

Skilling up for power down

Lessenreeks: meer veerkracht met minder energie

DEEL 3: voedsel zonder olie?

1. Situering

De eerste twee sessies waren behoorlijk theoretisch. We hebben een zicht gekregen op de grote uitdagingen maar ook op een andere manier om ernaar te kijken, namelijk het systeemdenken. Vanuit de permacultuur leerden we een aantal principes kennen die kunnen helpen om een ander model te ontwerpen.

De volgende vijf onderdelen van deze cursus zijn concreter en bevatten informatie én vaardigheden die ons moeten helpen met de omslag naar een olie-onafhankelijke samenleving. We starten met het meest concrete en dagdagelijkse thema: onze **voeding**.

Als je met een groep dit pakket doorneemt dan zijn dit de **doelstellingen**:

- de deelnemers herkennen onze kwetsbaarheid op vlak van voedselvoorziening
- de deelnemers leren de sociale en ecologische consequenties van ons dominant en mondiaal voedselsysteem kennen
- de deelnemers krijgen zicht op mogelijke alternatieven voor voedselproductie en consumptie
- de deelnemers begrijpen het belang van lokale en meer autonome voedselvoorziening
- de deelnemers zijn gemotiveerd om waar mogelijk eigen gewoontes rond consumptie in een meer duurzame richting te sturen.
- de deelnemers zijn gemotiveerd om in hun eigen gemeenschap initiatieven rond lokale voedselvoorziening te nemen.

Deel 3 bestaat uit:

- Situering (56)
- Onderdelen van de sessie (57)
- Werkvormen (58)
- Achtergrondinformatie (p.71)
- Inspiratie (beelden, quotes, voorbeelden...) (p. 72)

Deze sessie is een ideaal moment om te zorgen voor een lokaal hapje en drankje ter illustratie van de inhoud. Je kan ook deelnemers uitnodigen om iets lekkers mee te brengen wat ze zelf hebben gemaakt...

2. Onderdelen van de sessie

Er zijn heel veel invalshoeken en manieren om rond voedsel te werken. Hou bij je voorbereiding daarom vooral rekening met de groep. De kans is reëel dat je in de groep een aantal mensen hebt die op persoonlijk vlak bezig zijn met duurzame/gezonde voeding. Voor hen zal redelijk wat informatie uit dit pakket reeds vertrouwd zijn. Heb je te maken met een groep die weinig bewust omgaat met voeding zal het nodig zijn voldoende in te gaan op het mondiaal voedselsysteem en de gevolgen ervan.

Het schema hieronder omvat een voorstel van opbouw voor de sessie. Je kan daar echter naar believen zelf variaties in aanbrengen. Zorg steeds dat je niet te veel gaat plannen, mensen kunnen zich moeilijk langer dan 2 uur concentreren (beter nog: 2 x 1 uur).

Omdat er over het thema verschillende interessante films en documentaires zijn is het een optie om een deel van de sessie daaraan te besteden. Dan moet je in de timing er wel rekening mee houden, en kiezen welke van de werkvormen je dan nog kan toepassen.

	#	Onderdeel	Korte omschrijving	Werkvorm
10-20 minuten	3.1.	Inleiding/kennismaking (p.59)	Vertrekken vanuit de leefwereld van de deelnemers het thema inleiden	Korte individuele oefening en rondje
10-15 minuten	3.2.	Inleiding: opmerkelijke vaststellingen over voeding (p.60)	Voorstelling van opmerkelijke feiten	Uitwisseling in wisselende duo's
25-30	3.3.	Power Down show: voeding (p.62)	Link tussen voedsel, olie en klimaat.	DVD aflevering en korte nabespreking
25 minuten	3.4.	Het mondiaal voedselsysteem (p.62)	De belangrijkste kenmerken van ons huidige mondiale voedselsysteem. Ook de kwetsbaarheid van het model komt aan bod.	Uiteenzetting
25 minuten	3.5.	De voedselvoetafdruk (optioneel) (p.64)	Berekening van de voedselimpact van een van de deelnemers.	Oefening in de groep
30-90 minuten	3.6.	Film (optioneel) (p.65)	Een van de films (zie achtergrondinformatie)	Filmvertoning met nabespreking
20 minuten	3.7.	Duurzame voeding (p.69)	De principes voor duurzame voeding	Brainstorm en uiteenzetting
25 minuten	3.8.	Alternatieven (p.71)	Op zoek naar manieren waarop alle alternatieven worden in kaart gebracht	Groepsoefening
5-10 minuten	3.9.	Korte evaluatie (p.72)	Aan de hand van enkele vragen de sessie met de groep evalueren	Rondje

3. Werkvormen

3.1. Opwarming/kennismaking

Normaal gezien kennen de leden van de groep elkaar reeds voldoende. Mochten er toch nieuwe mensen bij zijn, neem dan iets meer tijd voor het voorstellingsrondje.

Geef iedereen een paar minuten tijd om op een blad papier te noteren wat hij/zij de voorbije 24 uur heeft gegeten of gedronken. Van ontbijt tot avondmaal, met tussendoor de snacks en drankjes. De lijstjes zullen ook later in de sessie nog eens gebruikt worden.

Gebruik volgende inleiding (in je eigen woorden): *“Kijk op je lijstje van wat je gegeten hebt. Heb je een idee vanwaar de producten komen, uit welke regio? Heb je een idee of het voedsel seizoensgebonden is of niet? Zit er vlees of vis bij? Zit er iets bij dat je zelf hebt gekweekt of geoogst (of geslacht)? Is het toeval dat je precies deze dingen gegeten hebt, of gaat het om bewuste keuzes?... In het rondje zeg je nog even jouw naam, en vertel eens wat je opvalt als je het voedingslijstje van de voorbije 24 uur bekijkt? Je hoeft ons niet te vertellen wat er allemaal op je blad staat.”*

Door dit kennismakingsrondje kom je al heel wat te weten over de voedingsgewoontjes van je deelnemers en hoe ze die zelf beschrijven. Het kan goed zijn om er in de loop van de sessie nog eens naar te verwijzen indien mogelijk.

