

HAS green academy richt zich met lectoraat op circulaire voedselproductie

Voor HAS green academy wordt de circulaire economie een steeds belangrijker thema en daarom startte de onderwijsinstelling in 2021 met het lectoraat 'Voedselproductie in een Circulaire Economie'. Gekleed in een circulair pak en op circulaire schoenen sprak lector Dr. ir. Rob Bakker op 11 oktober 2022 zijn inaugurele rede uit, waarin hij zijn visie op het onderwerp, het doel van het lectoraat en de plannen voor de toekomst presenteerde.

De opgave van de Nederlandse agrofoodsector om te verduurzamen is enorm. Alhoewel productie en verkoop van duurzaam geproduceerd voedsel in Nederland omhoogschiet, lijkt het belalen van een volledig circulaire en klimaatneutrale voedselproductie ver weg. Voor veel ondernemers in zowel de primaire als de verwerkende sector zijn er nog te weinig handelingsperspectieven om meetbaar te verduurzamen. De wens om naar een volledig circulaire economie te gaan, betekent voor de sector het zoveel mogelijk sluiten van minerale kringlopen en het zo efficiënt mogelijk gebruik van grondstoffen.

Club van Rome

In zijn rede stelde Rob Bakker dat Nederland streeft naar een volledig circulaire economie in het jaar 2050 en legde hij uit hoe we bij dat doel gekomen zijn. "De uitputting van grondstoffen en grote afhankelijkheid van fossiele grondstoffen leidde in 1972 tot het veelbesproken rapport van de club van Rome. Vele jaren en meerdere conferenties later zijn we uitgekomen bij de 17 duurzame ontwikkelingsdoelen van de Verenigde Naties die een kompas vormen over hoe we onze wereld verder willen ontwikkelen."



Duurzame ontwikkelingsdoelen (SDG's) van de Verenigde Naties (bron: sdgnederland.nl)

Lineaire economie

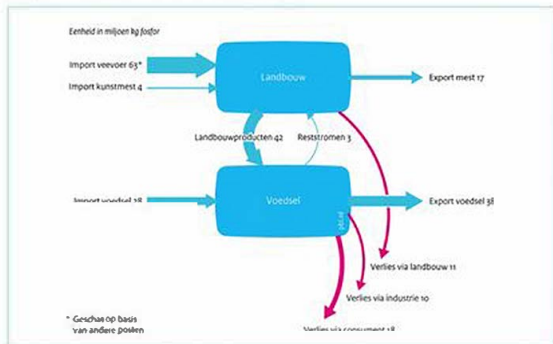
"Ook in Nederland hebben we in die 50 jaar niet stil gezeten: we gaan inmiddels veel slimmer met afval om, zowel in de reguliere als in de voedselsector. Toch leven we nog steeds in een grotendeels lineaire economie: we gebruiken natuurlijke en uitputbare grondstoffen, maken daar producten van die na gebruik tot afval leiden. En daarbij hebben we te maken met ontbossing, daling van de biodiversiteit en snelle klimaatverandering. Specifiek voor de landbouw en voedingsmiddelen hebben we te maken met het op grote schaal 'weglekken' van mineralen zoals fosfaat. Ook het gebruik van stikstof in de vorm

van kunstmest is in onbalans: recente studies geven aan dat slechts een kwart van de gebruikte stikstof in het Europese landbouw- en voedselsysteem in nuttige producten terechtkomt."

Principes toepassen

"Circulaire economie beperkt zich niet tot textiel, de bouw, of gebruiksartikelen uit de maakindustrie. Ook in de landbouw- en voedselsector kunnen de principes van circulaire economie toegepast worden: optimale inzet van natuurlijke grondstoffen met behoud van natuurlijke ecosystemen, en met toepassing van grondstoffen met de hoogste waarde. Daarbij willen we

Fosfaatstromen in het Nederlandse voedsel- en landbouwsysteem (bron: Voedsel voor de Circulaire Economie, PBL, 2016).



de afhankelijkheid van grondstoffen voor voedselproductie uit het (verre) buitenland zo klein mogelijk houden."

