

## 14<sup>e</sup> Veterinaire Informatiedag voor seniordierenartsen

Dinsdag 5 november 2013, Boerderij Mereveld, Utrecht

**Op de 14<sup>e</sup> veterinaire informatiedag voor seniordierenartsen stonden twee lezingen op het programma; de eerste door collega Peter Werkman over visziekten en de tweede door professor Louise Fresco over voeding en dan met name vlees als deel van de voeding. Een uitdagend programma met als gevolg een groot aantal aanmeldingen (145).**

Na een hartelijk welkom door Jan Peelen, verwelkomde hij Ingrid van der Gaag bij haar terugkeer in de Projectgroep en meldde hij dat Aleid Lubberink wel lid van de Projectgroep blijft, zij heeft het Platform Senioren verlaten. De Projectgroep is tot de conclusie gekomen, dat het huidige format van de informatiedagen voldoet en daarom zal daarin geen verandering komen. Heel geruststellend voor de grijze hersencellen van de senioren.

Peter Werkman opende zijn verhaal "Geneeskunde voor vissen" met een korte beschrijving van zijn carrière. Via de Hogere Landbouwschool naar Diergeneeskunde. In de periode als practicus specialiseerde hij zich als vispracticus. Hij is medeoprichter van de Werkgroep Aquacultuur. Sinds 2009 is Peter uitsluitend actief in visziekten. In deze hoedanigheid heeft hij onder andere ook in Malawi, India, Georgië, Turkije en Vietnam adviezen gegeven. Typend ook voor Peter, zijn adviezen zijn zonder honorering en werden uitgevoerd in het kader van PUM.

Peter begon zijn viscarrière na het bezoek van een handelaar in siervissen. Deze man kwam met een boodschappenlijstje voor 1kg neomycine, 2kg oxytetracycline en 1kg chlooramfenicol. Peter stelde de man voor het anders te doen: eerst een diagnose stellen, daarna een huisvestingsmaatregel en zo nodig nog therapie.

Peter gaf een uitgebreid overzicht over de diergeneeskundige aspecten van de visteelt. Ik citeer zijn inhoudsopgave om daar een beeld van te geven: vishouderij, anatomie, stress, quarantaine, oorzaken visziekten/zoönosen, filters, waterkwaliteit, parasieten, anesthesie, chirurgie en ethiek. Verder kwam aan de orde: dierenwelzijn, pijn en visteelt als alternatief voor zeevisserij.

Peter maakte duidelijk dat diergeneeskunde in de viskweek, eigenlijk net als bij andere dieren die in groten getale worden gehouden, meer is dan alleen het verstrekken van diergeneesmiddelen. Hij werd geconfronteerd met transporten van levende paling uit Egypte naar Europa. Veel van die paling had bij aankomst gaten in de huid wat de paling waardeloos maakte. Het bedrijf deed het transport in zeecontainers waarin een bak staat met 10 ton paling en een installatie om O<sub>2</sub> toe te voegen en NH<sub>3</sub> te verwijderen. De watertemperatuur wordt op 5°C gehouden om het metabolisme van de paling naar een laag niveau te brengen. De containers gaan per truck naar Alexandrië, dan per boot naar Venetië en daarna per truck naar Nederland. In Nederland werd de paling gestort in een bak met een watertemperatuur van 12°C. Dat is een te grote schok. Peter adviseerde om de temperatuur met één graad Celsius per dag te laten stijgen en daarmee was het probleem opgelost.

Peter maakte weinig gewag van therapieën met geneesmiddelen. Hij hamerde op goede waterkwaliteit en dan vooral betreffende de parameters NH<sub>3</sub> en nitriet. Die parameters kunnen binnen de tolerantie gehouden worden door een goed werkend biofilter. Dat het in de visteelt op dit punt nog wel eens verkeerd kan gaan, bleek uit de verschillende voorbeelden: te veel vissen, te veel voer, geen aanpassingsperiode voor het filter op een steeds zwaardere belasting.

Mechanische beschadiging van de huid door handelingen of door parasieten, leidt bij vissen vaak tot ziekten. Zijn instelling: niet iedere parasiet hoeft gedood te worden, wel moeten ze op een laag niveau blijven. Dat kan door stress te voorkomen. Voorkomen is beter dan genezen, dus voorkom insleep door nieuwe vissen in quarantaine te houden. Quarantaine biedt tevens de mogelijkheid voor een geleidelijke aanpassing aan de nieuwe leefomstandigheden.

