duiding

André Huyghebaert - professor emeritus

duiding

"Boeren moeten voedselkwaliteit koesteren"

26 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:52

Lees meer over:
Interview

In een wereld waarin de concurrentie van goedkope invoer uit derde landen steeds heviger wordt, is kwaliteit het belangrijkste wapen van onze boeren. Is dat goed of slecht nieuws? We stelden die vraag aan André Huyghebaert, voorzitter van het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap en na vier jaar emeritaat nog altijd de autoriteit met de beste helikopterview over onze voedselkwaliteit.

Wat verstaat u eigenlijk onder de 'kwaliteit' van landbouwproducten?

André Huyghebaert: Voorop staan de veiligheid en de voedingswaarde, twee facetten die empirisch niet waarneembaar zijn door de consument en waarvoor hij dus afhankelijk is van controles die overheidsdiensten uitvoeren. Daarnaast zijn ook de sensorische eigenschappen zoals uitzicht, textuur en natuurlijk smaak belangrijk. Een kwaliteitsaspect dat samen met het groeiende aantal tweeverdieners aan belang wint, is het gebruiksgemak. En de laatste kwaliteitscomponent is de perceptie van de consument, die niet altijd overeenstemt met de intrinsieke eigenschappen van voedingsproducten. Spinazie is een goede groente, maar spijts de spierballen van Popeye is ze niet beter dan andere groenten. En karnemelk is zeker niet minder gezond dan yoghurt, dat bij ons zoveel populairder is.

Doorgaans gaan we er in Vlaanderen gemakshalve van uit dat de kwaliteit van onze voeding tot de beste ter wereld behoort. Is dat een voorbijgestreefde mythe of een waarheid als een koe?

Het landbouwbeleid heeft heel lang de klemtoon gelegd op productieverhoging, maar niettemin is ook de kwaliteit van onze voeding er de jongste decennia fors op vooruitgegaan, zeker de laatste tien jaar. Als boerenzoon heb ik in mijn jeugdjaren dikwijls met gemengde gevoelens naar het graan zitten kijken. Vele jaren later begreep ik dat het aangetast was met ziekten en toxines waar men destijds het bestaan niet

eens van vermoedde. Als student heb ik als oefening nog DDT aangemaakt in het laboratorium. De uitvinder van dat product heeft zelfs nog de Nobelprijs voor geneeskunde gewonnen na de Tweede Wereldoorlog. Vandaag nemen we zeer strikte voorzorgsmaatregelen in de strijd tegen toxische stoffen, en dat terwijl kinderen in Tanzania al op zeer jonge leeftijd met fameuze gezondheidsproblemen kampen omdat ze veroordeeld zijn tot de consumptie van maïs, die zwaar gecontamineerd is door schimmels. Vanaf volgend jaar gaat de Gentse universiteit trouwens cursussen geven aan mensen die ter plaatse verantwoordelijk zijn voor de voedselkwaliteit. Maar goed, met dit verhaal wil ik zeker niet zeggen dat er bij ons geen knelpunten meer zijn.

Enkele bioscoopdocumentaires hebben de voorbije jaren de industriële massaproductie van voedsel aangeklaagd. Heeft de moderne productiewijze een nefaste impact op de voedselkwaliteit?

Voeding is emotie, het is een onderdeel van onze levensstijl. Veel mensen hebben bovendien een geromantiseerd beeld van de voedselproductie als een lokale en kleinschalige bezigheid. Voor wie dan geconfronteerd wordt met gigantische maaidorsers of kuikens op een lopende band, is dat natuurlijk een schrikwekkende ervaring. Doorgaans hebben mensen na een bezoek aan één van onze chocoladefabrieken weinig trek in onze nationale trots. Zelfs de aanblik van een grootkeuken is voor sommigen afstotend, ook al is het mogelijk dat er producten van hoogstaande kwaliteit geproduceerd worden.

Er is dus geen verband tussen schaalgrootte en kwaliteit?

