

# We gooien fantastisch eten weg

## 1

De Brit Tristram Stuart voert een kruistocht tegen de verspilling van eten. In Amsterdam zet hij komende week 5.000 mensen een maaltijd voor van eten dat anders zou zijn weggegooid.

## 2

Gisteren, op weg naar huis, haalde hij samen met Nederlandse voedselactivisten nog een paar pakken met cakejes uit de vuilnisbak van een winkel in Amsterdam-Zuid. Maar van zo'n vondst wordt Tristram Stuart (1977) niet warm of koud meer. Sinds hij van geschiedenisstudent in Oxford met een liefde voor de natuur uitgroeide tot een activist tegen voedselverspilling die aan tafel zit met ministers, topbestuurders van bedrijven en de VN, denkt hij in pallets, containers, zelfs tonnen weggegooid eten.

## 3

"Tot voor kort maakte Marks & Spencer sandwiches van witte broden waarvan ze de kapjes en de eerste twee sneetjes weggooiden", zegt Stuart, op bezoek in Nederland. "Denk je dat eens in. Containers en containers vol kapjes. Dertienduizend sneetjes per dag van een enkele fabriek. Brood waarvoor graan is gezaaid en dat met water is begoten, dat geoogst, getransporteerd, gemalen en gebakken is. Stel je eens voor wat een verspilling van land, van energie."

## 4

Voedselverspilling is bepaald geen onopgemerkt fenomeen meer, maar was dat wel toen in 2009 Stuarts boek 'Waste' verscheen. Daarin stond dat de wereld volgens de VN- landbouworganisatie FAO gemiddeld een derde van ons voedsel weggooit of vernietigt voordat het door mens of dier gegeten is. Nog eens, om het goed door te laten dringen: ruwweg een derde van het geproduceerde voedsel gaat verloren. Het blijft achter op het veld bij de oogst, geldt als te lelijk om te verkopen, of wordt weggegooid omdat de houdbaarheidsdatum in zicht komt.

## 5

In Nederland wordt, heeft de Universiteit Wageningen berekend, tussen de 89 en 215 kilo per hoofd van de bevolking verspild. Zeker 50 kilo daarvan gooien we jaarlijks eigenhandig in de vuilnisbak, waarna het verbrand wordt. Geen snijafval of botjes, maar eten dat prima gegeten had kunnen worden. Stuart: "Helemaal nooit iets weggooien kan niet, dat weet ik ook wel. Maar met een beetje beleid, zoals zorgvuldig kopen en eten wegen voordat je het in de pan doet, kun je alles opeten en resten op een zinnige manier gebruiken."

## 6

Stuart maakte in Engeland *freeganism* bekend, het uit overtuiging leven van het afval van anderen; hij nam tientallen journalisten mee op *dumpster diving*, op klike-safari. Hij herstelde het *gleaning* weer in ere, zoals op negentiende-eeuwse schilderijen te zien is: het met groepen mensen afstruinen van velden na de oogst om kolen en courgettes te redden van verrotting. Zijn grootste succes is een afvalvariant op het oogstmaal: 'Feeding the Fivethousand', het met afgedankt eten laten koken van megamaaltijden op pleinen in grote steden. Volgende week zaterdag vindt op het Museumplein in

Amsterdam een Nederlandse editie plaats onder de naam 'Damn Food Waste'. Vijfduizend mensen kunnen een currygerecht en soep eten, gemaakt van groente die is afgekeurd wegens een verkeerde maat, of omdat er verkeerde etiketten op zaten.

## 7

Stuart heeft duidelijk talent voor de blije manier van actievoeren die de voedselbeweging kenmerkt. Zuinigheid en je bord leegeten? Dat is saai en ouderwets. Maar eten 'redden' uit vuilnisbakken of van velden is een ludieke vorm van verzet en meelij opwekken met 'lelijke groenten', of die met zijn allen in de 'snipperdisco' op muziek klein snijden en dan met zijn duizenden opeten is hip. Spaarzaamheid als evenement, of als een soort gezellige piraterij.

## 8

"Ik hou ervan in termen van oplossingen te denken", zegt Stuart. "En voedselverspilling is wat je noemt laaghangend fruit. Iedereen heeft ermee te maken en iedereen kan er iets aan doen, er was alleen iemand nodig die er een issue van maakte. Veel van wat ik voorstel, is

in wezen ouderwets, want voedselverwerking is iets dat we altijd onder controle hadden. We gebruikten onze voedselresten om dieren te voeden en zo creëerden we melk, vlees en zuivel. Nu gooien we fantastisch eten weg en kappen aan de andere kant van de wereld wouden om eten voor onze beesten te importeren. Dat is economisch, ecologisch en moreel gezien niet houdbaar.”

## **9**

De mediagenieke acties van Stuart zijn niet onopgemerkt gebleven, in februari werd in Nairobi de jaarlijkse galalunch van de VN-milieuorganisatie UNEP gekookt van afgedankt voedsel. Inmiddels heeft hij 'Tedtalks'\* op zijn naam en lijkt hij op chique conferenties net zo op zijn gemak als bij afvalbakken. In Amsterdam logeert hij in de allerminst freeganeske omgeving van het Hilton Hotel. Het sjeke koekje bij de koffie peuzelt hij braaf op.

