

It's the food, my friend! - Jaargang 6: Op zoek naar een voedselvisie voor Nederland
Debat 6: Grande Finale met Diner: op zoek naar een voedselvisie voor Nederland.

Zoeken naar een voedselvisie - tussen veevoer en viooltjes

Het slotdebat van de zesde debatreeks over de toekomst van voedsel en landbouw, op 28 april 2015, week af van alle eerdere voedseldebatten sinds 2009. Ten eerste werd er in de Rode Hoed gedineerd, ten tweede werd de avond voor driekwart geregisseerd door de Youth Food Movement. Tussen de verrassende gerechten door (een hoofdgerecht van "veevoer, bijvangst en onkruid" en een toetje met viooltjes) traden niet minder dan tien sprekers aan, aangevuld met spontane verklaringen van bezoekers. Het doel van de avond was om te kijken in hoeverre uit de eerdere debatten bouwstenen voor een voedselvisie voor Nederland gedestilleerd konden worden. In hoofdlijnen waren er twee visies te beluisteren: een mensgerichte en een zaakgerichte.

De Youth Food Movement keek vooral mensgericht. Joszi Smeets bracht de boodschap dat het bij de verduurzaming van de voedselvoorziening in de eerste plaats gaat om interactie tussen mensen en de wil tot verandering - want het moet anders, dat is zeker. Ze riep aanwezigen met macht op om verantwoordelijkheid te nemen voor toekomstige generaties. De initiatiefnemers van de debatreeks, Bert van Ruitenbeek en Wouter van der Weijden, keken meer inhoudelijk. Ze trokken op basis van zes jaar debatten een aantal conclusies en deden concrete aanbevelingen. Ten eerste moet kennis over de bronnen van ons voedsel worden teruggebracht in de (stedelijke) cultuur. Er is een redelijke consensus over wat gezond voedsel is, en daar moet de ook overheid zich meer voor inzetten. Op wereldschaal moet prioriteit worden gegeven aan drie dingen: landbouw in Afrika, het herstellen van verarmde gronden en vervanging van chemie door ecologie.

De "apothose" van de YFM

Er stonden op 28 april tafels in lange rijen opgesteld in de Rode Hoed en honderden bezoekers, waaronder opvallend veel jonge mensen, dineerden terwijl sprekers aan- en aftraden. De Youth Food Movement stelde het menu samen en leverde zowel de koks als de meeste sprekers. In 2009, toen de debatreeks over voedsel en landbouw begon, was de YFM nog een prille beweging, die zocht naar geschikte sprekers voor hun zojuist opgerichte Youth Food Academy. Zes jaar later is de YFM uitgegroeid tot een invloedrijke en gezichtsbepalende organisatie, wat Foodlog-oprichter Dick Veerman de uitspraak ontlokte dat deze avond een "apothose van de YFM" betekende. Enkele van de bijzondere verdiensten van de YFM zijn dat zij boeren weer op een voetstuk heeft geplaatst en dat ze de voedselproductie naar de stad heeft gehaald met haar *hands-on* benadering.

Overzicht van alle sprekers

Tijdens de avond klinken veel verschillende verhalen. Joszi Smeets, directeur van de YFM, geeft de aftrap. Daarna volgen vijf columnisten van de YFM die reageren op de eerdere

debatten in de reeks: Eline Veninga, Hendrik Kramer, Lotte Huisman, Bas Antonissen en Susanne de Boer. Ted van den Bergh van Triodos Foundation spreekt over de honingbij. Van de organisatoren van de debatreeks komen Bert van Ruitenbeek en Wouter van der Weijden aan het woord. Foodlogoprichter Dick Veerman is aanwezig per Skype-verbinding. Er komen ook verschillende bezoekers aan het woord zoals Bas Ruter, directeur Duurzaamheid van Rabobank. Felix Rottenberg, sinds het prille begin bij de debatreeks betrokken, is zoals altijd de kundige gespreksleider. Zelfs de maaltijd vertelt haar eigen unieke verhaal.