Dat hoor je me niet zeggen. Bij kleinschalige operatoren tref je een brede waaier van kwaliteit aan, terwijl grootschalige producenten meer egale scores halen. Wie op kleine schaal actief is, kan veel makkelijker topkwaliteit halen. Maar in de praktijk is dat natuurlijk niet altijd zo: ik herinner me ooit gesprekken gevoerd te hebben met aardbeitelers die voor de eigen consumptie een apart perceeltje gebruikten. En in de jaren zeventig kwam iemand uit de veevoedersector me vertellen dat hij in 42 dagen slachtrijpe kippen kon produceren. Hij voegde er eerlijkheidshalve aan toe dat het dier niet de smaak zou hebben van een kip, en dat het de taak was van de wetenschap om daar via een of andere manipulatie voor te zorgen. Dat heeft me toen gechoqueerd, maar vandaag zijn we zover dat in de winkelrekken traag groeiende kippen liggen, met een apart label en een betere smaak.

Op welke concrete vlakken heeft u de voorbije kwarteeuw een duidelijke evolutie gemerkt inzake voedselkwaliteit?

De vooruitgang op het vlak van voedselveiligheid is ronduit indrukwekkend te noemen. Veel minder spectaculair is de evolutie van de intrinsieke productkwaliteit, ondanks de

opmars van functionele voeding. Sommige sectoren hebben natuurlijk verdienstelijke resultaten geboekt. Dat geldt bijvoorbeeld voor de producenten van diepvriesgroenten die het verlies aan vitaminen tijdens het verwerkingsproces sterk gereduceerd hebben. En ook het assortiment appelen kan me bekoren. Veertig jaar geleden heb ik tijdens een symposium eens gezegd dat we appelen met de smaak van voederbieten produceerden. Vandaag is de keuze voor de consument overweldigend.

En toch hoor je sommigen beweren dat het in grootmoeders tijd allemaal zoveel beter was.

Natuurlijk, want de confituur van oma is met ontzettend veel liefde bereid. (lacht) De kans is bovendien groot dat die zelfgemaakte confituur een andere smaak heeft dan die in de winkel, en met een goed recept is het zelfs niet uitgesloten dat de confituur van oma ook écht beter is. De confituur die op grote schaal van de band rolt, is doorgaans goed van smaak maar haalt in elk geval geen topkwaliteit.

Europa gaat opnieuw een aantal pesticiden uit de handel nemen. Een goeie zaak voor de consument?

Iedereen is het ermee eens dat we het gebruik van bestrijdingsmiddelen in de mate van het mogelijke moeten terugdringen. De lastenboeken staan er vol van en ook de boeren moet je niet overtuigen, want de gewasbescherming is een zware uitgavenpost. Ook moeten bestrijdingsmiddelen, die onaanvaardbare toxische eigenschappen vertonen, van de lijst verwijderd worden. Maar als je de effectieve blootstelling van onze consumenten toetst aan de internationale veiligheidsnormen, dan zijn pesticiden voor het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap lang niet de topprioriteit op het vlak van voedselveiligheid. Met de hoeveelheid pesticidenresidu's die we gemiddeld slikken, blijven we immers voor meer dan 95 procent onder de schadedrempel. Op voorwaarde natuurlijk dat je appelen eerst afspoelt en de buitenste bladeren van een krop sla weggooit. Het is in elk geval niet zo dat je per definitie gezonder eet door biologische voeding te verkiezen. Dat is nonsens.

Eigenlijk beweert u dat Europa helemaal geen pesticiden zou moeten verbieden?

Ik heb veel begrip voor het voorzorgsprincipe dat men wil hanteren, maar men moet in dit geval dubbel voorzichtig zijn: mochten groenten en fruit ooit fors duurder worden door een smaller aanbod bestrijdingsmiddelen, dan is de ingreep van Europa pervers. Het lukt ons vandaag al niet om de consument vijf porties groenten en fruit te laten eten.

Waar plaatst u de kwaliteit van onze producten op de internationale waardeladder?

