

Ze leek voorbestemd om filosofie of kunstgeschiedenis te studeren. Ze koos landbouw en is nu een van de belangrijkste denkers over voeding. **Ontbijt met De Tijd.**

Louise Fresco

‘Eten mag nooit achteloos wegkauen zijn’

SOFIE VANLOMMELE

Louise Fresco (67) is met de fiets gekomen naar Hôtel Droog in hartje Amsterdam. Ze woont in de buurt en zit al eens graag in het café van het hotel, onder het zoldergebinte. De winterzon schittert op de grachten en stroomt gul door de grote ramen naar binnen. Fresco legt mantel, sjaal en handtas - in tinten blauw en paars - op de stoel naast haar en bestelt verse muntthee en bruiswater. 'Eerst wat drinken. 's Morgens heb ik veel vocht nodig.'

De Nederlandse is voorzitter van Wageningen University & Research (WUR), een van 's werelds belangrijkste wetenschappelijke centra voor landbouw en voedsel. Zij bepaalt mee wat morgen op ons bord ligt. Nemen we straks algensap en kweekvlees op krekeltost als ontbijt? 'De verandering zal niet zo radicaal zijn', zegt ze. 'We blijven koolhydraten, eiwitten en vetten eten. De vraag is wel: waar komen ze vandaan?'

Ze begint over de maanlanding van begin januari. Het onbemande ruimtetuig van de Chinezen had aardappelen en een katoenplant aan boord. Een razend interessant gegeven, vindt Fresco. 'Landbouwkundig zet het geen zoden aan de dijk. Maar ook op aarde kennen we extreme omstandigheden. Misschien gaan we op een gegeven moment ook aan landbouw doen op plaatsen waar het heel koud, heel droog of heel heet is. In het Midden-Oosten wordt nu al in kassen gekweekt.'

Maar eerst even de menukaart bekijken. 'We gaan iets heel kleins bestellen.' Fresco eet sober, en amper vlees. Als student was ze nochtans strikt vegetarisch. 'Aan de universiteit leefde de ecologische gedachte heel sterk. Op een wat naïeve manier, achteraf bekeken.' Toen ze als landbouwkundige met de armste boeren, in Congo en Papoea-Nieuw-Guinea begon te werken, kwam de 'eerste barst'. 'Als daar een kip voor je werd geslacht, ging je echt niet zeggen: 'Dat eet ik niet.'

De wetenschapper in Fresco begon anders te denken over het kweken en het eten van dieren. 'Dat grote lappen land voor dierlijke productie worden gebruikt, komt omdat die grond niet geschikt is om gewassen te verbouwen', legt ze uit. 'Rond Amsterdam vind je geen aardappelen of tarwe omdat de bodem te nat is. Op veenweiden kan je per definitie alleen laten grazen. Dieren zijn dan een goede manier om gras, dat we niet kunnen consumeren, om te zetten in voedsel, namelijk melk en vlees.'

Ze vindt het intussen onverstandig, gevaarlijk zelfs, om dierlijke producten radicaal van het menu te schrappen. 'De inname van dierlijke eiwitten in de westerse wereld is te hoog. Voor onze gezondheid, maar ook voor het klimaat. De trend is duidelijk: minder vlees voor ons. Maar er zijn groepen die het echt nodig hebben: kinderen, zwangere vrouwen en ouderen. De combinatie van eiwitten, mineralen en ijzer is in vlees zo geconcentreerd dat je er ook kleine maagjes goed mee kan vullen. En in grote delen van de wereld eten ze nog veel te weinig dierlijke eiwitten. Ik gun elk kind in Afrika een of twee eieren per week. Dat is heel belangrijk voor hun ontwikkeling.'

Ontbijt met De Tijd

Amsterdam, 10 uur, in Hôtel Droog

Met Louise Fresco praten we over aardappelen op de maan, vlees op haar bord en boontjes uit Kenia.

Helemaal stoppen met vlees eten is onverstandig.



© PATRICK POST



© PATRICK POST

Ik heb jaren moeten uitleggen waarom 'zo'n leuk meisje' zoiets saais als landbouw ging studeren.

Fresco bestelt muesli, yoghurt en vers fruit. Ze vraagt om alles apart te brengen. 'Dan kan ik zelf mengen.' Eigenlijk was ze voorbestemd om filosofie te studeren, of kunstgeschiedenis. 'Mijn vader was hoogleraar filosofie, ik ben opgegroeid tussen de boeken en de grote denkers. Ik had niets met het boerenleven.' Als tiener werd ze geraakt door de beelden van het door hongersnood getroffen Biafra. 'Ik weet nog goed dat ik dacht: 'Kunnen we er niet gewoon voor zorgen dat er genoeg voedsel is?' Ik beseft al vroeg dat ik geprivilegieerd was. Dat klinkt nu moralistisch, maar zo voelde het toen niet. Ik vond het mijn plicht om er mee aan de slag te gaan.'

Fresco maakte carrière bij de Wereldlandbouworganisatie FAO en in de academische wereld. 'Ik heb jaren moeten uitleggen waarom 'zo'n leuk meisje' zoiets saais als landbouw ging studeren. Vandaag krijg ik die vraag niet meer. Voedselproductie is een ongelooflijk hot topic. Dat is niet gek: we weten veel meer dan dertig jaar geleden. En nu bijna alle infectieziekten zijn uitgebannen, gaat er veel aandacht naar voedsel.'

Voedsel is altijd identiteitsbepalend geweest. 'Een katholiek at geen vlees op vrijdag. Rijke mensen aten oesters. De groep bepaalde alles, er was weinig individuele keuze of variatie in het eetpatroon. Vandaag is voedsel een expressie van je allerindividueelste identiteit: wat je drinkt, eet, niet eet. Je drinkt een soy latte omdat dat uit wie je bent. Bekende figuren associëren zich met bepaalde diëten, ze vertellen erover op sociale media en dat wordt opgepikt en gevolgd.'

