

Van: 5.1.2.e
Verzonden: maandag 23 oktober 2017 15:42
Aan: 5.1.2.e
Onderwerp: FW: Groen Bezig vervolg Vaker Vega vanaf 30/10
Bijlagen: Groen bezig voor Min LNV 23-10-2017.pdf

Urgentie: Hoog

BRW

Van: 5.1.2.e @voedingscentrum.nl]
Verzonden: maandag 23 oktober 2017 15:26
Aan: 5.1.2.e
Onderwerp: Groen Bezig vervolg Vaker Vega vanaf 30/10

5.1.2.e,

Zoals zojuist besproken stuur ik je hierbij wat meer informatie over het vervolg van onze Groen Bezig (kleine stapjes om duurzamer te eten) aanpak die wij volgende week voortzetten met extra aandacht op vegetarisch eten onder de noemer "Vaker Vega".

Bekijk ieder geval ook de pagina <http://www.voedingscentrum.nl/groenbezig> die breiden wij volgende week uit met meer filmpjes en content rond vegetarisch eten.

In de loop van de week zal ik je nog nader informeren over de persbenadering hiervoor.

Met vriendelijke groet,

5.1.2.e

eerlijk over eten
Voedingscentrum



5.1.2.e

Postbus 85700, 2508 CK Den Haag
 De [gedragscode](#) van het Voedingscentrum is onverkort van toepassing.

Vervolg van: GROEN BEZIG



Voedingscentrum
eerlijk over eten

Nadere invulling van:



Duurzaam eten levert winst op voor het milieu én je gezondheid. Door veel groente, fruit, granen en peulvruchten te eten - en minder vlees, zuivel, alcohol en snacks te nemen - ben je al heel groen bezig! Natuurlijk helpt het ook als er minder eten in de afvalbak belandt. Welke stappen je kunt nemen, ontdek je op deze pagina.



Eet wat vaker vega

Vlees is heel belastend voor het milieu. Door minder of geen bewerkt en rood vlees te eten, en dus wat vaker plantaardig vlees te eten, kun je de milieubelasting verminderen.



Voorkom verspilling

Door precies genoeg te kopen en koken, voorkom je dat je eten moet weggooien. Zo kun je je milieu-impact met zo'n 14 procent verminderen.



Duurzaam eten in 7 stappen

Wat is duurzaam eten? En hoe doe je dat? Op deze pagina vind je de belangrijkste tips op een rijtje.

<http://www.voedingscentrum.nl/nl/thema-s/duurzaam-eten.aspx>

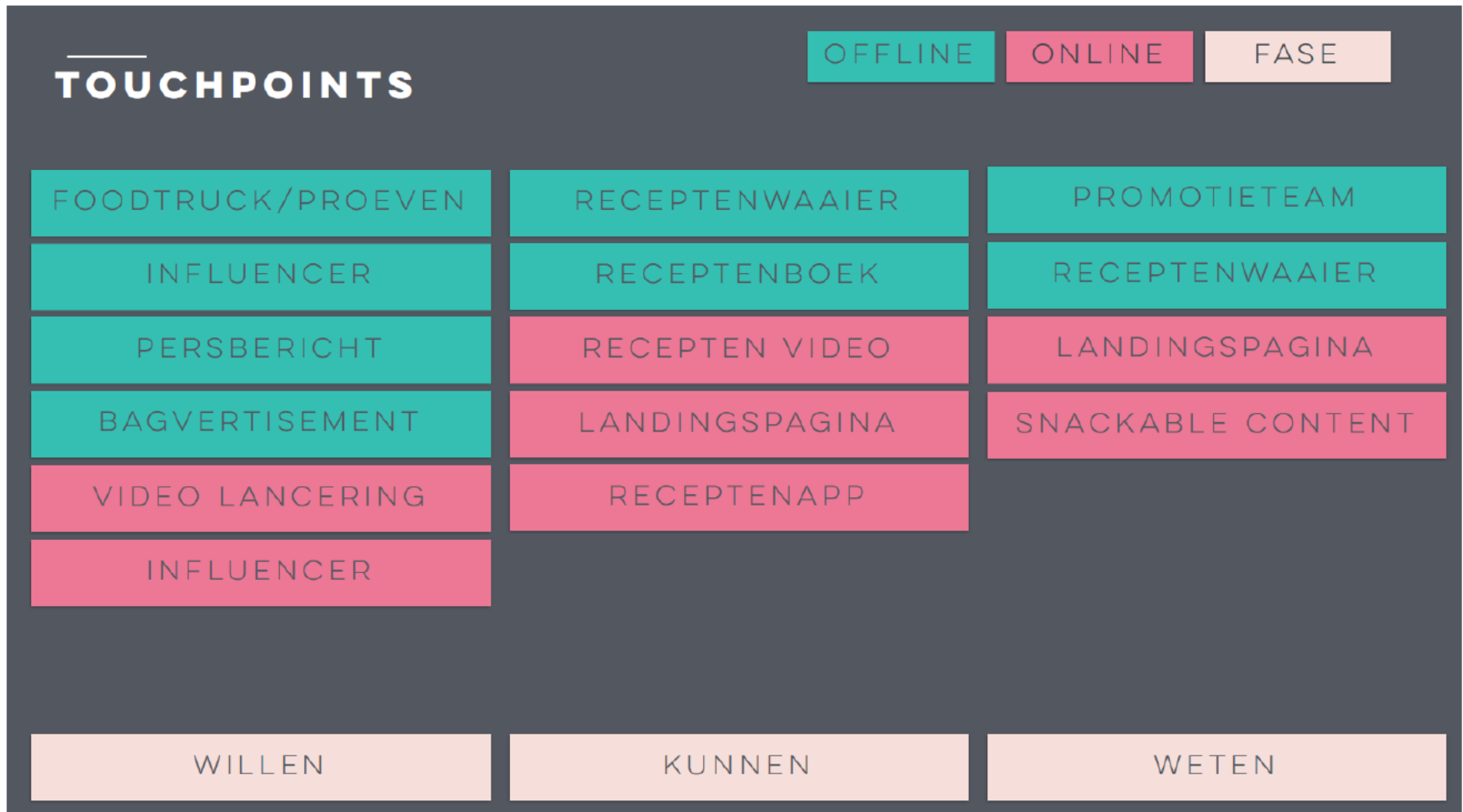
Waarom inzetten op: Vaker Vega?

