

HERMAN LELIEVELDT

# De voedselparadox

Wat ons streven naar beter eten dwarsboomt

vangennep  
amsterdam

# Inhoud

INLEIDING	7
1   DE DIKKE MUREN VAN DEN HAAG <i>Het moeizame gevecht tegen de intensieve veehouderij</i>	25
2   PLOFFENDE KIPPEN <i>Hoe actiegroepen de macht van de supermarkt weten uit te buiten</i>	45
3   STOPLICHTEN IN BRUSSEL <i>Hoe de voedselindustrie onze etiketten onleesbaar houdt</i>	61
4   VRIJHANDEL EN VOEDSEL <i>TTIP en de onterechte angst voor gentech</i>	83
5   ZUIVERE KOFFIE? <i>Hoe de consument verdwaalt in het doolhof van de eerlijke handel</i>	111
6   ETEN UIT JE EIGEN STAD <i>Locavorisme, stadslandbouw en de zoektocht naar een nieuwe verbondenheid</i>	129
7   VOORBIJ DE VOEDSELPARADOX <i>Een politieke opdracht</i>	149

NAWOORD	169
NOTEN	173
GERAADPLEEGDE LITERATUUR	189

## Inleiding

Voedsel is hot. Sla een willekeurige krant open en huiver. De eenvoudige recepten van honderd woorden die mijn moeder dertig jaar geleden nog uitknipte, zijn vandaag de dag getransformeerd tot culinaire essays met op het eind slechts vier regels kookinstructies. Op zaterdag staan de krantenbijlagen bomvol met stukken over eten: recensies van restaurants, van wijn, van nieuwe kookspullen. De boekenverkoop vertoont al jaren een dalende trend, maar dat geldt niet voor kookboeken en andere boeken over voedsel. Het aantal kooktijdschriften is enorm, we komen om in de kookprogramma's op de televisie en Nederland heeft inmiddels zelfs een eigen kookzender. Wie vanuit de jaren vijftig in één keer naar anno nu gekatapulteerd zou worden, zou het gevoel hebben midden in de filmset van *La Grande Bouffe* te zijn beland.

Het geouwehoer over en gedoe met voedsel komt je bijkans de oren uit. De extreme mate waarin en wellustigheid waarmee wij het vandaag over voedsel hebben, neemt van tijd tot tijd pathetische vormen aan. Zo bezien, beleven we de uitwassen van een totaal doorgedraaid hedonisme waarin we van gekheid niet meer weten wat we met ons geld en onze tijd moeten doen. Steeds meer Nederlanders verspillen hun zaterdagochtend aan het scoren van een Twents geitenkaasje, een truffel uit Umbrië, zelf geplukte rucola uit de duinrand, en traditioneel geperst appelsap van hoogstambomen.

Met andere woorden: Nederland is in de ban van wat de Engelse cultuurcriticus Steven Poole *foodisme* noemt.<sup>1</sup> Volgens Poole is de *foodist* een doorgeslagen *foodie*, voor wie de omgang met voedsel een allesomvattende, militante ideologie geworden is. Foodisten zijn net zo intolerant als racisten en zijn eropuit om iedere voedselbaar ofwel te bekeren ofwel te verbannen. Voor een foodist is wat op het bord ligt belangrijker dan wie er bij hem aan tafel zit. Dreigt ons land inderdaad ten onder te gaan aan *foodisme*, waarbij we eisen dat onze puree gemaakt is van met de vork geprakte Opperdoezer rondes, of zijn dit de uitwassen van enkele culinaire snobs terwijl het gros van de bevolking nog steeds dichterbij *De aardappeleters* staat?

Wij zijn van oudsher het land van de snelle hap, de broodtrommel onder de snelbinders, vele slappe en slechte bakken koffie, en met zijn allen om halfzes achter de aardappelen-vlees-groente. Maar de kentering is ingezet, al is die grillig en wellicht niet wijdverbreid. Meer mensen nemen meer tijd voor hun eten, in ieder geval in het weekend. We eten door de week snel, maar in het weekend doen we het sloom. Terwijl onze zuurdesembroden op een koele plek de hele nacht rijzen, gaart onze runderstoof twaalf uur in de slowcooker. Soms is het alsof we pas sinds een jaar of tien echt hebben leren te genieten van ons eten. Onze eetcultuur krijgt zo langzamerhand zuidelijke trekjes, en daarbij hoort een steeds bewustere omgang met ons dagelijks brood.

