

Een jongere kijk op voedsel

Hoe kijkt de jongere generatie aan tegen wat er op zijn/haar/diens bord ligt? Ons Eten is benieuwd naar de stem van jongeren en interviewde zes betrokken en gedreven twintigers/net dertigers. Niet met als doel om 'dé' stem van jongeren in één verhaal proberen te vangen (wat is überhaupt de definitie van 'jong'?!), maar wel om een jonger kijkje in de keuken te geven dan we tot nu toe vanuit Ons Eten hebben laten zien.

Aan de basis van dit artikel liggen twee vragen die elke geïnterviewde voorgeschoteld kreeg. Namelijk: “Wat betekent voedsel voor jou?” en “Wat is jouw relatie met voedsel?”. Twee toch best wel persoonlijke vragen zo bleek die de weg plaveiden om verder in gesprek te gaan over de stand van zaken binnen het huidige voedselsysteem, hoe het toekomstige voedselsysteem eruit zou kunnen/moeten komen te zien, en naadloos door al deze vragen heenlopend de rol van de geïnterviewden binnen dit thema.

Leestip:

De gesprekken met de zes geïnterviewden leverden een hoop voedzame stof op en daarmee een lekker lang artikel. Als je deze longread niet in zijn geheel of in één keer wilt lezen, navigeer naar de vraag die/het onderwerp dat je het meeste aanspreekt via de vetgedrukte tussenkopjes! En vergeet vooral niet van **kader naar kader** te springen tijdens het lezen.

“Wat betekent voedsel voor jou?”

Anne te Koppelle (24), werkzaam bij MKB Twente en op vrijwillige basis betrokken bij diverse (klimaat)organisaties, vertelt: “Voedsel gaat voor mij over verbinding. Je hebt het niet alleen nodig om te kunnen leven en/of je brood ermee te kunnen verdienen. Het soort voedsel, met wie je het deelt, de weg die het heeft afgelegd om bij jou in de keuken te komen en nog vele andere aspecten waar voedsel door beïnvloed wordt, heeft ook directe impact op je fysieke en mentale gezondheid en is daarmee van grote betekenis voor je welzijn.”



Samira Racdu werkt bij GroenCollect in Rotterdam. Samen met Anne werkte zij eerder binnen de NedMixAcademie aan 'Kansenongelijkheid in gezonde voeding' met Den Haag als beoogd pilotgebied ([zie kader Kansenongelijkheid pagina 7](#)). Samira: "Anne en ik hebben het samen vaak over dit aspect van het onderwerp voedsel. We weten nog relatief weinig over het effect van voedsel op ons lichaam en/of die informatie ligt niet binnen handbereik. Zeker door ziekte in mijn familie ben ik zelf nog bewuster geworden van wat ik binnenkrijg. Zo ben ik zo veel mogelijk op plantaardig eten overgestapt."

Malou Visser (30), eigenaar van Rewild The West, gebruikt liever het woord 'eten' dan 'voedsel'. "Aan eten zit voor mij veel meer een identiteit vast dan aan het woord voedsel." Dat laatste woord past meer in de context van haar studie levensmiddelentechnologie, zo duidt Malou.

Malou vervolgt: "En of we het nu over eten of voedsel hebben: het is zo een belangrijk thema omdat het raakt aan zo veel aspecten van het leven. Toen je me deze vraag stelde, kwam het woord plezier in me op. Eten koken brengt mij letterlijk en figuurlijk energie. Sterker nog: het vormt de kern van mijn en ons bestaan. Samen een maaltijd nuttigen kan een gesprek opengooien en onze omgang met voedsel herbergt veel oplossingen voor de bestaande problematiek in onze maatschappij, dat vergeten we vaak."

Tijd vs. Voldoening

"Je kunt natuurlijk vanaf de bank met je mobieltje eten bestellen en het daar ook op eten. Of je kunt lekker zelf koken met verse ingrediënten en je maaltijd met aandacht aan tafel opeten", vertelt Malou. "Die snelle hap lijkt je veel extra tijd op te leveren, maar in werkelijkheid valt dat zomaar vies tegen. De eerste optie geeft je namelijk minder voldoening. Terwijl verzadigde maaltijden (rijk aan eiwitten en voedingsvezels, red.) ervoor zorgen dat je minder snel honger krijgt en meer energie geven."



