



Tegelijk met het uitkomen van ‘Nieuwe spijswetten’, haar zesde boek, werd Louise Fresco benoemd tot universiteitshoogleraar aan de UvA. Daarvoor werkte ze zeven jaar bij de FAO, de VN-organisatie voor voedsel en landbouw. Weten is eten en eten is geweten, betoogt Fresco. Over de verbanden tussen kennis, voedsel en ethiek.

Louise Fresco:

# ‘In Marokkaanse komkommers zit Marokkaans water’

Louise Fresco moet weer even wennen aan de Nederlandse omgangsvormen: “Ik stopte laatst met mijn fiets, hier in Amsterdam, voor een rood licht. Wat ik allemaal naar mijn hoofd geslingerd kreeg, dat wil je niet horen!”

Het gesprek vindt plaats in het Maagdenhuis. Daar houdt de op 1 juni aan de Universiteit van Amsterdam benoemde universiteitshoogleraar zich bezig met de grondslagen van duurzame ontwikkeling in internationaal perspectief. Louise Fresco is een wereldburger. Niet zozeer omdat ze met evenveel vanzelfsprekendheid praat over Amsterdam als over Calcutta, Rome, Sjanghai, Zimbabwe, Darfur en Congo, maar omdat ze ‘wij’ zegt zonder het over ‘zij’ te hebben. “Wij zijn gezamenlijk verantwoordelijk.”

## Ontaard

Is er in de zeven jaar dat Fresco in Rome als adjunct directeur-generaal voor de FAO werkte veel veranderd in Nederland? “Wat mij vooral opvalt als je in de supermarkt komt, is de snelle toename van de grote diversiteit en de hoge kwaliteit van het voedsel. Dat is eigenlijk heel bijzonder maar waarschijnlijk het meest onbekende feit in de publieke opinie. Geen soort is zo verwijderd van zijn eigen voedselproductie als de mens. De langste tijd van onze geschiedenis produceerde bijna iedereen individueel of in gezinsverband zijn eigen voedsel. De mens is in dat opzicht ongelooflijk geëvolueerd. De landbouw is een van de meest succesvolle economische sectoren van de laatste vijftig jaar. Het grootste deel van de mensheid is nu voor zijn voedselvoorziening van anderen afhankelijk. Vrijwel niemand kan een dag overleven zonder ingewikkelde productie- en distributiesystemen. Dat maakt dat we letterlijk zijn ontaard.”

## Voedselbewustzijn

Voedsel is moraal bij Fresco. Haar essay ‘Nieuwe spijswetten’ in de gelijknamige bundel gaat over goed en kwaad, voedsel en kennis. Voedseltekort is een kwaad, maar een groot, doorlopend beschikbaar aanbod aan voedsel kan dat ook zijn. Een miljard mensen hebben niet genoeg te eten en twee miljard mensen lijden aan een tekort aan micronutriënten. Wie zich buiten de vicieuze cirkel van hongersnood en armoede bevindt, loopt risico te veel te consumeren.

“Wij moeten die, op zich natuurlijke, impuls om calorieën te consumeren, beteugelen. En wij, dat zijn wij als samenleving: als consument, overheid, bedrijfsleven, onderwijs en onderzoek. Maatschappelijke verantwoordelijkheid kun je niet overlappen aan de krachten van de markt of de onwetendheid van de consument. Ik vind het verrassend dat we in Nederland geen voedselbeleid hebben. Het woord voedsel komt alleen voor in verband met voedselveiligheid, maar dat is slechts het topje van de ijsberg van voedselbewustzijn. Er is geen beleid om de consument voedselbewust te maken.

## Hamvraag

Wat kan de voedingsmiddelenindustrie daar aan doen? “Ik denk dat het wijs zou zijn als de voedingsmiddelenindustrie een langetermijnvisie zou ontwikkelen over het soort producten dat ze wil maken. Het argument van de industrie om dat niet te doen is vaak dat de consument nu eenmaal om bepaalde producten vraagt. Dat is mij wat al te eenvoudig. Wat voor soort voedsel denken wij als samenleving of als wereld nodig te hebben in 2025 of 2050? Wat zijn de bronnen van onze belangrijkste calorieën en ingrediënten? Willen we structureel andere



## ‘Maatschappelijke verantwoordelijkheid kun je niet overlaten aan de markt’

eiwitbronnen dan dierlijke eiwitten gebruiken? Moeten we kijken naar alternatieven als eiwitten uit eencelligen? Maar ook: hoe worden die producten verpakt en aan consumenten aangeboden?

De vraag is niet of we voldoende kunnen produceren voor die negen miljard mensen die we straks hebben. Dat kunnen we namelijk. De vraag is ook niet of we goedkoop genoeg kunnen produceren. Dat kunnen we ook nog wel. De hamvraag is of we zo kunnen produceren dat de productie zo min mogelijk schade meebrengt voor de gezondheid en voor het milieu, en of we zo kunnen distribueren dat iedereen kan kopen wat hij nodig heeft.”

