

Duurzaamheid: noodzaak of utopie?

Janneke Verkaik-Kloosterman en Nynke de Jong, RIVM

Duurzaamheid is in. Zo ook 'sustainable nutrition' oftewel duurzaamheid in de voeding. Het onderwerp is echter omgeven door vele vragen en dilemma's. Bijvoorbeeld: zijn plantaardige producten zoveel milieuvriendelijker dan dierlijke producten? En hoe zit het met de voedingskundige waarde? Deze onderwerpen

werden levendig bediscussieerd tijdens het jaarlijks symposium van de Nederlandse Academie van Voedingwetenschappen, op 3 juni in Utrecht.

Over duurzaamheid kunnen enorm veel vragen gesteld worden waar (nog) geen eenduidig antwoord op is. Welke winst valt er op milieu- en voedingskundig gebied te behalen als ons voedingspatroon



DE VOEDSELPRODUCTIE IS AFHANKELIJK VAN EINDIGE HULPBRONNEN, ZOALS FOSSIELE BRANDSTOF. ZONNE-ENERGIE ZOU BETER BENUT KUNNEN WORDEN.



OVERBEVISSING IS EEN VAN DE DUURZAAMHEIDSZORGEN ALS HET GAAT OM DE VISSTAND.

verschuift naar een meer plantaardige voeding of naar een voeding die zich baseert op meer lokaal geproduceerde voedingsmiddelen? Kunnen consumenten blijven voldoen aan de Richtlijnen Goede Voeding als een verschuiving plaatsvindt naar een meer plantaardige voeding? Zijn lokaal geproduceerde producten te prefereren boven (biologisch geteelde) producten die van overal ter wereld ingevlogen worden? Heeft een consument inzicht in de milieuvriendelijkheid van producten? Tijdens het symposium 'Sustainable nutrition' probeerden diverse sprekers antwoorden te geven en was er volop ruimte voor discussie.

EINDIGE HULPBRONNEN Prof. dr. Lucas Reijnders, hoogleraar milieukunde aan de UvA en beleidsmedewerker bij de Stichting Natuur en Milieu, gaf een inleiding op het onderwerp vanuit milieukundig perspectief. Wat is duurzaam? Volgens de definitie van Reijnders is duurzaam een 'economie die in evenwicht is met zijn natuurlijke bronnen'. Het huidige voedingspatroon in Nederland is niet duurzaam. De voedselproductie is afhankelijk van eindige hulpbronnen, zoals fossiele brandstof. Op dit moment is het aandeel van voeding in het verbruik van fossiele brandstoffen ongeveer 16%. Daarnaast is er een vermindering van de vernieuwbare natuurlijke hulpbronnen. Een voorbeeld hiervan is overbevissing waardoor de visstand daalt. Door intensief gebruik daalt ook de grondwaterstand en de vruchtbaarheid van de bodem. Verder leidt milieuvuiling ertoe

In hoeverre kan het Westen ethische dilemma's uitrollen over de rest van de wereld?

dat toekomstige generaties opgezadeld worden met allerlei nadelige effecten van de huidige productieprocessen, zoals verhoogde broeikasgasconcentraties.

Op dit moment ligt duurzame voeding voor iedereen niet binnen bereik. De omvang van de wereldbevolking en het huidige voedingspatroon maken het (voorlopig) onmogelijk om tot een totaal duurzame voeding te komen. Een duurzamere voeding ligt wel binnen handbereik. Dit kan deels worden bereikt door omschakeling naar een meer plantaardige voeding. Voor de productie van 1 kg dierlijk eiwit is bijvoorbeeld 7 kg plantaardig eiwit nodig. Hier is winst te behalen. Daarnaast wordt minder gebruik van diepvries en beperking van de voedselkilometers (het voedseltransport over de aardbol) aanbevolen. Ook de aanpassing van voedselproductieprocessen kan een aanzienlijke bijdrage leveren. Voorbeelden zijn de energieleverende kas, precisielandbouw en ecologische landbouw.

De benodigde aanpassing van het consumentengedrag zal naar verwachting slechts langzaam gaan. Veel factoren spelen een rol. Zo is het eten van vlees in een groot deel van de wereld een statussymbool en zal de verschuiving van consumptie van vlees naar vleesvervangers een geleidelijk proces zijn. De grootste veranderingen (op korte termijn) zijn te verwachten van aanpassingen in het productieproces.