Ilse Valkering (26), net afgestudeerd in Governance of Sustainability aan de Universiteit Leiden en betrokken bij Conscious Kitchen ([zie kader Conscious Kitchen pagina 3](#)), noemt de openingsvraag een haast filosofische vraag. "Voedsel is voor mij verbinding. Voedsel gaat voor mij over met mensen samen eten, over mensen aan elkaar verbinden en over onze verbinding met de aarde. Je leert iemand pas echt kennen als je met elkaar een maaltijd deelt. Dat vind ik ook zo mooi aan Conscious Kitchen. Elke week kookt er een andere groep mensen, en zo leer je steeds nieuwe mensen en hun keukens kennen."

Silke Remmits (26), werkzaam bij Rijk Zwaan, doet deze vraag direct terugdenken aan de landen in Azië waar ze een aantal jaar woonde. "Voedsel betekent voor mij leven", begint Silke. "En brengt me terug naar de twee jaar die ik in China woonde en mijn half jaar in Zuid-Korea. Als ik reis draait het vaak om eten; "Oh ja, toen heb ik daar dat en dat geproefd". En thuis probeer ik ook graag nieuwe tentjes uit. Eten is iets wat je moet doen om in leven te blijven en het is ook nog eens heel leuk en lekker."

Sarah van Buren (26), zcp'er onder de naam De groene campaigner & themamanager voeding van de Jonge Klimaatbeweging (JKB), brengt deze openingsvraag terug naar een verhaal dat begint in haar jeugd: "Mijn opa had vroeger een moestuintje waarin hij onder meer aardappelen, peren, appels en sla teelde. Vooral die sla is mij bijgebleven, want mijn moeder nam deze super verse en lekkere sla vaak mee naar huis. Daar wisten we de sla om de aarde eruit te halen en kwamen daarbij soms ook een slakje tegen. Een paar jaar later tijdens mijn studententijd waste ik de sla om deze te ontdoen van mogelijke chemicaliën." Om eraan toe te voegen: "Het contrast kan niet groter zijn. Naar mijn mening is onze voedselproductie in oorlog met de natuur in plaats van in samenhang ermee."

Conscious Kitchen

In de Gymzaal in de Witte de Withstraat huist Conscious Kitchen Den Haag, een organisatie die elke week op donderdag een verse vegetarische/veganistische maaltijd bereid met geredde groentes van Haagse markten. Elke week kookt een andere groep vrijwilligers en gezien de community van internationale studenten en mensen krijg je geregeld een andere/nieuwe keuken voorgeschoteld. In Ilse's woorden: "De verbindende factor van Conscious Kitchen is fantastisch. Onze community vormt een open, laagdrempelig manier om kennis te maken met wijk- en stadsgenoten én met vegetarisch/veganistisch eten dat zeker niet voor iedereen in onze community normaal is."

Tip: check de website voor meer informatie én heerlijke recepten

www.consciouskitchen.nl



"Wat is jouw relatie met voedsel?"

"Om te beginnen heel persoonlijk. Ik heb adhd en ik vergeet vaak te eten, terwijl dat juist heel belangrijk is voor mijn welzijn", vertelt **Sarah**. "Terwijl als ik er wel de tijd voor neem en verbinding maak met mijn eten, ik het heel fijn vind. Dan proef ik het leven, de kwaliteit en het verhaal. Producenten stoppen er zo veel liefde in! En als ik dan op mijn beurt weer vrienden en/of familie kan uitnodigen om te komen eten dan is de verbinding rond."

Werk gerelateerd is Sarah trots dat ze met haar bedrijf De Groene Campaigner "haar eigen biologische boontjes kan doppen". "Ik zet me onder meer in om het jongerengeluid in de voedselwereld te laten horen en jongeren de actieve rol te geven die ze toekomt."

Silke: "Zowel privé als in mijn studie/werk heeft het thema voedsel er voor mij ook altijd bijgehoord. Ik ben er dagelijks mee bezig." Silke studeerde agrarische bedrijfskunde omdat ze voedsel zo interessant vond; hoe komt het in de supermarkt terecht? Silke vervolgt: "Sinds ik voor het groenteveredelingsbedrijf Rijk Zwaan werk – dat is sinds april dit jaar – vind ik het thema voedselproductie nog interessanter geworden én complexer."