→ voeding wordt vaak gezien als een onderdeel van het privé domein en kan gevoelig liggen. Let er tijdens deze sessie op nooit veroordelend te zijn omwille van bepaalde voedingsgewoontes die door deelnemers worden aangegeven. Let er op dat groepsleden ook elkaar niet gaan beoordelen over wat 'goed' en 'fout' is.

3.2. Opmerkelijke vaststellingen

Met dit onderdeel is het de bedoeling om de deelnemers via een reeks behoorlijk schokkende cijfers een aantal aspecten van ons globaal voedselsysteem te laten zien. Indien je later in de sessie een van de films zoals 'Meat the Truth' of 'Our Daily Bread' of 'Power Down show: voeding' gaat gebruiken kan je dit onderdeel eventueel weglaten of inkorten.

Maak op voorhand copies van volgende pagina, eventueel op stevig papier en zorg dat iedereen 1 of 2 kaartjes heeft. Laat dan de mensen vrij rondlopen in de ruimte, waarbij ze per twee elkaars 'feit' bekijken met als bedoeling een verband te zoeken tussen beide feiten. In sommige gevallen zal dit mogelijk zijn, in andere niet. Laat de duo's snel wisselen, zodat iedereen na enkele minuten de meeste feiten even onder ogen heeft gekregen.

Als iedereen de meeste kaarten heeft gezien kan je even tijd nemen voor mensen die een reactie kwijt willen. Het zou best kunnen dat er een aantal door bepaalde feiten geschokt zijn of reageren met ongeloof (of onverschilligheid). Ga nog niet in op deze reacties maar geef duidelijk aan dat je ze gehoord hebt en dat er straks nog verder wordt op ingegaan.

Afronding van dit stuk: dit zijn allemaal afzonderlijke weetjes die erop wijzen dat ons voedselsysteem op dit moment mank loopt en zeer kwetsbaar is. Laat ons nu eens wat nader gaan bekijken hoe ons voedselsysteem in elkaar zit.

(werkblad: feiten over voeding: te kopiëren)

<p>In 1960 bezat een kruidenier 2.000 verschillende producten. Vandaag zijn er in een supermarkt meer dan 150.000 te vinden.</p>	<p>De productie van 1 kilogram rundvlees vraagt 16 000 liter water. Een kilogram graan kost 1350 liter water.</p>
<p>Een tomatensoep met balletjes uit blik legt 32.000km af vooraleer ze in ons bord terechtkomt.</p>	<p>Een gemiddelde Belg consumeert bijna 800 kilogram voeding en dranken per jaar.</p>
<p>Jaarlijks wordt in België 600 000 ton voedsel weggegooid. (cijfer van de Belgische voedselindustrie)</p>	<p>Om de voedselbehoefte van alle Belgen samen in te vullen is 160 000 km² landbouwgrond nodig. In ons land is er 15 000 km² landbouwgrond. Dat wil zeggen dat we ongeveer 145 000 km² vruchtbare landbouwgrond inpalmen van andere landen (vaak in het Zuiden)</p>
<p>In 1850 ging ongeveer 60% van het totale gezinsbudget naar voeding. In 1930 was dit nog 30%. Nu ongeveer 15%.</p>	<p>In 2008 is door de Belgische boeren 679 miljoen liter melk uitgevoerd. In hetzelfde jaar is tevens 649 miljoen liter melk ingevoerd.</p>
<p>Om 1 calorie voeding te produceren wordt gemiddeld 10 calorieën fossiele brandstoffen (vooral olie) gebruikt.</p>	<p>Er zijn op de wereld ruim 1 miljard mensen ondervoed. 1,15 miljard mensen lijden aan overgewicht.</p>

3.3. De Power Down show: voeding

De zesde aflevering van de Power Down show maakt duidelijk wat het verband is tussen ons voedingspatroon enerzijds en het klimaat- en olieprobleem anderzijds. Er wordt een pleidooi gehouden voor lokale en biologische voeding.

In 20 minuten krijg je hiermee een mooi overzicht van de problemen en mogelijke oplossingen.

Na het bekijken van de aflevering kan je met de groep even stilstaan bij volgende vragen:

- de reportage heeft over de input van olie in de voedselproductie, zie je dit ook in de voeding die hier wordt aan geboden?
- wat denk je van het voorstel dat we met zijn allen terug een stukje zelf zullen moeten leren tuinieren?
- maak je zelf wel eens gebruik van de alternatieven zoals boerenmarkt, eigen moestuin of voedselteam?

3.4. Het wereld voedsel systeem.

Dit gaat om een informatief stuk. Belangrijk is om te vermijden dat je de tekst als dusdanig gaat voorlezen. Gebruik vooral je eigen woorden, en las indien mogelijk regelmatig een vraag in. Als er een (flappen)bord aanwezig is kan je dit gebruiken om een aantal steekwoorden te noteren.

→ Er is op dit ogenblik geen powerpoint beschikbaar voor dit onderdeel. Als je daar goed in bent, dan kan je er zelf ook een maken. Stuur die dan zeker door naar info@transitie.be, dan kan deze presentatie ook worden aangeboden aan andere groepen. Bekijk dus regelmatig de transitie.be site (transitiegereedschap)

Wat zijn de belangrijkste kenmerken van het huidige voedselsysteem?

