

De hongerige stad – boekrecensie de Wereld Morgen

Er zijn zo van die boeken die je zou willen kunnen opeten omdat ze zoveel voedsel voor de geest schenken. Een ervan heeft zijn titel niet gestolen: *De Hongerige Stad*, van de Britse Carolyn Steel. Vijf jaar na verschijning heeft dit boek nog niets van zijn actualiteitswaarde verloren.

Die waarde verkrijgt het boek paradoxaal genoeg door de veelheid aan historische inzichten over de relatie tussen steden en voedsel. Nu Carolyn Steel dinsdag 19 februari terug in ons land is voor een lezing, leggen we graag nog enkele inzichten uit het boek op de keukentafel. Dat doen we in twee delen: vandaag donderdag 14 februari krijgt u de brunch, na het weekend het diner.

Het boek samenvatten is alleszins onbegonnen werk. Hiervoor kunnen we enkel de laatste zin van de inleiding van het boek citeren: “Ik hoop vurig dat u na het lezen van dit boek ook anders tegen de dingen aankijkt; dat het u duidelijk maakt wat een enorme invloed voedsel heeft op 'ieders' leven en dat het u de kracht en motivatie geeft om u bewuster met voedsel bezig te houden en om zodoende onze gezamenlijke toekomst te beïnvloeden.”

Van landbouw tot agro-industrie

Hoe de geschiedenis van de verhouding tussen landbouw en steden begint, is eenvoudig: voordat er sprake was van landbouw, waren er gewoonweg geen steden. Naarmate de steden groeiden, was er de voortdurende uitdaging om de groeiende groep stedelingen te voeden. Die uitdijende steden voeden, gebeurde door een opeenvolging van technologische en beheersmatige innovaties. Zo leerden de Engelsen in de 17de eeuw van de Nederlanders het verbouwen van veevoer, zodat het vee niet langer elke herfst geslacht moest worden.

Daarna volgt de industriële landbouw, waarbij vanaf het midden van de 19de eeuw, landbouwmachines alles radicaal zouden veranderen; eerst door paarden getrokken, later door stoom aangedreven machines, maakten de landbouw minder arbeidsintensief. En kunstmest als bijproduct van de staalindustrie, verdubbelde de opbrengst van de akkers. Dit is de kern van industrialisering: het verhogen van de productiviteit; voedsel werd in grotere hoeveelheden geproduceerd dan ooit tevoren en door minder mensen.

Daarna werd de industriële voedselproductie mondiaal door de uitvinding van de spoorwegen. Dit maakte het mogelijk om met voedsel, zowel graan als vlees, op grootschalige wijze geproduceerd in heel de Verenigde Staten, Europa te overspoelen.

Voor het eerst kenden steden een betrouwbare, goedkope bron van voedsel. De mondiale voedselindustrie was een feit: met het goedkope graan, geïmporteerd uit de VS, bouwden Nederland en Denemarken grote veeteeltbedrijven uit, waar varkens en kippen intensief konden worden gekweekt, waarna de producten als 'spek met eieren' werden uitgevoerd naar Groot-Brittannië (tot op de dag vandaag trouwens). Met het goedkope voedsel betaalden de stedelingen echter ook een prijs: de industrialisering onttrok de landbouw aan de natuur en sloeg een onoverbrugbare kloof tussen voeders en gevoeden.

De westerse wereld leerde doorheen de decennia de gevolgen van industriële landbouw -die geen rekening houdt met de natuur-, kennen. Zo veranderden in de jaren 30 van de vorige eeuw de *Great Plains*, decennialang grote graanschuren, in acht jaar tijd in een woestijn. Deze

Dust Bowl maakte duidelijk dat overmatig gebruik van grond kan leiden tot onherstelbare schade op grote schaal.

Ondertussen is voedselproductie de speelbal geworden van een geglobaliseerde markt met alle gevolgen vandien: de planeet gaat ten onder aan de stedelijke vraag naar goedkoop voedsel. Het regenwoud van de Amazone gaat in rook op om ruimte te maken voor soja en runderen en de wouden van Borneo moeten eraan geloven voor de aanleg van palmolieplantages; en ondanks al die vernielingen zijn we niet in staat om de wereld te voeden.

Dat slaat nergens op, maar zoals Steel gevat opmerkt, geldt dat voor bijna alles in de moderne voedselindustrie. Dat geldt dan ook voor haar oliehoonger: voor elke calorie aan voedsel die er wordt geproduceerd, worden ongeveer tien calorieën opgebrand in de vorm van fossiele brandstoffen; en wat Steel schrijft over voedsel, geldt ook voor het klimaat: 'in plaats van ons af te vragen hoe we onszelf in de toekomst eten gaan geven, zouden we de manier waarop we nu eten, ter discussie moeten stellen'.

