

Verduurzamende voedseltransities: alles moet kloppen

TEKST STEPHAN PETERS, JOLANDE VALKENBURG EN JASPER VEEN (NEDERLANDSE ZUIVEL ORGANISATIE)

We moeten gezonder en duurzamer eten, daar is iedereen het over eens. Er is alleen veel discussie over welke strategie gevolgd moet worden en welke voedseltransities tot het gewenste effect leiden. Dit artikel zet de factoren op een rij die het succes bepalen van een verduurzamende voedseltransitie.



De Verenigde Naties (VN) voorspellen dat de wereldbevolking toeneemt van de huidige 7 miljard mensen tot 10 miljard mensen in 2050. Ook de welvaart zal bij veel mensen toenemen, waardoor er in 2050 anderhalf keer zoveel voedsel moet worden geproduceerd dan nu. Zodra mensen de armoede ontstijgen en meer dan 10 dollar per dag verdienen, kiezen ze voor een voedingspatroon met meer dierlijke producten. Een toenemende welvaart zal ook zorgen voor meer mobiliteit en reizen (vliegen), een hogere consumptie van spullen en kleding, et cetera: activiteiten die het milieu belasten.¹

De SDG's

De Verenigde Naties hebben met het vaststellen van de Sustainable Development Goals (SDG) aangegeven dat men overal ter wereld actie moet ondernemen om de ecologische voetafdruk te verlagen. Als het lukt om de SDG's te realiseren in 2030 - het jaar waarop de doelen moeten zijn behaald - zijn we goed op weg om de wereld in 2050 duurzaam te voeden. Wie de SDG's echter goed bekijkt, ziet hoe complex het is om verduurzamende voedseltransities in gang te zetten. Er moet rekening gehouden worden met 17 doelen en met de subdoelstellingen die elke SDG bevat. In totaal zijn er bijna 170 doelstellingen te realiseren. Dat is complex, maar het kan. Veel van de Millenniumdoelen voor 2000 zijn ook behaald, tegen veel verwachtingen in. Als alle landen zich achter de SDG's opstellen, kunnen we ook die behalen.

EAT Lancet

De 'need to act' wordt ook in de voedingswereld gevoeld. Zo wordt geprobeerd om voedingsrichtlijnen en -beleid te ontwikkelen om mensen niet alleen gezonder te laten eten maar ook duurzamer. Een grove leidraad is 'eet minder dierlijke en meer plantaardige voedingsmiddelen'. Het recent gepubliceerde EAT Lancet rapport is hier een voorbeeld van.² Daarin wordt gepleit voor een meer plantaardig voedingspatroon met een klein beetje vlees en 250 gram zuivel. Dat laatste is veel lager dan de aanbevelingen in de Schijf van Vijf. De basis

voor een succesvolle verduurzamende voedseltransitie ligt bij voldoende kennis over hoe je duurzaam én gezond eet en over hóe voedsel wordt geproduceerd. Daarbij moet goed onderzoek worden of een verduurzamende voedseltransitie ook ongewenste (bij)effecten heeft.

Ondervoeding en tekorten

De Nederlandse overheid zet al enige tijd in op een algemene eiwittransitie. Geprobeerd wordt om meer plantaardige eiwitten te produceren en te laten consumeren. Dit levert echter niet per definitie voordelen op voor de gezondheid. Op dit moment zien we dat de kwetsbare groepen in de samenleving op het gebied van gezondheid, moeite hebben om voldoende voedingsstoffen binnen te krijgen. Ondervoeding bij ouderen (te weinig eiwit van goede kwaliteit) en vitamine B12-tekorten bij zwangere vrouwen (te weinig dierlijk eiwit) komen steeds vaker voor.³ Bij een overheid die stuurt op meer of zelfs alleen plantaardige voeding, is er een groeiend risico op ondervoeding of tekorten bij groepen in de samenleving. We weten bijvoorbeeld dat het volgen van een veganistisch voedingspatroon heel moeilijk is. Veganisten moeten weten voor welke voedingsstoffen er tekorten ontstaan en met welke supplementen je die moet aanvullen. Bij mensen - en zeker kinderen - die zich daar onvoldoende van bewust zijn, ligt ondervoeding en in sommige gevallen erger op de loer.

