

Tekst Judy van der Lijke
Fotografie Ron Oostveen

Het belang van verduurzaming van de voedselproductie en wat wij zelf kunnen doen

eet minder vlees of vis, u weet wel waarom ...

Alles wat leeft op deze aarde heeft voedsel nodig. Voedsel is de basis voor een gezonde groei, een goede gezondheid, een vreedzame leefomgeving en ook voor economische ontwikkeling. Met de industriële voedselproductie plegen we al decennialang roofbouw op de aarde. Steeds meer mensen, bedrijven en instellingen geven zich hiervan rekenschap. Ze denken na over hoe ze duurzaam kunnen consumeren (en ondernemen).

Het zou eigenlijk vanzelfsprekend moeten zijn dat iedereen over voldoende voedsel kon beschikken en dat we ons geen zorgen hoefden te maken over de kwaliteit ervan. In de praktijk ligt het heel anders. De productie van voedsel heeft zich de afgelopen decennia sterk ontwikkeld. Door een toenemende wereldbevolking en een constante behoefte om economische groei te realiseren, is het produceren van voedsel steeds grootschaliger en fabrieksmatiger geworden. Het gevolg is minder variëteit en een lagere kwaliteit. Wat we nu biologisch voedsel noemen, was tot enkele decennia terug voor iedereen de standaard.

Ondanks dat door opschaling de voedselproductie goedkoper is geworden, lijden 1 miljard mensen dagelijks honger. Naast te weinig economische middelen om in hun dagelijkse voedselbehoefte te voorzien, speelt voor hen ook de matige beschikbaarheid van voedsel een rol. Hoe scheef het voedselvraagstuk op de wereld is georganiseerd, wordt duidelijk als we ons realiseren dat tegenover deze groep 1 miljard mensen staan die lijden aan obesitas.

Millenniumdoelen

Een van de millenniumdoelen is dat in 2015 het percentage mensen dat dagelijks honger lijdt, afgenomen is tot maximaal 10 procent van de wereldbevolking. In 2007 zaten we op 16 procent, we zijn er nog niet dus. Het probleem wordt complexer als we ons realiseren hoe groot de stijging van de bevolkingsomvang is de komende decennia. Analisten verwachten namelijk dat de bevolking met 3 miljard mensen toeneemt tot 2050, een stijging van ruim 45 procent ten opzichte van de huidige bevolkingsomvang.

Hoe moeten al die monden worden gevoed? Aan de standaard komkommer en tomaat zit nu al geen smaak meer en de kip uit de bio-industrie bestaat voor 70 procent uit water. Bovendien wordt aan die dieren preventief antibiotica toegediend, die wij als mensen juist nodig hebben als we zeer ernstig ziek zijn. Tegen die tijd werkt het voor ons niet meer.

Een van de grootste problemen in het voedselvraagstuk is de productie van vlees en vis. Voor elke ton vlees die wordt geproduceerd, is ruim 6 ton aan veevoer nodig. Eén koe eet de hoeveelheid graan voor 10 mensen. Voor de productie van een kilo vlees is gemiddeld 22.500 liter water nodig. Ter vergelijking: voor de productie van een brood is 550 liter water nodig. Beschermde natuurgebieden moeten wijken voor landbouwgronden om in de behoefte aan vlees te kunnen voorzien. Bovendien is de vleesproductie een van de belangrijkste oorzaken van klimaatverandering door de aanzienlijke bijdrage aan CO₂-uitstoot.

We zullen de manier waarop we voedsel produceren, consumeren en verwerken grondig moeten veranderen. En dat duurzaamheid daar een cruciale rol in speelt, lijkt voor zich te spreken.

Genetische modificatie

Biotechnologie en genetische modificatie van gewassen worden door velen aangedragen als een van de oplossingen voor ons wereldwijde voedselvraagstuk. Maar hoe staat dit in verhouding tot een duurzame oplossing voor ons voedselvraagstuk?

