkust. Ik verkeer in een wat wonderlijk gezelschap van vooral mannen die werkzaam zijn bij Nederlandse landbouwgeoriënteerde bedrijven, in de volksmond tegenwoordig wel de ‘agro-industrie’ (of ‘agroroezen’ zo je wilt) genoemd. Deze mannen zijn afgereisd naar Ivoorkust voor een handelsmissie, georganiseerd door het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. Ik ben aangesloten omdat ik een presentatie mag geven over de ontwikkelingen in de Nederlandse landbouw en een workshop met Ivooriaanse voedselstartups mag begeleiden. Deze dag staat een aantal veldbezoeken op het programma.

De grote stad Abidjan raakt langzaam uit zicht. Door mijn raam zie ik mensen, vooral vrouwen, voorovergebogen zwoegen op een stukje land. Ik zie een vrouw op haar knieën onkruid verwijderen op zo’n vijftien meter van de autoweg. Het is niet helemaal duidelijk of dit haar land is of wat ze verbouwt, en ik vraag me af of het überhaupt kan worden gezien als wat wij in Nederland ‘een boerderij’ noemen. Even later rijden we een heuvel op en kijken we neer op een stuk lagergelegen land. Eindeloze rijen bananenbomen strekken zich voor ons uit. Het blijkt een enorme bananen-

plantage te zijn, met moderne machines over het terrein verspreid, in handen van de bananenmultinational Chiquita.

Een paar uur rijden later komen we terecht op een onverharde weg en rijden we door dichte bebossing. We schudden op en neer in onze stoelen en ik begin me af te vragen of we op de juiste weg zitten; mij was verteld dat we een bezoek gingen brengen aan de grootste kippenbroederij van het land. Nog een halfuur later slaan we uiteindelijk een hoek om en staat daar, midden in het oerwoud, een enorm wit, blinkend, modern gebouw, met een blauwgeschilderde fontein voor de hoofdingang. We zijn er.

We worden ontvangen door een vrolijke Nederlander. Hij is locatiemanager van het bedrijf, dat in Nederlandse handen is. Het is een hightech state-of-the-art-broederij, dat wil zeggen een plek waar eieren voor vleeskippen (kippen bedoeld om op te eten, in tegenstelling tot legkippen, die bedoeld zijn om eieren te leggen) worden uitgebroed.

De eerste ruimte die we betreden – uiteraard met witte pakken aan en mondkapjes op, en nadat we onze handen hebben gedesinfecteerd in een soort Schiphol-securitygangetje – ziet eruit als een enorme gang met glazen deurtjes, met daarin duizenden eieren die in op magnetrons lijkende machines worden uitgebroed.

De volgende ruimte is de geboortekamer. Zover ik kan kijken zie ik blauwe bakken met gele kuikentjes, net uit het ei. De kuikens worden op een lopende band geduwd – het ziet er niet geweldig uit maar ze worden niet gegooid of zo – en vervolgens een voor een door een Ivoriaanse medewerker opgepakt en tegen een machine aangehouden waardoor ze een inenting krijgen. Vervolgens worden ze in doosjes ingepakt, en vertrekken de dozen waarin naar mijn inschatting zo'n vijftig kuikens per krat zitten op de lopende band naar buiten.

Nico, de locatiemanager, leidt ons vol trots rond. Hij vertelt dat er grote vraag is naar zijn vleeskuikens, omdat ze zo goed beschermd zijn tegen ziektes, een snelgroeiend ras zijn en snel veel vlees aanzetten. 'Onze klanten zijn boeren, pluimveehouders, in

een straal van 300 kilometer rondom Abidjan. Ze kopen onze kuikens graag omdat ze betrouwbaar zijn en veel meer vlees produceren dan de lokale rassen; dat zijn echt kriekippen vergeleken met onze beestjes. De kuikens die nu op transport gaan naar de boeren, zijn gisterochtend aangekomen, als ei, vanuit België.'

