

# Voedsel uit een glazen bol



Eten en drinken is een belangrijk onderdeel van ons dagelijks leven. We hebben het nodig om te kunnen leven en gezond te blijven. Daarnaast is eten met vrienden en familie ook nog eens gezellig. De productie van al dat voedsel heeft een grote impact op onze aarde. Die impact moeten én kunnen we verkleinen. De Jonge Klimaatbeweging denkt samen met jongeren na over voeding in de toekomst. We laten je meekijken in onze glazen bol.

In 2050 wonen er bijna 10 miljard mensen op onze aarde, tegenover ruim 7 miljard nu. Die willen allemaal lekker eten. Het groeiende aantal landbouwgebieden laat nu steeds minder ruimte over voor natuur, de veestapel zorgt voor veel broeikasgassen en er is discussie over het welzijn van de dieren. De Jonge Klimaatbeweging vindt dat we de impact van onze landbouw in balans moeten brengen met wat de aarde ons kan bieden.

**‘We moeten de landbouw in balans brengen met wat de aarde ons kan bieden.’**

De Jonge Klimaatbeweging

Laat ik mezelf eerst even voorstellen. Hoe ziet mijn leven eruit in 2050?

**17 juni 2050**

*Mijn naam is Henrieke Paul. Een maand geleden vierde ik mijn zestigste verjaardag, maar er is geen grijze haar op mijn hoofd die aan pensionering denkt. Vanochtend wakker gaat af. Na een beetje snoozen stap ik uit bed. De zon schijnt door de rolgordijnen. Fijn! De zonnepanelen worden opgeladen. Mijn ontbijt bestaat een verse snee brood van bakker Wentink, gemaakt van boer Jans gouden aren. Ik stap de deur uit, trek het portier van de elektrische deelauto open en rijd naar mijn werk. In mijn lunchtrommel zit een heerlijke bonensalade. Mijn geheime ingrediënten? Verse rucola en kruiden uit de verticale moestuin die tegen de muren van ons flatgebouw groeit. Na een dag werken kom ik thuis en ik kijk op de klok: over enkele seconden staat het elektrische wagentje van de supermarktbezorgdienst voor de deur. De timing van tegenwoordig is geweldig! Mijn avondmaaltijd bestaat uit een lekkere soep gemaakt van groenterestjes en een sappige linzenburger met verse groenten van boerderijen uit de buurt.*

Wat denk je? Is dit realistisch? Zie jij jezelf al eten uit een verticale moestuin? Ben je al benieuwd of die linzenburger ook inderdaad lekker is? Wat eet jij in 2050?

### De toekomst op je bord

Probeer eens na te gaan wat je deze week allemaal hebt gegeten. Een bord pasta bolognese, nasi met saté of een broodje hamburger? Allemaal vast erg lekker, maar hoeveel impact heeft jouw maaltijd eigenlijk op het milieu?

*De productie van één kilo rundvlees zorgt voor de uitstoot van zo'n 15,9 kg CO<sub>2</sub>. Ter vergelijking:*

*Een kilo vegaburger zorgt maar voor een uitstoot van 1,1 kg CO<sub>2</sub>*

*(bron: [www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/milieuenklimaat.aspx](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/milieuenklimaat.aspx))*

*Een koe eet namelijk haar hele leven lang voer (onder andere gras en mais) en alles bij elkaar opgeteld zorgt voor erg veel CO<sub>2</sub>-uitstoot. Voor een vegaburger kunnen de planten die van het land komen direct gebruikt worden voor het maken van het product. Zo bespaar je dus een hoop CO<sub>2</sub>.*



Foto: Veggie Burger, Gerlos – flickr.com

De keuze in wat je 's avonds op je bord legt, maakt dus uit! In de toekomst zullen we daarom steeds vaker kiezen voor plantaardig voedsel in plaats van dierlijke producten. Vlees zal in de toekomst niet meer het belangrijkste onderdeel zijn van onze maaltijden. Zowel thuis als in kantines en restaurants staan steeds meer voor vleesvervangers op het menu: noten, peulvruchten en producten gemaakt van nieuwe eiwitbronnen zoals algen. Ook eten we insecten en sappige kweekvleesburgers.

**'Het moet makkelijker worden om te kiezen voor voedsel dat dichtbij is geproduceerd.'**

De Jonge Klimaatbeweging

Daarnaast zullen we ook meer producten uit de directe omgeving gaan eten. Nu zijn deze lokale producten veel duurder dan producten uit de supermarkt en het is ook heel lastig om ze te vinden. Meestal komen ze niet terecht in de supermarkt. Dat is vreemd. Waarom zijn producten die vlakbij worden geproduceerd duurder dan producten die helemaal uit Zuid-Amerika of Nieuw-Zeeland komen? De Jonge Klimaatbeweging vindt dat het veel makkelijker moet worden om als boer je producten in de korte voedselketen, dus dicht bij huis, te verkopen en het moet makkelijker zijn om als consument te kiezen voor groente en fruit die vlak om de hoek zijn geproduceerd.