- Laten zien welke voordelen er zijn van het vaker vegetarisch eten voor de wereld en je eigen gezondheid.
- Mensen inspireren en helpen om zelf vaker vegetarisch te eten.
- Niet alleen online maar ook de straat op met een lekker vegetarisch hapje

Wat gaan wij doen?

- Vanaf 30/10 een vervolg op de promotie Groen Bezig!
- Extra aandacht voor: Vaker Vega!
- 5 dagen lang met de Groen Bezig! Vaker Vega-bus maakt 14 stops in 5 plaatsen in NL. Om vegetarisch eten te ervaren en content te maken voor op social media.
 - Bij de bus laten wij de selderijstampot met walnoten proeven
 - Worden waaiers met receptkaarten uitgedeeld
 - Zal Susan Smit geïnterviewd worden -> filmpje voor social

In een schema



Hoe ziet dat er uit?

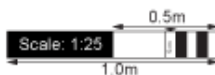




4740

**Vaker
Vega!**
Een feest op je bord

www.voedingscentrum.nl/groenbezig



All measurements in millimeters.



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Tostada met bonen en groente

GRÖEN BEZIG!

Vaker Vega!

Een feest op je bord

eerlijk over eten
Voedingscentrum

50 gram volkorenmeel
40 gram bloem
2 eetlepels olijfolie
stuk witte kool
1 dunne prei
1 rode paprika
1 klein blik of pot bruine bonen
(uitdeeggewicht ca. 250 gram)
1 teenje knoflook
1 theelepel gemalen komijn
chilipoeder
halve avocado
2 eetlepels hüttenkäse

Vaker Vega!

Een feest op je bord

Verlaag je koolhydraatpact door 100g minder vlees te eten per week

www.voedingscentrum.nl/groenbezig

1. Meng het volkorenmeel en de bloem in een kom.
2. Voeg 1 eetlepel olijfolie en 50 ml water toe en kneed er een soepel deeg van. Voeg eventueel nog wat water of wat bloem toe.
3. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 30 minuten (of langer) rusten.
4. Verdeel het deeg in 2 bolletjes. Rol elk bolletje op een met bloem bestoven aanrecht of op een siliconen bakmat dun uit.
5. Verwarm een droge koekenpan en bak de tostada's in enkele minuten aan beide zijden gaar en krokant.
6. Schaf of snijd de kool heel fijn. Maak de prei en de paprika schoon. Snijd de prei in dunne ringen en de paprika in blokjes.
7. Spoel de bruine bonen in een zeef af en laat ze uitlekken.
8. Fruit de prei in de rest van de olie en pers de knoflook er boven uit.
9. Bak de witte kool en de paprika kort mee.
10. Voeg de bruine bonen toe met 50 ml water, de komijn en wat chilipoeder en laat dit 5 minuten zacht smoren.
11. Schep het vrucht vlees van de avocado uit de schil en snijd het in reepjes of blokjes.
12. Schep het groente-bonenmengsel op de tostada's en verdeel de avocado en de hüttenkäse er over. Vouw de tostada's dubbel.

Voedingswaarde per persoon: 320 kcal, 30 g vet, waarvan 3 g verzadigd vet, 50 g koolhydraten, waarvan 11 g suikers, 30 g vezel, 15 g eiwit, 300 g groente, 1276 g water

2 personen 30+ minuten bereidingsduur

COUSCOUSSALADE MET TOMAATJES EN EI

34 groentebouillontablet met minder zout
200 gram volkoren couscous
4 eieren
1 citroen
250 gram kerstomaatje
1 zakje (= 50 gram) rucola
1 kleine komkommer
peterselie of munt
2 eetlepels olijfolie

Vaker Vega!

