**POSITION PAPER D. LUINING, CELLULAR AGRICULTURE SOCIETY: HOE EEN NIEUWE VLEESPRODUCTIEMETHODE EEN BIJDRAGE KAN LEVEREN AAN DE GROOTSTE UITDAGINGEN VAN DEZE GENERATIE**

PAPER t.b.v. VASTE KAMERCOMMISSIE LNV, RONDETAFEL-GESPREK 26-9-2018

**Introductie**

Voor veel Nederlanders is vlees het belangrijkste onderdeel van 1 of meerdere maaltijden per dag. Het is dé manier om voldoende eiwitten binnen te krijgen, en het is bovendien gewoon lekker. Maar vlees is meer dan dat, het zit in onze cultuur. Boerenkool met worst op een druilerige herfstavond, een sateetje op het strand met de familie, of snel een broodje kroket in de voetbalkantine.

Maar het besef dat onze vleesproductie ook negatieve gevolgen heeft groeit, ook bij het grote publiek. Intensieve veeteelt stoot broeikasgassen uit die de aarde opwarmen, het vraagt veel land om vlees te maken - ten opzichte van plantaardig voedsel - en er is veel water nodig voor het produceren van vlees. Daar komen nog bij het gebruik van antibiotica, de uitbraak van dierziektes en de soms bedenkelijke leef- en slachtomstandigheden van de dieren.

Met deze nieuwe manier van het produceren van vlees – ook wel ‘clean meat’ genoemd - kunnen we een aantal van deze negatieve gevolgen flink verminderen. Dit ‘nieuwe vleesproduct’ biedt de bewuste consument straks een smakelijk alternatief. Op deze manier kan deze nieuwe sector bijdragen aan een groot aantal uitdagingen waar Nederland voor staat op het gebied van klimaatverandering, voedselzekerheid en gezondheidszorg (zie Ad 1 voor meer details).

***Advies aan de Nederlandse overheid:*** *omarm en stimuleer deze positieve ontwikkelingen die een bijdrage kunnen leveren aan een aantal van de meest urgente problemen van deze tijd*

De oorsprong van deze nieuwe productiemethode ligt in Nederland, met als hoogtepunt de presentatie in 2013 van de allereerste hamburger. Daarna is het een aantal jaren stil geweest in Nederland, en lijken Israël, de VS en Japan (onder andere door investeringen van de Japanse overheid) het stokje overgenomen te hebben. Maar wij vinden dat Nederland het - met haar landbouw(wetenschap) traditie - aan haar stand verplicht is haar leiderschapsrol terug te nemen in deze veelbelovende sector.

**Dat vraagt in deze fase om drie acties vanuit de overheid:**

1. **Positionering:** Indien de overheid vindt dat deze nieuwe manier van vleesproductie een positieve bijdrage kan leveren aan onze samenleving door het verminderen van broeikasgassen, het vergoten van voedselzeker- en veiligheid en het verminderen van dierenleed, dan is het belangrijk dat er vanuit de overheid / politiek een positieve stem te horen is in het maatschappelijke debat.
2. **Regulering:** Een proactieve houding van Nederland in het regulatoire traject om goedkeuring voor ‘novel foods’ te krijgen (via de European Food Safety Authority (EFSA)) gecombineerd met een studie naar de mogelijke wettelijke ‘drempels’ in het naar de markt brengen van vlees geproduceerd volgens deze nieuwe methode. Ook het optimaliseren van de aanvraagprocedure, zodat deze zo snel als mogelijk kan verlopen, is wenselijk.
3. **Onderzoek:** Het stimuleren van wetenschappelijk onderzoek in dit veld, mogelijk in een samenwerking van de Universiteit van Wageningen en een aantal medische faculteiten (mogelijke onderzoeksvelden zijn de maatschappelijke voordelen en bijvoorbeeld duurzame nutriëntenproductie).

Enkele aparte punten die ik graag wil maken omdat daar in mijn optiek veel verwarring over is:

1. Hoe ik de vleessector zich zie ontwikkelen: deze nieuwe productiemethode kan op de lange termijn gevolgen hebben voor de klassieke veehouderij. De effecten zijn op dit moment echter nog niet te overzien en afhankelijk van veel factoren. Uitgangspunt voor ons is dat de opkomst van nieuwe vleesproductiemethoden de veehouderij en de gehele keten daaromheen geenszins overbodig maakt, maar dat zij wel de ruimte krijgen om kleinschaliger, met meer aandacht voor mens, dier en milieu te boeren, doordat de noodzaak voor intensieve veeteelt afneemt.
2. De rol van kalfsserum: vaak wordt afhankelijkheid van kalfsserum voor het groeien van cellen aangehaald. Het is inderdaad zo dat veel bedrijven voor hun R&D kalfsserum gebruiken, maar alle start-ups in het veld zijn het er over eens dat het ondenkbaar is dat er serum wordt gebruikt voor de commerciele productie. Dat zou immers het doel van deze nieuwe productiemethode totaal voorbij schieten.
3. Ondanks dat de toelatingsprocedure van de EFSA soms lang en duur is, ben ik van mening dat het in ieders belang is dat deze nieuwe vlees producten deze procedure ondergaan. Zoals eerder gesteld, kunnen bedrijven alle hulp gebruiken bij deze procedure.

**Ad 1: Waarom het belangrijk is deze nieuwe sector te stimuleren – een aantal feiten**

* **Klimaatverandering en doelstellingen Parijs akkoord:** de Nederlandse veehouderij stootte in 1990 16 Mton C02 (equivalent) uit, wat betekent dat er 8 Mton bespaard moet worden wil de veehouderij haar deel in het klimaatakkoord opeisen. Echter, in het ‘Voorstel voor hoofdlijnen van het klimaatakkoord’ worden reducties van 1 Mton beschreven. Deze nieuwe productiemethode kan LNV een groter aandeel geven in het halen van de klimaatdoelstellingen van Parijs**.**
* **Voedselveiligheid:** in de afgelopen jaren is verschillende keren duidelijk geworden dat de intensieve veehouderij tegen de grenzen van voedselveiligheid aan loopt, zo getuigen onder meer andere de ‘Kreuzfeld-Jacob’ (BSE), de varkenspest en de vogelgriep. In totaal zijn er in de afgelopen 20 jaar meer dan 15 miljoen dieren geruimd, bijna evenveel als er mensen zijn in Nederland. De intensieve veeteelt en het uitbreken van dierziektes zijn een risico voor de voedselveiligheid. Daarbij zijn de economische effecten groot, de geschatte schade van alleen al de varkenspest worden geschat op 2,5 miljard euro. Dit ‘nieuwe vlees’ wordt in een steriele omgeving geproduceerd en is dus beter te controleren op voedselveiligheid.
* **Onze planeet:** volgens de FAO wordt 33% van het voor gewassenlandbouw geschikte akkerland gebruikt. Combineer dit cijfer met het feit dat voor 1 kilo rundvlees 25 kilo veevoeder nodig is en je ziet dat er ook op dit vlak grote voordelen te behalen zijn als een deel van ons vlees geproduceerd wordt met deze nieuwe productiemethode. Naast het landgebruik komt nog het feit dat de veehouderij enorm veel water, zo’n 15,000 liter per kilo vlees verbruikt. Deze zomer hebben we een voorproefje gekregen dat dat ook in Nederland een probleem kan veroorzaken.
* **Gezondheid:** de World Health Organization kenmerkt bewerkt rood vlees als een klasse 2A, mogelijk kankerverwekkend. In eerste instantie is dit ‘nieuwe vlees’ vlees niet direct gezonder, maar door het optimaliseren van onze nutriënten is het bijvoorbeeld mogelijk een lager percentage verzadigde vetten in het vlees te verwerken en specifieke eiwitten die gelinkt worden aan bepaalde kankersoorten te verminderen. Zo is er mogelijk zelfs een rol weggelegd voor deze sector in het verlagen van de stijgende kosten voor de zorg.
* **Dierenwelzijn:** in Nederland zorgen we relatief goed voor onze landbouwhuisdieren, maar desondanks zijn de condities van deze dieren vaak nog zodanig dat ze strafbaar zouden zijn als het om beschermde huisdieren zou gaan (denk aan katten en honden).