Steden verbruiken nu al naar schatting 75 procent van alle voedsel en energie en dat zal bij ongewijzigd beleid alleen maar toenemen (tot het mis loopt). Deel van het probleem is wat stedelingen graag eten: dus vlees. De meeste dieren die we opeten, worden gevoed met granen in plaats van gras en een derde van de wereldvoorraad graan is voor dieren bestemd en niet voor mensen.

Tot op heden konden steden hun voorwaarden stellen bij het opeisen van hulpbronnen en het consumeren daarvan, dit naar goeddunken. Hierin zal duidelijk verandering moeten komen. Dit is ook de grote kracht van *De Hongerige Stad*: het toont dat het niet langer houdbaar is steden op te vatten als geïsoleerde eenheden, maar dat we ze moeten beschouwen als organische systemen die door hun behoeften met de natuurlijke wereld zijn verbonden.

Voedsel is politiek en omgekeerd

Wie vandaag een supermarkt binnenwandelt, wordt overweldigd door het schijnbaar grote aanbod. Maar schijn bedriegt. Want kijk bijvoorbeeld naar de appels. Wat er ligt heeft niets te maken met onze smaakvoorkeur, maar met variëteiten die geschikt zijn in een mondiaal voedselsysteem, waar efficiëntie en schaalvergroting het belangrijkste zijn. Om te passen in dit systeem, moet het voedsel niet alleen groter en steviger zijn dan ooit, het moet ook bestand zijn tegen de hardheid van een mondiaal distributiesysteem, dat tot doel heeft 'steeds minder' producten te leveren aan steeds meer mensen.

Je kan dan wel aardbeien eten in de winter, maar ondertussen kan je in de zomer fluiten naar de heerlijke variëteiten uit de eigen *terroir*. De appelsoort *Golden Delicious* is verre van de lekkerste appel, maar omdat ze vroeg geplukt kunnen worden, makkelijk op te slaan zijn en goed tegen transport kunnen, eten we ze zonder nadenken, het hele jaar door. Van de duizenden landrassen (lokale variëteiten) die elk land bezit (Steel spreekt over 2300 in Groot-Brittannië; ik bewonderde er eens honderden Belgische op een lokale expositie in Alden Biezen), vind je geen enkele in de eigen winkelrekken.

De democratische vraag -wie bepaalt de keuzemogelijkheden- is helaas snel beantwoord: de multinationals die de voedselketen in handen hebben, van het gen tot het schap in de supermarkt. Wat tot de 18^{de} eeuw nog verboden was in Parijs, -verticale integratie, dwz. dat

bv. een molenaar geen brood mocht bakken en een bakker geen graan mocht malen- om de voedselvoorziening veilig te stellen, is nu de realiteit. De voedselconcerns zijn dan ook supermachines waartegen kleine producenten en kruideniers moeilijk kunnen optornen.

Ze zijn erin geslaagd een 'permanente mondiale zomertijd' te realiseren op voedselgebied. Dat is een technologische prestatie van formaat, omdat voedsel uiteraard bederft en kwetsbaar is bij transport. Maar daar betalen we wel een prijs voor: ondanks de aandacht voor klimaatwijziging, was bijvoorbeeld in Groot-Brittannië het voedseltransport in 2002 goed voor 30 miljard voedselkilometers en dat is tien keer meer dan tien jaar eerder. De kwetsbaarheid van dit grensoverschrijdend systeem kwam in mei 2011 in Europa aan de oppervlakte toen Spaanse komkommers besmet bleken met bacteriën.[\[1\]](#)

Uiteraard werd voedsel ook vroeger al over verre afstanden getransporteerd, daar geeft Steel trouwens straffe voorbeelden van. Het Rome uit het begin van onze jaartelling was misschien wel de uitvinder van 'landroof', anders was het onmogelijk om een miljoen mensen te voeden via een uitgekiend zeevaartsysteem.

Het belang van bevoorrading over water toont zich ook in het verschil in omgang met voedsel tussen Londen en Parijs. Londen ligt vlak aan de zee en heeft zich nooit moeten bekommeren om in de eigen omgeving voldoende voedsel te moeten produceren. Daar zorgden de kooplieden wel voor. Parijs daarentegen ligt te ver van de zee en was dus aangewezen op productie in gebieden rond de stad, wat dan ook strikt georganiseerd en gereguleerd werd.

