

COLUMN

AGRIFOOD VOORBIJ DE HOUDBAARHEIDSDATUM

Dat de voedingssector voor forse veranderingen staat is een open deur. Van boeren tot slachterijen, van de levensmiddelenindustrie tot consumenten. De problemen en de protesten worden groter en groter. Een duurzame en werkbare oplossing is nog nergens te bekennen. Wie helpt de Agrifood aan een nieuwe toekomst?

CO2, methaan, bestrijdingsmiddelen, mestoverschotten, dierenleed, uitstervende insecten, te nat en te droog, overbevissing, personeelstekorten en ongezond voedsel. Het lijkt erop dat de voedingssector wordt blootgesteld aan tien nieuwe bijbelse plagen tegelijkertijd. Het systeem is voorbij de houdbaarheidsdatum.

Het kernargument van protesterende boeren is 'een mens kan niet zonder voedsel' en daar valt weinig tegenin te brengen. Tegelijkertijd is veel voedsel dat consumenten dagelijks uit supermarkten halen ultrabewerkt, wat wordt gelinkt aan leefstijlziekten zoals harten vaatziekten, diabetes en obesitas. Dus hebben we voedsel nodig om te overleven, of hebben we voedsel dat ons ziek maakt?

Ons beroemde poldermodel heeft gefaald

Natuurlijk is het handig als de houdbaarheid van voedingsmiddelen wordt verlengd. Maar veel bewerkingen hebben twee heel andere doelen, namelijk voedsel goedkoper en hypersmakelijk te maken door tegemoet te komen aan onze behoefte aan zoet, vet, zout en smeug eten. Leg een kroket en een appel naast elkaar en vrijwel iedereen kiest voor de vette hap. Zo is ons brein geprogrammeerd en daar maakt de voedingsindustrie handig gebruik van. De industrie is specialist geworden in het verleiden van consumenten tot ongezonde keuzes. Inmiddels heeft meer dan de helft van de Nederlanders overgewicht.

Over dit soort voedingsfeiten is steeds meer bekend. Bij bol.com vind ik boeken met titels zoals *De mens is een plofkip*, *De voedselvuik*, *Vet belangrijk*, *Ontsuiker je brein* en *De supermarktsurvivalgids – Hoe overleef je de tocht langs de schappen*. En natuurlijk heel veel boeken over afvallen. Gaan de boeren daarvoor met trekkers de weg op?

Nog wat feitjes over onze voedingssector. Boeren moeten kunstmest kopen en betalen voor de afvoer van mest omdat ze de mest niet mogen uitrijden op hun land. 'Nederlandse' mestkalveren zijn afkomstig uit heel Europa, van Ierland tot en met Litouwen. Het eten dat we op ons bord aantreffen heeft volgens een rapport van de Wageningen Universiteit gemiddeld 2500 tot 4000 kilometer afgelegd voordat het daar terecht kwam. Ongezond eten is zelfs bij ziekenhuizen volop te koop. En journalist Teun van de Keuken kwam met een bizar verhaal over ham waarin water wordt gespoten om de ham groter te maken. Vervolgens

wordt eiwit toegevoegd omdat het dan toegestaan is er nog meer water in te spuiten. En omdat de ham dan niet meer naar ham smaakt, worden 15 (!) andere stoffen toegevoegd.

Zoals water naar het laagste punt stroomt, zo hebben we met zijn allen een systeem laten ontstaan waarvan niemand meer kan zeggen: zo had ik het zelf willen ontwerpen. Boeren hebben te maken met duizend-en-een regels, terwijl Nederland maar blijft aarzelen over een echte suikertaks, een belasting die overigens al in meer dan 40 landen is ingevoerd. In Engeland leidde het tot een lagere consumptie van zoete frisdranken en tot een lager suikergehalte van dit soort dranken.

Ons beroemde poldermodel heeft gefaald. Wat we nodig hebben is een nieuwe visie op een in alle opzichten gezonde voedingssector. Dus een sector die duurzaam, winstgevend en met oog voor dierenwelzijn goed voedsel produceert. Ik ben te weinig specialist om een dergelijke visie te formuleren. Of misschien hebben we juist wel iemand nodig die ongehinderd door sectorale belangen een overkoepelende visie kan en durft te formuleren.

'Durft', want verwacht grote weerstand van de gevestigde belangen. Die weerstand is nu al groot en zal alleen nog maar toenemen. Het enige dat ik zeker weet is dat wie nu nog stelt dat we met pappen en nathouden de kool en de geit kunnen sparen ongelijk heeft. Wie staat op?

EELKO HUIZINGH

*Dr. Eelko Huizingh werkt bij de vakgroep Innovatiemanagement & Strategie van de Rijksuniversiteit Groningen en is auteur van het boek *Innovatiemanagement*.*