Een feest op je bord

Verlaag je koolhydraatpact door 100g minder vlees te eten per week

www.voedingscentrum.nl/groenbezig

1. Breng 250 ml water met het stukje bouillontablet aan de kook.
2. Doe de couscous in een kom en schenk de bouillon er over. Roer met een vork goed door. Laat de couscous afgedekt 10 minuten wellen.
3. Kook de eieren in 10 minuten hard.
4. Boen de citroen schoon en rasp wat van de schil. Pers de citroen uit.
5. Was de tomaten en snijd ze in vieren.
6. Was de rucola en dep de sal droog.
7. Was de komkommer en snijd hem in de lengte door. Verwijder met een lepelje het zaad en snijd de helften in boogjes.
8. Was de peterselie of munt en knip het klein.
9. Laat de couscous afkoelen.
10. Pel de eieren en snijd ze in parten.
11. Meng de groente door de couscous en maak de salade op smaak met de peterselie, de olijfolie, geraspte citroenschil, citroensap en peper.
12. Schik de parten ei er op.

Voedingswaarde per persoon: 640 kcal, 28 g vet, waarvan 6 g verzadigd vet, 75 g koolhydraten, waarvan 11 g suikers, 10 g vezel, 150 g groente, 628 g water

2 personen 30+ minuten bereidingsduur

SELDERIJSTAMPPOT MET WALNOTEN

600 gram aardappelen
500 gram knobelselderij
3 stengels bleekselderij
50 gram walnoten
ca. 150 ml halvolle melk
1 theelepel mosterd
paar blaadjes van de bleekselderij of bladeselderij

Vaker Vega!

Een feest op je bord

Verlaag je koolhydraatpact door 100g minder vlees te eten per week

www.voedingscentrum.nl/groenbezig

1. Schil de aardappelen.
2. Maak het stuk knobelselderij schoon en snijd het in blokjes.
3. Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in boogjes.
4. Kook de aardappelen met de knobelselderij en de bleekselderij in weinig water gaar.
5. Breek de walnoten grof.
6. Maak van de aardappelen en groente met hete melk en de mosterd een smeuïge puree.
7. Snijd het selderijblad klein en meng het door de stampot.
8. Strooi de walnoten er over.

Voedingswaarde per persoon: 350 kcal, 30 g vet, waarvan 3 g verzadigd vet, 65 g koolhydraten, waarvan 6 g suikers, 10 gram vezel, 12 g eiwit, 200 g groente, 659 g water

2 personen 30+ minuten bereidingsduur



Selderijstamppot met walnoten

GRÖEN BEZIG!

Vaker Vega!

Een feest op je bord

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Van: [redacted] 5.1.2.e @rivm.nl>
Verzonden: dinsdag 21 november 2017 15:58
Aan: [redacted] 5.1.2.e @rivm.nl
CC: [redacted] 5.1.2.e @trimbos.nl; [redacted] 5.1.2.e @rivm.nl;
[redacted] 5.1.2.e @rivm.nl; [redacted] 5.1.2.e
[redacted] @minez.nl; [redacted] 5.1.2.e
[redacted] @minez.nl;
[redacted] 5.1.2.e @minienm.nl; [redacted] 5.1.2.e @voedingscentrum.nl;
[redacted] 5.1.2.e @voedingscentrum.nl; [redacted] 5.1.2.e @minez.nl;
[redacted] 5.1.2.e @minvws.nl
Onderwerp: Opbrengst bijeenkomst 'Duurzamer eten - kansen voor interventies en beleid'
Bijlagen: presentatie 1_Leefstijlinterventies.pdf; presentatie 2_Het Nederlandse
Tabaksontmoedigingsbeleid.pdf; presentatie 3_Interventies en beleid voor
een duurzamere voedselconsumptie.pdf; Inzichten nav presentaties.pdf;
2014-0058 RIVM rapport Duurzaam Consumentengedrag.pdf



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

Beste allen,

Dank voor jullie aanwezigheid en inbreng vanochtend bij de bijeenkomst 'Duurzamer eten - kansen voor interventies en beleid'. Op jullie verzoek deel ik hierbij de presentaties van [redacted] 5.1.2.e, [redacted] 5.1.2.e en mijzelf als pdf bestand. Ook stuur ik een bestand mee waarin foto's zijn opgenomen van de flip-overs die we aan het einde van de bijeenkomst hebben gebruikt om de belangrijkste inzichten met elkaar te delen.

[redacted] 5.1.2.e noemde een RIVM rapport over duurzaam consumentengedrag, de rol van de overheid hierin en het gebruik van de interventiedatabase voor interventies rond duurzame voeding. Ook dit rapport vinden jullie als bijlage bij deze e-mail, voor degenen die hier geïnteresseerd in zijn. Het sluit mooi aan bij de presentatie die [redacted] 5.1.2.e heeft gegeven. De interventiedatabase zelf kunnen jullie via deze link raadplegen: <https://www.loketgezondleven.nl/leefstijlinterventies/zoeken-en-invoeren>

Nogmaals dank voor jullie actieve deelname vanochtend, ik hoop dat de bijeenkomst jullie heeft kunnen inspireren.

