

Tegen valse romantiek

Hoogleraar Louise Fresco (60) veegt de vloer aan met onze idealisering van de kleinschalige en biologische landbouw. „Het is de romantiek van schaapjes in de wei.”

door Jan Trommelen

Ooit was de mens blij met elke hap eten die hij binnenkreeg. Maar nu er meer dan genoeg is, lijkt de lol er wel van af. Want het voedsel maakt ons moddervet, de productie verpest het milieu, vlees is nog steeds dierenleed, de fabrikanten 'rommelen maar wat aan en liegen ons voor', grondstoffen worden met vrachtwagens en vliegtuigen over de halve planeet gezeuld, en - hoewel de wetenschappers anders beweren - we 'krijgen kanker van geur- en smaakstoffen en al die andere E-nummers' op de verpakking.

Over ons onbehagen met eten gaat *Hamburgers in het Paradijs*, van hoogleraar duurzaamheid Louise Fresco (60). Beter gezegd: ze veegt er de vloer mee aan.

„Paniek is onnodig. Stop nu eens met dat schuldgevoel over voeding.” Fresco verzet zich vooral tegen de somberheid, omdat mensen de verkeerde oplossing kiezen. „Ze willen voedsel van kleine boerderijtjes uit de buurt. Maar dat is de romantiek van schaapjes in de wei. Overschakelen op biologische landbouw betekent dat er zes keer zo veel landbouwgrond nodig is. Dat is dus geen oplossing voor de voedselproductie in de wereld.” Ook het gebruik van dierlijke mest in de biologische landbouw draagt risico's in zich. De EHEC-crisis vorig jaar, waardoor tientallen doden in Duitsland vielen, kwam door uit Egypte geïmporteerde taugé, waar koeienmest was gebruikt.

Dankzij de grootschalige landbouw hebben we voor het eerst in de geschiedenis genoeg te eten. Het kan en moet beter, zegt Fresco, 'maar gooi alsjeblieft het kind niet met het badwater weg'. Toch komt ze zelf ook bij winkels met biologische en streekproducten als *EkoPlaza* of *Marqt*. Fresco woont in het centrum van Amsterdam. „Ik doe boodschappen bij mijn buurtwinkel, de bio-supers, Albert Heijn en op de markt. Thuis kook ik vegetarisch, maar ik ben niet tegen vlees. Vlees is een perfecte leverancier van eiwit.” Invloed heeft Fresco zeker. Walmart, het grootste supermarktcconcern ter wereld, belt naar Amsterdam voor advies over verduurzaming van bijvoorbeeld hun vleesproductie, of over tropische vruchten. Ze spreekt Paul Polman wekelijks, de hoogste baas van Unilever, waar zij bijdroeg aan het duurzaamheidsplan. Negen jaar zat ze in de top van de landbouworganisatie van de Verenigde Naties in Rome. Honger kent ze van dichtbij,



Schaapjes houden in de wei, is volgens hoogleraar Louise Fresco geen probaat

Fresco deed onderzoek in Afrika naar de teelt van cassave.

U zegt: geen onbehagen. Maar wie bewust boodschappen doet, moet toch aan honderd vervelende dingen tegelijk denken?

„Maak het niet te zwaar, eten moet een bron van vreugde zijn. Er is geen 'slechte' voeding, het gaat om het totale voedingspatroon. Die somberheid leidt tot doemdenken. Voor wie somber is maakt het toch

niet uit, terwijl ik juist wil dat er meer wordt nagedacht. Bovendien: het gaat ook echt de goede kant op. Matigen met vlees helpt, maar het duurt minstens een generatie voordat dat is ingebakken. Lees de etiketten in de supermarkt. Let op vet en suiker en koop met verstand. Aardbeien buiten het seizoen komen uit Chili. Van mij mag het af en toe, maar denk er over na.”

En de sperzieboontjes uit Egypte dan?

„Waarom die mensen hun werkgelegenheid misgunnen? Wij exporteren toch ook?”

middel om de mondiale voedselproductie te verbeteren

De klant heeft geen tijd om daar allemaal op te letten. Moet de supermarkt niet regelen dat het allemaal ok is?

„Simpel oplossingen zijn er niet. Zo is nou eenmaal het leven in de moderne maatschappij. De supermarkt moet wel helpen bij het maken van keuzes. Maar de consument kiest toch echt zelf of die één of twee pakken koekjes in het mandje gooit.”

Voor supermarkten en fabrikanten geldt toch maar één wet: het moet goedkoper?

„Het duurzaamheidsbesef is echt

doorgedrongen in bedrijven. Ze moeten wel, om hun geloofwaardigheid te behouden. En aandeelhouders vragen erom. Ik spreek genoeg hoge piefen en de bereidheid te veranderen was nooit zo hoog.”

Veel mensen vinden dat de gangbare landbouw en veeteelt zijn dolgedraaid. Waarom dan pleiten voor meer efficiency?

„Met meer efficiency bedoel ik dat we meer produceren met minder water, bestrijdingsmiddelen, arbeid, kunstmest en CO₂-uitstoot. Men vergeet dat de mensheid gedurende de hele geschiedenis heeft ge-

archieffoto Annemiek Mommers

leerd om dingen beter te doen. De landbouwwetenschap is al twintig jaar bezig met het duurzamer maken van de productie. Dat is bijvoorbeeld ook het idee achter de megastal, die natuurlijk ook moet verbeteren. Daarvoor hebben we ook een gezonde boerenstand nodig.

Nederlandse boeren zijn heel voortstrevend. In dit land heerst het simplistisch beeld dat er iets niet pluis is met de landbouw. De landbouw is een van onze weinige maakindustrieën. Stoppen met de productie van exportvlees is ook een optie. Dieren hebben het in het buitenland niet bepaald beter.”

U bepleit een vak over voedsel op school. Waarom?

„Het grote drama van deze tijd is dat mensen niet weten hoe hun voedsel tot stand komt, hoe het uit alle delen van de wereld uiteindelijk bij hen op hun bord komt. Die enorme variatie aan producten was er dertig jaar geleden nog niet. Geniet daar eens van! Ik wil het vak 'landbouw, voeding en milieu' op school. Laat kinderen maar eens onkruid wieden in de moestuin en neem ze mee naar het slachthuis.” Louise Fresco, *Hamburgers in het Paradijs*, uitgeverij Bert Bakker, 480 pagina's