Op die manier wordt wat we eten en hoe het gemaakt is in steeds hogere mate bepalend voor onze identiteit. In de zoektocht naar het goede eten zit vaak ook een zoektocht naar het goede leven. Voedsel is daarmee een nieuwe bron van zingeving. Doodzonde volgens Poole, die het beschamend vindt dat intelligente mensen zo veel van hun tijd verspillen aan deze drukdoenerij. Maar een zegen volgens anderen, zoals de filosoof Julian Baggini en voedsel-

journalist Michael Pollan, die in meer aandacht voor eten en het zelf koken juist de weg zien naar een bewuster leven.<sup>2</sup>

Maar er is meer aan de hand dan eten als het grote genieten en als zingeving. Meer en meer mensen maken zich zorgen over ons voedselsysteem, over de manier waarop we voedsel consumeren en produceren en wat de effecten daarvan zijn. Ons voedsel is dan wel goedkoper en veiliger dan ooit, maar volgens velen gaat dat ten koste van een hoop andere waarden.

### *De jacht op goed voedsel*

Vegetarisch, biologisch, fair trade, CO<sub>2</sub>-neutraal, diervriendelijk, slaafvrij, omegaverrijkt, GMO-vrij, uit eigen tuin, met MSC-label, vrije uitloop, zelf geplukt, van de boerenmarkt, *slow food*, *community-supported*, van gegarandeerde herkomst, op traditionele wijze bereid – onze zoektocht naar goed eten is eindeloos. Meer en meer mensen willen vandaag de dag weten wat er in hun eten zit en hoe het is gemaakt.

Voedsel moet gezond zijn en goede ingrediënten bevatten. Het moet veilig zijn en er moet inzitten wat er op de verpakking vermeld staat. Het moet zuiver, schoon en puur zijn, niet alleen omdat dat beter is voor ons, maar ook voor het milieu. Voedsel moet eerlijk geproduceerd zijn, tegen een faire prijs en onder goede arbeidsomstandigheden. Het moet wereldwijd beschikbaar zijn zodat ook de allerarmsten te eten hebben en boeren kunnen leven van het werk op het land. En als mensen nog vlees eten, dan wel diervriendelijk geproduceerd.

Ons voedsel mag het milieu zo min mogelijk belasten – een reden temeer om minder vlees te eten nu we weten dat het eten van een hamburger slechter is dan het rijden in een Hummer.<sup>3</sup> We

sussen ons geweten door te kiezen voor spullen die van dichtbij komen, zodat we in ieder geval het aantal *food miles* beperken. We kiezen voor oude, bestendige rassen en omarmen de vergeten groenten. We zijn nog steeds niet overtuigd van de veiligheid van gentech en hebben in ieder geval liever niet dat dit soort gewassen in Europa geteeld wordt of in onze voeding wordt verwerkt.

Wie al deze eisen bekijkt, zal zien dat daar altijd wel een politiek randje aan zit. In de meest directe vorm gaat het dan om de vraag of ‘de politiek’ iets moet doen of laten om ons voedsel beter te maken. Moet er een verbod komen op het onverdoofd ritueel slachten? Moeten gemeenten de voedselbank financieel ondersteunen? Zou het goed zijn om vet extra te belasten om overgewicht tegen te gaan? Is er een verbod nodig op het gebruik van neonicotinoïden, om bijensterfte te voorkomen? Als de politiek niets kan of wil doen aan dierenwelzijn, is er dan een mogelijkheid voor de markt om dat via keurmerken te doen? Of moeten we vertrouwen op een langzame culturele omslag, waarna het eten van vlees niet meer de norm zal zijn?

### *Voedsel als politiek probleem*

We praten te weinig over de relatie tussen voedsel en politiek. Voedselwetenschappers, gezondheidsdeskundigen, landbouwingenieurs, artsen en andere zelfbenoemde goeroes weten veel over eten maar weinig over politiek. En politicologen weten alles over politiek maar houden zich nauwelijks met voedsel bezig. Met dit boek wil ik een brug slaan tussen deze twee onderwerpen.

Voedselschrijvers zien de politiek als een constante, een black box die ofwel naar believen aan- of uitgezet kan worden ofwel in deze geglobaliseerde wereld volstrekt irrelevant is. Van dat eerste

is sprake wanneer een voedselwetenschapper als Martijn Katan ons oproept om niet meer bij McDonalds te klagen over hun ziekmakende voedsel, omdat die bedrijven ‘als galeislaven vastzitten aan hun winstdoel’.<sup>4</sup> Nee, pas in plaats daarvan de wet aan, en McDonalds zal zich eraan houden, aldus Katan. Dat is een wel erg optimistische visie op de mogelijkheden van overheden om vandaag de dag beleid te maken, en Katan realiseert zich onvoldoende dat bedrijven ook weer dat wetgevingsproces naar hun hand kunnen zetten en dat de handhaving van wetgeving uiterst moeizaam is.

