

Symposium van het Wetenschappelijk Comité: “Voedselveiligheid van de korte keten”

Op 9 november 2012 organiseerde het Wetenschappelijk Comité een symposium met als thema “Voedselveiligheid van de korte keten”. De doelstelling bestond eruit een analyse en objectieve beschouwing te brengen over de problematiek van de voedselveiligheid van de korte keten naar een breed publiek toe. Het thema speelde in op een nieuwe trend in de voedselketen waarbij lokaal geproduceerde primaire producten rechtstreeks aan de consument worden aangeboden.

Een 320-tal deelnemers schreven zich in voor het symposium. Het symposium werd ingeleid door de ondervoorzitter van het Wetenschappelijk Comité (L. Pussemier). Het doel van het symposium werd gesitueerd en de toenemende maatschappelijke interesse in de korte keten werd toegelicht.

Tijdens de eerste sessie werd een stand van zaken gegeven van de korte keten. De eerste presentatie ging over de definitie van de korte keten en werd gegeven door M. Uyttendaele (lid van het Wetenschappelijk Comité en professor aan de Universiteit van Gent). Volgens het Wetenschappelijk Comité kan de korte keten gedefinieerd worden als de directe verkoop van primaire en lokaal verwerkte primaire producten aan consumenten, met eventueel een tussenpersoon als doorgeefluik. Het bleek dat de activiteiten in de korte keten op verschillende manieren kunnen worden ingevuld zoals via hoeveerverkoop, plukken op bedrijven, boerenmarkten, collectieve restaurants, automaten, internetverkoop, ...

Daarna gaf H. Diricks (Directeur-generaal DG Controlebeleid) een presentatie over het beleid van het FAVV inzake de voedselveiligheid van de korte keten. Zowel de Europese wetgeving als de nationale wetgeving werden toegelicht. Voor wat betreft de korte keten, worden in de Europese wetgeving versoepelingen voorzien, wat de lidstaten de mogelijkheid verschaft om specifieke nationale wetgeving in te voeren. Er werden hiervan enkele concrete voorbeelden toegelicht zoals voor het slachten van kleine hoeveelheden kippen of konijnen op het bedrijf en de directe verkoop aan de consument of de lokale detailhandel, en de directe levering door jagers van kleine hoeveelheden wild of vlees van wild aan de consument of de lokale detailhandel. Er werd tevens verwezen naar de informatiebrochure “Verwerking en verkoop op de hoeve”, opgesteld door het FAVV. Vervolgens gaven A. Detelder (Steunpunt Hoeveproducten KVLV) en D. Winandy (D GARNE SPW) een stand van zaken over de korte keten in respectievelijk Vlaanderen en Wallonië. De mogelijkheden en knelpunten werden toegelicht. Tijdens de laatste presentatie van deze sessie werden enkele gevallen van voedseltoxi-infecties verbonden met de korte keten in Nederland besproken door B. ter Kuile (BuRO NVWA).

Na een lunch met streekproducten ging de tweede sessie van start. Hier lag het accent op de voedselveiligheid van de korte keten. L. Herman (lid van het Wetenschappelijk Comité en afdelingshoofd van het ILVO) gaf een lezing over de microbiologische aspecten van de kwaliteit en de veiligheid van de korte keten. Uit haar presentatie bleek dat er in de korte keten, net zoals in de conventionele keten, microbiologische risico's voorkomen, maar dat er in bepaalde omstandigheden toch wel verschillen kunnen worden vastgesteld. Enerzijds kan de korte tijd tussen primaire productie, verwerking en distributie, een typisch kenmerk van de korte keten, bijdragen tot een verlaagd risico. Anderzijds is de aanwezigheid van hoevedieren in de omgeving van de verwerking van dierlijke producten een risicofactor voor kruisbesmetting. Dit werd geïllustreerd aan de hand van enkele voorbeelden. Er werd tevens gewezen op de complexiteit van de hygiënische kwaliteitsborging van levensmiddelen en op het risico dat deze kennis niet altijd voldoende aanwezig is in de kleinschalige korte keten. Daarna gaf L. Pussemier (ondervoorzitter van het Wetenschappelijk Comité en operationeel directeur van het CODA) een lezing over de chemische aspecten van de kwaliteit en de veiligheid van de korte keten. Uit zijn presentatie bleek dat de korte keten en de conventionele keten slechts weinig verschillen vertonen voor wat betreft de chemische risico's, maar dat er wel enkele specifieke problemen kunnen bestaan die gerelateerd zijn aan de contaminatie van

de omgeving waarin lokale producten worden geteeld. Het is belangrijk dat er een vertrouwensrelatie en een goede communicatie bestaat tussen de lokale producent en zijn klanten. Op die manier zullen consumenten van lokale producten er zich kunnen van vergewissen dat goede landbouw- en hygiënepraktijken door de producent worden in acht genomen. Daarnaast is lokaal geproduceerde voeding verser, wat de nutritionele kwaliteit ten goede komt. Ook zullen in de regel minder chemische contaminanten aanwezig zijn door de minimale verwerking die lokale voeding meestal ondergaat. De korte keten heeft eveneens op een indirecte wijze een positieve invloed op de volksgezondheid door gerelateerde activiteiten zoals tuinieren en koken. De tweede sessie werd afgerond met een presentatie over de begeleiding van lokale voedselproducenten in Wallonië door M. Sindic (professor aan de Universiteit van Luik / Gembloux Agro Bio Tech). De lezing ging over de CQPF (Cellule Qualité des Produits Fermiers), een organisatie die landbouwers helpt om de kwaliteit en de veiligheid van hun producten in overeenstemming te brengen met de wetgeving of de marktvereisten.

Tijdens de derde sessie van het symposium werd aandacht besteed aan de relatie tussen de korte keten en de maatschappij. P. Sans (professor aan de Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse in Frankrijk) gaf een stand van zaken van de korte keten in Frankrijk, alsook van de verwachtingen van de consument. Vervolgens werden de economische aspecten en succesfactoren van de korte keten uitvoerig besproken door E. Wauters (ILVO). Hij benadrukte het belang van het uitvoeren van een goede kosten-baten analyse vooraleer in de korte keten in te stappen.

De presentaties werden zeer aandachtig gevolgd door een kritisch publiek. Meermaals ontsponnen zich geanimeerde discussies waaruit bleek dat het onderwerp bijzonder actueel is en gevoelig ligt bij bepaalde deelnemers uit de korte keten.

Tot slot eindigde de voorzitter van het Wetenschappelijk Comité (A. Huyghebaert) met de conclusies van het symposium. Het is duidelijk dat er een groeiende interesse is voor voeding afkomstig van de korte keten. Producenten hebben economische redenen om hun producten te verkopen via de korte keten en consumenten zijn op zoek naar producten met een hoge kwaliteit zoals versheid, authenticiteit, sensorische eigenschappen, minimale verwerking, dierenwelzijn en ethische waarden. Ook voedselveiligheid is een essentieel kwaliteitsattribuut. De korte keten is op bepaalde vlakken gemiddeld iets meer kwetsbaar dan de conventionele keten. Teneinde het uitstekende imago van de korte keten te behouden, zullen er blijvend inspanningen moeten worden gedaan om de voedselveiligheid van de lokale voeding hoog te houden.