Voedselzekerheid en het Milieu



De productie van voedsel voor de wereldbevolking vraagt enorme hoeveelheden land, water en energie en leidt tot erosie, verdroging, ontbossing, verlies aan biodiversiteit etc. Ook in eigen land zijn veel milieuproblemen gerelateerd aan het landbouwsysteem. Aan de andere kant is voedsel essentieel voor ons voortbestaan. Op welke manieren kunnen we de milieueffecten van de landbouw verminderen en toch genoeg voedsel produceren?

In deze cursus kwantificeren we de milieueffecten van ons voedselsysteem en onderzoeken we de mogelijkheden om deze effecten te verkleinen maar ook de consequenties van die veranderingen. Zowel de veranderingen in de consumptie (anders eten), als die in de productie (anders produceren), en die van de logistiek (ander land van herkomst) komen aan de orde. We plaatsen dit in een historisch perspectief: hoe zag het voedselsysteem er 50 jaar geleden uit? Wat was het milieueffect toen en kunnen we er iets van leren voor de toekomst? We zullen zien dat elke verandering consequenties heeft (minder variatie in de winkel, minder inkomen voor de boer). Welke keuze de beste is iets voor de politiek en is geen onderdeel van de cursus. Hier houden we ons bij het kwantificeren (meer of minder i.p.v. slechter of beter) en het in kaart brengen van de consequenties.

Programma:

1. De milieueffecten van het huidige voedselsysteem
2. De consumptie. Wat eten we, wat aten we, consumptiepatronen elders in de wereld, wat is de carbon-, water-, landfootprint van individuele voedingsmiddelen. Hoe wordt zo’n footprint berekend?
3. De productie. Wat zijn de gangbare productiesystemen, wat waren de belangrijkste ontwikkelingen in de laatste 50 jaar. Hoe verschillen biologisch/scharrel/planetproof van de gangbare? Wat is de milieudruk van al deze systemen?
4. Logistiek. Tussen de landbouw en de consument zit een enorm logistiek systeem. Hoe ziet dat eruit, en wat zijn de milieueffecten van dit transport en opslag?

5. De Casestudie Stikstof. Waarom is stikstof zo belangrijk voor de voedselproductie en hoe komt het dat Nederland op slot zit?
6. Afsluiting/ Integratie. Hoe zou een duurzaam voedselsysteem er uit kunnen zien? Verzoeknummers (onderwerpen aangedragen door de cursisten tijdens de cursus).

Voor de liefhebbers zijn er opdrachten (bepaal de footprint van je maaltijd).

Afbeelding: Sanderine Nonhebel.

Cursusnummer	27WV-2F13
Docent	*Sanderine Nonhebel* **Sanderine Nonhebel** was universitair hoofddocent aan de Rijksuniversiteit Groningen en deed meer dan 30 jaar onderzoek naar de milieueffecten van het voedselsysteem.
Vakgebied	Mens en maatschappij
Seizoen	2027 winter/voorjaar
Dag	Dinsdag
Inschrijven voor	di 19 jan. 2027
Tijd	14.00-16.00
Cursusdata	26-jan., 02-feb., 09-feb., 16-feb., 02-mrt., 09-mrt., 16-mrt.
Prijs	€ 175,-
Aantal colleges	6
Werkvorm	Hoorcollege met mogelijkheid tot vragen na afloop
Cursusmateriaal	Powerpoint wordt digitaal ter beschikking gesteld op de site van HOVO