

Publicist Dick Veerman pleit voor verkorten keten tussen producent en consument en het oprichten van geïntegreerde coöperaties

# 'De boer is zijn positie kwijt'

Zo'n 35.000 unieke bezoekers krijgt hij elke maand op zijn elektronische krant foodlog.nl. Ex-bankier, filosoof en nu-niet-meer consultant Dick Veerman vindt dat boeren door hun coöperaties worden gebruikt als een staart die de hond is gaan bewegen. 'Het is naïef te denken dat bij volkomen liberalisatie de coöperatie het belang van de boeren vooropstelt.'

tekst **Alice Booij**



**V**erhalen over eten en wat je ervan weten wilt', luidt de onderkop van de website foodlog.nl. Dick Veerman is de drijvende kracht achter dit populaire groepsblog. 'We hebben waarschijnlijk een "redactie" die bestaat uit vijfhonderd tot duizend mensen die weten hoe het echt zit. Die groep bestaat uit wetenschappers, ambtenaren, slaggers, bakkers, tuinders, boeren en journalisten. Als ze nodig zijn om onzin of onwaarheden te ontzenuwen komen ze vanzelf "uit de bosjes". Dat is iets heel bijzonders en waardevols wat geen krant ons na kan doen.'

Gezondheidslabels, de marketing van scharrelvlees en biologisch vlees, de marge-opbouw in de keten en de marketing van ons voedsel worden door Veerman en de zijnen kritisch tegen het licht

gehouden. 'Mensen weten niets meer van hun eten en zijn alleen nog tegen foie gras.'

De site is zo populair dat Veerman een belangrijke opinieleider genoemd mag worden. Inmiddels stond hij ook al voor zalen vol boeren en jaagde hij ze soms schrik aan met de stelling dat ze maar rare ondernemers zijn.

'Ze zijn alleen bezig met de prijs van volgende week, maar vergeten naar de lange termijn te kijken. Hoe is dat mogelijk in een sector die investeringsbeslissingen neemt met een horizon van tien tot vijftien jaar?'

*Wat moeten boeren volgens u doen?*

'Boeren moeten het verwerken en vermarkten van hun producten weer zelf ter hand gaan nemen. Verkort de keten,

sla de handen ineen en werk samen – met (groot-)slagers – aan de afzet.'

*Daarvoor hebben ze toch hun coöperaties?*

'Boeren hebben zichzelf buitenspel gezet. Hun coöperaties zijn normale grote bedrijven geworden, boeren zijn hun leveranciers. Dat valt die bedrijven niet kwalijk te nemen. Het is alleen naïef te denken dat bij volkomen liberalisatie de coöperatie het belang van de boeren vooropstelt. De boer heeft zijn positie verloren, terwijl hij dacht er een op te bouwen via zijn collectieve verwerker.'

*Kunnen boeren hun eigen producten vermarkten?*

'Het valt niet mee om én een goede boer te zijn én een verwerker, een vermarkter én een winkelier. Maar wat hij wel kan

doen is het product een eigen smoel geven. Mensen vinden het prachtig vlees te kopen van koeien die ze kunnen bekijken. Ze halen graag kaas bij boer Jansen, omdat ze weten waar hij woont en weten dat hij de boel niet belazert. Hij doet dat ook niet omdat hij weet dat hij dan voor de bijl gaat.'

*Hoe is het zo gekomen dat voedsel zo laag geprijsd is?*

'Dat is een ontwikkeling die al na de Tweede Wereldoorlog is ingezet. Goedkoop eten is de basis van iedere economie. Hoe goedkoper het voedsel, hoe meer geld er overblijft dat mensen kunnen besteden aan nieuwe behoeften. Als er brood en spelen zijn, kan de economie zich ontwikkelen. Dat fenomeen drukt steeds verder door.'

*Maar boeren houden vol.*

'Dat klopt. Het zijn rare ondernemers omdat ze een boerenhart hebben. Dat was hun kracht, maar is hun zwakte geworden. Ze mergelen hun bedrijven uit en werken voor een habbekrats. En alles dankzij hun grond en bedrijf die beleenbaar zijn. Zolang de hypotheek gedekt is, vindt de bank het best. Boer zijn is een identiteit. Boeren kunnen zich geen ander leven voorstellen. Daar kan ik inkomen. Ik snap alleen niet goed dat ze niet doorhebben dat er maatschappelijk misbruik van hen wordt gemaakt.'

*Past zo'n liberale economie wel bij landbouw met een boerenhart?*

'Nee, totaal niet. De landbouwer verdient te weinig om marktfluctuaties verantwoord op te kunnen vangen.'

met een transparant versmerk voor "boeren uit de buurt", zoals Willem & Drees. Als ik boer was zou ik eens goed naar hun website [willemendrees.nl](http://willemendrees.nl) kijken en die jongens – Willem Treep en Drees Peter van den Bosch, ze werkten hiervoor bij ijsmaker Ben & Jerry's – met een gezond gevoel voor eigenbelang een eindje verder helpen.'

*Kunnen boeren samenwerken?*

'Als je er honderd in een zaal hebt, heb je al gauw 75 verschillende meningen. Dat maakt het niet gemakkelijk en dat is ongetwijfeld de reden voor de gangbare bestuurderscultuur. Er zijn nieuwe bestuursmodellen nodig die Poolse landdagen of weinig besluitvaardigheid voorkomen, maar die tegelijk minder hiërarchisch en autocratisch zijn.'



## 'Vleesvee wordt diervriendelijk gehouden, het haalt bijna vanzelf drie sterren'

*Het betekent dat boeren onder de kostprijs produceren.*

'Zo gauw er in de markt zelfs maar de indruk ontstaat dat er een procent te veel wordt geproduceerd, daalt de prijs onder de kostprijs. Zolang boeren en hun banken er niet in slagen hun productie te reguleren, gaat dat door. Tot het moment dat er boeren zijn, die – volledig beleend – zich achter de oren krabben en stoppen. Pas als dat gebeurt, worden banken, maatschappij en politiek wakker. Schrijf maar op: in die volgorde.'

*Waar zit de oplossing?*

'De meest ideale oplossing is een boeren-super. Dan delen boeren mee in de winst in de hele keten. De boer houdt grip op de kwaliteit en de diversiteit. Mensen willen een korte keten, dat wil zeggen producten waarvan ze weten waar ze vandaan komen. Daar loopt de koe die jij gaat eten en daar wordt zij geslacht. Laat mensen dat zien en ervaren. Zo'n concept werkt.'

'Het heeft wel heel wat voeten in de aarde, want het zal heel professioneel en eigentijds moeten. Het kan ook simpeler,

*Kan de vleesveehouder wat met de kleine slager?*

'Bij een kleine slager praat je over een halve koe in de week, die nog eens lastig te verwaarden is ook. Dat schiet niet op. Bovendien, de slager kent zijn vak niet meer. Dat laatste is overigens ernstig en verdient alle aandacht.'

*Wat is wel mogelijk?*

'Vleesvee wordt het meest diervriendelijk gehouden. Het haalt bijna vanzelf drie sterren. Daar valt veel meer uit te halen. Laat mensen weten waar het vlees vandaan komt, hoe het dier leefde en laat zien dat de kalveren zogen bij hun moeders zonder dat Wakker Dier erom vroeg.'