

Nieuwe Spijswetten

Cleveringa-rede 2005 uitgesproken door Prof. Dr. Louise Fresco

'Eten is geweten. Dat is zo sinds dat oude verhaal over de ingewikkelde verhouding tussen voedsel, kennis, goed en kwaad: Eva's verleiding door de slang, het eten van de 'appel' van de boom der kennis, de verdrijving uit het paradijs. Met voedsel begon ieder moreel besef, en verleiding tot het kwaad is daarvan de tegenhanger, al is voedsel van oudsher ook verbonden met saamhorigheid en charitas.

De generaties na de Tweede Wereldoorlog hebben de snelste bevolkingsgroei meegemaakt die de mensheid in haar twee miljoen jaar geschiedenis heeft vertoond: een verdrievoudiging tot meer dan zes miljard mensen. Bijna al onze calorieën zijn nu afkomstig van organismen die zijn gedomesticeerd, dus waarvan de mens voortplanting, leefmilieu en selectie van genetische eigenschappen beïnvloedt. Landbouw ontstond pas in de laatste tienduizend jaar en daardoor ook een stedelijke cultuur en een klasse van denkers en kunstenaars.

De genetische mondialisering kwam vanaf 1492, de ontdekking van de Nieuwe Wereld, in een stroomversnelling. De belangrijkste gewassen in het huidige Afrika, cassave, maïs en aardnoot, komen uit Amerika, terwijl tarwe uit het Midden Oosten de basis werd voor de voeding in de VS. Sinds het midden van de vorige eeuw worden niet alleen zaden maar ook grote hoeveelheden voedsel over duizenden kilometers vervoerd, daarmee ook ziekteverwekkende soorten.

Voor het eerst in de geschiedenis is de situatie ontstaan dat de overgrote meerderheid van de mensheid geen dagelijkse strijd meer om voedsel levert. Acute honger is van een algemene, een specifieke en gelukkig meestal tijdelijke bedreiging geworden, vooral als gevolg van natuurrampen, maar ook door toedoen van misdadige regimes. Maar die historische afname van acute honger maskeert chronische honger. Honger is een onzichtbare ramp. De schande van onze tijd is dat honger en armoede nog steeds bestaan. Ruim een kwart van het aardoppervlak wordt u gedomineerd door veeteelt, direct door graslanden of indirect door de productie van voer.

Biologisch en historisch is het een unicum dat tegenwoordig de overgrote meerderheid van één soort, de mens, individueel op geen enkele manier voor zijn eigen voedsel kan zorgen. Voedsel lijkt symbool van alles wat er mis is in deze wereld, met de verhouding tussen staten en bevolkingsgroepen, tussen arm en rijk, met de wetenschap, met onze plaats tussen de andere soorten op deze planeet, en met onszelf.

Sinds Eva weten we dat voedsel alles te maken heeft met voorstellingen van goed en kwaad, schuld en verantwoordelijkheid. En met verleiding! We moeten het verhaal van Eva dus ook lezen als een waarschuwing: voedsel is een gevaar dat ingetoomd moet worden door de juiste keuze en combinatie van voedingsmiddelen. Daarvoor is een autoriteit nodig die het onveilige voedsel sanctioneert, letterlijk: heilig maakt. De oudste gedetailleerde voedselvoorschriften zijn die van het kasjroet, en ook de Islamitische halaal-wetten hebben dezelfde achtergrond (halaal betekent "dat wat is toegestaan"). De bedoeling van de spijswetten was niet de bescherming van gezondheid en milieu, al is dat soms een neveneffect geweest. Het verbod op het eten van varkensvlees bijvoorbeeld weerspiegelt de ecologie van het Midden-Oosten. Mens en varken concurreren er om voedsel en water, bovendien zijn varkens veel minder hittebestendig dan geiten en schapen, de soorten die daar van oudsher zijn gedomesticeerd.

Verleiding, minder fysieke arbeid, voedselbeschikbaarheid en -samenstelling, het ontbreken van regels en onzekerheid over wat goed en gezond is, leiden tot overgewicht, ook in ontwikkelingslanden. Het symptoom van onze nieuwe erfzonde is obesitas, het resultaat van verwarring en de zucht naar telkens meer. Voor het eerst zijn er meer mensen in de wereld zwaarlijvig dan er honger lijden.

