

Joris Lohman: 'Koeien melken mag geen fabrieksvorm aannemen'

Niet in hokjes denken

De consument raakt steeds verder vervreemd van de herkomst van voedsel, waardoor de waardering voor goede en eerlijk gemaakte producten verdwijnt. Directeur van jongerenbeweging Youth Food Movement Joris Lohman schetst oorzaken en oplossingen. 'Voor mensen in de stad is biologisch automatisch duurzaam, een melkrobot is eng. Wij zoeken de nuance in die discussie.'

tekst **Jorieke van Cappellen**



Hij is bepaald geen hokjesdenker. Joris Lohman, directeur van jongerenorganisatie Youth Food Movement (YFM, zie kader), pleit voor een open dialoog tussen voedselproducenten en consumenten. Lohman (28) woont in Amsterdam, studeerde politicologie en ontwikkelde een buitengewone interesse voor voedselvraagstukken en de duurzaamheid van onze voedselproductie. Lohman: 'Over eten heeft iedereen een mening, simpelweg omdat eten dicht bij iedereen staat.'

Lohman vraagt aandacht voor voedselproductie en -verspilling. 'Doel is dat mensen voedsel opnieuw leren waarderen.'

Voedsel opnieuw leren waarderen. Wat bedoelt u daar precies mee?

'Voedsel lijkt heel vanzelfsprekend, maar dat is het niet. In West-Europa zijn we in staat om, met schadelijke productiemethoden voor het milieu, massaal voedsel te produceren. Daardoor houden we de prijs voor voedsel kunstmatig laag en

kunnen we zelfs eten weggooien. Mensen raken ook steeds verder vervreemd van de productie van voedsel, waardoor de waardering voor goed gemaakte producten verdwijnt. De manier waarop wij met voedsel omgaan, zegt veel over de manier waarop we met duurzaamheid bezig zijn.'

Wat kun je doen aan deze vervreemding?

'De macht over wat wij produceren en eten is verschoven naar de commerciële voedselindustrie en de grote spelers in de

agribusiness. De vele schakels in de keten creëren letterlijk afstand. De boer praat niet meer met de burger, de burger niet meer met de boer en dat veroorzaakt onbegrip. Wij willen die verbinding weer aangaan, de dialoog opzoeken.'

'Ik verwacht in die zin veel van de YFM-Academie. Dat is een lesprogramma voor jonge professionals die werken in de foodsector, zoals de horeca en bedrijven in de voedselketen. Tijdens themadagen krijgen zij masterclasses van boeren, chefs, activisten, wetenschappers en beleidsmakers. Doel is om te netwerken en vooral met elkaar in dialoog te gaan over hoe de voedselketen duurzamer kan.'

vertelt hoe goed zijn koeien het buiten hebben. Alsof dat het ideaalplaatje is.'

Is dat geen ideaalplaatje dan?

'Het is in elk geval geen vast gegeven. Binnen de sector bestaat veel verscheidenheid in bedrijfsvoering en dat moet je de consument wel vertellen. Ik heb enkele tientallen melkveebedrijven bezocht. Dé melkveehouder bestaat niet, althans ik ben hem nog niet tegengekomen. De ene boer weidt zijn koeien, de ander houdt ze binnen. Sommigen melken automatisch met een robot. Aan de andere kant heb je te maken met de natuur en komt het neer op puur vakmanschap.'

'Over eten heeft iedereen een mening, simpelweg omdat eten dicht bij iedereen staat'

'Wat mij opvalt is de positieve instelling van jonge melkveehouders. Er was geen enkel bedrijf waar een boer niet met me wilde praten. De melkveesector is relatief open en zichtbaar en heeft daardoor nog de credits van het grote publiek.'

Wat is in uw ogen een duurzame manier van melk produceren?

