

# Wat gaan we eten?

Wout Dekker is CEO van Nutreco Holding NV. Nutreco is een beursgenoteerde producent van diervoeding en visvoer, met 9.000 medewerkers en een totaalomzet van circa 4 miljard euro en 100 vestigingen in ruim 30 landen.

tekst Wout Dekker, CEO Nutreco Holding NV. illustratie Sparr



Wout Dekker

**W**at gaan we eten? Een ogenschijnlijk simpele vraag die de komende jaren, in tegenstelling tot voorheen, niet zo snel en eenvoudig meer te beantwoorden zal zijn. In de mondiale food- en agrimarkten lijken dynamiek en prijsvolatiliteit namelijk met de dag toe te nemen. Bovendien worden we ons steeds meer bewust van de enorme gevolgen van de mondiale voedselproductie op het leefmilieu, het klimaat, de biodiversiteit en op schaarse zaken als land en water. Met naar schatting 9 miljard stevig consumerende wereldburgers in 2050 zullen die gevolgen nog dramatisch toenemen. Verschillende maatschappelijke groepen stellen nieuwe eisen aan de wijze waarop ons voedsel wordt geproduceerd: geen vis waarvoor overbevissing dreigt, geen vlees waarbij dierenwelzijn in het geding komt, geen soja of palmolie zonder garanties dat het tropisch regenwoud wordt gespaard. Ofschoon in productie nog immer een food- en agrigrootmacht, is Nederland op de food- en agriwereldkaart in consumptietermen nog slechts een stip. Dat moeten we ons goed realiseren. We staan aan de vooravond van belangrijke keuzen ten aanzien van de inrichting van onze wereldvoedselproductie en misschien nog wel belangrijker: de wereldvoedselconsumptie. Met 'we' bedoel ik iedereen: van de boeren tot de verwerkende bedrijven, de retailers, consumenten, overheden en ook diervoedingsbedrijven als Nutreco.

Welke zijn nu de grootste trends op het gebied van voeding en de daarbij behorende dilemma's en principiële afwegingen? In de eerste plaats is dat de globalisering. Evenals voor elektronica of

> speelgoed schuiven momenteel enorme volumens aan vlees, vis, granen, groenten, fruit, eetbare oliën en vetten over de wereldbol. Voedsel is meer dan ooit handelswaar. Steeds meer producten in het supermarktschap komen van verre bestemmingen. Zo wordt inmiddels 60% van alle vis, schaal- en schelpdieren in de EU geïmporteerd, in de Verenigde Staten is dit zelfs 90%. Sommige retailers in het westen experimenteren met het vermelden van *food miles* op de verpakking van boontjes uit Egypte, van vlees uit Brazilië, vis uit China of fruit uit Zuid-Afrika. Door de opkomst van de koopkrachtige vraag van de snelgroeiende middenklasse in Brazilië, Rusland, India, China (BRIC-landen) en andere opkomende economieën is de wereldhandel in voedsel alleen maar toegenomen. Het is een mondiale wetmatigheid dat als het maandinkomen boven de kritische grens van \$200 uitstijgt, een familie het traditionele dieet dat vooral op koolhydraten is gebaseerd (pasta, rijst, brood, aardappelen) inruilt voor een dieet op basis van dierlijk eiwit (vlees en vis). De gemiddelde Chinees eet nu 2,5 keer meer vlees dan in 1985. Oprechte pogingen om in Europa de consumptie van vlees te reduceren ter bescherming van het regenwoud, het respecteren van de rechten van het dier, de reductie van broeikasgassen of om gezondheidsredenen worden dus ruimschoots ingehaald door de stijgende vraag naar vlees in de BRIC-landen.

Duidelijk moge zijn dat als alle wereldburgers dezelfde hoeveelheid vlees eten als de gemiddelde Amerikaan (jaarlijks 85 kilo), 'Planeet Aarde' dit niet meer 'kan trekken'. We zullen dus zonder twijfel vaker vis- en vleesvervangers op tafel zetten. Maar dan wel wereldwijd.

Een tweede belangrijke trend is de snelle opkomst van gesubsidieerde biobrandstoffen die consequenties heeft voor de beschikbaarheid en prijs van landbouwgrondstoffen die we tot voor kort alleen gebruikten voor de verwerking tot voedsel (*feed-food-fuel*). In 2007 is in de Verenigde Staten ongeveer een derde van de maïsogst aangewend voor de productie van bio-ethanol. Voorheen werd

dit volume gebruikt voor de export van maïs naar landen waar grote behoefte was aan dit product. Het gevolg van de sterk toegenomen vraag naar maïs, soja en granen vanuit de biobrandstoffenindustrie is duidelijk voelbaar: de prijzen vliegen omhoog, zelfs in deze periode met recordoogsten. Stel je nu eens voor wat er met de prijzen gebeurt als de oogsten tegenvallen. Nu ook de politiek inziet dat gesubsidieerde bio-ethanol en biodiesel enorme impact hebben in de markten voor voedingsmiddelen, maakt men kanttekeningen bij dit dossier. Het wachten is op de tweedegeneratiebiobrandstoffen waarvoor cellulose kan worden gebruikt in plaats van landbouwgrondstoffen voor voeding. De uiteindelijke oplossing zal waarschijnlijk toch dichterbij de zon liggen: direct gebruikmaken van fotosynthese (denk bijvoorbeeld aan de huidige experimenten met algenkweek). Grote kans dat dit de winnende technologie wordt. Nutreco probeert inmiddels op basis van onderzoek en innovatie de eiwithoudende bijproducten van biobrandstoffen geschikt te maken voor diervoeders. Op deze wijze kunnen grote volumens aan laagwaardige bijproducten zinvol worden aangewend in de voedingsmiddelenketen.

In juni 2007 nam Nutreco het initiatief voor een grote conferentie in Noordwijk (*AgriVision: Balance The Challenge*) over het thema feed-food-fuel met zo'n 400 deelnemers uit de diervoedings-

ma 'stabiele mondiale energievoorziening versus een mondiale voedselvoorziening tegen lage prijzen'.

Dit brengt me op het onderwerp voedselzekerheid. Vanaf de Tweede Wereldoorlog deed zich in Nederland (en vele andere landen) een enorme verhoging voor van de productiviteit in de landbouw en voedselproductie, waardoor prijsstijgingen konden uitblijven. Hierdoor zakten de gemiddelde consumentenuitgaven voor voeding in Nederland en Europa van circa 35% vlak voor de Tweede Wereldoorlog naar momenteel circa 10 à 11% van het huishoudelijk budget. Er ontstond meer ruimte voor uitgaven aan andere gewaardeerde zaken als huisvesting, mobiliteit, recreatie, et cetera. Decennialang kenden we de zekerheid van voedsel in overvloed tegen zeer lage prijzen. Daarin begint thans een kentering te komen door de sterk toegenomen vraag uit zowel de opkomende markten als uit de biobrandstoffenindustrie. We zullen meer voor onze voeding gaan betalen. We zullen ook kritischer zijn in onze keuzen.

Het tv-programma *Tegenlicht* van de VPRO presenteerde onlangs de indrukwekkende documentaire *De Toekomst van ons Voedsel: Landbouw of Laboratorium?* Nog steeds heeft de burger het beeld voor ogen van ambachtelijk geproduceerd voedsel, terwijl dezelfde persoon als consument bovenal oog heeft

**‘Op deze wijze kunnen grote volumens aan laagwaardige bijproducten zinvol worden aangewend in de voedingsmiddelenketen.’**

vlees- en zuivelindustrie, wetenschappers, retail, investeerders, NGO's en media uit 35 landen. Bij deze gelegenheid werd veel deelnemers duidelijk dat slechts innovaties tezamen met het vergroten van wetenschappelijke en technologische kennis de sleutel kunnen vormen voor een doorbraak in het dilem-

voor prijs en hoeveelheid. Die consument is veel afhankelijker van voedsellaboratoria, technologie, 'witte jassen' en al wat vooruitgang heet. Als het om voeding gaat, doet zich een flinke discrepantie voor tussen de burger en de consument. Moeten we terug naar de natuur zoals Petrini van de Slow Foodbeweging en de

‘Nu wereldwijd de food- en agrisector zijn ‘Renaissance’ beleeft, zou Nederland een mondiale gidsfunctie kunnen vervullen voor een gezonde, efficiënte en duurzame voedingsmiddelenproductie.’

journalist Michael Pollan (boek: *The Omnivore's Dilemma*) beweren, niets eten dat onze grootouders niet zouden herkennen als voedsel en tevens een hogere prijs betalen voor degelijke, voedzame en duurzame voeding?

