

Freeganism: Schatten uit de "afval"-container.

Een reportage over de regelrechte opzettelijke verspilling van voeding in onze consumptiemaatschappij.



Een koelkast gevuld met "afval" uit de container,...

Voedsel. Van de 150.000 à 200.000 jaar dat er moderne mensen (Homo sapiens) leven op deze planeet, hebben ze de langste tijd hiervan geleefd als jager-verzamelaars. Homo sapiens verspreidde zich uit Afrika over de rest van de wereld tussen 120.000 en 60.000 jaar geleden.

Meer dan 90% van de tijd dat de moderne mens bestaat, leefde hij in kleine groepen jager-verzamelaars. Een leven als jager-verzamelaar stond in het teken van overleven. Door op pad te gaan voor het verzamelen van eetbare wilde planten en het jagen op dieren, zorgden zij elke dag weer voor voldoende voedsel. De jager-verzamelaars hadden meestal geen vaste verblijfsplaats, maar trokken rond in kleine groepen (doorgaans 20-50 personen), als nomaden, op zoek naar nieuwe gebieden waar genoeg voedsel te vinden was. De omgang met voedsel kan je dan ook de grondslag voor ons 'mens-zijn' noemen.¹ van de eerste thema's ,zoals taal , structuur en hiërarchie draaide immers rond voedsel , zodoende ook het het samenhorigheidsgevoel. De bizonjacht van de latere Sioux-Indianen is hier e 1 voorbeeld van:

Bizons werden voor veel doeleinden gebruikt. Het belangrijkste was natuurlijk het eten. Een gedeelte van het vlees, de inwendige organen en het beenmerg werd meteen gegeten, en het bloed werd gedronken. Het vlees wat over was werd in reepjes gesneden en gedroogd (in de zon) of gerookt. De huiden werden gebruikt voor kleding, tenten en dekens. Bizonhuid was erg geschikt om schoeisel van te maken. De mest diende als brandstof, want brandhout was erg schaars. Het vet was voor de lampen. Uit de hoorns, hoeven en botten werden lepels gesneden. Uit de botten werden ook gereedschap en speelgoed gemaakt. Van de magen werden kookpotten gemaakt en van de hoeven rammelaars en lijm. De blaas kon gebruikt worden als waterzak.



Een goede jacht van 1 dag kon een hele stam een heel jaar in leven houden.

Vandaag de dag, in onze huidige leefwereld zijn we in onze Westerse leefgewoonten voeding als de normaalste zaak van de wereld gaan ervaren. We zijn rotverwend. Supermarkten puilen uit

van de voedingswaren en gevoed door (mis)leidende reclame en een overaanbod van producten spelen we in de kaart van grote bedrijven en multinationals. Een cirkel van kopen en consumeren. Wat er achter de schermen gebeurt van de grootschalige voedingsindustrie, daar liggen de meesten niet van wakker. Alhoewel?,...”Containeren” is een alternatief aan het worden, een levenswijze om de verspilling van voedsel aan de kaak te stellen en tevens uw naaste medemens te helpen.



"Skipper" Steven De Geynst.

In Rupelmonde, een gezellig dorp gelegen aan de Schelde achter Kruibeke en Bazel en tussen Temse woont "skipper" Steven de Geynst. Al 10 jaar lang "skipt" of "containert" of

"dumpsterdived" Steven. Eerst op de Antwerpse vroegmarkt waar hij groenten ging ophalen die anders letterlijk worden weggegooid wegens zogenaamd "niet meer verkoopbaar", maar anderzijds houdt "skippen" of "containeren", "dumpsterdiving" of "freeganism" ook letterlijk in: Fiets naar een supermarkt, zoek de afvalcontainer, spring erin en ontdek een onthutsende en verbijsterende schattentocht naar voeding die op de afvalberg beland wegens "afgeschreven". De realiteit is echter dat er met deze "afgeschreven" voeding helemaal niets mis is.

Dwang voedingsindustrie.