Iedereen is wel bekend met onkruidverdelgers. Ze worden veel ingezet bij de productie van voedsel. Roundup is al ruim



25 jaar het populairste product in deze groep. Het leek een prachtige innovatie: even sproeien en al je onkruid verdwijnt. Vooral in de landbouw leidde dit tot een enorme besparing van arbeidsloon. Twee keer per jaar sproeien verving het (vaak

handmatig) verwijderen van onkruid op de velden. Omdat Roundup - handelsnaam voor glyphosaat - alle gewassen doodt, ontwikkelde de producent gewassen die bestand zijn tegen deze onkruidverdelger. In deze gewassen wordt dan

Duurzaamheid en voedsel

Er is niet één antwoord voor de oplossing van het voedselvraagstuk. Duurzaamheid betekent in essentie dat we ons laten leiden door vier richtlijnen, wat ons helpt bij het bedenken van innovatieve oplossingen voor complexe vraagstukken:

1. Neem alleen van de aarde wat zij in staat is te vervangen,
2. Zorg ervoor dat de grond, het water en de lucht niet vervuild raken,
3. Respecteer de biodiversiteit van flora en fauna, en
4. Maak eerlijke en rechtvaardige keuzes.

Wat kunnen we zelf doen?

Ondanks dat het voedselvraagstuk ongelooflijk complex is, geloof ik dat het moet kunnen. We hoeven niet af te wachten tot een ander het voedselprobleem op gaat lossen, we kunnen zelf al de nodige dingen doen:

- Koop niet te veel (vers) voedsel, bewaar het voedsel goed en kook niet te veel zodat de hoeveelheid voedselafval kleiner wordt,
- Vervang wat vaker vlees en vis door een alternatief zoals kaas, champignons, eieren, soja en peulvruchten,

- Eet minder vlees of vis per keer en als je deze producten koopt, kies dan voor scharrelvlees, vlees van biologische afkomst of vis met een MSC- of ASC-keurmerk*,
- Probeer zoveel mogelijk seizoensgebonden producten te gebruiken en koop ook streekproducten.

Omzet van biologische voeding groeit

De consument krijgt steeds meer kennis over de productie van vlees en de effecten van consumptie. Die verhoogde kennis leidt tot positieve ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid. Het aantal mensen dat zich afzet tegen de industriële manier van voedselproductie, groeit. Een paar voorbeelden die deze ontwikkeling illustreren. In de eerste kwartalen van 2010 steeg de omzet van biologische voeding in Nederland met 20 procent ten opzichte van dezelfde periode in 2009. Het is de grootste groei in de afgelopen 10 jaar. In het vierde kwartaal van 2010 heeft de eerste vegetarische slager zijn deuren geopend. Men werkt aan een duurzaam productiesysteem voor legkippen en voor vleessnacks zoekt men vervanging in de richting van meelwormkroketten, kakkerlakfrikadellen en sprinkhaanburgers. Echt niet te versmaden!

HISDOC
UNIEKE PRESENTATIE VAN DE GESCHIEDENIS VAN UW BEDRIJF

Karst Grit media

Karst Grit Media
Lisztstraat 32
6815 CN Arnhem
026 - 351 27 79
info@karstgritmedia.nl
www.karstgritmedia.nl

Wie het verleden beheerst beheerst de toekomst; wie het heden beheerst beheerst het verleden.
- George Orwell, Nineteen Eighty-Four

Een jubileum of afscheid van een directeur. Het zijn uitgelezen momenten om terug te kijken op de rijke geschiedenis van uw bedrijf of organisatie.

Verteld door mensen die deze geschiedenis hebben beleefd. Omlijst met beelden uit het verleden. Een uniek historisch document voor zowel directie, werknemers maar ook klanten. Iedereen mag immers weten dat uw bedrijf niet bepaald van gisteren is.

HisDoc is een samenwerkingsverband tussen historicus Paul Versteegen en Karst Grit Media.

JDI
internet professionals

Verbeter uw prestaties. Ook op het internet!

Sneller, mooier, effectiever. JDI internet professionals verbetert prestaties. Door technieken te verbeteren, door slim te zijn of door gewoon keihard te werken. JDI ontwerpt, beheert en adviseert. Over de ontwikkeling van uw website, hoe u meer bezoekers trekt, of hoe u de omzet van uw site verhoogt. We bouwen uw website, maken een grafisch ontwerp of geven een strategisch media-advies. Zo combineert JDI vormgeving, techniek en kennis van het medium internet. Altijd met één doel: het verbeteren van prestaties.

