

VAN 'NOOIT MEER HONGER' NAAR 'NOOIT MEER ZIEK'

Hopen op een nieuwe Mansholt

Wie zijn de mensen die ons voedsel verbouwen? Het zou een alledaagse vraag moeten zijn bij de supermarkt, aan de marktkraam, in de broodjeszaak en in het restaurant. Ken ik de boer of de boerin, weet ik iets van de manier van telen en wat vind ik van die manier? Helaas is de prijs voor de meeste mensen het enige wat telt. Dat je bij de een minder en bij de ander juist wat meer krijgt voor hetzelfde geld. Het zit er bijna ingebakken.

Soms komt er bij mij in de boerderijwinkel een enthousiaste nieuwe klant. Die heeft dan lang gezocht naar een zaak waar je gifvrije groente kunt krijgen, vol met echte vitamines. Die gaat de winkel leeg kopen, denk ik dan. Maar nee, een zakje chips en, na veel aandringen, vijf tomaatjes. En wat vond u ervan, volgende week weer? Nou, dat weten ze dan nog niet.

De mens is een gewoontedier. Het kost veel moeite om dingen anders te doen dan je altijd gedaan hebt. Wat vinden anderen ervan, straks is het niet lekker en is die groente niet na een dag al verlept? En die prijs..... Is het die wel waard? Draag ik daarmee echt bij aan dierenwelzijn? En hoe zit het nou echt met de invloed op natuur, kringloop, stikstof, waterkwaliteit, mijn gezondheid?

Ondanks die reserves om dingen anders te gaan doen, zijn er boeren, tuinders, kwekers en telers die besloten hebben om diervriendelijk en duurzaam voedsel te gaan verbouwen. Daar is geen drift reducerende spuitdop subsidie aan te pas gekomen. Wel doorzettingsvermogen en de durf om dat wat

een ander wél doet, niet meer te doen. En dat wat een ander niet doet, juist wél te doen. Veranderen, soms tegen de stroom in. Ondertussen gelukkig wel met een steeds groter wordende groep mensen: consumenten, burgers, concullega's en zelfs wetenschappers.

Het wordt tijd dat we ons gaan onderscheiden

'Erven, verwerven en besterven,' zegt mijn vader altijd. De jaren '60 waren de jaren van de schaalvergroting en efficiëntie. Maar megabedrijven en goedkoper voedsel liggen achter ons. Dat kunnen ze in het buitenland ook. Het wordt tijd dat we ons gaan onderscheiden. Ik hoop op een nieuwe Mansholt. Maar dan met 'nooit meer ziek' als leus, in plaats van 'nooit meer honger'.

Hoe mooi zou het zijn als wij als boeren, tuinders, telers en kwekers op een volhoudbare manier – dat wil zeggen: mét de aarde en binnen de grenzen van de aarde – voedsel kunnen blijven produceren? Dat we een volgende generatie de kneepjes van ons vak weten bij te brengen, onze financiële broek kunnen ophouden en ook nog de natuur kunnen laten floreren? Het leven kunnen leven, met voedsel als verbindende factor.



David Luijendijk

is eigenaar van kwekerij EkoLogisch. Zijn bedrijf bevindt zich in de lintbebouwing van de van oudsher bekende tuindersbuurt van Roelofarendsveen. Hier teelt David sinds 2007 volgens de principes van de biologische landbouw en sinds 2018 biologisch dynamisch. David is lid van het bestuur van Caring Farmers.



Steun de Caring Movement: word Caring Consumer!

STEUN ONS WERK RICHTING EEN DUURZAAM EN GEZOND VOEDSELSYSTEEM



Als consument kun je elke dag kiezen voor een duurzamer voedselsysteem. Kijk eens kritisch naar je eigen boodschappenmandje. Naast voedsel kopen dat bijdraagt aan een beter voedselsysteem kun je de Caring Movement ook direct financieel steunen. Binnen de Caring Movement werken verschillende beroepsgroepen, waaronder boeren en artsen, samen aan een gezond en houdbaar voedselsysteem. De Caring Movement organiseert evenementen zoals het Caring Actions Congres en de Caring Dinners (zie pg. 28 van dit magazine), maar ook webinars en andere

inspirerende bijeenkomsten. Met publicaties en actieve deelname aan het publieke en politieke debat, genereren we aandacht voor de broodnodige transitie. Dit kunnen we niet alleen. Daarom doen we een beroep op iedereen: word Caring Consumer en steun ons werk met een eenmalige of reguliere donatie. Elke bijdrage is van harte welkom. Veel dank!

