

## **In Tegenstelling tot een Geglobaliseerd Voedselsysteem, zal Lokaal Voedsel het Milieu Niet Vernietigen**

English title blog: *Unlike a Globalized Food System, Local Food Won't Destroy the Environment* (blog, December 6th, 2018)

**Geschreven door/ written by: Helena Norberg-Hodge – Founder & Director, Local Futures**

**Vertaald door / translated by: Marc Dekens**

Als je in deze moeilijke tijden op zoek bent naar goed nieuws, kijk dan naar de ecologisch verantwoorde manieren om voedsel te produceren, die de afgelopen jaren uit de grassroots bewegingen zijn voortgekomen. Kleine boeren, milieuactivisten, academische onderzoekers en voedsel- en landbouwactivisten hebben ons agro-ecologie, holistisch hulpbronnenbeheer, permacultuur, regeneratieve landbouw en andere methoden gegeven die de ergste gevolgen van het wereldwijde voedselsysteem kunnen verlichten of misschien zelfs elimineren: verlies van biodiversiteit, uitputting van energie, giftige vervuiling, voedselonzekeerheid en enorme koolstofemissies.

Deze inspirerende getuigenissen van menselijke vindingrijkheid en goede wil hebben twee dingen gemeen: het betreft kleinschalige boerderijen die zijn aangepast aan de lokale omstandigheden, en deze boerderijen zijn meer afhankelijk van menselijke aandacht en zorg dan van energie en technologie. Met andere woorden, ze zijn het tegenovergestelde van industriële monoculturen: enorme boerderijen die slechts één gewas verbouwen.

Maar om de vele negatieve effecten van het voedselsysteem aanzienlijk te verminderen, moeten deze kleinschalige initiatieven zich over de hele wereld verspreiden. Helaas is dit niet gebeurd, omdat de transformatie van de landbouw niet alleen een verschuiving vereist van hoe voedsel wordt geproduceerd, maar ook hoe het op de markt wordt gebracht en gedistribueerd. Het voedselsysteem is onlosmakelijk verbonden met een economisch systeem dat al decennialang fundamenteel is bevooroordeeld tegen de soorten veranderingen die we nodig hebben.

Simpeel gezegd, bijna overal heeft economisch beleid systematisch een steeds grotere schaal en mono-culturele productie bevorderd. Dat beleid omvat:

- Enorme subsidies voor wereldwijd verhandelde grondstoffen. De meeste landbouwsubsidies in de VS gaan bijvoorbeeld naar slechts vijf producten - maïs, sojabonen, tarwe, katoen en rijst - die de kern vormen van de wereldwijde voedselhandel. Tegelijkertijd delen overheidsprogramma's - zoals het Amerikaanse Market Access Program - honderden miljoenen dollars uit om internationale markten voor landbouwproducten uit te breiden.
- Directe en verborgen subsidies voor wereldwijde transportinfrastructuren en fossiele brandstoffen. Het IMF schat deze subsidies en genegeerde

milieukosten op \$ 5,3 biljoen per jaar - het equivalent van \$ 10 miljoen per minuut.

- 'Vrijhandelsbeleid' dat voedselmarkten in vrijwel elk land openstelt voor wereldwijde agri-business. De NAFTA-overeenkomst uit 1994 dwong bijvoorbeeld de kleine maïsproducenten van Mexico om te concurreren met zwaar gesubsidieerde grootschalige landbouwbedrijven in de VS; de recente heronderhandelingen over NAFTA zullen hetzelfde doen bij Canadese melkveehouders.
- Gezondheids- en veiligheidsvoorschriften. De meeste hiervan zijn nodig gemaakt door grootschalige productie en distributie, maar ze maken het voor kleinschalige producenten en marketeers onmogelijk om te concurreren en te overleven. In Frankrijk is het aantal kleine kaasproducenten bijvoorbeeld met 90% afgenomen, grotendeels dankzij de voedselveiligheidswetgeving van de EU.

