

Geschiedenis drukte zijn stempel op ons voedingspatroon

nieuws

De lezing van professor Leen Van Molle (KU Leuven) in het hoofdkantoor van Boerenbond was dinsdagavond één van de vele activiteiten waarmee de landbouwgeschiedenis werd opgerakeld naar aanleiding van de Nacht van de Geschiedenis van het Davidsfonds. Van Molle nam haar publiek mee op een ontdekkingsreis die begon bij de inhoud van een koelkast en eindigde bij de 'McDonaldisering' van ons voedselpatroon, de zeer sterke vervreemding van voedselproductie en de tegenbeweging (o.a. volkstuinen, urban agriculture en boerenmarkten) die dat op gang bracht.

🕒 26 MAART 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:30

Lees meer over:

landbouw algemeen

consument



De lezing van professor Leen Van Molle (KU Leuven) in het hoofdkantoor van Boerenbond was dinsdagavond één van de vele activiteiten waarmee de landbouwgeschiedenis werd opgerakeld naar aanleiding van de Nacht van de Geschiedenis van het Davidsfonds. Van Molle nam haar publiek mee op een ontdekkingsreis die begon bij de inhoud van een koelkast en eindigde bij de 'McDonaldisering' van ons voedselpatroon, de zeer sterke vervreemding van voedselproductie en de tegenbeweging (o.a. volkstuinen, urban agriculture en boerenmarkten) die dat op gang bracht.

Archeologische vondsten wijzen uit dat mensachtigen zo'n 20.000 jaar geleden al voedsel in potten bewaarden. Van landbouw was toen nog geen sprake, mensen bedienden zich door jacht, visvangst en pluk nog van de vruchten van de natuur. De keuken is de landbouw als het ware vooraf gegaan. Van landbouw, de domesticatie van enkele gewassen en dieren, is pas sprake rond 10.000 voor Christus.

Landbouw stelde de mens in staat om sedentair te leven. "Dit lijkt in het voordeel van de mens maar bij het ontstaan van landbouw daalde de levensverwachting", verrast professor Van Molle. "Landbouw kan immers dwarsgezet worden door de natuurelementen, misoogsten zijn mogelijk. Tegelijk daalde de voedselkwaliteit want de eerste boeren hadden minder toegang tot (dierlijke) eiwitten dan de jagers voor hen. Bovendien is er door het bijeenbrengen van mensen, dieren en gewassen een veel groter risico op ziekteoverdracht van nadelige bacteriën en virussen."

Landbouw ontwikkelde zich ongeveer gelijktijdig op veel plekken ter wereld: het Midden-Oosten, Zuid-Amerika, China, enz. Elk werelddeel had zijn eigen voedselgewassen en dat patroon van dominante gewassen zie je vandaag nog. Wat granen voor het Middellands Zeegebied en Europa betekenen, is de aardappel voor Zuid-Amerika, rijst voor Azië, maïs en bonen voor Midden-Amerika, maniok voor Afrika, enz. "Voedingscultuur is iets heel persistent, we zullen hier bijvoorbeeld niet gauw op maïs overschakelen", concludeert Van Molle.

Doorheen de geschiedenis is er een kwetsbaar evenwicht tussen mens en natuur. De productie van voedsel moet in evenwicht zijn met de toename van de bevolking. Lange tijd is gedacht dat het voedselaanbod de beperkende factor is. De Britse demograaf Thomas Malthus (1766-1834) voorspelde een catastrofe omdat een verhoogde vruchtbaarheid afgestraft wordt door een kleiner voedselaanbod per persoon en een hoger sterftcijfer. Veel optimistischer was het scenario dat de Deense econome Ester Boserup (1910-1999) schetste. Zij concludeerde dat mensen in staat zijn om steeds weer de landbouwproductie op te drijven zodat die de bevolkingsgroei kon bijbenen.

“De landbouwproductie verhogen, kan op verscheidene manieren”, aldus Van Molle. “Om te beginnen door de ontginning van nieuwe gronden. Zo steeg het areaal bouwland in België van 1,8 miljoen hectare in 1760 naar 2,1 miljoen hectare in 1910, om pas in de 20ste eeuw achteruit te gaan. Mondiaal was er een veel grotere expansie van 600,9 miljoen hectare in 1910 naar ruim 1.501 miljoen hectare in 2000. De ontwikkeling van transportinfrastructuur (o.a. grote zeilschepen, stoomschepen en spoorwegverbindingen) maakte ook een territoriale expansie in de vorm van voedseltransport mogelijk.”