Tegenwoordig laten wij ons echter leiden door de voedingsindustrie. We worden verkleuterd. Er is de zegswijze: "Je bent wat je eet" maar vrij vertaald is het hedendaags meer dat we ons mens-zijn hebben verloren. Mensen herkennen hun voedsel niet meer. Regels opvolgen is de norm! Door een steeds breder wordend aanbod van voedingsmiddelen probeert de voedingsindustrie de controle te behouden en leggen zijn ons met dwang op om aan te nemen wat goed en slecht voor ons is. Een vorm van deze grootschalige manipulatie door de voedingsindustrie is het om ons oren smijten van vervaldatum op alle verpakkingen, van de kaas in het koelvak tot groentenconserven of de boter en de yoghurt op de zuivelafdeling en deze 'trend' zet zich ook door tot in de diepvriesvakken.



Steven: "Grootwarenhuizen trekken de manipulatie nog verder door door gebruik te maken van reclame die het kapitalisme verder ondersteunt. Ze spelen in op ons gevoel, misbruik makend van een begrip uit de sociologie, door middel van het aanpraten van een erkennings- en beloningssysteem om "erbij te horen". Kijk maar eens naar de verschillende reclamespots waar producten worden aanbevolen onder het mom: "Dit heb jij verdiend". Als je dit nu koopt, dan hoor je bij de groep".

“Duiken we de supermarkt in, dan zijn we al zo gebrainwasht dat onze stoppen tilt slaan bij het zien van een Danone-yoghurtje dat één dag over tijd is. Een dag over tijd! Dan moet het al wel slecht zijn! De realiteit is echter dat zo'n yoghurtje helemaal niet slecht is, zelfs niet na tien dagen 'overtijd' maar dat dit alles met het 'uitzicht' te maken heeft. Het enige wat er gebeurt met zo'n yoghurtje dat 'over tijd' is, is dat er bovenaan er zich een groter laagje vocht ontwikkelt, water. Maar voor een bedrijf als Danone kan dit absoluut niet. Gevolg: weggooien die handel!”.

We duiken 1 van Stevens koelkasten in,...deze zitten letterlijk vól. Gaandeweg van broodbeleg, boter, drinkyoghurt, deegwaren met vulling, sausjes, enz,...Daarnaast is er ook nog een kast. Deze zit vol met nóg meer sausjes, chocolade en groenteconserven. Het valt op dat bijna alles dure merkproducten zijn.



Steven: “Allemaal van uit de container van een grootwarenhuis hier in Rupelmonde. Ik schat dat hetgeen ik hier momenteel in huis heb van “weggesmeten voeding” op ongeveer een 600 euro komt. Het is werkelijk onvoorstelbaar wat er allemaal wordt weggegooid. Mijn honden bv. hebben afgelopen kerst-en nieuwjaarsperiode hazenrug en foie- gras gegeten. Terwijl er bij de productie van foie- gras heel wat dierenleed gepaard gaat, vis ik de ongeopende verpakkingen bij de vleet uit de container, 1 dag overtijd.

Een ander voorbeeld is de dure Illy koffie. Hele paletten worden weggegooid, omdat 1 blik van het palet geblutst is. Dit afschrijven van voeding is voor de grootwarenhuizen boekhoudkundig interessanter dan arbeiders inzetten. De grootwarenhuizen zien hun afgeschreven voeding immers toch terug onder de noemer van “schade”. Het grootwarenhuis verliest er dus niets aan, sterker nog, ze maken profijt.



Ik deel hetgeen ik vindt in de container ook uit aan andere mensen. Enkele jaren geleden kookte ik van al de “afgeschreven voeding” in de volxkeuken van het Nief Badhuis in Antwerpen. Ik heb nooit, maar dan ook nooit een klacht gehad van iemand die ziek geworden is van de etenswaren die uit de container komen. Het zit allemaal in ons hoofd, zoals reeds eerder gezegd, gebrainwasht door de voedingsindustrie.

Sommige mensen zijn echter ook niet content met hetgeen ik aanbied uit de container, ze zijn zelfs in hun gat gebeten. Voedsel dat afkomstig is uit een afvalcontainer past blijkbaar niet bij hun “status”, het past niet in het plaatje,...

Steven pakt een smeerkaas uit de koelkast van St. Moret. »Vervallen » op datum van 18 augustus 2009. Als ik er van proef blijkt dat de smeerkaas smaakt naar, ...smeerkaas, totaal niets mis mee!