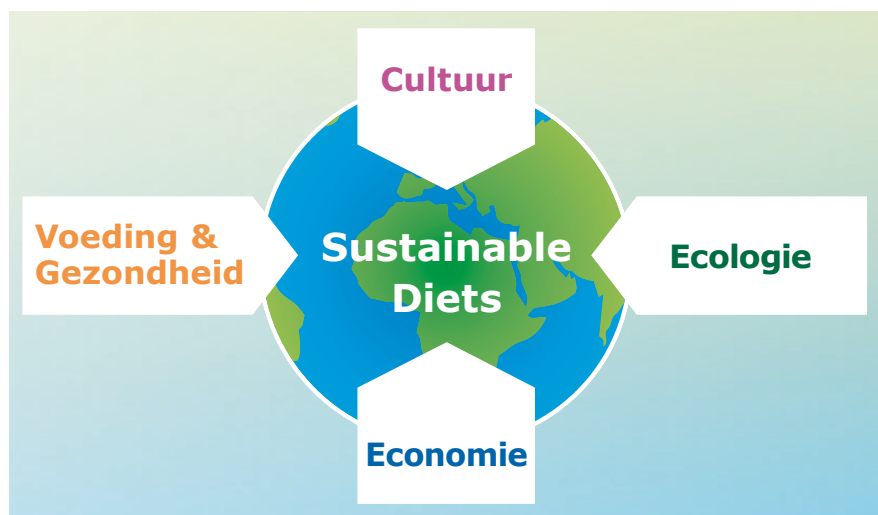
Draagvlak bij veranderingen

Het introduceren van nieuwe, meer duurzame producten kan tot weerstand leiden bij consumenten. In Nederland zullen consumenten bijvoorbeeld niet geneigd zijn om insecten te eten. We kennen het niet en zijn er niet aan gewend. Een ander effect van een voedseltransitie is een veranderend landschap. Het kenmerkende polderlandschap van Nederland, met koeien in de wei, verandert bij een transitie naar plantaardige voeding in een landschap met graan en andere gewassen dat door wisselrotatie continu wordt bewerkt en verandert. Voor dergelijke veranderingen is draagvlak en een goede voorbereiding nodig, anders zijn ze gedoemd te falen.

Definitie FAO

Wat is nu precies een duurzaam voedselsysteem en hoe kan die worden bereikt? Een veel gehanteerde en bruikbare definitie van een duurzaam voedselsysteem is ontwikkeld door de Wereldvoedselorganisatie (FAO). Net als bij de SDG's bestaat die definitie uit meerdere dimensies. Met deze FAO-definitie in de hand kan voorspeld worden of verduurzamend beleid of de introductie van nieuwe producten kans

Figuur 1. De 4 dimensies van 'Sustainable diets'



Figuur 2. Het 'grid' voor een duurzaam voedselsysteem

	Ecologie	Voeding	Economie	Socio-Cultureel
Landbouw	Volg duurzame voedsel-productiesystemen Vergroot de veerkracht van productiesystemen Zet in op het versterken en behouden van biodiversiteit	Stimuleer de productie van diverse voeding Produceer nutriënt-rijke voeding	Zet in op betaalbare voedselsystemen Stimuleer zelfvoorziening via lokale productie	Behoud traditionele voedselsystemen en stimuleer lokale variatie
Voedsel-productie	Verklein de impact van productie, verwerking en marketing	Behoud nutriënten door de gehele keten	Versterk lokale voedselsystemen Produceer betaalbaar voedsel	Produceer cultureel acceptabel voedsel
Consumptie	Verklein de milieu-impact van veevoer	Stimuleer variatie en evenwicht in voeding en promoot seizoens-producten	Stimuleer toegang tot gevarieerde voeding	Behoud voedsel- en eetcultuur Hou rekening met lokale voorkeuren en smaken

