



NAV-lid Marije Seves

Hoe bewegen we consument richting duurzaam?



► Wie is Marije Seves?

Geboren: 13 september 1988
Woont in: Breda
Functie: Expert duurzaam eten bij het Voedingscentrum

1 Hoe bent u in de voedingswereld terechtgekomen?

Toen ik een jaar of 10 was, besloot mijn moeder vegetarisch te gaan eten. Ze heeft dit mij of mijn zusjes nooit opgelegd, maar één voor één besloten we dat dat eigenlijk wel een goed idee was. Thuis werd er belang gehecht aan gezond eten en voldoende bewegen. De weg naar Voeding en Diëtetiek in Groningen was voor mij logisch. Ik wist al snel dat onderzoek mij meer trok en ik deed twee onderzoeksstages in het UMCG. Aansluitend volgde ik de master Nutrition and Health in Wageningen. Daar werd mijn interesse in duurzaamheid aangewakkerd. Tijdens mijn scriptie bij het RIVM kon ik mijn passie voor gezond en duurzaam eten voor het eerst combineren. Ik bleef er vervolgens twee jaar werken. Via verschillende projecten voor de WUR, kwam ik uiteindelijk bij het Voedingscentrum terecht.

2 Wat houdt uw huidige werk in?

Bij het Voedingscentrum zet ik me in om de gezondheid van zowel mens als planeet te waarborgen. Niemand wil vandaag gezond en morgen duurzaam eten. Het zoeken naar de integrale boodschap is soms best een uitdaging. Gelukkig gaan gezond en duurzaam eten vaak goed samen. Denk aan belangrijke stappen zoals vlees vaker vervangen door peulvruchten

en noten, niet meer eten dan je nodig hebt en vooral extraatjes vaker laten staan. Dit zijn echt win-wins.

Als expert duurzaam eten ben ik onderdeel van het kennisteam. Daarin zitten behalve experts op het gebied van gezond, duurzaam en veilig eten, ook gedragsexperts. Wij zorgen voor de wetenschappelijke onderbouwing in al onze uitingen; in campagnes, op de website, in onze tools en materialen. Onderwerpen die op mijn bordje liggen zijn: de eiwittransitie, nieuwe eiwitbronnen, vegetarisch en veganistisch eten en duurzaamheid in de voedingsrichtlijnen. Ik vind het mooi om een brug te slaan van de wetenschappelijke consensus naar concrete adviezen voor de consument. Daarnaast sta ik de media te woord.

3 Wat wilt u graag onderzocht zien?

De laatste jaren wordt er (inter)nationaal steeds meer belang gehecht aan duurzame voedingsrichtlijnen. Toen er in 2016 een update kwam van de Schijf van Vijf, was duurzaamheid één van de randvoorwaarden. Zo kregen we voor het eerst een maximum advies voor de wekelijkse vleesconsumptie, voornamelijk om broeikasgasemissies te verminderen. Dit vakgebied is volop in beweging, er komt steeds meer onderzoek en data beschikbaar. We denken na over hoe we duurzaamheid nog meer kunnen integreren, maar daar liggen

wel kennisvragen. Wat stel je als randvoorwaarden van een duurzaam en gezond eetpatroon? Welke indicatoren neem je voor duurzaamheid, naast broeikasgasemissies, mee; welke voor gezond en hoe weeg je dit af? En stel dat we de stip op de horizon of het optimum, zoals we de Schijf van Vijf ook wel zien, een beetje bijstellen naar nóg meer duurzaam, hoe bewegen we de consument dan in die richting? Aanbod en presentatie hebben invloed op wat mensen kiezen. Aanbieders verplichten aanbod duurzamer of goedkoper te maken, zou dus kunnen werken. Maar is er draagvlak voor, reageert de consument zoals we verwachten? Waar kun je het beste op inspelen om gedrag te veranderen richting duurzaam? Met een monitor op eetgedrag en de determinanten van dat gedrag, een frequente voedselkeuzedragpeiling, zou je dat kunnen peilen. Die bestaat nu nog niet. ●