Fresco zegt blij te zijn met de aandacht en het verscherpte bewustzijn. Maar ze ziet ook veel angst en verwarring. 'We leven in een verstedelijkte samenleving die ver verwijderd is van waar ons voedsel vandaan komt. Vroeger had bijna iedereen familie die op het platteland werkte. Nu is de voedselketen mondiaal, anoniem en onzichtbaar. Je ziet alleen nog het eindresultaat in de supermarkt.'

'Dat veroorzaakt veel onzekerheid. Worden we vergiftigd door het grootkapitaal? Zitten er gevaarlijke E-nummers in? Mensen bedenken simpele antwoorden op complexe problemen: ze schrappen bijvoorbeeld alle koolhydraten. Het heeft haast iets religieus. Zoals we vroeger naar godsdienst grepen om fenomenen als een bliksemflits of de dood te verklaren: demoniseer één ding en de rest wordt hanteerbaar.'

Binnenkort verschijnt Fresco's eerste kinderboek: 'Hamburgers uit de moestuin'. Daarin vertaalt de wetenschapper haar visie op voeding voor 8-jarigen. Ze vindt het verbijsterend dat er op school zo weinig aandacht voor is.

'Voeding, gezondheid, landbouw, klimaat en milieu: het is de basis van de samenleving. Een gezond voedingspatroon leer je als kind', zegt ze. In het boek staan recepten die ze in haar eigen keuken heeft getest, maar ze hoopt vooral op een gesprek tussen ouders en kinderen. 'Alle grote vragen over voeding zitten erin: hoe groen gras witte melk wordt, de vleesdiscussie, halalvoeding. Eten mag nooit achteloos wegkauen zijn.'

Ze pleit voor een verplicht boerderijbezoek. 'Laat kinderen zien waar ons eten

vandaan komt. Een boerderij lijkt vandaag op een fabriek, dat klopt. Dat moeten kinderen weten. Er zitten veel stappen tussen de boerderij en het eten op ons bord. Leer hen dat de boer geen eten maakt, maar grondstoffen. De realiteit is dat voedsel produceren een business is.'

Wie in alle vroegte met de trein van Brussel naar Amsterdam reist, kan er niet naast kijken: de megakassen, waar met water en kunstlicht de klok rond enorme komkommers worden gekweekt, en tomaten die haast uit hun vel barsten. Het is landbouw op steroïden, en geen volk is er beter in geworden dan de Nederlanders. Dat is in grote mate te danken aan het vernuft aan de instelling waarvan Fresco sinds 2014 voorzitter is. WUR ontwikkelde zich na de Tweede Wereldoorlog tot de bakermat van de grootschalige, hyper-efficiënte landbouw.

Fresco zat ook acht jaar in de raad van toezicht bij de multinational Unilever en schreef mee aan de duurzaamheidsplannen van toenmalig CEO Paul Polman. Die oogstte zowel argwaan, lof als kritiek met zijn voornemen om de omzet tegen 2020 te verdubbelen en tegelijk de ecologische voetafdruk te halveren. Het voornemen bleek onhaalbaar. Toch vindt Fresco dat Unilever 'een nieuwe standaard' heeft gezet. 'Pauls intenties waren goed, en die van zijn opvolger ook. De limiet van zo'n ambitieus plan zit vooral in de traagheid van zo'n enorm bedrijf. Al is de impact van zelfs een kleine beslissing meteen heel groot, zoals een verpakking met minder plastic omwille van de volumes.'

Bovendien heeft de duurzaamheidsstrategie de aandeelhouders aan het denken gezet, aldus Fresco. 'Unilever heeft, net als heel wat andere grote bedrijven, veel institutionele aandeelhouders zoals pensioenfondsen. Het heeft veel tijd gekost hen ervan te overtuigen duurzaamheid te laten doorwegen, en te accepteren dat het rendement wat minder is. Ik zie die discussie als een onderdeel van grote, langzame verandering waarbij alle geleidingen van de samenleving hun verantwoordelijkheid opnemen. Het geld van de pensioenfondsen is ook ons geld.'

Koopt ze zelf boontjes uit Kenia of druiven uit Peru? 'Ons basisvoedsel is van niet-westerse oorsprong', zegt ze. 'Brood, tarwe, aardappelen: ons menu is het resultaat van globalisering avant la lettre. En dan zijn er nog producten die wij hier nooit zullen kunnen telen, zoals mijn sinaasappelsap of jouw avocado. Ik kijk in elk geval altijd naar de producten die ik koop vandaan komen. Als je ze niet koopt, neem je die boeren het brood uit de mond. Dat is zo typisch voor voedselbeslissingen: ze zijn complex, er zitten altijd verschillende kanten aan.'

Fresco heeft de helft van haar ontbijtkom laten staan. Maar het heeft gesmaakt, beaamt ze bij het afruimen. Ze is bezorgd over de toon van haar boodschap. 'Het lijkt wel of het debat over voedsel alleen uit problemen en paradoxen bestaat. We zijn uit honderdduizenden jaren van alleen maar schaarste binnen twee generaties geëvolueerd naar een situatie van alleen maar overvloed. Ik vind het logisch dat we daar veel moeite mee hebben, dat we allerlei dingen verzinnen over wat goed en kwaad is. Maar we moeten het ook niet moeilijker maken dan dat het is. Hier zitten, in de zon, samen iets eten. Daar kan je toch alleen maar vrolijk om worden?'

Lees 'Ontbijt met De Tijd' ook op www.tijd.be/ontbijt