

# Introductie van de kennisarena 'Naar een duurzamere voedsel- markt. De dynamiek van vraag en aanbod'

*Piet Duizer en Herman Peppelenbos*

## **Kennisarena 23 november**

**Op maandag 23 november organiseert het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) een Kennisarena Voeding 'Naar een duurzamere voedselmarkt. De dynamiek van vraag en aanbod'. In het Artis Congrescentrum in Amsterdam, start Koningszaal Artis, van 9.30 - 17.00 uur**

## **Waarom kennisarena's?**

Een kennisarena is een platform waarin bedrijfsleven, maatschappelijke organisaties, overheid en kennisinstellingen met elkaar de kennis-behoefte rondom een thema bespreken. Dat levert materiaal op voor de departementen om prioriteiten te kunnen stellen. De kennisarena's staan aan het begin van het proces van vraagprogrammering en geven zo sturing aan de te vormen onderzoeksprogramma's.

Deze interactie tussen vraag en aanbod is van groot belang om tot een goede beleidsvraag te komen en om zicht te houden op de aanwezige kennis. In de vorm van een dialoog kan kruisbestuiving ontstaan en komen de beste vragen boven tafel. Wat is echt het maatschappelijke vraagstuk? Wat is er echt nodig? Waar zitten de kansen en waar liggen de drempels?

Wat wordt de dynamiek bij producenten, retailers, horeca en consu-

menten? Welke ontwikkelingen hebben extra aandacht nodig, bijvoorbeeld van het ministerie van LNV? Waar weten we voldoende van en waar moet nieuw of extra onderzoek ingezet worden? Waar moet er 'gas bij' en waar kunnen de inspanningen best een 'tandje terug'? Maar ook: is er voldoende wetenschappelijke kennis beschikbaar, maar dient dit beter toegepast te worden? En wie kan welke kennis het beste ontwikkelen?

Dat zijn de centrale vragen tijdens de Kennisarena Voeding.

### **Waarom de Kennisarena 'Naar een duurzamere voedselmarkt'?**

De wereldgemeenschap staat voor de immense opgave om in 2050 negen miljard mensen te voeden binnen de draagkracht van het mondiale ecosysteem. Nederland is niet alleen onderdeel van deze opgave maar is ook in staat een bijdrage te leveren aan de oplossing ervan. Tegen deze achtergrond heeft het ministerie van LNV in juni de nota duurzaam voedsel en de beleidsagenda duurzame voedselsystemen uitgebracht. In deze nota en beleidsagenda staan de opgaven, de visie en ambities van de minister van LNV weergegeven op het terrein van duurzaam voedsel.

Duurzaam voedsel is voedsel dat is geproduceerd met respect voor mens, milieu en dier. Daarbij richt het ministerie van LNV zich op de verduurzaming van zowel de productie als de consumptie van het voedsel, oftewel op de vraag en het aanbod op de voedselmarkt, nationaal en internationaal.

De concrete invullingen van de ambities van LNV moet vanuit de dynamiek en het samenspel tussen een actieve (inter)nationale overheid en ketenpartijen komen. Hierbij speelt de sociale interactie in de samenleving ook een grote rol. Het gaat om geleidelijke ontwikkelingen en processen, een proces van verduurzaming.

### **De huidige stand van zaken**

Om enige richting te geven aan de dialoog rond duurzaamheid is er gekozen voor vier deelonderwerpen:

- Consumentengedrag en duurzaamheid;
- Verduurzaming van het aanbod;
- Transparantie in de keten;
- Voedselverspilling.

De stand van zaken t.a.v. deze vier onderwerpen is in kaart gebracht. Informatie is te vinden in de verschillende hoofdstukken van deze uitgave. Een beknopte toelichting is hieronder te vinden.

### **Thema: Consumentengedrag en duurzaamheid**

De productie en consumptie van voedsel legt een groot beslag op onder meer milieu, ruimte, water en biodiversiteit. De gemiddelde consument is zich hiervan nauwelijks bewust. Een aanzienlijk deel van de consumenten geeft aan deze thema's wel belangrijk te vinden en er rekening mee te willen houden, maar vinden dat vaak (te) ingewikkeld. Hun voornemen om te kiezen voor duurzamer voedsel komt daardoor niet of nauwelijks tot uiting in hun aankoopgedrag. Hoe kunnen consumenten, zonder dat voorgeschreven wordt welk voedsel zij moeten kopen of eten, door hun omgeving verleid worden tot duurzamer voedsel?