In feite presenteerde Peter een overzicht over visteelt met de daarbij horende knelpunten, klinische diagnostiek, microscopische diagnostiek (de huidige student heeft geen microscoop), therapie en chirurgische ingrepen. De mooiste chirurgie vind ik het inbrengen in de buik van ballaststeentjes om de vissen met zwemblaasproblemen weer recht te kunnen laten zwemmen. Die operatie moet binnen 3 minuten worden uitgevoerd, want langer kan je de vis niet op het droge houden. Dit alles onder anesthesie.

De zorg voor het welzijn van vissen staat nog in de kinderschoenen. De grote zalmkwekerijen besteden er aandacht aan en hebben maatregelen ingevoerd om de zalmen goed te kunnen doden. Er is nog een wereld te winnen in de zeevisserij, waar welzijn geen onderwerp is.

Aan het eind van zijn betoog komt de echte dierenarts weer naar voren en ook de persoon die graag zijn kennis deelt, wat onder andere blijkt uit zijn publicaties en in deze voordracht met de dia getiteld: "Wat iedere dierenarts behoort te weten."

Een boeiende voordracht.

---

Na de lunch introduceerde Ed ter Laak Louise Fresco op een zwierige wijze. Het ontlokte Louise de opmerking dat zij nog nooit zo een mooie introductie heeft gehad. Zij is universiteitshoogleraar aan de Universiteit van Amsterdam met als aandachtsgebied de grondslagen van duurzame ontwikkeling in internationaal perspectief. Zij vervult daarnaast talloze bestuurlijke en maatschappelijke functies.

De titel van haar voordracht stemt tot nadenken: "Vlees: voorzichtig, veilig, vriendelijk." Mooi eigenlijk, dat in deze woorden heel veel van de diergeneeskunde van vandaag besloten ligt. Vlees is niet alleen iets dat op je bord ligt, maar het heeft te maken met beschaving, omgaan met dieren, hun omgeving en de invloed van vlees op de mensheid en invloed van de mens via het dier op de voedselvoorziening en de ecologie van onze planeet. Heel breed dus, met de nodige afwegingen en consequenties van ons handelen. Ook de publieke opinie en opinies van actiegroepen, af en toe gelardeerd met een cynische opmerking, komen ruimschoots aan bod.

De presentatie was gloedvol, met tempo, boeiend en zonder lichtbeelden. Een voordracht van een uur is niet zomaar samen te vatten in een paar woorden. Daarom stip ik enkele punten aan en geef ik hier en daar een quote en de grote lijn van de voordracht. Veel, zo niet alles en heel veel meer is terug te vinden in haar boek "Hamburgers in het Paradijs" en op haar website ([www.louiseofresco.com](http://www.louiseofresco.com)).

De grote lijn. Dit verslag is een opsomming van de onderwerpen die zij aansneet met een korte duiding van de inhoud.

### **Vlees is belangrijk voor de mens**

Consumptie van verhit vlees is evolutionair gezien belangrijk voor de hersenontwikkeling van de mens en het beschikbaar maken van allerlei voedingsstoffen als dierlijke eiwitten, vitaminen en diverse mineralen als calcium, ijzer e.d. De mens heeft altijd vlees gegeten. Vlees is onlosmakelijk verbonden met onze evolutie, onze samenleving en onze voedingsbehoeftes.

Gebruik van vlees is, wegens schaarste, altijd gereguleerd geweest, denk aan vasten en tegenwoordig door groepen mensen met bepaalde overtuigingen. De mens is een omnivoor en heeft vlees nodig. Kinderen die geen vlees in hun dieet krijgen blijven kleiner en hun geestelijke ontwikkeling blijft achter. Vlees is nodig voor kinderen, zwangeren, lacterenden en ouderen.

### **Bezorgdheid over de vleesproductie**

U weet het wel, ontbossing, global warming en veel watergebruik. Ontbossing ten behoeve van veevoer is een mythe. Veenweiden en pampa's zijn alleen geschikt voor beweiding. Op cerrado's in Brazilië wordt graan verbouwd. Het grootste deel van deze graanoogst gaat als grondstof voor

veevoer, tegenwoordig naar China. Dus, veehouderij heeft een minimale invloed op de vernietiging van het tropisch regenwoud.

### **Schaalgrootte**

Stelling: "Er is een optimale schaalgrootte en deze varieert per regio." Grote bedrijven in de Oekraïne zijn anders dan die in Friesland. Door betere landbouwmethoden en het gebruik van kunstmest is de productie van granen sinds 1945 gestegen van ca 1000 kg per ha naar 9000 kg per ha. Nu is nog maar 12 uur per ha voor de bewerking nodig, in de Middeleeuwen was dat ongeveer 600 uur. Dit heeft de bevolkingsgroei mogelijk gemaakt. De openbare discussie over schaalgrootte met als gevolg maatregelen om daar grenzen aan te stellen is een psychologisch probleem, maar heeft wel gevolgen voor de veehouderijbedrijven. In het algemeen biedt schaalvergroting de mogelijkheid voor hogere opbrengsten per hectare of per productie-eenheid.