JDI verzorgt onder meer:

- Domeinregistratie en webhosting
- Vormgeving websites, logo's en huisstijlen
- Ontwikkeling van websites, webshops en webapplicaties

Adres Zutphensestraatweg 85
6953 CJ Dieren

Telefoon 0313 496 741
Fax 0313 420 996

Internet www.jdi.nl
E-mailadres info@jdi.nl

langs genetische weg een proteïne ingebracht om ze resistent te maken. Soja en maïs zijn hier bekende voorbeelden van. Voedsel kan door genetische modificatie tegen lage kostprijs in grote hoeveelheden worden geproduceerd. Het lijkt een prachtige ontwikkeling. Maar het is geen duurzame oplossing voor ons voedselvraagstuk. Er is namelijk geen rekening gehouden met de tweede, derde en vierde richtlijn van duurzaamheid (zie kader op blz. 37).

Uit financieel gewin heeft Amerika, die wereldleider is op het gebied van biotechnologie, zich laten verleiden tot een versoepeling in het verlenen van vergunningen voor biotechnologische producten. Daardoor zijn er onvoldoende gedegen onderzoeken geweest naar de effecten van genetisch gemodificeerde gewassen. Tot enkele jaren terug stond er op de verpakking dat het product biologisch afbreekbaar was. Na twee veroordelingen vanwege misleidende reclame heeft de producent dit van de verpakking afgehaald. Veel studies wijzen bovendien uit dat Roundup juist erg giftig is; de biodiversiteit wordt er sterk door aangetast. Er wordt door studies ook steeds meer bekend over de negatieve effecten op de gezondheid van de mens.

Een ander voorbeeld dat bovenstaande lijn volgt, zijn voedseladditieven. Deze stoffen worden om technische redenen aan voedsel voor de mens toegevoegd, bijvoorbeeld kleurstof, zoetstof en conserveermiddelen. Recent onderzoek van het RIVM toont aan dat er, ondanks ontkenningen vanuit de levensmiddelenindustrie, wel degelijk gefabriceerde nanodeeltjes voorkomen in voedingsmiddelen. In veel poedervormige levensmiddelen (bijvoorbeeld koffiemoes, kant en klare sauzen en instant soepen) zijn antiklontermiddelen in nanovorm aanwezig. De relatie tussen het gebruik van deze stoffen en kanker wordt nu in diverse onderzoeken gelegd.

Op koffie-afval geproduceerde shiitakes

Een duurzame oplossing voor het voedselvraagstuk geeft Gunter Pauli. Pauli is oprichter van ZERO (Zero Emissions Research and Initiatives), dat zich richt op het ontwikkelen van kenniscentra met als doel duurzame productiemethoden te ontwikkelen zonder afval. Een van de projecten die hij leidt heeft te maken met koffieconsumptie. Voor een kopje koffie gebruiken we slechts 0,2 procent van alles wat ervoor nodig is om het te maken. De rest is afval.

In plaats van dit afval weg te gooien, wordt het in dit project gebruikt om shiitakes te laten groeien. Deze eetbare paddenstoelen worden meestal op eikenbomen geteeld, wat vanuit de productiegedachte zorgt voor aantasting van bossen. In het project wordt het afval van shiitakes gebruikt als voedsel voor



Judy van der Lijke, oprichtster van the Sustainability Company. Zij adviseert bedrijven en instellingen over duurzaam ondernemen.

varkens. De stront van de varkens wordt vervolgens omgezet in biogas. Tot nog toe beschouwen we de 98,8 procent koffierestanten als afval. Nu we weten dat we dit afval kunnen gebruiken, zijn we in staat om voedsel te produceren en energie en werkgelegenheid. Zo worden voedselketens rond en is afval niet langer een probleem.

* Marine Stewardship Council (keurmerk voor duurzaam gevangen vis) en Aquaculture Stewardship Council (keurmerk voor duurzaam gekweekte vis)

Referentie-websites:
www.millenniumdoelen.nl;
www.voedingscentrum.nl;
www.wnf.nl;
www.devegetarischelager.nl;
www.cbs.nl;
www.milieucentraal.nl/groente-en-fruitkalender

www.thesustainabilitycompany.nl