

De toekomst

In sommige landen is er te weinig voedsel, in andere juist weer te veel. Elke dag groeit de wereldbevolking met ongeveer 220 000 mensen zodat we groeien van 7 miljard naar 9 miljard mensen in de periode van 2012-2050. De druk op de voedselproductie zal dus oplopen.

[The Future of Food - Introductie](#)(link) → op site originele die wordt doorgestuurd via mail

De introductie over de toekomst van onze voeding gaat voornamelijk over die van Amerika. Dit laat niet weg dat dit voor ons niet zo is, integendeel. De producten die wij aankopen, komen namelijk van verschillende landen. In bovenstaand introductiefilmpje wordt weergegeven hoe het leven van de landbouwers negatief is beïnvloed door de nieuwe technologieën van de laatste jaren.

De gevolgen voor de gezondheid, het beleid van overheden en het streven naar globalisering zijn allemaal onderdeel van de reden waarom veel mensen zijn gealarmeerd door de introductie van genetisch gemodificeerde gewassen in onze voedselvoorziening.

Duurzame voeding

Duurzame voeding is een veelzijdig begrip. Een pure definitie is niet te vinden. Duurzaam staat voor kwaliteit en beschikbaarheid. We moeten denken aan maatschappelijk verantwoorde voeding. Door het nuttigen van duurzame voeding zijn we maatschappelijk verantwoord bezig en proberen we ervoor te zorgen dat de aarde, onze leefomgeving lang meegaat. We sparen het milieu, de economie en houden rekening met sociale belangen. Er is een gezamenlijke inzet nodig om de grote problemen in de wereld aan te pakken. We consumeren maar door en putten de aarde uit. Tevens is het vaak zo dat veel van de goederen die we consumeren uit andere landen komen. De boeren in deze landen krijgen nog te vaak een lage prijs voor hun producten. Deze boeren lopen veel risico en verdienen een goede prijs voor hun producten zodat ook zij een goed leven kunnen leiden.

Om te weten of een product duurzaam is, kijk je best naar de herkomst, de verpakking en het type product. Lokale producten zijn vaak duurzamer dan producten die worden geïmporteerd.

De term “duurzame voeding” blijft subjectief zolang er geen harde definitie van bestaat. Wat ons niet in de weg staat om onze eigen invullingen en inzichten de vrije loop te laten gaan, mits enkele kenmerken van duurzame voeding in het achterhoofd te houden.

5 kenmerken van duurzame voeding

Uit de regio

Voedsel doorloopt vaak verschillende tussenstappen voor het op ons bord terecht komt. Zo wordt het vaak over verschillende kilometers getransporteerd. Deze zogenaamde ‘voedselkilometers’ kunnen we vermijden door te kiezen voor lokale producten, uit België of zelfs van bij een boer in de buurt. Het voedsel wordt eerst geproduceerd op het veld, daarna wordt het voedsel vervoerd naar het verwerkingsbedrijf en via de supermarkt belandt het uiteindelijk op ons bord.



Figuur 1

Figuur 1 geeft de lange voedselketen weer, die in deze tijd primeert. Het is echter mogelijk om deze voedselketen korter te maken. De kortste weg bekom je door groenten uit eigen tuin te gebruiken. Ook op school kan dit toegepast worden door een moestuintje aan te leggen en de leerlingen af en toe deze producten te laten telen en oogsten. Geen tuin, maar woon je wel op het platteland, dan kan je rechtstreeks bij de (bio)boer groenten, fruit en zuivel kopen. Woon je in de stad, dan is dit wat moeilijker maar zeker niet onmogelijk. Er bestaat zo iets als een groentenabonnement waarmee je wekelijks eens mandje vol groenten op een afgesproken tijdstip kan kopen. Alsook zijn er verschillende burens in de nabijheid van de stad waar een Voedselteam lokale producten afhaalt om dit tot de consument te brengen.

De kortste weg van land naar klant biedt een groot voordeel voor zowel de boer als voor de klant: de boer krijgt een eerlijke prijs voor zijn werk en de klant krijgt uiterst verse producten op zijn bord.



De vier seizoenen

Het aanbod aan groenten en fruit wordt bepaald door de verschillende seizoenen met typische weersomstandigheden. Op sommige plaatsen zijn daarom verwarmde serres nodig, op andere niet. Bij de keuze van groenten en fruit kies je best voor seizoensgebonden producten. Zo bespaar je een pak CO2 en krijg je de beste smaak voor de beste prijs. Bananen, sinaasappels, citroenen en avocado's worden meer en meer vertrouwde ingrediënten in ons menu... Daar is niets mis mee wanneer ze met de boot of trein worden aangevoerd. Ten slotte zien we dat je best exotisch fruit eet in de winter en inheems fruit in de zomer, want dan moet exotisch fruit een langere weg afleggen.

Bio con brio

Vandaag de dag worden heel veel producten bewerkt. Dit meestal met chemische producten om de houdbaarheid te verlengen. Biologische producten daarentegen zijn niet behandeld met pesticiden en ze zijn gevoed met traag opgenomen organische meststoffen. Hier vaart ons milieu wel bij, want het water wordt niet verontreinigd en er zijn geen mestoverschotten. Deze producten bevatten doorgaans ook minder water, meer voedingsstoffen en meer smaak en zijn minstens zo gezond; in een Europees onderzoek werd bijv. vastgesteld dat een kind dat biologische melk drinkt 30 procent minder kans op eczeem en allergieën heeft.



Fair trade

De voedselketen start altijd op het land. De boeren werken zich te pletter in weer en wind, ze dragen de risico's van misoogsten en komen dan op voedselveilingen te weten wat ze krijgen voor hun producten. Dit zijn meestal schaarse bedragen. Begrijpelijk dus dat heel wat boeren het voor bekeken houden. In derdewereldlanden is dit fenomeen nog erger. Door organisaties zoals Oxfam Wereldwinkels en andere fairtrade partners worden boeren geholpen om zich te organiseren in coöperaties en bieden voor de producten een gegarandeerde minimumprijs. Door dat extra geld kunnen de boeren hun kinderen naar school sturen of de nodige medische hulp verstrekken. Dit is het sociale aspect van duurzame ontwikkeling.

Minder vlees

Om onze ecologische voetafdruk te beperken is het aangeraden om vlees en vis te vervangen door plantaardige alternatieven zoals peulvruchten, noten en zaden. Dieren hebben bergen plantaardig voedsel nodig die wij zouden kunnen gebruiken, tenslotte nemen dieren – ook letterlijk- heel wat plaats in. De dieren zetten dat plantaardig voedsel om in vlees, vis en eieren. Dit is verre van efficiënt:

- **8 gram plantaardig eiwit = 1 gram dierlijk eiwit**
- Maïs voor vee = meer hongersnood
→ Maïs om taco's te maken = minder hongersnood

Uiteraard heeft niet elke vleessoort een grote impact op het milieu. Hoe groter het dier, hoe groter de voetafdruk. Wat CO₂-uitstoot betreft steekt rundsvlees er met kop en schouders bovenuit. Ook zuivelproducten zoals boter, melk en kaas steken uit met waarden die 3 tot 7 keer hoger liggen dan varkens- en kippenvlees. Dit is vooral te danken aan het feit dat runderen om de 40 seconden boeren en/of winden laten.