"Waar mijn studie ging over *farm to fork* (vrij vertaald: van de boerderij tot je bord, red)", vervolgt Silke, "gaat mijn werk nu over de hele keten van groentezaadje tot bord en alles wat hierbij komt kijken. Ik ontdek nu pas wat voor rol groenteveredeling en groentezaden spelen in de teelt, verwerking en consumptie van groenten."

Anne: “Ik merk dat ik me door de jaren heen vooral steeds bewuster ben geworden van aspecten als dierenwelzijn, de bijbehorende voedsel- en productieketens, gebruik van bestrijdingsmiddelen en marketing. Wat ik zie, is dat er ingezet wordt op verkoopstrategieën waarvan de bedoeling is dat je vooral geen vragen gaat stellen over de samenstelling van een product of hoe het geproduceerd is.”

Het gemak waarmee wij als mens vandaag de dag even de supermarkt kunnen inlopen of zelfs ons eten online kunnen bestellen, speelt dit ook in de hand, zegt Anne. “Mensen weten steeds minder vaak hoe ze zelf kruiden kunnen groeien of groenten kunnen kweken, en steeds vaker hoe goedkoop de tomaten uit Spanje zijn, maar niet wat daarvan de impact is.”



Samira maakt het liefst dagelijks tijd vrij om met aandacht en verse producten een volledig plantaardig maaltijd te bereiden, maar dat lukt gewoon niet altijd: “Ik vind goed voedsel belangrijk, maar na een drukke dag of soms simpelweg uit gemak duik ik ’s avonds ook wel eens een supermarkt in die nog open is. Nog een bezoekje brengen aan een lokale boer zit er – om meerdere redenen ;) – dan niet meer in... Dat laatste is overigens wel heel leuk en leerzaam, echt een aanrader!”

In lijn met haar mede-geïnterviewden is voor **Malou** de bewuste relatie met voedsel er altijd geweest. “Als ik terugdenk aan thuis(thuis) dan denk ik aan de bourgondische maaltijden waarmee ik ben opgegroeid; een warm gevoel geeft me dat.” In haar studententijd verdiepte haar relatie met voedsel zich: “In eerste instantie volgde ik een studie in de richting mediaproductie. In die tijd kreeg ik last van buikproblemen en ging ik mij verdiepen in wat voedsel met je lijf doet.”

Daarna gooide Malou het roer om en ging bij Hogeschool Inholland de studie Markt & Commerce volgen waarbij ze onder meer werkte aan preventiecampagnes tegen obesitas. Inmiddels wil Malou met Rewild The West mensen terugbrengen in contact met de natuur en organiseert ze onder meer wandelingen om te ontdekken wat er allemaal voor eetbaars te vinden in onze leefomgeving.

Ilse: “Ik vind dit best een complexe vraag. Net zoals veel andere mensen heb ik een moeilijke relatie gehad met eten. Toen ik jonger was, werd die relatie getekend door de sociale dieetcultuur.” Juist door te gaan koken, en door met duurzaamheid en voedselsystemen

bezig te zijn kwam hier verandering in. Ilse: “Ik heb nu veel plezier in koken en experimenteer met allemaal groentes en keukens die ik eerst niet kende.” Niets voor niets is Ilse helemaal op haar plek bij Conscious Kitchen (**zie kader Conscious Kitchen pagina 3**).

Eten om te leven of Leven om te eten?

Silke: “In China en Zuid-Korea waar ik gewoond heb, ervaren mensen hun relatie met voedsel heel anders dan hier. Als je daar iemand vraagt waar hij/zij/die vandaan komt dan krijg je als antwoord altijd iets in de trant van “Uit die en die stad waar we dit en dat eten”. Als ik een vriendin vroeg hoe haar weekend geweest was, vertelde ze me steevast wat ze allemaal gegeten had.” Om eraan toe te voegen: “Eet je om te leven of leef je om te eten?”

Jongere kijk op huidige systeem

“Wat zie/voel je als je naar het huidige voedsellandschap kijkt?”

Sarah typeert haar gevoel als “Landschapspijn”. “Hoe we op dit moment ons voedselsysteem vormgeven en omgaan met ons landschap roept veel verdriet bij me op, juist omdat er zo veel potentieel voor het oprapen ligt dat wij niet benutten.” Sarah noemt als voorbeeld de veel te ingeburgerde gedachtegang dat biologisch gelijk is aan groen, Nederland groen is want we zien toch grasland om ons heen en daarmee duurzaam is. “Maar Engels raaigras is niet bepaald duurzaam en waarom niet gewoon kruidenrijke graslanden aanleggen?”