Voorgerecht: onvruchtbare grond

Het voorgerecht is samengesteld uit groente geteeld op zilte grond. Het verwijst naar de zilte groenteteelt van Marc van Rijsselberghe op Texel, die hiermee een potentiële oplossing biedt voor het enorme areaal aan onbruikbaar geachte verzilte gronden wereldwijd. Daarna is het woord aan Joszi Smeets, de jeugdige directeur van de Youth Food Movement.

Joszi Smeets: "Wij zijn zelf de verandering"

Joszi Smeets maakt snel duidelijk dat zij wordt gedreven door het idee dat het huidige systeem van voedselproductie veranderd moet worden. "We hebben haast, er is geen tijd voor geouwehoer en twijfel." Er bestaat echter geen simpel antwoord op de vraag wat goed en duurzaam voedsel is. "Als je echt luistert naar de verhalen van producenten ontdek je een wereld vol nuances die oneindig complexer is dan je in eerste instantie denkt." Ze meldt daarom meteen dat ze geen eenduidige visie zal geven op waar we heen moeten. Door de Youth Food Movement kent ze echter mensen uit alle gaten en hoeken van de voedselketen. Met al die jonge mensen voelt ze dat er dingen aan het veranderen zijn en dat ze onderdeel wil zijn van die verandering. De grootschalige voedselindustrie heeft volgens velen de macht (en het geld), maar volgens Smeets is er wereldwijd een grote beweging gaande van jongeren en bij elkaar is die beweging ook machtig. "Het gaat om kennis - en elkaar kennen."

YFM heeft dus geen pasklare visie of oplossing, maar de CEO van Ahold of Sharon Dijkma hebben die evenmin. "Zij opereren echter in een wereld waarin je moet doen alsof die oplossing er wel is. Waar vele duizenden euro's worden besteed aan een WRR rapport met een zogenaamde visie."

We leven in een tijd van getallen en cijfers, van rendementsdenken. Volgens Smeets is het zinvoller om het streven naar verandering centraal te stellen in ons denken. We moeten samenwerken en ons realiseren dat er niet één voedselsysteem is, maar meerdere systemen die met elkaar in verbinding staan.

De jonge mensen die kleine veranderingen in hun omgeving tot stand brengen geven Smeets hoop. Samen kunnen die kleine veranderingen werken als katalysator voor een grotere verandering. "Wij zijn zelf de verandering."

Smeets beëindigt haar betoog met een oproep aan de mensen met macht en invloed in het publiek: "Ik roep u op, als u in staat bent om aan belangrijke knoppen te draaien binnen bank, bedrijf of ministerie. Neem uw verantwoordelijkheid. Voor mij, voor mijn generatie maar meer nog voor alle generaties die gaan komen."

Eline Velinga: "We moeten de echte prijs van voedsel kennen"

Eline Velinga is inkoper bij de nieuwe retailformule Van Heinde die najaar 2015 opengaat. Ze reflecteert op het derde debat uit de serie. Dat ging over de vraag of je voedselveiligheid, gezondheid en duurzaamheid kunt combineren. Volgens Velinga liet dit debat vooral zien dat specialisten op deze gebieden te weinig over het muurtje van hun vakgebied kijken. Alleen wetenschapper Sanderine Nonhebel, die bij het debat over duurzaamheid sprak, kon Velinga's goedkeuring wegdragen. Nonhebel liet zien dat alle veranderingen in de voedselketen, ook met goede bedoelingen, vervelende gevolgen kunnen hebben. Eigenlijk gaat het in onze voedselvoorziening om *damage control*. En daarom is het 't beste om kringlopen te sluiten. Nonhebel legde helaas ook uit dat je de kringlopen niet kunt sluiten in het huidige geglobaliseerde voedselsysteem; dat is zo gespecialiseerd dat niemand de verantwoordelijkheid neemt voor het geheel. Kortetermijnbeslissingen worden beloofd. In zo'n systeem is 'onveiligheid, ongezondheid en onduurzaamheid' de natuurlijke uitkomst. Volgens Velinga vraagt de toekomst om een verandering. Het boek *Changing the food game* van Lucas Simons neemt ze als richtlijn. Waar het om gaat is om van elk product de "echte prijs" de weten, de totale kostprijs voor mens, dier en milieu. Voor schadelijke impact zouden we extra moeten betalen. In zo'n systeem is duurzaamheid de goedkoopste keuze. Tot slot roept Velinga op tot bewuste consumentenkeuzes: "Sta je morgen weer voor het schap, denk dan even aan mijn verhaal."