## **10**

Alleen al in Nederland zijn er tientallen initiatieven en initiatiefjes rond duurzaam eten. Er zijn overal voedselbanken. Ook de overheid heeft het thema omarmd, tegen 2015 moet de verspilling 20 procent minder zijn. Bent u niet eigenlijk al klaar? "Het is waar dat er iedere dag wel ergens een nieuw initiatief is, maar tien jaar geleden was er helemaal niets. En we boeken resultaten. In Groot-Brittannië is de voedselwet aangepast om het weggeven van eten aan voedselbanken makkelijker te maken. In huishoudens wordt al 17 procent minder verspild. Maar dat is natuurlijk lang niet genoeg. Ik streef naar een mondiale beweging die voedselverspilling als een tragedie ziet en tegelijkertijd als een enorme mogelijkheid. Voedselverspilling komt voort uit miljarden persoonlijke beslissingen. Om die te keren is een culturele omslag nodig. Eten weggoien moet onacceptabel worden. Er is een wijde publieke verontwaardiging nodig die politici in beweging brengt."

## **11**

Waarom gaat dit u zo aan het hart? "Ik wil iets doen aan de grootste impact die we op onze planeet hebben; het kappen van bossen en het vernietigen van mangroves voor eindeloze soja- en palmplantages, viskwekerijen en veeteelt. Er is heel veel te doen geweest over het beslag op land voor biobrandstof, maar we gooien twee keer zo veel weg als dat we verstoken.

Ondervoeding, klimaatverandering, waterschaarste, landroof – al deze kwesties zouden veel minder ernstig zijn wanneer we ál het voedsel dat we oogsten, ook zouden gebruiken. Ik heb haast. Met mijn campagnes gaat het goed, maar je ziet geen enkele vertraging in milieuverniëting. Nog steeds wordt land in een hoog tempo ontbost om voedsel te verbouwen dat we vervolgens wegsnijten.”

## **12**

In zijn boek beschrijft Stuart hoe hij als kind twee varkens grootbracht met voedselresten die hij ophaalde bij winkeliers – tot hij op een dag zelf een hap nam van een broodje voor de varkens en erachter kwam dat dit nog heel goed eetbaar was. Inmiddels woont Stuart in Londen, geen plek om varkens te houden. Toch heeft hij, zegt hij tevreden, ‘de varkenskwesitie’ kort geleden opgelost. Een stadsboerderij in Londen heeft acht varkens gekocht die vetgemest worden met de restanten van lokale restaurants en een brouwerij, waarna ze geslacht zullen worden en in november worden opgegeten op een groot slachtfest op Trafalgar Square. Naam van de actie: ‘The Pig Idea.’

## **13**

“Een van de meest absurde aspecten van westerse voedselverspilling is dat voedselresten niet naar dieren mogen. Dit is bij wet verboden sinds de uitbraak van mond- en klauwzeer in 2001 omdat de angst bestaat dat er dierlijke resten in zitten. Wij willen die wet ter discussie stellen. Je kunt dierlijk afval gescheiden inzamelen. Of je kunt afval steriliseren, je hoeft het alleen maar te verhitten en er een thermometer in te steken om er zeker van te zijn dat het veilig is. Daarna is het perfect geschikt om aan beesten te geven. In Japan en Zuid-Korea gaat dat zo. Varkensboeren in Europa gaan failliet door de volatilitéit\*\* in de prijs van soja. Varkens zijn in competitie met mensen om land en eten. Dat zou allemaal niet zo hoeven zijn.”

## **14**

U legt daarbij telkens een verband tussen overvloed en achteloos weggooien hier en honger in ontwikkelingslanden. Is dat verband er wel zo direct? Honger is vaak een kwestie van gebrek aan koopkracht, niet van gebrek aan voedsel. “Het verband is er niet in die zin dat als wij hier een brood weggooien, een Keniaans kind dat die dag op zou kunnen eten. Maar het blijft een schandaal dat zoveel eten, soms tot

wel 40 procent, verspild wordt terwijl zoveel mensen niet genoeg te eten hebben. Doordat wij ons eten in ontwikkelingslanden laten verbouwen, dragen wij verantwoordelijkheid voor landbeslag, waterverbruik en verspilling daar.”

## **15**

“Natuurlijk gaat in ontwikkelingslanden veel voedsel verloren door gebrekkige opslag, distributie en infrastructuur. Maar ook de eisen die Europese supermarkten stellen, vormen een groot probleem. Keniaanse boontjes worden in Kenia verpakt, wat niet in de verpakking past wordt weggesneden en weggegooid. Zo creëren wij mede hun verspilling. Soms wordt er een order geplaatst, wordt iets als minimaïs naar Europa gevlogen en dan wordt de order geschrapt. De macht om verspilling tegen te gaan ligt mede hier, bij Europese supermarkten. En dus ook bij de Europese consument, die kan eisen dat het beter moet.”

\* Tedtalk = presentatie \*\* volatiliteit = extreme schommeling