### **Thema: Verduurzaming van het aanbod**

Naast aandacht voor de consument gaat het ook om verduurzaming van het aanbod. Positief is dat steeds meer voedingsmiddelenbedrijven aandacht hebben voor duurzaamheid in hun bedrijfsvoering. Maar er kan altijd een tandje bij als het gaat om het werken aan verduurzaming van aspecten van de productieprocessen en grondstoffengebruik. Als gevolg hiervan kan het aanbod van duurzamere voedselproducten ook vergroot worden. Een belangrijke rol in het proces van verduurzaming is weggelegd voor de supermarkten, horeca en catering.

### **Thema: Transparantie in de keten**

Ondanks of juist door de overvloed aan informatie over ons voedsel is het voor consumenten niet altijd makkelijk om bewust te kiezen. De informatie is niet alleen overvloedig, maar soms ook tegenstrijdig of onduidelijk. Transparantie van processen in de keten is al de norm voor veel producenten. Dit blijft belangrijk voor het verstrekken van juiste, betrouwbare en éénduidige informatie en is van belang om consumenten bewust te laten kiezen voor duurzaam voedsel.

### **Thema: Voedselverspilling tegengaan**

Veel voedsel gaat verloren zonder het voor consumptie te gebruiken (naar schatting 3,6 mld. per jaar). Consumenten en koks gooien het weg of supermarkten halen het uit de schappen omdat het niet meer aan kwaliteitscriteria voldoet. Ook is er verspilling bij de productie, de verwerking of het vervoer. Voedsel wordt dan vaak verbrand of gestort of gebruikt voor bijvoorbeeld bemesting of compostering. Nuttiger is al het gebruik van voedselresten voor humane consumptie, veevoer of biomassa. Hoewel we geneigd zijn deze 'voedselverspilling' normaal te vinden, is het onacceptabel als het verlies van voedsel voorkómen kan worden of als voedselresten beter benut kunnen worden. Het is

niet alleen inefficiënt als het gaat om verduurzaming, maar het druist ook in tegen ons gevoel van medeverantwoordelijkheid voor onze leefomgeving. Dit vraagt echter van alle betrokkenen – consumenten, producenten, aanbieders, onderwijsinstellingen en overheden – een andere manier van denken en handelen om te voorkomen dat voedsel verloren gaat.

#### **Wat gaat er met de dialoog gebeuren?**

De kennisarena is bedoeld om van maatschappelijke partners signalen voor invulling op bovenstaande thema's te krijgen. Daarbij gaat het om de middellange termijn van vijf jaar. De resultaten van de kennisarena worden als input gebruikt voor het opstellen van een kennisagenda duurzaam voedsel. Daarom is een breed veld uitgenodigd, zodat mensen uit velerlei maatschappelijke organisaties, bedrijven, et cetera in discussie kunnen gaan met beleidsmedewerkers en wetenschappers. De kennisagenda duurzaam voedsel is onderdeel van een bredere kennisagenda voeding. Deze zal een belangrijke bron zijn om de komende jaren de beschikbare financiële middelen voor onderzoek en kennisverspreiding op dit terrein bij de overheid te sturen.

#### **Uitsmijter: position paper**

Vanzelfsprekend worden alle vragen en dilemma's rondom duurzaam voedsel niet binnen vijf jaar opgelost. Niet voor niets werd hierboven de opgave voor 2050 genoemd (het voeden van negen miljard mensen). De stappen die mede op basis van deze kennisarena gezet worden zullen bijdragen aan de verdere verduurzaming van ons voedselaanbod. Het is de vraag of die stappen toereikend zullen zijn voor de vraag van 2050. Om u alvast te prikkelen met een vooruitzicht voor die lange termijn is als uitsmijter een position paper opgenomen van Prof. Dr. Rudy Rabbinge, hoogleraar Sustainable Development & Food Security van Wageningen UR.