



# Position paper

Gert Spaargaren. Position paper tbv rondetafel Voedsel d.d. 5 april 2018

Drie punten wil ik onder de aandacht brengen van de Kamerleden. Tezamen geven deze punten een beeld van een innovatieve manier om consumenten te betrekken bij de zich aftekenende transitie naar 'betere' voedselsystemen.

## **1. Betere voedselsystemen nog weinig doordacht vanuit perspectief van de consument**

Voedsel is altijd dicht bij ons, letterlijk en figuurlijk. Voedsel heeft te maken met plezier, trek, genoeg, smaak, emotie, fantasie, spijt, berouw. Voedsel is ook 'hot'. De kook en bakprogramma's in de media zijn niet aan te slepen. De ene trend is nog niet verwerkt of de opvolger kondigt zich aan: iets nieuws dat nog beter is voor onze gezondheid, ons gewicht, het klimaat, de dieren, kleine boeren, biodiversiteit, of de circulaire economie. In dit brede en turbulente pakket aan voedselthema's hebben voedselafval, klimaat en overgewicht recentelijk een stevige plaats weten te veroveren wat betreft de Nederlandse consument. Internationaal zijn er verschillen tussen Noord en Zuid.

Het voedselsysteem in Nederland lijkt in een fase van dynamische verandering te zijn gekomen. We kunnen er gevoelig van uitgaan dat over 20 jaar onze dagelijkse voedsel-consumptie-patronen ingrijpend van karakter zijn veranderd. De 'transitie naar beter voedsel' betreft niet alleen boeren, industrie, retail, onderzoek en beleid, maar ook huishoudens, schoolkinderen, bijstandhouders, stedelingen, kantoor- en fabriekspersoneel, weight-watchers, diëtisten, vegetariërs, koks en soortgelijke groepen van (eind)gebruikers van voedsel. De doelen van de voedsel transitie(s) zijn vooralsnog weinig specifiek gedefinieerd. Als er al over doelen voor de komende 5 tot 20 jaar wordt nagedacht, dan gebeurt dat vooral aan de aanbodzijde van het voedselsysteem en minder aan de vraagzijde van de consument.

Dat voedsel zo'n stevige klimaatimpact heeft werd lange tijd onderschat door zowel producenten als consumenten. Sinds 'Parijs' echter is 'low carbon food' een issue, net als voedsel-afval, dat een centraal thema werd in het beleid voor een Circular Economy: nieuwe grondstoffen (biobased), kortere (smart) ketens en nieuwe consumptiepatronen (insecten; kunstvlees). De druk op het bestaande voedselsysteem en haar 'regime' komt niet alleen van de kant van duurzame ontwikkeling maar ook van de kant van gezondheid en dierenwelzijn. Het bestaan van *multiple drivers* maakt volgens betrokken onderzoekers de transitie naar een ander voedselsysteem alleen maar waarschijnlijker. De parallellen met de energietransitie dringen zich op: er is consensus onder experts over noodzaak van verandering; er zijn pleidooien om 'vaart te maken' richting politici, bedrijven en maatschappelijke organisaties; er is de wens om te komen tot het formuleren van een reeks ambitieuze doelstellingen op zowel nationaal- als decentraal (steden)niveau.

De voedseltransitie verschilt echter van de energietransitie wat betreft mogelijke rollen en betrokkenheid van de consument: de consument stelt hoge eisen aan haar of zijn voedsel; co-creatie en 'prosumer'-rollen zijn in de voedselsector nauwelijks uitgewerkt; de voedsel-consument is minder 'te vangen' met behulp van (infra)structuren; het inperken van de keuze-vrijheid is minder aanvaard als instrument voor sturing van de voedsel-transitie ('biefstuk' is geen 'aardgas'). Duurzame en gezonde keuzes kunnen dus niet geprogrammeerd worden op eenzelfde manier als bij duurzame energie. Waar voor de energietransitie in Nederland vijf 'tafels' zijn opgericht om snel voortgang te maken, moet de maaltijd wat betreft de voedseltransitie nog beginnen. Het thema 'sturing van consumentengedrag' lijkt daarbij als taai voorgerecht op het menu te staan.