Stellingen

1. Eten volgens de Richtlijnen Goede Voeding/Schijf van vijf draagt bij aan een duurzame voeding.
2. Supermarkten en levensmiddelenindustrie draaien de consument met valse gezondheidslogo's een rad voor ogen. Aangezien de sector geen verantwoordelijkheid neemt moet de overheid heldere regels stellen om duurzaam en gezond voedsel te bevorderen.
3. CO₂-labeling van voeding is ontoereikend om consumenten aan te zetten tot een ander consumptiepatroon.
4. Het verduurzamen van het voedsel vraagt om een systematische aanpak.
5. De overheid moet ervoor zorgen dat de consument minder vlees eet.
6. Er moet één duurzaamheidslogo op alle voedselproducten komen.



BIOLOGISCHE VOEDINGSMIDDELEN HEBBEN HET EKO-KEURMERK, MAAR DESONDANKS STIJGT HET MARKTAANDEEL SLECHTS LANGZAAM.

KLEINE PORTIES Ir. Marc Jansen van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) belichtte 'nutrition sustainability' vanuit het bedrijfsleven. Primair koopt de consument voedsel om te overleven. Maar ten tijde van overvloed is er volop keus uit verschillende producten en verandert de behoefte van de consument. Tegenwoordig is er een trend van kleinere porties door een groter aantal kleinere huishoudens, dus meer verpakkingen. Dit staat ter discussie, maar het is vaak noodzakelijk om de houdbaarheid te verlengen en om onderscheid te maken tussen bijvoorbeeld biologisch en conventioneel geteelde voedingsmiddelen.

Het CBL heeft een actuele duurzaamheidsagenda opgesteld, met

Als de hele wereldbevolking twee porties vis per week eet, zijn de oceanen snel leeg

aspecten van duurzaamheid die spoedig aangepakt zullen worden. Zo worden er sinds 2005 in de supermarkten alleen nog scharreleieren verkocht, is het streven om per 2009 biggen alleen nog verdoofd te castreren en per 2011 alleen nog duurzaam gevangen en geteelde vis te verkopen. Belangrijke uitdagingen binnen het duurzaamheidsvraagstuk zijn onder andere hoe de verschillende duurzaamheidsfactoren tegen elkaar afgewogen moeten worden. Hoe weeg je bijvoorbeeld CO₂-emissie af tegen mate van land- of watergebruik? Momenteel is ook niet duidelijk waar de verschillende verantwoordelijkheden liggen: waar ligt de rol van de overheid en waar die van de industrie of consument? In hoeverre kan het Westen de ethische dilemma's uitrollen over de rest van de wereld? En hoe lokaal is lokaal, wat zijn acceptabele voedselkilometers?

GEZOND Alle goede dingen zouden samen moeten gaan, zoals duurzaam en gezond eten. Maar op dit moment wordt bij het vaststellen van de Richtlijnen Goede Voeding en de Schijf van Vijf geen rekening gehouden met duurzaamheidsaspecten. Ook de gezondheidslogo's als 'Ik kies bewust' en het 'klavertje-vier' houden geen rekening met duurzaamheid. Is dat wat goed is voor de planeet ook goed voor de gezondheid? Duurzaamheid en gezondheid zullen niet altijd samengaan. Een bekend voorbeeld is vis. Het advies is om twee porties vis per week te consumeren, maar als de hele wereldbevolking dit zou doen zijn de oceanen snel leeg. De verschuiving naar een meer plantaardige voeding zou ook tot problemen kunnen leiden in bijvoorbeeld de vitamine B₁₂ voorziening. Zulke strijdigheden kunnen niet worden opgelost, maar het aspect dat als belangrijkste beschouwd wordt, zal dan waarschijnlijk voorrang krijgen.

LOGO Over de vraag of een duurzaamheidslogo (of CO₂-label) zou kunnen helpen om consumenten aan te zetten tot een ander consumptiepatroon, verschillen de meningen. Aan de ene kant zou het consumenten bewuster kunnen maken van de gevolgen van hun voedselkeuze. Bij andere industrietakken als witgoed en auto's lijkt het te werken. Biologische voedingsmiddelen hebben het EKO-keurmerk, maar desondanks stijgt het marktaandeel slechts langzaam. Aan de andere kant kan de consument ook verstrikt raken in alle verschillende logo's (gezond, duurzaam, ecologisch, fair trade) die er al zijn. De logo's zouden op een of andere manier geïntegreerd moeten worden, zodat in één oogopslag duidelijk is of het een gezond en/of duurzaam voedingsmiddel is.

