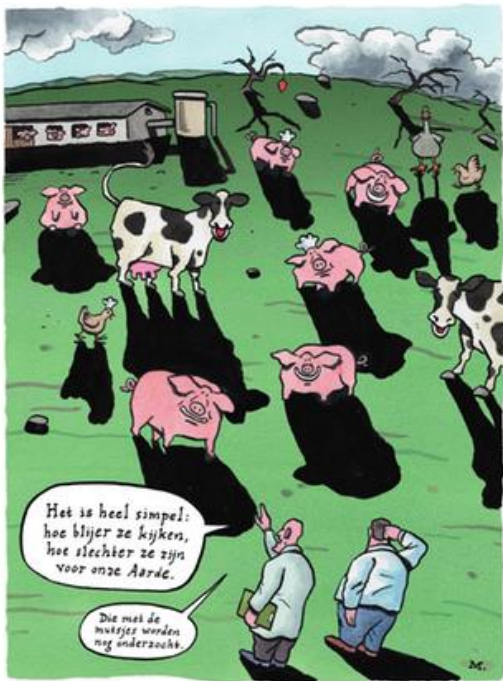


# Bio is niet beter

Biologisch voedsel is niet per se duurzamer, niet gezonder en niet lekkerder, zeggen deskundigen. Wel zijn er voordelen voor bodemkwaliteit en dierenwelzijn. Maar het enige wat echt zoden aan de dijk zet, is minder vlees eten.

Door Renate van der Zee  
illustraties Matthias Giesen



Ze leek zo geruststellend, die gedachte dat je iets heel goeds deed door biologische spullen te kopen. Die veilige wetenschap dat je daarmee iets in huis haalde wat op een duurzame manier was geproduceerd, gezonder was en ook nog eens lekkerder. Het leek zo'n makkelijk pad door het dichte oerwoud van voedingsvraagstukken waarin je als consument echt de weg niet meer weet: gewoon iets meer betalen en je zit op alle vlakken goed.

Maar de laatste tijd duiken er deskundigen op die beweren dat biologische landbouw helemaal niet duurzamer is dan conventionele landbouw. Dat biologisch eten niet per se gezonder is dan niet-biologisch eten. En dat het zelfs niet lekkerder is.

Een van die deskundigen is de Belgische milieuactivist en ethicus Stijn Bruers, schrijver van het boek *Weet wie je eet*. Ooit stond hij vierkant achter de biolandbouw, zoals al zijn geloofsgenoten uit de milieukerk. Maar een aantal jaar geleden maakte hij een draai van 180 graden.

“Wij mensen gaan vaak af op onderbuikgevoelens en we koesteren soms irrationele denkbeelden. Ook milieuactivisten zijn daar vatbaar voor. Ik heb me er eventeens schuldig aan gemaakt, maar wetenschappelijk onderzoek heeft me de ogen geopend,” zegt Bruers.

“Het begon ermee dat ik het niet logisch vond dat milieuactivisten hun standpunt wetenschappelijk onderbouwden als het om het klimaat ging, maar de wetenschap niet vertrouwden als het genetische manipulatie betrof. Die houding is niet rationeel. Ik ben toen gaan onderzoeken wat de wetenschap zegt over genetische manipulatie en kwam erachter dat er geen bewijzen zijn voor de gevaren daarvan. Vervolgens ben ik in de wetenschappelijke studies over biologisch eten gedoken. En ik kwam erachter dat dat niet duurzamer is en ook niet per se gezonder.”

## **‘Biologische boeren gebruiken kopersulfaat tegen schimmel. Dat is tien keer giftiger dan synthetische middelen.’ Stijn Bruers**

Met zijn standpunten is Bruers een buitenbeentje in kringen van milieuactivisten en hij heeft daarover vele discussies gevoerd met zijn collega-wereldverbeteraars.

Maar hij wil het graag nog een keer uitleggen. “Het grote probleem is dat er voor biologische producten veel meer land nodig is,” zegt hij. “Bioboeren gebruiken minder effectieve pesticiden en daardoor is hun opbrengst kleiner. Ze hebben meer grond nodig om evenveel voedsel in de winkel te krijgen. Ze gebruiken bovendien geen kunstmest, maar dierlijke mest. Daarvoor heb je ook extra grond nodig: om de dieren die de mest leveren te houden en hun voer te produceren. Ook in de bioveeteelt is meer land nodig.

Biologisch veevoer verbouwen kost meer land en daarnaast leven de dieren ook nog eens langer, waardoor ze meer van dat voer verbruiken. Groter landverbruik resulteert in ontbossing. Als we allemaal biologisch zouden gaan eten, zouden er heel veel bossen gekapt moeten worden. Het gevolg is: minder natuurgebieden.”

Maar dat is volgens Bruers niet het hele verhaal.