### Denkers en zoekers

Kunnen we dat? Fresco is optimistisch. “Je hebt schaduwdenkers en lichtzoekers. Sinds het verschijnen van het Rapport van de Club van Rome, in 1972, zijn er nogal wat schaduwdenkers aan het woord geweest. Het is goed dat die er zijn. Het zijn vaak actiegroepen die de maatschappij aan het denken zetten. Ze komen vaak met heel negatieve voorspellingen. Het is zaak die te weerleggen. Al blijven sommige groepen doorhameren op dingen die wetenschappelijk wel weerlegd zijn, er kan ook veel goeds uit voortkomen. Schaduwdenkers zijn niet alleen pessimistisch, ze wensen ook niet positief tegenover technologie te staan. Aan de andere kant heb je de lichtzoekers: op zoek naar zingeving en puurheid die ze denken te kunnen vinden in de traditionele landbouw en in het bijbehorende leven en landschap.”

Louise Fresco combineert het rationele van de schaduwdenkers met het optimisme van de lichtzoekers: “Ik ben optimistisch omdat ik denk dat we technologisch nog lang niet uitgeëvolueerd zijn. Als je twee, drie eeuwen terugkijkt en ziet hoe mensen toen leefden, dan zie je ook de enorme vooruitgang. We hoeven niet meer tien uur per dag te werken voor ons voedsel. We kunnen nu veel meer tijd besteden aan andere dingen, aan wetenschap, aan kunst. Dat is een geweldig goed.”

### Parmaham

De schaduwdenkers die dachten dat er in het jaar 2000 geen voedsel meer zou zijn, hebben ongelijk gekregen. Wil dat zeggen dat alle problemen zijn opgelost? Fresco: “Wat niet kan, is nog meer land in productie nemen. Het geschikte beschikbare land is op. Anders zou je gaan praten over nog meer van het Amazonewoud kappen of nog meer woestijnen in productie brengen, maar dat heeft zulke hoge ecologische kosten dat je dat eigenlijk niet moet willen.

Wat wél kan, is het transport van voedsel efficiënter organiseren. Een bekend voorbeeld is de Parmaham waarvoor uit het

buitenland varkens worden geïmporteerd die aan diezelfde buitenlandse landen als hammen weer worden verkocht.”

### Waterschaarste

Schaarste is vaak inefficiëntie. Een voorbeeld van een schaars goed is water. Fresco rekent voor: “Per dag heb je twee tot vier liter water nodig om te drinken en veertig liter om te koken en te wassen. Maar voor een maaltijd, voor de productie van een maaltijd, heb je vierduizend liter nodig. Met de rijst uit Azië wordt ook virtueel water naar Europa geëxporteerd. Dat water is niet meer beschikbaar voor de lokale productie daar. Wie in de winter komkommers wil eten uit Marokko, als ze hier niet zijn, importeert ook Marokkaans water.

Ik verwacht dat het waterprobleem in de toekomst nijpend wordt. Een gebied waar het nu al een probleem is, is het Midden-Oosten. Er wordt veel onderzoek gedaan naar deficitirrigatie, dus minder irrigeren dan het gewas nodig heeft. Daarmee dwing je de plant efficiënter te zijn. Dat moet je heel voorzichtig doen, bijvoorbeeld niet als een gewas vrucht draagt. Dat is een veelbelovend onderzoek.” Wordt dat soort onderzoek ook in Nederland gedaan? “Nauwelijks, daarvoor hebben we hier te weinig watertekort.”

### Hype

Op welk onderzoek moet de voedingsmiddelenindustrie inzetten? Op gezondheid en op duurzaamheid, vindt Fresco: “Hoe kun je zorgen dat groepen die risico lopen, ook in het Westen, zo gezond mogelijk leven? Wat kun je doen voor nieuwe Nederlanders? Er zijn aanwijzingen dat de tweede generatie migranten eerder risico lopen dan hun ouders op obesitas, kanker en hart- en vaatziekten. Overigens is de hype die nu een beetje suggereert dat obesitas een epidemie is onder jongeren natuurlijk onzin. Het is ten eerste niet besmettelijk en ten tweede ontstaan de echte gezondheidsproblemen pas bij een BMI van tegen de 30 en die groep is niet zo groot. Het is wel een trend waar je alert op moet zijn. Er zijn aanwijzingen dat in Engeland de groei van de levensverwachting nu voor het eerst stagneert. Daarnaast is er aandacht aan het ontstaan voor het beter afstemmen van voedingspatronen op de individuele kenmerken van een mens. Dat onderzoek staat nog in de kinderschoenen. Er zijn bevolkingsgroepen die structurele gezondheidsproblemen hebben. Zo kan er jodiumgebrek bestaan bij bewoners van berggebieden. Daar liggen grote wetenschappelijke uitdagingen. Het is natuurlijk interessant om te kijken hoe je ook in ontwikkelingslanden consumenten kunt betrekken bij productinnovatie.”

---

Désirée van Hattum