



In het van begin dit jaar daterende rapport ‘Wat ligt er op ons bord?’ somt de RIVM elf waarden op die worden toegekend aan voedsel: economische waarde (de bijdrage die de voedselsector levert aan economische groei); duurzaamheid (met name milieueffecten, verspilling en dierenwelzijn); snel en gemakkelijk eten (ofwel gemak dient de mens); consumentenkeuze (diversiteit en keuzevrijheid); eten als sociaal gebeuren; voedselveiligheid (het vergroten van veiligheid en vertrouwen); gezond eten; betaalbaar eten; bevorderen van mondiale rechtvaardigheid (Fair Trade); lokaal en zelfvoorzienend voedsel (productie en afzet); en smaak.

De verscheidenheid aan waarden geeft ons inziens duidelijk weer hoezeer onze kijk op voedsel is veranderd en daarmee diverser is geworden. Enerzijds komen bekende waarden als de economische invalshoek op voedsel nadrukkelijk naar voren. Voedselproductie in termen van economische groei en nationale welvaart kent een stevige traditie waarvoor de basis werd gelegd door de industrialisatie en de verschrikkingen van twee wereldoorlogen. Hans Steenbergen schetst daar een duidelijk beeld van in zijn trendtalk tijdens de Food Inspiration Day op 24 oktober vorig jaar, als hij uitlegt dat na die woelige eerste helft van de twintigste eeuw mensen geen risico meer wilden, maar veiligheid, vertrouwen en herkenbaarheid. Het antwoord hierop was standaardisatie, uniformiteit en one size fits all.

Standaardisatie maakte voedsel bovendien relatief goedkoop en betaalbaar, een waarde die net als de economische invalshoek, nog steeds van kracht is. Als vervolgens de traditionele huisvrouw meer en meer verdwijnt en vrouwen in de jaren 70 en 80 van de vorige eeuw in toenemende mate de arbeidsmarkt betreden, komt de vraag naar gemaksvoedsel naar voren, ook één van de elf in het RIVM rapport genoemde waarden.

In de jaren 80 wordt ook een andere trend zichtbaar, met de yup als ultiem voorbeeld van de behoefte aan individualiteit. De massaproductie wordt gezien als een knellend keurslijf, de eigen unieke ‘ik’ dient het uitgangspunt te worden. De sociaaldemocratie wordt vervangen door het neoliberalisme, en de industrie ontdekt de beleving waarbij het individu zich kan verliezen in ervaringen, avontuur en met een uniek verhaal kan benadrukken over een eigen identiteit te beschikken. Diversiteit en keuzevrijheid ten aanzien van voedsel speelt daarbij een belangrijke rol.

Vanaf grofweg het begin van dit millennium wordt langzamerhand een ander trend zichtbaar die zich voegt naast en bij de voorgaande trends die nog altijd van kracht zijn, en die zich uit in een toenemende belangstelling voor ethiek en duurzaamheid. Naast veiligheid, vertrouwen, herkenbaarheid met als resultaat standaardisatie, en individualiteit en beleving komt de vraag op naar de integriteit en kwaliteit van betekenis. En hoewel elke generatie op haar manier heeft gezocht naar betekenis, zoals in de jaren 60 en 70 gezocht werd naar politieke betekenis en in de jaren 80 en 90 naar spirituele betekenis, zien we nu dat voedsel een belangrijke rol speelt in de zoektocht naar

betekenis. Voedsel verschaft identiteit. Of zoals in het RIVM rapport staat; *“Met eten druk je uit wie je bent. Het is veel meer dan jezelf en anderen voeden. Wie eten bereidt kan laten zien dat hij creatief is, het breed heeft, gastvrij is, of het beste met de wereld voor heeft.”*

Wat ook anders is, is de wijze waarop deze beweging is georganiseerd en hoezeer de sociale media daarin een rol spelen. Waar in de 20^e eeuw bewegingen fysiek waren en alleen indruk maakten als zij zich ook fysiek wisten te organiseren, formeel of informeel, is dat nu niet langer meer het geval. Individuen over de hele wereld kunnen zich virtueel verenigen en daarmee zichtbaarder en voelbaarder worden als netwerk dan de vroegere fysieke bewegingen.