### **Ketenverlenging**

De stadsmens wil een korte keten rechtstreeks van boer naar de slager en de groenteboer om de hoek en hij wil weten waar het voedsel vandaan komt. Maar opportunistisch gedrag leidt tot prijsgedreven aankopen en dat leidt tot goedkopere producten uit andere delen van de wereld. Maar zijn de producten van dichtbij wel zo goed en veilig? Veel waarschijnlijker is dat producten van dichtbij, bijvoorbeeld Roemenië, meer oplettendheid verdienen dan die uit Amerika (USA).

### **Dierenwelzijn**

Vaak wordt duurzaamheid gelijkgesteld met het welzijn van landbouwhuisdieren. Dat is niet zo. Het zijn twee totaal verschillende zaken die niets met elkaar van doen hebben. Het is ook zeer goed mogelijk dat duurzaamheid nadelig gevolgen voor het dierenwelzijn heeft.

### **Dierziekten**

Angst voor de gevolgen van de intensieve veehouderij is ontstaan door BSE, waarna de varkenspest en de vogelgriep alles nog wat erger maakte. Het publiek werd angstig en trok de één op één conclusie: "Zie je wel, die grote bedrijven zijn gevaarlijk". Het internet en de media spelen een belangrijke rol in de opinievorming. Op het internet wordt alleen die informatie gezocht en gevonden die past bij het vooringenomen standpunt. De media nodigen twee personen uit voor spraak en wederspraak, maar ze wekken daarmee de indruk dat er een evenwichtige verhouding is tussen de actiep partij en de wetenschapper. Dat is natuurlijk niet zo. Internet is een grote bron van informatie, maar ook van misinformatie. Hiervan maken actievoerders gebruik door geselecteerde of vervormde informatie te bieden. Dat is verwerpelijk. Quote: "Ieder individu heeft recht op een eigen mening, maar geen recht op eigen feiten."

### **Salmonella**

Komt mee voor bij dieren dan bij planten, maar het kan ook bij plantaardig materiaal, onze groenten, voorkomen, zeker als die "natuurlijk" bemest worden.

### **Antibiotica**

Nederland is op de goede weg. De doelstellingen in het rapport van de Gezondheidsraad zijn bereikt, een halvering van de hoeveelheid en ontmoediging van het gebruik van de laatste generatie antibiotica. Maar let op, de rest van de wereld is nog lang niet zo ver.

### **GMO (Genetisch Gemodificeerde Organismen)**

Europa bekleedt een uitzonderingspositie inde wereld door alle GMO te verbieden. EFSA (European Food Safety Authority) keurt GMO gewassen goed, maar het Europese Parlement is tegen en laat het niet toe. Er mag dus niets in Europa op GMO gebied, daarmee gaat Europa wetenschappelijk achterlopen en kan het niet eens meer de ontwikkelingen in de rest van de wereld volgen, laat staan beoordelen. Europa is schijnheilig. Het verbiedt het verbouwen van gemodificeerde gewassen, maar we importeren legio gemodificeerde plantaardige producten. GMO kan veel bijdragen aan de landbouwproductie. Een groei van 40% wordt mogelijk geacht met behulp van GMO gewassen. Wetenschappelijke feiten helpen niet tegen angst-kweken door actiegroepen. Probeer daar geen argumenten tegen in te brengen, maar geef voorbeelden van nuttig gebruik en de bijdrage aan het welzijn van de medemens.

## **GMO dieren**

Doe het beter dan de plantenwereld het heeft gedaan en ga als beroepsgroep het debat aan, of beter, start het debat nu en neem het initiatief. Onderwerpen: gewijzigde melksamenstelling voor gezondheidsdoelen, geslacht van kuikens en kalveren bepalen voor de conceptie zodat geen kuikens vermalen hoeven te worden en mannelijke (vrouwelijke) kalveren op jonge leeftijd gedood. Sta GMO toe! Het werkt. Er zijn geen aanwijzingen voor nadelige gezondheidseffecten.

## **Alternatieven**

Kweekvlees heeft niet de toekomst, maar vermenging van vlees met plantaardige eiwitten in vleesproducten (worstjes) is heel goed mogelijk en waarschijnlijk ook acceptabel voor de consument. Nu wordt gesuggereerd, dat productie "duurzaam" is, waarbij wordt voorbijgegaan aan de nodige grondstoffen en energie om het te produceren.

