

zondag universiteit



14 jan Prof. Bram Büscher

Natuurlijk kapitaal, en andere sprookjes:
wat zijn realistische wegen om het milieu te redden?



21 jan Dr. Gerry Jager

Jonge kinderen en groente eten – een moeilijke combinatie?



28 jan Ir. Toine Timmermans

Samen tegen Voedselverspilling

Aanvang 15.00 uur Toegang gratis

in de bblthk

14 januari - Natuurlijk kapitaal, en andere sprookjes: wat zijn realistische wegen om het milieu te redden?

Bijna iedereen is het er wel over eens dat het niet goed gaat met ons milieu en dat dringende actie noodzakelijk is. De hamvraag is natuurlijk, hoe? Wat veel recente oplossingen gemeen hebben is dat ze de natuur winstgevend willen maken. Zo wordt het economisch aantrekkelijk om er beter zorg voor te dragen, is de redenering. Eén van de meest prominente oplossingen is het idee van 'natuurlijk kapitaal'. Natuurlijk kapitaal zou dan gelijk staan aan de wereldwijde voorraad natuurlijke hulpbronnen. Door dit vervolgens gelijk te stellen en te balanceren met andere vormen van (financieel, menselijk, materieel) kapitaal, kunnen we zowel een circulaire economie als verdere groei bevorderen. Er is echter één groot probleem: net als bij andere sprookjes kan dit niet werken in de echte wereld. Sterker nog: het zal het milieu probleem alleen maar verergeren. Waarom is dit zo? En wat zijn dan wel oplossingsrichtingen waarin we kunnen denken? In de lezing zet **Bram Büscher** het idee van 'natuurlijk kapitaal' in een bredere historische en politiek-economische context en draagt hij ideeën aan die de fundering van het natuurdebat op een nieuwe en vernieuwende weg plaatsen.

21 januari - Jonge kinderen en groente eten – een moeilijke combinatie?

Vrijwel iedereen is overtuigd van het belang van een gezond eetpatroon met veel groente en fruit. Het aanleren van een gezond eetpatroon op jonge leeftijd is hierbij essentieel, want jong geleerd is oud gedaan. Maar hoe krijg je als ouder je kindje aan de groente? **Gerry Jager** is universitair hoofddocent bij de vakgroep Sensoriek en Eetgedrag. In haar onderzoek houdt zij zich bezig met de ontwikkeling van smaak – en voedselvoorkeuren bij jonge kinderen. Een klein deel van onze smaak voorkeuren is aangeboren, maar het grootste gedeelte is aangeleerd. De leerprocessen die hier een rol bij spelen worden in het onderzoek ingezet om jonge kinderen groente lekker te leren vinden en zo de groente consumptie te verhogen.

18 januari - Samen tegen Voedselverspilling

In Nederland verspillen we met z'n allen een enorme berg aan goed voedsel, jaarlijks tussen de 1.7 en 2.5 miljoen ton. Met een economische waarde van zo'n 5 – 6 miljard Euro. Ondanks dat er steeds meer maatschappelijke aandacht is voor het onderwerp voedselverspilling, en er diverse oplossingen worden geïntroduceerd, lukt het nog niet het tij te keren. Waarom eigenlijk niet? En wat is er nodig, wat zou wel tot een doorbraak kunnen leiden? Het is zeker niet alleen technologie of nieuwe innovaties, het is toch ook vooral bewustzijn en inzicht, en het toegang regelen tot de oplossingen. Zo'n 40-45% van de verspilling gebeurt bij consumenten thuis. Per huishouden gemiddeld zo'n 450 Euro per jaar. In de lezing gaat **Toine Timmermans** in op activiteiten die helpen dat tij te keren; activiteiten die samen met klimaatpartners, ondernemers, inwoners en de gemeente Wageningen in 2018 worden gestart. Wageningen als 'levend laboratorium tegen voedselverspilling.'