'Eh, België?' vraag ik.

'Ja, wij betrekken onze eieren van een partner die legbedrijven heeft in Nederland en België. Eieren uit Nederland en België staan bekend als de beste in de wereld. Deze broederij is de modernste hier in de verre omtrek, maar er zijn nog geen legbedrijven hier in West-Afrika die dezelfde kwaliteit kunnen leveren.'

Deze informatie moet ik even verwerken. 'Dus de kuikens die hier voor mijn ogen in kisten de deur uit rollen, zijn 24 uur geleden gelegd door een Belgische kip, toen op een vrachtwagen geladen, naar een vliegveld (Brussel? Schiphol?) gereden in een vrachtwagen, vervolgens op een vliegtuig gezet naar Abidjan, daar overgeladen op een vrachtwagen die dezelfde rit van ruim vier uur heeft afgelegd als wij net in ons busje, over die hobbelwegen – beelden van rondslingerende eierschalen en scrambled eggs schieten door mijn hoofd – om vervolgens hier uitgebroed te worden, ingeënt, in dozen geladen en terug op zo'n vrachtwagen, over die hobbelwegen, om afgeleverd te worden bij een lokale pluimveehouder?' breng ik uit.

'Ja, precies,' zegt Nico. 'Loop je mee?'

Nico legt uit dat de kippen bij de Ivoriaanse pluimveehouders in twee maanden afgemest worden. De kippen worden vervolgens geslacht bij een grote, moderne slachterij, die ook in Nederlandse handen is overigens, in de buurt van Abidjan.

Onze volgende stop is een opslaglocatie van het distributiebedrijf Chicken Africa, zoals in grote rode letters op een gele achtergrond gedrukt staat. Ik zie een enorme berg diepgevroren kippenvlees. Deze kippen worden verkocht in gele plastic diepvrieszakken, die dan weer worden verkocht vanuit kleine vrieskistjes aan de kant

van de weg, in kleine winkels of in een marktachtige setting. De kippen vinden gretig aftrek bij de lokale bevolking.

Ik spreek een man die een stuk of zes kipzakken vastbindt aan zijn brommer. 'Uitstekende kwaliteit, prima prijs, ik eet veel meer kip sinds dit merk te koop is,' stelt hij tevreden vast.

Belgische kuikens in Ivoorkust – het is nog altijd een van de meest bizarre ervaringen die ik kan navertellen van mijn 'reizen door het voedselsysteem'. Ik dacht dat ik wel wat gewend was, maar als ik het niet zelf had gezien zou ik het niet geloven. Blijkbaar is er een verdienmodel te vinden in het eieren laten leggen in België, die op het vliegtuig zetten naar Ivoorkust, laten uitbroeden in het oerwoud en laten opgroeien bij een Ivoriaanse boer. Deze anekdote heeft alles in zich van de onwaarschijnlijke complexiteit van de groten-deels verborgen wereld achter ons eten: dierenwelzijn (die arme kuikentjes op de lopende band, zo zielig!), technologie (het bevreemdende beeld van de hightechfaciliteit midden in het oerwoud), globalisering (hoe komen die kuikens in vredesnaam in Ivoorkust terecht, en belangrijker nog, hoe hebben de eieren in vredesnaam de reis overleefd?), vleesconsumptie (we zouden toch minder vlees moeten gaan eten?) en het verdelvingsvraagstuk (als wij plofkippen mogen kopen, wie zijn wij dan om iets te vinden van de meneer die wegrijdt met zijn diepvrieskippen?). Het zet je, mij tenminste wel, steeds op het verkeerde been en tart met al je aannames je wereldbeeld.

Het voedselsysteem is kapot!