Steven: "Te zeggen dat in België het armoedecijfer geschat wordt op zo'n anderhalf miljoen mensen of zo'n 14,7% van de bevolking. Mensen die dikwijls aangewezen zijn op de voedselbank. Naar mijn mening zouden alle grootwarenhuizen in eerste plaats beter hun naderende 'vervaldatum' voedingswaren moten aanbieden aan de voedselbanken en hetgeen men niet kwijtraakt, dan pas effectief als afschrijven. De containers op de parkings van de grootwarenhuizen zouden volgens mij dan overbodig worden. Bovendien mag droge voeding weggegeven worden, het mag niet verkocht worden.

In een plaatselijke kruidenierswinkel hier staat een winkelkarretje met voedingswaren die « over tijd » zijn, diegenen die daar hun inkopen komen doen mogen aan de kassa gratis één product droge voeding meenemen. Als het daar kan, waarom dan niet in de grootwarenhuizen?"

We gaan naar Stevens 2 de koelkast die eveneens propvol zit. Sausjes, broodbeleg, frisdrank, je houdt het niet voor mogelijk. Steven opent een pakje abdijskaas, vervaldatum: 20 januari 2010. De kaas staat afgeprijsd aan 50%, snelverkoop aan de kassa. De kaas belandde echter toch in de container, ..



Steven: “Waarom dat dit nu is weggesmeten? Niet omdat de kaas slecht is, nee, wederom het uitzicht. Zie je het vocht hier onder de verpakking? Het ziet een klein beetje geelachtig. Kaas wordt gemaakt van melk, waarbij de vaste stoffen van de melk (eiwitten, mineralen en vetten) worden gescheiden van het vocht. In feite is er met deze kas niet meer aan de hand dan dat het kaasvocht vrijkomt. Maar voor vele mensen is dit vrijkomen van vocht genoeg om te denken dat de kaas slecht is, dus hop, weg ermee. Het past immers weer niet in het plaatje, ..

Contradictorisch is dan wel dat de meeste mensen het de normaalste zaak van de wereld vinden om schimmelkaas te eten. Kaas wordt gepasteuriseerd, (verhitten bij 60°C-90°C) hierbij worden al heel wat bacteriën gedood. Bij blauwaderkazen oftewel inwendig geschimmelde kazen wordt de korst doorboord en wordt de kaas inwendig besmet met een bacterie, zodat deze zich vanbinnen in de kaas kan ontwikkelen. Maar daar zijn de mensen dan weer niet van. Omdat het algemeen aanvaard is. Het past wél in het plaatje. We staan echter ook totaal niet meer stil van wat er nu juist eigenlijk in onze voeding zit. *Allerhande vermeldingen worden op verpakkingen wel weergegeven, maar wat houden die nu eigenlijk in? “

* (zie PDF-bijlage: Globalisering en de Codex Alimentarius.



Zelf de container in!

Steven stelde me 3 jaar geleden al voor om mee een kijkje naar de container te komen nemen van het grootwarenhuis dat er voor zorgt dat hij quasi nooit geen inkopen hoeft te doen. Hij mag hier containeren en heeft van de zaakverantwoordelijke daaromtrent ook een mondelinge afspraak. Hup, de fiets op, fototoestel 'in de aanslag'...

De “schattenjacht” van 3 jaar geleden (18 augustus 2007) ligt me nog vers in het geheugen,... Wat er toen allemaal uit het “afval” naar boven kwam!







- Worteltjes, weggegooid omdat het loof (datgene dat wij dus niet opeten) slap hing.
- Kalfworsten, 2 dagen vóór de vervaldatum weggesmeten (reden onbekend).
- Benecol -drankjes, 2 dagen 'vervallen'.
- Kalkoenfilets, 3 dagen 'vervallen'.
- Peterselie, komkommers, druiven en tomaten (was niets mis mee, maar toch in de container beland).
- Drinkyoghurtjes, massa's kaas, en koffie (reden waarom dit in de container belandde, onbekend).
- Vanillevla, tagliatelle en perziken. (Ook hier weer niet duidelijk waarom weggesmeten).