## **Voedselzekerheid**

Wereldwijd zijn 8 miljoen mensen sterk ondervoed en zijn 870 miljoen mensen ondervoed. 1 miljard mensen in India leven in armoede met een inkomen van minder dan 1 dollar per dag, maar 1,5 miljard mensen hebben ziekelijk overgewicht. De mens is geneigd calorieën te eten om overmatige verzadiging te krijgen. Professionele verwerking van voedsel kan voor verzadiging zorgen zonder te veel vetconsumptie.

## **Kracht van Nederland**

Nederland is goed in technologie en ontwikkeling. Nederland produceert efficiënter dan andere landen. Nederland is niet goed in een publieke dialoog. Terugkeren naar kleinschalige productie met als gevolg import van voedsel leidt tot minder veilig voedsel, groter beslag op onze natuur, duurder voedsel en een veel lagere productiviteit. Kortom de ellende die we nu achter ons gelaten hebben en waar de opiniemakers geen weet van hebben keert dan weer terug.

## **Missie**

Exporteer onze kennis naar andere landen

*Dierenartsen moeten het voortouw nemen voor een probleem dat zo duidelijk maatschappelijk een rol speelt nl. de toekomst van de vleesproductie en van de volksgezondheid onder een steeds intensievere vleesproductie. Ook als je als maatschappij zou beslissen dat je minder vlees wil of minder een doorvoerland wil zijn of niet méér willen produceren dan we zelf nodig hebben, dan is het nog belangrijk dat dit debat gevoerd wordt. Dat debat zou gevoerd moeten worden met andere partners, bv. de supermarkten. Zij hebben meer dan ooit de sleutel in handen voor de communicatie met de consument. Zij zijn ook de drijvende kracht voor de groei in het biologische segment, maar ook voor de groei in gezonde, verantwoorde kant-en-klaar maaltijden en zij zien ook wel dat vlees nog steeds een ingewikkelde categorie is. De kiloknaller vliegt de winkel uit, maar de consument wil wel vijf keurmerken. Zij kunnen heel veel doen aan perceptie, aan diversiteit van het aanbod en aan het laten begrijpen van de consument wat al die categorieën eieren en rundvlees betekenen. Zij en de veterinaire sector kunnen een rol spelen om iets op te zetten wat ook relevant is voor andere landen. Want Nederland heeft een samenleving met een heel hoge dichtheid èn aan dieren èn aan mensen en we zijn in staat om dat ook nog te mengen met andere functies van het land als recreatie, stedenbouw, waterberging, enz. Dat is een model dat heel relevant is voor allerlei dichtbevolkte deltagebieden in de wereld, zoals Shanghai, Mumbai, de Nigerdelta, de Nijldelta; die hebben allemaal vergelijkbare problemen. Nederland heeft daar een interdisciplinaire en geïntegreerde kijk op. Het zou heel mooi zijn als we ook jongere generaties als het ware in deze brede kijk van de ouderwetse veterinaire die eigenlijk bijna alles wist, meenemen. Het belang van zowel specialist zijn als die brede kijk is heel erg groot. Dat maakt het mogelijk om die communicatie met de samenleving voldoende aan te grijpen. Vertel het verhaal van het succes van de dierlijke productie.*

## **Om mee te nemen**

Wees optimistisch, zorg voor welzijn, denk aan duurzaamheid, maar bedenk: 100% duurzaam bestaat niet.

## **Boodschap**

Vertel je verhaal! Dit laatste is gericht aan alle dierenartsen.

Professor Fresco bood ruim de gelegenheid tot het stellen van vragen, haar voordracht gaf daar voldoende aanleiding voor. Veel collega's maakten daar met graagte gebruik van. Niet iedereen kon zijn vraag kwijt. Tijdens de borrel was er gelegenheid haar boek "Hamburgers in het Paradijs" aan te schaffen. De overweldigende belangstelling had een uitverkoop tot gevolg,

In het Financiële Dagblad van zaterdag 9 november 2013 staat een interview met Louise Fresco. De laatste alinea daarvan geef ik u tot slot mee ter overdenking.

*'Mensen lijken zich vast te bijten in hun eigen ideeën', vervolgt ze. 'Met name op moreel gebied, in opvattingen over wat goed en fout is. Dat geldt zelfs voor voedsel. Brood is slecht en havermout is goed. Maar de wereld zit ingewikkelder in elkaar. Dat vinden mensen vervelend. Er bestaat ook wantrouwen tegen wetenschap. Wetenschap is ook maar een mening, zegt men, maar zo is het niet. Want iedereen heeft recht op een eigen mening, maar niet op zijn eigen feiten.'*

Dick Groothuis