### Hoe weet je waar je voedsel vandaan komt?

Momenteel is het lastig om erachter te komen waar je voedsel vandaan komt. Bij de meeste groente en fruit die je in de winkel koop, zie je op het etiket alleen het land waar het product is geproduceerd. Maar welke boer jouw groente en fruit heeft geproduceerd en welke route het voedsel aflegt voordat het bij jou in je winkelmandje ligt, is niet duidelijk. Dat geldt al helemaal voor bewerkte producten, zoals kant-en-klare aardappelpuree of een pot pastasaus.

*Wist je dat een Nederlandse Elstar appel ongeveer 100 kilometer aflegt naar onze winkels, terwijl de Australische Granny Smith appel 20.000 kilometer moet reizen voordat die op een Hollandse fruitschaal ligt? De ingrediënten van een blik tomatensoep met balletjes leggen samen zelfs 32.000 kilometer af voordat jij de soep opschept.*

Het zou mooi zijn als we in de toekomst al deze informatie mee kunnen nemen als we in de winkel een keuze maken. Als voedselproducenten al deze informatie met de consumenten delen, spreken we van een *transparante* voedselketen. Een transparante voedselketen helpt jou om een duurzame keuze te maken. Slimme informatietechnologie kan vastleggen welke route een product aflegt en hoeveel CO<sub>2</sub> dat kost. En die informatie kun je delen via een app. Zo kun je op je telefoon snel zien welke boer de appels die in de winkel liggen, heeft gekweekt.



Foto: Supermarkt, Marco Verch – flickr.com

### Gooien we nog eten weg?

Weet je hoeveel voedsel er nu in Nederland wordt weggegooid? 41 kilo per persoon per jaar! Als we dat zouden hergebruiken, kunnen we per persoon 145 euro per jaar besparen. Dat is niet alleen goed voor de portemonnee, maar ook heel goed voor het milieu.

In de toekomst gooien we (bijna) geen voedsel meer weg. Thuis staat een slimme, energiezuinige koelkast die in de gaten houdt wat je als eerste op moet eten. Apps laten zien wat je met die ingrediënten kunnen maken. Internet-koks en (social) media influencers maken smakelijke instructiefilmpjes die je tijdens het koken kunt afspelen in de keuken.

Houd je toch wat voedsel over, dan open je de voedselverspillingsapp op je telefoon en vraag je of iemand de rest van jouw brood zou kunnen gebruiken. En blijft er dan toch nog een stukje oud brood achter in de trommel, dan gaat dat niet naar het restafval, maar op je eigen composthoop.

### Waar en hoe wordt ons voedsel geproduceerd?

Natuurlijk hebben we in de toekomst nog steeds boeren nodig. Die boeren produceren zoveel mogelijk op een zo klein mogelijk stuk grond, bij voorkeur in de buurt van grote steden die de producten nodig hebben. Zo houden we de transporten beperkt, en kunnen we restjes en zo dichtbij mogelijk hergebruiken. Om dit te bereiken, verbouwen we voedsel niet alleen op het platteland maar ook op daken of verticaal langs de muren van flatgebouwen. De Jonge Klimaatbeweging vindt het zinvol dat we onszelf weer verbinden we met de natuur die ons al het voedsel biedt.

**‘Het is zinvol om ons te verbinden met de natuur die ons al het voedsel biedt.’**

De Jonge Klimaatbeweging

De boeren op het platteland zijn bovendien niet meer alleen voedselproducent. Ze dragen bij aan een mooi vitaal platteland waar vogels en insecten voedsel vinden in brede stroken met bloemen, kruiden en grassen.

### En...je eigen eten produceren!

En wie weet hebben we straks in de toekomst wel allemaal een eigen tuin, horizontaal of verticaal, en composteren we ons eigen groente- en tuinafval. Niets is leuker en lekkerder dan een courgette of tomaat uit eigen tuin. Mijn voorspelling is dat eten in de toekomst nog veel leuker en lekkerder is dan nu. En veel beter voor het milieu. Dus laten we die toekomst zo snel mogelijk waar maken. Doen jullie mee?

Tekst: Henrieke Paul

Henrieke Paul is themamanager Voeding voor De Jonge Klimaatbeweging, deze organisatie verenigt de stemmen van meer dan zestig jongerenorganisaties in een gezamenlijke klimaatagenda. Zo werkt zij aan het realiseren van haar idealen: een beter milieu, een duurzamere landbouw en een eerlijkere samenleving.

Meer informatie: [www.jongeklimaatbeweging.nl](http://www.jongeklimaatbeweging.nl)

Eindredactie: Mark Boode

Openingsfoto: Smoothies, Marco Verch – flickr.com



JONGE  
KLIMAATBEWEGING