

Advies 5 – Eiwittransitie en consumentengedrag

Versie: 10-09-2021

Status: Versie 4 - definitief

Van: Voedselraad Ede

Introductie

De Voedselraad heeft zich het afgelopen half jaar verdiept in het thema Eiwittransitie. Het ging daarbij om beantwoording van onder meer de volgende vragen:

1. Welke problemen en uitdagingen spelen in relatie tot dit thema?
2. Welke activiteiten worden al in de gemeente Ede ondernomen?
3. Welke partijen zijn daarbij betrokken?
4. Wat zijn de effecten van deze activiteiten?
5. Welke oplossingsrichtingen zijn mogelijk?

We hebben geïnventariseerd welke initiatieven er in Ede worden ondernomen, een online bijeenkomst georganiseerd met lokale initiatiefnemers en een online Foodfloor met experts georganiseerd waarin zij reflecteerden op het concept advies van de voedselraad.

De bijlage bij dit advies bevat een samenvatting van alle informatie die we ter beantwoording van bovenstaande vragen hebben verzameld. Op basis van een nadere analyse van deze informatie hebben we verkend waarop gezamenlijk met alle stakeholders in Ede ingezet zou moeten worden om zo de omslag van dierlijk naar plantaardige eiwitten te stimuleren.

Nadere analyse

Eiwittransitie gaat om de overgang van de consumptie van dierlijke naar meer plantaardige eiwitten. De gemeenschappelijk landelijke beleidsopinie is dat er een omslag nodig is van 60 % dierlijk / 40% plantaardig naar 40 % dierlijk / 60 % plantaardige eiwitten in het dagelijkse voedingspatroon. Deze verandering is onder meer noodzakelijk om de klimaatdoelen te halen (vermindering CO2 uitstoot), de uitstoot van stikstof te reduceren en om de groeiende wereldbevolking van voldoende gezond voedsel te voorzien.

De eiwittransitie is alleen mogelijk als in de hele voedselketen van productie van eiwitten, via verwerking tot afname deze omslag wordt gemaakt. Belangrijk is om te beginnen bij de jeugd, maar vergeet daarbij ook niet om alle partijen in de korte keten mee te nemen. We hebben elkaar hard nodig om samen te leren hoe de omslag gemaakt kan worden en er ook voor te zorgen dat alle partijen daarbij een goede businesscase behouden en/of nieuwe businessmodellen kunnen ontwikkelen.

De productie van vleesvervangers is inmiddels goed op gang gekomen en er zijn grote ondernemingen zoals Unilever die dit met het label Vegetarische Slager in de markt hebben gezet. De daarvoor benodigde eiwitten worden echter nog wel voornamelijk geïmporteerd. De productie van alternatieve groene eiwitten begint in Nederland gelukkig wel steeds meer op gang te komen. Ook in de gemeente Ede zijn er, mede op basis van onderzoek van de Wageningen Universiteit, verschillende initiatieven en startups op dit terrein. Zo zijn er producenten van paddenstoelen, lupinen, noten, microgreens en plantaardige vlees in de gemeente. Daarnaast zijn er ook verschillende kleine aanbieders actief die alternatieve groene eiwitten verwerken in onder meer recepten, gerechten en taarten en deze aan de consument aanbieden.

De aandacht voor eiwitconsumptie groeit in Nederland. Het wel of niet eten van vlees leeft onder mensen. Steeds meer mensen identificeren zichzelf dan ook als 'flexitarier'. Toch moet de vleesconsumptie nog flink omlaag. Het eten van dierlijke eiwitten neemt ook in Ede langzaam af, maar de markt voor plantaardige eiwitten is in Ede nog relatief klein. Zo blijkt uit het Food Dashboard van de gemeente Ede dat in 2020 45% van de inwoners antwoorden dat zij minder vlees zijn gaan eten. In 2018 was dit 34%. Meer dan de helft (53%) van de inwoners geeft echter ook aan dat zij minimaal 5 dagen per week vlees eten. Dat cijfer daalt heel langzaam: in 2018 was dat 56%.

Om er voor te zorgen dat plantaardig eten steeds meer het standaard uitgangspunt van de maaltijd gaat worden is er nog veel winst te behalen. Het is daarom belangrijk om de inwoners van Ede op allerlei manieren en op een positieve en laagdrempelige manier te stimuleren om het voedingspatroon aan te passen. De Voedselraad is daarom ook van mening dat het van belang is dat hiervoor ook in de gemeente Ede voldoende aandacht is. De gemeente moet het instrumentarium dat zij tot haar beschikking heeft zoals regelgeving, vergunningen en beschikkingen optimaal benutten om enerzijds de producenten, verwerkers en aanbieders te ondersteunen en anderzijds de consumenten bewust te maken en te verleiden. Het is daarbij belangrijk om samen op te trekken in een netwerk van partijen zodat gezamenlijk mogelijke stimuleringsmaatregelen bedacht en geïnitieerd kunnen worden.