Vooruitgang heeft geen effect gehad op de evolutie in de zin dat de huidige mens zich heeft aangepast aan de overvloed en tegelijk oog heeft voor het gemeenschappelijke belang. We hebben alle kennis om honger uit te bannen, de natuur te beschermen en verantwoord te eten, maar we zijn collectief niet in staat die toe te passen. Het belang van goede voeding bij de preventie van chronische ziekten mondt uit in een veelheid van voedingsmiddelen en diëten met gezondheids- en cosmetische claims zoals koffie en chocolade, en een explosie van kookboeken. Neem bijvoorbeeld het succes van Slow Food, de Italiaanse beweging die zich presenteert onder het motto het 'recht op genieten' als een kruising tussen gastronomie en idealisme. Hoe inspirerend de oorspronkelijke intentie ook moge zijn, in extreme vorm is het benadrukken van de streekgebonden producten elitair: zonder afhankelijkheid van voedsel van elders, zou de wereldbevolking niet gevoed kunnen worden en zouden arme landen niet kunnen exporteren.

Al in de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens uit 1948 is voedsel als individueel recht en collectieve verantwoordelijkheid beschreven. De recente internationale Richtlijnen voor het Recht op Voedsel gaan verder dan het fundamentele recht om geen honger te lijden (dat direct verbonden is met het recht op leven). Die richtlijnen maken ook de staat verantwoordelijk voor de toegang tot voedsel dat

adequaat is in hoeveelheid en kwaliteit om een gezond en actief leven, en dat duurzaam geproduceerd is. Hiermee wordt eindelijk voedsel met duurzame landbouwmethoden verbonden.

We hebben een nieuw stelsel nodig van gedragsregels voor individuen, overheden, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties om voedsel weer centraal te stellen in een duurzame, rechtvaardige wereldsamenleving. Ik stel u voor wetenschappelijk verantwoorde Spijswetten te ontwerpen die taboe en sanctionering terugbrengen: de waarschuwing voor het gevaar van onmatigheid in productie en consumptie, en het essentiële van voedsel als cultuurgoed, de 'heiligheid' zo men wil. Deze Nieuwe Spijswetten moet u niet zien in juridische zin maar in de betekenis van een niet-religieus engagement. In de relaties tussen staten, in de verhouding tussen overheid en samenleving en in individueel gedrag stellen de Nieuwe Spijswetten voedsel weer centraal. Voedsel is geen olie waarmee naar hartelust gespeculeerd kan worden. We zullen naar een erkenning moeten dat voedselvoorziening zowel lokale steun als eerlijke handel vereist. Naast bestaande sanitaire normen kunnen de Nieuwe Spijswetten aangeven hoe producten worden verbouwd en vervoerd om de schade aan milieu of tradities te verdisconteren. Waar om gezondheidsredenen de vraag naar producten als suiker of palmolie afneemt, moeten landen die sterk van deze producten afhankelijk zijn geholpen worden alternatieven te vinden.

De overheid kan wel een aantal beperkingen opleggen, op overmatige porties, op snoepautomaten, op een te hoog gehalte aan vet, zout en suiker. Even belangrijk is het bevorderen van bewustwording, zodat zich overeten straks net zo ondenkbaar is als bijvoorbeeld roken. Wie weet komt het nog eens tot een spijswettenkeurmerk, omvattender dan wat er nu bestaat aan garanties op ecologische producten en eerlijke handel.

De Nieuwe Spijswetten zijn een manier van denken, van expliciete vragen stellen over wat we eten, en wat anderen eten. Waarom organiseren we in Nederland geen Feed me Better campagne, zoals de bekende kok Jamie Oliver dat deed in het Verenigd Koninkrijk?

De Nieuwe Spijswetten zijn een aanzet tot bewustwording over wat er op tafel verschijnt, hier en elders.'

Met de Nieuwe Spijswetten doet Louise Fresco een oproep tot een publiek debat.

Eten is weten, eten is geweten. Voedsel verbindt ons met het verleden en de toekomst, en de rest van de wereld, dus met vraagstukken van rechtvaardigheid en solidariteit.

(De tekst van deze rede is ingekort door Hanneke Videler met instemming van Louise Fresco.)

