

Out of Africa

Het thema van vandaag is Voeding, maar wel out of Niger, Afrika. Deze columnist zit immers duizenden kilometers ver weg, in Niamey in Niger (Niesjair) op zijn Frans. Ik train hier 45 kleurrijke Franstalige islamitische vrouwen. Ik train deze dames van 14 – 63 jaar oud met 0-8 kinderen in het houdbaar maken van tomaten. Tomates pelees, sechees, gepelde tomaten, gedroogde tomaten, etceterAAAH.

Ik begin elke nieuwe trainingsgroep met een plaatje van een landschap. Waar voor zover het oog reikt miljoenen goede tomaten zijn gedumpt. Zo kan in onze wereld 1,4 miljard ton goed eten verloren gaan. Bij een miljard mensen onder de ondervoedingsgrens komen we op 1400 kilo per hongerende. Zelfs als het alle dagen kerst zou zijn krijg ik dat in een jaar niet weg.

Mijn vrouwen in Niamey krijgen in het hoogseizoen ook weinig voor hun tomaten en het zou oneindig veel beter zijn als goede tomaten tijdig kunnen worden ingemaakt. Zo heb je ook in het laagseizoen nog een hoogwaardige voedingsbron.

1400 kilo, ... WAAAAANzin.

Nog meer WAANzin. Er liggen hier in de supermarkt van Niamey ook ingevlogen grote groene appels. Zo'n appel kost hier liefst 2.5 euro. Bij een gemiddeld maandinkomen van 25 euro kan de Nigerees zich dus ruim een partje per dag permitteren. Bij ons willen supermarkten heel cynisch veel winst op gezonde groente en fruit maken, een van de redenen, dat vrouwen uit arme milieus gemiddeld genomen twintig jaar eerder chronisch ziek zijn en zes jaar korter leven.

Die groene appel in de supermarkt was trouwens niet eens biologisch = zou nog duurder worden.

Wat is biologisch?

Voor mij zou biologisch vooral duurzaam moeten zijn. Respect voor dier, plant, natuur, een wereld in harmonie, oog voor kwaliteit en verbinding. Neem een vrolijk scharrelvarken, goddelijke tarwehaverpap of overheerlijke stevige aardbeien van de koude grond. De weke waterige aardbeien van onze niet duurzame supergrutters hebben maar een houdbaarheid tot het passeren van de kassa.

Biologisch lijkt nu gekaapt door chemofoben, naïeve tuinkabouters en geldwolven, die nu vooral de letter van biologisch maar niet de geest invullen. Een ingevlogen biologisch boontje uit Rwanda is biologisch maar niet duurzaam. Het grote biologische merk Ekoland, dat liefst 70% biologische BIETsuiker in zijn nog net niet homeopathische appelstroop verwerkt. Of het pushen van duur en ongezond zeezout. De Chinezen pleegden vroeger NB zelfmoord door 1 gram zout per kilo lichaamsgewicht in te nemen. Het biologische equivalent van ons strooizoute Cup-A-Soupje op zeezoutbasis zou net zo als

schoonmaakmiddelen met een kinderslot verkocht moeten worden. Veilige smaakmakende E-nummers werden ooit al vervangen door de sluipmoordenaar zout (geen E-nummer) onder het mom van ja, gelooft u het, Eerlijk is Heerlijk.

Bent U al een lijk door een E-nummer tegengekomen, ik niet.

Dat de sector, biologisch of niet, wel over lijken gaat moeten we dus niet met een korreltje zout nemen.

Pieter (Niger)