

Kweekvlees: noodzaak of curiosum?

Consument heeft in complexe discussie wellicht het laatste woord

BAMST, de vereniging van vleeswetenschappers, vierde te Gent haar twintigjarig bestaan met voordrachten en een debat rond het thema 'Kweekvlees: noodzaak of curiosum?' Na afloop bleek dat de consument wellicht het laatste woord zal hebben in deze discussie.

De veehouderij maakt integraal deel uit van nagenoeg alle culturen, zodat het voortbestaan van de klassieke vleesproductie verzekerd is. De vraag is dus niet of er in de toekomst nog vlees geproduceerd zal worden, maar wel welk soort vlees dat zal zijn, waar en hoe.' Dat stelde professor Stefaan De Smet van de Universiteit Gent in zijn inleiding op de studiedag 'Kweekvlees: noodzaak of curiosum?'. Organisator van de studiedag was BAMST, de vereniging van Belgische vleeswetenschappers, naar aanleiding van haar twintigjarig bestaan.

Stefaan De Smet ging in zijn inleiding na of er, kijkend naar de toekomst, grenzen zijn aan de bestaande, klassieke vleesproductie. 'De limieten zijn moeilijk aan te geven', aldus De Smet. 'De grens wordt bepaald door de consumptie en die blijkt in de geïndustrialiseerde landen niet langer toe te ne-

men. Op wereldschaal is er wel nog een stijgende vraag naar vlees.'

De vleessector staat duidelijk voor nieuwe, bijkomende uitdagingen: de toenemende mondiale behoefte aan vleesproducten, de impact van de productie op het milieu, de impact op het dierenwelzijn, de diergezondheid en ook de impact op de menselijke gezondheid. Duurzaamheid van de productie in al haar facetten speelt dus nu eveneens een grote rol. Recent zijn daar nog twee nieuwe uitdagingen bijgekomen: de concurrentie van de veevoedergewassen met enerzijds de gewassen voor de bio-energieproductie en met anderzijds het voer voor de aquacultuur.

De Smet ziet mogelijkheden in het creëren van meerwaarde binnen de klassieke vleesproductie door de voedingswaarde en de gezondheidswaarde te wijzigen via biotechnologie. Maar er zijn ook beperkingen. 'Vlees is een vrij

veilig maar resistent product en dus moeilijk om wijzigingen in aan te brengen. Bovendien moeten alle schakels in de keten willen samenwerken om innovaties een kans van slagen te geven.'

Futuristische vleesproductie

Naast De Smet verzorgde ook professor Henk Haagsman van de faculteit Diergeneeskunde te Utrecht een voordracht. Hij gaf de stand van zaken over het onderzoek naar vlees geproduceerd uit celkweek. 'Momenteel werken drie universiteiten, waaronder de universiteit van Utrecht, aan het project kweekvlees of het in-vitro kweken van spierweefsel.'

Basis van het onderzoek te Utrecht is het genereren van stamcellen die tot grote hoeveelheden kunnen worden opgekweekt. Tot op heden heeft men, in tegenstelling tot de ontwikkelingen bij de mens, nog geen adequate stamcellijnen kunnen isoleren, hetzij embryonaal hetzij niet-embryonaal (bijvoorbeeld uit spieren, beenmerg of navelstreng).

Eenmaal geïsoleerd is de volgende uitdaging om deze stamcellen te laten groeien tot een grote massa voordat ze gaan specialiseren (fuseren) tot spierweefsel (vlees).

De universiteit van Amsterdam houdt zich in het project bezig met het ontwikkelen van een voedingsbodemp voor de stamcellen die geen dierlijke componenten bevat. De technische universiteit van Eindhoven ontwikkelt een bio-reactor voor de productie op grote schaal van het spierweefsel.

