



+++ PERSBERICHT +++

## Slow Food versus Fast Food

**Slow Food: 'Dagelijks verdwijnen wereldwijd 10 soorten groenten of fruit en 10 diersoorten.'**

**Voedingsindustrie: 'Wat inbrengen tegen mensen die principieel tegen zijn?'**

**McDonald's: geen promotie om snel te eten, wel snelle service.**

*Beersel, 9 november 2005.* – “De verdienste van Slow Food is dat het industriële voedingsproducenten uitdaagt om consumenten als volwaardige partners te beschouwen met een individuele smaak en niet als een onwetende massa.” Die conclusie trok Ivo Mechels, woordvoerder van Test-Aankoop uit het debat ‘Slow Food versus Fast Food’ dat Agribex, een maand voor het Internationale Salon voor Landbouw, Veeteelt, Tuin en Groene Zones organiseerde. Agribex, dat plaatsvindt tussen 6 en 11 december, wil aandacht geven aan streekproducten en haalde daarom één van de grondleggers van de Slow Food beweging, vice-voorzitter Giulio Colomba, uit Italië naar België.

De Federatie van de Voedingsindustrie, FEVIA, wees er in zijn inbreng op dat het de plicht is van haar leden, met name de voedingsindustrie zelf, om hygiëne, sensorische en nutritionele kwaliteit van producten te koppelen aan een betaalbare prijs. Vandaag, zo stelt FEVIA, geeft een gezin slechts 15 % uit aan zijn voeding. In 1850 was dat nog 65 %. Het bewijs dat de bereikbaarheid tot en de kwaliteit van voeding gestegen is, vindt FEVIA in de toegenomen levensverwachting en de lengte van de mens. Innovatie maakt het mogelijk om voeding beter af te stemmen op de noden van de mensen en tegelijk geeft de industrie de consument de kans om zich voldoende te informeren door productinformatie en etiketten. Om de link te leggen naar de landbouwsector stelt FEVIA dat ze aangewezen is op gezonde, stabiele landbouwproducten aan een redelijke prijs. Volgens FEVIA moet samen met alle actoren gestreefd worden naar een gemeenschappelijk doel, nl. gezonde voeding. Slow Food heeft daar een plaats, net zoals bio-producten, zolang het de gezondheid van de consument niet in gevaar brengt. Al heeft FEVIA wel wat moeite met mensen die principieel tegen zijn. Volgens FEVIA is Slow Food principieel tegen moderne voedingswetenschap, tegen GGO's, tegen technologische vooruitgang inzake conserveren van levensmiddelen.

Ivo Mechels, Test-Aankoop, geeft in zijn interventie toe dat ambachtelijk voedsel niet persé gelijk staat met gezond en veilig. Onafhankelijke controles blijven nodig. Tegelijk waarschuwt hij ervoor dat het begrip Slow Food commercieel misbruikt kan worden. Een voedselvoorziening met twee snelheden is onaanvaardbaar voor Test-Aankoop. De eindbalans blijft alleszins positief. Diversiteit is een zegen voor de consument. Overregulering van voedingsmiddelen dreigt tot smakeloze eenheidsworst te leiden, waarvoor Ivo Mechels naar het voorbeeld van de Belgische chocolade grijpt. “Een Europese richtlijn dreigt de deur wijd op te zetten voor nivellering naar beneden.”

De Nederlandse filosoof prof. Michiel Korthals brak in Nederland vroeger ook al een lans voor meer diversiteit. “Als we de dominante stroming in onze eetcultuur even als Fast Food bestempelen, dan is Slow Food de tegenstroming. En het is alleen maar toe te juichen dat er een alternatief is voor Fast Food. Keuzevrijheid is ethisch een groot



goed." Maar hij plaatste tegelijk enkele ethische kanttekeningen bij Slow Food. Volgens hem is Slow Food voor het eten van Foie Gras, waarvoor ganzen worden mishandeld. Slow Food wil soms ook riskante gerechten op het menu (vb. Hersenen van runderen die besmet kunnen zijn met prionen). "Als moderne voedingwetenschap het mogelijk maakt om de prionen uit die producten te vissen, of de bacteriën te neutraliseren, zonder dat de smaak daaronder lijdt, wat is daar dan mis mee?"

In een artikel van Véronique Maurus (journalist Le Monde) wordt de stelling gelanceerd dat volgens Slow Food dagelijks wereldwijd 10 soorten groenten of fruit en 10 diersoorten verloren gaan. Volgens Slow Food is dat te wijten aan de zucht naar economisch rendement. Daarom is de Ark van de smaak in 1999 opgezet. Momenteel bevat de Ark zo'n 150 producten en evenveel micro-economieën. Volgens hetzelfde artikel streeft Slow Food naar agro-ecologie, houdt het het midden tussen een NGO, een consumentenorganisatie en een gastronomienclub, maar wordt het wel gerund als een moderne onderneming. Slow Food telt 100 mensen op de loonlijst en heeft in totaal 75.000 aanhangers wereldwijd.

McDonald's Belgium is niet meteen opgezet met de term Fast Food en noemt zichzelf een fast service restaurant. De keten hecht het grootste belang aan gezond, voedingsrijk en ethisch geproduceerd voedsel. Stéphane De Brouwer, Communicatiedirecteur McDonald's Belgium, wijst in zijn tussenkomst op de noodzaak voor hoogkwalitatieve landbouwproducten. "Kwaliteit moet van bij het begin van de keten aanwezig zijn. McDonalds ondersteunt de ontwikkeling van duurzame landbouw." Om dit te garanderen heeft McDonald's Belgium het MAAP (McDonald's Belgium's Agricultural Assurance Programme) uitgewerkt. In dit programma houdt de keten zich voor om respect op te brengen voor het milieu, de landbouwpraktijken, dierenwelzijn, diervoeding, diergeneeskunde en traceerbaarheid in de voedselketen.

Dr. Marc Jacobs (Vlaams Centrum voor Volkscultuur vzw) merkt als wetenschapper op dat globalisering en de reactie daarop in de vorm van glocalisering centraal op de onderzoeksagenda staan. Eetcultuur is volgens hem een ideaal studieveld. Anderzijds verwijst hij naar de UNESCO-conventie rond immaterieel erfgoed (2003) waarin onder meer gepleit wordt voor diversiteit. In het kader van deze studie maakt Dr. Jacobs ook bekend dat volgend jaar rond deze tijd een eerste 'Week van de Smaak in Vlaanderen' zal plaatsvinden, een initiatief van de VCV met steun van Vlaams minister Bert Aniaux.

Tijdens Agribex 2005 zullen ook de Producten van bij Ons in de kijker geplaatst worden. Agribex vindt plaats van 6 t.e.m. 11 december in Brussels Expo. 6 december is voorbehouden voor de professionele bezoeker. De beurs is voor het grote publiek open vanaf 7 december en dit telkens van 9 tot 18 uur.

**+++ EINDE PERSBERICHT +++**

***Meer informatie:***

VR-Consulting Persrelaties Agribex,  
Tel: 015-29 00 19 – Fax: 015-29 00 42, [agribex@vrconsulting.be](mailto:agribex@vrconsulting.be)