

ONZE TOP QUOTES VAN DE AFGELOPEN JAREN

In Nederland heeft geen enkele politieke partij een serieus standpunt over de relatie tussen voeding en gezondheid. **PETER KLOSSE**, *Oprichter Academie voor Gastronomie*. ♦ Als je naar de evolutie kijkt, zie je dat functionerende ecosystemen accumulatief zijn: de biodiversiteit, biomassa en organische stof in de bodem nemen toe in de tijd. In een dysfunctioneel ecosysteem neemt de productiviteit af, inclusief de zuurstof en de wateropslag in de bodem. In die situatie bevinden we ons nu. In zo'n situatie is de top van de voedselpiramide het meest gevoelig voor uitsterven. Dat zijn wij. **JOHN D. LIU**, *documentairemaker en hersteller van ecosystemen* ♦ Als men zegt: agro-ecologie kan de wereld niet voeden, bedoelt men in feite: agro-ecologie kan het industriële voedselimperium niet voeden. **IRENE CARDOSO**, *hoogleraar bodemkunde en activiste in Brazilië* ♦ De intensieve veehouderij creëert de perfecte omstandigheden voor het ontstaan van resistente bacteriën: een hoog gebruik van antibiotica in lage doseringen, slechte hygiëne, opeenpakken van dieren in een kleine ruimte en veel uitwisseling tussen bedrijven. **PROFESSOR JAN KLUYTMANS**, *medisch microbioloog* ♦ Ons economisch model deugt niet. Op business schools leren ze je dat waarde zit in efficiency, specialisatie en aandeelhouderswaarde. Weg met die business schools! Waarde zit vaak in multifunctionaliteit. En in met plezier werken met wat je hebt. **GUNTER PAULI**, *auteur De blauwe economie* ♦ De voedselprijzen zijn instabiel geworden door neoliberaal beleid: de afbouw van buffervoorraden en dalende investeringen in landbouw. De enige manier om nieuwe prijsschokken te voorkomen zijn multilaterale afspraken om het wereldvoedselsysteem te stabiliseren. **NIEK KONING**, *landbouweconoom en universitair hoofddocent in Wageningen*. ♦ Koeien in de wei zijn goed voor zowel het product, het dier, het cultuurlandschap als het imago van de sector. **SHARON DIJKSMA**, *staatssecretaris van Economische Zaken* ♦ Verpakkingen worden steeds mooier, maar bevatten in feite steeds goedkopere producten. Met kleur en smaakversterkers wordt er iets leuk van gemaakt. **QUIRIJN BOLLE**, *winkelketen Marqt*.



ORGANISATIE

Centrum voor Landbouw en Milieu (CLM),
Wouter van der Weijden {wvanderweijden@clm.nl} en
Ecominds, Bert van Ruitenbeek {info@ecominds.nl}
i.s.m. de Rode Hoed

PARTNERS

Hele serie: Youth Food Movement
Den Bosch: Hogere Agrarische School Den Bosch
Wageningen: Otherwise, Boerengroep en De Waard Eetbaar Landschap

MEDIAPARTNERS

de Volkskrant en foodlog.nl

KAARTVERKOOP

Kaarten à 12 euro aan de kassa, 7 euro met studentenkaart.
Passe-partouts voor de vier avonden in de Rode Hoed
in Amsterdam voor 38 euro {voor studenten 22 euro},
incl. gratis toegang tot slotavond in Wageningen met Joel Salatin.
Toegangskaarten slotavond in Wageningen 10 euro
{voor studenten 5 euro} aan de ingang.
Passe-partouthouders gratis.
www.rodehoed.nl

Prijzen inclusief koffie en thee bij aanvang.
Het debat in Den Bosch (8 april) is gratis toegankelijk.
Aanvangstijden: 20.00 uur. Zaal open 19.30 uur.

Deze debatserie is mede mogelijk gemaakt door:
Ministerie van Economische Zaken,
Rabobank, Initiatief Bewust Bodemgebruik,
Triodos Foundation, Koppert en Eosta.

WWW.RODEHOED.NL/FOODFRIEND
WWW.CLM.NL
[#FOODFRIEND](https://twitter.com/FOODFRIEND)

Vijfde reeks dialogen over 'De toekomst van de landbouw en ons voedsel' (2014)

IT'S THE FOOD, MY FRIEND!

Landbouw, ecologie en
voedselcultuur

Gespreksleider: Felix Rottenberg

IT'S THE FOOD. MY FRIEND!

De belangstelling voor voedsel is niet te stuiten. Door affaires met onveilig voedsel en recent ook met als rundvlees verkocht paardenvlees, lijkt het vertrouwen in voedsel tanende. Tegelijk is er juist veel positieve belangstelling voor nieuwe agro-ecologische vormen van landbouw en voor gezonde voeding. Is deze belangstelling de voorbode van een andere voedselcultuur of blijft ze elitair?

Deze reeks is bedoeld voor geïnteresseerde burgers en professionals. Inleiders en publiek zoeken samen naar oplossingen om de landbouw te verduurzamen.

PROGRAMMA



DINSDAG 4 MAART ♦ Rode Hoed

Tweedeling in onze voedselcultuur rond gezond eten

Steeds minder kinderen eten nog groenten en fruit en het verschil in levensverwachting tussen sociale groepen loopt op tot meer dan 10 jaar. Is deze tweedeling te stoppen?

Sprekers: Dick Veerman {foodlog.nl}, Jaap Seidell {hoogleraar voeding en gezondheid aan de VU} en Erik Does {directeur EkoPlaza}.