Hartelijke groeten,

[redacted] 5.1.2.e

--

5.1.2.e

Centre for Nutrition, Prevention and Health Services
National Institute for Public Health and the Environment (RIVM)

T | + 5.1.2.e M | + 5.1.2.e
E | 5.1.2.e @rivm.nl

Werkdagen: Ma-di-wo-do

Dit bericht kan informatie bevatten die niet voor u is bestemd. Indien u niet de geadresseerde bent of dit bericht abusievelijk aan u is verzonden, wordt u verzocht dat aan de afzender te melden en het bericht te verwijderen. Het RIVM aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die verband houdt met risico's verbonden aan het elektronisch verzenden van berichten.

www.rivm.nl De zorg voor morgen begint vandaag

This message may contain information that is not intended for you. If you are not the addressee or if this message was sent to you by mistake, you are requested to inform the sender and delete the message. RIVM accepts no liability for damage of any kind resulting from the risks inherent in the electronic transmission of messages.

www.rivm.nl/en Committed to *health and sustainability*



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

Interventies en beleid voor een duurzamere voedselconsumptie

5.1.2.e

RIVM – Centrum voor Voeding,
Preventie en Zorg





Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*



Inhoud

1. Kenmerken van een duurzamer voedingspatroon
2. Interventies en beleid voor een duurzamer voedingspatroon
3. Aanbevelingen uit de literatuur



Kenmerken van een duurzamer voedingspatroon

Op een gemiddeld bord

- 3 kilo per dag
- 21 verschillende producten
- 7 eetmomenten
- 16% van het eten en drinken is van dierlijke oorsprong





Afbakening: wat is duurzame voeding?

Duurzaam is een containerbegrip:

- Milieu
 - Biodiversiteit
 - Landgebruik
 - Klimaat (broeikasgasemissie)
 - Watergebruik
 - Verzuring, eutrophiëring
- Dierenwelzijn / diervriendelijkheid
- Gezondheid van de mens
- Sociale aspecten
 - Fair trade
- Etc.



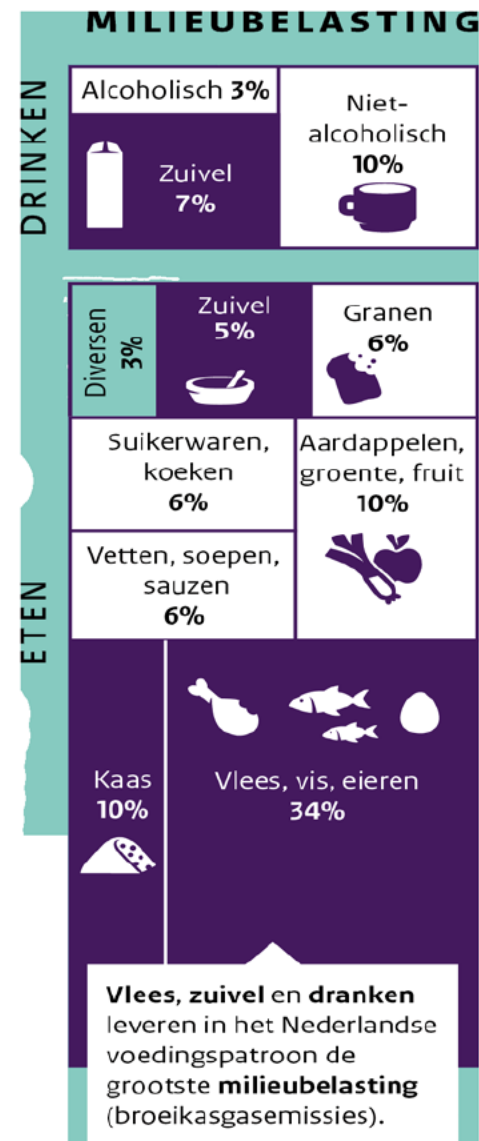
Richten op selectie
indicatoren milieudruk
van voedsel

Duurzame voedingspatronen zijn voedingspatronen met een lage milieubelasting en die bijdragen aan de gezondheid van huidige en *toekomstige generaties*.



Milieubelasting van ons eten

- Voedsel is verantwoordelijk voor 20-30% van de wereldwijde broeikasgasemissies
- Alleen verduurzamen productie is niet voldoende





Kansen gezonder en duurzamer voedsel; gaat niet ten koste van veiligheid

- Kansen voor een gezonder en duurzamer voedingspatroon
 - Niet teveel eten
 - Meer plantaardige en minder dierlijke producten
 - Minder suikerhoudende en alcoholische dranken
- Deze veranderingen
 - Verminderen het aantal chronisch zieken
 - Verlagen de milieubelasting van onze voedselconsumptie
 - Verhogen veiligheid: minder vlees -> minder voedselinfecties.

