

## De keerzijde van biologisch

**Er is moed voor nodig om iets positiefs te zeggen over intensieve landbouw. Daar weet landbouwkenner Louise Fresco alles van. „Het woord intensivering is zo beladen dat we in een patstelling geraken. Dat verlamt het debat.”**

Suikerbieten en aardappels in de zomer. Boerenkool en spruiten in de herfst. Moeiteloos somt mijn moeder de verschillende gewassen op die ze op de akkers voorbij ziet flitsen als ze van Rotterdam richting Zeeland reist. Voor mij wordt dat al moeilijker en mijn kinderen vertonen slechts een glimp van herkenning als we in het voorjaar een veld felgele tulpen passeren. De gemiddelde wereldburger is de band met het eten op het land grotendeels kwijt.

Is dat erg? Ja, stelt Fresco. „Het drama van deze tijd is dat de meeste mensen in de wat rijkere landen, ook op het platteland, zich nauwelijks meer bewust zijn hoe hun dagelijks voedsel op hun bord belandt. Pas als ze weten hoe voedselketens werken, kunnen mensen persoonlijke keuzes maken.”

Fresco –verbonden aan de Universiteit van Amsterdam– weet waarover ze praat. In binnen- en buitenland geldt ze als autoriteit op het gebied van landbouw en voedsel. Ze schrijft erover in haar boek "Hamburgers in het paradijs", dat eerder deze herfst verscheen. Een dikke (maar goed leesbare) pil van ruim 500 bladzijden over voedsel in tijden van schaarste en van overvloed.

Dat voedselketens complex zijn, leert bijvoorbeeld de koffie die vanuit Afrika na tal van bewerkingen in onze winkels belandt. En met hetzelfde gemak als oploskoffie weer terug naar Afrika reist.

Voedselkilometers, noemt Fresco dat. Wat niet meteen wil zeggen dat ze al dat gesleep met voedsel afkeurt. Liever zo efficiënt mogelijk soja verbouwen in Brazilië en als veevoer importeren, dan ter plaatse onder minder optimale omstandigheden voortmodderen. Daarmee leg je veel meer beslag op de aarde.

Fresco neemt geen blad voor de mond, al weet ze heel goed dat ze het tij tegen heeft. Woorden zoals biologisch, ambachtelijk en duurzaam doen het goed bij de consument en worden niet zelden als synoniemen gezien. Niet verwonderlijk dat haar rekensommetje "biologische landbouw vraagt zes keer zo veel grond" hard aankomt.

Er is zelfs sprake van een groeiende groep (vaak hoogopgeleide) mensen die terug wil naar authentieke voedselverbouwing. Wie zelf onbespoten groente teelt en stoofpeertjes plukt en kookt, hoort er helemaal bij. Het enige voordeel hiervan is dat mensen weer weten hoeveel moeite het kost om voedsel te verbouwen en te bereiden, meent Fresco. Maar het voedselprobleem los je er niet mee op.

Er is trouwens helemaal geen echt probleem, stelt ze. Als natuurrampen of oorlogen geen roet in het eten gooien, zal het in de toekomst best lukken om alle monden te voeden. „Inderdaad, 1 miljard mensen lijden honger. Maar dat is geen kwestie van absolute tekorten, maar van verdeling en koopkracht. En tegenover schokkende beelden van hongersnood, staat een verdubbeling van de rijstopbrengst in China.”

De begrippen intensief en duurzaam gaan bij Fresco hand in hand. Ze durft het zelfs op te nemen voor intensivering van de kippen teelt. Ze vraagt zich niet alleen af of dieren in de

intensieve pluimveehouderij slechter af zijn dan langzaam groeiende kippen, maar wijst ook op de grotere milieubelasting van scharrelkippen en de gezondheidsrisico's van het buiten lopen. Bovendien ziet ze een verschuiving van het probleem naar landen die geen strikte regels kennen

### **Paradijs op aarde**

Een toekomstvoorspelling zonder wetenschappelijke onderbouwing. Dat is maar een van de verwijten die Fresco na publicatie van haar boek te horen kreeg. „Ik begrijp dat niet. Mijn boek bevat geen toekomstvoorspelling. Het is een culturele en biologische geschiedenis van de relatie tussen landbouw, voedsel en de mens, gebaseerd op wetenschappelijke inzichten.” Fresco is erin geslaagd te laten zien dat eten door de eeuwen heen meer is dan voldoende calorieën binnenkrijgen. Dat doet ze door steeds de situatie te vergelijken met paradijselijke overvloed. „Het beeld van het paradijs verklaart waarom wij zo moeilijk met overvloed kunnen omgaan en gehinderd worden door de mythe dat overvloed vanzelf tot stand komt.” Denk bij dat laatste aan de supermarkt waar allerlei voedsel voor weinig geld beschikbaar is. Uit alles blijkt dat de auteur het paradijs niet ziet als een gegeven, maar al een mythe. Als startpunt voor de beschrijving van de geschiedenis van de landbouw. Om van daaruit de lijn door te trekken naar de toekomst.

Nog zo'n beeld: de hamburger. Als er één product is dat symbool staat voor de veranderingen in de rol van voedsel, dan is het wel de hamburger. Van oorsprong is het immigrantenvoedsel, maar inmiddels is het boegbeeld van fastfood bij uitstek. De hamburger markeert de historische verschuiving naar een ongekennde consumptie van goedkope, dierlijke eiwitten. Het is zelfs zover gekomen dat we vandaag de dag per kilo minder betalen voor kip dan voor meergranenvolkorenbrood, merkt Fresco op.

Moeten we de opmars van de hamburger –met daarin vleesresten die anders weggegooid zouden worden– betreuren, zo vraagt de auteur zich af. Niet per se. Tenzij kinderen alleen nog maar fastfood willen eten en ouders niet meer in staat zijn zelf te koken...

*„Hamburgers in het paradijs”, Louise O. Fresco; uitg. Bert Bakker, Amsterdam, 2012; ISBN 978 90 351 3713 4; 540 blz., € 24,95.*