“Bewust met voedsel omgaan is een deel van onze beschaving”

In het monumentale pand van de Universiteit van Amsterdam aan het Spui spraken Jeroen Naaijkens en Frederike Praasterink van Hogeschool HAS Den Bosch met professor Louise Fresco over voedselproductie. Van brood tot aan de wereldvoedselvoorziening.

U pleit voor een urban food system (UFS): zeer intensieve landbouw rond de metropolen waar naar verwachting zo’n 1/3 van de toekomstige wereldbevolking zal wonen. In Brabant speelt deze discussie ook, met aan één kant aandacht voor streekproducten en aan de andere kant de grote verwerkers als Vion. Is er in Nederland ruimte voor een UFS dicht bij de stad met industrieel georiënteerde productie? Moeten we sterker inzetten op een regionale voedselvoorziening met minder food miles en meer zelfvoorziening?

“De term UFS wordt verschillend gebruikt. Enerzijds voor kleinschalige zaken als gezamenlijke moestuinen en groente-abonnementen. Dat is prima maar heeft alleen als functie mensen bewust te maken van de relatie tussen landbouw en voedselproductie.
Een tweede vorm is landbouw als een ring om de stad. Bijvoorbeeld geïntegreerd in Vinex wijken met gronden die nu als recreatiegebieden dienen. Qua productie-oppervlakte is dat nog niet veel maar wel grootschaliger en beter mechaniseerbaar dan in stadsparken. Iets om planologisch rekening mee te houden. Een derde vorm is de hypermoderne stadslandbouw: vistanks in garages, tomatenkassen op daken van flats, varkensflats. Ik vind dat vooral interessant voor bedrijventerreinen. Die zijn nu heel extensief bebouwd. Lokaal grootschalige landbouw waarmee je een hele stad zou kunnen voeden zit er in Nederland niet in. Daarvoor zouden we dan natuur moeten opofferen en dat willen we niet.

Sprekend over lokale voedselsystemen heb je het overigens bij ons minstens over provinciaal niveau, of bijvoorbeeld Zuid-Nederland. Op die geografische schaal is er een commerciële mogelijkheid voor streekproducten. Die ‘lokale’ schaal moet je wat mij betreft niet te beperkt interpreteren. Nederland is zo klein dat je in Brabant ook Texelse lam als streekeigen moet zien. Het zijn allemaal afstanden van niets. Maar we moeten streekproducten niet idealiseren als de enige oplossing.

Nederland zal altijd een groot deel van zijn voedsel moeten blijven importeren. Dat is niet erg als we

Prof. dr. ir. Louise O. Fresco is sinds juni 2006 universiteitshoogleraar aan de Universiteit van Amsterdam, met als aandachtsgebied de grondslagen van duurzame ontwikkeling in internationaal perspectief. Vanaf 1997 werkte zij voor de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties in Rome, waar zij van januari 2000 tot mei 2006 Assistant Director-General was en verantwoordelijk voor al het technische werk op gebied van landbouwproductie, en later ook voedselvoorziening.

Fresco is lid van de Raad van Commissarissen van de Rabobank Nederland; niet-uitvoerend bestuurder van Unilever; kroonlid van de Sociaal-Economische Raad (SER); lid van de Trilateral Commission; vicevoorzitter van het bestuur de United Nations University; lid van het bestuur van de Erasmusprijs en lid van de Adviesraad Wereldvoedselprijs.

dat maar verstandig doen. Waar mogelijk zullen we moeten stimuleren en vernieuwen. Dus het idee van tomatenkassen op een flat heb ik zeker niet afgeschreven. Net als energiewinning uit afval van de voedselproductie, en ander vormen van cradle-to-cradle. Daar zitten nog veel kansen voor innovatie.

Zelfs bij zoiets eenvoudigs als brood zien we grote tegenstellingen tussen voorstanders van verschillende productiemethodes: het ambachtelijke versus het fabrieksbrood. Is er nog ruimte voor bakkers om te innoveren?

Ja, naast de energetische kant van ovens, zie je ook wel vernieuwing in de broodproducten zelf zoals sojabrood, extra vezelbrood en tiengranen-brood (hoewel er strikt genomen geen tien granen in de wereld zijn!).

De vernieuwing in de bakkerij zou meer een link moeten leggen naar gezondheid. Brood is basisvoedsel. Dat verdient veel meer aandacht. Pas nu komt er brood met minder zout. Je zou ook kunnen denken aan foliumzuur, of brood met extra calcium speciaal voor oudere mensen die maar weinig brood eten. Brood als basisvoedsel is ontzettend belangrijk en moet je koppelen aan de gezondheidsbehoefte van mensen.

