**Toespraak van staatssecretaris Van Dam bij Aan Tafel!**

Toespraak | 11-02-2016

Toespraak van staatssecretaris Van Dam (EZ) bij de presentatie van Aan Tafel! op 11 februari 2016 in Rotterdam.

Dames en heren, wat mooi om u hier allemaal te zien, pp deze prachtige plek. Aan het water, tegenover de Kop van Zuid, naast de hippe Fenix Food Factory en aan het al even hippe Deliplein. We zochten de beste plek in Nederland om over eten te praten; ik denk dat we met Posse aardig in de buurt komen.

Wat geweldig dat we hier met zoveel mensen zijn. Welkom!

In het bijzonder aan Joszi, Albert-Jan, Eric, Rob, Dick, Wouter, Jaap, Simone en Samuel. Dankzij jullie bereidheid om niet alleen te praten over eten maar er ook over te schrijven, mag ik zo hét boek over voedsel presenteren. Een zeer lezenswaardig boek, dat net zo veelzijdig is als de voedselwereld zelf.

In al die veelzijdigheid heb ik toch een paar opvallende rode draden kunnen ontdekken. Een daarvan bracht me 30 jaar terug in de tijd. Toen ik 's middags steevast aan mijn moeder vroeg: wat eten we vandaag? Op het eerste gehoor een heel gewone vraag, maar voor mij zit er inmiddels zoveel meer achter. Want eten is zoveel meer dan voeding. Eten definieert onze cultuur. Eten is bepalend voor onze gezondheid. Eten is misschien wel de belangrijkste sociale activiteit van onze dag. In gezinnen die samen eten blijken kinderen vaak gezonder en presteren ze beter op school, zo blijkt uit tal van onderzoeken. Wat de oorzaak is en wat het gevolg, valt natuurlijk niet te zeggen. Maar het laat wel zien welke centrale rol eten speelt in ons leven.

Wat eten we vandaag? Nu ik zelf vader ben, weet ik dat niet het antwoord dat mijn dochter het liefste hoort - pannenkoeken - een teken van grote liefde is, maar juist het antwoord dat ik vroeger nooit wilde horen: broccoli, boerenkool, spinazie, spruitjes….

Iedere ouder wil het beste voor zijn kinderen: dat begint met gezond eten. Toch eet maar 5% van de kinderen genoeg groente en slechts 1% genoeg fruit. Onze kinderen groeien op in een wereld die ze de hele dag prikkelt om suiker, vet en zout te eten. Ik wil, net als alle ouders van Nederland, hen leren hoe lekker gezond kan zijn.

Daarom neem ik heel graag het meest gegeven advies uit de essays over: meer aandacht voor voedsel op scholen. Voor de zomer kom ik met een nieuw programma: 'Jong leren eten'.

Daarin wil ik een aantal zaken samenbrengen en uitbreiden. Er zijn nu al smaaklessen, en er zijn nu al allerlei activiteiten binnen het Schoolfruit en De Gezonde School van mijn collega Martin van Rijn. Er zijn nu al schooltuinen, kooklessen en voedselexcursies.

Het is ontzettend mooi dat al zoveel scholen aandacht besteden aan voedsel. Maar het kan ambitieuzer: breder en structureler.

Door een aantal regelingen te combineren en er zelf nog wat aan toe te voegen, kunnen we een totaalpakket van tegen de 10 miljoen euro beschikbaar maken. Mijn collega's van volksgezondheid en onderwijs en ik gaan kijken hoe we de krachten kunnen bundelen zodat we het Jong Leren Eten een vaste plek kunnen geven op de scholen. We vragen ook aan andere partijen om mee te doen. Niet alleen om kinderen op een leuke manier kennis te laten maken met gezond eten, maar ook om kinderen te leren waarderen waar ons eten vandaan komt. Om de boer weer een gezicht te geven.

Hoe dat werkt, zag ik toen ik op mijn allereerste werkbezoek als staatssecretaris ging kijken bij een prachtig innovatief familiebedrijf. Tegelijk met mij was daar een klas met kinderen uit een nabijgelegen stad. Die in een lokaaltje midden op de boerderij met rode wangen gebiologeerd zat te luisteren naar de dochter van de boer. Een prachtig gezicht. Maar het mooiste waren nog niet eens de kinderen. Het mooiste was om te zien hoe de boerendochter straalde terwijl ze vertelde over alle ins en outs van het houden van koeien. Ze straalde tróts uit. Trots op haar vak, trots op het bedrijf, trots op de manier waarop ze met hun dieren omgingen. En daarmee leerde ze de kinderen iets dat hen hun leven lang bijblijft: het produceren van voedsel is een ambacht.

Daarmee kom ik op een 2e rode draad uit de essays. Albert-Jan Maat zei 't het scherpst: de boer is de regie kwijtgeraakt. Hij dreigt een anonieme leverancier te worden binnen de grote ondoorzichtige voedselindustrie. Het is moeilijk ondernemen als je te afhankelijk bent van grote spelers. Het is moeilijk trots te zijn op wat je doet als niemand ziet wat je maakt.