Zelfs op wereldschaal is het niet overdreven om te stellen dat we vooraan in het peloton zitten. Dat hebben we vooral te danken aan de dioxinecrisis, die de

inspanningen voor meer voedselveiligheid in een stroomversnelling geduwd heeft. Als eerste land in Europa hebben we de traceerbaarheid op punt gezet. Met de implementatie van autocontrolegidsen zijn we zodanig opgeschoten dat onze boeren vrezen dat ze concurrentienadelen zullen ondervinden tegenover de vele lidstaten die op dit vlak nog achterop hinken.

De vleesfabrieken die tegenwoordig neergepoot worden in landen als Brazilië zien er ultramodern uit. In welke mate moeten we er schrik voor hebben dat dergelijke groeilanden ons op het vlak van kwaliteit heel snel kunnen bijbenen?

Je hoort me niet zeggen dat dergelijke landen geen vooruitgang boeken, maar de lokale kennis en mentaliteit zijn toch vaak een hinderpaal. Ik heb gezien hoe Engelse bedrijven enorme inspanningen leverden om kwalitatieve primeurgroenten te produceren in Afrika, en dan spreek ik nog niet over China. Ook de klimatologische omstandigheden maken het verschrikkelijk moeilijk om bijvoorbeeld paprika's zonder aflatoxines te kweken in Zambia. Ik moet toegeven dat ik Brazilië niet zo goed ken, maar ik maak me sterk dat we met de kwaliteit van onze voedingsproducten nog altijd een mooie voorsprong hebben. Veel concurrenten gaan erop vooruit, maar wij staan ondertussen ook niet stil, hé. Voedselkwaliteit is een never ending story.

Op welk vlak kunnen we de kwaliteit van onze voedselproducten nog fors verbeteren?

Een heel belangrijk aandachtspunt zijn bacteriën zoals campylobacter en salmonella in de varkens- en kippenteelt. Dit is nog een relatief nieuw probleem, want dertig jaar geleden werden bepaalde bacteriën helemaal niet geassocieerd met voeding. Listeria werd pas in de jaren tachtig in verband gebracht met voedselproducten toen een Amerikaanse verpleegster ontdekte dat de miskraam van een groep Mexicaanse vrouwen te wijten was aan een bepaald type kaas dat de slachtoffers gegeten hadden. Acrylamide is een fenomeen dat pas de laatste drie à vier jaar in de schijnwerpers belandde. Die stof duikt op bij de productie van onder meer koffie, chips, aardappelgerechten, brood en chocolade. In tegenstelling tot het dossier van de pesticidenresidu's moeten we ons in dit geval wel zorgen maken over de volksgezondheid.

Zijn er nog meer verborgen organismen en onbekende substanties die op de loer liggen?

Ongetwijfeld, maar daar mag niet alle energie naartoe gaan. Ik bedoel dat we zeker niet mogen vergeten de vraag te stellen hoe we een gezond voedingspatroon bij de consument brengen. Het aanbod voedingsmiddelen is enorm, maar de eindgebruiker moet deze producten juist behandelen en in de juiste verhoudingen consumeren. En het is niet omdat hij weet hoe dat in theorie allemaal moet, dat hij zijn gedrag er in de

praktijk aan aanpast. Dat is een verschrikkelijk complex probleem. De grootste uitdagingen voor de komende vijftig jaar op het vlak van voedselkwaliteit zijn dan ook niet zozeer een zaak van de producent, maar wel van de consument. Die verschuiving heeft zich de voorbije jaren door de opmars van zwaarlijvigheid en obesitas heel duidelijk afgetekend.

Heeft de landbouw op het vlak van voedingspatronen een rol te spelen?

Natuurlijk. De landbouworganisaties moeten veel actiever inspelen op de relatie tussen voeding en gezondheid. Ze moeten op zijn minst deelnemen aan de gesprekken die daarover aan de gang zijn. Bij het Voedselagentschap komen ze over de vloer, maar op het ministerie van Volksgezondheid zien we ze minder. Als men de samenstelling van melkvet zodanig kan wijzigen dat ze beter beantwoordt aan de nutritionele vereisten, dan liggen daar toch kansen voor onze boeren en tuinders?