Zijn collega Louise Fresco gooit het over een andere boeg en noemt het ‘hypocriet’ om via het aannemen van wetten op nationaal niveau zaken als ritueel slachten en plofkoppen te verbieden. Het kan toch niet de bedoeling zijn dat wij een land worden dat ‘zijn handen in onschuld wast door kwalijke zaken binnen onze landsgrenzen te verbieden terwijl we ervan profiteren dat ze daarbuiten zijn toegestaan?’<sup>5</sup> Daarmee verklaart Fresco eigenlijk iedere nationale politieke wilsvorming met betrekking tot ons voedsel als irrelevant: natuurlijk is het effect van wetgeving groter als alle lidstaten van de Europese Unie – laat staan van de VN – met hun neus dezelfde kant op wijzen. Maar wat Fresco over het hoofd ziet, is dat de belangrijkste zorgen en initiatieven over wat er met ons voedsel gebeurt voor een groot deel geworteld zijn in lokale, regionale en nationale culturen en debatten. Ook, of misschien wel juist in deze geglobaliseerde tijden rekenen burgers erop dat hun eigen regeringen hun zorgen vertalen in effectief beleid, zowel in eigen land als in de internationale arena.

Een derde voorbeeld is voedselschrijver Michael Pollan, die langzaam maar zeker zijn geloof in de politiek verloren heeft. In 2008 schreef hij nog een hoopvolle brief naar ‘*Farmer in Chief*’ Obama, om via Washington het Amerikaanse voedselsysteem te veranderen. In zijn laatste boek *Cooked* laat hij die hoop varen en bepleit hij een wel erg persoonlijke vorm van politiek activisme. In



de lijn van Wendell Berry's fameuze dictum dat 'eten een politieke daad is', moedigt Pollan zijn lezers aan vooral zo veel mogelijk zelf te doen, om zo niet meer afhankelijk te zijn van de voedselindustrie. Zo wordt iedere door jouzelf gekweekte tomaat een daad van verzet tegen een door winst gedreven voedselsysteem.<sup>6</sup>

Anders dan de hiervoor aangehaalde voedselschrijvers beschouw ik de relatie tussen politiek en voedsel niet als een gegeven. In dit boek wil ik juist de dynamiek van voedselpolitiek laten zien, door aandacht te besteden aan de manier waarop voedselproblemen de afgelopen jaren onderwerp van maatschappelijke en politieke discussie zijn geweest.

Wat verklaart het stormachtige succes van de plofkampagne en waarom kiest Wakker Dier ervoor om niet de overheid maar bedrijven rechtstreeks aan te spreken? Is het werkelijk zo dat de voedselindustrie de dienst uitmaakt in Brussel en we daardoor nog steeds geen wijs kunnen worden uit de etiketten op onze soepblikken? Wat is het effect van vrijhandelsverdragen zoals TTIP op de duurzaamheid van voedsel en hebben die inderdaad tot gevolg dat de EU hierdoor overspoeld zal worden met gentech? Schieten boeren er echt iets mee op als we alleen nog maar fairtradekoffie en slaafvrije chocola kopen, of laten we ons in de luren leggen door een certificeringsindustrie die nu ook al een slaatje uit ons voedsel weet te slaan? Hoe kunnen we de trend 'eten uit de buurt' begrijpen en wat verklaart de stormachtige opkomst van de stadslandbouw?

### *Voedsel en identiteit*

In dit boek doe ik een poging al die recente kwesties waarin voedsel en politiek elkaar tegenkomen te duiden en te verklaren. De toenomen maatschappelijke aandacht voor voedsel is geen toeval,

maar een rechtstreeks gevolg van de opkomst van identiteit als nieuwe drijvende kracht in de politiek. Voedsel speelt in dat debat een belangrijke rol als bepaler van die identiteit. Voedsel is een nieuw baken, een houvast in deze verwarrende tijden. Als identiteit inderdaad een steeds belangrijker factor is in de politiek (iets wat ik hierna verder onderbouw), dan zullen ook debatten over voedsel steeds vaker de politieke arena bereiken.

Dat bleek de afgelopen jaren het duidelijkst bij de discussie over het initiatiefvoorstel van de Partij voor de Dieren om de onverdoofde rituele slacht te verbieden. Oppervlakkig gezien ging het in dit debat over de spanning tussen de vrijheid van godsdienst en de aandacht voor dierenwelzijn. Maar onder de oppervlakte ging het debat ook over de vraag hoe onze omgang met dieren bepaalt waar wij als Nederlanders voor staan. ‘Het moet voor een dier in Nederland niet uitmaken of zijn slager joods, islamitisch, christelijk of seculier is,’ aldus D66-Kamerlid Stientje van Veldhoven. Of in de scherpere bewoordingen van PVV’er Dion Graus: ‘Het gaat toch om onze waarden en normen? [...] In ons land worden gewoon geen dieren mishandeld of gemarteld.’<sup>7</sup> Dat luttele maanden later de Australische regering de export van runderen naar Indonesië stopt omdat in de woorden van een Australische dierenactivist ‘ons vee daar zo slecht behandeld wordt’, laat zien dat de omgang met dieren – met inbegrip van landbouwdieren – niet alleen steeds vaker een toetssteen is voor waar we als land voor staan, maar ook daadwerkelijk invloed heeft op wat regeringen doen.<sup>8</sup>