Steven: "Het tart inderdaad alle verbeelding, ... Nu zal je je misschien afvragen of het personeel van dit grootwarenhuis zélf niet af en toe de container induikt, óf "afgeschreven" voeding mee naar huis neemt? Niets van dat alles, ... Ze bekijken me alsof ik een armoezaaiër ben, alsof ik in extreme armoede leef. En sommigen denken dat ik die voeding doorverkoop, dat ik er profijt zou uit maken, terwijl ik het gewoon gratis weggeef, mijn medemens help, maar voor velen is dat begrip onbekend.

Het heeft ook te maken met angst, ... angst voor het onbekende of "de andere". Of de angst dat ik door die 'vervallen' voeding anderen zou ziek maken, .."



Gearresteerd wegens het “stelen van weggegooid voedsel”.

Steven heeft uitgebreid kunnen aantonen hoe er werkelijk met onze voeding “gesmosd” wordt. Enkele weken geleden kreeg ik een telefoontje van hem. Hij werd met veel machtsvertoon gearresteerd op maandag 22 maart 2010 en voor een tiental uur vastgehouden in het politiekantoor van St. Niklaas. Zijn “misdad”: het nemen van twee zakken 'misbakte' muffins.

Steven: “ Toen ik die bewuste maandag met mijn bakfiets wou gaan containeren lag de zaakvoerder blijkbaar op de loer. Ik had net wat zitten zoeken in de container toen deze naar buiten kwam gestormd en mijn fiets vasthield bij het stuur,zodat ik niet meer wegkon. Hij riep er ook al zijn aanwezig personeel bij. Door een stuk of zes, zeven personen werd ik vastgehouden. De zaakvoerder riep per gsm ondertussen de politie op. Deze kamen met gierende banden naar

“de plaats van het misdrijf” .Twee zwaantjes, twee politiecombi's én een ambulance was er gevorderd. Ik werd in de boeien geslagen en naar St. Niklaas overgebracht.

Vanwaar de plotselinge omslag bij de zaakvoerder blijft me een raadsel. Op het politiekantoor kon ik het telefoongesprek van een vrouwelijke politieagente en de onderzoeksrechter volgen. De onderzoeksrechter vroeg wát ik uit de container had meegenomen, of de container afgesloten was én of die container zich op een afgesloten parking bevond. Toen de agente daarop negatief antwoordde, zei de onderzoeksrechter dat het dan wel moeilijk ging worden om me vast te houden, aangezien het dus eigenlijk voeding betrof die al weggesmeten was. Omdat de container 's anderdaags om 07:00uur werd opgehaald zei de onderzoeksrechter uiteindelijk dan maar om me tot 's morgens vast te houden, zodat ik zeker niet kon terugkeren. De ambulance was gevorderd omdat de zaakvoerder een kras op zijn hand had opgelopen toen die mij wilde tegenhouden.”.

Dit relaas doet terugdenken aan de arrestatie van 'Ollie' op 25 februari van dit jaar. “Ollie” maakte deel uit van de groep bezetters van het Lappersfortbos, Hij werd aangehouden nadat hij in de afvalcontainer van de Delhaize in Assebroek gezocht had naar weggegooid voedsel met overschreden vervaldatum. Hij werd beschuldigd van diefstal en inbraak. Het feit dat hij zijn identiteit niet wou vrijgeven werd door de aanklager bovendien geïnterpreteerd als arrogantie tegen het rechtssysteem.”Ollie's” aanhouding werd op 03 maart voor nog eens 28 dagen verlengd . Men achtte toen zijn gevangenschap noodzakelijk om verder onderzoek te kunnen doen naar gelijkaardige feiten die hij al dan niet "in bende" zou gepleegd hebben. Totaal absurd!

Kan de consument nog iets beginnen? Jazeker!Wij,de consumenten kunnen wel degelijk invloed uitoefenen. We moeten er ons dan wel van bewust worden dat wij die macht hebben.

Skippers / freeganismers / containereraars en dumpsterdivers,ga en vermenigvuldig je!

Voor diegenen die nog meer willen weten over globalisering en de Codex Alimentarius,E-nummers en transportkilometers