Begrippen zoals Eiwittransitie en Veganisme zijn volgens de Voedselraad niet erg behulpzaam om de noodzakelijke omslag op een positieve manier te stimuleren. Zij zijn abstract, leiden tot polarisatie en geven mensen het idee dat ze iets verkeerd doen. Deze effecten moeten vermeden worden. De Voedselraad pleit er daarom voor om vooral in te zetten op lokaal, duurzaam, gezond en vooral lekker (plantaardig) eten. Daarbij geldt een variant op het al oude spreekwoord: "de liefde van de consument gaat door de maag"!

Betaalbaarheid is daarnaast een tweede cruciale factor: gezond, lokaal en duurzaam voedsel is nu vaak nog erg duur en daarmee niet toegankelijk voor alle inwoners van Ede. Het is dan ook van belang dat alternatieve groene eiwitten kunnen concurreren met de prijzen van traditionele dierlijke eiwitten. Is dat niet het geval dan zal de omslag ook niet tot stand komen.

Advies

In de gesprekken die de Voedselraad het afgelopen half jaar aan online tafels heeft gevoerd zijn verschillende suggesties gedaan voor maatregelen en acties die in de gemeente Ede ondernomen zouden kunnen worden om korte ketenpartijen te ondersteunen en consumenten op een laagdrempelige en positieve manier kennis te laten maken en daarmee te stimuleren om de omslag te maken. Op hoofdlijnen gaat het daarbij om het volgende:

1. Zet via onderwijs en educatie in op bewustwording en kennismaking. Dat geldt voor de jeugd en voor volwassen consumenten, maar ook voor koks en andere verwerkers van voeding. Ook zij moeten leren hoe ze alternatieve eiwitten kunnen verwerken in lekkere producten en gerechten. Denk bijvoorbeeld aan een challenge, kookworkshops en kookboeken. Zorg er ook voor dat deze ontwikkeling in lespakketten op scholen wordt meegenomen. Door middel van deze maatregelen kan de vraag naar plantaardige eiwitten sterk gestimuleerd worden.
2. Onderzoek als gemeente of via toekenningen en vergunningen de eiwittransitie gestimuleerd kan worden, bijvoorbeeld door als voorwaarde bij evenementen en andere subsidies te stellen dat minimaal 60% van het voedselaanbod plantaardig moet zijn. Zet ook de Ede DOET bonnen daarbij als stimuleringsmogelijkheid in om de inwoners van Ede te stimuleren.

3. 'Voorleven' is een krachtige manier om mensen te stimuleren om de omslag te maken. Zorg er daarom ook voor dat de principes van 'plantaardige eiwitten als de standaard' en '60 % plantaardig' in de kantine van het gemeentehuis en bij alle bijeenkomsten waarin voedsel wordt aangeboden regel zijn.
4. Bouw samen met korte ketenpartijen verder aan een lokale community waarin partijen dichter bij elkaar komen, elkaar kunnen helpen en samen de vraag en afzet organiseren. Benut daarbij de netwerken die al aan het ontstaan zijn. Organiseer en/of benoem daarbij een "ketenregisseur" als kartrekker van deze community. Wellicht dat de gemeente deze rol op zich kan nemen.
5. Geef lokale producenten en verwerkers van alternatieve eiwitten een goed podium, zodat bewoners er laagdrempelig mee kennis kunnen maken en kunnen ervaren dat het lekker is. Aangezien sommige culturen een meer plantaardig voedselpatroon hebben kunnen Edenaars met diverse culturele achtergronden zo ook laagdrempelig met elkaars gerechten en hapjes kennis maken. Denk bijvoorbeeld aan een proeverij op de markt, vouchers, een jaarlijks plantaardig evenement, pop-up restaurant, ect. Er zijn al verschillende lopende initiatieven die daarbij ingezet kunnen worden.
6. Probeer samen met lokale producenten en aanbieders een uniek, lokaal en verleidelijke lekkernij te ontwikkelen die mede als visitekaartje bij een groot aantal cafés en restaurants op de menukaart komt te staan. Denk bijvoorbeeld aan een kroket of saucijzenbroodje met een vulling van oesterzwammen of lupinen. Wellicht is een hybride product samen met vleesproducenten een mogelijkheid, zodat ook zij in deze transitie worden meegenomen.
7. Publiceer positieve verhalen via EetbaarEde, EdeStad en EdeTV , zodat bewoners bewust worden gemaakt en veelvuldig kennis maken met alternatieve plantaardige eiwitten. De afgelopen maanden is door Eetbaar Ede daarmee een begin gemaakt. Zie: <https://eetbaarede.nl/eiwittransitie/>

====