



RECEPT VOOR DE TOEKOMST

Op 20 september 2018 vond het slotevent plaats van Gezocht: Voedsel voor de Toekomst. De provincie Vlaams-Brabant, Rikolto, Colruyt Group, KU Leuven en UCLL verwelcomden hun netwerk en nodigden hen uit om zich samen vast te bijten in uitdagingen rondom de toekomst van onze voeding.

Dit document heeft tot doel verzamelde inzichten terug te koppelen als basis voor de verdere zoektocht naar nieuwe ideeën en mogelijke samenwerkingen. Want hoewel we gestart zijn met zoeken, hebben we nog geen sluitend antwoord gevonden. Er liggen nog meer dan genoeg uitdagingen op ons bord.

KOOKPUNT BEREIKT

Het startpunt voor de zoektocht was de vraag: "Hoe omgaan met de complexe voedseluitdagingen waar onze samenleving mee worstelt?" Het kookpunt is bijna bereikt. Deze inzichten helpen ons op weg naar het antwoord:

GLOKALE CREATIE = LOKAAL VERBONDEN VERHAAL + GLOBAAL INITIATIEF

► Als duurzame voeding wordt vaak lokale productie naar voor geschoven. Maar naast voedselkilometers en CO²-emissies tijdens het transport van voedsel, bepalen ook factoren zoals productie, distributie, stockage, recyclage van verpakking,... de ecologische duurzaamheid van een product. De milieupact van de productketen is bovendien slechts één kant van het duurzaamheidsverhaal.

Sociale en economische elementen dienen evenzeer in rekening gebracht te worden om het volledige duurzaamheidsplaatje te kunnen berekenen. Winstgevendheid en competitiviteit, goed en fair beheer van een bedrijf, de marktvereisten, marktconforme prijzen voor werkers in de productketen, de behoeften van de consument (vb. in termen van smaak en kwaliteit) bepalen de economische duurzaamheid van het product. De sociale duurzaamheid van voeding wordt o.a. bepaald door eerlijke prijzen voor boeren (en andere ketenactoren zoals verwerkers, transporteurs,...), lange termijncontracten, gezonde en veilige werkomstandigheden en geen kinderarbeid.

Peulvruchten hebben bijvoorbeeld een hoge volatiliteit (prijzbeweging op de markt) ten gevolge van de risico's die met de productie van het gewas gepaard gaan: handelsconflicten, politieke uitdagingen, nutritionele waarde, kleur, grootte, smaak, plagen... Omdat peulvruchten, in tegenstelling tot granen, vandaag de dag niet als ingrediënt voor belangrijke voedingsproducten gebruikt worden, is het bovendien een uitdaging om Europese landbouwers ervan te overtuigen peulvruchten voor de voedingsconsumptiemarkt te kweken en zo de economische duurzaamheid van het product te ondersteunen.

► Er dienen brede en veerkrachtige **lokale voedingssystemen** opgezet te worden met de nodige diversiteit aan voedingsproducten. Het eetpatroon van de Westerse bevolking wordt steeds eenzijdiger. Dit heeft mede als gevolg dat ons voedselsysteem gevoelig is voor onverwachte externe factoren (vb. droogte, ziektes,...). Een breder voedingssysteem maakt ons lokaal minder afhankelijk. Voedingsbedrijven kunnen het tij keren door opnieuw gebruik te maken van een breder arsenaal aan ingrediënten, waaronder alternatieve eiwitten. Het is voor voedingsbedrijven dan ook relevant om uit te zoeken hoe je kan aanbieden wat elke consument (anders) vraagt.

► Enkel lokaal produceren is niet haalbaar. Om Brussel te voeden, hebben we de volledige oppervlakte van België nodig.

ZEEWIER ALS DAGELIJKSE KOST

► In Azië is zeewier dagelijkse kost. Bij ons is het nog relatief onbekend. Zeewier heeft met z'n rijkheid aan eiwitten, ijzer, omega 3, mineralen, vitaminen en ballaststoffen een hoge voedingswaarde. In België en Nederland zijn er meer dan 100 zeewiersoorten aanwezig, waarvan 12 lokale soorten. Er zit trouwens zeewier in veel meer voedingsproducten dan je zou denken (denk aan chocomelk, koekjes, pudding,...). Reden genoeg om het wier toegankelijker te maken voor de consument en het in onze keukens te krijgen.

► **Seagriculture** is de variant van de toekomst voor de landbouw waar steeds minder plaats voor is. Sioen Industries richt zich op zeewiercultivatie en ijvert voor de wereldwijde opschaling van zeewierteelt op een duurzame manier. Want zeewier is enorm veelzijdig. Het kan niet alleen dienen als voedsel, maar ook als meststof, brandstof, grondstof voor kunststoffen, cosmetica, textiel en meer.