'In principe zou een biologische bedrijfsvoering leidend moeten zijn. Bioboeren zijn bewust bezig met kringlopen. Maar het gaat ons vooral om de filosofie van bio, niet om het keurmerk. Mensen van een keurmerk zijn hokjesdenkers. Wij houden de dialoog graag open. De gangbare landbouw kruipt steeds dichterbij de biologische landbouw. Ik was in januari op de Biovak. Ik vond het opmerkelijk dat bioboeren daar riepen zich te willen blijven onderscheiden van gangbaar om hogere uitbetalingen te behouden. Het is toch juist geweldig als ook de gangbare landbouw steeds duurzamer wordt?'

In de duurzaamheidsbeleving van de consument hoort de koe in de wei. Hoe denkt u daarover?

'Ik ben geen welzijnsdeskundige, maar van wat ik erover gelezen heb en vanuit mijn onderbuikgevoel denk ik dat koeien het buiten beter hebben. Ik ben overigens absoluut niet bang dat de koe in de wei zal verdwijnen. Daarvoor heeft weidgang in

Wat is YFM?

Youth Food Movement (YFM) is opgericht in 2009 en is onderdeel van de internationale beweging Slow Food Movement, dat duurzaam en ambachtelijk geproduceerd voedsel promoot. YFM richt zich op jonge mensen en organiseert evenementen en debatten, zoals het Food Film Festival en Damn Food Waste. Samen met het Nederlands Agrarisch Jongeren Kontakt (NAJK) richtte YFM in 2013 het Eetcafé op, om boeren en burgers weer met elkaar in contact te brengen. YFM heeft zo'n 500 actieve vrijwilligers.

de sector en de maatschappij een te grote toegevoegde waarde.'

Hoe kijkt u met uw organisatie tegen de huidige groei van melkveebedrijven aan?

'Een groot bedrijf is niet per definitie slecht, tegenwoordig heeft een gemiddeld melkveebedrijf al 100 tot 120 koeien. Duurzaam bezig zijn betekent dat je een bedrijf hebt dat niet groter is dan je omgeving milieutechnisch en sociaal gezien kan dragen. In die zin pleiten we als YFM wel voor grondgebondenheid in de melkveehouderij. Koeien melken mag geen fabrieksvorm aannemen waar de verantwoordelijkheid eindigt zodra de melkwagen van het erf af rijdt.'

'Daarom ageer ik ook fel tegen de voedselindustrie die beweert dat we straks 9 miljard mensen moeten voeden. Daarmee geef je een vrijbrief om blind door te gaan met het massaal produceren van goedkoop voedsel. Het is een utopie om te denken dat Nederland het wereldvoedselprobleem wel even gaat oplossen. Daar is Nederland gewoon te klein voor.'

U bent over het algemeen positief over de sector.

'Je moet natuurlijk uitkijken dat de dialoog niet zo ver gaat dat je alles goed vindt. Ook in de melkveehouderij zijn er zaken die echt beter kunnen. Het is en blijft "onduurzaam" dat je grondstoffen uit Zuid-Amerika haalt. De agrarische sector moet in de voedseldiscussie kritisch op zichzelf blijven. Het is veelzeggend dat de sector in een defensieve houding schoot toen we een debat over voedselverspilling wilden organiseren. Eten weggooien gebeurt toch alleen aan het eind van de keten?'

'We moeten met elkaar in gesprek blijven. Het voedselsysteem bestaat uit mensen. Als je hun denkwijze verandert, dan kun je het systeem veranderen.'



U bent een geboren Amsterdammer. Welk beeld hebben mensen in de stad van de melkveesector?

'In de stad heerst een romantisch en vertekend beeld van het boerenbedrijf. Voor stadsmensen betekent biologisch automatisch gezond en duurzaam, een melkrobot vindt men eng. Dat romantische beeld wordt ons opgedrongen door de media. De agrarische sector versterkt dit zelf ook. FrieslandCampina heeft reclamespotjes met een blije boer die tussen zijn blije koeien in de wei loopt en met een accent