- We hebben hier een overvloed aan relatief goedkope voedingsmiddelen ter beschikking. Heel wat mensen overal ter wereld kunnen eten dankzij het gebruik van mechanisatie, technologie, synthetische pesticiden en meststoffen. Deze groene revolutie is een fenomeen van vooral de tweede helft van de 20ste eeuw. Deze maakt het technisch mogelijk om voldoende voedsel te telen om alle mensen op aarde te voeden. Voor de productie, het transport en de verwerking van levensmiddelen is echter heel wat energie nodig. Denk aan de machines die bij de teelt worden ingeschakeld of aan de energie die nodig is om serres warm te stoken. Voedsel dat ver reist - rijst bijvoorbeeld, moet getransporteerd worden. Het wordt verscheept per boot, trein, vrachtwagen of vliegtuig. Dat kost ook een pak energie. Tenslotte hebben we energie nodig om voedsel te bewaren en om het te bereiden. Er is dus een **grote input van energie** (en water) nodig.
- De voedselproductie heeft niet alleen energie maar ook een pak **ruimte** nodig. Om gewassen te telen is er grond nodig. Vee heeft weiland nodig om te grazen. In dichtbevolkte streken zoals Vlaanderen volstaat de beschikbare ruimte niet om het voedsel te telen dat we nodig hebben. Heel wat van het voer voor de beesten die hier gekweekt worden, wordt ingevoerd uit Afrika of Latijns Amerika. We gebruiken ook heel wat levensmiddelen die hier niet kunnen geteeld worden. Voorbeelden zijn: bananen, thee, koffie, chocola, rijst enz. De voedselhandel maakt het mogelijk om deze producten ook bij ons te consumeren maar dit maakt verre transporten noodzakelijk. De snelle groei van de wereldbevolking maakt dat er op termijn mogelijk ook niet genoeg ruimte meer ter beschikking zal zijn om de voedselproductie op dezelfde manier te garanderen.

- De **internationale voedselhandel** is sterk gegroeid. Dit maakt het mogelijk om zowat alles op zowat elk moment van het jaar op de markt te brengen. Naast de hierboven vermelde energievraag heeft de internationale voedselhandel een grote impact op de lokale markten. Nogal wat producten uit geïndustrialiseerde landen worden met Europese en Amerikaanse subsidies aangeboden aan lokale markten in het Zuiden, waardoor boeren in het Zuiden vaak problemen hebben om de eigen producten aan de man te brengen.
- De **grootschaligheid** van de moderne voedingsindustrie maakt haar kwetsbaar: de dioxinecrisis en de meer recente vogelpestepidemie illustreren dit. Steeds minder rassen van dieren en granen worden via steeds grootschaliger monocultuur systemen geproduceerd. Dit zorgt voor een hoge efficiëntie, maar tegelijk een verkleining van de diversiteit en veerkracht. Als er iets mis gaat bij één van de onderdelen lopen we grote risico's. De grootschalige teelt van dieren is tevens de oorzaak van het ontstaan van nieuwe virussen, zoals de varkensgriep in 2009 (verkeerdelijk Mexicaanse griep genoemd).
- De **functie van landbouwers** in de geïndustrialiseerde landen is helemaal veranderd. Veel landbouwers zijn ondertussen loonwerkers geworden in dienst van multinationals. Met name leveranciers van zaden, meststoffen en pesticiden hebben de controle over de productie van gewassen. In de veeveeteelt gaat het eerder over de veevoederbedrijven en de bedrijven die de kuikens of biggetjes leveren en de hele keten controleren. Heel wat landbouwers leven met zware schulden of in een permanente staat van armoede. Het aantal zelfmoorden onder landbouwers is opvallend hoger dan in vergelijking met andere beroepsgroepen. De zware concurrentie maakt het noodzakelijk te kiezen voor productie op grote schaal, met grote investeringen tot gevolg.
- Hoewel de normen rond **dierenwelzijn** strenger zijn geworden, zijn de dieren binnen het hele productieproces gedegenereerd tot vlees- of melkmachines. In de industriële veeveeteelt staat alles in functie van het snel vetmesten van de dieren. Zo worden vleeskippen geslacht als ze 39 dagen oud zijn. De manier waarop een varken wordt vetgemest is vergelijkbaar met zodanig voederen van een kind zodat het 150 kilogram weegt op zijn tiende verjaardag. De wereldwijde groei van vleesconsumptie heeft zware gevolgen. Toename van uitstoot van methaan, ontbossing, verlies aan biodiversiteit, vervuiling van grond en water.
- **Technologische 'innovaties'** bepalen erg het aanzicht van de voedingsector. Het experimenteren met nieuwe soorten en rassen via gentechnologie lijkt geen grenzen te kennen. Kippen zonder pluimen (want dan wordt het slachten makkelijker), groenten met bananensmaak, het gebruiken van 'vleeslijm' om van restjes vlees 'steaks' te maken. Het is allemaal mogelijk. Ook de genetisch gemanipuleerde gewassen winnen elk jaar terrein. Deze innovaties geven tegelijk een zeer grote macht aan een beperkte groep grote bedrijven. Over de mogelijke risico's voor onze gezondheid is nog veel onduidelijkheid. Het 'voorzorgsprincipe' wordt in elk geval nauwelijks toegepast.
- De **consument** raakt vervreemd van het voedsel dat hij eet. Een Britse studie van 2000 toonde aan dat één op vijf kinderen tussen 8 en 11 niet weet dat kaas van melk wordt gemaakt. Ook hoe voedsel bereid wordt, is een kennis die jongere generaties dreigen te verliezen. Vlees en vis worden in allerlei vormen gepresenteerd die het leggen van de link met de dieren waarvan het vlees komt moet vermijden. Denk maar aan kabouters Plop-burgers en kippensnacks.
- Onze voedselproductie heeft een grote ecologische kost die echter niet is opgenomen in de **kostprijs**. Integendeel voedsel is de voorbije decennia nauwelijks in prijs gestegen (terwijl de prijs van wonen of ontspanning sterk is gestegen). De kosten zijn onder anderen: vervuiling van grond en water door pesticiden, ontbossing, verhogen nitraten in water en grond door mest, uitstoot van methaan, gezondheidskosten voor de overheid door ongezonde voeding, verspilling

