



Peter Folstar & Fons Voragen

Keep Food Simple is een not-for-profit-organisatie die staat voor maximale benutting van grondstoffen, waarbij de gezonde bestanddelen zoveel mogelijk in ons voedsel terechtkomen.

**‘Veel productiebedrijven en retailorganisaties onderkennen de noodzaak tot verandering’**

# Naar duurzaam en gezond voedsel

In 2019 gaf de EAT-Lancet-commissie aan dat er radicale veranderingen nodig zijn om een wereldbevolking van 10 miljard mensen in 2050 duurzaam en gezond te kunnen voeden. Het driejarig onderzoek door 37 vooraanstaande voedselexperts uit 16 landen geeft aan dat ‘business as usual’ geen optie is.

Concreet beval de commissie aan de consumptie van rood vlees en suiker met 50 procent te verminderen, de consumptie van noten, fruit, groente en peulvruchten te verdubbelen en de wereldwijde verliezen tot de helft terug te brengen. Gezondheidsinstanties in verschillende landen deden soortgelijke aanbevelingen. Er wordt veel gedaan aan bevolkingsvoorlichting om de noodzaak van gezonder voedsel en eetgewoonten te benadrukken.

Belasting van het milieu door de landbouw staat volop in de aandacht. Door nieuwe maatregelen en verbetering van de efficiency in ketens wordt getracht deze belasting te verminderen. Daarnaast wordt geprobeerd de dierlijke productie waar mogelijk te beperken: een globale berekening laat zien dat een reductie van de vleesconsumptie zoals aanbevolen door gezondheidsinstanties leidt tot een aanzienlijke verkleining van de veestapel, waardoor vele hectaren bouwland voor plantaardige voedselproductie of andere aanwending beschikbaar komen. Voorts zijn grondstoffen beter te benutten en zonder raffinage en andere ingrijpende behandeling rechtstreeks te verwerken tot smakelijke en gezonde voedselproducten. Ook blijven door toepassing van milde technologieën, die minder energie en waterverbruik vergen en minder schade aan het product toebrengen, smaak, geur, textuur, kleur, authenticiteit, voedingswaarde en bio-beschikbaarheid van nutriënten maximaal gegarandeerd. Een veelbelovende technologie is fermentatie. Een proces zo oud als de wereld, maar door de enorm toegenomen kennis maakt het een wedergeboorte door, met interessante voorbeelden op het gebied van granen en broodbereiding en van de verwerking van groenten.

Consumenten zijn zich steeds meer bewust van de noodzaak van gezonde voeding. Opvallend daarbij is de trend naar minder vlees en meer plantaardige producten, liefst met minder additieven. Jongere consumenten die beter letten op hun leefstijl, staan meer open voor gezonder voedsel. Ofschoon eetpatronen veelal traditioneel en cultureel bepaald zijn, ontstaat door globalisering meer interesse in voedselproducten uit andere culturen. Overigens leeft het gevoel dat duurzaamheid belangrijk is, maar is er nauwelijks bereidheid om daar extra voor te betalen.

Veel productiebedrijven en retailorganisaties onderkennen de noodzaak tot verandering. Grote bedrijven herformuleren producten richting minder suiker, minder zout en minder vet. Jonge bedrijven richten zich op alternatieven voor vlees. En in de groente- en fruitsector ontstaan nieuwe initiatieven om uitgesorteerde producten, met afwijkende vorm, kleur, grootte, mate van rijpheid en bruikbaarheid, beter te benutten. Algemeen wordt aangenomen dat dit het begin is van een lange weg en dat nieuwe inzichten in maatschappelijke urgentie, milieuomstandigheden, nieuwe technologieën en consumentenpercepties essentieel zijn. Keep Food Simple onderzoekt nieuwe mogelijkheden in verschillende domeinen op basis van state of the art-kennis en toepassing van nieuwe maar ook van traditionele technologische inzichten. ●