Hendrik Kramer: "Ik laat zien dat visserij duurzaam kan zijn "

Hendrik Kramer is een jonge krabbenvisser uit Urk. Hij geeft commentaar op het vijfde debat, dat over de visserij en de mogelijkheden van kweekvis ging. Vis is een van de laatste producten die nog echt uit de natuur komen, stelt hij. Problemen als antibioticaresistentie kent de visserij niet. Het is jammer dat Nederland haar inheemse soorten zoals schol, rode poot en Noorse kreeft nauwelijks eet, maar wel de geïmporteerde panga's en gamba's van verre. Kramer is visser op een nieuw soort boot die veel milieuvriendelijker is dan de oude boten: waar eerder 8 liter brandstof voor 1 kilo vis nodig was, is er nu nog maar 1 liter brandstof nodig voor 6 kilo vis. Dat is bijna 50 keer zo zuinig. Ook Kramer pleit voor samenwerking en interesse in elkaars veld, om samen tot oplossingen te komen voor een duurzamer voedselsysteem.

Lotte Huisman: "Kritisch denkers moeten gemeenschappelijke grond zoeken"

Lotte Huisman is onderzoeker bij het Planbureau voor de Leefomgeving, waar ze beleidsanalyses voor Afrika uitvoert. Zij reageert op het eerste debat uit de serie, dat over de ecologische bronnen van ons voedsel ging, specifiek over bodem en water. Ze geeft aan dat ze voorafgaande aan het eerste debat vooral kritiek had op het model van de watervoetafdruk van Arjen Hoekstra. Tijdens een interview met Hoekstra en het debat merkte ze echter dat er vooral overeenkomsten waren in hun basisideeën betreffende voedsel en hulpbronnen. Ze realiseerde zich dat de kritische geest, waar ze zich altijd op liet voorstaan, een vruchtbaar debat ook in de weg kan staan. En ze besloot dat het zoeken naar

overeenkomsten van groter belang is dan het benadrukken van verschillen, als we de problemen in de wereld te lijf willen gaan.

Dit vraagt echter om een andere, nieuwe rol voor de kritische denkers in deze maatschappij, aldus Huisman. Dit vat ze samen met een citaat van de Franse filosoof Bruno Latour, samen te vatten als volgt: "De ware criticus trekt niet het vloerkleed onder de voeten van naïevelingen uit, maar creëert een arena waar de deelnemers aan het debat kunnen samenkomen."

Hoofdgerecht: veevoer, onkruid en bijvangst

In het hoofdgerecht zijn gewassen gebruikt die vaak voor veevoer verbouwd worden: mais, bieten en knollen. De salade is samengesteld uit wilde kruiden, geplukt in Park Frankendael. De bijgerechten zijn vissoorten die in de visserij als bijvangst worden beschouwd, omdat ze moeilijk in Nederland te verkopen zijn: grauwe poon en (in mindere mate) makreel. Hiermee verwijst het hoofdgerecht naar eerdere debatten over voedselverspilling en visserij.

Tijdens het hoofdgerecht biedt Felix Rottenberg gelegenheid aan sprekers uit de zaal om iets te zeggen. Een melkveehouder grijpt de gelegenheid aan om te benadrukken dat het antibioticagebruik in de veehouderij juist radicaal is teruggebracht in de voorbije jaren. "Dat is juist een voorbeeld van een succesvolle transitie." Duurzaamheid is inmiddels een belangrijke troef voor de melkveehouderij.

Na het hoofdgerecht komen er weer drie sprekers aan bod.