Zo zien we hoe debatten over identiteit een steeds belangrijker drijvende kracht in de politiek zijn. In heel West-Europa transformeerde het politieke debat zich de afgelopen decennia van de vraag wie wat krijgt, naar de vraag wie wij zijn.<sup>9</sup> Met de afname van de klassieke verschillen tussen ‘links’ en ‘rechts’ zien we tegelijkertijd de opkomst van een nieuwe culturele scheidslijn, die

steeds sterker de verschillen tussen politieke partijen markeert.<sup>10</sup>

We zien deze ontwikkeling het duidelijkst bij de opkomst van het populisme als een nieuwe politieke stroming. Het populisme is een beweging die de nadruk legt op afgrenzing, zowel letterlijk als figuurlijk. Populistische partijen keren zich tegen de culturele openheid uit de jaren zeventig en het daarmee samengaande cultuurrelativisme. Ze pleiten voor de versterking van de nationale identiteit, willen immigratie ontmoedigen en eisen de assimilatie van nieuwkomers, die zich moeten aanpassen aan de hier geldende normen en waarden.

Soms gaan politici – en dus ook populistten – zelfs zo ver dat ze voedsel gebruiken als een manier om bepaalde groepen uit te sluiten. Dat zien we het duidelijkst in Frankrijk, waar het Front National zich keert tegen het serveren van halalmaaltijden op Franse scholen en zich er ook over beklagt dat een keten als Burger King de Franse cultuur bruuskeert door in bepaalde buurten uitsluitend producten te verkopen die zijn vervaardigd met halvalvlees.<sup>11</sup>

Maar we kunnen ook minder uitgesproken voorbeelden gebruiken om te laten zien dat we ons op het gebied van voedsel in een tijdperk van afgrenzing bevinden. Let er maar eens op hoe vaak producenten op de verpakking benadrukken dat hun melk afkomstig is van Hollandse koeien (en zie op vakantie dat de zeg Italiaanse en Franse zuivelindustrie in eigen land precies hetzelfde doen). Of kijk naar de belofte die Tesco twee jaar geleden aan zijn Schotse klanten deed om alleen nog maar ‘Schotse’ kippen te verkopen.

Globalisering hoeft dus helemaal geen homogeniserend effect te hebben, maar kan juist allerlei uitingen oproepen van wat de Amerikaanse sociologe DeSoucey ‘gastronationalisme’ noemt: het gebruiken van voedsel om je identiteit ten opzichte van anderen af te bakenen. Dat zien we niet alleen op nationale maar ook op

regionale en lokale schaal. Van voedsel als identificatiemiddel wordt gretig gebruikt gemaakt in de marketingwereld.

Toch is er, zoals gezegd, meer aan de hand dan het gebruik van voedsel als een vehikel voor het uitdragen van een identiteit. Burgers willen beter voedsel. Maar die wens staat op gespannen voet met de moderne, hyperefficiënte manier waarop het meeste voedsel vandaag de dag tot ons komt. Het is deze spanning die een vruchtbare voedingsbodem vormt voor de vele maatschappelijke en politieke debatten over ons eten, met levendige discussies op websites als *Foodlog*, drukbezochte debatten over voedsel in de Rode Hoed en slimme bewustwordingscampagnes van organisaties als de Youth Food Movement.

Voor al diegenen die zich zorgen maken over de staat van ons voedsel is het huidige tijdsgewricht ideaal om het debat over voedsel een zwengel te geven. Als politieke entrepreneurs wakkeren zij het aan en proberen zij het op de politieke agenda te krijgen. De opkomst van de Partij voor de Dieren is hier ongetwijfeld het meest pregnante voorbeeld van. Het feit dat Nederland nu al bijna tien jaar een partij in het parlement heeft die zich vrijwel alleen met dierenwelzijn bezighoudt, laat zien hoe zorgen rond voedsel zich politiek laten mobiliseren. Maar ook andere belangengroepen weten de zorgen om ons voedsel steeds beter te mobiliseren, zoals de plofkipcampagne van Wakker Dier laat zien.

Juist in het geval van voedsel valt het niet mee onze zorgen om te zetten in effectief beleid. Voedselbeleid was in Nederland lange tijd het domein van producenten, die zich primair bekommerden om hun economische belangen en er goed in slaagden om die veilig te stellen binnen een ondoordringbare ijzeren ring van instituties: een ministerie van Landbouw, vaak geleid door ministers met een boerenachtergrond, een op landbouw toegespitste universiteit die zich met name richtte op economische innovatie en een sterke

vertegenwoordiging van producentenbelangen via productschappen en in de verschillende politieke partijen.