POTcast ‘Den Haag De Boer Op’

In de eerste aflevering van de POTcast ‘Den Haag De Boer Op’ is Ons Eten op bezoek bij Frans de Vries (29) van Pluk! Den Haag. Hierin vertelt Frans over het runnen van een CSA (een *community supported agriculture*), over hoe dat in zijn werk gaat bij Pluk! en wat hun doel is, en uiteraard wat hemzelf beweegt in zijn werk.

Beluister onze POTcast via Spotify: <https://tinyurl.com/DeBoerOpPlukDenHaag>



Sarah ziet tegelijkertijd hoe complex het systeem is: “Wij voeden onszelf voor een deel met voedsel van Nederlandse bodem, maar de rest komt uit Europa dan wel de rest van de wereld. Het is dus een spel van import en export. En stel dat Nederland overstapt op het produceren van puur biologisch graan, wordt dat dan allemaal wel afgenomen? Het is een ingewikkeld samenspel van belangen...”

Anne deelt Sarah’ wereldwijde blik op voedsel: “We moeten muren afbreken. Een gezond voedselsysteem kunnen we niet als Nederland alleen creëren, dat kunnen we enkel bereiken met internationale afspraken.”

Dat muren afbreken geldt overigens ook voor Nederland zelf, aldus Anne: “We moeten alle hoeken van Nederland met elkaar verbinden, zo ook Den Haag en Twente waar ik woon, inclusief alle sectoren en mensen van alle leeftijden. Over het huidige voedselsysteem

is namelijk niemand tevreden. Juist ook in Twente willen de boeren heel graag anders boeren, maar hoe? Zij moeten ook hun brood kunnen verdienen en vergeet niet dat hun bedrijven vaak deel uitmaken van hun familiegeschiedenis en onze gezamenlijke cultuur. Hun omzet hangt ook af van de welwillendheid en mogelijkheden van ons als consumenten in combinatie met vraag en aanbod. Deze problematiek vraagt ook dat we elkaar als mens gaan zien en begrijpen.”

Samira spiegelt haar ervaring bij afvalverzameling GroenCollect aan die met onze voedselvoorziening: “Ik zie in Rotterdam dat duurzame en innovatieve oplossingen vaak alleen zijn weggelegd voor de rijkere. Nieuwe producten met een lagere foodprint zijn onbetaalbaar voor ‘arme’ mensen.” Dan gaat het niet alleen om het geld hebben om biologisch eten te kunnen kopen, maar ook bijvoorbeeld de tijd hebben om die boodschappen te kunnen doen.

Samira voegt eraan toe: “Voor mijn gevoel zijn door de prijsstijgingen van de laatste maanden mensen zich sowieso steeds bewuster aan het worden: Is normaal nog wel zo normaal? Neem een avocado uit ... tegenover een appel uit Nederland... Welke zou jij kiezen? Tegelijkertijd, en dat zei ik al eerder, vind ik dat de informatievoorziening over de brede linie achter blijft lopen waardoor mensen niet de kans krijgen bewustere keuzes te maken.”

Silke ziet het voedsellandschap en vooral hoe consumenten zich daarin bewegen de laatste jaren sterk veranderen. “Ik heb het gevoel dat steeds meer consumenten bezig zijn met wat



eet ik, waar komt het vandaan en hoe wordt het geproduceerd.” Steeds vaker ziet Silke dat je een duurzamere keuze direct voorgeschoteld krijgt, zoals bij haar voormalige studentenvereniging in Groningen: “Daar krijg je inmiddels standaard een vegetarisch menu. Wil je toch vlees dan moet je dat apart aangeven en betaal je vijftig eurocent extra.” Ook **Malou** is positief gestemd. “Ik zie om mij heen zo veel mensen die samen vol impact aan het maken zijn. Van consumenten tot boeren en ondernemers. Mensen zijn op innovatieve manieren aan het zoeken naar duurzame alternatieven.” En ja toegegeven, zegt ook Malou, “Er valt nog veel shit op te ruimen, maar we zijn bezig om het systeem op een goede manier te veranderen!”



