

FEVIA - De voedingsdriehoek op zijn kop: 3 vragen van de voedingsindustrie

06 OKT 2017



Nee, de lancering van de nieuwe Vlaamse voedingsdriehoek was geen zwarte dag voor de voedingsindustrie. Meer zelfs: heel wat sectoren binnen onze diverse sector zijn best te vinden voor de uitgangspunten van de voedingsdriehoek. En inderdaad: het is niet aan de voedingsindustrie om wetenschappelijk advies te geven over voeding. Maar sta ons toe enkele essentiële vragen te stellen. Want na de jubelende reacties van enkele traditionele critici van de voedingsindustrie over het feit dat de sector niet werd betrokken, klinkt intussen steeds luider de roep: «En waar staan kwaliteit en het genieten van voeding in dit model?».

Vraag één: Is de voedingsdriehoek een correcte weergave van de huidige wetenschappelijke kennis ?

Een eenvoudige vraag die een genuanceerd antwoord verdient. De nieuwe driehoek geeft niet langer het ideaalbeeld weer van een gezond en evenwichtig voedingspatroon, maar geeft de weg naar dat ideaalbeeld. Uit de resultaten van de meest recente voedselconsumptiepeiling blijkt dat wij Belgen de aanbevelingen van de (vroegere) voedingsdriehoek niet steeds ter harte nemen. Dan is een andere aanpak aangewezen. Minister Vandeurzen presenteerde de nieuwe driehoek dan ook als een “kompas”, en dat is inderdaad een raak gekozen beeld. Dat kompas geeft onder meer aan dat we meer groenten en fruit en minder vlees moeten consumeren en dat we overconsumptie en voedselverspilling beter vermijden. Geen zinnig mens die dit betwist, ook de voedingsindustrie niet.

Waar we wel vraagtekens bij plaatsen zijn een aantal keuzes rond bewoordingen en opdelingen die eerder ideologisch dan wetenschappelijk gebaseerd lijken. Die keuzes doen het kompas, volgens ons althans, een aantal keer tilt slaan.

Bewerkte voeding per definitie als ongezond en milieuvriendelijk bestempelen klinkt misschien goed in de oren van enkele mediagenieke voedingsgoeroe's, maar getuigt van weinig realiteitsbesef. Bewerkte voeding zorgt net voor meer voedselveiligheid, betere bewaring en meer gebruiksgemak. Consumenten aanraden om die voordelen links te laten liggen is op zijn zachtst gezegd wereldvreemd .

Ten opzichte van dierlijke producten lijkt elke nuance zoek. Door een diverse categorie producten zo eenzijdig te benaderen neemt het model een loopje met de waarheid over bijvoorbeeld de kennis rond melkconsumptie of de nutritionele meerwaarde van bepaalde verwerkte vleeswaren. Salami en kippen ham over één kam scheren is niet correct, niet vanuit oogpunt milieu en niet vanuit oogpunt gezondheid.

Het begrip “duurzaamheid” krijgt een wel erg selectieve invulling. Het feit dat enkel bepaalde drukkingsgroepen als stakeholder werden betrokken is hier ongetwijfeld niet vreemd aan.

Vraag twee: zal de voedingsdriehoek de verwarring oplossen die voedingshypes en voedingsgoeroe's veroorzaakten ?

Ook als voedingsindustrie erkennen we dat het nodig is om de consument op weg te helpen naar een meer evenwichtige levensstijl. Door de vele, soms tegenstrijdige, voedingshypes zien consumenten door het bos de bomen niet meer. We juichen een duidelijk kompas dan ook toe! Voor de keuze om die producten die we duidelijk meer moeten consumeren, zoals fruit en groenten, helemaal bovenaan te plaatsen valt zeker wat te zeggen. En uiteraard moet het model duidelijk maken dat niet alle producten op dezelfde plaats staan, zelfs al bestaat er niet zoiets als « ongezonde voeding » (die zou per definitie niet op de markt mogen komen!).