De elf waarden met betrekking tot voedsel zijn, met andere woorden, het resultaat van diverse trends en ontwikkelingen die zichtbaar zijn geworden en met en naast elkaar bestaan. En verschillende mensen voelen zich aangesproken door verschillende waarden. Dat maakt de discussie over wat er met ons voedsel moet gebeuren en welke kant wij daarmee zouden moeten opgaan, niet eenvoudiger. Als we ons identificeren met één of enkele waarden, zien we de vertegenwoordigers van andere waarden dan de onze als tegenstanders, als botte boeren of naïeve veganisten die geen oog (willen) hebben voor wat ons drijft, wat ons dierbaar is. Iedere overwinning die ‘de anderen’ behalen binnen het voedseldebate, wordt gezien of ervaren als een aantasting van de eigen positie, de eigen belangen en de eigen waarden. Dit uit zich vaak in felle discussies, schriftelijk en verbaal.

Dit alles wordt versterkt door onze manier van luisteren (of lezen natuurlijk als de discussie vooral schriftelijk is). In zijn artikel ‘Leren met behulp van de U-theorie’ stelt Peter de Roode vast dat we, hoewel ons vermogen tot luisteren ons in staat stelt om de ander te begrijpen, tijdens het luisteren vaak helemaal niet gericht zijn op de ander maar meer op onszelf. “Terwijl de ander zijn verhaal doet, zoeken we naar herbevestiging van wat we al wisten.” Daarnaast zijn we vooral bezig om controle te houden: we luisteren alleen naar die feiten en meningen die ons uitkomen. “Informatie die buiten onze patronen ligt, ontkennen of negeren we simpelweg.” Tenslotte zijn we geneigd om snel een oordeel te vormen, zodat we onszelf beschermen tegen eventuele vernieuwingen en veranderingen. Dat oordeel is volgens Johan de Kleuver in de “Ik jij wij-aanpak. De methode voor succesvol overleg” vooral gebaseerd op onze neiging om de focus te leggen op de verschillen. Verschillen prikkelen onze hersenen meer dan zaken waarover we het met de ander eens zijn. Ook al zijn we het voor 80% met elkaar eens, we hebben de neiging om in een debat eerst datgene te verwoorden dat we anders zien. De ander ervaart dus niet waar de overeenkomsten zijn, maar denkt dat we het niet met hem of haar eens zijn. En voordat we het weten, zijn we beland in een “ja-maar-gesprek.” We denken vaak dat iedereen de feiten wilt horen, stelt Peter de Roode, maar waar het vooral om gaat zijn emoties.

Gezien de uiteenlopende waarden die rondom voedsel een belangrijke rol spelen, is het begrijpelijk dat bovenstaande tendensen een gesprek over waar we heen moeten gaan als het om voedsel gaat, niet bepaald gemakkelijk maken. Daarom wordt in dit soort situaties nog wel eens gekeken naar de overheid met de vraag om met een visie te komen. Echter, de tijd dat de overheid hét antwoord kon geven vanuit een politieke visie, ligt achter ons. Daarvoor is de materie te complex. En het is juist de complexiteit die we niet uit de weg moeten gaan.

Er zijn verschillende (beproeft) aanpakken en methodologieën om deze complexiteit onder ogen te komen met betrokken partijen, zoals Soft Systems Methodology, Appreciative Inquiry, Large Scale Interventions en de ideeën van Peter T. Coleman. Het gaat te ver om al deze invalshoeken hier te beschrijven, daarom beperken we ons tot het gedachtegoed van Coleman.