van voedsel,... Daarbij komt dat hele model afhankelijk is van olie en veel risico's inhoudt. Als de olie wegvalt, ligt er maar voor 3 dagen voedsel in de supermarkten, we zijn volledig afhankelijk van het transport van voedingsmiddelen.

Op basis van al deze elementen is het begrijpelijk dat binnen de Transitie beweging veel aandacht gaat naar voeding. Als we willen evolueren naar een meer autonome, gezonde, rechtvaardige en ecologische voedselproductie zal een grondige verandering nodig zijn van zowel onze productie- als onze consumptie patronen.

→ neem na de toelichting nog even tijd voor reacties en vragen. Misschien wil iemand nog een bijkomend element inbrengen of zijn bepaalde onderdelen onduidelijk.

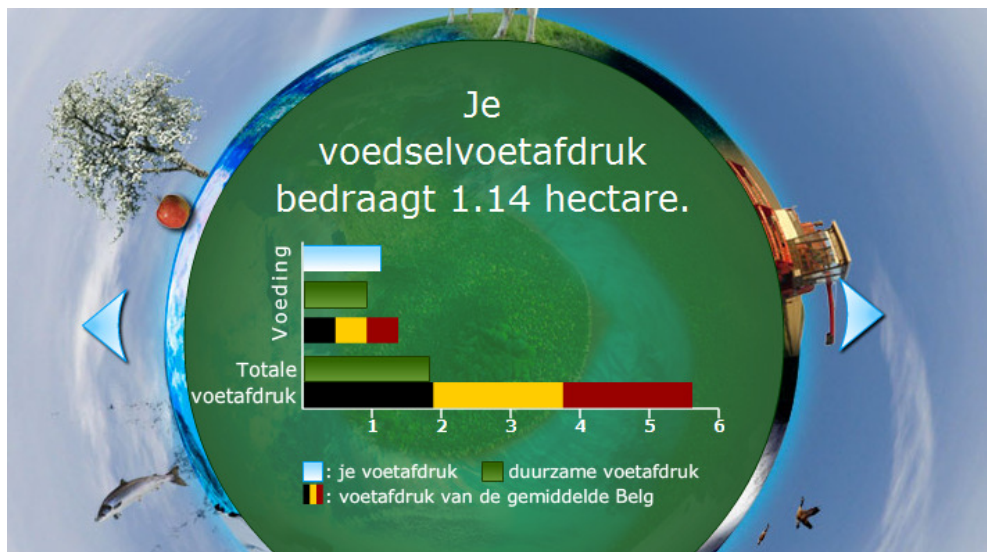
→er zijn heel van aspecten die met voeding te maken hebben. Van GGO's tot overbevissing, van voedingssupplementen tot voedselveiligheid. Het is weinig waarschijnlijk dat je op alle vragen en opmerkingen antwoorden kan geven. Gebruik tevens de kennis die aanwezig is in de groep. En aarzel niet om toe te geven dat je iets niet weet.

3. 5. De voedselvoetafdruk

Vraag aan de deelnemers om op voorhand de eigen voedselvoetafdruk te berekenen via www.voedselvoetafdruk.be

Beschik je over internet, dan is het mogelijk om dit tijdens de sessie zelf te doen. Nodig een van de deelnemers uit om samen de verschillende vragen in te vullen.

Het doen van deze oefening maakt meteen duidelijk dat individuele keuzes wel degelijk een verschil kunnen maken.



Na het invullen van de calculator is meteen duidelijk welke stappen je kan ondernemen om te komen tot meer duurzame voedingspatronen.

Je kan het instrument ook gebruiken om verschillende scenario's uit te tekenen. Je kan bijvoorbeeld je huidig patroon vergelijken met je ideaal voedselpatroon in het verschil in voetafdruk bekijken. Erg duidelijk is ook de impact van vlees. Wat gebeurt er als je beslist wat minder vlees te eten?

Het veranderen van voedingsgewoontes is niet zo evident, omdat we die vaak -letterlijk- met de paplepel hebben ingekregen. Vaak leven we met overtuigingen die al lang achterhaald zijn. Bekend is bijvoorbeeld het idee dat veel melk drinken goed is voor de botten en beenderen, terwijl wetenschappelijk onderzoek ondertussen heeft uitgemaakt dat veel melk drinken het risico op botontkalking verhoogd.

→ het veranderen van gewoontes en de weerstanden die daarbij kunnen optreden komt uitgebreid aan bod in deel 9 van de Skilling up reeks.

3.6. Werken met een film

Er bestaan heel wat interessante films rond het voedselprobleem. Ze hebben allen wel een specifieke invalshoek. Dus door de keuze van de film bepaal je of er meer aandacht gaat naar bijvoorbeeld het wereldvoedselprobleem of eerder de ecologische impact van de vleesproductie. Zo'n keuze maken is prima, denk er dan wel aan dat je ook even stilstaat bij de andere aspecten (zie #3.4)

In het onderdeel 'algemene richtlijnen voor Skilling Up' staan nog een aantal aandachtspunten in verband met het werken met een film. Hieronder alvast een selectie interessante 'voedsel' films.