---

## **2. Sturing van consumentengedrag is ingewikkeld en vraagt om innovatief onderzoek en beleid**

Binnen de overheid en haar adviesorganen wordt met regelmaat de vraag gesteld naar ideeën en instrumenten voor de sturing van consumentengedrag. Er wordt echter weinig voortgang geboekt, zo lijkt het. De discussie komt zelden verder dan het uitwerken van varianten op het dominante thema 'prijs en informatie' als determinanten van de keuzes van individuele consumenten. Aan de agenda van rationeel keuzegedrag werd recentelijk het 'nudgen' van consumentengedrag toegevoegd. Daarbij wordt gebruik gemaakt van de 'context' (choice-configuration) waarbinnen het keuzegedrag van de individuele consument zich voltrekt.

Mijns inziens is innovatie in zowel onderzoek als beleid een noodzakelijke voorwaarde om grote groepen van burger-consumenten duurzaam te betrekken bij de transitie naar beter voedsel. Consumenten willen actief 'gekend' worden in de transitie, niet als 'afnemers' maar als co-creators van het transitieproces. Door processen van co-creatie te ontwikkelen en faciliteren, wordt voorkomen dat de voedseltransitie 'achter de rug van consumenten om' georganiseerd gaat worden.

Onderzoek en beleid moeten zich niet beperken tot het keuzegedrag van de voedsel-consument als individu. Een verbreding van de agenda is nodig. Centraal staan daarbij transities in alledaagse, habituele voedselgedrag-praktijken: uit eten gaan, lunchen in de kantine, bereiden van feestmaaltijden, boodschappen doen, koken 'met', GFT-scheiden, etc. Deze voedselpraktijken worden door consumenten in samenspel met aanbieders van voedsel vormgegeven op specifieke locaties en tijdstippen. Door in te zoomen op het gedrag van groepen voedsel-consumenten op specifieke plaatsen wordt beter inzicht verkregen in het complexe samenspel van waarden, emoties, producten, doelen, objecten, en infrastructuren die een rol spelen in de transities naar betere voedselpraktijken. Deze tegelijkertijd meer integrale en specifieke kennis van alledaagse gedragspraktijken kan worden benut voor een meer volwassen ondersteuning en sturing van transities in alledaagse voedsel-consumptiepatronen. Beleid en (zelf)sturing kunnen daarbij gebruik maken van meerdere dimensies of elementen van praktijken: nieuwe doelen, nieuwe producten, nieuwe emoties, nieuwe deelnemers etc. voor gedragspraktijk X of Y. De afvalclip en waterkan in het restaurant, de verrukkelijke verspillingsszuil in de supermarkt, en de vleesarme maandag in de kantine zijn slechts enkele voorbeelden van innovaties die passen in deze gedachtenlijn.

## **3. Nationale Overheid heeft specifieke taken in de organisatie van transities in alledaagse voedsel-consumptiepatronen**

Beleid dat in samenspel met gesitueerde groepen van voedselconsumenten wordt ontwikkeld om bestaande gedrags-routines om te buigen in de richting van meer duurzame en gezonde patronen van 'eten en laten eten' is noodzakelijkerwijs divers, motiverend, uitnodigend en positief. Voedselgedrag kan niet (regel) gestuurd worden zoals mobiliteits- of energiegedrag. Complexiteit en diversiteit zijn echter geen argument voor vrijblijvendheid: een pro-actief beleid richting voedselconsumenten is nodig om voedseltransities te realiseren. Een pro-actief beleid zou baat hebben bij evenzoveel 'transitie-tafels' als er voedsel-gedragspraktijken zijn.

De rol van de nationale overheid ligt primair in het organiseren en faciliteren van dergelijke transitie-tafels: markt- en civil-society actoren wordt gevraagd transities uit te werken die voldoen aan randvoorwaarden die de nationale overheid formuleert voor haar 'beter voedsel' beleid. Die voorwaarden betreffen naast de toegankelijkheid en veiligheid van het betere voedsel ook de ongewenste en deels onvoorziene effecten van voedsel-transities op systemen van voedsel consumptie- en productie in Nederland, in Europa en in de Global South.

---

## **Contact**



Prof Dr ir G. (Gert) Spaargaren  
Gert.Spaargaren@wur.nl  
+31 (0) 317 48 38 74