Er is niet noodzakelijk een causaal verband, maar je ziet hier toch een relatie tussen de geografische ligging en de wijze van staatsinrichting (meer marktgericht vs. centraal staatsgestuurd). Terwijl Londen in de 18de eeuw over voldoende voedsel beschikte en grof geld verdiende met de handel in suiker, kreeg de Franse hoofdstad steeds meer problemen met voedselvoorziening. Het is dan ook geen toeval dat Adam Smith, voorstander van vrijhandel, een Brit was.

De problematiek van de bevoorrading van de steden kwam tot een einde met de aanleg van de spoorwegen. Steden konden nu zowat overal gebouwd worden!

Maar ondertussen zijn de wetten waarover Smith het had, vrije concurrentie, niet langer van toepassing. Heel de 20ste eeuw hebben er fusies tussen voedselbedrijven plaatsgevonden. Vandaag de dag hebben niet meer dan 30 bedrijven 30 procent van de wereldwijde voedselhandel in handen. Een concern als Nestlé verkocht in 2005 voor 61 miljard dollar aan voedsel.

Het voeden van steden is dus *big business* geworden en de macht van voedselconcerns en grootwarenhuisketens is dan ook desastreus voor de boeren, die wereldwijd tegen elkaar worden uitgespeeld en nergens nog een eerlijke prijs voor hun producten krijgen; en als ondertussen niet meer dan vijf bedrijven 90 procent van de wereldhandel in graan controleren, dan is democratische sturing een illusie. Niet dat nationale overheden geen macht hebben, integendeel. Maar zoals Steel stelt, kiezen de meeste ervoor hun macht niet te gebruiken.

Voedsel is macht, die nu in handen is van de voedselindustrie, die een wereldwijd doorgedraaid voedselsysteem heeft uitgebouwd dat niets met voedselveiligheid te maken heeft. Want terwijl er in ontwikkelingslanden dagelijks mensen honger lijden, zijn wij

ondertussen volledig afhankelijk geworden van deze moderne voedseldistributiesystemen. Ze voorzien ons, stedelingen, van voedsel, zolang we ervoor betalen natuurlijk.

Steel eindigt deze analyse met een verontrustende boodschap: de moderne voedselindustrie heeft de voedselvoorziening eindeloos ingewikkeld gemaakt; we zijn net zo afhankelijk van onze brandstof-opslorpemde, gekoelde, *just-in-time* voedselleveringen als de oude Romeinen van buitenlandse veroveringen, scheepvaart en slaven. Rome heeft de antieke voedselsystemen uitgerekt tot het breekpunt; hetzelfde geldt voor de manier waarop wij nu leven. Maar we leven in de veronderstelling dat dit helemaal niet belangrijk is.

Koken is kiezen

Het is je waarschijnlijk ook al opgevallen: het stijgend aantal kant-en-klaar maaltijden in de supermarktrekken. Dat verbinden we meestal met maatschappelijke tendenzen zoals individualisering en de haastige maatschappij. We staan te weinig stil bij de vraag hoe die maaltijden tot stand komen en welke gevolgen dit heeft.

Deze maaltijden worden bereid in grootschalige voedsel fabrieken die makkelijk een half miljoen ‘eenheden’ per week produceren; ze oefenen dezelfde nefaste druk uit op boeren, als de supermarktketens: steeds meer produceren aan een lagere prijs en dan nog voldoen aan vraagschommelingen (als het regent stijgt de vraag naar een snelle hap). Zo verstoren ze de hele voedselketen.

Voor Steel ligt het probleem bij kant-en-klaar maaltijden in -waarvan ze ons weerhouden-, namelijk het zelf koken. Zo wordt het ons moeilijk gemaakt om invloed uit te oefenen op hoe ons eten wordt geproduceerd: we hebben geen kennis van (de kwaliteit van) de ingrediënten. Het is een paradox: de meerwaarde van deze maaltijden zit in wat we zelf zouden kunnen doen (koken), maar precies voor het onderdeel dat we over het algemeen niet zelf kunnen voorzien (verse ingrediënten), lijken we slechts met tegenzin te willen betalen.

Koken is van wezenlijk belang in onze verstedelijkte samenleving: het is voor de meeste mensen de enige kans om nog iets van controle uit te oefenen over wat ze eten, om te beseffen wat dat allemaal inhoudt. Of zoals de auteur het stelt: 'koken is het spilpunt in de voedselketen: het punt waarvan je zou kunnen zeggen dat het invloed heeft op alle andere onderdelen van het leven'.