Investeren we genoeg in een verbetering van onze voedselkwaliteit?

De inspanningen op het vlak van voedselveiligheid mogen we alleszins niet terugschroeven. Dat de strijd tegen salmonella in de pluimveesector volgend jaar opgevoerd wordt, is een goeie zaak. Er hangt uiteraard een kostprijs vast aan dergelijke maatregelen, maar als wetenschapper mag dat niet mijn enige bekommernis zijn. De overheid zou zelfs nog meer moeten investeren in gezonde voeding. Het is absoluut nodig om via informatiecampagnes een gedragsverandering teweeg te brengen bij de eindgebruikers.

De consument wordt zodanig overspoeld door informatie over gezonde voeding dat hij door de bomen het bos niet meer ziet. Mist hij geen richtsnoer zoals de gezondheidsindex voor voedingsproducten die onlangs werd opgesteld door de universiteit van Yale?

Het is lovenswaardig een index op te stellen waarbij ieder voedingsproduct een quotering krijgt op basis van zijn gezondheidsgehalte, maar daarmee creëer je nog geen evenwichtig voedingspatroon. Van tomaten alleen kan je niet leven, hé. Ook onze voedingsdriehoek is een interessant instrument, maar hoe projecteer je dat naar de realiteit? Een groot probleem is dat er ook zoveel desinformatie opduikt: ik heb al waanzinnige advertenties gelezen over voedingssupplementen, en onlangs heb ik er zelfs eentje gezien over omega 7-vetzuren waarbij men zich duidelijk niet stoorde aan de wetenschappelijke informatie die hierover beschikbaar is. Eigenlijk zouden we de empirische kennis over gevarieerde voeding, die de jongste decennia verloren gegaan is, opnieuw moeten doceren. Eén van mijn kleindochters die in Zwitserland woont, krijgt op de secundaire school kooklessen. Dat is toch fantastisch?

De Amerikaanse FDA heeft in China een kantoor geopend en wil ook elders in de wereld een oogje in het zeil houden als het over voedselveiligheid gaat. Is dit overacting of moet ook Europa in het verre buitenland zijn tenten opslaan?
Ik vind dat zeker geen dwaas idee. Als je overal antennes hebt, ben je beter gewapend om opkomende risico's beter in te schatten. We voeren op dit ogenblik heel veel aquacultuurproducten in. Met welke hulpmiddelen worden die vissen gekweekt? Dat weten we niet, hé. De globalisering dwingt Europa tot een proactief voedselbeleid.
Zelf heeft u ten tijde van de dioxinecrisis opgetreden in een reclamespot om de consumenten gerust te stellen. Hoe blikt u terug op dat mediaoptreden?
Ik zou het opnieuw doen. Destijds heb ik er een nacht van wakker gelegen vooraleer toe te stemmen, maar ik heb de juiste beslissing genomen. Wat toen gebeurd is, valt zeker niet goed te praten. Maar op een bepaald ogenblik konden we op basis van analyseresultaten wel de inschatting maken dat de hele zaak buiten proportie opgeblazen werd. Er werden zelfs voorstellen gelanceerd om melk uit de handel te nemen, de paniek was compleet. Op valse gronden zou ik de publieke opinie zeker niet gesust hebben.
Heeft u nooit gevreesd dat uw geloofwaardigheid door die reclamespot zou aangetast worden?
Ach, wetenschappers krijgen vaak het verwijt dat ze niet durven deelnemen aan het maatschappelijk debat. Ik heb eerst enkele collega's geraadpleegd en daarna heb ik mijn verantwoordelijkheid genomen. Dat was hoognodig, want veel mensen waren als gevolg van de berichtgeving over de dioxinecrisis al omgeschakeld naar een eenzijdig dieet op basis van vis. Precies daardoor hebben onze consumenten nooit meer dioxine geslikt dan uitgerekend in die periode.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada