

- PERSBERICHT NAV –

Voedsel in 2050: nieuwe eiwitbronnen en gesloten kringlopen

Den Haag, 25 januari 2016. In 2050 produceren we dierlijke eiwitten zonder tussenkomst van een dier, zijn de kringlopen gesloten en is de supermarkt onherkenbaar veranderd. Dit toekomstperspectief schetste professor Louise Fresco, voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen UR, tijdens de vierde publiekslezing van de Nederlandse Academie van Voedingwetenschappen (NAV).

Wereldvoedselvraagstuk

Een duurzame voedselketen voor een sterk groeiende wereldbevolking is volgens Fresco een enorme uitdaging. Er zullen steeds meer megasteden ontstaan, met bijbehorende uitdaging om betaalbaar voedsel naar stedelijke armen te krijgen. Tegelijkertijd vergrijst het platteland en wordt voedsel afhankelijk van een arbeidsprobleem. Hoe we de 'best minds' terugkrijgen naar landbouw en voedselproductie is daarbij een belangrijk vraagstuk.

Minder vlees en vis, meer plantaardige eiwitten

Volgens Fresco is een duurzame eiwitvoorziening hét grote vraagstuk van de komende jaren. Hiervoor lijkt 20 gram dierlijk eiwit per persoon per dag verantwoord, vele malen lager dan de huidige inname. Fresco: "We zitten niet aan vlees vast, maar we kunnen nu nog geen melk of eieren produceren zonder vlees als bijproduct." Ook is er land dat ongeschikt is voor akkerbouw, maar waar je wel dieren kunt laten grazen. Bijvoorbeeld de Pampas in Argentinië of, dichterbij huis, de Nederlandse veenweide. Fresco sluit niet uit dat we in de toekomst betaalbare eieren kunnen kweken in het laboratorium. Kweekvis is momenteel de belangrijkste groeisector voor dierlijke eiwitten, maar we moeten daarbij wel letten op het ecosysteem. Plantaardige eiwitten verdienen volgens Fresco veel meer aandacht, want de consument is zich er vaak niet bewust van dat ook planten eiwitten kunnen bevatten.

Landbouw en levensmiddelenindustrie

Fresco: "Ik verwacht dat in 2050 het grootste deel van ons voedsel uit de fabriek komt, gevoed door de landbouw. Maar wel op een andere manier en in een andere samenstelling dan we nu kennen." Hoewel biologische landbouw niet grootschalig wordt, combineren we in 2050 de beste elementen van biologisch en gangbaar. Nu al komen er bij kastomaten vrijwel geen bestrijdingsmiddelen meer aan te pas. "Predatoren doen chemie de deur uit." Ook zullen kassen evolueren naar gesloten, energiegenererende systemen. Deze zijn mogelijk ook in te zetten in de woestijn, als zichzelf koelende kassen.

Voedselkeuze: gezondheid en supermarkten

En consumenten? Fresco denkt dat die nog meer willen weten over wat er precies in hun eten zit en waar het vandaan komt. De slimme voedsellabels komen er sneller aan dan we denken. Op langere



termijn willen we ons voedsel afstemmen op ons genoom. Bijvoorbeeld met behulp van een Google Watch die vertelt dat we wat extra ijzer kunnen gebruiken en dit meteen doorgeeft aan koelkast of supermarkt. Fresco: “Ik verwacht dat supermarkten de komende jaren fundamenteel zullen veranderen, in China wordt al 30% online besteld.” In de toekomst levert wellicht een robot of drone de boodschappen thuis af. Een andere duurzame trend is eetbaar bestek, om de hoeveelheid afval terug te dringen. Fresco: “We gaan toe naar een circulaire economie waar we afval hergebruiken.”

Het is volgens Fresco de taak van wetenschappers om de dilemma’s rond duurzame en gezonde voedselproductie goed uit te leggen en de nuances te laten zien. De ministeries van Economische Zaken en Volksgezondheid, Welzijn en Sport zouden zich gezamenlijk moeten richten op een voedselketenbeleid dat zich richt op diervriendelijke, gezonde, duurzame en mensvriendelijke voedselproductie. Voedsel is cultuur. Er is geen absolute waarheid. Daarnaast hebben we te maken met voortschrijdend inzicht en lastige afwegingen. “We leren terwijl we doorgaan”, aldus Fresco.

Noot voor de redactie:

De lezing is uitgesproken op 21 januari 2016 op uitnodiging van de NAV, maar qua inhoud op persoonlijke titel.

Download bijlagen: [foto Louise Fresco](#) (foto is rechtevrij te gebruiken mits de naam van de fotograaf Jeroen Oerlemans is vermeld).

Professor Louise Fresco is landbouw- en voedseldeskundige, voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen UR en schrijfster van onder andere “Hamburgers in het Paradijs”, [Website Louise Fresco](#).

Contactadres: | T: 0317 482204 | E: monique.pattiata@wur.nl

De **NAV** is een Platform van ruim 240 geregistreerde wetenschappelijk opgeleide Voedingwetenschappers in Nederland. Het biedt de gelegenheid aan haar leden uit verschillende sectoren (kennisinstellingen, overheid, industrie, NGO’s) kennis uit te wisselen en te discussiëren over ontwikkelingen in voedingsland. De NAV wil ook niet-leden de gelegenheid geven mee te discussiëren. Daartoe organiseert zij o.a. één keer per jaar een publiekslezing waarin een actueel voedingsvraagstuk centraal staat.

Contactadres: Postbus 837 | 6800 AV Arnhem | T: 06 5083 5993 | E: info@voedingsacademie.nl | [Website](#).