'Het voedselsysteem is kapot!' Als je enigszins geïnteresseerd bent in het systeem achter ons dagelijks eten, heb je dit weleens ergens gelezen of gehoord. Ter onderbouwing van deze stelling worden vaak verschillende problemen benoemd. Zo weten we door cijfers van de FAO, de Wereldvoedselorganisatie van de Verenigde Naties, dat een derde van het voedsel dat wereldwijd geproduceerd wordt niet op een bord terechtkomt. Voedselverspilling! Een groot pro-

bleem, waar inmiddels genoeg over gezegd en geschreven is. Je schrikt pas echt als je deze anonieme kilo's gaat vertalen naar dieren. Onlangs hebben onderzoekers van de Universiteit Leiden nog berekend dat dit betekent dat er jaarlijks 18 miljard dieren sterven zonder dat ze opgegeten worden. 18 miljard! Voor niks geboren, gevoerd en gedood.

Nog een paar duizelingwekkende maar anonieme getallen: volgens de laatste cijfers van de FAO hebben op dit moment 820 miljoen mensen honger, terwijl tegelijkertijd zo'n twee miljard mensen een slecht dieet volgen en daardoor kampen met obesitas, hart- en vaatziekten of andere voedselgerelateerde aandoeningen. En ik ga verder: wereldwijd is de landbouw verantwoordelijk voor maar liefst 24 procent van de uitstoot van CO₂. Bijna 40 procent van het landoppervlak van de aarde is in gebruik voor voedselproductie: landbouw en (extensief) landgebruik voor vee. Per jaar wordt er 360 miljoen ton vlees gegeten. Our World in Data, een wetenschappelijk onlineplatform dat zich richt op grote mondiale problemen zoals armoede, ziekte, honger, klimaatverandering, oorlog, existentiële risico's en ongelijkheid, heeft berekend dat dat neerkomt op 900.000 koeien, 1,4 miljoen geiten, 1,7 miljoen schapen, 3,8 miljoen varkens, 11,8 miljoen eenden, 202 miljoen kippen en honderden miljoenen vissen per dag. Die dieren moeten allemaal eten, en dat betekent dat ongeveer 80 procent van al het land dat gebruikt wordt voor voedselproductie ten dienste staat van de veehouderij.

Landbouw en grondgebruik worden vaak in verband gebracht met verlies aan biodiversiteit, en dat is niet zo gek als je bedenkt hoeveel land er in gebruik is voor voedselproductie. Op land waarop je boert kun je geen bossen laten groeien, daarmee gaat landbouwgrond per definitie ten koste van de biodiversiteit.

Andere bekende problemen die spelen in de landbouw zijn het gebruik van chemische (en ook niet-chemische) middelen om plagen en ziekten te bestrijden. Deze middelen komen terecht in

de bodem en het grondwater, en zijn slecht voor de gezondheid en het bodemleven. Dan hebben we nog stikstof, waar we in Nederland inmiddels alles van weten. Te veel stikstof in de bodem zorgt ervoor dat bepaalde planten niet goed meer kunnen groeien, en andere juist te goed, waardoor de biodiversiteit verschaalt.

Daar komt bij dat een derde van het wereldwijd geproduceerde voedsel geproduceerd wordt door kleinschalige boeren die nauwelijks kunnen rondkomen: zij verdienen zo weinig dat ze onder de armoedegrens leven.

Zo kan ik nog wel even doorgaan. Er zijn talloze analyses gemaakt van de problematiek in het voedselsysteem. Als je de krant leest over de landbouw, voedingsdeskundigen volgt (echte of zelfbenoemde op Instagram) of een documentaire of actualiteitenprogramma kijkt, trek je waarschijnlijk dezelfde akelige conclusie: het is goed mis, het voedselsysteem is kapot, het is vijf voor twaalf, we moeten het fiksen, de landbouw moet op zijn kop en de voedingsindustrie moet worden afgebroken! Precies deze conclusie trok ik, vijftien jaar geleden.

