

DE REACTIE 'Moderne landbouw is geen succesverhaal, zoals Louise Fresco ons wil doen geloven'

Aardolie moet je niet willen eten

door **Erik Kaptein**

De moderne landbouw is een succesverhaal, beweert Louise Fresco naar aanleiding van het verschijnen van haar boek *Hamburgers in het paradijs*. Meer mensen zijn beter gevoed dan ooit tevoren. Waar zij echter geheel aan voorbijgaat, is dat dit geen verdienste is van de moderne landbouwwetenschap, maar van de aardolie. Zonder grootschalige landbouwmechanisatie, toediening van kunstmest, irrigatie, verwerking, koeling en vooral transport, zou de wereldvoedselproductie nooit deze omvang hebben kunnen krijgen. De kunstmatige voedselketen die zij voorstaat, verbruikt veel aardolie en als die schaarser en dus duurder wordt, houdt dat een groot risico in. Voor één bord eten zijn nu al meer dan 20.000 transportkilometers nodig. Ook produceren wij nu al meer voedsel dan nodig is voor de 7 miljard wereldburgers, omdat we een kwart daarvan gewoon weggoien. Een tweede punt van kritiek betreft haar enge definiëring van wat eten nu eigenlijk is. Eten is niet het-

zelfde als consumeren. Eten is deel uitmaken van de biologische kringloop op aarde. Onze gezondheid en geestelijk welzijn zijn en blijven hier direct afhankelijk van, hoever de wetenschap of technologische kennis ook voortschrijdt. Als wij een kunstmatige voedselproductie voorstaan op basis van de aardolie, die schade berokkent aan ons natuurlijk leefmilieu, dan schaden wij daarmee ook onszelf.

'We leven in het mestputje van een vleesproducent'

Nederland is na Amerika een van de grootste exporteurs van landbouwproducten ter wereld en draagt haar steentje bij aan het oplossen van de wereld voedselproblematiek. Dat geeft een goed gevoel en misschien zelfs wel een moreel overwicht. Maar wie heeft ons kleine landje daarom gevraagd? Of zullen we het gewoon maar toegeven dat dit vooral gebeurt om geld te verdienen? En dat een jaarlijkse omzet van

56 miljard euro ook de overheid een aardige bron van inkomsten oplevert?

In de kostprijs die wij bedingen voor deze enorme vleesproductie zijn echter een aantal publieke zaken niet inbegrepen. De voedselkringloop die Fresco voorstaat vermindert de biodiversiteit, vernietigt de bodemvitaliteit, vervuult het grond- en oppervlaktewater en heft het ambacht van de boer op met de daaraan verbonden waardevolle cultuurhistorie.

Het is feitelijk niets meer dan een trucje dat de natuurlijke grondstoffen versneld uit het milieu haalt, de derde wereld arm houdt, het geld uit de zakken van de boeren klopt en binnenkort ook de Nederlandse belastingbetaler zal aandoen om de rekening te presenteren.

Als voorzitter van Slow Food Limburg ben ik me wél bewust van de zorgen die veel Nederlandse consumenten hebben ten aanzien van hun dagelijks voedsel. Er zijn steeds minder partijen die met elkaar op wereldniveau de dienst uitmaken bij wat er met ons voedsel gebeurt. Speculatie met grote partijen voedsel is al geen illusie meer. De politiek doet hier niets aan. Er

zijn in Nederland steeds minder boeren. En de jeugd voelt zich al helemaal niet geroepen om op het land te gaan werken en ons voedsel te produceren. Er wordt geen voedselleer gegeven op de Nederlandse scholen.

Voedsel bepaalt evenwel ons humeur, onze gezondheid en ouderdom. De levensverwachting van een deel van de jeugd is nu al lager dan die van ons toen we dezelfde

'We krijgen geen eerlijk voedsel voorgezet'

leeftijd hadden. Veel ziektes (obesitas, suiker, kanker) zijn voedselgerelateerd. De agrarische biodiversiteit is in de afgelopen eeuw met tachtig procent verminderd. De bodemvruchtbaarheid is vernietigd door overbemesting. Wij leven in het mestputje van de op één na grootste vleesproducent ter wereld. Supermarkten maken met elkaar de dienst uit wat wij voor ons eten betalen. We krijgen kortom geen eten dat recht doet aan een schone,

gezonde, natuurlijke leefomgeving en een eerlijke onkostenvergoeding voor de boer.

Waar ligt de oplossing voor dit probleem? Die ligt als zo vaak vlak voor onze neus. Om precies te zijn in wat u elke dag op tafel verlangt tussen mes en vork. Binnenkort begint in Turijn, Italië, de tweejaarlijkse *Salone del Gusto*, een internationale smaakbeurs georganiseerd door de organisatie Slow Food. Meer dan 200.000 bezoekers zullen daar de Terra Madre bezoeken, een conferentie bedoeld om de discussie te bevorderen en innovatieve concepten te introduceren op het gebied van voedsel, gastronomie, globalisering en economie. Van dit netwerk maken ook veel derdewereldlanden deel uit. Gestreefd wordt maar een omwenteling op het gebied van duurzame voedselproductie en economie. Alle deelnemers hebben nog vertrouwen in de aarde die ze dagelijks bewerken in plaats van in aardolie. Zij hebben ook nog hun eigenwaarde op basis waarvan je hen jouw aankoop gunt.

Erik Kaptein is voorzitter van Slow Food Limburg