De wereld volgens Monsanto (2008, 100 min.)

Marie-Monique Robin, die al drie andere documentaires op haar naam heeft staan over biodiversiteit en patenten op leven, kwam daarbij steeds de naam Monsanto tegen en ging daarom op onderzoek uit naar het bedrijf zelf.

Gebruikmakend van tot voor kort nog geheime documenten en van getuigenissen van slachtoffers, wetenschappers en politici, schetst De wereld volgens Monsanto een nauwgezet beeld van de machtspolitiek van deze multinational, die zich presenteert als een ethisch en maatschappelijk verantwoord life science-bedrijf, maar die is gebaseerd op leugens, chantage, corruptie en zelfs geweld.

Koe 80 heeft een probleem (2 versie's op 1 DVD: 52 min. en 28 min.)

Documentaire van journalist Dirk Barrez. Hoe kunnen de boeren overleven in de rijke en in de arme landen. Kleine boeren en milieu zijn het slachtoffer van wereldwijde handel en concurrentie. Vooral het Noord-Zuid aspect wordt belicht en maakt duidelijk dat onze gesubsidieerde Europese landen een belangrijke belemmering vormt voor de ontwikkeling van de landbouw in het Zuiden.

We feed the world (2007, 96 min.)

Terwijl dagelijks een miljard mensen omkomen van de honger, wordt er wereldwijd genoeg eten geproduceerd om 12 miljard mensen te voeden. In We Feed the World laat regisseur Erwin Wagenhofer met veel oog voor detail zien wat de gevolgen zijn van de globalisering van de voedselindustrie. In aparte hoofdstukken laat Wagenhofer mensen aan het woord die werkzaam zijn in verschillende takken van de voedselindustrie, van boeren tot afvalverwerkers tot de CEO van Nestlé.

Zo reist hij onder meer af naar Almeria in Zuid Spanje waar op 25.000 hectare grond tomaten in broeikassen worden geteeld en laat hij zien hoe in Roemenie nog met paard en wagen landbouw wordt bedreven. Tussen de verschillende hoofdstukken geeft de rapporteur van de Verenigde Naties voor het Right to Food programma, Jean Ziegler, commentaar. Hij stelt dat het feit dat er elke vijf seconde een kind aan ondervoeding sterft, terwijl er genoeg eten is, niets minder is dan moord.

Our daily bread (2005, 92 min.)

Een documentaire zonder commentaar, maar met een opvallende, natuurlijke geluidsband. OUR DAILY BREAD nodigt de toeschouwer uit plaats te nemen aan de feestdis van de industriële voedselproductie, die hier zonder opsmuk wordt geserveerd. Van het kweken van pluimvee tot het telen van bijzondere gewassen, overal in Europa is het even onthutsend. De mechanisering van deze hoogtechnologische landbouw laat ons ten onrechte vermoeden dat we naar een of andere science fiction film aan het kijken zijn, en wijst ons tegelijkertijd op een algemene, objectieve ontmenselijking. De camera van Nikolaus Geyrhalter orchestreert feilloos dit mechanisch ballet en duwt ons met de neus op de feiten. OUR DAILY BREAD is zowel verhelderend als ontluisterend en herinnert ons eraan dat de inhoud van ons bord een prijs heeft. En wat voor een?

Eeuwige Moes (60 min.)

Een documentaire waarin oude groentesoorten en biodiversiteit een belangrijke rol spelen. De in de film geportretteerde personen proberen ieder op hun eigen manier in evenwicht met hun natuurlijke omgeving te leven. De naar Zweden vertrokken hoofdpersoon Ruurd Walrecht komt in de film tot leven door de verhalen van de mensen die met hem gewerkt hebben en in gedetailleerde opnamen van de gewassen die hij probeerde te redden.

De Toekomst van ons Voedsel (2008, 87 min.)

Een film over de groene revolutie en genetische manipulatie van voedselgewassen. De macht en manipulatie van Monsanto en het effect op de agro industrie. De risico's van genetisch gemanipuleerde gewassen en het beleid van de regering Bush in het voordeel van Monsanto. De film eindigt met een pleidooi voor biologische voeding.

Meat The Truth (2008, 90 minuten)

Meat the Truth is een spraakmakende documentaire, gepresenteerd door Marianne Thieme, die een aanvulling vormt op eerdere klimaatfilms. Hoewel deze films erin geslaagd zijn om de problematiek rondom de opwarming van de aarde overtuigend op de kaart te zetten, werd telkens één van de grootste oorzaken van de opwarming van de aarde buiten beschouwing gelaten, de veehouderij. **Meat the Truth brengt** dit onder de aandacht door te laten zien dat wereldwijd de veehouderij meer broeikasgassen uitstoot dan alle auto's, vrachtwagens, treinen, boten en vliegtuigen samen.

Sea the truth (2010, 75 minuten)

In Sea the Truth staat de conditie van onze zeeën en oceanen centraal. In de film gaan twee jonge marien biologen, Marianne van Mierlo en Barbara van Genne, op verzoek van Marianne Thieme wereldwijd op zoek naar wetenschappelijke informatie over de conditie van onze grootste ecosystemen, die meer dan 2/3 van onze planeet bedekken. Onderwaterfotograaf Dos Winkel toont de schoonheid van het onderwaterleven en de enorme bedreigingen waaraan dat bloot staat.