Ilse sluit af met een integrale blik: “Het is belangrijk om ons te realiseren dat iedereen, dus ook wij, vastzitten in dit systeem dat voedsel nog vooral als, om het kort door de bocht te zeggen, een consumentenproduct ziet. En het vergt energie en tijd om dit systeem te veranderen. Hoe willen we ons voedsel wel produceren en hoe gaan we die transitie aanvliegen?”

“Ik heb geen kant-en-klaar antwoorden op deze vragen”, vervolgt Ilse. “Toch staan er tegelijkertijd twee aspecten centraal die we met elkaar in evenwicht moeten brengen: biodiversiteit en een florerende natuur aan de ene kant, en voldoende, gezond en betaalbaar voedsel aan de andere kant. Daarover moeten we met elkaar in gesprek blijven, onderbouwd door feiten.”

Wat kan bijdragen aan het gaande houden van dit belangrijke gesprek is volgens Ilse in de stad samen voedsel verbouwen, samen koken en samen eten. “Naast Conscious Kitchen heb je zoveel prachtige plekken zoals de Jacobahof waar je in je buurt, op een laagdrempelig manier kunt leren over voedsel. Hoe verbouw je het, waar komt het vandaan en welke gerechten kun je ermee bereiden?”

Kansenongelijkheid in gezonde voeding

In het kader van de xAcademie van de organisatie Nederland Maakt Impact werkten Anne en Samira in '21-'22 aan het project 'Kansenongelijkheid in gezonde voeding' met als beoogd pilotgebied Den Haag. Samira vertelt: “We willen mensen informeren door het geven van lessen/workshops over eten en de impact daarvan op scholen. Hierbij willen we ons richten op onder meer de Schilderswijk, Transvaal, Moerwijk en de Rivierenbuurt/Stationswijk. Wij vinden dat iedereen aanspraak moet kunnen maken op duurzame producten, de vraag is hoe we dit kunnen realiseren.”

En dit is niet het enige, zo duidt Samira hun plannen waarvoor zij nog op zoek zijn naar financiering: “De Voedselbank, waar (te) veel mensen vanaf afhankelijk zijn, is nu nog een plek waar veel schaamte omheen hangt. Hoe mooi zou het zijn als we een systeem kunnen creëren, iets à la Pieter Pot, waarmee we mensen in hun eigen vertrouwde omgeving kunnen bereiken met gezonde en duurzame producten?”

Voor informatie over de xAcademie zie: <https://www.nederlandmaaktimpact.nl/programmas/xacademie>



Jongere blik op voedzame toekomst

“Hoe zie jij een voedselsysteem met toekomst voor je?”

“Mensen zijn op innovatieve manieren aan het zoeken naar duurzame alternatieven”, zei **Malou** al in de vorige passage. “Wat is die innovatie voor jou?”, is dan de vervolgvraag. Malou: “Bijvoorbeeld het al kunnen detecteren of eieren m/v zijn voordat je ze uitbroedt of een bedrijf als Meatless dat gekweekt vlees wil produceren. Dit soort ontwikkelingen kun je goed vinden of niet, maar voor mij is het belangrijkste dat er geëxperimenteerd wordt met alternatieven.’

“Hoe gaan we de wereld op een duurzame manier (blijven) voeden?”, **Silke** gooit dé vraag er direct in. Bij haar komt het verhaal op van ‘De Tovenaar en de Profeet’ geschreven door de Amerikaanse wetenschapsjournalist Charles Mann. “De Profeet zegt dat we alleen nog maar duurzaam, regeneratief, biologisch, lokaal moeten gaan telen. De Tovenaar zegt dat juist door innovatie, zoals in de veredeling, kassen, verticale landbouw en samenwerking met andere landen, we de wereld kunnen voeden.”

Volgens Silke hebben we allebei nodig. “We moeten verduurzamen en innoveren ineen. En voor mij begint het verduurzamen van ons voedsellandschap bij het zaad; met het juiste zaad kun je zo’n een impact maken op zowel de productie- als consumptiekant.” Zoals gewassen bestendig maken tegen de effecten van klimaatverandering en het aantrekkelijker maken van groentes, denk aan de ontwikkeling van snoepkomkommers en -tomaatjes waar zo veel mensen dol op zijn.