Voedsel is bovendien als een op de vrije markt verhandeld product onderhevig aan de wetten van de vrijhandel. Processen van globalisering hebben ervoor gezorgd dat nationale overheden zich steeds minder kunnen bemoeien met de manier waarop ons voedsel gemaakt en gegeten wordt. En als overheden daar nog wat over te zeggen hebben, dan gebeurt dat steeds vaker op Europees en internationaal niveau, waardoor de speelruimte van nationale regeringen danig ingeperkt wordt.

Wat gebeurt er nu wanneer in een dergelijke constellatie burgers, belangengroepen en politici zich druk gaan maken over ons voedsel en willen dat er iets verandert? In dit boek laat ik zien dat de publieke verontwaardiging en bezorgdheid zich nog steeds primair afspeelt op het nationale niveau, simpelweg omdat publieke opinievorming nog steeds in sterke mate begrensd wordt door taal en landsgrenzen. Dat maakt de Nederlandse politiek nog steeds tot een belangrijke speler in het debat over voedsel: iedere dag weer trekken hordes lobbyisten op naar Den Haag om daar hun zaak te bepleiten. Maar de mogelijkheden voor de landelijke politiek om daadwerkelijk iets te doen, zijn beperkt. Ik illustreer dat in het eerste hoofdstuk aan de hand van de uiterst moeizame strijd tegen de intensieve veehouderij. Door de onmacht en de onwil in Den Haag gaan burgers en belangengroepen op zoek naar die plekken waar het voedselsysteem misschien wel veranderd kan worden: in de supermarkt, in Brussel, in de geglobaliseerde wereld van de vrijhandel, bij de consument of in de buurt. In ieder hoofdstuk onderzoek ik zo hoeveel duurzamer ons voedselsysteem kan worden als we dat buiten de nationale politiek – in al deze andere arena's – proberen te doen.

In het hoofdstuk over de plofkipcampagne van Wakker Dier laat ik zien hoe belangengroepen als gevolg van de afgenomen regelmacht van Den Haag hun pijlen nu direct op het bedrijfsleven richten en hen via gewiekste *namings*, *shaming* en *faming*-campagnes tot beter gedrag proberen te dwingen. Dat vraagt om een meeromvattende analyse van het vermogen van de markt om, zonder dat daar wetgeving voor nodig is, tot bindende afspraken te komen over de verbetering van ons voedsel. We zien echter dat deze goedbedoelde pogingen toch weer dreigen te stranden omdat toezichthouders zoals de Autoriteit Consument en Markt dit soort afspraken al snel als kartelvorming ziet, op basis van een tamelijk strikte interpretatie van de Europese mededingingsregels.

Zo komen we bijna vanzelf uit bij de Europese Unie, want dat is de plek waar vandaag de dag veel regelgeving, ook die over voedsel, vandaan komt. In het hoofdstuk over stoplichten in Brussel onderzoek ik de totstandkoming van de etikettenverordening en laat ik zien hoe de industrie erin slaagde de scherpe kantjes van deze regels af te halen, zodat er weliswaar veel informatie op ons verpakte voedsel staat, maar deze nagenoeg onleesbaar is.

In het hoofdstuk over voedsel en vrijhandel ga ik na in hoeverre het in de maak zijnde TTIP-verdrag een bedreiging kan vormen voor de verduurzaming. In de publieke opinie richten die zorgen zich vooral op de angst dat de EU dadelijk overspoeld wordt met gentech. Die zorg is onterecht, want er is met gentech zelf niet veel mis. De preoccupatie met de gevaren van gentech leidt bovendien af van het werkelijke probleem bij dit soort vrijhandelsverdragen: de neiging om iedere vorm van regelgeving als een handelsbarrière te zien, zelfs wanneer deze regels goed zijn voor mens en milieu.

Het hoofdstuk over koffie gebruik ik om een nadere blik te

werpen op de opkomst van fair trade als een vorm van voedselpolitiek waarbij de burger de primaire verantwoordelijkheid krijgt om ons voedselsysteem beter te maken. Ik laat zien dat deze vormen van politiek consumentisme vaak een aanvulling zijn op andere vormen van politiek activisme, maar dat er inmiddels ook zo'n veelheid aan keurmerken is dat er nogal wat haken en ogen zitten aan het eerlijker maken van ons eten.