Bas Antonissen: "De supermarkt moet haar verantwoordelijkheid nemen"

Bas Antonissen (26) is biologisch varkenshouder. Hij reageert op het tweede debat uit de reeks, dat ging over de toekomst van boer en supermarkt. "Tijdens die avond klonk de oproep om niet aan de supermarkt te verkopen. En de stelling dat boeren een eerlijke prijs verdienen. Met die tweede stelling ben ik het eens, maar de eerste stelling is niet realistisch op dit moment. Onze consumenten zitten voornamelijk in de steden, precies de plek waar wij met ons bedrijf niet zitten. De supermarkt is dan een efficiënt logistiek systeem. Het is echter waar dat de supermarktkopers hier soms meedogenloos gebruik van maken."

Antonissen stelt dat je als boer moet zorgen dat je geen speelbal wordt van de marktmacht. Zelf heeft hij dat geregeld door te kiezen voor afzet bij De Groene Weg, waarmee hij van een stabiele afzet verzekerd is. Hij roept supermarkten op om niet meer te stunten met vlees. "Is er dan geen respect voor vlees of een (geslacht) dier?"

Zijn toespraak wordt beloond met een daverend applaus.

Susanne de Boer: "Je kunt kiezen met je portemonnee"

Susanne de Boer werkt bij Rabobank Amsterdam en is marktmeester op de Zuidermarkt. Inhoudelijk reageert ze op het vierde debat, over de impact van geld op ons voedselsysteem. Hoogzwanger betreedt ze de kathedraal. "De lezing van Herman Wijffels, mijn oude baas bij Rabo, had over geld moeten gaan. Maar over geld ging het niet zozeer. Het ging vooral over de transitie die wij mensen, op deze kwetsbare planeet, moeten maken naar een circulair systeem. Opdat wij als soort mogen voortbestaan."

Volgens De Boer is de opdracht om "van binnenuit" een nieuwe wereld te bouwen. Ze geeft aan dat ze met haar gezin kiest om haar eigen voedselsysteem te creëren. "Door producten te kopen van boeren die je bij naam kent, en zo te kiezen met je portemonnee." Ze besluit: " Het nieuwe voedselsysteem, dat zijn wij. Met ons geld.

Ted van den Bergh: "We moeten stoppen met systemische pesticiden"

Ted van den Bergh is geen lid van de YFM maar directeur van de Triodos Foundation. In de aanloop naar het dessert vertelt hij over de honingbij en toont foto's van zijn bijen. In de tuin van het hoofdkantoor van Triodos Bank houdt hij namelijk vier bijenvolken. Van den Bergh vertelt dat zijn wereld veranderde toen hij bijen ging fotograferen. "Mijn denken verweefde zich met de natuur." Door te kijken naar kleine dingen zag hij nu de grote samenhang: tussen klimaat, bodem, bloemen, insecten en vogels. Op landgoed Roggebotstaete werd een Bijenparadijs gebouwd, een ideale omgeving voor vlinders, bijen en hommels. Met de Triodos Foundation financierde Van den Berg ook een onderzoek van de IUCN Task Force Systemic Pesticides naar de invloed van neonicotinoïden. Deze pesticiden zijn niet heel sterk, maar hebben een zeer lang bestaan, zodat ze overal in het ecosysteem terechtkomen. Het onderzoek leverde een zorgwekkende conclusie op: we zijn de basis van het ecosysteem aan het vergiften. Niet alleen bijen en andere insecten hebben te lijden van deze pesticiden, het gebruik tast ook de kwaliteit van de natuur en de biodiversiteit aan. De schitterende foto's van Van den Bergh laten voelen hoe groot dit verlies zou zijn.

Dessert: Bloemen (en bijen?)

Het dessert verbeeldt een soort bloementuintje waarin echte eetbare bloemen liggen. Honing is opzettelijk niet gebruikt in dit dessert, die kunnen we volgens de koks beter aan de bijen laten.