De ultieme uitdaging bestaat erin om een product te vervaardigen met eenvoudige grondstoffen tegen een concurrerende prijs. 'Vlees geproduceerd uit celkweek is duurzaam', voegde Haagsman er nog aan toe. 'Er treden geen problemen op wat betreft infectieziekten of dierenwelzijn. Kweekvleesproducten zullen producten zijn met een verhoogde voedingswaarde en specifieke eetkwaliteiten waarbij de productkwaliteit maximaal beheerst wordt.'

Belgian Association for Meat Science and Technology

Na de organisatie van een internationaal congres rond 'vlees' te Gent werd in 1987 door de Belgische 'vleeswetenschappers' de vereniging BAMST opgericht. BAMST staat voor Belgian Association for Meat Science and Technology. De doelstelling van de vereniging is de samenwerking op het gebied van vlees en vleeswaren tussen het wetenschappelijk onderzoek en het onderwijs te bevorderen. De initiatiefnemende wetenschappers hebben als secundair doel de Belgische vleessector van de nodige, wetenschappelijk onderbouwde informatie te voorzien.



Te weinig communicatie

Klassiek vlees of futuristisch vlees? Als opstap naar het debat poneerde de gespreksleider de stelling dat de toekomst in beide gevallen bepaald zal worden door de prijs. Frank Vandendriessche, vertegenwoordiger van de vlees- en voedingsnijverheid Fenavian en Fevia, wees op het belang van de communicatie naar en de perceptie door de consument: 'Wil de consument wel kweekvlees?' Vandendriessche verwees naar de discussie rond vlees met een hoger gehalte aan onverzadigde omega 3-vetzuren. Bij de consument is dat vlees niet aangeslagen, vooral door een gebrek aan communicatie.'

Rob Renaerts, van de consumentenvereniging OIVO-CRIOOC, ging hierop door: 'Er is bij de consument in de eerste plaats behoefte aan een goede basiskennis over de voedingsnutriënten. Pas dan kan het consumentengedrag gestuurd worden via een duidelijke en juiste communicatie. Wetenschap is er genoeg, communicatie te weinig.' Walter Van

Hofstraeten, die de beroepsvereniging van de mengvoederfabrikanten (Bemefa) vertegenwoordigde, was zeer stellig: 'Het kweekvlees bedreigt op termijn de sector. Alles zal staan of vallen met de kostprijs van beide productiesystemen. Of kweekvlees duurzamer is, valt te betwijfelen. Ook voor kweekvlees zal er een serieuze energie-input nodig zijn.' Professor Dirk Lips van de universiteit Leuven gaf enkele ethische beschouwingen rond het kweekvlees: 'In-vitrovlees of kweekvlees is geen oplossing voor het probleem van het dierenwelzijn, wel voor het dierenleed. Het klassieke vleesproductiesysteem is verantwoord omdat het de nevenstromen uit de industrie als voeder gebruikt. Daar is niks mis mee. De toekomst van het klassieke vleesproductiesysteem zal vooral afhangen van de concurrentie die het zal ondervinden van de productie van gewassen voor bio-energie en bioplastics in plaats van voedergewassen.'

Joris Relaes, kabinetschef landbouw van de Vlaamse landbouwminister, vertolk-

te in het debat het standpunt van de overheid: 'Klassiek vlees of futuristisch vlees? De overheid heeft in dit debat nog geen standpunt ingenomen. De rol van de overheid is er in de eerste plaats op gericht om de consument te beschermen tegen zichzelf. Er heerst immers in elke mens een zekere dualiteit: als burger ijvert hij voor dierenwelzijn, als consument gaat hij voor de laagste prijs. De situatie is dus vrij complex.'

Voorafgaand aan het debat gaf professor John Van Camp nog aan dat ook met de gezondheidswaarde rekening gehouden dient te worden. Internationaal tonen toch heel wat studies aan dat er wat mis is met onze klassieke vleesconsumptie. 'Bepalend voor de toekomst van de voedingsmiddelen zullen de nutriëntprofielen zijn. Met deze voedingsinformatie kan de consument dan de voedingsmiddelen plaatsen binnen een gezond voedingspatroon.'

Guy Nantier