“Omdat de dieren langer leven, veroorzaakt de bioveeteelt meer vervuiling: de dieren produceren meer mest en broeikasgassen. Koeien die meer gras eten, zoals in de biolandbouw het geval is, stoten meer methaan uit.

En dan nog dit: de meeste mensen denken dat biologische boeren geen pesticiden gebruiken, maar dat doen ze wel: ze gebruiken natuurlijke pesticiden. Maar dat die pesticiden natuurlijk zijn, betekent niet dat ze per definitie veiliger zijn dan chemische pesticiden. Biologische boeren gebruiken bijvoorbeeld kopersulfaat om bepaalde schimmels tegen te gaan. Dat is tien keer giftiger dan synthetische middelen tegen schimmel. En omdat natuurlijke bestrijdingsmiddelen vaak minder effectief zijn, moeten deze boeren ook vaker sproeien. Aan de andere kant is het ook zeker waar dat bioboeren sommige schadelijke chemische pesticiden vermijden. Dat is positief. Maar ik probeer naar het totale plaatje te kijken.”

**Stijn Bruers is niet de enige** die roept dat biologisch voedsel niet duurzamer is dan gangbaar voedsel. Hij vindt een medestander in de wetenschapsjournalist Hidde Boersma, mede-auteur van het onlangs verschenen boek *Ecomodernisme: het nieuwe denken over groen en groei*.

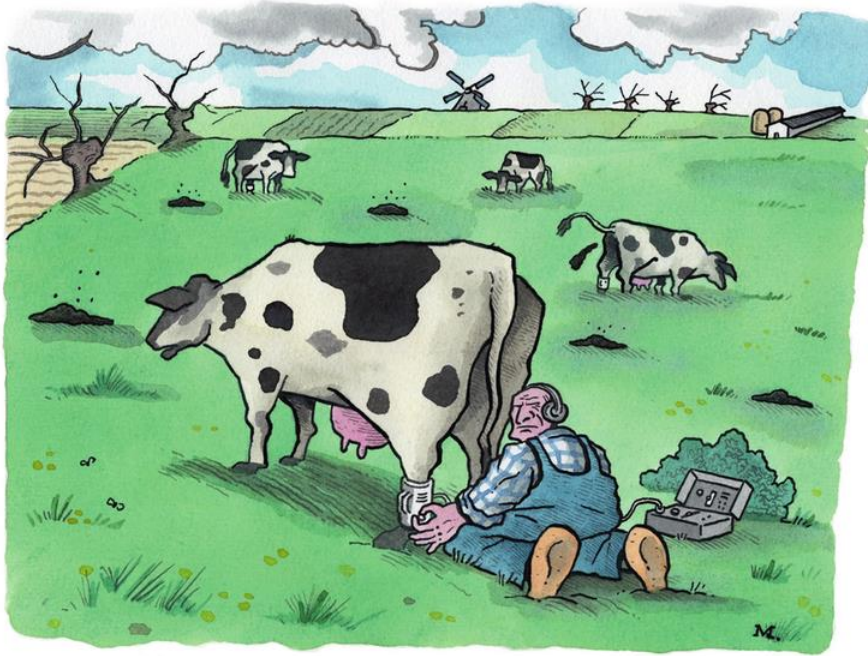
Ook Boersma ziet het feit dat bioboeren meer land nodig hebben als het cruciale probleem. Hij rekt het even voor. “Op biologische akkers heb je ongeveer twintig procent minder opbrengst, doordat je meer last hebt van ongedierte en onkruid. Als je daarbij de extra grond optelt die je nodig hebt voor mest, dan kom je op 30 à 35 procent meer landgebruik dan bij conventionele. Is dat veel? Ik denk van wel. Als je alle landbouw in de wereld biologisch zou maken, dan heb je een extra stuk grond nodig zo groot als het Amazonegebied. Ik snap niet dat de aanhangers van biologische voeding daar zo makkelijk overheen stappen. Als je meer natuur op de planeet wilt, dan moet daar toch grond voor zijn?”

## **‘De vruchtbaarheid van Flevoland, de meest vruchtbare landbouwgrond die we hebben, is hard teruggelopen.’ Miriam van Bree**

Boersma geeft toe dat op biologische akkers meer biodiversiteit is. “Je hebt er meer vogels, insecten en slakken, maar daar staat tegenover dat je extra bos moet kappen om dezelfde hoeveelheid voedsel te kunnen verbouwen. Je offert dus meer bos op. En de biodiversiteit op een akker staat nooit in enige verhouding tot de biodiversiteit in de echte natuur.”