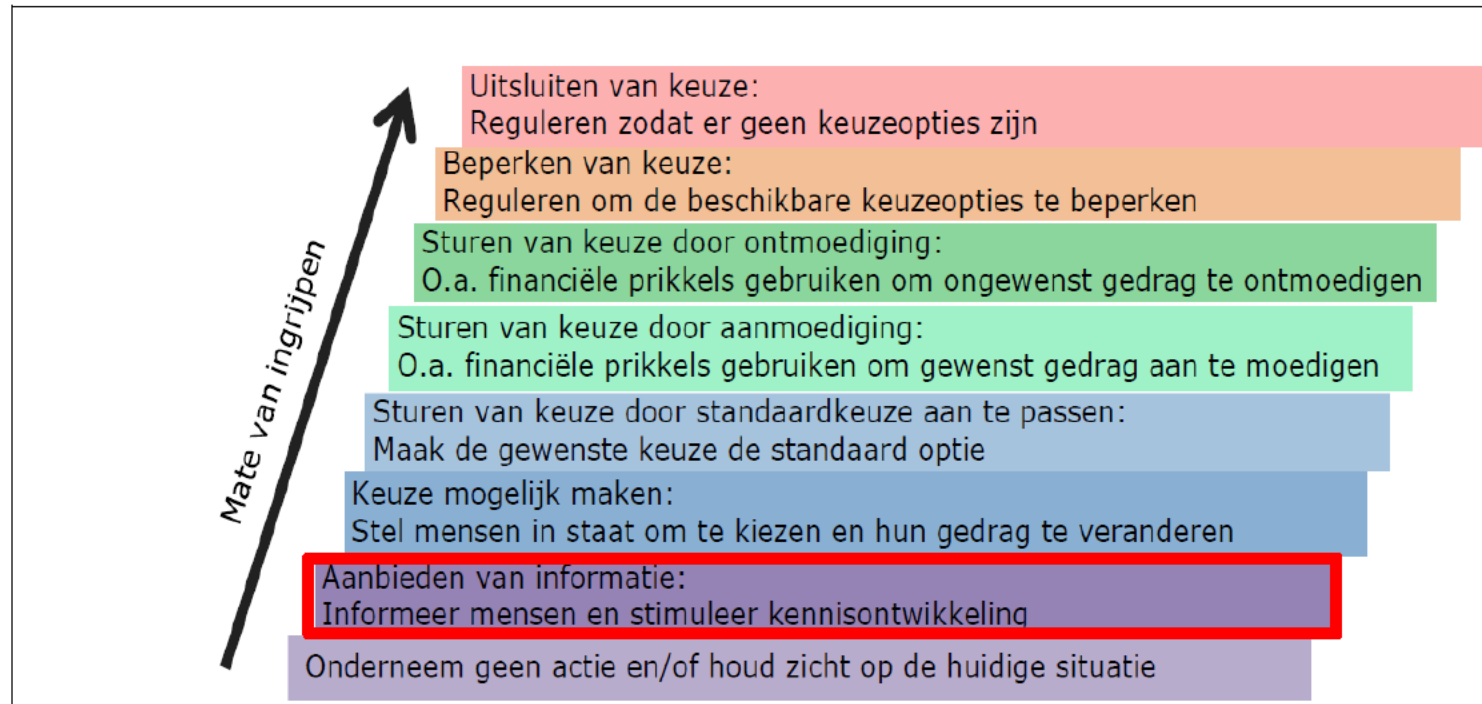




Interventies en beleid voor een duurzamer voedingspatroon



De interventieladder



Nuffield Council on Bioethics, 2007



Duurzaamheid in voedingsrichtlijnen

Verschillende landen hebben aandacht voor duurzaamheid in hun voedingsrichtlijnen, waaronder:

- Nederland: bijlage bij Richtlijnen Schijf van Vijf over milieudruk, varianten met minder of geen vlees
- Brazilië: minder vlees eten is beter voor het milieu, agro-ecologie bevordert een duurzaam voedselsysteem
- Qatar: eet meer plantaardig, voorkom verspilling, eet lokale producten
- Zweden: duurzaamheid geïntegreerd in aanbevelingen o.a. minder vlees, minder zoet, vis met keurmerk

Van: 5.1.2.e
Verzonden: donderdag 30 november 2017 15:27
Aan: 5.1.2.e
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: RE: Brondocument eiwittransitie nov2017 opmerkingen verwerkt versie 1.pdf en planning volgende bijeenkomst

Hoi 5.1.2.e

Bedankt voor je cc. Inderdaad belangrijk om jullie onafhankelijkheid te benadrukken en er naar te handelen.

Ik heb een vraag. In de mail van de GPA wordt als belangrijke vraag gesteld dat: de boodschap moet zijn dat consumenten (OOK (mijn toevoeging)) gezond en gevarieerd kunnen eten én drinken in een dieet met meer plantaardige producten. Dit lijkt mij een juiste conclusie toch.

Is het mogelijk om aan deze vraag hen tegemoet te komen? Dus dit ook duidelijk zo stellen in het brondocument. Ik denk zelfs dat een geheel veganistisch menu mogelijk is alleen moet een consument wel heel bewust bezig zijn en weten wat die eet en zo nodig tekorten aanvullen.

MVG 5.1.2.e

Van: 5.1.2.e@voedingscentrum.nl]
Verzonden: donderdag 30 november 2017 15:12
Aan: 5.1.2.e
CC: 5.1.2.e
Onderwerp: RE: Brondocument eiwittransitie nov2017 opmerkingen verwerkt versie 1.pdf en planning volgende bijeenkomst

Beste 5.1.2.e

We hebben je opmerkingen in goede orde ontvangen. In het kader van ons kennispartnerschap is het Voedingscentrum betrokken bij de Green Protein Alliance. Voor ons is het van belang in het kader van onze onafhankelijkheid dat onze inbreng bij de GPA draait om onderbouwde kennis en uitwisseling hiervan. In dat kader schrikken wij van de lobby die doorklinkt in jouw mail. We zijn van mening dat dit niet bevorderlijk is voor de neutraliteit, onafhankelijkheid en kennisinhoudelijke aard van het brondocument.