Dit beleid biedt een enorm concurrentievoordeel voor grote mono-culturele producenten en bedrijfsverwerkers en marketeers, en daarom is industrieel geproduceerd voedsel dat vanuit de andere kant van de wereld is verscheept, vaak goedkoper dan voedsel van de boerderij in de buurt.

De milieukosten van dit genoemde vooroordeel zijn enorm. Monoculturen zijn sterk afhankelijk van chemische inputs- meststoffen, herbiciden, fungiciden en pesticiden - die de directe omgeving vervuilen, de dierenwereld in gevaar brengen en - door uitspoeling van voedingsstoffen - 'dode zones' creëren in wateren die honderden of duizenden kilometers verderop liggen. Monoculturen zijn ook sterk afhankelijk van fossiele brandstoffen om grootschalige apparatuur te laten draaien en om rauw en verwerkt voedsel over de hele wereld te vervoeren, waardoor ze een belangrijke bijdrage leveren aan de uitstoot van broeikasgassen. In feite schatten wetenschappers de uitstoot van broeikasgassen door het wereldwijde voedselsysteem op een derde van de totale uitstoot op de wereld.

Er zijn ook sociale en economische kosten. In de geïndustrialiseerde wereld kunnen kleinere producenten niet overleven, hun landerijen worden samengevoegd tot de landbouwbedrijven van steeds grotere omvang - in het proces dat de economie van het platteland en de kleine steden decimeert en de volksgezondheid bedreigt. In het Zuiden trekken dezelfde krachten honderden miljoenen mensen van het land, wat leidt tot armoede, snelgroeïende sloppenwijken en golven van economische vluchtelingen. Zowel in het noorden als in het zuiden raken ontwortelde kleine boeren gemakkelijk verstrikt in een neerwaartse spiraal van werkloosheid, armoede, wrok en woede.

Er zijn ook risico's voor de voedselzekerheid. Met een wereldwijd economisch beleid dat de voedselvoorziening van de wereld eenvormig maakt, zijn de 7.000 plantensoorten die in het verleden als voedselgewassen werden gebruikt, teruggebracht tot 150 commercieel belangrijke gewassen, waarbij rijst, tarwe en maïs 60 procent van de wereldwijde voedselvoorziening voor hun rekening namen. Er is gekozen voor rassen binnen die paar gewassen vanwege hun opnamevermogen van chemische meststoffen, pesticiden en irrigatiewater - en vanwege hun vermogen om langeafstandstransport te

weerstaan. Een soortgelijke berekening wordt toegepast op vee en pluimvee rassen, die overhellen in de richting van rassen die snel kunnen groeien met de input van graan en antibiotica in ingesloten diervoederbedrijven. Het verlies aan diversiteit strekt zich zelfs uit tot de grootte en vorm van voedingsproducten: oogstmachines, transportsystemen en supermarkketens vereisen allemaal standaardisatie. Het eindresultaat is dat meer dan de helft van de voedselvariëteiten in de wereld de afgelopen eeuw verloren is gegaan; in landen als de VS is het verlies meer dan 90 procent. Het mondiale voedselsysteem rust op een gevaarlijk smalle basis: zonder de genetische variatie die voor veerkracht kan zorgen, is het voedselsysteem kwetsbaar voor catastrofale verliezen door ziekten en de verstoringen van een veranderend klimaat.