Bert van Ruitenbeek: "In hoofdlijn is duidelijk wat gezond eten is"

Na het dessert geeft Felix Rottenberg het woord aan de twee organisatoren van de debattreeks. De eerste is Bert van Ruitenbeek, voormalig directeur van Biologica en directeur van Demeter. Hij opent met een uitspraak van boer en schrijver Wendell Berry: *Eating is an act of agriculture*. Van Ruitenbeek betoogt dat voedsel in onze cultuur is gemarginaliseerd en in handen is gekomen van toeleverende en verwerkende bedrijven. Hierdoor lijkt landbouw een zuiver economisch vraagstuk en durven mensen geen vis met graat meer te eten (terwijl je een vis juist met graat moet bereiden voor de smaak, zoals visser Koffeman betoogde). Van Ruitenbeek geeft aan dat hij net als Joszi Smeets geen pasklare oplossing heeft voor de toekomst. Maar in de loop van zes jaar debatten is toch een zekere consensus naar voren gekomen over wat gezond eten is. Namelijk: eet matig, gevarieerd, onbewerkt, vers, veel planten, van het seizoen en van de regio, en eet minder rood vlees, minder suiker. Want ons genoom is voor 99,8% procent gelijk aan dat van onze voorouders 150.000 geleden, en de komende 10.000 jaar zijn we nog niet gebouwd op cola en roze koeken.

Voeding moet weer een centrale plaats in onze cultuur gaan innemen volgens Van Ruitenbeek. Nu al is de levensverwachting van lager opgeleiden zeven jaar lager, met een duidelijke

relatie naar het voedingspatroon. Met meer kennis over de bronnen van ons voedsel kunnen consumenten meer weerbaarheid opbouwen tegen de tsunami van reclame uit de levensmiddelenindustrie.

De overheid moet ongezonde voeding in scholen verbieden en voedingslessen op scholen in het curriculum opnemen. Ook bedrijven moeten hun verantwoordelijkheid nemen. Hierbij haalt Van Ruitenbeek Volkert Engelsman van Eosta aan: "We moeten kapitaliseren op de economie van de toekomst."

Van Ruitenbeek ziet een nieuw paradigma in wording bij de Youth Food Movement en in nieuwe democratische vormen zoals de Amersfoortse G1000. De overheid moet voor dit soort initiatieven vooral ruimte bieden. De overheid krijgt zo een faciliterende en minder sturende functie. De nieuwe voedselvisie is er dus al, maar krijgt vooral lokaal gestalte in samenwerkingsverbanden. "Als je honderden van zulke kleine systemen om je heen ziet ontstaan, is de wereld uiteindelijk veranderd."

Wouter van der Weijden: "Drie speerpunten: Afrika, bodemherstel, ecologie"

Organisator Wouter van der Weijden, directeur van Stichting CLM en - zoals Felix Rottenberg onthult - een groot vogelkenner, heeft eveneens teruggekeken en heeft uit de voorbije debatreksen drie grote uitdagingen gedestilleerd. Ten eerste is dat de landbouw in Afrika. Overall ter wereld stijgt de landbouwproductie per hoofd, behalve in Afrika. De recente drama's rond bootvluchtelingen zijn hier deels het gevolg van, betoogt Van der Weijden. Boeren hebben geen perspectief meer. Het landbouwbeleid in veel Afrikaanse landen is lange tijd ernstig verwaarloosd geweest en moet een hoge prioriteit krijgen. Moderne communicatiemiddelen kunnen hierbij helpen. We moeten Afrikaanse boeren vragen waar ze tegenaan lopen, wat ze nodig hebben. Via de mobiele telefoon en sociale media kunnen we vandaag rechtstreeks praten met een boer midden in Kongo.

De tweede uitdaging die Van der Weijden uitlicht is het herstel van gedegradeerde gronden. Daarvan zijn er 1 tot 2 miljard hectare wereldwijd, en daarbij komen nog verzilte gronden. Verschillende sprekers in de voorbije debatten hebben laten zien hoe je dergelijke gronden tot leven kunt wekken, en hoe zowel landbouw als biodiversiteit dan tot bloei komen. Verzilte gronden kun je beter benutten, zoals Marc van Rijsselberghe op Texel liet zien.

