

Biologisch voedsel: niet gezonder, niet duurzamer en niet lekkerder

By **Jeannette Kras**, www.welingelichtekringen.nl
september 5de, 2017

Gevoelsmatig lijkt het zo vanzelfsprekend: biologisch voedsel moet toch wel beter zijn voor mens en milieu? Maar volgens deskundigen is dat helemaal niet zo. Het is niet gezonder, niet duurzamer en het smaakt ook niet beter.

In HP/De Tijd legt de Belgische milieuactivist en ethicus Stijn Bruers uit hoe het zit. Ooit geloofde hij heilig in biologisch voedsel. “Wij mensen gaan vaak af op onderbuikgevoelens en we koesteren soms irrationele denkbeelden. Ook milieuactivisten zijn daar vatbaar voor. Ik heb me er eveneens schuldig aan gemaakt, maar wetenschappelijk onderzoek heeft me de ogen geopend,” zegt Bruers.

Meer land nodig

“Het grote probleem is dat er voor biologische producten veel meer land nodig is,” stelt 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.”

Bruers legt uit: “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.”

Pesticiden

Bovendien gebruiken ook bioboeren pesticiden. Weliswaar de natuurlijk variant maar die is niet per se beter dan de chemische. “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.”

Biodiversiteit

Bruers krijgt bijval van wetenschapsjournalist Hidde Boersma, mede-auteur van het onlangs verschenen boek Ecomodernisme: het nieuwe denken over groen en groei. “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. [...] 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?”

Op een biologische akker is meer biodiversiteit, geeft Broersma toe. “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.”

Niet gezonder

Biologisch eten is zelfs niet gezonder. “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.”

Maar wat kunnen we dan wel doen om het milieu te verbeteren? Het antwoord is simpel en vast bekend: “Minder vlees. 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,” aldus Broersma.

Bron(nen): HP/De Tijd