### **De voordelen van lokaal eten**

De oplossing voor deze problemen omvat meer dan een toewijding aan ecologische modellen van voedselproductie: het vereist ook een toewijding aan lokale voedsleconomieën. Lokalisatie verlicht systematisch een aantal milieuproblemen die inherent zijn aan het mondiale voedselsysteem, door:

- het verminderen van de afstand die voedsel aflegt, waardoor de energie die nodig is voor het transport wordt verminderd, evenals de daarmee gepaard gaande uitstoot van broeikasgassen;
- het verminderen van de behoefte aan verpakking, verwerking en koeling (die vrijwel verdwijnen wanneer producenten rechtstreeks aan consumenten verkopen, waardoor afval en energieverbruik worden verminderd);
- het terugdringen van monocultuur, aangezien landbouwbedrijven die voor lokale of regionale markten produceren een stimulans hebben om hun productie te diversifiëren, waardoor biologische productie beter haalbaar wordt, waardoor de toxische belasting van omliggende ecosystemen wordt verminderd;
- door middel van gediversifieerde biologische boerderijen meer leefomgeving aan te bieden voor wilde dieren;
- en het ondersteunen van het diversiteitsprincipe waarop ecologische landbouw - en het leven zelf - is gebaseerd, door de voorkeur te geven aan productiemethoden die het meest geschikt zijn voor bepaalde klimaten, bodems en hulpbronnen.

Lokaal eten biedt nog veel meer voordelen. De kleinschalige boerderijen die produceren voor lokale en regionale markten hebben meer menselijke intelligentie, zorg en werk nodig dan monoculturen, waardoor ze meer werkgelegenheid bieden. Vooral in het Zuiden zou een toewijding aan lokaal voedsel een einde maken aan de druk die miljoenen boeren van het land verdrijft.

Lokaal voedsel is ook goed voor de economie van plattelands- en kleine steden, omdat het niet alleen meer werkgelegenheid op de boerderij biedt, maar ook de vele lokale bedrijven ondersteunt waarvan de boeren afhankelijk zijn.

De voedselzekerheid wordt ook versterkt omdat rassen worden gekozen op basis van hun geschiktheid voor verschillende locaties, niet op de eisen van supermarktketens of op de eisen van langeafstandstransport. Dit versterkt de biodiversiteit in de landbouw.

Lokaal eten is ook gezonder. Omdat het zo ver niet hoeft te reizen, is lokaal voedsel veel verser dan mondiaal voedsel; en aangezien het niet afhankelijk is van monoculturele productie, kan het worden geproduceerd zonder giftige chemicaliën, die voedsel kunnen besmetten.

### **De mythen tegengaan**

Hoewel lokaal voedsel een ongelooflijk effectieve oplossingsvermenigvuldiger is, heeft de agribusiness zich tot het uiterste ingespannen om het publiek ervan te overtuigen dat grootschalige industriële voedselproductie de enige manier is om de wereld te voeden. Maar het feit is dat de wereldwijde voedsel economie enorm inefficiënt is.

De behoefte van het wereldwijde systeem aan gestandaardiseerde producten betekent dat tonnen eetbaar voedsel worden vernietigd of liggen weg te rotten. Dit is een van de redenen waarom meer dan een derde van de wereldwijde voedselvoorziening verloren gaat of verloren gaat; voor de Verenigde Staten ligt het cijfer dichterbij de helft.

De logica van de wereldhandel resulteert in enorme hoeveelheden identieke producten die tegelijkertijd worden geïmporteerd en geëxporteerd - een onnodige verspilling van fossiele brandstoffen en een enorme toename van de uitstoot van broeikasgassen. In een typisch jaar importeert de VS bijvoorbeeld meer dan 400.000 ton aardappelen en 1 miljoen ton rundvlees, terwijl ze bijna dezelfde tonnage van elk exporteren. Hetzelfde geldt voor veel andere voedselproducten en veel andere landen.

Dezelfde logica leidt ertoe dat voedsel over de hele wereld wordt verzonden, simpelweg om de arbeidskosten voor verwerking te verlagen. Garnalen die voor de kust van Schotland worden geoogst, worden bijvoorbeeld 6000 mijl naar Thailand verscheept om te worden gepeld, en vervolgens 6.000 mijl terug naar het Verenigd Koninkrijk verscheept om aan de consument te worden verkocht.

