

Wereldvoedselvraag onderstreept waarde van voedsel

Extra broeikasgassen door voedselverspilling en overgewicht

De wereldbevolking neemt snel in omvang toe, en daarmee ook het probleem van de voedselzekerheid. Het tegengaan van voedselverspilling en efficiënter omgaan met geproduceerd voedsel krijgen daarom steeds meer aandacht. Zo werd op 29 juni aan duizenden mensen op het Museumplein in Amsterdam een lunch geserveerd gemaakt van 'afgekeurd' voedsel.

Damn Food Waste! Onder deze krachtige titel werd de eerste Nederlandse editie van Feeding 5K georganiseerd door FoodGuerrilla in samenwerking

met Youth Food Movement, het Voedingscentrum, Natuur en Milieu en de Wageningen Universiteit. Soortgelijke evenementen zijn eerder, en met veel succes, georganiseerd in Londen, Dublin, Nairobi en Parijs. Op het Museumplein in Amsterdam namen zo'n 5000 mensen deel aan een gezamenlijke lunch die was bereid van verse groenten die normaal nooit op ons bord belanden omdat het te krom, te groot of te klein is of omdat het uit een beschadigde of verkeerd gelabelde verpakking komt. Het initiatief wil consumenten bewuster maken van de waarde van voedsel en het probleem van voedselverspilling. Voor dat doel is ook een pact in het leven geroe-

pen dat consumenten, bedrijven en overheid kunnen ondertekenen om te laten zien dat ze voedselverspilling tegengaan.

De totale hoeveelheid beschikbaar voedsel die mensen nodig hebben om zich te voeden zorgt voor de emissie van broeikasgassen (GHG), met name CO₂. Ook in dat opzicht is voedselverspilling belastend voor het milieu, omdat de voedingswaarde niemand ten goede komt, terwijl er wel GHG-emissie tegenover staat. Datzelfde geldt voor mensen met (ernstig) overgewicht en obesitas. Door af te vallen en structureel minder te eten, verbeteren mensen met overgewicht niet alleen hun gezondheid maar verlagen ze ook hun GHG-emissie. Zo snijdt het mes aan twee kanten. Het zal duidelijk zijn dat het tegengaan van voedselverspilling wat betreft broeikasgassen het meeste oplevert; hiermee kan een reductie worden bereikt van maar liefst 30 tot 50%.

Met het oog op voedselzekerheid vindt de Food and Agricultural Organisation (FAO) het essentieel dat de eiwitbehoefte van de mens nauwkeurig wordt vastgesteld en dat het verschil in eiwitkwaliteit wordt onderzocht van eiwitbronnen. Begin dit jaar verscheen het rapport "Dietary protein quality evaluation in human Nutrition" van de FAO Expert Consultation waarin die noodzaak nog eens werd onderstreept: "The match between dietary supply and human protein needs is vital to support the health and well-being of human populations".

Zie ook www.damnfoodwaste.com



• **Gert Jan Hiddink**