

# Natuurlijk

In het soms verhitte debat over de pros and cons van genetisch gemanipuleerde voeding – GMO's – is er al lang geen sprake meer van zuivere argumentatie. De retoriek en de vijandigheid jegens GMO hebben zelden een wetenschappelijke basis. Dat is jammer. De biotechindustrie vergroot meestal de voordelen voor landbouw en sustainability, terwijl de anti-biotechactivisten de consumenten schrik aanjagen met termen zoals frankenfood. In beide gevallen is een zuivere wetenschappelijke analyse ver te zoeken, vooral ook omdat de Amerikaanse en Duitse biotech worden getriggerd door shareholder value zoals o.a. bij Monsanto, SynGenta en Bayer.

Hoe zou het toch komen dat zonder uitzondering het consumentenvoordeel van de GMO-voeding vergeten wordt? Zolang de GMO-producenten er niet in slagen specifieke voordelen te benoemen, zal de oeverloze discussie voortduren. Eigenlijk een logische consumentenredenering, want GMO is een materie die uitermate complex is en moeilijk te begrijpen voor de leek. Wat de klant niet begrijpt, hoeft niet op sympathie te rekenen, is het geldend adagio.

Het wordt een ander verhaal wanneer GMO-voedingsmiddelen specifieke en aantoonbare voordelen hebben, zoals significante prijsreductie, healthvoordelen zoals glutentolerantie en gewichtsmanagement.



Nu ik er over nadenk, is het vreemd dat activisten zoals Greenpeace nooit op de barricaden staan vanwege de pakweg vele diabeten in de Benelux die dagelijks insuline moeten gebruiken om in leven te blijven. En als GMO zo gevaarlijk is voor onze gezondheid, waarom eisen de activisten niet dat er een waarschuwing op de insulineverpakking komt? Waar blijven de protesten tegen het gebruik van deze synthetische insuline, die via genetische manipulatie door meer dan 100 miljoen diabetespatiënten wereldwijd naar grote tevredenheid gebruikt wordt? Dat is pas een GMO-voordeel waarin de consument zich kan herkennen. Of zijn het dan toch de verschillende maatstaven tussen voeding en medicijnen?

Lichaamsidentieke insuline wordt al sinds 1980 geproduceerd via microbenengineering van gisten en bacteriën. Andere voorbeelden zijn vanille en kaasrennet die via genetisch gemodificeerde bacteriën, gisten en schimmels volop in gebruik zijn in talloze voedingsmiddelen. Eigenlijk kan cell cultured rennet sinds de Amerikaanse FDA-goedkeuring in 1990 als eerste GMO-ingrediënt worden gezien en dus al vele jaren in gigagebruik bij overheerlijke specialiteiten zoals Goudse kaas en velerlei droge worstsoorten.

Eerlijkheid en transparantie in de voedingsketen zijn 'natuurlijk' essentieel. Maar zoals we zien bij de ontspoorde GMO-discussie moet een zinvol debat wel in een kader geplaatst worden. Neem nu het meest gebruikte onkruidbestrijdingsmiddel ter wereld glyfosaat (Roundup van Monsanto). Volgens de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) is glyfosaat mogelijk kankerverwekkend, maar het middel is wel heel effectief, wat uiteindelijk het rendement van de oogst aanzienlijk verbetert.

In het kader van transparantie kan wel de vraag gesteld worden of landbouwproducten, inclusief vlees en melk, nog wel het etiket 'natuurlijk' verdienen als de grond bewerkt is met glyfosaat. Waarschijnlijk niet, want analyses zullen beslist sporen aantonen in het eindproduct. Het gevolg is wel dat de prijzen van voeding aanzienlijk gaan stijgen en dat de kwetsbare bevolkingsgroepen in ontwikkelingslanden gaan lijden onder minder voedselveiligheid. Een slechte zaak.

De consument zal moet leren concessies te doen en deze ook te accepteren. Voor de producent is transparantie 'natuurlijk': een prachtig marketingmodewoord, maar wel omgeven met een oerwoud van onverwachte gevolgen die de business tot een ware hel kunnen maken. Is kaas nog wel een natuurproduct als de koeien grazen of hooi eten dat sporen van glyfosaat bevat? Iets om over na te denken in de noodzakelijke discussie over transparantie! ●

**Henk Hoogenkamp** | auteur, futuroloog, eiwitspecialist, adviseur, investeerder en lid van de Raad van Bestuur van Ricebran Technologies in Phoenix AZ