

Simplistisch en ongenueanceerd: vlees- en voedingsindustrie niet mals voor vernieuwde voedingsdriehoek

20 SEP 2017



De nationale beroepsvereniging van slachthuizen en uitsnijderijen Febev vindt [de vernieuwde voedseldriehoek die het Vlaams Instituut Gezond Leven voorstelde](#) "simplistisch en ongenueanceerd". De organisatie is niet de enige die bedenkingen heeft.

In de vernieuwde voedseldriehoek worden vis, yoghurt, melk, kaas, gevogelte, en eieren in de lichtgroene categorie 'dierlijke producten' ondergebracht. Deze producten mogen maar in kleine porties gegeten worden, zo luidt de aanbeveling. Rood vlees behoort tot de oranje categorie, en mag "niet te veel" gegeten worden.

Bewerkte vleeswaren krijgen geen plek in de voedingsdriehoek, maar worden in de restgroep erbuiten geplaatst. Zij zijn overbodig, en bij een te hoge consumptie zelfs schadelijk voor de gezondheid, klinkt het.

"Onnodig onderscheid"

Febev vindt vooral het onderscheid tussen de dierlijke producten (in de lichtgroene categorie), en rood, onbewerkt vlees (in de oranje categorie) onnodig. "Alle afgeleide producten en verschillende soorten (van vis, gevogelte, kaas, enz.) lijken in dezelfde categorie als het basisproduct te zijn ondergebracht. Dezelfde nuance ontbreekt op vlak bewerkte (vlees)producten", argumenteert Febev. De federatie vraagt zich af of het voedingsmodel overeenkomt met de huidige wetenschappelijke inzichten.

Ook BAMST, de Belgische associatie voor Meat Science and Technology, noemt de nieuwe voedseldriehoek "overmatig gesimplificeerd". "Vleeswaren horen wegens hun hoge voedingswaarde niet thuis in de restgroep. Ze op dezelfde voet plaatsen van snoep en chips is onverantwoord", aldus BAMST.

FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, plaatst net als Febev bedenkingen bij de wetenschappelijke basis van de driehoek. "Hoe verklaar je bijvoorbeeld dat alle verwerkte vleeswaren zonder enig onderscheid qua nutritionele waarde in dezelfde groep zitten? Is dit dan een vertaling van de adviezen van de Hoge Gezondheidsraad?", vraagt Nadia Lapage, secretaris-generaal van FEVIA Vlaanderen, zich af.

"Niet verenigen tot ongenueanceerde boodschap"

De reactie van de Belgische confederatie van de zuivelindustrie is positiever, al rijzen ook daar alweer vragen over de wetenschappelijke onderbouwing.

"Uiteraard zijn wij tevreden dat het nieuwe voedingsmodel de plaats van melk en zuivelproducten in een gezond en duurzaam voedingspatroon bekrachtigt", stelt Renaat Debergh, afgevaardigd Bestuurder BCZ. "Wat de toelichtende teksten betreft hebben we wel de nodige vragen bij de wetenschappelijke onderbouwing. Enerzijds sluit deze te weinig aan bij de wetenschappelijke adviezen van de Hoge Gezondheidsraad. Anderzijds kan het voedingsdebat niet verengd worden tot de ongenueanceerde boodschap 'Eet meer plantaardig en minder dierlijk'."

Het Vlaams Instituut Gezond Leven weerlegt de kritiek op het gebrek aan wetenschappelijke onderbouwing. "De voedings- en bewegingsdriehoek is gebaseerd op wetenschappelijke aanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie maar ook van de Hoge Gezondheidsraad. Daarnaast hebben wij met een expertengroep uit de academische wereld de literatuur doorgenomen en op basis daarvan hebben we de voedings- en bewegingsdriehoek opgesteld", stelt Liese Weemaels, de communicatiemanager van het instituut.

Bron: De Morgen