

"Blind consumeren is niet meer van deze tijd"

nieuws

De Standaard lijkt maar niet genoeg te krijgen van het voedselvraagstuk en besteedde er in de jongste weekendeditie opnieuw aandacht aan. Is biolandbouw nu net wel of net niet beter voor het milieu? "Je zal er niet uit geraken als je er zo zwart-wit over denkt", betoogt voedselexpert Louise Fresco, bestuursvoorzitter van Wageningen Universiteit. Ze spreekt zich niet alleen over bio uit maar over honderd en één zaken, en oppert bijvoorbeeld dat er in de toekomst individuele dieetvoorschriften mogelijk zijn op basis van iemands darmflora. Blind consumeren vindt ze niet meer van deze tijd. En Fresco begrijpt niet dat kinderen op school zo weinig leren over landbouw, voeding en milieu. Of dat ze er niet leren koken.

6 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:

landbouw algemeen

consument



De Standaard lijkt maar niet genoeg te krijgen van het voedselvraagstuk en besteedde er in de jongste weekendeditie opnieuw aandacht aan. Is biolandbouw nu net wel of net niet beter voor het milieu? "Je zal er niet uit geraken als je er zo zwart-wit over denkt", betoogt voedselexpert Louise Fresco, bestuursvoorzitter van Wageningen Universiteit. Ze spreekt zich niet alleen over bio uit maar over honderd en één zaken, en oppert bijvoorbeeld dat er in de toekomst individuele dieetvoorschriften mogelijk zijn op basis van iemands darmflora. Blind consumeren vindt ze niet meer van deze tijd. En Fresco begrijpt niet dat kinderen op school zo weinig leren over landbouw, voeding en milieu. Of dat ze er niet leren koken.

Landbouw- en voedselkundige Louise Fresco krijgt deze maand een eredoctoraat aan de KU Leuven en geeft daar op 16 februari een lezing tijdens de studiedag 'De onvolmaakte waarheid over voedselproductie en voedselzekerheid'. Ze scheidt professioneel voldoende in om aan te tonen hoe vaak intuïtie ons misleidt als het over voeding gaat. In De Standaard geeft ze het voorbeeld van voorgewassen sla in een zakje van biologisch afbreekbaar plastic. "Daar komt minder verspilling bij kijken dan wanneer je een hele krop koopt en die thuis zelf schoonmaakt. Of neem een soepfabriek: die kan veel milieuvriendelijker soep maken dan jij."

Journaliste Dorien Knockaert legt haar de discussie over biologische versus gangbare landbouw voor. Fresco hoedt zich voor zwart-wit-denken. "Een klassieke boer kan van een bioboer leren, maar omgekeerd ook. De biolandbouw heeft ons bijvoorbeeld bewuster leren omspringen met chemicaliën - een grote verdienste. Het heeft ertoe geleid dat we vandaag veel meer werken met biologische gewasbescherming in plaats van met pesticiden. Die evolutie naar minder chemicaliën is hoog nodig. Maar als je biologisch

definieert als géén kunstmest, géén synthetische pesticiden en géén ggo's, dan krijg je op veel plekken toch te lage opbrengsten. En zul je meer land nodig hebben, ook al om de dieren te houden die je van de nodige organische mest voorzien."

Als het over eten gaat, krijgt Fresco de indruk dat sommige mensen hierover vooral denken in termen van problemen. "Vergeleken met een eeuw geleden gaat het net veel beter - stel je voor, toen werd ons vlees nog bijgekleurd met chroom." Het gevoel dat we geen controle meer hebben over ons eten, vindt ze deels bedrog. "We hebben nooit meer controle gehad dan nu maar vroeger was de blootstelling aan verleidingen veel minder groot en werd er meer in onze plaats beslist, onder meer door de Kerk. Die duidelijkheid missen we nu. Mensen willen weer regels."

