Opinie

# "Beschouw lokale landbouw als nichemarkt"

Opinie

Filosoof Maarten Boudry en publicist Hidde Boersma willen af van de hardnekkige misvatting dat een geglobaliseerd landbouwmodel het meest belastend is voor natuur en klimaat. "Er is een onwelgevallige waarheid die de liefhebbers van lokaal en biologisch voedsel weigeren te erkennen: het zijn luxeproducten voor rijke westerlingen die het zich (soms) kunnen veroorloven", stellen ze. "De gedachte dat je er acht miljard mensen mee kunt voeden, is een wensdroom. Tenzij je nog drie vruchtbare planeten op overschot hebt. Lokale landbouw heeft bestaansrecht, zeker, maar als nichemarkt."

15 MEI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 20 SEPTEMBER 2020 21:02



Filosoof Maarten Boudry en publicist Hidde Boersma willen af van de hardnekkige misvatting dat een geglobaliseerd landbouwmodel het meest belastend is voor natuur en klimaat. "Er is een onwelgevallige waarheid die de liefhebbers van lokaal en biologisch voedsel weigeren te erkennen: het zijn luxeproducten voor rijke westerlingen die het zich (soms) kunnen veroorloven", stellen ze. "De gedachte dat je er acht miljard mensen mee kunt voeden, is een wensdroom. Tenzij je nog drie vruchtbare planeten op overschot hebt. Lokale landbouw heeft bestaansrecht, zeker, maar als nichemarkt."

De aarde is plat, verkondigde de econoom Thomas Friedman in 2005 al in zijn boek over globalisering. Sindsdien is het speelveld van onze globale economie alleen maar verder geëffend. Een onooglijk stukje RNA ontwricht momenteel de hele wereldhandel en de economische schokgolven verspreiden zich zelfs sneller dan het virus. Weken voor Covid-19 bij ons voet aan de grond kreeg, namen de internationale beurzen al een frisse duik.

Want alles is met alles verbonden, en als iemand aan de andere kant van de wereld de verkeerde vleermuis oppeuzelt, zijn wij allemaal de pineut. Geen wonder dat - samen met het virus - de scepsis over globalisering opflakkert. Dat gebeurt niet enkel in de discussie over mondmaskers en ander medisch materiaal 'made in China', maar ook over wat ons allemaal nauw aan het hart (en de maag) ligt: voedsel.

'Belg wil na coronacrisis meer lokale en faire producten', vatte de krant De Morgen een marktonderzoek van Fairtrade Belgium samen. Bewijst deze pandemie niet dat we veel te afhankelijk zijn geworden van andere landen? Moeten de productieketens niet korter? De voorstanders van biolandbouw hebben er altijd voor gepleit: lokale en kleinschalige consumptie, dicht bij de bron. Dat voedselmodel scheelt meteen enkele tonnen aan broeikasgassen voor internationaal transport.

Natuurlijk, geven ze toe, dankzij globalisering is ons voedsel spotgoedkoop, maar misschien is dat juist het probleem. "We moeten af van die lowcostbenadering van voeding", zei Olivier De Schutter in De Standaard. "Goedkoop voedsel is een illusie", vulde de Britse auteur Carolyn Steel aan in NRC. Als we met zijn allen wat meer betalen, klinkt het in koor, worden we ook gezonder en weerbaarder.

Nu hebben wij op zich niets tegen voedsel uit eigen streek tegen een eerlijke (lees: duurdere) prijs. Sterker nog, gebeurlijk kun je ons allebei bij de lokale versmarkt aantreffen, terwijl we een bruin zakje vullen met heerlijke seizoensgroentjes van eigen kweek. Wij

vooruitgangsdenkers lusten ook weleens een flesje port van biologisch geteelde druiven. Desnoods blootsvoets geplet op ambachtelijke wijze, waarom niet? Een gevoel van verbondenheid met de natuur en met het voedsel dat aan onze aarde ontspruit, geeft kleur en smaak aan het leven.

> Lokale en biologische producten zijn luxeproducten voor rijke westerlingen.

Maar er is een onwelgevallige waarheid die de liefhebbers van lokaal en biologisch voedsel weigeren te erkennen: het zijn luxeproducten voor rijke westerlingen die het zich (soms) kunnen veroorloven. De gedachte dat je er acht miljard mensen mee kunt voeden, is een wensdroom. Tenzij je nog drie vruchtbare planeten op overschot hebt. Lokale landbouw heeft bestaansrecht, zeker, maar als nichemarkt.
Wie begint te rekenen en tellen, stelt vast dat het model van zelfvoorzienende en lokale landbouw ontzettend inefficiënt is. En minder efficiënt betekent: minder opbrengst, meer benodigde landbouwgrond, meer vernielde natuur, meer broeikasgassen, meer waterverbruik, meer verspilling. Laat staan als je alles nog eens biologisch wilt telen, zonder kunstmest en moderne bestrijdingsmiddelen. Want dankzij moderne technologie ligt de opbrengst van onze landbouw tot tien keer zo hoog als vroeger. Denk die moderne middelen weg en onze ecologische voetafdruk wordt ook tien keer zo groot.
Neem de hunkering naar lokaal voedsel. Een recente studie in Nature rekende uit hoeveel aardbewoners aan hun calorieën zouden geraken als ze voor hun voornaamste gewassen (graan, rijst, maïs, gerst, sorghum…) binnen een straal van 100 kilometer zouden shoppen. Ze kwamen uit op een schamele 11 tot 28 procent, nog geen derde van de wereldbevolking. De rest moet zijn voedsel verderop halen, de helft van de wereld zelfs verder dan 1000 kilometer. Niet elke streek is nu eenmaal geografisch en klimatologisch geschikt om allerlei gewassen te telen. Door hier in onze vruchtbare delta te kiezen voor lokaal, laat we anderen die minder geluk hadden met hun geboorteplek in de kou staan.