Op reis door het voedselsysteem

Als je naar mijn werk of op mijn Instagramprofiel kijkt, zou je het niet zeggen, maar ik was vroeger nooit zo'n *foodie*. Tegenwoordig sta ik dagelijks in een veld bij een boer, in een keuken bij een topchef, een of andere voedselverwerkende fabriek, een visserskotter of een hightechkas in het Westland. Maar tot mijn 24^e vond ik eten niet meer dan gewoon 'lekker'; mijn moeder kon goed koken en uit eten gaan vond ik als kind een belevenis. Maar ik was niet extreem bezig met de vraag waar een product in de supermarkt vandaan komt, met echt moeten omfietsen voor het desembrood van deze bakker of met alleen producten van de Ekoplaza eten. Havermelk was nog niet echt een ding.

Dat veranderde allemaal toen ik politicologie ging studeren. In de collegebanken werd me duidelijk dat heel veel van de grote vraagstukken die de toekomst van een fatsoenlijk leven op deze

planeet gaan bepalen op een of andere manier te maken hebben met de manier waarop wij voedsel produceren, vervoeren, verpakken en opeten. Klimaatverandering, landgebruik, obesitas, gezondheid, maar ook honger en ontwikkeling in de wereld – voedselvoorziening is in heel veel van deze vraagstukken de rode draad. Idealistisch als ik was, dacht ik, in de veilige omgeving van de Amsterdamse collegebanken: Ha! Dit is het! Mijn onderwerp. Ik ga mijn leven besteden aan het verbeteren van het voedselsysteem.

Dat is nogal wat. In de eerste maanden nadat ik deze beslissing had genomen, begon ik steeds meer boeken te lezen, zoals *Food Wars* van Tim Lang, en documentaires te kijken, zoals *Our Daily Bread* en *Food Inc.* Langzamerhand begon ik een mening te vormen over het voedselsysteem. De grootschalige, industriële landbouw, de voedingsindustrie en het agrocomplex dat daarachter schuilgaat, is verantwoordelijk voor alle problemen waarmee we te kampen hebben. Ik werd gegrepen door Michael Pollan, een Amerikaanse journalist die een poging deed om zijn eigen maaltijd te traceren in het Amerikaanse supergeïndustrialiseerde voedselsysteem en er daardoor achter kwam uit hoeveel schakels de voedselketen bestaat, welke bewerkingen etenswaren allemaal ondergaan en hoe scheef de verdeling eigenlijk is. Pollan kwam tot de conclusie dat we 'vooral geen voedsel moeten eten dat je oma niet als voedsel zou herkennen'. Zijn adagium 'Eat Food, Mostly Plants' (eet echt voedsel, vooral planten) werd de slagzin die me houvast gaf, waarmee ik me, tevreden met mijn nieuw opgedane kennis, op mijn werk stortte.

Vrij snel begon er iets te knagen. Op een dag was ik in een werkgroep over het Europese landbouwbeleid met vijftien medestudenten verwickeld in een heftige discussie over de toekomst van het voedselsysteem. Het ging over de omvang van de veestapel, de CO₂-uitstoot van de veehouderij, en met name over de toekomst van de melkveehouderij, die wij allen niet rooskleurig inzagen.

Op een goed moment stond een van de studenten, Rona, op en

werd boos. ‘Er moet me iets van het hart. Ik zit hier nu al weken mee te doen met deze discussies, maar eerlijk gezegd, ik vind het steeds zo vooringenomen. Wie van jullie is weleens op een boerderij geweest, eigenlijk?’

Stilte.