Minimale belasting

"Het doel van het lectoraat is bedrijven in de agrofoodsector in staat stellen voedsel te produceren met een minimale belasting van het milieu en een zo efficiënt mogelijk gebruik van natuurlijke hulpbronnen. Daarbij sluit het lectoraat aan bij het Rijksbrede Programma Circulaire Economie (2016) en past het de doelen toe uit een studie van het PBL (2016): voedselconsumptie en -productie verduurzamen, voedselverspilling reduceren, en nuttig gebruik van reststromen. Bij dat laatste gaat het niet alleen om voedselproductie: ook productie van biomassa voor de bio-based economy (denk bijvoorbeeld aan productie van bio-plastics of hernieuwbare groen gas) komt daarbij kijken."

Beantwoorden kennisvragen

"Het lectoraat richt zich op het beantwoorden van kennisvragen van ondernemers uit de hele keten - primaire sector, verwerkte industrie, retail en foodservice. Hierbij wordt kennis ingezet en ontwikkeld rond thema's zoals het sluiten van kringlopen, nuttig gebruik van reststromen, voorkomen van voedselverspilling en productie van alternatieve eiwitten. Het lectoraat heeft een multidisciplinair karakter met een breed team van docentonderzoekers van de opleidingen Milieukunde, Voedingmiddelen-technologie, Food Innovation en International Food & Agribusiness die zich samen met partners focussen op praktijkgericht, toegepast onderzoek."

Het lectoraat wil bedrijven in de agrofoodsector in staat te stellen te produceren met een minimale belasting van het milieu en een zo efficiënt mogelijk gebruik van natuurlijke hulpbronnen. (bron: HAS green academy, 2022)



Gekleed in een circulair pak en op circulaire schoenen sprak lector Dr. Ir. Rob Bakker op 11 oktober 2022 zijn inaugurele rede uit. Fotocredit: HAS green academy



Farm to Fork strategie (bron: food.ec.europa.eu)

verwerking en distributie van voedsel. En zelfs de consument heeft hier een belangrijke rol: welke keuze in voedsel nemen we en hoe ga je om met voedsel."

Kringlooplandbouw

"De verdere ontwikkeling van kringlooplandbouw als integraal onderdeel van de circulaire economie heeft een centrale rol binnen het lectoraat. Kringlooplandbouw betekent: stoffen die je in landbouw gebruikt zoveel als mogelijk hergebruiken en de uitstoot van mineralen minimaal houden. Het principe wordt eigenlijk al eeuwen toegepast, maar sinds 2018 staat het ook op de Nederlandse politieke agenda. Kringlooplandbouw heeft geen vaste definitie: het is een verzamelaar voor allerlei maatregelen die je kunt nemen. Kringlopen sluiten kan op een bedrijf, in een gebied, of in een bredere regio zoals bijvoorbeeld Europa."

Vertrekpunt

"Kringlopen worden echter niet alleen in de landbouw gesloten, maar ook verderop in de voedselketen. Het sluiten van kringlopen moet daarom in de hele keten gewaarborgd worden. Deze denkrichting blijkt ook uit de recent ontwikkelde Farm to Fork-strategie van de EU: het gaat niet alleen om de landbouw zelf, maar ook de

Samenwerken

Rob sloot zijn rede af met een kort overzicht van enkele lopende onderzoeksprojecten in het lectoraat, zoals Brabant Bemest Beter, Voorkomen van Voedselverspilling in de keten en het ontwikkelen van nieuwe duurzame voedselverwerkende processen. Samenwerkingspartners zijn onder meer ZLTO, Delta Agrifood Business center, Foodtech Brainport en Agroproeftuin de Peel, een diverse groep bedrijven en andere hogescholen en universiteiten. Het lectoraat kwam tot stand met financiële ondersteuning van het ministerie van LNV, ZLTO en de coöperatieve Rabobank. ■

Meer weten?

<https://www.has.nl/onderzoek/lectoraten/lectoraat-voedselproductie-in-een-circulaire-economie/>

