

EARTHDAY 2007

WAT ETEN WE?

*Mondiale landbouw en de Nederlandse consument
Proeven, koken, luisteren, kijken en handelen op Earthday*

Zonder moeite eten we tegenwoordig asperges uit Peru, boontjes uit Senegal, kip uit Zuid Afrika en appels uit Chili. *Prima toch, dan helpen we die landen ook een beetje!* Helaas: het voedsel is veelal afkomstig van grootschalige buitenlandse ondernemingen die vooral in deze landen actief zijn vanwege de lage kosten en het gebrek aan milieu, arbeids- of dierenwelzijnswetgeving.

Boeren over de hele wereld worden gedwongen tot het produceren van anonieme bulkproducten, de industrie doet er vervolgens een mooi strikje omheen en zorgt dat de consument er veel voor betaald. Een proces wat moeilijk is te keren.

Tijdens de fietstocht willen wij u wijzen op de effecten van ons eetgedrag! Want wat u eet bepaald in grote mate hoe u leefomgeving eruit ziet: het landschap, de toestand van het milieu, het klimaat, de situatie in de derde wereld en ga zo maar door. In Nederland stoppen er per dag 10 boeren en voor elke boer die stopt komt er niet zomaar meer een terug!

U stemt met uw winkelwagentje! Maar wat moeten we kiezen? streekproducten? biologisch? Fair Trade? Elke keer als u met uw wagentje op pad gaat stemt u voor al deze onderdelen. En wat is dan slim?

- **Bio?** Biologisch is niet altijd beter voor het milieu want door lagere opbrengsten is meer grond nodig. Hoe intensiever er hier geproduceerd wordt hoe meer ruimte er overblijft voor het regenwoud. Daarbij is het ook goed om te realiseren dat slechts 1/5 deel van de benodigde energie op de boerderij zelf gebruikt wordt de rest is nodig voor verwerking en transport! Dus beter gangbaar dichtbij geproduceerd dan biologisch veraf.
- **Fair Trade?** Fair Trade groeit erg hard, voor sommige producten is de markt zelfs veel groter dan biologisch. Alleen het "Fair Trade systeem" stimuleert bijvoorbeeld de koffieproductie, terwijl de reden van de (te) lage prijzen de overproductie van koffie is. De gegarandeerd hogere prijzen zorgen ervoor dat bedrijven niet gaan diversifiëren of extra aandacht aan een betere kwaliteit gaan besteden (de kwaliteit van Fair Trade valt daardoor soms ook tegen). Er zijn uitzonderingen waarbij de meerprijs wordt geïnvesteerd in ontwikkelingsprojecten en training van de producenten. Maar het grootste bezwaar van Fair Trade is de inefficiënte manier om meer geld bij de producenten te krijgen. Het zijn helaas de wederverkopers die het logo gebruiken om hogere prijzen te krijgen.
- **Lokaal?** Streekproducten is het nieuwe biologisch! Een eerlijke prijs voor de producent, dichtbij huis, transparant, je weet waar het vandaan komt, het smaakt ergens naar: Slow Food! Alleen per ton eten kan het wel eens een grotere afstand hebben afgelegd dan gangbaar. Grotere transporteenheden zijn efficiënter dan kleine hoeveelheden vaak op en neer rijden. Zo wezen studies uit dat het efficiënter is om tomaten uit Spanje te halen dan ze in de winter hier lokaal (in de kas) te telen. En lamsvlees uit Nieuw Zeeland is per eenheid product veel efficiënter dan het in eigen land te produceren.

Wat te doen? Elke keus lijkt een negatieve trade-off te hebben. Niks doen is het aller slechtste, dus een mix lijkt de beste oplossing! Per product, per situatie zou de afwegingen gemaakt moeten worden wat het meest duurzaam is. Maar het is belangrijk ons te realiseren dat we niet alleen met het stempotlood kiezen voor een betere wereld, maar ook met ons winkelwagentje!

Wat touwens altijd helpt: geen verse tomaten willen eten in de winter, een mud aardappelen in de kelder, kruiden in de vensterbank en bonen in het zout!

Frank Verhoeven, www.Boerenverstand.org