De derde uitdaging ligt volgens Van der Weijden in ecologisering. Ten eerste is dat vervanging van chemie door ecologie. "Ik ben niet per se tegen chemie, maar het loopt uit de klauwen. Bijvoorbeeld bij resistente bacteriën en schimmels en bij de neonicotinoïden. Veel chemie kun je vervangen door ecologie, door bijvoorbeeld predatoren en parasieten in te zetten. De natuur zit vol vrienden."

"Ecologisering is ook denken in kringlopen van nutriënten. En zuinig omgaan met natuurlijke hulpbronnen zoals bodem, water en biodiversiteit. Het eten van lokale producten maakt kortere kringlopen mogelijk." Net als Van Ruitenbeek doet Van der Weijden een appèl aan de overheid: ga meer met jongeren en succesvolle vernieuwers rond de tafel zitten. Kansen op korte termijn liggen in de hervorming van het belastingsysteem, het Nederlandse voorzitterschap van de EU in 2016, het subsidiebeleid (o.a. de topsectoren) en de onderhandelingen over TTIP.

Tussendoortje: een melkveehouder uit Heiloo

Na de lezingen van de twee initiatiefnemers vraagt Felix Rottenberg om reacties uit de zaal. Een melkveehouder uit Heiloo komt naar voren. Hij meldt dat hij 180 koeien heeft. Volgens hem mist zijn sector vooral goede communicatie. Zo is er een hetze gaande tegen megastallen, terwijl sommige grote stallen volgens deze melkveehouder juist beter zijn voor het dierenwelzijn. De consument kampt met veel vooringenomenheid en onwetendheid over boeren. Hij vraagt zich daarom af hoe de boeren beter kunnen communiceren naar consumenten.

Dick Veerman, hoofdredacteur van Foodlog, via Skype virtueel aanwezig, reageert op de vraag: "Je moet vooral niet willen communiceren (d.w.z. *zenden*). Je kunt beter de consument aan het woord laten en vragen wat die wil."

Dick Veerman: "In nieuwe geldsystemen schuilt een grote belofte"

Dick Veerman, oprichter en hoofdredacteur van Foodlog, is via Skype op een scherm aanwezig. Hij blikt terug op de voorbije debatjaren en geeft aan daar drie fenomenen te hebben ervaren. Ten eerste ziet hij een kenniskloof tussen de verschillende sectoren; iedereen bekijkt de voedingswereld vanuit zijn eigen kennisdomein. Daarnaast constateert hij een generatiekloof tussen oud en jong, waarbij de jongeren geneigd zijn om meer te denken in termen van sociale verbindingen, terwijl de oudere generatie meer in termen van cijfers en feiten denkt. Het derde fenomeen dat Veerman waarneemt, is een sterke drang tot *doen* bij de jongere generatie. "Misschien moeten we het overbruggen van die kloven maar vergeten. Het is veel belangrijker om die drang deze avond te zien. Daarom zie ik vanavond als een apotheose van de serie tot nu toe." Hij voelt echter soms frustratie ("een razernij") over het feit dat het integrale beeld steeds maar niet bij elkaar komt.

Veerman legt inhoudelijk de nadruk op de potentie van nieuwe geldsystemen, waarbij ecologische en sociale kosten minder makkelijk afgewenteld kunnen worden en daardoor onderdeel zijn van de waarde van de munt. Lokale munteenheden zoals de *Bristol Pound* zijn een goed voorbeeld. Waarom niet ecologisch geld uitdelen? Ecologisch en sociaal rendement wordt dan een *incentive* voor mensen om een productiesysteem te creëren dat beter aansluit op de natuur, verwacht hij. Veerman, zelf in een vorig leven bankier, ziet in deze aanpak een dynamische ("een soort Keynesiaanse") vervanging voor de statische en weinig praktische voedselvisie die de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid in oktober 2014 presenteerde.