► **Zeewier heeft een positief effect op het milieu.** Waar zeewier groeit, groeit ook de biodiversiteit. Veel zeedieren nestelen zich rond de zeeplanten. Bovendien neemt zeewier CO² op: als je weet dat 100 ton zeewier 20 ton CO² opneemt, dan hebben we aan 3% van het zee-oppervlak genoeg om de volledige CO² uitstoot op te nemen. Zeewier neemt voedingsstoffen op uit de zee, zo heeft het geen nood aan extra meststoffen.

MAKE A CHANGE: EEN NIEUW RECEPT VOOR VOEDSEL VAN DE TOEKOMST

➤ Het is duidelijk dat we anders moeten gaan produceren en eten. **Anders** in de zin van gezond voor onszelf en de planeet. **Nieuw** in de zin van nieuwe recepten en het experimenteren met nieuwe ingrediënten. En wie kan er ons beter helpen bij deze innovatieve productideeën dan de consument van de toekomst: jongeren? Enkele hapklare tips om de jonge changemakers te engageren:

➤ Werk met **leerlingen** in de klas rond het thema duurzame voeding en laat hen proeven van de toekomst. De nieuwe, originele module 'Toekomstdenken' geeft leerkrachten handvaten om op een interactieve manier rond de vraag 'wat eten we in de toekomst?' te werken. Ook het project GoodFood@school maakt jongeren nieuwsgierig naar gezonde en duurzame voeding. Het project werkt vanuit een 'whole school' benadering, waarbij gezonde en duurzame voeding wordt geserveerd in schoolkantines, het thema aandacht krijgt in de lessen en er gestreefd wordt naar het uitwerken van een heus voedselbeleid in de school.

➤ Prikkel de **droomwereld** van kinderen en wek interesse op voor nieuw voedsel door leuke kleurencombinaties te gebruiken bij de presentatie van eten, door hen voeding te laten proeven met een interessante structuur of door een verhaal vast te hangen aan het eten.

➤ Sensibiliseer kinderen door een (interactief/ creatief) **spelelement** toe te voegen aan de les. Laat leerlingen **zelf aan de slag** gaan in de keuken en toon hen de veelzijdigheid van voedingsproducten.

➤ Probeer zelf of samen met je leerlingen eens een **alternatieve snack** uit de winkelrekken zoals een kikkererwten pizzabodem of een choco-bonen boterhampasta, producten die door jongeren van de jeugdbeweging werden bedacht als gezond en duurzaam alternatief.

➤ **Experimenteer** met nieuwe producten, serveer het aan je leerlingen of je vrienden. In het mobiele Food Lab werd een zeewiertapenade voorgesteld, een recept dat werd uitgewerkt door studenten marketing en voedings- en dieetkunde van UCLL. Momenteel is er ook zeewierijs en een krekelleep op de markt te vinden, voor de durvers onder ons!

SAMEN ONDERNEMEN RICHTING EEN DUURZAME TOEKOMST

Sociaal ondernemerschap, met een vooruitziende blik op duurzaamheid, zit in de lift. Om hun appetijt aan te wakkeren, moeten we jonge ondernemers stimuleren, motiveren en ondersteunen. Enkele ingrediënten om hen te begeleiden:

➤ Help hen een duurzaam netwerk uit te bouwen en breng hen in contact met investeerders.

➤ Vind en maak een startkapitaal beschikbaar.

➤ Jonge ondernemers willen gesteund worden door hun omgeving. Geloof samen met hen in ondernemerschap.

➤ Het imago van ondernemerschap dient bijgestuurd te worden. Het beeld van uitersten – de succesvolle profiteur versus de gefaalde mislukkeling – klopt niet.

➤ Haal "falen" uit de taboesfeer. Dit stopt de zin om te ondernemen bij jongeren die wel eens het verschil zouden kunnen maken.

➤ Match oude kennis (carrière) met jonge kennis (starters).

VERANDERING VAN SPIJS DOET ETEN

De consument van de toekomst durft meer en kan bovendien, naast politici en ondernemers, het verschil maken. Laten we samen een nieuwe generatie consumenten kweken en verder zoeken naar het voedsel van de toekomst.

Ligt er een sappig idee op het puntje van je tong, heb je wel kaas gegeten van één van onze thema's of wil je ons warm maken voor een samenwerking? Laat van je horen en mail naar **caroline.huyghe@rikolto.org**.

Vergeet zeker niet de speciale editie van de EOS-krant te lezen die volledig in het teken staat van Voedsel voor de Toekomst. Deel de krant met je vrienden en familie zodat ook zij meer te weten komen over duurzame voeding en nieuwe tips & tricks leren kennen.

[HTTPS://ISSUU.COM/MATTHEWPEETERMANS/DOCS/KRANTVOEDINGVDTOKOMST](https://issuu.com/matthewpeetermans/docs/krantvoedingvdtokomst)

WWW.VOEDSELVOORDETOEKOMST.BE