

## tuinkalender december

vzw Volkstuin  
Werk van den Akker  
Sint-Amansberg  
Koninklijke Vereniging  
Maatschappelijke zetel:  
Morekstraat 418  
9032 Gent



## Ecotrofologisch feesten: wat is het en kan het wel?

Hoe kunnen we feest vieren en duurzame ontwikkeling met elkaar doen rijmen? Dat is een hele opgave voor de consument die niet goed op de hoogte is van de ecotrofologie, de wetenschap die het voedingssysteem in zijn geheel bestudeert en de fysiologische, sociale, culturele, technische effecten van de voeding en het energieverbruik bij de mens bestudeert.

De ecologie van de voeding is geboren. Maar ze blijft moeilijk te vertalen naar het dagelijkse leven. Want om te beginnen moet iedereen zijn prioriteiten vastleggen en niet alle wensen zijn met elkaar verenigbaar. Wil de consument de biologische diversiteit in stand houden? Streeft hij eerder naar de bescherming van het dierenwelzijn? Mikt hij op het verkleinen van de afvalberg? Wil hij het liefst zijn uitstoot van broeikasgassen beperken? Of staat het plezier voor de genodigden voorop? Al die motieven kunnen moeilijk allemaal waargemaakt worden, vooral wanneer het budget en de koopkracht beperkt zijn.

Bestaat er wel een product dat met geen enkele van deze doelstellingen botst? Champagne, misschien? Als die opgeslagen is in flessen van gerecycled glas en gemaakt is van biologisch geteelde druiven, heeft de gisting ervan maar beperkte milieueffecten. Als je hem op kamertemperatuur bewaart, verbruik je niet veel of geen energie. Maar er blijft natuurlijk de nogal hoge prijs, waardoor niet iedereen zich deze drank kan veroorloven, en de verpakking van karton kan beter...

De consument die het dierenwelzijn wil dienen, laat de ganzenlever links liggen. Vanuit diezelfde logica zullen de puristen een ban uitspreken over zalm, escargots, kaviaar, vlees, kaas en andere zuivelproducten. En hun genodigden zullen aan de feestdis zitten rond een salade van vergeten groenten, graanproducten en seizoensfruit. Wie naar een laag energieverbruik streeft, zal vlees achterwege moeten laten ofwel een gerecht aanbieden van groenten, vergezeld van enkele dunne schijfjes vlees.

Als al die moeilijkheden voor hem geschetst worden, zou de consument geneigd kunnen zijn om te besluiten dat er geen oplossingen bestaan. En nochtans zijn er alternatieven mogelijk. Er zijn bijvoorbeeld de biologische producten en producten met een (eco)label, die waarborgen dat ze met meer eerbied voor de duurzame ontwikkeling gerealiseerd worden. In het segment van de desserts vereist roomijs uiteraard veel energie voor de bewaring, maar je kunt dat traditionele product vervangen door een salade van vruchten, die zelfs van exotische oorsprong mogen zijn, op voorwaarde dat ze vervoerd

werden per boot en geteeld werden zonder intensieve teelt en zonder pesticiden. Ze zijn tegelijk gemakkelijk en licht verteerbaar, zowel voor de lijn als voor de geldbeurs. Een ander mogelijk alternatief: de chocolade van biologische makelij, afkomstig uit de eerlijke handel.

Conclusie: gemakkelijk en duurzaam feesten bestaat dan misschien wel niet, maar de consument kan heel dicht in de buurt komen door de voorkeur te geven aan producten zoals biologische groenten, gelabeld vlees, eerlijke chocolade, seizoensfruit, en dit alles door te spoelen met champagne of biologische wijn... maar te drinken met mate, natuurlijk!