Slotdiscussie

Tijdens de slotdiscussie vraagt Felix Rottenberg Bas Ruter, Directeur Duurzaamheid van Rabobank naar voren. Deze vertelt dat hij vanmiddag een bijeenkomst heeft gehad met mensen van CLM en Wageningen over het dierenwelzijnsbeleid van Rabobank, een document van 258 pagina's. Deze avond, met zijn holistische aanpak, geeft hem heel wat meer inspiratie en energie, meldt hij. Zijn suggestie voor toekomstige debatten is om meer te kijken naar

mensen die helemaal anders werken dan je zelf gewend bent, en te zien wat je daarvan kunt leren.

Rob van Brouwershaven, directeur Plantaardige Agroketens en Voedselkwaliteit bij Economische Zaken, meldt dat hij zich wat verward voelt over de avond, omdat er geen kant en klare voedselvisie is gepresenteerd. Tegelijk voelde hij zich ook hoopvol over de wil tot verandering die uit de avond naar voren komt. Hij geeft aan dat het kabinet veel ambitie heeft op het gebied van voedsel. Maar de tijd is voorbij dat de regering een eenduidige visie kan uitrollen. In plaats daarvan komt het kabinet met een voedselagenda. Indachtig de tendens van de avond wil hij partijen bijeenbrengen en de dialoog stimuleren om verder te zoeken naar die voedselvisie.

Applaus voor de chef-koks

Ter afsluiting van de avond worden de koks en bediening op het podium geroepen. De chef-koks blijven allemaal jonge vrouwen te zijn. Een van hen geeft desgevraagd aan dat ze in toekomstige debatten graag meer tips zou horen over hoe je de wil tot verandering kunt vertalen naar de keukenpraktijk. Felix Rottenberg sluit de avond af met een verwijzing naar de volgende zes jaargangen van de debatreeks "It's the food, my friend".

Woorden en daden

Tijdens het eten en na afloop worden af en toe ook kritische kanttekeningen geplaatst bij de algemene toon van optimisme en "samen komen we er wel". Een melkveehouder uit Drenthe vindt de avond geslaagd, maar de inhoud van de lezingen vindt hij soms wat vaag. "De mensen die hier aanwezig zijn, zijn erg idealistisch, maar dat is minder dan 5% van de Nederlandse bevolking. Als alle mensen koopgedrag zouden vertonen naar hun woorden, gingen we veel sneller vooruit. Elk bedrijf heeft tegenwoordig duurzaamheid in zijn missie staan. Rabobank heeft een dik rapport over dierenwelzijn. Maar de Rabobank heeft nog nooit een bedrijf *niet* gefinancierd omdat ze niet duurzaam waren."

Liever wat meer strijdbaarheid

David Klingen, ondernemer in ghee (op Indiase wijze geklaarde boter), is niet te spreken over het idee dat er vooral nog veel dialoog nodig is. Hij ziet liever wat meer strijdbaarheid.

"Moeten we nog eens zes jaar doorgaan met praten? Wat we nodig hebben is een tweede en derde Wakker Dier, die zich voor specifieke duurzame doelen inzet. Ik weet uit ervaring dat dit de enige club is die wordt gehoord in de directiekamer."

Meer sociale interactie leidt tot meer duurzaamheid

Melissa Korn van het Slowfood Youth Network vertelt na afloop dat deze avond haar veel meer inspireerde dan de eerdere debatten, die haar inhoudelijk zwaarder op de maag lagen. "Juist de sociale interactie rond het eten, de gesprekken met mijn tafelgenoten maakten deze avond erg geslaagd voor mij. Dat is waar het bij voeding ook om gaat en wat mij aantrok in de Youth Food Movement. Ik sprak bijvoorbeeld met een boer over het belang van certificering. In hoeverre kunnen zulke formele structuren de functie van direct persoonlijk

contact tussen een boer en een consument overnemen? Als er meer sociale interactie en samenwerking is, kunnen we op een veel organischer wijze tot duurzaamheid komen."

Alexis de Roode