Als we in het huidige tempo vis blijven vangen en eten kunnen over 30 jaar de oceanen en zeeën leeggevisd zijn. Wetenschappers verkondigen deze boodschap al jaren, maar dit heeft nog niet geleid

tot maatregelen die het tij kunnen keren. De jacht op vis is een uit de hand gelopen economisch monstrem: met grote sleepnetten worden de bodems van de zeeën leeggeschraapt, alles wat leeft met een vernietigende kracht met zich meenemend. De massale bijvangst gaat verminkt of dood terug de zee in.

Sea the Truth is het vervolg op Meat the Truth, de film die het verband aangeeft tussen veehouderij en het klimaatprobleem. Beide producties van de Nicolaas G. Pierson Foundation (NGPF), het wetenschappelijk bureau van de Partij voor de Dieren, wijzen op de urgentie van een andere omgang met dieren, natuur en milieu.

Solutions locaux pour un désordre global.(2010, Coline Serreau, 115 min.)

Nieuwe Franse film van Coline Serreau (La Belle Verte 1996). Deze film is een zoektocht naar de oorzaken van het mislopen van ons voedselsysteem. Getuigenissen in Noord en Zuid maken duidelijk dat de keuze voor steeds grootschaliger monoculturen een heilloze weg is met grote risico's en schade. Veel aandacht ook voor mogelijke oplossing. Daaruit blijkt dat de landbouw in de toekomst biologisch (ecologisch), kleinschaliger en rechtvaardiger zal zijn.

The power of Community (50 min.)

Na het uiteenvallen van de Sovjet-Unie verloor Cuba zijn goedkope toegang tot olie. Het land was hiervan zo sterk afhankelijk geworden voor zijn transport, landbouw en ruimere economie, dat het effect rampzalig was. De film laat zien hoe de gemeenschap reageerde op deze uitdaging. Het voedselthema is een belangrijk (maar niet het enige) thema van de film.

Eén land, waarover meestal kwaad gesproken wordt in de westerse media, heeft de economische en ecologische schokken die klimaatverandering en piekolie voor de rest van de wereld in petto hebben reeds doorstaan. Kunnen wij hier lessen uit trekken? Het plotse einde van de toegang tot olie-invoer en de economische isolatie waren zo extreem in Cuba in 1990 – en de reactie op de schok zo in tegenstelling met de orthodoxe benaderingen én tegelijk zo succesvol – dat het in Washington DC doorging als het 'anti-model'. Hoewel we mogen hopen dat de meeste landen nooit dezelfde ervaring van zulke snelle ontweningskuur zullen moeten doorstaan, staat Cuba's relatieve economische isolatie het dichtst bij wat we kunnen beschouwen als een laboratoriumvoorbeeld van aanpassing aan piekolie.

Taste the waste (Valentien Thurn.)

Taste the Waste is een documentaire van regisseur Valentin Thurn. *Taste the Waste* reist over de wereld om te zien hoe voedselverspilling plaats vindt, maar ook wat we er aan kunnen doen. In de film wordt aangetoond dat 50 % van alles wat aan voedsel wordt geproduceerd niet wordt geconsumeerd maar ergens in de keten uit het proces gaat. Voorbeelden daarvan: groenten die niet het goede uiterlijk heeft wordt direct weer ondergeschoffeld; iedere ochtend worden in alle supermarkten producten die bijna voorbij de gebruikersdatum zijn, weggehaald uit de schappen en vernietigd; vervolgens kopen wij ook nog allemaal te veel en gooien voedsel weg voor en na het koken. Waarom overladen supermarkten hun schappen met een variëteit van hetzelfde product? Waarom wordt sushi als varkensvoer gebruikt? Hoeveel draagt voedselverspilling bij aan wereldhonger? Maar we zien ook hoe we verspilling kunnen reduceren zonder verlies van de huidige standaard van leven. 'Taste the Waste' laat zien dat het ook anders kan.

Meer info op <http://www.tastethewaste.nl/>

Waar kan je deze films vinden?

- Sea the Truth en Meat the truth kan je zeker vinden via www.vegetarisme.be

- een aantal andere kan je vinden via www.bevrijdingsfilms.be

- kijk ook eens op de pagina 'transitiegereedschap' op www.transitie.be

-een oproep via lokale groepen of andere transitiegroepen is zeker ook een manier om dergelijke films op de kop te tikken.

3.7. duurzame voeding

Er is ondertussen meer dan voldoende informatie gegeven om even te kijken wat de uitgangspunten kunnen zijn voor een duurzame en rechtvaardige voeding. In plaats van deze droogweg op te sommen kan je dit ook samen met de groep invullen. Je kan daarbij volgende schema gebruiken. (overnemen op het bord of op een flap)

Principes voor een duurzame voeding		
	Individueel niveau	Lokaal en Structureel niveau
Consumptie		
Productie		

Deel de groep in twee. Een groep werkt rond het structurele niveau, de andere rond het individuele niveau. De vraag is: *we hebben nu heel wat informatie gekregen over ons voedselmodel. Als we nu opzoek gaan naar een duurzaam manier van produceren en consumeren, dan zijn er een aantal principes die we kunnen toepassen. Probeer zelf in je eigen groep deze principes op te sommen. Een groep werkt over alle principes die je zelf op individueel kan toepassen, een andere groep werkt meer op de structurele punten. Dus alles wat niet individueel te bepalen is... Geef misschien bij elk principe ook een voorbeeldje.*