In het hoofdstuk over lokaal voedsel onderzoek ik de omarming van voedsel van dichtbij. Steeds meer mensen willen eten uit de buurt, geleverd door lokale telers of zelf geteeld in allerhande stadslanbouwprojecten. Achter de op het eerste gezicht nobele pogingen om ons voedsel verser en met minder kilometers op ons bord te krijgen, vinden we soms bijna mythische zoektochten naar de in al het stadsgewoel verloren gegane kleinschaligheid, authenticiteit en sociale cohesie.

In het slothoofdstuk keer ik terug naar de plaats waar onze zoektocht begonnen is: politiek Den Haag. Tegen die tijd hebben we gezien dat er op al die andere plekken weliswaar interessante ontwikkelingen plaatsvinden, maar dat de politiek ook mogelijkheden onbenut laat om zich actiever met ons voedsel te bemoeien, terwijl daar nu echt alle reden toe is.

In dat opzicht staat dit boek model voor veel andere beleidsterreinen waarmee overheden zich de laatste decennia steeds minder zijn gaan bemoeien. De lezer krijgt niet alleen een goed beeld van de belangrijkste voedselkwesties die zich de afgelopen jaren in Nederland voordeden, maar leert ook iets over de transformatie die ons politieke systeem heeft doorgemaakt als gevolg van de globalisering en de internationalisering van markten.

## *De voedselparadox*

Wie wil begrijpen hoe ons voedselsysteem in elkaar zit en wat de juiste weg is naar verduurzaming, kan vandaag de dag eigenlijk slechts kiezen uit twee smaken.

Aan de ene kant van het debat staan de pessimisten, die zich beklagen over de fundamenteel verkeerde manier waarop onze kapitalistische samenleving zich de laatste decennia heeft ontwikkeld. ‘Onder het neoliberalisme heeft de eeuwenlange industrialisering van onze voedselvoorziening en de als gevolg daarvan afgenomen kwaliteit van ons voedsel in het bijzonder een verwoestend effect gehad op onze volksgezondheid,’ aldus de Canadese socioloog Anthony Winson in een boek met de veelzeggende titel *The Industrial Diet*. Zijn Amerikaanse collega Chad Lavin voegt daaraan toe dat door het neoliberale denken naast de voedselvoorziening ook de voedselpolitiek ‘geprivatiseerd’ is.<sup>12</sup> Het is ‘een activiteit die je vanuit je eigen huis onderneemt, als politieke consument in de richting van een producent, met weinig of geen bemoeienis van de overheid’. De ultieme triomf van een dergelijke ideologie is dat we de zorgen over ons voedsel niet meer als een politiek probleem maar als een kwestie van levensstijl zien, waarbij de markt verschillende consumentensegmenten op hun wenken bedient.

Aan de andere kant van het debat staan de optimisten, die een rotsvast geloof hebben in de mogelijkheden om de problemen met ons voedselsysteem op te lossen, vooral dankzij het gebruik van de oneindige mogelijkheden die de technologie ons biedt. We zien dit techno-optimisme bijvoorbeeld bij Louise Fresco, die er in haar magnum opus *Hamburgers in het paradijs* keer op keer op wijst dat er geen enkele reden is om de toekomst met wanhoop tegemoet te zien. Zijn we er immers niet keer op keer in geslaagd om het



voedselsysteem productiever en duurzamer te maken? In de visie van Fresco is het grootste obstakel voor deze vooruitgang de slecht geïnformeerde burger die romantisch terugverlangt naar een voedselsysteem dat de wereld helemaal niet kan voeden en zeker niet zo betaalbaar als dat vandaag de dag kan. Eenzelfde geluid horen we van Aalt Dijkhuizen, die vlak voor zijn vertrek als bestuursvoorzitter van de Wageningen Universiteit nog maar eens onderstreepte dat alleen een verdere intensivering van de landbouw de toekomst heeft.<sup>13</sup>

Zowel de pessimisten als de optimisten hanteren naar mijn mening een te eenvoudig denkschema. Allereerst omdat ze bedrijven óf als het probleem óf als de oplossing zien, maar vooral omdat er weinig oog is voor de rol van de politiek en de overheid. In het denkschema van de pessimisten heeft de politiek haar ziel verkocht aan de markt en zichzelf letterlijk buitenspel gezet, terwijl in het denkschema van de optimisten de weg naar verduurzaming zo'n win-winsituatie is dat er eigenlijk helemaal geen politiek probleem is en we gewoon kunnen doorpakken.