Als we worden geconfronteerd met complexe problemen, kunnen we grofweg reageren op drie manieren, aldus Peter T. Coleman in zijn boek ‘The Five Percent’:

1. We voelen ons overweldigd door de omvang of de mogelijke impact van het probleem en zijn niet in staat om daar als individu iets aan te doen. We schuiven het voor ons uit of negeren het gewoon.
2. We versimpelen het probleem tot een aantal aspecten waarvan wij denken dat die de kern van het probleem vormen. Zeker als er tegenstrijdige informatie rond gaat. Neem bijvoorbeeld het klimaatprobleem: als je dat wilt kun je op internet zowel informatie vinden die het probleem onderschrijft als informatie vinden die er op wijst dat het probleem helemaal niet bestaat. Dan is de neiging natuurlijk groot om alleen die informatie tot je te nemen die jouw standpunt bevestigt en om de andere informatie te beschouwen als vals, onwaar en manipulatief. Het gevolg is dat elke inhoudelijke dialoog over het probleem onmogelijk is, omdat voor- en tegenstanders zich onmiddellijk ingraven in hun eigen gelijk, en polarisatie is een feit.
3. Een andere benadering is om complexe problemen te benaderen als..... complexe problemen.

Complexe problemen hebben volgens Coleman typische kenmerken die hen ongeschikt maken voor compromissen of mediation. Ze hebben namelijk een lange, invloedrijke geschiedenis die doorwerkt in de manier waarop tegen het complexe probleem wordt aangekeken. Bovendien zijn het situaties die de neiging hebben om steeds moeilijker en gecompliceerder te worden naarmate de tijd verstrijkt, en tegelijkertijd lijkt het ontzettend simpel. Aan de ene kant zie je het probleem complexer, intensiever worden omdat er meer mensen of organisaties bij betrokken raken. Aan de andere kant zie je dat hoe complexer het probleem is, hoe eenvoudiger het voor de voor- en tegenstanders wordt: zij zien zichzelf namelijk als degenen die het probleem écht begrijpen en die worden dwars gezeten door de idioten van de andere kant, die zich bovendien bedienen van valse informatie en manipulatie of geweld, gestoord of naïef zijn, dan wel boosaardig en slecht.

Daarbij komt, aldus Coleman, dat complexe problemen situaties zijn waarin mensen de illusie hebben dat ze een vrije wil hebben in dit complexe conflict, maar waarbij zij zich er niet van bewust zijn dat zij worden beïnvloed worden door allerlei zaken die hun perceptie van het probleem, hun gedachten en gevoelens daarover en hun gedrag daarbij beïnvloeden.

Ook zijn het problemen die sterke emoties oproepen, waardoor we geneigd zijn om ons vooral te richten op de korte termijn en probleemgericht te denken. Daarmee wordt vaak voorbijgegaan aan de lange termijn en het bestaan van onverwachte en onvoorspelbare gevolgen van korte termijn handelen.

Het zijn al met al langdurige problemen die veel te lang blijven doormodderen en waarbij de betrokken partijen niet meer in staat zijn om het probleem op te lossen. Dat maakt het ook zeer kostbare problemen, juist vanwege het schier onmogelijke karakter ervan om het op te lossen op de traditionele manier van overleg, compromissen of mediation. Ze blijven bestaan.....

Hoe moet je zulke complexe problemen dan wel benaderen? Coleman geeft daar beproefde handvaten voor die hij verwerkt heeft in zijn aanpak, bijvoorbeeld:

- Reageer op de dynamiek, niet op gebeurtenissen. We hebben de neiging om van incident naar incident te stuiten en daar iets aan te doen. Door te kijken naar de dynamiek achter deze incidenten focus je je op de (gewoonte) patronen die van wezenlijke invloed zijn.
- Denk in cirkels ('loops') en niet in rechte lijnen. Het gaat om verschillende aspecten van de betrokkenen en de complexe situatie die elkaar over en weer beïnvloeden gedurende een bepaalde periode op een niet-lineaire wijze.
- Richt je op het veranderen van patronen, niet van uitkomsten. Te vaak zijn we geneigd in termen van uitkomsten te denken: we willen komen tot overeenstemming, tot gedragsverandering en beschrijven hoe die er uit zou moeten komen te zien. Complexe problemen laten zich niet vangen in vooraf vastgestelde uitkomsten, daar zijn ze te complex en te onvoorspelbaar voor. Het is belangrijker je te focussen op het veranderen van algemene interactiepatronen in een meer constructieve richting.