Silke: “Daarnaast hoor ik van bevriende jonge boeren dat zij zich zeer bewust zijn van het feit dat het klimaat en hun grond aan het veranderen zijn. Zij zullen dus anders met hun land om moeten gaan en noemen in dat kader bijvoorbeeld strokenteelt.”

Sarah: “Naast de landschapspijn die ik voel, zie ik de talrijke concrete oplossingen die in de agrisector zelf voor het oprapen liggen, die ook nog eens gaan helpen tegen klimaatverandering.” Sarah ziet al een mozaïeklandschap voor zich, gevuld met idealiter een mix van agroforestry (“Boslandbouw gaat groot worden!”), permacultuur en CSA’s

(community supported agricultures, red). “En vergeet *urban farming* dwars door de stad niet, inclusief het benutten van onze talloze platte lege daken. De DakAkker in Rotterdam is hiervan een heel inspirerend voorbeeld.”

En dat in combinatie met een meer plantaardig dieet en kleine innovaties die soms technisch van aard kunnen zijn maar vaak ook gewoon heel praktisch, aldus Sarah: “Op de Groenpact Impactdag presenteerden bijvoorbeeld mbo-studenten in het kader van de eiwittransitie de optie om van broodresten nieuwe producten te maken. Jongeren zitten al zo in dit onderwerp!”



En dan terug naar het voeden van al die monden in 2050 en verder, kan dat met haar ideale mix? “Dat vind ik een moeilijke vraag. Ik vermoed dat je uitkomt op een mix samen met grootschaligere bedrijven in een biologische strokenteelt-setting.”

Als Ilse kijkt naar de toekomstige landbouwgronden ziet ze ook die combinatie tussen op lokaal niveau telen en grootschaligere landbouw: “Wat kunnen/moeten we op welk niveau telen en hoe we dat in beide gevallen op een duurzame manier?”

Malou: “Ik vind het met oog op de toekomst belangrijk dat we beter gaan weten waar ons eten vandaan komt en welke keuzes we hierin kunnen maken. We denken nu langer na over de aanschaf van een tv dan over welk eten we kopen.” Volgens Malou zijn er twee opties: of we veranderen zelf ons eetpatroon en/of door nudging. In het tweede geval gaat het om mensen op subtiele wijze stimuleren om te veranderen, bijvoorbeeld door als verkoper een bepaald assortiment aan de consument aan te bieden.

“De vraag blijft: bij wie ligt de verantwoordelijkheid? Zou een supermarkt mij moeten vertellen wat gezond is?”, werpt Malou op.

Ilse: “In het bewuster maken van mensen op dit vlak is, moeten we ervoor gaan zorgen dat er voldoende gemeenschappelijke voedseltuinen in Den Haag komen, zodat mensen in contact kunnen komen met voedsel en elkaar.” In haar Rivierenbuurt ziet ze hoeveel dit soort plekken kunnen betekenen voor de mensen en de buurt: “Een groene omgeving om doorheen te lopen en te vertoeven, een plek om te ontmoeten, grond om voedsel te verbouwen en samen te kunnen koken en eten, een plaats waar educatie kan plaatsvinden en/of die je kunt huren om mooie bijeenkomsten te organiseren.”

Sarah bouwt hierop verder: “We moeten ook op grotere schaal gaan kijken naar de waarde die we toedichten aan ons landschap. Landbouwgrond is nu iets puur economisch, maar wat gebeurt er als je inderdaad ook de maatschappelijke, culturele en ecologisch aspecten ervan gaat meewegen?”

Sarah vertelt verder: “En we moeten niet alleen voedselparticipanten meekrijgen in het verhaal, maar ook de producenten en boeren, en dan juist de jonge boeren. We hebben meer jonge boeren nodig die willen aansluiten bij de pionierende/overschakelende bedrijven of ze willen opstarten, maar nu wordt deze sector totaal onaantrekkelijk gemaakt door juridische en fiscale regelgeving.”

Rechten voor de Natuur en landbouwtransitie

In een artikel van *MaatschapWij* stelt Jessica den Outer – onder meer auteur van het boek *Rechten voor de Natuur* – dat het geven van rechten aan de Natuur een belangrijke rol kan spelen in de landbouwtransitie. ‘Want zodra we de natuur het recht geven om te floreren, neemt regeneratieve landbouw de plek in van monoculturen en pesticiden’, aldus de intro van het artikel.

