nieuws

"Nieuwe voedingsdriehoek heeft nood aan handleiding"

nieuws

De nieuwe voedingsdriehoek ziet er niet alleen anders uit dan zijn voorganger, hij legt ook inhoudelijk andere accenten. Zo wordt er voortaan onder meer een duidelijk onderscheid gemaakt tussen wit en rood vlees, bewerkte vleeswaren belanden in de te vermijden restgroep. “Te simplistisch en ongenuanceerd”, zo vindt de Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV), daarin bijgestaan door de collega’s van de federatie van de vleeswarenmakers (Fenavian). De voedingsindustrie zet openlijk vraagtekens bij de wetenschappelijke onderbouwing van het nieuwe paradigma, Boerenbond is geen fan van het “minimalistisch model” terwijl de collega's van ABS zich afvragen of vleesvervangers wel zo gezond zijn.

19 SEPTEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
gezondheid
consument



De nieuwe voedingsdriehoek ziet er niet alleen anders uit dan zijn voorganger, hij legt ook inhoudelijk andere accenten. Zo wordt er voortaan onder meer een duidelijk onderscheid gemaakt tussen wit en rood vlees, bewerkte vleeswaren belanden in de te vermijden restgroep. “Te simplistisch en ongenuanceerd”, zo vindt de Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV), daarin bijgestaan door de collega’s van de federatie van de vleeswarenmakers (Fenavian). De voedingsindustrie zet openlijk vraagtekens bij de wetenschappelijke onderbouwing van het nieuwe paradigma, Boerenbond is geen fan van het “minimalistisch model” terwijl de collega's van ABS zich afvragen of vleesvervangers wel zo gezond zijn.

In de vernieuwde voedingsdriehoek 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.

In die nieuwe visie op gezonde voeding kan niet iedereen zich even goed vinden. FEBEV vindt vooral het onderscheid tussen de dierlijke producten, en rood, onbewerkt vlees 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 van bewerkte (vlees)producten", zo vindt FEBEV. "Deze te simplistische en ongenuanceerde visuele weergave van de driehoek kunnen we niet onderschrijven."

Ook BAMST, de Belgische associatie voor Meat Science and Technology, noemt de nieuwe voedseldriehoek "overmatig gesimplificeerd". "Vleeswaren horen omwille van 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 zelfs 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?", vraagt Nadia Lapage, secretaris-generaal van FEVIA Vlaanderen, zich af. "Hoewel het nieuwe model niet aanraadt bepaalde producten helemaal te vermijden, kunnen we niet anders dan vaststellen dat heel wat productgroepen zeer negatief worden benaderd", aldus Jan Vander Stichele, voorzitter van FEVIA Vlaanderen.

De reactie van de Belgische confederatie van de zuivelindustrie is positiever, al rijzen ook daar 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 ongenuanceerde boodschap 'Eet meer plantaardig en minder dierlijk'." Zuivelgigant Danone laat alvast weten "verheugd" te zijn over de bevestigde plaats van melkproducten in de driehoek.

Volgens het Algemeen Boerensyndicaat slaat de slinger door naar het kamp van de vegetariërs. "De diversiteit aan voedingsmiddelen wordt te eenzijdig voorgesteld, ook bij gebrek aan serieuze wetenschappelijke onderbouwing. Een straf voorbeeld daarvan is het feit dat vleesvervangers naar voor geschoven worden als het gezonde alternatief. Die bevatten echter vaak toegevoegde smaakstoffen en andere noodzakelijke additieven om ze nog enigszins lekker te maken. Daarmee wordt de 'duurzame keuze" wel erg gekleurd vanuit vegetarische hoek", klinkt het. "Vlees is en blijft, wetenschappelijk aangetoond, een belangrijke natuurlijke bron van eiwitten, broodnodige mineralen (ijzer, zink, selenium,...) en de vitamines B12 en D."

Boerenbond tenslotte stelt vast dat de nieuwe voedingsdriehoek volop de flexitariër aanspreekt. "Die zal zijn gading vinden in het grote diverse aanbod dat de Vlaamse land- en tuinbouw produceert", zo klinkt het. "De rijke Vlaamse eetcultuur die hierop is gestoeld, hoeft dus niet van het bord geveegd te worden. Meer groenten en fruit, minder maar een beter stukje vlees met oog voor het lekkers van bij ons en een seizoensgebonden keuken. Daar kunnen de Vlaamse boer, de kok en de consument een heel eind mee weg."

Toch is ook Boerenbond niet helemaal gelukkig met de nieuwe voedingsdriehoek. "Zo wordt het punt gemist dat we net meer melk en calcium verrijkte sojaproducten zouden moeten nuttigen", aldus Boerenbond. "De verbanning van bereide vleeswaren naar de restgroep is dan weer overreactie. Er zijn weliswaar indicaties op een zeer beperkt verhoogd gezondheidsrisico bij dagelijkse consumptie van meer dan 50 gram. Maar regelmatig een snede hesp schaadt uw gezondheid helemaal niet. Charcuterie mag dus niet voorgesteld worden als nieuw genotsmiddel."

Verder vindt Boerenbond dat de driehoek "te minimalistisch" is voorgesteld en daardoor aan duidelijkheid verliest. De confrontatie plantaardig tegenover dierlijk voedt dan weer een ongezonde polemiek, zo vindt Boerenbond. "De verhoudingen raken hierdoor zoek, zowel in de hoek die gepromoot wordt als in de hoek waar matiging de boodschap is. Voor deze voedingsdriehoek is een handleiding nodig."

Het Vlaams Instituut Gezond Leven weerlegt alvast 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", stelt Liese Weemaels, de communicatiemanager van het instituut. "Daarnaast hebben wij met een expertengroep uit de academische wereld de literatuur doorgenomen en op basis daarvan hebben we de voedings- en bewegingsdriehoek opgesteld." Ook wat de leesbaarheid van de driehoek betreft, countert VIGL de kritiek. Voor het eerst werd tijdens de voorbereiding ook samengewerkt met experts gedragsverandering en communicatie en werden prototypes uitgebreid getest bij een panel van 300 Vlamingen. "Uniek in de wereld van voedings- en bewegingsmodellen", zo klinkt het.

Hoogleraar voeding aan de VUB Patrick Mullie noemt de nieuwe voedingsdriehoek dan weer "een moedig model". "Deze driehoek is ook een belangrijk symbool ten opzichte van de voedingsgoeroes die zeggen dat vlees geen kwaad kan en dat je aardappelen moet mijden", aldus Mullie. "Koolhydraten hebben hun plek in deze driehoek, en terecht: van groenten alleen kan je niet leven. De gemotiveerde consument heeft nu een goede richtlijn, waarover consensus is onder wetenschappers. Maar enkel met een tekening doe je mensen niet gezonder eten, daarvoor zijn structurele maatregelen nodig: gezonde voedingsmiddelen moeten goedkoper worden en ongezonde duurder. Het model is goed, nu moet de politiek volgen."

Bron: eigen verslaggeving / Belga / De Standaard

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