WOENSDAGAVOND 12 MAART ♦ Rode Hoed

Back to basics: de bronnen van ons voedsel (1): Vruchtbare bodems in een veranderend klimaat

Boeren en experts maken zich zorgen over een afnemende bodemvruchtbaarheid. Wat zijn de feiten? En inzicht in agro-ecologische oplossingsmogelijkheden om bodemvruchtbaarheid te bevorderen.

Sprekers: Dr. ir. Bert Janssen {Wageningen UR}, Prof. Pablo Tittone {Wageningen UR} en Nico Stutterheim {onderzoeker bij Koppert, marktleider in biologische bestrijding en bestuiving}.

DINSDAGAVOND 25 MAART ♦ Rode Hoed

Back to basics: de bronnen van ons voedsel (2): Ecosystemen en zaden

Vitale ecosystemen met grote biodiversiteit en brede beschikbaarheid van zaadgoed zijn cruciaal voor onze voedselvoorziening. Wie neemt de verantwoordelijkheid?

Sprekers: Willem Ferwerda {directeur Ecosystem Return Foundation} en Bela Bartha {van de Zwitserse stichting Pro Specie Rara}.

DINSDAGAVOND 8 APRIL ♦ Den Bosch, HAS Hogeschool,

Onderwijs-boulevard 221

Vernieuwers in landbouw en voedselketen (1): Duurzame vlees/eiwitproductie

Hoe kunnen we productie van eiwitrijk veevoer regionaliseren en wat zijn de kansen voor plantaardige eiwitrijke voedingsmiddelen?

Sprekers: Anneke Bovens {Onderzoeksraad voor Veiligheid}, Jaap Korteweg {akkerbouwer en vegetarische slager} en Annechien ten Have {varkenshouder}.

WOENSDAGAVOND 23 APRIL ♦ Rode Hoed

It's the youth, my friend!

Jonge mensen met vernieuwende initiatieven in de landbouw en de voedselketen laten hun licht schijnen op onze voedselcultuur.

Sprekers: met o.a. Joris Lohman {Directeur Youth Food Movement}, John Hilhorst {voorzitter NAJK} en Sharon Dijkema {staatssecretaris van Economische Zaken}.

VRIJDAGAVOND 9 MEI ♦ Orion gebouw Wageningen

Vernieuwers in landbouw en voedselketen (2): Het sluiten van kringlopen

Deze avond laten we een belangrijke Amerikaanse vernieuwer uit de praktijk aan het woord. En hoe kijkt een deskundige van de Wageningen Universiteit naar zijn aanpak?

Sprekers: Joel Salatin {internationaal vermaarde Amerikaanse boer, bekend van polycultures. Volgens Time magazine, 2011, “de meest innovatieve boer ter wereld”} en Imke de Boer {hoogleraar Dierlijke Productiesystemen Wageningen Universiteit}.

MEER TOP QUOTES VAN DE AFGELOPEN JAREN

De mens bestaat (geteld naar het aantal cellen) voor 90% uit bacteriën; dan kunt u zich afvragen wat een mens is. **FRITS MUSKIET**, *hoogleraar voedingskunde, RU Groningen* ♦ De manier waarop we eten is in de afgelopen 50 jaar meer veranderd dan in de voorafgaande 10.000 jaar.

TIM LANG, *auteur en hoogleraar food policy* ♦ De verwachting was dat liberalisering ook de kleine boeren zou helpen. Dat is totaal mislukt in Afrika, omdat de randvoorwaarden ontbreken: logistiek, afzet, ondersteuning door beleid.

OLIVIER DE SCHUTTER, *VN rapporteur Voedselzekerheid* ♦ Er zijn veel redenen om de koe in de wei te houden. De aard van de koe is een grazend kuddedier: een beest met vier harde poten, een brede bek en een lange tong.

CEES VAN BRUCHEM, *Landbouw Economisch Instituut* ♦ Een kilo kippenpoten wordt verkocht voor 2,99 terwijl Sheba voor de poes 12,40 per kilo kost. Dat is puur een kwestie van marketing. **SJOERD VAN DE WOUW**, *Wakker Dier* ♦

Overheidsbeleid heeft ervoor gezorgd dat de prijzen van frisdrank, boter en bier sinds de jaren '80 enorm zijn gedaald, terwijl de prijzen van vers fruit en verse groente continu zijn gestegen. **JAAP SEIDELL**, *hoogleraar voeding en gezondheid, VU* ♦ Van de 1 miljard hongerlijdende mensen in de wereld teelt de helft - 500 miljoen - gewassen die ze zelf niet kunnen eten.

VANDANA SHIVA, *wetenschapper en activiste* ♦ In de Gouden Eeuw werd het voedsel nog ‘zichtbaar’ de stad ingebracht, denk aan de Kalverstraat in Amsterdam. Met de komst van treinen en auto's begon ons eten ‘onzichtbaar’ te worden.

CAROLYN STEEL, *auteur van De hongerige Stad* ♦ Na de oorlog besteedden we wel 25% van ons inkomen aan voedsel, nu nog slechts 11-12%. Terwijl voedsel de meest intieme manier is waarop we ons verbinden met onze omgeving.

CEES VEERMAN, *oud-minister van Landbouw, akkerbouwer, oud-voorzitter College van Bestuur van Wageningen Universiteit* ♦ Wij bereiken dagelijks twee miljard consumenten. We stellen ons ten doel om twee keer zo groot te worden, maar de milieu-impact te halveren. **DR. GERDA FEUNEKES**, *voedingskundige en Directeur Voedselkwaliteit en Smaak bij Unilever*.