Tegenover het groeiende succes van kant-en-klaar maaltijden, staat de groeiende groep mensen die koken 'cool' vindt; middenklassers die beseffen dat koken even belangrijk als plezierig is. Steel vindt dat een positieve zaak; de kwestie is nu dit besef verdere verbreiding te geven. Daar zien we ook in eigen land positieve evoluties.

Naast de commerciële kookboeken, verbonden met televisieprogramma's (waarbij wel de vraag rijst wat er gepromoot wordt: de recepten of de kok) zien we nu ook boeken die juist doen wat Steel zo belangrijk vindt: de hele voedselketen in beeld brengen en daar kritische vragen bij stellen. Zo is er het boek *Goed Eten* van Dorien Knockaert (trouwens het eerste 'kookboek' dat geselecteerd is voor een voorstelling op de culturele manifestatie *Het Groene Boek* [\[ii\]](#)).

Wie ondertussen zucht dat koken wel leuk is, maar er geen tijd voor vindt, zal op weinig begrip kunnen rekenen van Steel. Supermarkten prijzen ons kant-en-klaar maaltijden aan

omdat we geen tijd zouden hebben. Dat is volgens Steel onzin: we hebben nog nooit zoveel vrije tijd gehad als tegenwoordig, maar we besteden die gewoon liever aan iets anders.

Komende maandag verschijnt een tweede artikel over en rond het boek 'De Hongerige Stad' van Carolyn Steel.

Dirk Holemans

Dirk Holemans is coördinator van de denktank Oikos.

Van leven ga je dood

Standaard 08 juni 2011

Terwijl iedereen angstig op zoek gaat naar de bron van de EHEC-besmetting, blijft de industriële landbouw buiten schot. Ten onrechte, zegt DIRK HOLEMANS.



Een paradox: terwijl de westerling een veilig leven leidt en almaar langer gezond leeft, geraakt hij sneller in paniek bij de aankondiging van een gezondheidsdreiging. Twee jaar geleden was het de varkensgriep. Na onderzoek bleek die niet in eerste instantie afkomstig van varkens. Toch sloten diverse landen de grenzen voor varkensvlees. Wereldwijd werd er een miljard vaccins aangekocht tegen wat inmiddels de Mexicaanse griep heette. Nu een jaar later zetten landen miljoenen vaccins in de uitverkoop.

Klinkt het bekend in de oren? 2011: een bacterie op komkommers leidt tot grote bezorgdheid. Zonder bewijzen wordt naar Spaanse groenteboeren verwezen. Onze minister van Landbouw verbiedt de import van komkommers van twee Spaanse distributeurs. Rusland sluit zijn grenzen voor Europese groenten en zo deelt ook de Vlaamse groentekweker in de collateral damage. Ondertussen komt een Duitse bioboer in het vizier en ziet de Duitse minister de bui hangen: als dit niet snel wordt tegengesproken zal ook de biosector in zijn regio onderuit gaan.

Hoe komt het toch dat onze westerse samenleving, waar rationaliteit centraal staat, zo makkelijk wordt meegesleurd in een golf van angstgevoelens? En het is in tijden van massacommunicatie moeilijk om je niet te laten meeslepen: ook in mijn koelkast bleef afgelopen week de komkommer onaangeroerd. Je weet maar nooit...

Obsessie voor consumptie

Hoe die paradox verklaren: dat leven in zekerheid de voedingsbodem vergroot voor een angsthysterie? Zou het kunnen dat voortdurend bezig zijn met consumptie, de grote onzekerheden van onze tijd verhult?

Volgens de socioloog Bauman zijn die onzekerheden het gevolg van het wegvallen van de natiestaat en de familie, twee oplossingen die we ontwikkelden om individuele gevoelens van existentiële angst te milderen. In de twintigste eeuw boden de staat en de familie ons nog een veiligheidsgevoel. Ondertussen is de macht van de regeringen verdampt en zijn gezinnen niet langer veilige havens.

Niets blijkt meer van lange duur, alles is onzeker en tijdelijk. Wat overblijft, is het eigen lichaam. Hierover kunnen we nog controle uitoefenen. Zo ontstaat de obsessie met het lichaam. We moeten allemaal 'jong en dynamisch' zijn: alles wat verwijst naar sterfelijkheid wordt weggestopt.