Biologisch eten is volgens Boersma niet alleen niet duurzamer, het zou ook niet gezonder zijn. “Er zijn wel aanwijzingen dat in sommige biologische producten iets meer mineralen en vitaminen zitten, maar het verschil is zo klein dat je er niet gezonder van wordt. Biologisch eten is niet gezonder en zelfs niet lekkerder. Mensen kunnen bij een blinde proef biologisch en niet-biologisch niet uit elkaar houden. Waarom ze dan toch bij hoog en bij laag beweren dat die biologische aardbeien lekkerder zijn? Het is het idee. Dat is een serieuze factor die je niet moet onderschatten. Mensen vinden biologisch eten lekkerder, puur vanwege het idee.”

...



*In deze tijd werd je als boer haast gedwongen om te sjoemelen met de biologische pootafdruk.*

“We weten niet wat de gezondheidsvoordelen van biologisch eten zijn,” zegt Stijn Bruers. “In biologische melk zitten meer omega 3-vetzuren, die zijn gezond.

Maar aan de andere kant zit er minder selenium en jodium in. Is die melk dan gezonder? Heel veel biologische producten roepen soortgelijke vragen op. Dan zitten er bijvoorbeeld meer mineralen of vitamines in, maar minder aminozuren. Wat is dan gezonder? Het is waar dat in biologische voeding minder giftige synthetische pesticiden zitten, maar er kunnen wel meer giftige mycotoxines in zitten. Het is allemaal heel onduidelijk. En daarom kunnen wetenschappers met geen mogelijkheid zeggen wat gezonder is.

“Maar laten we iemand die niet biologisch eet eens vergelijken met iemand die helemaal biologisch eet.

Dan zou het kunnen dat de persoon die niet biologisch eet daardoor een hoger sterfterisico heeft van bijvoorbeeld één op een miljoen. Dan is de vraag: hoeveel geld ben je bereid te betalen om dat extra risico van één op een miljoen te vermijden? Ik heb uitgerekend dat het ongeveer zeshonderd euro extra per jaar kost om biologisch te eten. Ben je bereid zeshonderd euro per jaar te betalen om een risico van één op een miljoen te vermijden? Als ik twintig kilometer fiets, heb ik een sterftekans van ongeveer één op een miljoen. Ben ik bereid zeshonderd euro te betalen om twintig kilometer honderd procent veilig te rijden? Nee. Waarom zou je dat wel betalen voor biovoeding? Dat is toch irrationeel?”

“Ik wil niet alleen maar negatief doen over biologische landbouw,” zegt Hidde Boersma. “Biologische landbouw is moeilijker dan conventionele landbouw en bioboeren verdiepen zich echt in de materie. Ze zijn voorlopers in het verbeteren van de bodemkwaliteit.

Ze zijn zich veel bewuster van hun rentmeesterschap en willen daar extra tijd in steken. Dat maakt hen tot inspirerende mensen, dat moet ik ze nageven. En als het om dierenwelzijn gaat, dan scoort de biologische veeteelt ook echt hoger. De dieren krijgen veel meer ruimte en zien meer daglicht. Ik koop geen biologische groente, maar wel biologisch vlees, puur vanwege het dierenwelzijn.”

“Er kleven ook een aantal nadelen aan,” zegt Stijn Bruers. “In de bioveeteelt worden varkens en kippen soms ook nog opgesloten en gehouden onder omstandigheden die we onze honden en katten nooit zouden aandoen. Dat soort gevangenschap is niet leuk voor dieren. En biologisch gehouden dieren leven langer, dus ze hebben een langere gevangenisstraf. Plus: in de biologische veeteelt wordt minder snel naar antibiotica gegrepen als dieren ziek zijn. Het dier loopt dus het risico dat hij minder snel werkzame medicijnen krijgt. Het is heel moeilijk af te wegen wat nu echt het beste is voor de dieren.”

**Het is om wanhopig van te worden.** Als weldenkende consument vraag je je vertwijfeld af: als het echt waar is dat biologisch eten niet per se duurzamer is, niet gezonder, niet lekkerder en als er zelfs enkele (zij het dunne) vraagtekens geplaatst kunnen worden bij het dierenwelzijn, wat kan een milieubewust mens dan wél eten?

“Minder vlees,” zegt Hidde Boersma. “Als je echt iets wilt doen voor een beter milieu, eet dan minder vlees. Want zeventig procent van alle landbouwgrond wordt gebruikt om vee te houden of om voedsel te verbouwen voor het vee. Er is zo verschrikkelijk veel land nodig om een stukje vlees te maken. Vlees eten is dé grote aanjager van ontbossing en verlies aan biodiversiteit. Ik ben zelf voor een vleestaks, maar geen politicus durft daar zijn vingers aan te branden. Iedereen verwacht dat de consument vanzelf minder vlees gaat eten, maar het gebeurt gewoon niet. Het echte vraagstuk is dus helemaal niet of biologische landbouw beter is dan conventionele landbouw. Het echte vraagstuk is: hoe kunnen we met zijn allen minder vlees gaan eten?”

Bron: De Tijd, 29 augustus 2017