Ingaand op jouw specifieke opmerkingen:

1. Leidend zijn de Richtlijnen Schijf van Vijf (Voedingscentrum, 2016), waarin de criteria opgenomen zijn. Dat in consumentenuitingen soms een versimpelde boodschap gegeven wordt, is daar ondergeschikt aan. Het zoutgehalte blijft wel het voornaamste issue, maar eiwit, B-vitamines en ijzer zijn ook relevant.
2. Sterk bewerkte producten passen inderdaad niet in de visie van biologische productie. We zullen een voetnoot opnemen dat vanwege regelgeving biologische producten niet verrijkt mogen worden en biologische kant-en-klare vleesvervangers dus niet aan de criteria kunnen voldoen (biologische peulvruchten en noten uiteraard wel).
3. Het doel van het brondocument is om feitelijke informatie te geven over eiwitten en meer plantaardig eten. Het kan niet gaan om eventuele andere doelen van GPA-leden.

De Gezondheidsraad heeft uiteraard niet alleen naar zuivel gekeken, maar ook uitgebreid naar de gezondheidseffecten van de consumptie van soja(producten) (Achtergronddocument Peulvruchten, 2015). Hun conclusies:

- Er is te weinig onderzoek om een uitspraak te doen over
 - het effect van het gebruik van soja op de systolische bloeddruk.
 - het effect op LDL-cholesterol van producten gebaseerd op de hele sojaboon.
 - het effect van soja ten opzichte van andere eiwitbronnen op het lichaamsgewicht.
 - het verband tussen het gebruik van soja en het risico op coronaire hartziekten.
 - het verband tussen het gebruik van soja en het risico op borstkanker.
 - het verband tussen het gebruik van soja en het risico op darmkanker.
- Het verband tussen het gebruik van sojaproducten en het risico op diabetes mellitus type 2 is niet eenduidig.
- Het gebruik van soja hangt samen met een lager risico op longkanker, maar de bewijskracht is gering.

Vandaar dat er geen specifieke aanbeveling is voor de consumptie van soja(producten).

Met het voorstel voor de titel 'Naar een Meer Plantaardig Dieet' gaan we niet mee. Dieet is in dit verband een anglicisme voor voedingspatroon. De Nederlandse taal hanteert deze term alleen voor een regime om af te vallen of een voorschrift van een diëtiste, als er sprake is van een voedinggerelateerde ziekte.

Met vriendelijke groet,

5.1.2.e

Van: 5.1.2.e @greenproteinalliance.nl]

Verzonden: woensdag 22 november 2017 13:38

Aan: 5.1.2.e @voedingscentrum.nl>

CC: 5.1.2.e @minez.nl>

Onderwerp: Re: Brondocument eiwittransitie nov2017 opmerkingen verwerkt versie 1.pdf en planning volgende bijeenkomst

Urgentie: Hoog

Beste 5.1.2.e (5.1.2.e cc),

Hartelijk dank voor het nieuwe concept. Er is een goede slag gemaakt, waarvoor onze dank. In lijn met eerdere suggesties resteert nog steeds één, voor de Green Protein Alliance, principieel element. Namelijk dat de boodschap moet zijn dat consumenten gezond en gevarieerd kunnen eten én drinken in een dieet met meer plantaardige producten. In onze ogen is dit nu onvoldoende het geval. Het gaat om het totale dieet, waarbij dus niet producten afzonderlijk tegen elkaar hoeven te worden afgewogen. Dat gebeurt nu wel, en kan daarmee zelfs contraproductief werken. Genoemde boodschap en doel moeten centraal staan, waarbij de content vanzelfsprekend consistent moet zijn met andere uitingen vanuit Het Voedingscentrum.

Specifieke opmerkingen in dit kader:

1. In de huidige versie van het brondocument wordt gesteld dat ‘vegetarische producten’ alleen wanneer ze voldoen aan alle substitutie (voor vlees) criteria passen binnen de schijf van vijf ...Een consistente formulering (in lijn met andere uitingen vanuit VCN) is dat ‘Peulvruchten, tofu, tempeh én kant & klare vegetarische burgers/balletjes/stukjes (mits niet teveel zout) passen binnen de schijf van vijf.’
2. Verder passen ook biologische variaties op vlees - waar niet teveel zout in zit – goed in een gevarieerd, gezond eetpatroon (dus binnen de schijf van vijf) ook al mogen aan biologische vleesvervangers geen vitaminen en ijzer worden toegevoegd (wetgeving biologische producten). Dit zou wat ons betreft aan de tekst mogen worden toegevoegd om misverstanden te voorkomen dat biologische plantaardige vleesvervangers ‘niet goed’ zouden zijn of niet binnen de schijf van vijf zouden kunnen passen.
3. Het valt ons op dat alleen de voordelen van zuivel expliciet worden genoemd (p16). Ook al kunnen deze worden onderbouwd, ze dragen niet bij aan het doel. De consumptie van plantaardige drinks wordt met de huidige formulering niet gestimuleerd.