In dit boek wil ik een brug slaan tussen deze twee benaderingen door een genuanceerder beeld van de rol van burgers en bedrijven te schetsen en te laten zien welke rol de overheid speelt en kan spelen in de voedselpolitiek. In plaats van een keiharde tegenstelling tussen belangen is het beter om over een paradox te spreken. In de meest algemene zin is er sprake van een paradox omdat we allemaal een beter voedselsysteem willen, maar onmachtig zijn om dit in het hier en nu tot stand te brengen. De paradox schuilt erin dat het zowel burgers als bedrijven vaak niet lukt op de korte termijn over hun eigen schaduw te springen om zo de stap naar duurzaamheid te maken. Bedrijven opereren in een winstgedreven omgeving en hebben daardoor beperkte ruimte om binnen het dictaat van de markt ver voor de concurrentie uit te lopen. En als ze dat probleem willen ondervangen door onderling

afspraken te maken, tikt de overheid hen op de vingers omdat dat al snel als kartelvorming wordt gezien (wat ik laat zien in het hoofdstuk over de plofkip). Burgers bevinden zich in een vrijwel permanente spagaat tussen hun rol als burgers met hun zorgen over het voedselsysteem en hun rol als consument die steeds weer blootstaat aan de kortetermijnverleidingen van lekker (maar vaak ongezond) en goedkoop (maar niet diervriendelijk en te laag geprijsd) voedsel. Overheden hebben zichzelf onmachtig gemaakt door veel bevoegdheden af te staan aan de markt of door zaken in internationaal verband te regelen.

We schieten er niet zo veel mee op om het bedrijfsleven te demoniseren en de consument neer te zetten als het slachtoffer van geraffineerde marketing en een afwezige overheid die hier onvoldoende bescherming tegen biedt. Er zijn genoeg bedrijven die wel degelijk hun best doen om duurzame stappen te zetten en bovendien zijn dat heel vaak de door velen zo verfoeide multinationals, zoals Unilever en Danone. We moeten ook burgers durven aanspreken op hun gedrag en inzien dat ook zij een deel van de verantwoordelijkheid dragen als het over duurzame keuzes gaat. Maar opvallend genoeg zien we dat vandaag de dag nauwelijks gebeuren. De overheid durft niet veel verder te gaan dan het 'beter informeren' van burgers, bang als ze is om betuttelend te worden gevonden.

In een situatie waarin zowel bedrijven als burgers er op eigen kracht niet in slagen om deze stap te zetten, is het juist de politiek die een steuntje in de rug zou kunnen bieden. In een representatieve democratie staan we immers onze macht af aan volksvertegenwoordigers die als het goed is met een iets langere tijdshorizon dan de waan van de dag het publieke belang waarborgen. Maar de optimisten en pessimisten zijn opvallend stil als het gaat over de precieze rol van de politiek op het gebied van voedsel. In dit

boek wil ik deze black box openen en laten zien hoe machtig en onmachtig de politiek op verschillende niveaus is bij het bepalen van ons voedselbeleid.

Ons voedselbeleid heeft last van een combinatie van institutionele traagheid en padafhankelijkheid, die veranderingen moeilijk maakt. Nederland bouwde na de oorlog een voedselsysteem op dat terecht de hoogste prioriteit gaf aan het weer op gang krijgen van de landbouwproductie en het zo goed mogelijk voeden van de eigen bevolking. Voedselschaarste en ondervoeding, en niet overgewicht en mestoverschotten, waren vlak na de oorlog het politieke probleem. Het resultaat hiervan is echter dat de politieke besluitvorming en belangenbehartiging vandaag de dag nog steeds primair worden georganiseerd rond de belangen van producenten.

De meest aanschouwelijke manier om dat te laten zien, is de jaarlijkse barbecue die de beide Kamers ieder jaar op het Binnenhof organiseren ter afsluiting van het parlementaire jaar. Wie dacht dat het parlement dit gewoon netjes uit eigen zak betaalt, heeft het mis. Al achtendertig jaar wordt deze barbecue aangeboden door de Nederlandse vleessector en de pluimveesector, terwijl de verzamelde drankindustrie voor frisdrank, bier en wijn zorgt. 'Het is sinds jaar en dag een zonnige en ontspannen bijeenkomst waar het informele contact tussen parlementariërs, bewindslieden, journalisten en de vertegenwoordigers van de sector de toon zet,' aldus de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV) in het begeleidende persbericht.<sup>14</sup> Tegenover deze al bijna veertig jaar bestaande traditie is er pas sinds een jaar of tien een veel kleinere milieu- en diervriendelijke barbecue, die Wakker Dier en Milieudefensie in 2005 voor het eerst organiseerden. Dat deze barbecue plaatsvindt op het Buitenhof laat mooi zien dat deze belangengroepen nog altijd de status van outsiders hebben en niet zo vanzelfsprekend toegang hebben tot onze parlementariërs als de voedingsindustrie.