Voor de toekomst houdt ze rekening met dieetvoorschriften die individueel vormgegeven zijn, bijvoorbeeld op basis van iemands darmflora. Dat groenten en vezels voor iedereen goed zijn, weten we nu al. En net zo goed weten we dat ons dieet minder dierlijke en meer plantaardige voedingsmiddelen moet bevatten. Fresco geeft de journaliste gelijk dat daar werk van gemaakt moet worden, maar plaatst een aantal kanttekeningen. "Alleen plantaardig eten is niet duurzamer, dat is een denkfout. Er zijn leeftijdsgroepen waarvoor het goed is om in geringe mate vlees te eten: kinderen, zwangere vrouwen, ouderen. En er zijn plantaardige eiwitten die wij niet goed kunnen opnemen, maar dieren wel - uit gras bijvoorbeeld, of uit voedselafval. Dan is het wel degelijk ecologisch interessant om die dieren te eten."

Over de klimaatimpact van landbouw zegt Louise Fresco: "Landbouw doet niet alleen CO2 ontsnappen. Het kan ook CO2 uit de atmosfeer halen en vastleggen in de bodem. We moeten naar een systeem waarbij landbouwers subsidies krijgen naarmate ze meer koolstof vasthouden in hun bodems. Dat zal ertoe leiden dat we weer meer graslanden krijgen, want daarmee kun je koolstof efficiënter vastleggen dan met een akker. De resterende akkers zullen we dus efficiënter moeten bewerken." Nog een grotere uitdaging is de enorme veestapel. De broeikasgassen die ze uitstoten, kan je opvangen in de stal. Alleen wil dat volgens de Nederlandse professor niet zeggen dat dieren ook altijd op stal moeten blijven. "Mensen zien koeien graag buiten lopen, maar dan moeten ze beseffen dat het een slechte zaak is voor het klimaat."

Ze geeft dat voorbeeld om aan te tonen dat het allemaal niet zo zwart-wit is, waaruit het pleidooi voortvloeit om onderzoek te doen en op basis daarvan gerichte keuzes te maken. "We kunnen eerst bepalen in welke regio's we het belangrijk vinden dat de koeien buiten lopen. Dat zouden dan bijvoorbeeld regio's zijn waar grazende koeien al eeuwenlang deel uitmaken van het landschap. Net zoals je in Toscane sommige olijfboeren ondersteunt om op een traditionele manier hun olijfgaarden te onderhouden, wat eigenlijk heel inefficiënt landgebruik is, maar cultureel waardevol. Er zullen ook plekken zijn waarvoor we kunnen besluiten: hier laten we de efficiëntie voorgaan en houden we de koeien binnen."

Maakt het voor de koeien zelf dan niet uit of ze op een weide kunnen of hele dagen binnen zitten? Fresco: "Het is niet zonder meer duidelijk dat een koe met vrije uitloop het gelukkigst is. Buiten grazen is hun natuurlijk gedrag maar de dieren zijn alweer decennialang in een andere richting geëvolueerd omdat de mens ze is blijven veredelen voor de landbouw, die ook evolueert. Natuurlijk is een heel problematisch begrip. Asbest is ook natuurlijk. De natuur is een optelsom van gifstoffen, een voortdurende wapenwedloop tussen soorten. De natuur geeft ons geen goede richtlijn."

Zelf laat Louise Fresco zich bij voedingsaankopen leiden door de beloftes van een bedrijf, en hoe het zich laat controleren. Vandaag vraagt dat nog een grote vakkennis, maar straks krijg je het met één klik op de smartphone te zien. Dan kan je nog altijd twijfelen tussen de Belgische tomaten uit een verwarmde serre waar warmte wordt gerecupereerd om groene stroom te produceren, en anderzijds de vollegrondstomaten uit Marokko met fairtradegarantie. Ze hebben allebei hun voor- en nadelen zodat Fresco aangeeft dat consumenten wat huiswerk moeten maken als ze bewuste keuzes willen maken. Blind consumeren vindt ze niet meer van deze tijd.

Bron: De Standaard

Beeld: Jeroen Oerlemans






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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra