



Kort verslag van het bezoek aan Turijn, 19-24 oktober 2004

Aanwezig: Gerard Heerebout en Aernout Zonneville van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft

Persbericht

Presidium Oosterschelde kreeft aanwezig op werelds grootste voedselbeurs

Terra Madre

Van 20 tot en met 23 oktober werd in Turijn de grote conferentie Terra Madre gehouden. Er waren een kleine 5.000 vertegenwoordigers uit 128 landen aanwezig, die 1.194 verschillende voedselproducten vertegenwoordigen. De conferentie was uitsluitend toegankelijk voor de deelnemers en voor de pers; het was dan ook niet de bedoeling om producten te laten zien en proeven, maar om ervaringen uit te wisselen, kennis te vermeerderen en het gevoel te krijgen dat, een ieder op zijn eigen wijze, zich inzet voor smaakvol en duurzaam geproduceerd voedsel.

De openingstoespraken op 20 oktober waren indrukwekkend. Duidelijk door een aantal deelnemers, en nu eens niet alleen maar politici of wetenschappers, aangegeven werd hoe moeizaam het is voeding te produceren met aandacht voor milieu en mens en hoe makkelijk het is de voedselproductie via rationalisering en industrialisering te “verbeteren” .

De tweede en derde dag waren gevuld met workshops; korte inleidingen door een aantal sprekers, gevolgd door discussies. De onderwerpen liepen uiteen van te ontwikkelen beleid (zoals bijvoorbeeld “branding” , kennis verbreiden over de landbouw, certificering, EU-maatregelen, plattelandsontwikkeling, etc.), van aandacht voor producten (b.v. knollen, zaden, granen, biodiversiteit in oude cultuurgewassen), produceren onder moeilijke omstandigheden (b.v. hooggebergte, aride gebieden), vermarkten van de kleinschalig geteelde producten e.d.

In totaal waren er 76 workshops met in elk een aantal presentaties.

Voor de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft was speciaal interessant de workshop over kleinschalige visserij: milieubescherming en markt strategie en de workshop over duurzame viskweek. In de workshop over de kleinschalige visserij, heeft heer drs. Gerard Heerebout van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft een korte lezing gehouden over de Oosterschelde kreeft. Niet zozeer over de



biologie van de kreeft, maar meer over de beschermende regels m.b.t. de vangst, de samenwerking met de restaurateurs, de grote hoeveelheid georganiseerde free-publicity en de effecten daarvan op de marktpenetratie en prijsvorming van de Oosterschelde kreeft.

In het algemeen was er veel aandacht voor de duurzaamheid van visserij, voor verbetering van vangst en kweektechnieken op kleinschalig niveau was er weinig aandacht voor de afzet van het uitstekende product. De heer Heerebout heeft bij vertegenwoordigers van Slow Food Nederland daar nadrukkelijk aandacht voor gevraagd, omdat de concurrentie met meer industrieel en grootschalig vervaardigd of gevangen voedsel zeer groot is.

De vierde en laatste dag werd gevuld met een aantal lezingen tijdens een plenaire bijeenkomst. De afsluitende voordracht werd gehouden door de Prins van Wales, Prince Charles. Hij pleitte sterk voor traditionele landbouw, tegen zeer grootschalige geïndustrialiseerde landbouw en helemaal tegen genetisch gemanipuleerd voedsel. Uit de onderbrekingen met applaus was wel duidelijk dat hij de opvattingen van de aanwezigen vertolkte.

Salone del Gusto

Tegelijkertijd, van 22 tot 25 oktober, was er vlakbij Terra Madre de grote tweejaarlijkse beurs van Slow Food: Salone Del Gusto gehouden. Op deze belangrijkste beurs ter wereld voor traditionele en ambachtelijke producten werd kwaliteitsvoedsel getoond en geproefd; heel veel presidia van Slow Food waren aanwezig en ook veel voedsel uit de Ark van de Smaak. Onafzienbare rijen met presentaties van kaas, ham en andere vleeswaren, brood, graansoorten, noten, fruit, wijnen, honing teveel om op te noemen. Yak-kaas uit Tibet, rendierVees uit Lapland, gedroogde vis uit Mauritië, zoete aardappelen uit Nieuw-Zeeland, wilde zalm uit Ierland.

Uit Nederland was een stand aanwezig waar de rauwmelkse boeren, Leidse oude kaas (Presidium Boeren-Goudse Oplegkaas) gepresenteerd werd en ook de Limburgse appelstroop. Daarnaast was er een algemene stand: Taste of Holland. Het presidium van de Oosterschelde kreeft kon zich daar helaas niet presenteren, aangezien het vangstseizoen sinds 15 juli gesloten was en er dus geen kreeften beschikbaar waren. Door middel van grote foto's en foldermateriaal hebben we de Oosterschelde kreeft wel gepresenteerd op Terra Madre.

Al met al waren de indrukken, opgedaan op deze beurs van kwaliteitsvoedsel overweldigend.



De beurs heeft, met een entreprijs van € 20 meer dan 140.000 bezoekers getrokken; natuurlijk voor een groot deel Italianen, maar ook waren er veel buitenlanders op de beurs aanwezig. Ook een vertegenwoordiger van de Nederlandse ambassade in persoon van mevrouw Dr. Heleen van Rootelaar, heeft de beurs en de Nederlandse stand bezocht.

Opvallend was het in verhouding gering aantal presentaties van vis en visproducten. Het is duidelijk dat dit het gevolg was van de grote vis en visserijbeurs Gusto de Mare eerder dit jaar in Genua.

Tot slot

Terra Madre was een bijeenkomst waar de deelnemers uit 128 landen bij lezingen en workshops veel van elkaar hebben kunnen leren en waar ook veel contacten gelegd zijn. Salone del Gusto was juist voor bezoekers zeer interessant door het zeer grote aantal aangeboden voedselproducten uit zo veel verschillende landen. Het aantal visserijproducten was in verhouding beperkt; de eerder gehouden beurs in Genua heeft voor deze groep zeker in een behoefte voorzien.

Slow Food

Slow Food is een internationale organisatie die zich inzet voor promotie van traditionele/authentieke streekproducten en bescherming/ondersteuning van de producenten van die producten.

Deze organisatie ("Slow Food" tegenhanger van "Fast Food") kent een zogenaamde "Ark van de Smaak". Nederlandse streekproducten die in de Ark van de Smaak inmiddels zijn opgenomen, zijn de Texelse schapenkaas en de Goudse oplegkaas. Recent is ook de Oosterscheldekreeft tot de Ark van de Smaak toegelaten. Toelating tot de Ark van de Smaak biedt extra mogelijkheden voor promotie van de Oosterscheldekreeft en ondersteuning van de overige doelstellingen van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft.

Op 4 tot en met 9 juli jongstleden werd in Genua, Italië, eveneens een grote Slow Food beurs gehouden van vis, visproducten en schaal- en schelpdieren. Ook hier was de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft bij aanwezig.

Noot voor redactie/ niet voor publicatie:

Verdere informatie: de heer drs. G. Heerebout, tel. (W) 0113-228883, (P) 0113-213109 en mob. 06-51825041