

DE VOEDINGSINDUSTRIE ZAL NIET VERBETEREN ZOLANG DE KLANT ZICH DOM HOUDT

Een vals gevoel van veiligheid

Paardenvlees in de lasagne, taart met darmbacteriën, kankerverwekkers in de melk: het is maar een greep uit de onheilsberichten die ons de afgelopen weken toewaaiden uit de voedingsindustrie. Hebben we een nieuw systeem nodig? 'We moeten het systeem vooral beter begrijpen.'



Boerderijwinkels en boerenmarkten trekken aan nu we de voedingsindustrie niet meer vertrouwen. © Sabine Joosten/Hollandse Hoogte

Is lokaal eten beter?

Wim Verbeke, professor voedingsmarketing aan de Universiteit Gent, verwacht dat lokaal eten in de komende jaren aan belang zal winnen, omdat veel consumenten er een garantie op meer eerlijkheid in zien. 'Dat zou vooral voor onze lokale boeren een goede zaak zijn. Die doen heel hard hun best en hebben te lijden onder schandalen in het buitenland.' Maar wordt ons eten ook beter in zo'n korte voedselketen? Fresco gelooft er niet in. 'Fraude is zo oud als de mensheid, maar ons gemiddeld voedselsysteem werkt op zich best goed en er is geen alternatief voor. Landen als België en Nederland zouden niet eens genoeg te eten hebben als ze zouden terugvallen op lokale productie. Eten van de boerenmarkt lijkt misschien veiliger, maar het is vooral romantiek. Romantiek die opflakert net nu de industrie meer dan ooit gecontroleerd wordt. 'Voedsel kán eenvoudigweg niet van de ene fabriek naar de andere reizen zonder dat het goed gedocumenteerd is.' Alleen komt er maar weinig van die informatie bij de consument terecht, omdat alles zo ingewikkeld is. 'Dat

kan beter worden, nu we meer technologische mogelijkheden hebben. Wie de details over zijn eten wil kennen, zou er alleszins toegang toe moeten krijgen.'

Hoe kun je weten wat je eet?

Net in dat informeren van de consument wil Fresco's landgenoot Dick Veerman verder gaan. Veerman is hoofdredacteur van Foodlog, een nieuws- en discussiewebsite over voeding. 'Producenten moeten hun geheimzinnigheid afschudden en opnieuw gewone mensen achter de schermen laten kijken. Door volledige openheid is het vertrouwen te herstellen. Regeltjes hebben we genoeg, het zijn er intussen zoveel dat niemand nog het overzicht heeft. Vroeger was er een soort automatische morele controle: we zagen wat onze boeren en slaggers deden en dat wisten ze. Nu we niet meer zien wat er gebeurt, hebben we regels en formele controles om dat op te vangen. Dat systeem werkt fraude net in de hand, omdat we de onderlinge sociale controle uit het toezicht hebben laten verdwijnen.' Veerman denkt niet dat een lokaal product principieel beter is dan eten dat een lange weg heeft afgelegd. 'Maar er is wel zoiets als

menselijke maat. Dingen die we van dichtbij kunnen zien, begrijpen we. Lokale productie kan helpen om dat noodzakelijke begrip weer op te bouwen. Maar het zou onzin zijn om ons daartoe te beperken. Chocoladefabrikanten kunnen evengoed een panel consumenten naar hun eerlijke plantage overvliegen voor een kritisch bezoek. Hele sociale netwerken zou je kunnen bouwen, waar consumenten hun ervaringen wereldwijd delen over bedrijfsbezoeken en controles. Juist omdat ons vertrouwen in eten op een dieptepunt is beland, heeft de industrie nu een prachtige kans om daaraan te werken.'

Wim Verbeke heeft er een goed oog in. 'Ik bespeur in de voedingssector een toenemende wil om actiever te communiceren met de consument. Als daar iets uit groeit, worden we misschien een volk dat bewuste keuzes maakt in de winkel, en bereid is om een correctere prijs te betalen.'

Fresco zou het liefst een vak hebben in de lagere school, waarin kinderen leren over voeding, gezondheid en milieu. 'Nu zijn veel mensen oprecht bezorgd, maar hun bezorgdheid strookt niet altijd met de werkelijkheid.'

Kant-en-klaarlasagne is toch altijd rommel?

Paardenvlees in kant-en-klaarlasagne, was dat nu echt een verrassing? Kun je van zo'n pak met dertig ingrediënten nog een eerlijk recept verwachten? 'Omdat er zoveel ingrediënten in kant-en-klaarlasagne gaan, is de kans om te frauderen groter', zegt Veerman. 'Maar een Porsche wordt ook samengesteld uit veel onderdelen en die valt niet uit elkaar. Het is heel menselijk om nu te willen terugkeren naar zelf bereid, eenvoudig eten. Maar met supermarktlasagne is op zich niets mis.'

'Verreweg het grootste deel van het Europese voedsel komt uit de fabriek', merkt Fresco op. 'En het moet uiteraard aan alle eisen voldoen van veiligheid en transparantie. Het is niet onveilig. Fraude kan overal optreden.' Wim Verbeke herinnert aan de verhaallijn in *Van vlees en bloed*, de fictiereeks over de slager die als geheim ingrediënt gestroopte reebok in zijn pensen verwerkte: 'Een illustratie dat ook lokale producenten niet per definitie een transparanter product aanbieden. Maar lekker waren de pensen blijkbaar wel.'

'Voedselproducenten moeten hun geheimzinnigheid afschudden en opnieuw gewone mensen achter de schermen laten kijken'