Maar zal het model erin slagen om de verwarring op te lossen ? Ironisch genoeg zijn het net de grootste fans van de voedingsdriehoek die in media aantoonde dat er nog heel wat werk aan de winkel is... Nog tijdens de persconferentie voor de lancering van de voedingsdriehoek verscheen een opiniestuk van Patrick Mullie waarin hij het model omschreef als een overwinning op de voedingsindustrie en op de voedingsgoeroe's (het gebeurt zelden dat we in één adem vernoemd worden). Hij neemt daarbij vooral Pascale Naessens in het vizier, die enkele jaren geleden nota bene nog zijn vraag om samen boeken te publiceren afwees. Maar wat zien we vervolgens ? Diezelfde Pascale Naessens verkondigt doodleuk dat het model een vertaling is van het discours dat zij in talloze boeken verdedigt. Wie moet je dan geloven als consument? Amper één dag na de lancering was er van duidelijkheid en

eensgezindheid kortom nauwelijks nog een spoor te vinden.

Vraag drie: zal de voedingsdriehoek de consument overtuigen om gezonder te leven en consumeren ?

Dit is uiteindelijk de kernvraag. De voedingsdriehoek is er niet om het gelijk te bewijzen van zelfverklaarde gezondheidsexperts, het is er om Vlamingen gezonder te doen leven. We hopen oprecht dat het daarin slaagt, want er is werk aan de winkel. Alle commotie ten spijt zien we vandaag dat veel Vlamingen op sociale en minder sociale media reageren in hun gekende nuchterheid. De vraag die velen zich luidop stellen is : « mogen we nog genieten ook ? » De WHO (Wereldgezondheidsorganisatie) definieert gezondheid als “een toestand van volledig lichamelijk, geestelijk en maatschappelijk welzijn en niet slechts de afwezigheid van ziekte of andere lichamelijke gebreken.” Genieten en mensen samen brengen, toch ook een essentiële functie van voeding, lijkt volledig te ontbreken in de voedingsdriehoek. Geconfronteerd met reacties van luisteraars op de radio gaf de woordvoester van het Vlaams Instituut voor gezond leven openlijk toe dat die boodschap te weinig naar voor kwam.

Als voedingsindustrie betreuren we die gemiste kans. Waarom bijvoorbeeld niet duidelijk de boodschap geven “Eet minder vlees, maar eet vooral beter vlees”? De focus op kwaliteit (eerder dan kwantiteit) is net de sterkte van de Vlaamse en Belgische voedingsindustrie. Dat we zo succesvol exporteren is omdat consumenten in binnen- en buitenland een correcte prijs willen betalen voor die kwalitatieve producten. In economische termen heet dit creatie van toegevoegde waarde. Geen enkele economische wetmatigheid dwingt de voedingsindustrie om haar producten vol te stoppen met gesubsidieerde suiker, zoals Patrick Mullie tot in den treure beweert. In werkelijkheid zorgde het vroegere Europese systeem van de suikerquote voor een hogere suikerprijs. Sinds 30 oktober vervalt dit systeem en experts waarschuwen dat de suikerprijzen nu net zullen dalen. Beweren dat suiker gesubsidieerd wordt getuigt dus vooral van economische onkunde en vooringenomenheid.

Practice what you preach

« Schoenmaker blijf bij je leest » zegt Vlaanderens meest mediagenieke voedingsexpert tegen Vlaanderens meest succesvolle schrijfster van voedingsboeken. Als media-expert is Patrick Mullie goedgeplaatst om die vraag te stellen. Maar mogen we vragen om dan ook consequent te zijn en een andere wijsheid toe te passen, namelijk « Practice what you preach ». Het economisch model achter de productie van voeding uitleggen is voer voor economen. Als federatie van de voedingsindustrie hebben we er geen enkele moeite mee dat allerlei experts met een kritische blik naar de voedingsindustrie kijken. Die kritiek houdt ons scherp en maakt dat we onszelf voortdurend in vraag stellen. Maar wie kritiek spuit moet dit doen met kennis van zaken en zou zelf ook verantwoording kunnen afleggen. Laat dit gerust een open uitnodiging zijn naar de vele media die dit soort stemmen gretig aan bod laten komen... En de voedingsindustrie zelf, wat kan en moet die doen of ? Ons antwoord is duidelijk: wij erkennen onze verantwoordelijkheid om te blijven innoveren en om in te zetten op verantwoorde en duidelijke marketing. Onze voedingsbedrijven investeren volop in de ontwikkeling van nieuwe producten in kleinere verpakkingen, met minder vetten, suikers, zouten of met meer vitaminen of vezels. Zo bieden we realistische antwoorden aan wie én tijd wil besparen én lekker wil eten én keuzes wil maken met het oog op gezondheid en duurzaamheid.