Of zullen we onder de druk van een groeiende wereldbevolking en een leefmilieu dat de grenzen van de groei heeft bereikt toch meer moeten terugvallen op het laboratorium en de verwerkende industrie om voldoende en goedkope voedingsmiddelen op het schap te houden? Aan de consument de keuze uiteraard.

Wat opvalt, is dat er in het westen een nieuwe consumententrend lijkt te ontstaan: authenticiteit, de natuurlijke leefomgeving, puurheid en ‘eerlijk’ voedsel worden weer belangrijk. Er is een groeiende interesse in de *black box* waar we onze groente, fruit, zuivel en vlees vandaan halen: de landbouwsector. Trendwatchers gebruiken dit vaak als verklaring voor het enorme succes van het tv-programma *Boer zoekt Vrouw*. De vraag is of deze trend zal doorzetten en in staat zal zijn om de duurzame (c.q. biologische) landbouw en veeteelt van niche tot *mainstream* te maken. Nutreco is de afgelopen 30 jaar instrumenteel geweest voor de ontwikkeling van viskweek en constateert dat inmiddels zo'n 50% van de gecreëerde waarde van alle *seafood* uit kweek voortkomt. Zonder de recente evolutie van grootschalige viskweek zou de voor de mens zo gezonde vis schaars zijn en alleen beschikbaar voor de hoogste inkomensgroepen. Naar verwachting zal binnen enkele jaren het productassortiment bij de visboer - in volume - voor meer dan 50% uit aquacultuur afkomstig zijn. Het is van belang om wildvangst en

gekweekte vis qua positionering, marketing en met volledige transparantie over de productieomstandigheden voor de consument dichterbij te brengen.

Een volgende belangrijke trend is het weer toenemende belang van voedselveiligheid. In 2007 zijn we verrast met

enkele pijnlijke kwaliteitsincidenten met levensmiddelen en diervoeding uit China. Inmiddels probeert de Chinese overheid beter grip te krijgen op de Chinese voedingsmiddelenindustrie en fraudeurs streng te straffen. Echter, het vertrouwen in de Chinese producenten van voeding voor zowel mens als dier heeft wel een deuk opgelopen. China vraagt nu bedrijven als Nutreco, die ervaring hebben met systemen voor kwaliteitscontrole, productveiligheid en *tracking & tracing*, hun expertise in te zetten om de veiligheid en kwaliteit van de lokale productie beter te waarborgen.

Wat betekenen deze ontwikkelingen en trends nu voor een wereldwijd opererende diervoedingsfabrikant als Nutreco? Op welke terreinen proberen wij de balans te vinden tussen al deze verschil-

&gt;



> lende uitdagingen (*Balance the Challenge*) en een positieve bijdrage te leveren aan een evenwichtige, efficiënte en duurzame voedselvoorziening?

In de eerste plaats door veel te investeren in kennis en technologie die ons in staat stelt snel en flexibel laagwaardige grondstoffen en bijproducten op te waarderen tot voedzame en nuttige ingrediënten voor diervoeding en visvoer. Zo zijn we er op basis van onze kennis de afgelopen drie jaar in geslaagd (schaarse en dure) visolie in onze producten voor visvoer voor 30% te vervangen door plantaardige oliën - zonder consequenties voor de kwaliteit en functionaliteit van het visvoer. Hetzelfde gebeurt momenteel met de bijproducten van de biobrandstoffenindustrie. Voor de biologische voeders van Nutreco dochter Reudink zoeken we naar mogelijkheden om in Nederland meer lokaal beschikbare grondstoffen te gaan gebruiken in de productie. Verder is Nutreco nauw betrokken bij mondiale en ketenbrede initiatieven om harde afspraken te maken over een duurzame productie en gebruik van grondstoffen als soja, visolie en vismeel. Niet in de laatste plaats probeert Nutreco in haar eigen programma voor maatschappelijk verantwoord ondernemen concrete maatregelen te nemen op de vier themagebieden: duurzaam beheer van grondstoffen, voedselkwaliteit en -veiligheid, klimaatverandering en mensen/gemeenschapsontwikkeling. In deze laatste categorie vallen bijvoorbeeld initiatieven om in binnen- en buitenland de rurale ontwikkeling door middel van kennisoverdracht, materiële steun en de inzet van vrijwilligers te ondersteunen. Want slechts een wereldwijd levensvatbare, toekomstgerichte en productieve landbouw- en veeteeltsector zal in staat zijn om al die nieuwe monden in snelgroeïende steden te voeden. Plattelandsontwikkeling blijft van hoge prioriteit, anders blijft de vraag *Wat gaan we eten?* immers pijnlijk onbeantwoord.

