

Casablanca 6^e dag

Dinsdag 5 juli 2011.

Vandaag heb ik een afspraak met Adel Amor. Hij is uitgever van twee maandbladen die handelen over delen van de voedselketen van Marokko. Het ene blad gaat over voedseltransport en het andere over Retail. We ontmoeten elkaar om negen uur op zijn kantoor niet ver van mijn hotel.

Adel vertelt dat hij drie jaar geleden, samen met een compagnon, de twee tijdschriften is gestart. Het loopt redelijk en er werken ongeveer acht journalisten op zijn bureau. Vandaag is het er druk vanwege een deadline de volgende dag.



Uitsnede uit Google Maps met in het centrum de groente en fruitmarkt van de groothandelsmarkt van Casablanca

Adel is zo vriendelijk om tijd in te ruimen om naar het Food Center van Casablanca te gaan. Hij heeft helaas geen officiële toegang gekregen maar wel vernomen dat het eigenlijk niet gewenst is er foto's te maken. Hij vertrouwt erop dat we naar binnen kunnen en met een fototoestel op het dashboard gaan we op weg.

Het Foodcenter is net als in Amsterdam en Hong Kong een gemeentelijke instelling. Het geheel is afgesloten met muren en poorten. Er is een deel voor groente en fruit, een deel voor vis en een deel waar koelhuizen staan. Ook het nieuwe abattoir is er gevestigd. Het gehele Food Center is een enorm ommuurd gebied, het ligt aan de rand van de stad, niet ver van de snelweg. Het is er zoals ik verwachtte een enorme chaos. Maar het ruikt er naar Food Center: vers fruit, rot fruit, verse vis en rotte vis. Onmiskenbaar deze geur en over de hele wereld hetzelfde. Heerlijk!

Dieren eten.



Ik lees vandaag "Dieren Eten" van Jonathan Safran Foer. Misschien is Safran Foer meer bekend van zijn romans maar ook dit boek kan ik iedereen aanbevelen. Het is misschien geen gemakkelijke kost maar voor mij op deze dag van voedsel uitstekend leesvoer.

Safran Foer vertelt over de bio-industrie. Vooral de kippen, de varkens, de koeien en de visindustrie komen ruim aan bod. Hij schrijft geweldig en ik ben er door gegrepen. Vandaag na mijn bezoek aan het Food Center slenter ik van koffiehuis naar café naar theehuis en verorber vrijwel het gehele boek en spoel het met koffie, thee, bier en later op de avond wijn weg. Het is zoals je

kunt begrijpen een aanklacht tegen een industrie, de bio industrie die graag voor de consument, de pers en het publiek verborgen blijft.

Een verborgen wereld.

Met Adel discussieer ik over het Food Center in Casablanca en hij verteld dat het voor zijn journalisten lastig is interviews te regelen met mensen in dit segment van de voedselwereld. Het liefst houdt deze wereld zich ook hier onzichtbaar. Niemand wil eigenlijk vertellen hoe het er aan toe gaat en het verbod op fotograferen is een symptoom. Dit is ook het verhaal van Safran Foer. Zolang we maar onwetend zijn en niets horen van de ellende waarin dieren moeten leven om een heerlijke brochette te worden of in een tajine te “verdwijnen” is dat in het voordeel van de bio-industrie. Toch kom ik er niet achter of de bio-industrie in dit land groot is.

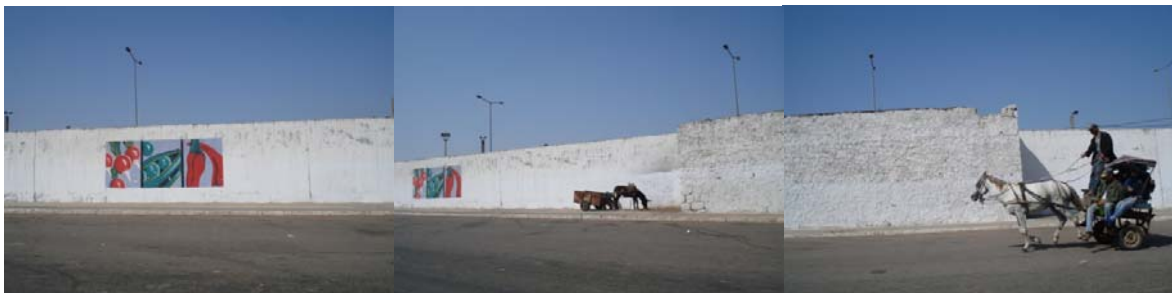


Op zijn minst zou je verwachten dat de wereld van fruit en groente wel open zou staan voor “pottenkijkers”. Zij fokken en slachten immers niet onder erbarmelijke omstandigheden. Het fruit en de groente mogen, anders dan kippen en varkens lekker in de zon rijpen. Maar nee! Liever geen gefotografeer! Ook tijdens onze stiekeme rit door het fruit en groente deel van Food Center van Casablanca wordt er regelmatig boos gekeken en wordt er nee geschud met handen als ik het toestel hanteer.

Eerlijk gezegd vallen we ook wel een beetje op in de grote, blinkende, zwarte auto van Adel tussen oude vrachtwagens, gedeukte bestelbusjes, stoffige scooters en rotte bakbrommers, paarden- en ezelkarren.

Chaos

Het is er een enorme chaos die me doet denken aan Beijing. Met het grote verschil dat de verkopers en handelaren in Beijing wel enorm trots zijn op hun handelswaar. Waar we lachend werden ontvangen en begroet. Waar wij een grotere bezienswaardigheid leken dat het hele Food Center.



Eten in Marokko.

Het Food Center Casablanca ruikt misschien hetzelfde maar is echt anders dan Amsterdam. Het eten komt voornamelijk uit Marokko en er wordt niet of weinig voedsel geïmporteerd. Marokko verbouwt voor het grootste deel haar eigen groente en fruit. Vlees en kip komen van het platteland en in de



haven liggen de vissersschepen. In het stadje El-Jadida waar ik een aantal dagen later kom liggen honderden kleine scheepjes waarmee dicht onder de kust vis wordt gevangen.

Volgens Adel leveren de boeren in het land hun producten aan handelaren in hun dorp of district en vanuit die plaatsen wordt het Food Center van Casablanca bevoorrad.

Supermarkt

Omdat er weinig supermarkten zijn zoals in Nederland gaat het grootste deel van het voedsel van deze stad van circa vijf miljoen inwoners door het Food Center. Het Food Center bestaat uit een groot aantal gebouwen maar een deel van de handel gaat rechtstreeks vanuit de vrachtwagen op karren, bakbrommers en in bestelwagens. Daarna de stad in naar de markten, de groentewinkels, de viswinkels maar ook naar de handel op straat.

Al met al is ook het Food Center Casablanca weer een mooie beleving. Mijn zoektocht naar de voedselvoorziening van de stad is altijd weer een ervaring en een ontdekking. Ook hier in Casablanca! Met veel groeten van Ronald van Warmerdam uit Casablanca.