Lees het hele artikel hier:

<https://maatschapwij.nu/partnerberichten/jessica-den-outer-rechten-voor-de-natuur>



Het positieve nieuws is dat we het productiewiel niet opnieuw hoeven uit te vinden, aldus Sarah. “We kunnen voor een toekomstbestendig voedselsysteem voortbouwen op de inheemse kennis die er al zo lang is rond regeneratieve vormen van landbouw.”

Anne ziet als stip, of zo je wilt wolk, op de horizon een Aarde waar wij met alles en iedereen op voort kunnen blijven leven. “Om dat te bereiken zullen we ons moeten openstellen voor verandering en een circulaire samenleving creëren met een evenwicht tussen nemen en geven, niet alleen binnen Nederland maar wereldwijd.”

Anne noemt als inspiratiebron – en in aanvulling op het laten meewegen van andere aspecten/perspectieven in relatie tot voedsel door Ilse en Sarah – het boek *Rechten voor de Natuur*. Daarin betoogt auteur Jessica den Outer dat we om een leefbare wereld te

behouden de Natuur als eigen rechtspersoon moeten gaan behandelen en niet langer als eigendom (**zie kader Rechten voor de Natuur en landbouwtransitie hierboven**).

In haar eigen woorden besluit Anne: “Terug in verbinding gaan met de Aarde, het begrijpen van natuurlijke processen en kijken voorbij de landsgrenzen om zo effectief en efficiënt mogelijk voedsel te produceren zonder schade toe te brengen, is het begin van de benodigde verandering die van ons gevraagd wordt.”

Ons Eten Den Haag, augustus 2023

Op de volgende pagina vind je tot slot een bijlage met inspirerende jongerenorganisaties.

OPROEP AAN JONGEREN

Laat je stem horen!

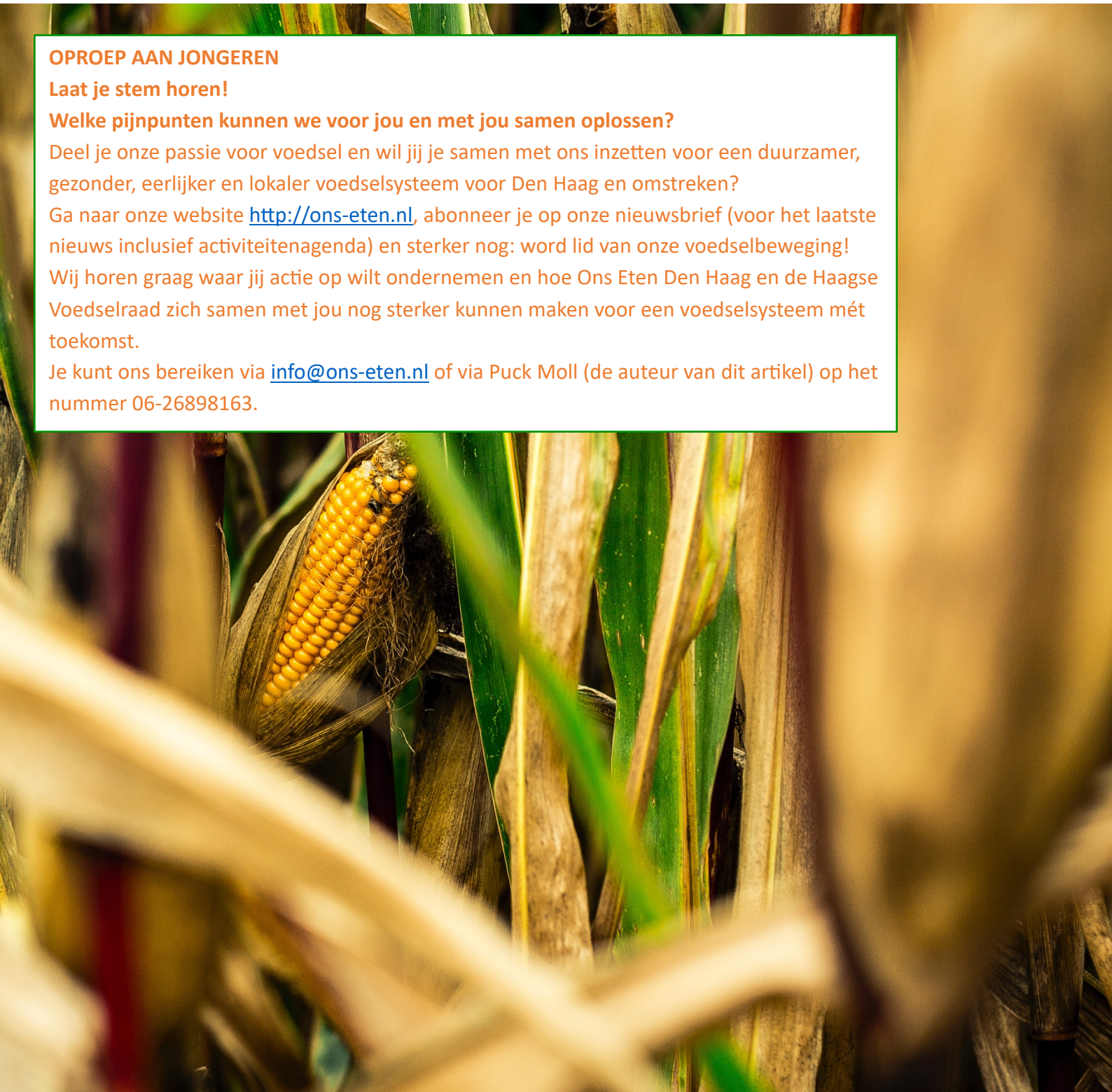
Welke pijnpunten kunnen we voor jou en met jou samen oplossen?

