

de Volkskrant

6 oktober 2012

Alles biologisch kost zes keer zo veel land Interview met Louise O. Fresco, landbouwdeskundige

We zijn vervreemd geraakt van de voedselproductie, zegt Louise Fresco, we oordelen erover zonder kennis.

'De ambachtelijke bakker gaat de wereld niet voeden.'

Door Mac van Dinther; Foto Guus Dubbelman

De wereld lijkt aan eten ten onder te gaan. Regenwouden worden gekapt voor soja, de veestapel is een van de belangrijkste veroorzakers van het broeikas-effect, monocultuur bedreigt de biodiversiteit en het is de vraag hoe we al die jonge Indiërs en Chinezen voeden die straks massaal naar de McDonald's gaan.

Volgens Louise Fresco is er geen werkelijke reden voor paniek. De aarde kan genoeg produceren om iedereen te voeden. De landbouw is een succesverhaal, schrijft zij in haar gisteren verschenen boek *Hamburgers in het paradijs*.

Natuurlijk wordt er nog honger geleden op de wereld, maar dat is een gevolg van falend beleid en armoede. Daar staan talloze zegeningen van de moderne landbouw tegenover. Meer mensen zijn beter gevoed dan ooit tevoren. De landbouw heeft de grootste bevolkingsgroei in de geschiedenis van de mensheid mogelijk gemaakt. Het merendeel van de bevolking is vrijgesteld van de dagelijkse zorg voor voedsel en kan zich aan andere dingen wijden. 'Hoe je het ook wendt of keert, dat is nogal een triomf.'

En er zit nog rek in het systeem voor een paar miljard monden extra. 'We moeten de komende jaren ongelofelijk veel meer voedsel produceren. Maar we kunnen het. Tenzij er een wereldoorlog uitbreekt of een gigantische epidemie, voorzie ik geen onoverkomelijke problemen in onze voedselvoorziening.'

Dat is een optimistische boodschap. Veel van uw collega's zien het somberder in. Simpel voorbeeld: nu wordt tweederde van het landbouwareaal ingezet voor de vleesproductie. De vraag naar vlees verdubbelt de komende veertig jaar. Dan hebben we anderhalve aarde nodig.

'Dat is een denkfout. Om te beginnen: er is veel land op aarde dat niet geschikt is voor akkerbouw. Denk aan de pampa's van Argentinië, de Mongoolse steppen. De koeien die daar lopen zetten voor ons onverteerbaar gras om in hoogwaardig voedsel. Er is geen andere en betere manier om dat te doen. Die gebieden worden nu heel extensief beweid. Ook kippen en varkens zitten in grote delen van de wereld nog op lage productieniveaus. Er valt nog veel winst te halen met verbeterde voeropname en efficiency.

'Wat veevoer betreft: de productiviteit van een graanakker in China ligt ongeveer 40 procent hoger dan in India. En in China ligt het weer 40 procent lager dan bij ons. Ook daar zit dus nog veel ruimte voor verbetering. Dan heb ik het niet over genetische modificatie, maar met de huidige technieken.

'Het probleem met doemscenario's is dat ze uitgaan van business as usual. Maar je kunt nooit vanuit je huidige situatie lineair de toekomst voorspellen. In 1894 voorspelde The Times dat in 1950 de straten van Londen onder 3 meter paardenmest zouden liggen. Toen kon nog niemand bedenken dat er een heel andere oplossing voorhanden was, namelijk de auto. Als je nu vijftig jaar terugkijkt, mis je de hele internetrevolutie.'

Biodiversiteit is ook een stokpaardje van doemdenkers. Het belang daarvan wordt overschat, volgens u,

'Wat ik zeg, is dat er geen directe relatie is tussen diversiteit in het ecosysteem en voedselzekerheid. Het feit dat wij voor ons voedsel afhankelijk zijn van maar dertig gewassen wil niet zeggen dat ons voedsel daardoor onveilig is.'

Als bijen uitsterven, is dat vervelend maar geen ramp, schrijft u. Fruit is lekker, maar niet noodzakelijk.

'Bijensterfte wordt door doemdenkers aangehaald als symbool voor de ondergang van ons voedselsysteem. Gesuggereerd wordt dat er zonder bijen helemaal geen bevruchting meer plaatsvindt. Dat is onjuist. De meeste voedselgewassen zijn niet afhankelijk van bijen. Bestuiving kan een probleem zijn voor de tuinbouw, maar niet voor onze basiscalorieën. Als je het hebt over voedselzekerheid kun je niet zeggen dat het niet bestuiven van de appelboom daar een aantasting van is.'

Wat u betreft moeten we juist meer intensiveren in plaats van minder.

'In Nederland geven we land terug aan de natuur. Drenthe was vroeger een landbouwprovincie, nu is het een en al natuur. Dat is mogelijk gemaakt door de intensieve landbouw waardoor we minder grond nodig hebben voor ons voedsel. Overigens denk ik dat in Nederland de grenzen van de intensivering wel zijn bereikt.'