Moeten we echt naar "Nieuwe spijswetten", de titel van uw boek uit 2006?

Ik zou zeker niet naar een samenleving toe willen waarin de overheid de productie in handen gaat nemen, of alles via nieuwe wetten gaat regelen. We hebben een goede wetgeving op het gebied van veiligheid van voeding. Ik vind wél dat er te weinig over voedsel wordt gedebatteerd. Binnen de politieke partijen is het geen issue. Terwijl we steeds meer begrijpen van de centrale relatie tussen voeding en gezondheid, zeker ook bij chronische ziekten.

Er is ook weinig aandacht voor de LNV nota Duurzame Voeding die in juni uitkwam. Het is heel goed dat we die hebben! Nu er geen centrale regie meer is op ons voedingsgedrag, zoals bijvoorbeeld de kerk dat vroeger had, komt alles op het individu terecht. Je hoeft hier maar de Kalverstraat in te lopen en je ziet het meest afschuwelijke eetgedrag. We moeten dus die interne monitor, het bewustzijn voor voedsel versterken.

Ik denk dat het MKB een rol heeft om de discussie aan te zwengelen. Er leeft nog steeds het idee dat de overheid maar moet zorgen dat alles goed gaat en het bedrijfsleven moet maar zo goedkoop mogelijk leveren. Dat is natuurlijk een verkeerde koers. De consument is zelf verantwoordelijk, hij moet vragen om duurzame producten. Het moet een permanente dialoog in de samenleving zijn.

De EFSA (European Food Safety Authority) heeft eerder dit jaar vrijwel alle gezondheidsclaims van voedingsproducten afgewezen. Wat vindt u daarvan?

Het probleem van EFSA is dat het over individuele producten gaat, terwijl wij het moeten hebben over een leefpatroon waarin een voedingspatroon een rol speelt. Iedereen die alleen maar spruitjes eet gaat daaraan dood. Daarin moeten mensen opnieuw worden opgevoed. Als je je alleen op EFSA claims baseert kom je niet aan een gezond voedingspatroon. De reden dat EFSA zo werkt is dat het model voort komt uit de farmaceutische industrie. Als ik baas van de EFSA had mogen worden had ik veel meer ingezet op voedingspatronen dan op goedkeuring van individuele producten. Het model is verkeerd. Daardoor zien consumenten door de bomen het bos niet meer. Allerlei voedselproducten die gunstig zijn worden afgewezen omdat die ene claim niet waargemaakt kan worden. Als een moeder een keer met haar kind een hamburger wil eten gebeurt er helemaal niks. Het kan best functioneel zijn. Het wordt een probleem wanneer je dat elke dag doet. Dat geldt ook voor chocolade, pindakaas en zelfs voor broccoli. Dat is de opvoedingsslag. Er zou best wat meer aandacht mogen zijn voor een dialoog hierover. Het MKB en ook LTO praten weinig over voeding en gezondheid. Ook het onderwijs moet dat invullen.

Het eten van vlees wordt afgeraden vanwege de "onduurzaamheid" ervan. Voor de toenemende vraag wereldwijd zijn veel land en resources nodig om veevoer te produceren. Is de behoefte aan dierlijke eiwitten het grootste vraagstuk, zowel op het gebied van duurzaamheid als voor de wereldvoedselvoorziening? Wat is uw idee over de 'houdbaarheid' van ons consumptiepeil van dierlijk eiwit? Hoe kunnen bedrijven daarop inspelen?

Voor vis geldt om andere redenen hetzelfde probleem. Ik denk wel op de lange termijn naar matiging gaan. Niet meer elke dag vlees 'normaal' vinden. Dat vlees en vis gaan horen bij speciale gelegenheden. Als alternatief kun je overgaan naar vegetarisch eten, maar je kunt ook "vleesvervangers" combineren met vlees, zoals Alpro en Meatless.
Zeker bij mannen lijkt er wel een fysiologisch, evolutionair sterk positieve reactie op vlees te bestaan. Het is nu eenmaal een heel geconcentreerde bron van energie en bouwstoffen. Ik denk dat je dat er evolutionair gezien niet uitkrijgt; maar dat je met vervanging van 50% door iets plantaardigs een heel eind komt.