De consument is ook erg gericht op prijs, dus als effectievere maatregel om consumenten aan duurzame voeding te krijgen wordt prijsvoordeel of prijsnadeel genoemd. Een voorbeeld van prijsvoordeel is belastingverlaging op duurzame en gezonde producten. Bij prijsnadeel worden de prijzen van conventioneel geproduceerde producten hoger doordat de kosten van bijvoorbeeld milieubelasting in de prijs doorberekend worden volgens het principe: de vervuiler betaalt. Hierdoor zouden de prijzen van conventionele voedingsmiddelen stijgen tot ongeveer het niveau van biologisch geproduceerde voedingsmiddelen. Ook staat ter discussie of verbouwen volgens de



EEN VAN DE
MILLENNIUMDOELEN
VAN DE VERENIGDE
NATIES IS EEN
DUURZAMERE WERELD
IN 2015.

EKO-richtlijnen altijd gunstiger is voor het milieu. Over het algemeen lijkt de CO₂-uitstoot lager te liggen, maar de opbrengst per hectare is ook lager. Een goed voorbeeld is te vinden in de glastuinbouw. In de conventionele teelt is grote vooruitgang geboekt in energieleverende kassen.

GEÏNTEGREERDE AANPAK Op dit moment wordt de aanpak van het duurzaamheidsvraagstuk vooral gestuurd door de vraag vanuit de samenleving. Een klein stukje van het hele vraagstuk wordt zo tegen het licht gehouden en daarvoor wordt een oplossing gezocht. De kans bestaat dat het aanpakken van zo'n klein onderdeel zou kunnen leiden tot verergering van andere aspecten of minder aandacht voor de meest urgente aspecten. Een systematische aanpak van het verduurzamen van de voeding lijkt echter vooralsnog een utopie. Een geïntegreerde aanpak verdient daarom sterk de voorkeur. Er zijn echter zoveel verschillende duurzaamheidsfactoren die meegenomen zouden moeten worden. En hoe moeten deze verschillende factoren tegen elkaar afgewogen worden? Hoe wegen we waterverbruik af tegen landgebruik en tegen CO₂-uitstoot? Het zal waarschijnlijk jaren duren voor hier consensus over is bereikt.

Tevens is het de vraag wie er bij zo'n geïntegreerde aanpak aan het roer moet staan, de sector zelf of de overheid? In het geval van overlaten aan de sector kan het probleem ontstaan dat het belang van duurzaamheid niet altijd in het belang is van de sector. Daarnaast zijn er beslissingen die alleen door de overheid genomen kunnen worden, zoals het prijsbeleid. Er lijkt dus een leidende rol voor de overheid weggelegd, maar hierover is verdeeldheid onder de spelers in het veld.

De overheid is op dit moment zoekende op welke manier haar rol het best kan worden ingevuld. Wel is recentelijk een brief namens het kabinet naar de Tweede Kamer gegaan waarin staat dat de consumptie van dierlijke eiwitten omlaag moet. Het kabinet wil deze verschuiving in consumptiepatroon bereiken door consumenten bewuster te maken van hun aankoopgedrag. De consument zelf zou echter graag de verantwoordelijkheid bij de overheid willen leggen, zolang deze er maar weinig van merkt.

Ten slotte werd geconstateerd dat veel zaken niet alleen op nationaal niveau kunnen worden aangepakt, maar dat deze ook in mondiaal perspectief geplaatst moeten worden. Op dit moment worden veel voedingsmiddelen van overal ter wereld geïmporteerd, maar ook worden grote hoeveelheden in Nederland geproduceerde voedingsmiddelen geëxporteerd. Hier botsen economisch belang en duurzaamheidsbelang. Toch geeft het wellicht ook kansen om onze positie te behouden en te versterken, bijvoorbeeld op het gebied van innovatie.

Discussiepanel

- Dr. Mari Marinussen – Biologica
- Dr Lucy v.d. Vijver – Louis Bolk instituut
- Dhr. Wouter van Eck – Milieudefensie
- Drs. Wim de Leeuw – Ministerie LNV
- Ir. Corné van Dooren –Voedingscentrum