Deel je onze passie voor voedsel en wil jij je samen met ons inzetten voor een duurzamer, gezonder, eerlijker en lokaler voedselsysteem voor Den Haag en omstreken?

Ga naar onze website <http://ons-eten.nl>, abonneer je op onze nieuwsbrief (voor het laatste nieuws inclusief activiteitenagenda) en sterker nog: word lid van onze voedselbeweging!

Wij horen graag waar jij actie op wilt ondernemen en hoe Ons Eten Den Haag en de Haagse Voedselraad zich samen met jou nog sterker kunnen maken voor een voedselsysteem mét toekomst.

Je kunt ons bereiken via info@ons-eten.nl of via Puck Moll (de auteur van dit artikel) op het nummer 06-26898163.



Bijlage: Inspirerende jongerenorganisaties

Naast de jongerenorganisaties die in de tekst zelf genoemd worden, waren/zijn geïnterviewden ook betrokken bij:

- **SFYN Den Haag**

Malou: “Slow Food Youth Network (SFYN) is een vereniging voor alle jongeren tussen de 18 en 33 die geïnteresseerd zijn in ons voedselsysteem. Ik heb in 2021 geprobeerd als regiocoördinator met een team nieuw leven te blazen in SFYN Den Haag. Dat is helaas niet gelukt, maar heeft me wel veel waardevolle gesprekken in Den Haag en met al die andere regiocoördinatoren door het land heen opgeleverd.”

Website voor jongere afdelingen in de rest van het land: www.slowfoodyouthnetwork.nl

- **NGIN**

Silke: “NGIN is een project waarbinnen jonge leiders binnen het voedsellandschap worden samengebracht. Met als doel om elkaar te inspireren, motiveren en te bouwen aan het imago van de agrarische sector. Deze jonge mensen komen over de hele wereld samen tijdens NGIN's jaarlijkse flagship event waarbij de groep trainingen volgt en aanhaakt aan een groot internationaal congres. Dit jaar gaan wij naar Tanzania voor de Africa Food Systems Forum.”

Website: <https://nginaq.org>

- **Groenpact Jongerenplatform**

Sarah: “Binnen dit platform bundelen vijf jongerenorganisaties uit het groene domein hun krachten, namelijk Studenten voor Morgen (SvM), Klimaat en Energiekoepel (KEK), Voor de Oogst van Overmorgen (OvOM), Nederlands Agrarisch Jongeren Contact (NAJK) en Slow Food Youth Network (SFYN). Zo kunnen we effectiever onze stem laten horen en is het voor organisaties in het groene domein laagdrempeliger om jongeren te betrekken bij hun vraagstukken. Op deze manier willen we een grote stap maken in het versterken van de jongerenparticipatie binnen dit domein.”

Website: <https://www.groenpact.nl/groen-in-actie/kickoff-groenpact-jongerenplatform>