

Jaargang 20 | december 2018 | nummer 8

Voeding NU

Onafhankelijk vaktijdschrift
over voedsel, voeding en gezondheid

*pag 26
WV 11*

Special
Voedingsgedrag



Onderzoek voedingsgedrag zwangeren
Vleesconsumptie daalt niet als verwacht
Opgroeiende jongeren eten slechter

Vleesconsumptie in Nederland: Gedrag gedraagt zich anders dan gedacht 8



Deskundigen over duurzame én gezonde voeding 26

De keuzes voor voeding die en gezond en duurzaam is, zijn voor consumenten nog niet voldoende vanzelfsprekend. Begin oktober praatten tien deskundigen tijdens een rondetafelgesprek vanuit hun verschillende expertises over voeding, gezondheid en duurzaamheid.

En verder

Redactioneel	3
Nieuws	6
De passie van Yvette Beulen	23
Column Suzan Tuinier	24
Onderzoek Trouw aan schoolprogramma's	28
Standpunt Voedingscentrum Gezonde eetomgeving	30
Het laatste woord Geert van Poppel	31

AA
bewijs
exemplaar

Deskundigen in gesprek over duurzame en gezonde voeding 'Minder eten is deel van de oplossing'

Hans Kraak

Volgens trendwatchers willen consumenten de komende decennia niet alleen dat hun eten lekker is, maar ook nog eens gezond, duurzaam en goed voor het geweten. Kenniscentrum suiker en & voeding nodigde begin oktober tien deskundigen uit voor een rondetafelgesprek over voeding, gezondheid en duurzaamheid. Vanuit hun verschillende expertises gingen ze met elkaar in gesprek.

Pieter van 't Veer, hoogleraar Humane Voeding van Wageningen Universiteit, legt uit dat we nog leven in een wereld waarin het causaal denken domineert. Dit zou omgebogen moeten worden naar een wereld waarin circulaire oplossingen de boventoon voeren, waarin multidisciplinair naar problemen wordt gekeken. 'De consument en zijn voeding moet hierin centraal staan en er moet een goede wisselwerking zijn tussen de consument en het productiesysteem.'

Een van de manieren waarop naar antwoorden wordt gezocht om te komen tot integratie van een duurzame en een gezonde voeding is het SHARP-dieet. Dit is onderdeel van de grotere Europese SUSFANS-studie, waarin Wageningen Universiteit en Van 't Veer participeren. Het SHARP-dieet staat voor duurzame, gezonde, betaalbare, betrouwbare en smakelijke voeding (SHARP: Sustainable, Healthy, Affordable, Reliable, and Preferred). Gebruikmakend van wetenschappelijke standaarden voor een duurzame en gezonde voeding, wordt binnen SUSFANS de verbinding gelegd naar economie en beleid. 'We kijken onder andere naar de verschillende voedingsgewoonten in vier landen (Frankrijk, Tsjechië, Denemarken en Italië)', zegt Van 't Veer. 'We gaan na of ze aan de aanbevelingen voor nutriënten voldoen. Sommige doen het beter dan andere, maar we zien over het algemeen dat de aanbevelingen voor de nutriëntensamenstelling of voor eten volgens *food based daily guidelines* (FBDG's) veelal niet gehaald worden.' De FBDG's zijn bedoeld als voorbeeld voor een gezond voedselpatroon, maar ze worden óók gebruikt om voedingspatronen te evalueren. 'Wetenschappers doen dit soms op een vergelijkbare wijze als voor nutriënten, alsof 95% van de mensen zou moeten voldoen aan het voorbeeld-dieet', vervolgt Van 't Veer. 'Maar de FBDG's impliceren al dat de nutriëntvoorziening voor de meeste mensen is veiliggesteld, dus leggen we de lat dan niet te hoog? Ik zou al blij zijn als de helft van de bevolking de FBDG's zou

halen. Het gaat hier toch om goede voedingsgewoonten en niet om een concept als minimum nutriëntenbehoefte?'

EIWITTRANSITIE

Volgens van 't Veer is er een transitie naar een duurzame en gezonde voeding nodig door veranderingen in het voedingspatroon, waarin zoveel mogelijk wordt uitgegaan van de onderdelen in de huidige voeding. De discussie over de 'eiwittransitie' is naar zijn smaak veel te zwart-wit, want het is de vraag of een voeding met vooral plantaardig eiwit wel zo gezond is. 'Misschien bedenken we over twintig jaar dat we ons daarin vergist hebben.'

Binnen de onderzoeksprojecten SUSFANS en SHARP wordt gekeken naar hoe het gemeenschappelijk voedingsbeleid in Europa anders zou kunnen worden ingericht en zaken als landbouw-, keten- en voedingsbeleid naar elkaar toe kunnen groeien. 'Wij zijn op zoek naar de relatie tussen consumptie en productie', zegt Thom Achterbosch, die als econoom bij SUSFANS/SHARP is betrokken. 'Maar ze vormen een complex systeem; moeilijk om die twee te verbinden.