Een belangrijke reden waarom veranderingen zo moeilijk en langzaam gaan, is dus omdat gevestigde belangen uitstekend toegang hebben tot de besluitvormers in Den Haag en op die manier over veel hindermacht beschikken. In het hoofdstuk over de dikke muren van Den Haag illustreer ik dit probleem aan de hand van de strijd tegen de intensieve veehouderij: we zien daarin hoe een ijzeren ring van ambtenaren, Kamerleden en bewindspersonen decennialang de belangen van de vleesproducenten steeds zwaarder liet wegen dan zaken als het milieu en de volksgezondheid. Veranderingen in het beleid werden alleen in gang gezet door evidente crises zoals de mond-en-klauwzeercrisis en de varkenspest, die het onontkoombaar maakten om in actie te komen.

Dat de voedselproducenten nog steeds goede toegang hebben tot Den Haag en daar blijkens het persbericht van de COV ook zo verheugd over zijn, is tegelijkertijd ook goed nieuws. Het laat ons namelijk zien dat Den Haag lang niet zo machteloos is op het gebied van voedselbeleid als het vaak zelf zegt. Te snel zegt bestuurlijk Den Haag dat iets niet mag van Brussel of van de Wereldhandelsorganisatie en dat het aan de burger zelf is om duurzamer te gaan leven en aan het bedrijfsleven om die duurzame keuzes mogelijk te maken.

In de verschillende hoofdstukken in dit boek komen we deze obstakels zeker tegen; desondanks concludeer ik aan het einde van dit boek dat Den Haag zich te vaak en te makkelijk onmachtig verklaart als het erop aankomt de verduurzaming van ons voedselsysteem ter hand te nemen. Steeds weer is er bij bewindslieden die angst om door Brussel op de vingers getikt te worden, ruzie te krijgen met de 'sector' of door burgers betuttelend te worden gevonden. Maar de problemen op het gebied van ons voedsel zijn echt te groot om door de markt of burgers zelfstandig te worden opgelost. En we hoeven niet te wachten op overeenstemming

tussen de EU-lidstaten voordat we zelf hier, in eigen land, maatregelen kunnen nemen.

In het slothoofdstuk van dit boek houd ik dan ook een pleidooi voor een actievere opstelling van de overheid wat betreft de voedselpolitiek. Dat het daar inmiddels echt tijd voor is, mag blijken uit het feit dat ook de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) voedsel als politiek probleem heeft ontdekt en het in de herfst van 2014 voor het eerst in zijn veertigjarige bestaan noodzakelijk vond om de problemen rond voedsel in kaart te brengen. De WRR concludeert dat het tijd is voor een voedselbeleid.

Ik gebruik het rapport van de WRR en talloze andere adviezen om in het slothoofdstuk suggesties te doen voor zo'n voedselbeleid. Om het concreet te houden noem ik in het laatste hoofdstuk twee onderwerpen die naar mijn mening om urgente actie vragen: de overconsumptie van vlees en van suiker. Terwijl we bij veel voedselproblemen kunnen ruziën over nut, noodzaak en effect van voorgestelde maatregelen, tekent zich rond deze twee problemen een duidelijke consensus af die actief ingrijpen van onze nationale overheid rechtvaardigt.

Maar laten we eerst eens kijken waarom het de afgelopen decennia zo moeilijk was om ons voedselsysteem te veranderen, en wat onze zoektocht op al die plekken in en buiten Den Haag ons oplevert.

# 1

## De dikke muren van Den Haag

*Het moeizame gevecht tegen de intensieve veehouderij*

Dat Nederland druk kan zijn, weet iedereen die weleens in de file staat of tijdens de spits met de trein reist. Met ruim 400 inwoners per vierkante kilometer zijn we – op Malta na – het dichtst bevolkte land van de Europese Unie en ook wereldwijd staan we in de top 30. Deze score is nog verbluffender wanneer we ons realiseren dat er op de 40.000 vierkante kilometer die Nederland groot is ook nog eens 120 miljoen landbouwdieren leven (en ook nog eens 30 miljoen gezelschapsdieren). Afgezien van de 16 miljoen inwoners – die voor het merendeel in de Randstad leven – biedt Nederland ook nog plaats aan 100 miljoen stuks pluimvee, 12 miljoen varkens, 4 miljoen stuks rundvee en 1 miljoen schapen.

Die dieren bevinden zich hoofdzakelijk in de minder dichtbevolkte regio's van ons land: Gelderland, Overijssel en Oost-Brabant. En ook daar zijn de meeste van deze dieren weinig zichtbaar, want het grootste deel leeft in stallen die vaak aan het zicht onttrokken zijn door bomen en bosschages. Ook op dit vlak is Nederland koploper in Europa: nergens in de EU is de concentratie varkens, kalveren en kippen zo groot als rechts van de lijn Delfzijl-Roosendaal.

Deze intensieve veehouderij heeft twee gezichten. Het ene is dat van een hyperefficiënte sector die direct en indirect verantwoordelijk is voor 10 procent van onze economie en dat geld grotendeels