Niemand van de studenten in het Amsterdamse, ik ook niet, had ooit, bewust, een boerenbedrijf bezocht. Ja, een kinderboerderij. Maar een echte? Zo’n grote, enge, industriële waar ze kunstmest en landbouwgif gebruiken? Samen met Rona besloot ik de volgende werkgroep te organiseren op de boerderij van haar vader, in de Beemster (dat viel qua afstand best mee voor ons, Amsterdamse studenten). Die dag op de boerderij veranderde mijn leven. Ik realiseerde me ten eerste dat ik niks snapte van de landbouw. Alle kennis die ik had opgedaan uit boeken en documentaires leek te vervagen toen ik de boer, de vader van Rona, hoorde vertellen over het bedrijf, de dieren, de keuzes die ze maakten.

Eigenlijk is wat ik toen op de boerderij deed wat ik nog steeds aan het doen ben: ontdekken, maar op steeds grotere schaal. Ik heb inmiddels zo veel hoeken en gaten van het voedselsysteem bestudeerd en vooral met eigen ogen mogen ontdekken, dat ik inmiddels een aardig idee heb van de complexiteit van het mondiale voedselsysteem. Met mijn bedrijf Food Hub nemen we jaarlijks honderden mensen die in de voedselsector werken of daar willen werken in onze lesprogramma’s – die we Academy’s noemen – mee op reis door het voedselsysteem, van biologische boeren in de polder tot hightechkassen in het Westland, naar de keukens en laboratoria van de topgastronomie, naar bergen plastic in de afvalverwerking, naar de kunstmestfabriek en ’s ochtends vroeg om vijf uur een vissersboot op. Zo veel mogelijk elementen van het voedselsysteem komen aan bod, van grond tot mond, volledig in balans met de natuur of juist extreem hightech, ontkoppeld en industrieel. We laten de allernieuwste innovaties zien, ontwikkeld door superslimme ondernemers die boordevol idealen zitten en fantastische verhalen kunnen vertellen over een wereld zonder vlees. We gaan langs bij de pioniers

van de regeneratieve landbouw, die buiten alle kaders en vol idealen werken aan hun beeld van landbouw waarin mens, dier en milieu in balans zijn. We spreken een varkenshouder die gepassioneerd is over het familiebedrijf dat hij heeft mogen overnemen, en tegelijkertijd worstelt met de lage prijs die hij voor zijn vlees ontvangt – waarmee hij niet die nieuwe stal kan neerzetten waarin het welzijn van zijn dieren zou verbeteren. We spreken activisten die zich verzetten tegen de agro-industrie of frisdrank- en chipsproducenten. We reizen naar Brussel en Den Haag om met politici en beleidsmakers te praten, gesprekken die vaak meer energie kosten dan ze opleveren. We mogen zelfs soms aanschuiven in de boardrooms van grote supermarktketens, die zo ver boven de gewone mensen uittorenen dat ze zich nauwelijks bezig hoeven te houden met de vragen van de Nederlandse consument: de wereld is hun speelveld.

Als reisleider van deze Academy’s geef ik geen les, doceer ik niet, geef ik geen proefwerken mee. We selecteren sprekers en proberen een zo breed mogelijk beeld te schetsen, geven houvast in de transitietheorie, maar laten met name de deelnemers van onze programma’s zelf een oordeel vellen over wat ze zien. Uiteindelijk zijn ze na afloop van een programma beduusd, verward (*confused on a higher level*, zoals de Engelsen zo mooi zeggen), nog gemotiveerder om de problemen in de voedselketen aan te pakken, maar vooral: veel optimistischer. Met de juiste kennis en inzicht over wat mensen kunnen doen in het voedselsysteem komen we steeds vaker samen tot de conclusie: het kan wel.

In dit boek probeer ik te laten zien dat de transitie naar een duurzaam voedselsysteem al gaande is. Maar wat is een duurzaam voedselsysteem eigenlijk? Hierop is niet één volledig bevredigend antwoord te formuleren, maar uiteindelijk vind ik de definitie van de Verenigde Naties het meest in de buurt komen:

Een duurzaam voedselsysteem is een voedselsysteem dat voedselzekerheid en voeding voor iedereen levert op een zodanige manier dat

de economische, sociale en milieugrondslagen voor het genereren van voedselzekerheid en voeding voor toekomstige generaties niet in het gedrang komen.