Er is natuurlijk wel veel onderconsumptie in grote delen van de wereld. Het zou heel onverstandig en onmogelijk zijn om vanuit het Westen aan te geven dat anderen geen of minder vlees mogen eten. Dus moet die vleesproductie zo duurzaam mogelijk gebeuren.
Dat zal gepaard blijven gaan met gesleep met grondstoffen. Het potentieel aan landbouwgrond in Azië is niet zo groot dat je de productie in Brazilië kunt vervangen, zelfs niet als je Australië meerekent. Je kunt wel regionaal iets aan substitutie doen, en ook aan productieverhoging. Zelfs in Brazilië, waar de sojaopbrengst al heel hoog is. En je kunt de efficiëntie van de conversie van veevoer in vlees, zeker ook in de eenmagige dieren als varkens en gevogelte, opvoeren. Het is belangrijk om onderscheid te maken tussen varkens en kippen enerzijds en koeien anderzijds. Koeien zou je moeten concentreren in die gebieden waar geen alternatieven bestaan. Als je koeien zou afschaffen dat kun je in landen als Argentinië en Mongolië weinig meer produceren. Net zomin als in de drassige gebieden van Nederland. Het is belangrijk om dat onderscheid zuiver te maken.

Verder moeten we ook naar nieuwe eiwitbronnen: algen, insecten, single cel proteins. Het kan allemaal maar het is commercieel gezien nog niet haalbaar. Dat vereist nu een technische eiwittransitie maar ook een psychologische. Die zie ik in de komende 25 jaar komen. Er is nog veel te doen aan duurzaamheid van de productie. Over de stikstofkringloop hoor je niet zo veel in het kader van global changes maar het is wel een issue. Ook aan methaan in koeienmagen kan wel wat gedaan worden in de fokkerij en in de voeding. Vlees is geen onoplosbaar probleem, mits we toegaan naar een vorm van matiging die je geleidelijk moet inzetten. Vergelijkbaar met het klimaatprobleem.

Hoewel ik voor 99% vegetarisch ben, ben ik de laatste die zegt dat mensen geen vlees meer mogen eten. Dat is niet reëel als de consumptie zo laag is en de status zo hoog. Dat moet groeien en dat duurt een tijd, maar ik vind dat Nederland best een agressievere rol kan spelen. Dat is lastig want we hebben een zeer goed bekend staande eiwitsector. Het is onduidelijk hoeveel wij onze vernieuwing nu echt exporteren en agressief vermarkten. Je zit ook nog met melk en eieren. Vlees is deels een bijproduct bij melk. Het is onlosmakelijk aan elkaar verbonden. In China neemt de melkproductie ook sterk toe. Dus ik ben niet pessimistisch, maar het is wel iets wat goed gemanaged moet worden.

Dan is er het dierenwelzijn. Ik geloof in matiging en dat je heel goed op het stressniveau van dieren moet letten. Het is soms tegennatuurlijk. Beesten die in gecontroleerde omstandigheden leven hebben minder stress dan dieren die vrij rondlopen. En als je absoluut niet wilt meewerken aan zoveel kippen per vierkante meter, dan hebben we over een totaal andere productiewijze, Maar dat blijft een niche-markt.

Tenslotte is er de kwestie van prijzen, op de wereldmarkt maar ook hoeveel consumenten willen betalen. Ik blijf altijd maar hameren op het feit dat we steeds minder geld betalen voor voedsel, terwijl dat toch onze basisbehoefte is. Dat wordt in de hand gewerkt door de steeds betere, efficiënte manier van produceren. We moeten zien wat er gebeurd als de Doha ronde is afgerond en we niet meer die handelsbarrières hebben.
De prijzen liggen nu iets hoger dat in 2000, maar 2000 was het absolute minimum na de Tweede Wereld oorlog. Steeds pieken en dalen is een probleem voor de producenten.

Mensen moeten goed nadenken hoe het komt dat we voor voedsel steeds het goedkoopste kiezen. Zo is de totale eiwitconsumptie van Amerikaanse huisdieren groter dan de eiwitbehoefte van Afrika! Ieder mens is inconsistent. Daarom hamer ik zo op die bewustwording. Dat bewustzijn betekent per definitie dat je zelf mag kiezen, want als je niet zelf mag kiezen, dan heeft bewustzijn geen zin. Ik ben dus absoluut niet voor een staatscontrole van wat je wel en niet mag eten.

Voedsel is veel te belangrijk om zo maar over te laten aan wetten, marktkrachten, of onverschilligheid. Zelf zijn we verantwoordelijk voor onze eigen gezondheid. Als je het niet doet voor milieu, of voor de Derde Wereld, doe het dan voor je eigen gezondheid.
Bewust met voedsel omgaan is een deel van onze beschaving."