Vanaf de Middeleeuwen was de bevolkingsdruk zo hoog in de Lage Landen dat men zocht naar technieken om meer voedsel te produceren. De mechanische revolutie heeft zich daardoor in belangrijke mate hier afgespeeld: de introductie van de getrokken ploeg, de vervanging van ossen door paardenkracht, enz. Van Molle heeft het ook over een ‘organische revolutie’, waarmee ze het intensiever bewerken van de grond en bemesting bedoelt. Denk bijvoorbeeld aan het verlaten van het drieslagstelsel voor onafgebroken productie op een perceel, weliswaar met het inlassen van tussenteelten van stikstofbindende gewassen. Na de organische en mechanische revolutie voltrok zich nog een scheikundige revolutie en nu werken biotechnologen aan het verbeteren van landbouwgewassen.

Tijdens haar analyse van de voedselmarkt merkte Van Molle op dat in 1870 vijf procent van de wereldwijde landbouwproductie verhandeld werd. In 2000 is dat aandeel gestegen naar 25 à 33 procent. “Maar”, zo nuanceert Van Molle, “het zijn vooral veevoedergrondstoffen zoals maïs en soja die internationaal verscheept worden. Laat je dat buiten beschouwing, dan zie je dat de voedingsmarkt nog sterk nationaal of regionaal gekleurd is.”

Zelfs in de recente geschiedenis zijn er nog veel voorbeelden van ernstige onevenwichten op de voedselmarkt. Professor Van Molle somt de grote hongersnoden op, te beginnen bij de aardappelcrisis die rond 1845 één miljoen hongerdoden veroorzaakte in Ierland en ook voor onze streken als laatste grote voedselcrisis geldt. De wereldoorlogen confronteerden Noordwest-Europa pas echt een laatste keer met honger op grote schaal. Honger is sinds de jaren '50 zeker nog niet uit de wereld, getuige hongersnoden in China (1959-61), Ethiopië (1984-85), Somalië (1992) en Noord-Korea (21ste eeuw).

Van Molle licht ook de positieve kant van het verhaal toe: “In 1900 leden 1,6 miljard mensen honger. Dat was de helft van de wereldbevolking. Ondanks de spectaculaire bevolkingsgroei in één eeuw tijd is het aantal ondervoede mensen spectaculair teruggedrongen: van één op twee mensen toen naar één op acht nu. Bovendien zijn nu 1,5 miljard mensen overvoed, wat niet wil zeggen dat ze gezonde voeding innemen.” In één eeuw tijd heeft de wereld de bevolkingsgroei dus goed weten te matchen met de voedselproductie. “Alleen is het beheersen van die voedselmarkt een heel complex verhaal geworden, en daardoor is het wereldvoedselprobleem zo moeilijk op te lossen.”

Daarmee is de Leuvense professor toegekomen aan de vraag over de voedselmarkt, over hoe voedsel op ons bord belandt. “De moderne voedselketen werd veel langer en elk van de actoren is sterk gespecialiseerd. Alle schakels zijn ook sterk verbonden met elkaar. Tegelijk is de centrale actor veranderd. Andere schakels in de voedselketen dicteren de boer want het gewicht van de keten verschoof naar de grootdistributie.”

Door die markt- en ketenontwikkeling ontstond er een wereldwijd vrij gelijklopend voedselpatroon (“McDonaldisering”) en maakten smaken over heel de wereld hun intrede (“fusion kitchen”). Kinderen die denken dat melk uit een karton komt, zijn een veeg teken voor de sterke vervreemding van voedselproductie. Volgens Van Molle kwam er al vroeg een tegenbeweging op gang, met een groeiend respect voor de natuur en de romantisering van het leven op het platteland in de late 19e eeuw. “Met volkstuinten introduceerde men landbouw weer in de stad, ook om arbeiders te voorzien van goedkope groenten. Die volkstuinten hebben zich doorgezet in de wereldoorlogen en vind je nu in alle grote steden ter wereld.”

De vervreemding tussen landbouwers en consumenten werd door sommigen overbrugd met boerenmarkten. Als weerstand tegen de McDonaldisering kwam er weer respect voor de oude culinaire tradities. Ook is er het besef bij een aantal wetenschappers dat de miljoenensteden zichzelf verstikken, dat het transporteren van voedsel naar die steden duur is en een hoge milieukost heeft. Daarom vinden zij ‘urban agriculture’ een goed idee, om als ‘megalopool’ zoveel mogelijk zelfvoorzienend te worden op vlak van landbouw. Al deze recente en minder recente fenomenen samen hebben geleid tot de gevarieerde inhoud van onze moderne koelkast.

Beeld: Leen Van Molle

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be


Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra