

DE GITZWARTE LESSEN VAN POLLAN



Drie grote rampen van deze tijd – de energiecrisis, klimaatverandering en overgewicht – zijn terug te voeren op de manier waarop ons voedsel wordt geproduceerd, namelijk grootschalig en industrieel. Dat stelt de Amerikaanse voedingsjournalist Michael Pollan, die half februari in Nederland kwam uitleggen wat de alternatieven zijn. Wageningse wetenschappers trekken er hun lessen uit.

door ALBERT SIKKEMA, foto LINEAIR

Een 'sympathieke misleidende goeroe'. Zo omschreef hoogleraar Louise Fresco hem drie weken geleden in een column in *NRC*. Michael Pollan legt deze kritiek tijdens zijn masterclass, op 10 februari in Zeist, resoluut naast zich neer. 'Ik ben geen goeroe; ik heb meer vragen dan antwoorden. Ik praat met boeren, onderzoekers en managers in de voedingsindustrie. Wat ik weet, weet ik van mensen als jullie. Ik vertel het terug om mensen te laten nadenken, zodat ze bewuste keuzes kunnen maken.' Bij de masterclass van Pollan waren veel vertegenwoordigers van de Nederlandse biologische landbouw aanwezig, maar ook de agro-industrie was present. Bedrijven als Nutreco, Nestlé, Albert Heijn en Unilever hadden verkenners gestuurd om te horen wat de pleitbezorger van de lokale landbouw te zeggen had. De Amerikaanse journalist schreef twee boeken over de voedselketens in de VS, en een uitgebreide brief aan Barack Obama. Pollan wijst erop dat de energiecrisis, het gezondheidsprobleem en de klimaatverandering zijn terug te voeren op een verspillend en ongezond voedselsysteem. Dat draait op goedkope olie – de productie van voedsel in de VS kost tien keer zoveel energie als het oplevert – en goedkope maïs, wat tot uniforme en ongezonde producten leidt. De voormalige prairies in de Midwest staan helemaal vol met maïs en soja. Bedrijven van twintigduizend hectare dienen via een beregeningssysteem cocktails met water, kunstmest en bestrijdingsmiddelen toe. De vee-teelt is geconcentreerd in *feedlots* met tienduizenden vleeskoeien. Pollan noemt ze '*cities of meat with pyramids of feed and shit*'. De kosten van dit productiesysteem worden afgewenteld op de dieren, het milieu en de consumenten, aldus Pollan.

GITZWART RELAAS

Het alternatief is de kleinschalige regionale polycultuur, zegt Pollan. Zijn held is boer Joel Salatin, die een uitgekende kringloop heeft ontwikkeld met onder meer koeien, kippen, konijnen en grasland. Pollan noemt het een post-industrieel systeem, '*way beyond what we now call organic*'.

Zijn gitzwarte relaas over de Amerikaanse voedselindustrie werd ook aangehoord door een vijftal onderzoekers van Wageningen UR. Allemaal vragen ze zich af of Pollans verhaal ook hier werkelijkheid kan worden. De Amerikaanse megabedrijven zijn nog wel een factor tien groter dan wat we in Nederland 'megabedrijf' noemen, maar de tendens van schaalvergroting en industrialisatie is ook hier te zien. Het percentage mensen met overgewicht is hier kleiner, maar groeiende. En de door Pollan beschreven voedsleconomie, waarin boeren tegen lage prijzen 'grondstoffen' leveren aan de industrie, die er dan 'functionele' voeding van maakt, speelt ook in Nederland.

'De verdienste van Pollan is dat hij het voedselsysteem als een samenhangend geheel beschouwt', zegt de

Wageningse agronoom dr. Hein ten Berge, aanwezig bij de masterclass. Zijn collega dr. Jaap Schröder: 'Onze landbouw berust op het massaal gebruik van eindige hulpbronnen als olie, fosfaat en watervoorraden.' De integrale analyse van Pollan bevat ook ir. Onno van Eijk van de Animal Sciences Group. 'We zijn als onderzoekers voortdurend de deelschakels van de voedselproductie aan het optimaliseren. Als we naar het varken kijken, richten we ons op de maximale groei van het varken – de rest is input en output. In de polycultuur van Pollan gaat het om de totale output van een voedselsysteem. Dat maakt het niet gemakkelijker, want de kennis die we dan nodig hebben is veel complexer. We moeten op een andere manier het optimum zoeken om bij te dragen aan de grotere vraagstukken van de volksgezondheid en energievoorziening.' Ook Ten Berge zoekt naar methoden om alternatieve voedselsystemen, die minder olie verbruiken en beter zijn voor milieu en gezondheid, kwantitatief te beschrijven. Dat is verre van eenvoudig. 'Het is te gemakkelijk van Pollan om de lage olieprijs en subsidies als enige oorzaken van de problemen aan te wijzen. Hij maakt onvoldoende duidelijk dat er meerdere doelen zijn, zoals genoeg voedsel tegen een redelijke prijs voor de wereldbevolking, een goed inkomen voor de boer, een dieet met dierlijke eiwitten, behoud van biodiversiteit en minder milieubelasting. We zullen als samenleving keuzes moeten maken.' Hij wil beleidsmakers en consumenten laten zien wat de gevolgen van hun keuzes zijn.

