

DE KWESTIE



Door de coronacrisis lijken koopgewoonten van consumenten op het gebied van voedsel drastisch veranderd.
FOTO CASPAR HUURDEMAN

OPINIE Voedingswetenschappers Rao en De Boer *Corona leert ons voedsel opnieuw te waarderen*

Ons voedsel maakt vaak een lange, nauwkeurig gecontroleerde reis voordat het in onze supermarkt terecht komt. Een derde van al het geproduceerde voedsel eindigt als afval, door inefficiëntie in de keten en doordat we veel producten en restjes weggooien. In landen met een hoog inkomen, is ongeveer de helft van het verspilde voedsel afkomstig van huishoudens. De consument is daarmee de grootste veroorzaker van voedselverspilling.

Hamsteren

Door de coronacrisis lijken koopgewoonten van consumenten op het gebied van voedsel drastisch veranderd. Regelmatige uitstapjes naar de markt om boodschappen te kopen zijn vervangen door het aanleggen van voorraden van grotere hoeveelheden, langer houdbare producten. Op zich zou hamsteren niet direct tot verspilling moeten leiden, maar in de komende maanden kunnen de grote hoeveelheden voedsel opgeslagen in onze kelder hun houdbaarheidsdatum wel eens overschrijden en dus in de prullenbak belanden. Zelfs als brood, zuivel, groenten en fruit in normale hoeveelheden worden verkocht, behoren deze bederfelijke etenswaren tot de meest verspilde voedings-

Een derde van het voedsel dat we in de supermarkt kopen, belandt in de afvalbak. De coronacrisis verergert de verspilling, maar heeft ook een positieve kant: het leert ons slimmer met voedsel omgaan, signaleren voedingswetenschappers Madhura Rao en Alie de Boer.

middelen.

Maar ook andere veranderingen in de voedselketen kunnen leiden tot voedselverspilling. We reizen minder en dat heeft gevolgen voor de oogst van seizoensgebonden verse producten. In Duitsland vrezden de telers van witte asperges dat hun oogst dit jaar verloren gaat, omdat Oost-Europese seizoenarbeiders de grens niet mogen oversteken. Verschillende andere landbouwsectoren die arbeidsmigranten in dienst hebben, kunnen te maken krijgen met verspilling omdat producten niet van het land gehaald kunnen worden.

Patat

Ook boeren en groothandelaren zitten door de sluiting van horeca met grote hoeveelheden verse producten en voedingsingrediënten opgescheept. De Nederlandse aardappelboeren hebben nu al te maken met een miljoen ton onverkochte aardappelen, omdat ze

niet meer tot patat kunnen worden verwerkt. Veeteelt- en visserijbedrijven moeten hun bedrijfsvoering aanpassen aan de plotselinge verandering in de vraag naar hun producten, of dreigen die te verspillen.

En hoewel de omvang van de huidige crisis ongekend is, is het positief dat we ons voedsel opnieuw lijken te waarderen. Meer dan ooit maken we gebruik van nieuwe informatie en technologieën om voedsel goed te herverdelen: social-mediagebruikers delen ideeën voor het gebruiken van restjes in de keukens, er ontstaan lokale initiatieven voor het herver-

den van voedsel en overall wordt voedsel behandeld als een waardevol, gemeenschappelijk goed. Nieuwe manieren om voedselzekerheid te garanderen, en tegelijkertijd voedselverspilling te verminderen, doen overal in de wereld hun intrede. In Nederland is bijvoorbeeld een non-profit digitale marktplaats opgezet voor leveranciers met overtollige voorraden om hun producten rechtstreeks aan de consument te verkopen.

Ideeën

De pandemie zal hoogstwaarschijnlijk leiden tot meer voedselverspilling, maar het kan ons ook nieuwe perspectieven en ideeën geven om het probleem aan te pakken. Met kleine acties, zoals alleen kopen hoeveel we kunnen consumeren, of het ondersteunen van lokale initiatieven om voedselverspilling te verminderen, kunnen we de situatie voor een groot deel helpen verbeteren tijdens de crisis en ook daarna.

FOTOS:
PHILIP DRIESSEN



Madhura Rao en dr. Alie de Boer en zijn voedingswetenschappers aan de Maastricht University

door
Olof
van Joolen

IN HET VIZIER

Oorlogsverhalen

Het zit er bijna op, onze serie van D-day tot V-day. Ruim een jaar lang publiceerden we verhalen over het laatste jaar van de oorlog dat nu driekwart eeuw achter Europa ligt. Een mensenleven geleden en toch zijn de herinneringen aan toen levendiger dan ooit. Hoe komt dat?

Geen week ging voorbij of ik kreeg persberichten over nieuwe boeken, toneelstukken of exposities. Allemaal met als onderwerp dat ene, unieke nooit eerder vertelde oorlogsverhaal. „Het wachten lijkt op een macramé-werk over de hongerwinter”, mompde ik tegen een collega bij mail-nummer-zoveel die richting het eeuwige digitale archief verdween. Ik ben eigenwijs en zoek liefst mijn eigen verhalen.

In die persberichten zat wel degelijk een kern van waarheid. Er zijn echt nog zoveel unieke, onvertelde oorlogsverhalen. Dat al die mensen ze nu op een manier vastleggen is geweldig, want zo blijven ze bewaard. Ook voor de periode waarin ooggetuigen er niet meer zijn. Dat vind ook ik.

„Waarom zijn we nog zo gefascineerd door de Tweede Wereldoorlog”, vroeg ik de vermaarde Britse historicus Antony Beevor. We zaten op een bankje onder de veranda van villa Hartenstein in Oosterbeek - nu het onderkomen van het Airborne Museum, maar in 1944 het Britse hoofdkwartier tijdens de mislukte slag om Arnhem.

Sir Antony's uitgever leek het een mooie interviewlocatie. Ze had alleen niet gerekend op de opgewonden

Sir Antony verklaarde onze WOII-fascinatie

schoolkinderen die op deze doordeweekse ochtend door de villa rondrenden. De flegmatieke historicus trok de herrie slecht. Na drie keer te zijn verhuist, maakten we een wandeling in het park achter Hartenstein en kon hij een antwoord formuleren.

„De interesse in deze periode is toegenomen. Dat komt denk ik vooral door het contrast met onze samenleving, waar het militaire conflict ver weg is. Mensen zijn gefascineerd door de morele dilemma's van de Tweede Wereldoorlog. Zeker in Nederland gold dat elke keuze grote gevolgen voor de veiligheid of van die van je naasten kon hebben. „Wat zou ik doen?” Die vraag stelt iedereen zichzelf als je aan deze oorlog denkt.” Beevor vermoedt dat de belangstelling voor de Tweede Wereldoorlog niet zal afnemen. „Waarschijnlijk gebeurt dat nooit.”

Ik moest afgelopen anderhalf jaar regelmatig aan Beevors woorden denken. Het is de beste verklaring die ik heb gehoord voor de collectieve fascinatie. De verhalen van toen blijven indruk maken. Natuurlijk door hun inhoud, maar op mij persoonlijk ook door de bescheiden manier waarop betrokkenen ze vertelden. De meeste ooggetuigen gebruikten weinig en kleine woorden voor grote drama's. Het contrast met de social-mediageneratie die precies het omgekeerde doet, is opvallend.

Daarom hoop ik dat al die schrijvers, conservators en kunstenaars blijven doorgaan met het vastleggen van verhalen. Word alleen niet boos wanneer ik niet reageer op uw persbericht.