Het deed me denken aan mijn vorige bezoek aan Rotterdam. In de Kunsthal, aan de overkant van het water, bezocht ik een overzichtstentoonstelling van het werk van Keith Haring.

Aan het einde van die tentoonstelling kwam ik bij een langwerpig doek: een soort uitgerolde strook papier met de welbekende poppetjes van Haring en onderaan de tekst…

Everybody knows where meat comes from...

It comes from the store.

Die kwam binnen. Omdat 'ie zo raak is.

Keith Haring trapte in 1978 met dit werk tegen de in zijn ogen onverschillige maatschappij. Anno 2016 is er wat anders aan de hand. Die maatschappij is niet onverschillig. Steeds meer mensen willen weten waar het eten op hun bord vandaan komt: wie verantwoordelijk is voor de karbonade, waar de boerenkool vandaan komt of hoe de pizza gemaakt is. Maar, we weten het niet. Want de afstand is groot en de keten is lang. Het vlees komt uit de winkel. Dat is het enige wat we zeker weten.

Zou het anders kunnen? Kunnen we de boer weer positie geven? Misschien juist door de consument in positie te brengen? Als we echt willen weten waar het vlees vandaan komt, dan moet de keten transparanter. Dan is het noodzakelijk dat het bedrijfsleven toewerkt naar één systeem met productinformatie. Dat toegankelijk is voor de consument, die bijvoorbeeld met een app op zijn telefoon kan lezen waar een product vandaan komt en hoe het is geproduceerd. Het helpt de consument een bewuste keuze te maken. Het prikkelt de supermarkten om de ketens te verkorten. En het belangrijkste: de boer wordt weer herkend als producent en erkend vanwege de kwaliteit die hij levert.

Ik weet dat de Alliantie Verduurzaming Voedsel werk wil maken van zo’n systeem. Ik ondersteun dat van harte. Over 2 weken wil ik dan ook bij de CEO-bijeenkomst van de Alliantie afspreken dat informatie via zo’n app voor het einde van het jaar voor minstens 1 productgroep beschikbaar is. Zoiets als de egg-app die de eierketen vandaag lanceert. Met een app en een code op het ei kan de consument nagaan waar het ei is geproduceerd en hoe. En ook in de varkensketen loopt een vergelijkbaar initiatief voor onder meer het Varken van Morgen.

Als we weten waar het vlees vandaan komt, krijgt de boer de waardering en de positie die hij verdient. Tegelijkertijd zoek ik zowel in Europa als in Nederland naar wegen om die positie verder te versterken. En om ruimte te geven aan boeren die samen hun onderscheidende producten willen vermarkten. Zodat ze ook echt kunnen investeren in een goed leven voor dieren of een duurzame manier van gewasbescherming. Toekomstig Europees beleid moet nog veel meer dan nu innovatie, vergroening en gezonde productie stimuleren. Dat betekent wat mij betreft ook in Europa een omslag van een landbouw- naar een voedselbeleid. Een belangrijk punt ook op de agenda tijdens het Europees voorzitterschap.

Dames en heren,

De allerroodste rode draad in dit boek was wel dat het anders moet. Daar is iedereen het over eens. Eerlijker voor de boer, transparanter voor de consument, en natuurlijker voor de overbelaste aarde die een groeiende wereldbevolking van voedsel moet voorzien. Beter dus, beter voor ons allemaal.

Het proces naar beter beginnen we niet vandaag. Dat is allang begonnen: Nederland is groot geworden door samenwerking door boeren onderling en door overheid, kennisinstellingen en bedrijfsleven samen. Als er een land op de wereld is dat kan vooroplopen in de veranderingen die de wereld nodig heeft, dan is het wel Nederland.

Hóe, kunnen we lezen in dit boek met 10 prachtige essays. 10 recepten die ons niet alleen inspireren om het anders te doen, maar die ook vertellen hoe het anders kán. Anders in het voedsellandschap, zoals Joszi Smeets het geheel aan systemen en verbindingen noemt. Dat landschap is even veelzijdig als dynamisch: dit boek maakt weer duidelijk dat de weg naar eerlijker, natuurlijker en beter voedsel over verschillende paden gaat. Laten we niet strijden welke het snelste naar Rome leidt. De overheid zoals ik die voor me zie, is niet de scheidsrechter in een richtingendiscussie, maar degene die de randvoorwaarden bepaalt en vervolgens helpt en stimuleert om zo snel mogelijk vooruit te komen.

We zijn dan ook na vandaag niet uitgepraat. Sterker, vandaag is de start van vele gesprekken over ons eten. Wat eten we vandaag echt? En wat eten onze kinderen morgen? Dat zijn de 2 leidende vragen.

Beste Joszi, Albert-Jan, Eric, Rob, Dick, Wouter, Jaap, Simone, Samuel (en natuurlijk Louise die er helaas niet bij is vandaag), jullie essays zijn niet alleen bijzonder nuttig en leuk om te lezen; ze dienen ook als uitstekende voeding voor onze gesprekken. Heel veel dank voor jullie bijdrage! Ik hoop dat jullie je blijven mengen. Om te beginnen in het debat van vanmiddag.

Dames en heren, ik zou zeggen: Aan Tafel!