Gegeven bovenstaande en het doel van het brondocument is het in onze optiek wenselijk wanneer de titel van hoofdstuk 13 aan te passen naar: “Vallen plantaardige eiwitproducten binnen de schijf van vijf? En dat daarin alleen wordt benoemd:

1. Dat kant & klare vegetarische burgers/balletjes/stukjes passen binnen de schijf van vijf mits ze niet te veel zout bevatten (punt 2).
2. Wat de grens is van de hoeveelheid zout in een vegetarisch product en/of vleesvervanger:
Natrium: ≤ 450 mg/100 g
3. Dat aan biologisch gecertificeerde vegetarische vleesvervangers geen ijzer en vitaminen mogen worden toegevoegd, maar dat ook deze producten goed kunnen passen binnen een gevarieerd, gezond dieet
4. Alternatieve tekst op p16, in plaats van de 2 alinea’s ‘Wat betreft zuivelvervanging..... Kenmerkende voedingsstoffen’:

‘De inname van soja eiwitten via drinks is een mooie aanvulling om te komen tot een evenwichtiger balans in herkomst van eiwitten. Sojadrinks hebben een gunstige vetzuursamenstelling omdat ze arm zijn verzadigd vet) en er onderzoeken zijn die aantonen dat ook soja-eiwitten een rol kunnen spelen bij het verlagen van het LDL -cholesterol. Ze leveren, naast eiwit, een bijdrage aan de inname van andere belangrijke voedingsstoffen.’

Tot slot stellen we voor de titel van het gehele document te veranderen in ‘Naar een Meer Plantaardig Dieet’, zodat naast plantaardiger eten ook drinken is gedekt.

We stellen het zeer op prijs wanneer bovenstaande zaken worden meegenomen in de uiteindelijke versie. In onze ogen draag het bij aan het bereiken van het doel van het document, zonder onrecht te doen aan de correctheid ervan.

Hiervoor bij voorbaat dank, met vriendelijke groet,



5.1.2.e

[@greenproteinalliance.nl](https://www.greenproteinalliance.nl)

www.greenproteinalliance.nl | Twitter: @GreenProteinAll

Mobile: + 5.1.2.e

Van: 5.1.2.e @minez.nl

Verzonden: donderdag 16 november 2017 16:59

Aan: 5.1.2.e @nagf.nl; 5.1.2.e
5.1.2.e @minez.nl; 5.1.2.e @greenproteinalliance.nl; 5.1.2.e
5.1.2.e @greenproteinalliance.nl; 5.1.2.e @minez.nl; 5.1.2.e
5.1.2.e @minez.nl; 5.1.2.e @minez.nl;
5.1.2.e @voedingscentrum.nl; 5.1.2.e @mvonederland.nl; 5.1.2.e
5.1.2.e @voedingscentrum.nl; 5.1.2.e @dutch-cuisine.nl
CC: 5.1.2.e @voedingscentrum.nl; 5.1.2.e @minez.nl;
5.1.2.e @minez.nl

Onderwerp: Brondocument eiwittransitie nov2017 opmerkingen verwerkt versie 1.pdf en planning volgende bijeenkomst

Beste allen,

Hierbij het brondocument zoals het na redactie VCN is geworden.

Mochten er nog nabranders zijn laat het VCN dan s.v.p. z.s.m. weten. Graag jullie eventuele reacties uiterlijk volgende week donderdag 23 november naar 5.1.2.e (met cc naar mij) mailen.

Nadat iedereen akkoord is zal het document, in opgemaakte vorm, op de website van VCN worden gezet.

Het lijkt me ook nuttig om begin 2018 (ergens tweede helft februari/begin maart) weer een keer bij elkaar te komen.

Omdat we in het begin hebben afgesproken dit overleg roulerend te organiseren zou ik het NAGF (5.1.2.e) willen vragen de organisatie op zich te nemen.

5.1.2.e gaat dat lukken denk je?

Alvast bedankt voor jullie reactie.

Met vriendelijke groet,

5.1.2.e

Email: 5.1.2.e @minlnv.nl

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit

Directie Plantaardige Agroketens en Voedselkwaliteit (PAV)
Bezuidenhoutseweg 73/ 2594 AC Den Haag
Postbus 20401/2500 EK Den Haag

Dit bericht kan informatie bevatten die niet voor u is bestemd. Indien u niet de geadresseerde bent of dit bericht abusievelijk aan u is gezonden, wordt u verzocht dat aan de afzender te melden en het bericht te verwijderen.

De Staat aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die verband houdt met risico's verbonden aan het elektronisch verzenden van berichten.

This message may contain information that is not intended for you. If you are not the addressee or if this message was sent to you by mistake, you are requested to inform the sender and delete the message.

The State accepts no liability for damage of any kind resulting from the risks inherent in the electronic transmission of messages.

Van: [redacted] 5.1.2.e @voedingscentrum.nl>
Verzonden: dinsdag 12 december 2017 11:49
Aan: [redacted] 5.1.2.e
CC: [redacted] 5.1.2.e
Onderwerp: Presentatie duurzame voedingsrichtlijnen op FAO/ WHO symposium
Bijlagen: [redacted] 5.1.2.e Voedingscentrum Regional_Symposium_FAO WHO 2017.pdf

Opvolgingsvlag: Opvolgen
Vlagstatus: Met vlag

Beste [redacted] 5.1.2.e,

Vorige week had ik het genoegen om uit uitnodiging van de FAO een presentatie te geven over duurzaamheid in food-based dietary guidelines en de Schijf van Vijf op de regionale conferentie van FAO/WHO in Boedapest. Graag deel ik met jullie mijn presentatie en kernboodschap.