- Geef emoties aandacht, want zij zijn fundamenteel de issue in complexe problemen. Het gaat erom positieve emotionele ervaringen op te doen. Gebleken is dat teveel negatieve emoties complexe problemen verergeren.
- Denk anders. We zijn geneigd om vanuit een tunnel naar onze werkelijkheid te kijken en bij complexe problemen doen we dat nog in veel sterkere mate. Aangezien onze gedachten en gevoelens zelf-organiserend zijn, staan we niet of nauwelijks open voor nieuwe of conflicterende informatie. Door verschillende perspectieven op het complexe probleem zichtbaar te maken, ervaren betrokkenen langzaam dat het probleem minder zwart-wit is dan zij denken. Er blijken allerlei grijs tinten mogelijk.
- Weet dat conflict en vrede naast elkaar kunnen bestaan.
- Respecteer de logica van het conflict: wat mensen doen, is logisch gezien vanuit hun positie en standpunt.
- Zoek naar simpele oplossingen, op basis van de in kaart gebrachte complexiteit. Het is van belang het complexe plaatje gezamenlijk neer te zetten, zodat elke partij zijn of haar aandeel daarin herkent. Vervolgens ga je op zoek naar hele simpele mechanismen, die ver weg liggen van een definitieve oplossing maar die wel aan te pakken zijn.
- Anticipeer op onbedoelde gevolgen. Er bestaat de neiging om eenmaal genomen beslissingen niet aan te passen ondanks het gegeven dat er duidelijke feedback wordt gegeven op het effect van die beslissingen.

Wat Coleman en anderen met hem ons inziens duidelijk maken met hun visie op complexe problemen, is dat er nooit een zaligmakende oplossing zal komen, maar wel veel oplossingsrichtingen die streven naar verbetering van de huidige complexe situatie. Coleman roept op om die complexe situatie gezamenlijk in kaart te brengen en onder ogen te zien. En om dan te zoeken naar de eerste eenvoudige stappen die gezamenlijk kunnen worden gezet. Telkens weer, in een proces dat nooit echt af zal zijn.

Dit geldt ook voor het complexe vraagstuk rondom voedsel. De trends die we hiervoor hebben geschetst onder meer aan de hand van de trendtalk van Hans Steenbergen, zetten zich door. In een steeds breder kader en met een steeds breder draagvlak ook vooral dankzij de klimaatproblematiek: alles moet duurzamer. Daarnaast worden er steeds meer vraagtekens gezet bij de globalisering zoals die de afgelopen decennia heeft plaatsgevonden, met als resultaat een tegenstroming richting regionalisering: van grootschaligheid naar kleinschaligheid.

Het streven naar veiligheid, vertrouwen en herkenbaarheid met als resultaat standaardisatie, gevolgd door het streven naar individualiteit en beleving met een toenemende betekenis voor integriteit en kwaliteit, lijken samen te vallen met die trends: naast massaproductie ook productie door de massa (maatwerk/personalisatie zijn mogelijk mede dankzij ontwikkelingen op het gebied van robotisering en 3D printing), een verschuiving van het primaat van de producent naar het primaat van de consument, naast aanbod-gestuurd nu ook steeds meer vraag-gestuurd.

Laten we in de zoektocht naar oplossingen en visie op het complexe thema voedsel(productie) ook en misschien vooral erkennen dat we niet verder komen als we alleen vanuit onze eigen waarden als producent en/of consument en ons eigen gelijk reageren en dat het tijd wordt om nader kennis te maken met bijvoorbeeld Coleman's benadering van complexe problemen en die misschien zelfs wel te omarmen en te gaan toepassen.

op 16 juni 2017 gepubliceerd op Foodlog onder de titel 'Benader het voedselvraagstuk als een proces'