



## IMPRESSIE

DOOR GEERTWOLTER



### Het boek is aan drie jonge voedseldenkers/- professionals aangeboden:

*Chloé Rutzerveld (food designer), Andre Arfman (voorzitter NAJK) en Helen Kranstauber (oprichter Food Cabinet)*

*Daarnaast heeft Louise O. Fresco en uitgever Mai Spijkers een bijdrage geleverd.*



Vrijdag 16 oktober werd online het door 80 Wageningse wetenschappers gemaakte boek "Tien miljard monden" gepresenteerd.

Een van de bijdragen is vanuit onze [PPS](#) over de echte en eerlijke prijs geschreven. Louise O. Fresco gaf eerst een beeld van de geleidelijke ontwikkeling van een brede visie op landbouw bij WUR, refererend naar een boek uit 1994,

"The future of the land". We weten nu veel meer van het effect van voeding. Zo hebben scheikundigen dit jaar de Nobelprijs gekregen voor technieken om via genetische weg voedsel te verbeteren.



Ze wees erop dat het ook gaat om de manier waarop mensen naar landbouw en voedsel

kijken en dat honger vooral ontstaat in situaties waar mensen van huis en haard zijn verdreven, en weinig te maken heeft met een absoluut tekort aan voedsel. Het nieuwe boek is optimistisch, wat weldadig aandoet ten opzichte van de vele pessimistische boeken die er ook zijn verschenen.

Mai Spijkers van uitgever Prometheus, gaf aan dat het boek goed in hun beleid past om boeken te maken die wetenschap begrijpelijk maken voor het grote publiek en bedankte Louise Fresco voor haar ondersteuning.

## **DAARNA IS HET DE BEURT AAN INGRID CANDEL EN JEROEN DE ZWARTE, DIE HET BOEK HEBBEN GEREDIGEERD**

---

Het idee voor het boek is een jaar geleden ontstaan om inzichten over dit wereldvraagstuk bij elkaar te brengen en daarbij een dialoog tussen wetenschap, samenleving en politiek te stimuleren. Jeroen en Ingrid hebben alle ruimte gekregen om het idee te ontwikkelen. 80 Wageningse onderzoekers hebben bijgedragen.



---

Tot slot zijn er drie jongeren die betrokken zijn bij vernieuwingen rond voedsel en landbouw die kort het woord doen.

**Chloé Rutzerveld** is food designer die in het boek “Food Futures” praktische oplossingen voor voedsel geeft. Ze ziet het direct produceren van omega 3 vetzuren uit algen als een interessant voorbeeld. Als algen, schimmels en gisten in de toekomst ons voedsel produceren en de eigenschappen die voedsel fijn maakt zoals kleur, structuur, genot en beleving later worden toegevoegd kan er veel efficiënter voedsel worden geproduceerd. Het vergt wel een gedragsverandering en een andere kijk van de consument.

**André Arfman**, melkveehouder in de Achterhoek en voorzitter van het Agrarisch Jongeren Kontakt ziet drie grote vragen: hoe alle monden te voeden, hoe het systeem duurzamer te maken, en vergrijzing in de agrarische sector. De gemiddelde leeftijd van de boer in de wereld is rond 60 jaar. Hij wijst op het belang van samenwerking tussen onderzoek, bedrijfsleven en overheid en de waarde van objectief onderzoek. Tot zijn spijt ziet hij hoe subjectiviteit het beleid beïnvloedt, waardoor de verkeerde beslissingen worden genomen. Om als ‘postzegel’ Nederland zo belangrijk te blijven in de wereld is het belangrijk dat hier bedachte oplossingen ook hier getest kunnen worden, wat haaks staat op decimering van de landbouw in Nederland.

**Helen Kranstauber**, oprichter van bureau Food Cabinet in Amsterdam, vindt dialoog en debat over het voedselsysteem van groot belang. Ze verwijst naar de Youth Food Movement Academie waar jonge professionals en studenten uit de horeca, landbouw en voedingssector de kans krijgen gezamenlijk over duurzaamheid te denken en contacten op te doen. Een chef-kok komt zo in contact met de boer die zijn voedsel produceert. En dat geeft meteen aan waarom ze enthousiast is met een boek dat wetenschap op een aansprekende wijze naar de leek toe brengt. Er zou elk jaar wel zo’n boek mogen uitkomen.

\*\*\*