MULTINATIONALS

Kent de Europese Unie veel regelgeving op het gebied van milieu en gezondheid, in de VS is de overheidsregulatie beperkt. Volgens Pollan wordt de dienst daar uitgemaakt door multinationals als Monsanto, Dow Chemical, ADM en Cargill. Die ontwikkelen geen producten voor duurzame of biologische boeren – je kunt niets verdienen aan gewasrotatie. Van Eijk: 'Ik ben het meest getriggert door de machtsstructuren in de voedselketen. In de VS zijn dat de grote leveranciers en verwerkers, in Nederland zegt iedereen: de supermarkten hebben de macht. In beide gevallen is het voedsel steeds goedkoper gemaakt. De supermarkten gebruiken het vlees als stuntproduct om hun marktaandeel te versterken, zodat ze daarnaast flesjes bronwater voor twee euro kunnen verkopen.' Van Eijk houdt zich bezig met innovatieprojecten en vraagt zich af hoe de

zogenoeten 'ketenregisseurs' een omslag kunnen maken naar een duurzame voedselvoorziening. Dr. Jan Willem van der Schans, bedrijfskundige bij het LEI, weet daar wel raad mee. Hij wil een methode ontwikkelen om verschillende productiesystemen tegen een duurzaamheidsmeetlat te leggen. 'Ik wil de productiviteit van zowel biologische, innovatieve als gangbare voedselketens weten en hoeveel voedingsstoffen ze per hectare realiseren. Soms zijn gangbare ketens behoorlijk duurzaam bezig, soms lopen ze tegen de uitputting van de grond aan. Maar de vraag is of Joel Salatin het werkelijk zoveel beter doet. We hebben de verschillende voedselsystemen onvoldoende onderzocht.' Waarom? 'We krijgen geen opdrachten om dat te doen, het is een taboe. In Nederland is afgesproken: de gangbare landbouw moet duurzamer, biologische landbouw is het meest duurzaam. We vergelijken gangbare en biologische productieketens dus niet. Het varkensvlees met milieukeur is volgens de *life cycle analysis* hartstikke efficiënt. Biologisch vlees scoort op een aantal parameters slechter. Dan zegt de biologische sector: we accepteren jullie parameters niet. Je komt in een methodologische discussie. Als we het politieke taboe opheffen en overeenstemming bereiken over hoe we de duurzaamheid van productieketens kunnen meten, komen we verder.'

BEWUSTE CONSUMENTEN

In deze integrale aanpak past nog een belangrijk aspect van Pollan's betoog: de kwaliteit van ons voedsel. 'Het industriële voedsel in de VS lijkt divers', zegt Pollan, 'maar het is allemaal terug te voeren naar een groot maïsveld in Iowa.' Dat zorgt voor enorme gezondheidskosten. Pollan: 'Van de Amerikaanse kinderen die in 2000 zijn geboren, krijgt één op de drie suikerziekte. Zestig procent van de Amerikanen heeft overgewicht.' Staat ons dat ook te wachten? Nee, zegt voedingshoogleraar prof. Frans Kok. 'Europeanen eten gezonder omdat ze diverser eten – meer aardappelen en brood – en omdat het hier meer gewoon is om thuis te koken.' Toch waarschuwt hij ook. 'We eten ook hier steeds meer buitenshuis. En we stoppen vaker samengestelde maaltijden in de magnetron. Dat vormt een risico – in Engeland is al een waarschuwing uitgegaan.'

Kant-en-klaarmaaltijden luisteren heel nauw, legt Kok uit. 'Als de ingrediënten eenzijdig zijn, zoals veel soja, maïs of suiker, dan deugen ze voedingskundig niet.' Vers eten is aan te bevelen en plantaardig voedsel is vaak beter dan dierlijk voedsel, zegt Kok. 'Maar dat weten we al jaren'.

Bewuste consumenten kweken – dat is een belangrijk doel van Michael Pollan. Die kunnen meer bereiken dan we denken, aldus de Amerikaan. 'Supermarkt Wal-Mart verkoopt geen vlees meer met hormonen. McDonald's gebruikt geen gmo-aardappels meer. Naar verluidt waren daar 25 brieven van verontruste consumenten voor nodig. De voedingsindustrie is heel gevoelig voor het oordeel van consumenten.' <

Veel voedsel in de VS komt van een maïsveld in Iowa