Principes voor een duurzame voeding		
	Individueel niveau	Lokaal en Structureel niveau
Consumptie	<p>Vlees- en vismatiging</p> <p>Kiezen voor biologische voeding</p> <p>Kiezen voor lokaal en seizoensgebonden</p> <p>Afvalarm aankopen, weggooiën van voedsel vermijden</p> <p>...</p>	<p>Ondersteuning korte keten initiatieven</p> <p>Kiezen voor lokale voeding in scholen, overheidsinstellingen, etcetera</p> <p>Donderdag veggiedag algemeen organiseren</p> <p>Fair trade en bio als norm voor openbare besturen</p> <p>...</p>
Productie	<p>Zelf moestuinieren (of in potten of op balkons)</p> <p>Ondersteunen van korte keten (boerenmarkt, voedselteam,</p>	<p>Afbouwen subsidies</p> <p>Fiscale maatregelen rond ontmoedigen van energie en pesticiden gebruik.</p> <p>Arbeid goedkoper maken</p> <p>Landbouw voor lokale behoeften ondersteunen (label, vermarkting, opleiding...)</p> <p>Integreren permacultuur principes in landbouw</p> <p>Meer ruimte voorzien voor volkstuinen</p> <p>Bewaren en promoten van lokale variëteiten</p> <p>...</p>

Laat dan vanuit de twee groepen het schema invullen. Je kan dit dan nog even aanvullen en bespreken met de groep.

3.8. de alternatieven: wat als je op zoek wil gaan naar eerlijke, olie-arme lokale voeding?

Het zou kunnen dat dit deeltje niet echt nodig is, omdat doorheen de avond al voldoende is gepraat over de alternatieven. Anderzijds kan het nuttig zijn dit alles nog eens op een rij te zetten. Mensen hebben graag een duidelijk handelingsperspectief. Hieronder dus concrete informatie over de mogelijkheden die mensen zelf hebben.

Je kan dit in de vorm van een toelichting brengen. Je kan ook mensen uit de groep een inbreng laten doen. Is er iemand lid van een voedselteam, heeft iemand een eigen moestuin, is iemand vegetariër, gaat iemand regelmatig langs bij een boer? Laat deze mensen kort iets vertellen over hun ervaringen.

1. Zelf kweken van groenten

Een stukje moestuin in de eigen tuin, een volkstuintje, een gedeeld stukje moestuin. Er zijn heel veel manieren waarop je zelf een (stukje) zelf groenten en fruit kan kweken.

Enkele cijfers ter informatie (bron Oivo onderzoek 2009)

Twee op de drie Belgen kunnen beschikken over een tuin. Het tuinbezit is hoger bij mensen ouder dan 40 jaar. Hoe groter het gezin hoe groter de kans dat er een tuin is, bij alleenstaanden beschikt iets minder dan de helft over een tuin.

Een derde van de tuineigenaars kweekt ook eigen groenten en fruit. Dit wil zeggen dan ongeveer 20% van de bevolking over eigen productie van groenten of fruit beschikt. Moestuiniëren gebeurt opvallend minder bij de lagere sociale klassen, bij huurders en alleenstaanden.

Aangezien de gemiddelde tuinoppervlakte in België 217 m² is, is er nog een groot potentieel voor particuliere voedselproductie.

Wie geen tuin heeft kan aan eventueel aan de slag op het balkon. Op een aantal plaatsen zijn er ook volkstuinten. Sommige Transitie initiatieven organiseren ook 'tuinruil'. Het principe is dat iemand met een tuin maar zonder tijd de eigen tuin laat bewerken door iemand met tijd en zin om te tuinieren maar zonder tuin. De opbrengst kan gedeeld worden.

De transitiegroep in Leuven is gestart met tuindelen. Op hun site kan je zien hoe het werkt. Mensen die een stukje tuin hebben vinden er enthousiaste tuiniers.

<http://transitiestadleuven.be/werkgroepen-2/tuindelen/tuindelen-in-kaart>

Ook de transitie groep in Gent nam al enkele initiatieven zoals een workshop 'tuinieren in bakken en op balkons' en een actie van Guerilla Gardening. Zie onder andere:

<http://www.gent.transitie.be/werkgroep-voedsel-in-de-stad>

2. Op zoek gaan naar lokaal geteelde voeding

Zelf kan je bij je aankopen rekening houden met het aanbod via een [groente- of fruitkalender](#). Producten van het seizoen zijn niet alleen lekkerder, maar ze zullen meestal ook het goedkoopste zijn. Voor een netjes af te printen groente- en fruit kalender kan je terecht op: www.test-aankoop.be/dossiers/docPDF/fruitkalender_voorzijde.pdf.

Een stapje verder kan je gaan door producten aan te kopen op een boerenmarkt of op het landbouwbedrijf zelf. Informatie daarover kan je vinden op de sites [van biodichtbijhuis en fermweb](#). Fermweb is wel bedoeld voor jeugdbewegingen, maar je kan via een handige zoekfunctie op postcode

op zoek gaan naar boerderijverkoop in je eigen buurt. Zie: www.biodichtbijhuis.be en www.fermweb.be.

Een ander model dat steeds meer toepassing kent is dat van de [voedselteams](http://www.voedselteams.be). Zo'n voedselteam bestaat uit een groep consumenten die afspraken maken met een aantal leveranciers uit de buurt. Via een handige website kunnen mensen wekelijks een bestelling plaatsen, die dan opgehaald kan worden bij een vast leverpunt. Heel handig want je betaalt niet meer voor de service, je weet vanwaar je producten komen en je bespaart ook op verpakking en transport. www.voedselteams.be

Naast de voedselteams heb je nog voedselabonnementen of bio-pakketten. Als je hierop abonneert kan je elke week een pakket afhalen met groenen en/of fruit. Vaak kan je voor zo'n abonnement terecht in een biologische winkel.