Ten slotte, wat kan het Nederlandse food- en agricomplex bijdragen? Ik denk heel veel, mits we rekening houden met een aantal randvoorwaarden. Nederland heeft een rijke historie in voedselproductie, is nog steeds de derde exporteur van landbouwproducten en voedingsmiddelen in de wereld en heeft met Wageningen Universiteit en Research Instellingen (WUR) een groot food- en agrikenniscluster van wereldfaam binnen zijn landsgrenzen. We zijn in staat gebleken om in een dichtbevolkte samenleving met schaarste aan grond en ruimte een zeer productieve landbouwsector en verwerkende industrie op te bouwen die kwaliteitsproducten aflevert voor de wereldmarkt. We zijn daarbij scherp in het oog gehouden door kritische en invloedrijke NGO's, media en consumenten (van de 16 miljoen Nederlanders zijn er maar liefst vier miljoen lid van WWF, Greenpeace, Natuurmonumenten, Milieudefensie en andere NGO's) om te voorkomen dat de delicate balans met de schaarse natuur en kwaliteit van het bestaan in gevaar zou komen. Nu wereldwijd de food- en agrisector zijn 'Renaissance' beleeft met goede prijzen voor primaire producten en grond, zou Nederland op grond van zijn recente ervaringen bij uitstek een mondiale gidsfunctie kunnen vervullen voor een gezonde, efficiënte en duurzame voedingsmiddelenproductie. Nederland weet immers hoe je een landbouwsector en verwerkende industrie voor voeding inricht in een dichtbevolkte samenleving, met kritische stakeholders en met schaarse grond. Als we straks met 9 miljard consumenten in 2050 op deze planeet rondlopen kan die Nederlandse expertise en ervaring zeer wel van pas komen. Maar dan moet Nederland wel zijn primaire sector in ere houden, niet achterop gaan lopen met de food- en agrikennis en trotser zijn op de Nederlandse food- en agrisector en de bijbehorende kennisclusters waarvan de WUR prominent deel uitmaakt. ■

## Nutreco

Nutreco Holding NV is een internationale onderneming voor diervoeding en visvoer die, aldus de Nutreco-site, 'met haar kennis van voedingsmiddelenketens toegevoegde waarde wil creëren in haar marktsector'. Nutreco is selectief aanwezig in de diverse stadia van de vis- en vleesproductieketen. De Business Groups van Nutreco, elk bestaande uit verschillende Business Units, hebben ongeveer 100 vestigingen voor productie en verwerking in ruim 25 landen met in totaal 9.000 medewerkers. Het bedrijf is opgebouwd uit 5 bedrijfsonderdelen met elk eigen specialismen: **Trouw Nutrition International** (premixen en speciaal voer); **Skretting** (visvoer); **Hendrix/Nanta** (bulkvoer); (Grupo) Sada (vlees); **Euribrid** (fokkerij). In 2007 bedroeg Nutreco's omzet 4.021 miljoen euro. De naam Nutreco is een samenvoeging van *nutricion en ecology/economy*. Nutreco rondde o.a. begin 2008 de overname af van de diervoedings- en vleesactiviteiten van het Spaanse bedrijf Copaga. De overgenomen onderdelen betreffen een diervoederfabriek en een varkensfokkerij. De fabriek heeft een capaciteit van circa 300.000 ton. Copaga's varkensfokkerij brengt per jaar zo'n 200.000 varkens voort. Nutreco breidt door de overname de voer- en vleescapaciteit verder uit.