Vriendelijke groet,

[redacted] 5.1.2.e

eerlijk over eten
Voedingscentrum



[redacted] 5.1.2.e

Twitter: @DuurzaamEten

Wij gaan verhuizen! Per 18 december 2017 is ons nieuwe adres Bezuidenhoutseweg 105, 2594 AC Den Haag.

We are moving! From December 18th onwards our new address is Bezuidenhoutseweg 105, 2594 AC Den Haag.

4-5
December
2017

Budapest

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR HEALTHY DIETS IN EUROPE AND CENTRAL ASIA

16a

5.1.2.e

5.1.2.e

Netherlands Nutrition Centre

**EUROPEAN EXAMPLES OF
INCLUDING SUSTAINABILITY INTO
NEW FOOD-BASED DIETARY GUIDELINES**

4-5
December
2017

Budapest

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR HEALTHY DIETS IN EUROPE AND CENTRAL ASIA

European advices on sustainable diets



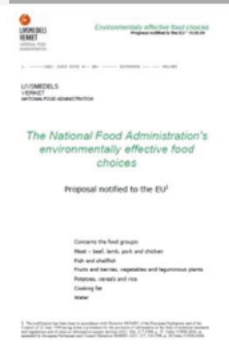
1941



2003



2009



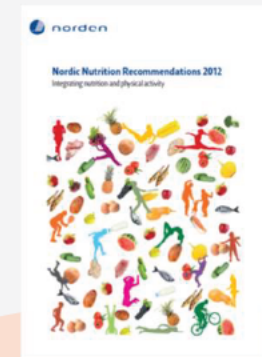
2010



2011



2012



UNITED NATIONS DECADE OF
ACTION ON NUTRITION
2016-2025



Food and
Organiz
United



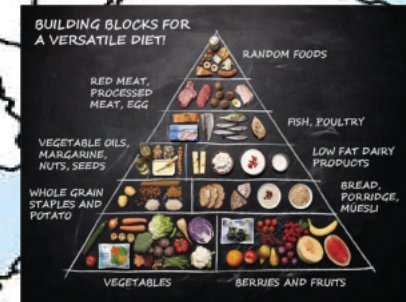
alth
tion

unicef
for every child



World Food
Programme

'Green' visual models



2014



TÖTÜ MITMEKESISELT:
 ✓ Söö iga päev mitu viiest põhitüütu toidust!
 ✓ Vähem talle tootajapilti söö!

2017



2015



2016



2016



2016



2017

2018

4-5
December
2017

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR HEALTHY DIETS IN EUROPE AND CENTRAL ASIA

Budapest

SDG	Messages	Finland	Sweden	Netherlands	UK	Germany	Belgium	Estonia
	less animal-based, more plant-based	v		v	v		v	v
	less meat total			v	v	v	v	
	less red/ processed meat	v	v	v	v			
	certified fish	v	v	v	v		v	
	less dairy/ substitutes		v		v		v	
	more pulses	v	v	v	v		v	
	drink tap water	v		v	v		v	
	less ultra processed foods						v	
	more vegetables and fruits	v	v	v	v	v	v	
	seasonal vegetables	v	v	v	v	v	v	v
	local products	v				v	v	v
	certified/ organic/ fair		v		v	v	v	v
	less food waste	v		v		v	v	

(See also Gonzalez Fischer & Garnett 2016; Mason & Lang, 2017)

4-5
December
2017

Budapest

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR HEALTHY DIETS IN EUROPE AND CENTRAL ASIA

Example the Netherlands:

“Follow a dietary pattern that involves eating more plant-based and less animal-based food”



- Meat: max. 500 grams/week
- Red meat: max. 300 grams/week
- Fish: 1x/week from sustainable sources
- Milk: equal to actual consumption
- New: eat weekly a portion of pulses
- New: eat daily a handful of nuts



Pulses social media campaign



Astrid van het Voedingscentrum en Michael laten je zien hoe je in een handomdraai een heerlijke maaltijd met kikkererwten op tafel zet.



Deze makkelijke stoofschotel met kikkererwten is zo gemaakt. Haal de pannen uit de kast en kook mee!

De lekkerste recepten met kikkererwten, linzen en bonen in allerlei variaties



Bonenburgers

Duurzame burgers



Kikkererwtburgers

Krokan gebakken



Witte bonenschotel

Oer-Hollandse klassieker

4-5
December
2017

Budapest

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR HEALTHY DIETS IN EUROPE AND CENTRAL ASIA

Eat vegetarian more often! campaign



UNITED NATIONS DECADE OF
ACTION ON NUTRITION
2016-2025



4-5
December
2017

Budapest

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR HEALTHY DIETS IN EUROPE AND CENTRAL ASIA

Key messages:

- Transgression of planetary boundaries gives an urgency to advice consumers to shift towards less animal-based, more plant-based diets
- Much of the advice offered in FBDG is also likely to lead to reduced environmental impacts (*Gonzalez Fischer & Garnett, 2016*)
- Integrated healthy and sustainable dietary guidelines are an essential component of a coherent 21st century food policy (*Mason & Lang, 2017*)
- The given examples can inspire other countries to implement sustainability guidelines and 'green' visual models