U bent geen voorstander van de oplossingen die critici aandragen. 'Biologisch' is volgens u geen garantie voor 'duurzaam'.

'Hoe sympathiek de gedachte ook is: als we al ons voedsel biologisch willen telen, hebben we veel meer land nodig. Niet zo'n beetje, naar schatting wel zes keer zo veel.'

Ambachtelijk geproduceerd eten, eten uit eigen regio, eten van het seizoen: volgens u zijn het speeltjes van verwende westerlingen.

'Zo hard bedoel ik het niet. Ik vind dat die bewegingen krediet verdienen omdat ze voedsel weer op de agenda hebben gezet. Wat ik zeg, is dat ze geen oplossing bieden voor het wereldvoedselprobleem.

'Het is een illusie te denken dat we Nederland kunnen voeden met voedsel uit de omgeving. Mondialisering is een feit als je zo divers wilt eten als wij nu doen. De ambachtelijke bakker gaat de wereld niet voeden. Bewegingen als slowfood en biologisch zijn een voorhoede, maar ze bieden geen realistisch alternatief. De echte verandering moet toch uit de mainstreamvoedsel-productie komen.'

Dus blijven we soja importeren uit Brazilië voor onze varkens, terwijl mensen daar honger lijden.

'Dat zijn twee zaken die niets met elkaar te maken hebben. Honger is in Brazilië geen kwestie van voedselschaarste maar van armoede. Om die te bestrijden moet je economische

groei tot stand brengen. In Brazilië zie je de opkomst van een middenklasse. Dat komt mede door de export, ook van soja. Export is dus een positieve in plaats van een negatieve factor.

'Het probleem is dat de discussie over eten heel erg wordt gevoerd in termen van goed en kwaad. Daar wil ik vanaf. Het gaat om het totale patroon, niet om ieders individuele voedselconsumptie.'

Eten is tegenwoordig juist van moraal doortrokken, schrijft u zelf. Je bent wat je eet, geldt nu meer dan ooit.

'Dat is zo. Maar veel mensen weten niet hoe bevoorrecht we zijn dat we de godganse dag kunnen eten. We zijn zo verwend dat we ons niet realiseren hoe bijzonder die overvloed is. In die zin is de landbouw het slachtoffer van zijn eigen succes. Dankzij de overvloed zijn we vervreemd geraakt van de voedselproductie. We zijn in shock als er iets misgaat, we zijn bang voor grootschaligheid en we vinden het griezelig dat de soja voor onze dieren uit Brazilië moet komen.

'Het probleem met de morele discussie die we nu voeren is dat veel mensen geen idee hebben hoe ons voedselsysteem in elkaar zit. Eten is weten en geweten, schrijf ik. Weten zonder geweten is geen goed idee. Maar geweten zonder weten ook niet. We hebben nu een zwart-witmoraliteit zonder kennis.'

De vertrouwenscrisis rond ons eten noemt u het drama van deze tijd.

'We lijden aan cognitieve dissonantie. We projecteren ons beeld van een huisdier op een kip. Maar als je vlees wilt eten, worden dieren gebruiksvoorwerpen. Dat is de realiteit. Waarmee overigens niet gezegd is dat die dieren er fysiek slechter aan toe zijn. Als je dat als samenleving niet wilt, dan moet je eerlijk zijn en alle vlees en zuivel uit durven bannen.

'Overigens ben ik een groot voorstander van matiging van vleesconsumptie; wij eten te veel dierlijke eiwitten in Europa. Maar daar gaat het niet om. Vijf miljard mensen op aarde gaan meer eten. De wereld heeft meer vlees nodig. Dan moet je kijken hoe je dat zo goed mogelijk kunt produceren.

'De overweging moet zijn: wat voor voedselketen willen we hebben als samenleving? Wat er nu gebeurt, is dat we vanuit doemdenken vervallen in een nostalgie naar vroeger toen alles nog ambachtelijk en zogenaamd natuurlijk was. Mensen willen graag in een illusie leven, daar speelt de reclame ook op in. Maar daardoor ontbreekt het ons aan realisme om de juiste keuzes te maken.'

Ik ben een bewuste consument met hart voor de wereld. Hoe maak ik de goede keuzes?

'Dat is de juiste vraag. En het antwoord is niet eenduidig. Er is geen intrinsiek goed of fout eten. Ik kan me voorstellen dat we naar een systeem gaan waarin we diervriendelijk produceren en minder vlees eten. Waarin we groenten en fruit verbouwen in de buurt van de stad, maar granen van elders komen, want daarvoor heb je ruimte nodig. Een combinatie van lokaal, regionaal en mondiaal.'

Dus inclusief boontjes uit Kenia?

'Ik zou niet willen dat we nooit meer boontjes uit Kenia eten. Daarmee helpen we de boeren daar ook aan inkomen. Als je het maar met mate doet en vooral niet vanzelfsprekend vindt.'