Dit betekent dus dat het systeem:

- winstgevend is in zijn geheel (economische duurzaamheid);
- brede voordelen biedt voor de samenleving (sociale duurzaamheid);
- een positieve of neutrale impact heeft op het natuurlijke milieu (milieuduurzaamheid).*

Volgens deze definitie is het huidige voedselsysteem niet duurzaam. Daarom is het in crisis, het doet niet wat het zou moeten doen, namelijk alle mensen op de wereld voorzien van voldoende gezond voedsel zonder dat dit ten koste gaat van de natuur, natuurlijke hulpbronnen en de noden van toekomstige generaties.

De problemen zijn bekend, maar waaraan veel minder vaak aandacht wordt besteed zijn de enorme voordelen van het voedselsysteem, met name in de ontwikkelde delen van de wereld – vooral als je er wat beter naar gaat kijken, evenals naar de zaken die wij hier vanzelfsprekend vinden. De schappen in de supermarkt liggen elke dag vol met verse en bewerkte producten, de keuzemogelijkheden zijn eindeloos. Nooit in de geschiedenis hadden mensen op dagelijkse basis zo veel keuze als het gaat om voeding. Heb je er weleens over nagedacht wat er allemaal nodig is om elke dag een stad als Amsterdam, waar bijna een miljoen mensen wonen, te voorzien van eten en drinken? Het telen, vissen, verwerken van al die producten van over de hele wereld, die gekoeld met vrachtwagens, treinwagons en bestelbusjes van heinde en verre worden aan-

* <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b620989c-407b-4caf-a152-f790f55fec71/content>

gevoerd en uiteindelijk in de winkelschappen en onze koelkasten terecht komen? Natuurlijk, het ene product is gezonder dan het andere, maar vergeleken met het schrale, seizoensgebonden aanbod honderd jaar geleden, of de duizenden jaren dat het grootste deel van de bevolking zich elke dag bezig moest houden met voedselproductie, leeft een groot deel van de wereld in het Voedselparadijs.*

De ontwikkeling van dat voedselsysteem is geen natuurkundig verschijnsel maar mensenwerk. Zoals ik in het hiernavolgende zal laten zien, is het door een duidelijke visie, leiderschap, technologische innovatie en ondernemerschap gelukt om eeuwenlange schaarste om te vormen tot overvloed voor velen. Het voedselsysteem is niet kapot – het heeft vooral een stevige zet in de juiste richting nodig om het natuurlijker, gezonder en eerlijker te maken.

Goed of fout, zwart of wit, duurzaam of onduurzaam – we zijn gewend om op deze manier naar de wereld om ons heen te kijken. We blazen de problemen vaak op en bediscussiëren elkaar vaak vanuit extreme standpunten. Als het gaat over de toekomst van de planeet en het voedselsysteem lijkt het soms alsof je maar één kant kunt kiezen. Doemdenkers ketenen zichzelf vast in de publieke ruimte en roepen als onheilsprofeten om het hardst dat de wereld verschrikkelijk is. (Techno)optimisten willen daar niets van weten en wijzen op de technologische vooruitgang, dat we ouder en gezonder worden, dat we meer voedsel produceren dan ooit: de wereld is stukken beter dan vroeger. Als tovenaars denken zij dat alle problemen met een toverstafje weg te innoveren zijn. Ik wil juist laten zien dat doemdenkers en (tech)optimisten over het voedselsysteem beiden gelijk hebben. Het voedselsysteem is verschrikkelijk, en tegelijkertijd is het beter dan ooit. Waar we echter vooral aan moeten werken is hoe het nog veel en veel beter kan. Er is enorm veel noodzaak tot maar ook enorm veel potentie voor verbetering.

* Louise Fresco, *Hamburgers in het Paradijs*