Wie in de buurt van Gent of Heverlee woont kan ook terecht op een echte zelfoogstboerderij. Wat is hiervan het principe? De boer zorgt voor een gevarieerd aanbod van groenten en fruit. De klanten betalen een vast bedrag om een jaar lang de producten van de boer af te nemen (160 euro). Als klant ga je dan zelf oogsten en je neemt wat je nodig hebt. Er is dus geen kassa, geen verpakking, geen winkel. Je gaat op het veld en neemt waar je zin in hebt. Het model bestaat al enkele jaren en werkt uitstekend. De boer heeft een zeker inkomen en de klanten hebben voeding op het ritme van de natuur. Meer info over het systeem op : <http://zelfoogsten.skynetblogs.be/> Dit model wordt ook wel 'Community Supported Agriculture' genoemd (CSA). Het gaat over een aanpak waarbij de lokale gemeenschap en de boeren samen werken rond voedselvoorziening.

Biologische slagers zijn niet zo talrijk, maar je vindt wel meer en meer biologisch vlees in de vleesafdeling van grote supermarkten. Via www.veeakker.be kun je ook een aantal verkooppunten vinden.

3.9. afronding en evaluatie

Je kan de sessie natuurlijk afronden met een hapje!

Vraag de deelnemers om hun lijstje van bij de start erbij te halen. Toen heeft iedereen genoteerd wat ze de voorbije 24 uur hebben geleerd. Bekijk het lijstje je nog eens en vertel eens wat deze sessie betekent voor je voedingspatronen...

- heb je nieuwe informatie opgedaan deze avond, en wat daarvan zal je het meeste bijblijven?
- welke actie of acties kan je zelf doen in de richting van meer duurzame voeding?
- rond welke onderdelen bleef je nog op je honger zitten?

4. Achtergrondinformatie.

In het boek Terra Reversa (Peter Tom Jones en Vicky De Meyere) is het hoofdstuk; 'de transitie naar duurzame voeding' een aanrader. Pagina's 209 tot 240.

Wervel ijvert voor een rechtvaardige en duurzame landbouw en heeft een aantal interessante publicaties. Op hun website (www.wervel.be) is veel info te vinden over andere: landbouwbeleid, soja, hennep, biobrandstoffen, agro-forestry en Biotechnologie.

Bij Velt kan je terecht voor alle info over ecologisch tuinieren. Naast de publicatie van 'de bijbel' voor Ecologische tuinieren zijn er ook boeken over ecologische koken, stadstuinen, buurtmoestuinen, fruitteelt, kippen houden, ecologische siertuinen en anderen. www.velt.be

http://www.11.be/themas/thema/detail/landbouw_voedselzekerheid.1025 Bij 11.be kan je dan weer terecht voor een mondiale kijk op voedselzekerheid.

Je vindt een pak informatie op de website www.bioforum.be van de koepelorganisatie van de biologische landbouw en voeding. Je kunt er ook een overzicht vinden van boerenmarkten en groenteabbonnementen..

Wil je weten welke vissoorten je het best kunt gebruiken vanuit milieustandpunt? Neem eens een kijkje op www.goedevis.nl Een lijst van overbeviste vissoorten is hier te vinden:

<http://www.greenpeace.org/belgium/nl/campaigns/oceans/overbevissing>

Je kan ook bijkomende materiaal vinden (lespakketten, lesgevers) bij onder andere Velt (www.velt.be), Eva (www.vegetarisme.be) en Wervel (www.wervel.be)

De impact van eiwitten op dierenwelzijn en natuur: www.vleeswijzer.nl

Op de site www.wereldmaaltijd.nl kan je lezen hoe het mogelijk is de hele wereldbevolking op een gezonde manier te voeden.

Voor literatuurlijfhebbers, het boek 'Dieren Eten' van Jonathan Safran Foer is een diepgaand onderzoek naar de praktijken van de (Amerikaanse) vleesindustrie. Een aanrader.

- een lijst van films hoort bij werkvorm 6 (p.9)

- meer sites over alternatieven bij werkvorm 8 (p.15)

5. Inspiratie

Beelden die je bijvoorbeeld kan gebruiken in een powerpoint.



**Meer dan 1/3 van wat wij eten
bestaat uit aardolie**

Wat eet een gezin in Ecuador in een week tijd.

Ecuador: The Ayme family of Tingo - 4 adults, 5 teenagers

Food expenditure for one week: \$31.55



En wat een Duits gezin eet in een week

Germany: The Melander family of Bargteheide - 2 adults, 2 teenagers

Food expenditure for one week: 375.39 Euros or \$500.07



Meer beelden op : http://www.rustylime.com/show_article.php?id=1497

Een leuke oefening om met de groep te doen: <http://www.vegetarisme.be/vlees/consumptie.html>

EVA - Weet wie je eet - Di... x +

← → ↻ ☆ <http://www.vegetarisme.be/vlees/consumptie.html> ▶ 📄 🔑

📄 Earth Blog 🌐 Energie+ 📄 Wordle - Create 📄 Nieuw tabblad 🌐 About : De Overname >> 📁 Andere bladwijzers

WEET WIE JE EET
Hoeveel dieren worden er gedood voor onze vleesconsumptie?

IK BELGIË

IK BEN 0 jaar

IK EET

Vlees: elke dag ▼ sinds mijn 0 jaar

Vis: elke dag ▼ sinds mijn 0 jaar

Toon resultaat

Met de groep een kijkje nemen op

www.goedevlis.nl

www.vleesvijzer.nl

Zij kwamen van verre...



Hoe groot is de voetafdruk van jouw feestmenu?
www.voedselvoetafdruk.be

 **Denk globaal ... Eet lokaal** 



(een 'end of the pipe' oplossing voor het methaanprobleem van de veeteelt)