De veronderstelde efficiëntie van monoculturele productie is gebaseerd op output per arbeidseenheid, die wordt gemaximaliseerd door banen te vervangen door chemische en energie-intensieve technologie. Gemeten naar output per hectare, echter - een veel relevantere maatstaf - zijn kleinere boerderijen doorgaans 8-20 keer productiever. Dit komt deels doordat monoculturen per definitie slechts één gewas op een bepaald perceel produceren, terwijl kleinere, gediversifieerde boerderijen intercropping (= tussen gewassen) mogelijk maken - waarbij de ruimte tussen rijen van het ene gewas wordt gebruikt om een ander te laten groeien. Bovendien zijn de arbeids 'efficiënties' van monoculturele productie gekoppeld aan het gebruik van grootschalige apparatuur, die het vermogen van de boer om kleine porties van een gewas te verzorgen of te oogsten beperkt en daardoor de opbrengst verhoogt.

## De omschakeling maken

Al meer dan een generatie luidt de boodschap aan boeren om “to get big or get out” (groot te worden of te stoppen) met de landbouw, en een groot aantal van de boeren die overblijven, hebben hun methoden afgestemd op wat economisch zinvol is op korte termijn binnen een systeem met grote gebreken. Om te voorkomen dat die boeren failliet gaan, zou de verschuiving van mondiaal naar lokaal voorzichtig moeten plaatsvinden, waarbij boeren worden gestimuleerd om hun productie te diversifiëren, hun afhankelijkheid van chemische inputs en fossiele brandstoffen te verminderen en markten dichterbij huis te zoeken. Die prikkels zouden hand in hand gaan met verlagingen van de subsidies voor het industriële voedselsysteem.

Na decennia van beleidsvoorkeur voor wereldvoedsel, worden er wat stappen in deze richting gezet door lokale en regionale overheden. In de VS hebben de meeste staten bijvoorbeeld “cottage food-wetten” uitgevaardigd die de beperkingen op de kleinschalige productie van jam, augurken en ander geconserveerd voedsel versoepelen, waardoor ze lokaal kunnen worden verwerkt en verkocht zonder dat er dure commerciële keukens nodig zijn.

Verschillende steden in de staat Maine zijn zelfs nog verder gegaan. Om de beperkende voorschriften te omzeilen die het moeilijk maken om plaatselijk voedsel op de markt te brengen, hebben ze “voedselsoevereiniteit” verklaard door verordeningen aan te nemen die hun burgers het recht geven “om lokaal voedsel van hun keuze te produceren, verwerken, verkopen, kopen en consumeren”.

In 2013 keurde de regering van Ontario, Canada, een Local Food Act goed om de toegang tot lokaal voedsel te verbeteren, de lokale voedselverwerkingsvaardigheden te verbeteren en belastingvoordelen te verstrekken aan boeren die een deel van hun producten aan nabijgelegen voedselbanken schenken.

Er is nog krachtiger optreden nodig als we enige hoop willen houden op het uitbannen van de schade die door het wereldwijde voedselsysteem is aangericht. Een cruciale eerste stap is de bewustwording van de kosten van het huidige systeem en de vele voordelen van lokaal voedsel. Hoeveel studies de deugden van alternatieve manieren van voedselproductie en -distributie ook aantonen, het vernietigende mondiale voedselsysteem zal waarschijnlijk niet veranderen, tenzij er zware druk wordt uitgeoefend door de grassroots bewegingen om het hele systeem te veranderen. Dat moet nu beginnen.

Dit artikel is geproduceerd door Earth | Food | Life, een project van het Independent Media Institute, en oorspronkelijk gepubliceerd door Truthout Publishers.

Read blog in English here: <https://www.localfutures.org/unlike-a-globalized-food-system-local-food-wont-destroy-the-environment/>

Read all our blogs here: <https://www.localfutures.org/blog/>