

TEKST 1 BIOLOGISCH VOEDSEL WINT TERREIN

1 Honderd jaar geleden was elk stukje
vlees, elke aardappel en elk hapje andijvie
afkomstig uit puur biologische teelt.
Chemische bestrijdingsmiddelen waren er
5 nauwelijks. Kunstmest was er niet, er ging
hooguit een handje koeienpoep met
gemalen eierschalen over de aarde. Koeien
aten geen beendermeel, maar gras, graan
en hooi. Varkens lagen in de modder en
10 kippen scharrelden op het erf. Een EKO-
keurmerk¹⁾ bestond nog niet. Tegenwoordig
kampen landbouw en veeteelt met tal van
problemen: varkenspest, mestoverschot,
BSE en mond- en klauwzeer. Geen wonder
15 dat de consument bereid is steeds meer
geld uit te geven voor een biologische
boterham met biologische kaas.

2 De voornaamste reden voor de
overheid om vandaag de dag biologische
20 landbouw te stimuleren, is de enorme
milieuwinst die het telen van biologische
producten oplevert. Deze milieuwinst valt
echter geheel weg als wij de biologische
producten importeren uit bijvoorbeeld Zuid-
25 Afrika. Transport over lange afstand is
belastend voor het milieu. Biologische
producten kopen heeft dus alleen zin als ze
zoveel mogelijk uit Nederland en Europa
komen. In de praktijk zijn dat groenten 'van
30 het seizoen'.

3 Er is duidelijk een markt voor
biologische producten. Uit cijfers blijkt dat
een groeiend aantal consumenten steeds
meer verschillende biologische producten
35 koopt. Nederland telt al 1330 biologische
boerenbedrijven en dit aantal groeit snel.

4 Maar zijn biologische producten nu echt
beter dan de gangbare artikelen van de
'gewone' slager en groenteboer op de
40 hoek? Tegenstanders hebben vooral
aanmerkingen op de rotte plekken op
biologische groente en biologisch fruit. De
houdbaarheid zou minder zijn. Volgens
Ellen Winkel van *Platvorm Biologica* valt dit
45 echter mee. "De rotte plekken zijn te wijten
aan vervoersproblemen. Bovendien is het
tempo waarin de biologische producten
worden verkocht in sommige winkels nogal
laag. Dan liggen de levensmiddelen te lang
50 in de winkel."

5 Voorstanders laten zich niet
beïnvloeden door deze kritiek op de

houdbaarheid. Zij zien belangrijke
voordelen in het vlees van biologisch
55 gefokt vee, biologisch geteelde groente en
biologisch geteeld fruit. Biologisch gefokt
vee krijgt geen beendermeel en andere
dierlijke producten te eten. De kans dat ze
BSE ontwikkelen is daardoor erg klein. Ook
60 de biologische kip zorgt voor goed nieuws.
Volgens onderzoekers van de
Consumentenbond is deze kip minder vaak
besmet met ziekmakende bacteriën zoals
salmonella. Het gehalte aan eiwitten is
65 vaak wat lager, maar de kwaliteit van de
eiwitten is beter. Hierdoor is het vlees
minder 'waterig' en smaakvoller.

6 Biologische groente en biologisch fruit
smaken volgens liefhebbers 'echter' of
70 'naar vroeger'. Bovendien zijn ze ervan
overtuigd dat de producten van de
biologische teelt veel gezonder zijn.
Biologische zaden mogen immers niet
gemanipuleerd zijn en er mogen geen
75 groeibevorderaars, kunstmest, antibiotica
en bestrijdingsmiddelen worden ingezet.
Restanten daarvan zitten dan ook niet in de
producten. De voorstanders hebben nog
een andere reden om biologische groente
80 en biologisch fruit te eten. Biologische
producten hebben namelijk soms een
hogere voedingswaarde. Uit bepaalde
onderzoeken blijkt dat biologische
producten rijker zijn aan vitamine C en
85 mineralen. Voldoende reden om meer te
betalen voor de spruitjes en het gehakt.

7 "Niet in ieder opzicht zijn biologische
producten beter dan intensief geteelde
producten", meent Ellen Winkel. "Sommige
90 planten bevatten van zichzelf schadelijke
stoffen. Daarnaast is er de verontreiniging
uit het milieu. Als een biologische boer
zijn koeien laat grazen in de buurt van een
vuilverbrandingsinstallatie die niet
95 goed werkt, kan er dioxine in de melk
terecht komen. Ook de verontreiniging
met kleine hoeveelheden zware metalen is
niet te voorkomen, doordat die zich
vrijwel overal in de bodem en het water
100 bevinden."

8 De laatste tijd beweren tegenstanders
dat biologische groente en biologisch fruit
ook gevaarlijk zouden zijn vanwege de
dierlijke bemesting. Risicogroepen zoals

- 105 bejaarden, kleine kinderen en mensen met verminderde werking van het immuunsysteem²⁾ kunnen ernstig ziek worden van een schadelijke bacterie in dierlijke mest. Maar bacteriedeskundige
- 110 Theo Mank ziet dat gevaar niet. "De bacterie is meestal al dood voordat de oogst wordt binnengehaald. Bovendien is goed wassen van groente en fruit voldoende om elke besmetting te voorkomen." Mank maakt zich meer zorgen over het veelvuldig gebruik van antibiotica in de intensieve landbouw, waardoor
- 120 bacteriën weerstand opbouwen tegen geneesmiddelen. Kwetsbare mensen die besmet zijn met een bacterie, zullen daardoor moeizamer genezen. Dit pleit weer vóór de biologische landbouw.
- 9 Biologische voeding zit in de lift. Waterige tomaten, gekke koeien, besmette
- 125 kippen en giftige appels: allemaal problemen waar de biologische teelt een antwoord op lijkt te hebben. Toch zijn de meningen verdeeld over de vraag of biologisch eten écht meer voordelen heeft.
- 130 De consument zal zelf moeten beslissen.

*naar een artikel van Hanny Roskamp,
Elsevier, april 2001*

noot 1 EKO-keurmerk: een merk dat als bewijs dient voor milieuvriendelijkheid

noot 2 immuunsysteem: systeem in het lichaam dat ziektekiemen bestrijdt