nieuws

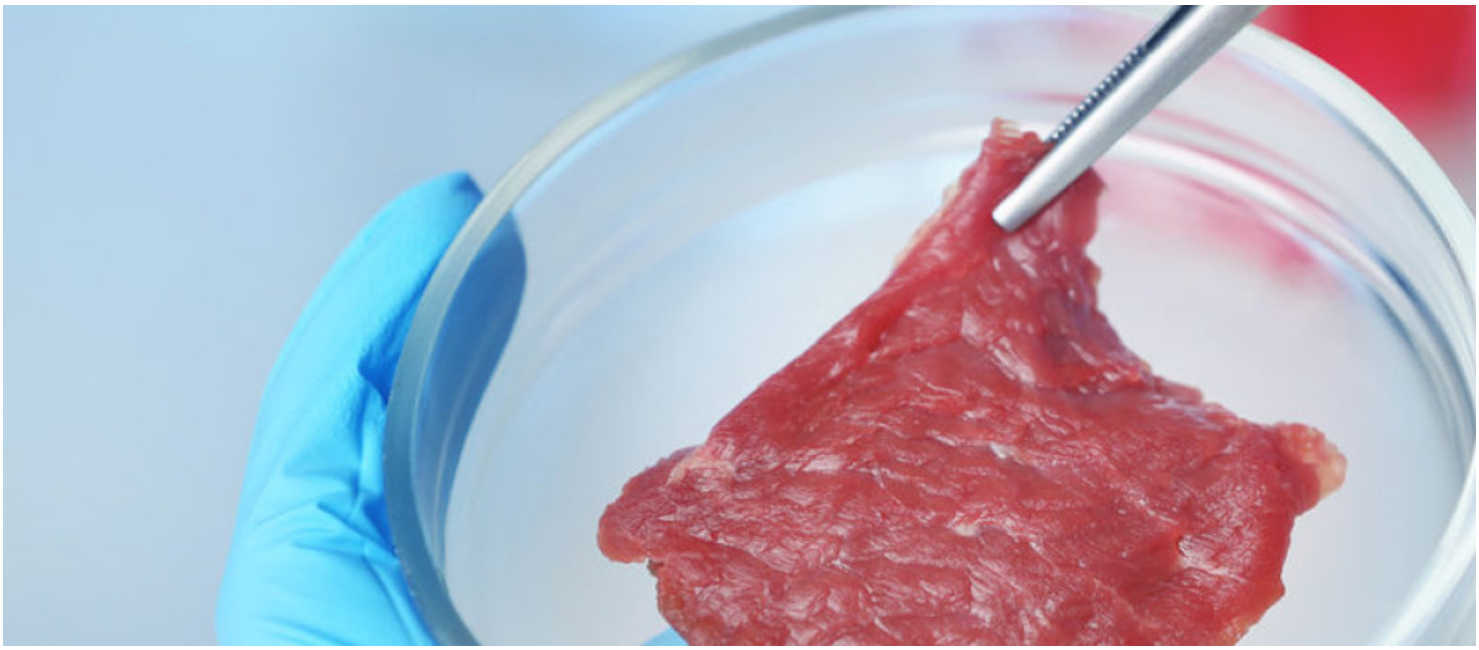
Wat eten we in 2030?

nieuws

Het gonst van de innovatie in de voedingssector. De bio-aardbei op uw bord, herbruikbare verpakkingen in de supermarkt, voedingswaren uit de korte keten: producenten spelen in ijl tempo in op een veranderende wereld. Hoe ziet de duurzame toekomst van voeding en de voedselindustrie eruit? Susanova, het mediaplatform over duurzaam ondernemen en innoveren in Vlaanderen, maakt de balans op in hun dossier Future Food. Daarin vragen ze zich af: wat eten we in 2030?

26 OKTOBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
voedingsindustrie
landbouw algemeen



Het gonst van de innovatie in de voedingssector. De bio-aardbei op uw bord, herbruikbare verpakkingen in de supermarkt, voedingswaren uit de korte keten: producenten spelen in ijl tempo in op een veranderende wereld. Hoe ziet de duurzame toekomst van voeding en de voedselindustrie eruit? Susanova, het mediaplatform over duurzaam ondernemen en innoveren in Vlaanderen, maakt de balans op in hun dossier Future Food. Daarin vragen ze zich af: wat eten we in 2030?

Ons voedingssysteem en de groeiende wereldbevolking botsen op hun grenzen. Binnen enkele decennia zal wat we eten en hoe het geproduceerd wordt er hoogstwaarschijnlijk helemaal anders uitzien dan nu. Maar hoe ziet dat duurzame voedsel van de toekomst eruit? Twee experts verbonden aan het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO), laten hun licht schijnen over de kwestie en zetten enkele trends op een rijtje.

“Het veranderende klimaat zal een enorme impact hebben op het voedingssysteem”, zegt Lieve Herman, afdelingshoofd Technologie en Voeding bij het ILVO. “In de eerste plaats zien we dat consumenten dichter bij hun voedsel komen te staan door meer lokale producten te kopen én ook als ‘prosumers’ zelf gaan produceren.” “Tegelijkertijd is er een technologische evolutie aan de gang, waarbij alle middelen op het vlak van kennis en technologie worden aangewend om aan nieuwe duurzaamheidseisen te voldoen”, vult Katleen Coudijzer aan als manager van de Food Pilot, een applicatie- en analysecentrum opgericht door Flanders’ FOOD en ILVO.

Andere trends die de experten naar voor brengen zijn: meer doorgedreven valorisatie van restromen, een lagere consumptie van dierlijke eiwitten, meer aangepaste en leeftijdsgebonden diëten en de politiek die bedrijven richting meer duurzaamheid zal duwen. “Maar verwacht je ook aan insecten en wieren op je bord”, klinkt het. “Je zal ook veel makkelijker kunnen achterhalen waar al je eten vandaan komt, daar zorgen big data en blockchaintechnologie wel voor.”

Meer weten? Lees het volledige interview hier, het maakt deel uit van het dossier Future Food.

Bron: Susanova

Beeld: Susanova

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