VLNR: THOM ACHTERBOSCH (WAGENINGEN ECONOMIC RESEARCH); HENK WESTHOEK (PBL - PLANBUREAU VOOR DE LEEFOMGEVING); WIM VERBEKE (UNIVERSITEIT GENT); PIETER VAN 'T VEER (WAGENINGEN UNIVERSITY); ANDRIES OLIE (SUIKER UNIE).



VLNR: JAN STEIJNS (FRIESLAND CAMPINA); MARISKA DOTSCH (UNILEVER); FREDERIKE PRAASTERINK (HAS HOGESCHOOL); KOEN BOONE (SUSTAINABILITY CONSORTIUM); LIESBETH TEMME (RIVM); THEO OCKHUIZEN (NUTRICOM CONSULTANCY, DISCUSSIELEIDER).

Bovendien zijn er op dit moment nog veel schotten tussen de beleidsterreinen van de departementen voeding, gezondheid (VWS) en duurzaamheid (LNV), in Nederland en daarbuiten.'

MINDER ETEN

De grootste determinanten die van invloed zijn op gezondheid en duurzaamheid zijn volgens de panelleden de energie-inname en de consumptie van met name rundvlees. Minder eten in het algemeen en consumptie van meer plantaardig, minder dierlijk en minder suikerrijke en alcoholhoudende dranken, zullen bijdragen aan een betere gezondheid en lagere milieudruk. Panellid Henk Westhoek van het Planbureau voor de Leefomgeving vulde aan: 'We moeten inderdaad ook naar de verdeling van de calorieën kijken.'

COST OF INACTION

Tijdens de discussie werd benadrukt dat het gevoel van urgentie om met oplossingen te komen te laag is. Bovendien zou de vanzelfsprekendheid waarmee precompetitief wordt gewerkt aan voedselveiligheid ook moeten gelden voor duurzaamheid en gezondheid. Daarnaast werd verder ingegaan op de rol van de overheid en bedrijven. Omdat de *costs of inaction* voor de maatschappij, de volksgezondheid en het milieu hoger zullen uitpakken dan wanneer er wel wordt ingegrepen, zou de overheid er meer aan moeten doen om met kleine stapjes een gezonde en duurzame voeding te bewerkstelligen. Nu wordt er vooral nog aan symptoombestrijding gedaan. Een beleid in kleine stappen zal volgens de panelleden meer vruchten afwerpen dan een groot masterplan. Er zijn experts nodig die oplossingsrichtingen aandragen, waarna een dialoog moet volgen met alle stakeholders die in de praktijk aan oplossingen kunnen werken. Daarbij is het voor veel partijen belangrijk dat ze antwoord krijgen op de vraag 'What's in it for me?'. Bedrijven worstelen met nog een aantal vragen: wat is nu precies een gezonde en duurzame voeding en hoe kunnen we dit vertalen op maaltijd- en productniveau? Maar misschien een nog belangrijker vraag is: hoe kunnen we de consument het best benaderen?

'Consumenten doen vaak óf het een óf het ander'

ALGEGELE CONCLUSIE

Duurzaam en gezond kunnen goed samengaan. Er zijn veel initiatieven om een duurzame en gezonde samenleving vorm te geven bij diverse stakeholders. Maar duurzame en gezonde keuzes zijn nog niet voldoende vanzelfsprekend voor consumenten. De gewenste richting komt neer op: minder eten en verschuiving in het eetpatroon, van minder dierlijk naar meer plantaardig. Voor een effectieve implementatie zouden de discussies en de maatregelen stapsgewijs specifiekere moeten worden, gekoppeld aan voortschrijdende kennis, technologie en consumentengedrag, in samenspraak met alle *food system actors*, en zonder de urgentie te verliezen.

Duurzaam of gezond?

Uit onderzoek dat Wim Verbeke, hoogleraar agro-voedingsmarketing en consumentengedrag aan de Universiteit Gent, tijdens de discussiebijeenkomst presenteerde, blijkt dat de betrokkenheid van consumenten bij duurzaamheid en gezondheid nog zeer divers is. Veel bereidwilligheid voor het maken van een meer duurzame of gezondere keuze is er nog niet. Daarbij komt dat consumenten vaak aangeven óf voor het een óf voor het ander te kiezen. Verbeke: 'Gezondheid primeert op duurzaamheid onder consumenten. Kiezen voor duurzaamheid en gezondheid tegelijk is nog geen vanzelfsprekende optie. Wat duurzaamheid betreft, is er een gradatie van zaken die ermee worden geassocieerd, van milieuaspecten tot sociale facetten.'