Die focus op het lichamelijke beïnvloedt ons tijdspectief. Omdat ons lichaam alles lijkt wat we nog hebben, is het moeilijk om onze levensstijl te veranderen voor risico's die verder in de tijd liggen. Zo leidt de dreiging van klimaatopwarming minder snel tot actie dan een mogelijk besmette komkommer. Andersom leidt een onmiddellijke dreiging voor ons lichaam tot overdreven reacties. Zoals nu het geval is: de kans dat de glanzende groenten in onze supermarkten levensbedreigend zijn, blijft statistisch verwaarloosbaar.

Toch zou het fout zijn de situatie te psychologiseren en alle schuld op de consument te steken. Als samenleving hebben we onze voedselproductie uit handen gegeven aan een industrieel productiesysteem. Dit belooft ons goedkoop en veilig voedsel.

Dit systeem is inmiddels grenzeloos: Vlaamse komkommers gaan naar Rusland, zelf eten we er Spaanse. Als consument zijn we volledig afhankelijk. We moeten het systeem vertrouwen om gerust te kunnen leven. We zijn ons leven lang passagiers in de industriële landbouw als vliegtuig: de dag dat we de piloot niet langer vertrouwen, lukt het niet meer.

Als het vertrouwen in de voedselveiligheid niet gegarandeerd is, staat het hele systeem op springen. We stellen vast dat het productiesysteem niet in staat is de veiligheid die het belooft, altijd te garanderen. De vraag is ook of voedsel op een mondiale schaal produceren en consumeren een goede zaak is. Misschien leidt een meer regionale economie tot een meer betrouwbaar systeem. En met minder transportkilometers doen we meteen een stap naar een meer duurzame landbouw.

De overdreven media-aandacht voor de paniekerige speurtocht naar de 'dader' laat geen ruimte voor een structurele analyse. De wetenschap zal en moet de bron van besmetting vinden. Als we deze vinden, kunnen we terugkeren naar de orde van de dag. Dat dit misschien niet mogelijk is, aanvaardt men niet.

Resistent tegen antibiotica

Dus gaan we op zoek naar een zondebok. Als we deze kunnen uitschakelen, leven we hopelijk weer in een veilige wereld. In tijden van sociale media en massamedia gaat dit snel. Als een lopend vuurtje verspreidt zich het nieuws, en slecht nieuws is aantrekkelijker dan goed

nieuws. In minder dan geen tijd heb je beelden van de mogelijke boosdoener, ze gaan instant de wereld rond.

Op die manier blijven de ware problemen buiten schot. Volgens het Duitse Robert Koch Instituut is de EHEC-bacterie resistent tegen een dozijn soorten antibiotica. Er is dus zeer grote reden tot bezorgdheid, met name over de groeiende antibiotica-resistentie bij bacteriën. Dit is ruim tien jaar bekend en we weten hoe we dat kunnen inperken: door drastisch de overconsumptie van antibiotica in de geneeskunde en de veeteelt te bestrijden.

Die analyse leidt tot andere antwoorden. Zo is het precies in de biologische veeteelt dat het minst antibiotica-resistentie optreedt, omdat bioboeren erg terughoudend staan tegenover medicatie. Dit toont hoe weinig waarheidlievend de instantberichtgeving is. Terwijl biolandbouw een deel van de oplossing is, wordt hij in de mediaheisa al te gretig als zondebok aangeduid, en zo beschadigd. Ondertussen stellen we geen vragen bij de geglobaliseerde bio-industrie.

Terug naar de kernvraag: is de golf komkommerangst die door Europa deint een redelijke reactie of gaat het om een vorm van paranoia als poging om de onzekerheid te bezweren? Het lijkt eerder het laatste omdat ze geen ruimte laat voor een structurele analyse.

Het wordt belangrijk dat we tijd en afstand weer belangrijk vinden. De tijd nemen bijvoorbeeld alvorens wetenschappers of politici zondebokken creëren. Maar wel stil staan bij de superrisico's die we zelf fabriceren door de overconsumptie van antibiotica.

Het waanzinnige van de huidige situatie is natuurlijk dat we over twee weken weer met zijn allen onbekommerd komkommers eten, terwijl er niets gebeurt om de systeemfout aan te pakken. Dit neemt niet weg dat we ook afstand moeten nemen van de illusie dat een leven zonder risico's bestaat. Toch maar die komkommer uit de koelkast aansnijden, denk ik zo.

DIRK HOLEMANSWie? Coördinator Oikos, denktank voor sociaal-ecologische verandering
Wat? De biologische landbouw is niet de oorzaak van de huidige voedselcrisis, maar de oplossing ervoor. Waarom? De EHEC-bacterie is resistent tegen antibiotica, terwijl bioboeren erg terughoudend staan tegen het gebruik van medicatie.