Bron: Food and Agricultural Organisation of the United Nations (FAO, 2010)

van slagen hebben. Allereerst is een voedselsysteem volgens de FAO duurzaam wanneer er een goed evenwicht is tussen 4 factoren: Voedsel en gezondheid, Cultuur, Economie en Ecologie (Figuur 1). Concreet betekent dit dat een duurzamer dieet voor een consument acceptabel kan zijn als deze gezond (1), herkenbaar en lekker (2) en betaalbaar (3) is en als deze een lagere ecologische voetafdruk heeft (4). De vier factoren fungeren als vier assen, waarbij de hoogte van de drempel het acceptatieniveau bepaalt. Zo kan het introduceren van insecten acceptabel zijn op het gebied van duurzaamheid - omdat het een beetje winst oplevert - en op het gebied van gezondheid en betaalbaarheid - omdat die wellicht neutraal zijn. Maar zal de consument er ook aan willen wennen? Die laatste drempel (cultuur) zal in Nederland vrij hoog zijn.

Alles meewegen

De FAO stelt ook dat er bij een duurzaam voedselsysteem evenwicht moet zijn tus-

sen de vier genoemde factoren op zowel (a) agrarisch-, (b) productie- als (c) consumptieniveau. Het verduurzamen van ons voedselsysteem kan niet worden doorgevoerd als er geen draagvlak is bij de boer. Maar ook de producent en de consument moeten er zich in kunnen vinden. De drie niveaus gecombineerd met de vier acceptatiefactoren bieden een 'grid' waarmee duurzame voedseltransities of -initiatieven kunnen worden gewogen (Figuur 2). De FAO-definitie is hiermee een concreet hulpmiddel in het beoordelen van verduurzamende voedseltransities.

Als er rekening wordt gehouden met gezondheid, duurzaamheid, economie en cultuur en er ook op agrarisch-, productie- en consumentenniveau draagvlak is, kunnen verduurzamende initiatieven succesvol en efficiënt worden doorgevoerd. Maar als de drempel bij een van de vier assen te hoog is, is het initiatief gedoemd te mislukken. ◀

Margarine en ontbossing: hoe gezondheidsbeleid leidde tot ongewenste effecten

Een verandering kan consequenties hebben die je niet verwacht. Een voorbeeld is de transitie van de consumptie van boter naar margarine in de afgelopen vijftig jaar. Op basis van aannames in de jaren zestig dat boterconsumptie het LDL-cholesterol zou verhogen - een risicofactor voor hart- en vaatziekten - werd er een plantaardig alternatief ontwikkeld: margarine. Na de brede promotie van margarine bleek het probleem van hart- en vaatziekten echter niet opgelost. In de jaren negentig werd duidelijk dat bij de bereiding van margarine transvet wordt gevormd. Een vetsoort die zeer ongezond is voor het hart. Het probleem van de transvetzuren werd halverwege de jaren negentig opgelost met een nieuw ingrediënt voor margarine: palmolie. Vanaf toen nam de vraag naar palmolie een enorme vlucht, hetgeen heeft bijgedragen aan veel verlies van tropisch regenwoud. Kortom: het vervangen van boter door margarine heeft mede geleid tot een grootschalige productie van palmolie, waarbij tropisch regenwoud is vervangen door palmolieplantages.⁵ Gezond en duurzaam zijn hier niet samengegaan. Het gebruik van de FAO definitie van een duurzaam voedselsysteem kan helpen dit soort bijeffecten te voorkomen.

Referenties

- Wynes S, Nicholas, K.A. The climate mitigation gap: education and government recommendations miss the most effective individual actions. *Environ Res Lett.* 2017;12(7).
- Willett WC, Rockström, J., Laken, B., Springman, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Sibanda, L.M., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Reddy, K.S., Narain, S., Nishtar, S., Murray, C.J. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet.* 2019.
- Denissen KFM, Heil SG, Eussen S, et al. Intakes of Vitamin B-12 from Dairy Food, Meat, and Fish and Shellfish Are Independently and Positively Associated with Vitamin B-12 Biomarker Status in Pregnant Dutch Women. *J Nutr.* 2018.
- Blonk Consultants, Menu van morgen. Gezond en duurzaam eten in Nederland. Blonk Consultants;2015.
- https://www.jstor.org/stable/26393161?seq=1#metadata_info_tab_contents