> Het is een hardnekkige misvatting dat een geglobaliseerd landbouwmodel meer belastend is voor natuur en klimaat.

Het is een hardnekkige misvatting dat een geglobaliseerd landbouwmodel het meest belastend is voor natuur en klimaat. Je hoort en leest het zowat overal: kleinschalig en lokaal is beter voor de natuur, toch? In werkelijkheid is het precies andersom. De vermeden uitstoot door kortere productieketens is immers gering: de afstand die voedsel aflegt van boer naar consument is verantwoordelijk voor hooguit 10 procent van de totale uitstoot, bij koeienvlees zelfs maar 0,5 procent. De rest zit in landbouw zelf. Door efficiënter te telen op de juiste plekken, kun je veel meer uitstoot vermijden.Dat betekent dat elk land of elke streek het voedsel teelt waar bodem en klimaat zich het meest toe lenen en dat uitvoert naar andere landen. Dat is duurzaam, want het betekent minder waterverbruik, minder pesticiden en minder (kunst)mest tegenover eenzelfde oogst.
Geloof het of niet, maar intensivering is ook een zegen voor de biodiversiteit. De belangrijkste oorzaak van de achteruitgang van soortendiversiteit is destructie en fragmentatie van hun leefomgeving. Door efficiënter te telen, geven we ruimte terug die we eerder innamen. Als de wereld verder inzet op intensivering op de meest vruchtbare gronden, zo berekende een andere studie in Nature, kunnen we 50 procent van het totale huidige landbouwoppervlakte terug aan de natuur schenken. Daar vaart het klimaat wel bij. De meest effectieve en natuurlijke klimaatmaatregel, lieten wetenschappers in 2017 zien in het tijdschrift PNAS, is uitbreiden van het bosareaal. Het is simpel: hoe minder landbouwgrond wij inpalmen, hoe meer ruimte de bomen krijgen.

> Niet de productie van voedsel is ongezond, maar de verwerking.

Alsof dat nog niet genoeg mythes zijn, stelt Olivier De Schutter nog dat industriële landbouw mensen ziek maakt. Ook hier is het tegenovergestelde waar. Uit onderzoek van Oxfam Novib uit 2014 bleek dat Nederland het beste voedselsysteem ter wereld heeft: gezond, divers, betaalbaar en overvloedig. Niet de productie is ongezond, maar de verwerking: ultrabewerkt voedsel is een belangrijke oorzaak van welvaartsziektes.
Wat ons - als progressieve jongens - het meest tegen de borst stoot, is het idee dat er iets verkeerd is met goedkoop voedsel. De voortdurende daling van voedselprijzen dankzij globalisering en modernisering is een onverdeelde zegen voor de mensheid, vooral voor de allerarmsten. Want hoe minder geld je moet uitgeven aan voedsel, hoe meer je overhoudt voor andere spullen, en om pakweg je kinderen naar school te sturen.
Natuurlijk vinden wij ook dat de verborgen kosten van voedsel (broeikasgassen bij productie en transport) in de prijs verrekend moeten worden en zijn we daarom gewonnen voor een universele koolstofbelasting. Maar de gedachte dat goedkoop voedsel an sich verkeerd is, is een gruwelijk elitair en egoïstisch idee dat zich ten onrechte vermomt als progressief en dat alleen kan bedacht zijn door lieden die nooit naar het prijsetiket hoeven te kijken als ze voedsel uit de winkelrekken halen. Als deze mensen, net zoals

wij, graag ambachtelijke kazen uit eigen streek aansnijden en dure groentjes op een biomarkt inslaan, dan moeten ze dat vooral blijven doen. Maar laten we niet gaan snoeven dat het voedsel voor het gewone plebs niet duur genoeg is.

> Gecontroleerde systemen leveren het kleinste risico op virusuitbraken.

Nog een laatste punt over dat verdomde virus. Neen, deze pandemie is niet de schuld van de industriële landbouw. Juist afgesloten, gecontroleerde systemen leveren het kleinste risico. Op een kleine boerderij, waar dieren door elkaar lopen en contact hebben met wilde soortgenoten, is het risico op zoönose precies groter. Willen we virusuitbraken voorkomen, dan moeten nog verder intensiveren en onze productie afsluiten van de buitenwereld. Of ophouden met dieren op te peuzelen natuurlijk.
*Dit is een opiniestuk waarmee de auteurs een bijdrage willen leveren aan het maatschappelijk debat. De auteurs schrijven in eigen naam en zijn verantwoordelijk voor de inhoud van de tekst.*
De auteurs:
Maarten Boudry is filosoof en auteur van ‘Waarom de wereld niet naar de knoppen gaat’. Hidde Boersma is publicist en coauteur van ‘Ecomodernisme: het nieuwe denken over groen en groei’.

**Bron:** De Morgen


## VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

## Contact
M • info@vilt.be


## Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---


© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada