

persbericht

De voedselvoorziening van Nederland in kaarten en beelden Nieuw: De Bosatlas van het voedsel

Groningen, 20 november 2014 - Vandaag verschijnt *De Bosatlas van het voedsel*, een atlas die een veelzijdig beeld schetst van de Nederlandse voedselvoorziening. Zo laat de atlas zien dat de Nederlander dagelijks gemiddeld negen euro aan voedsel besteedt, waarvan drie euro buitenshuis, dat mensen van zeventig jaar en ouder het meeste fruit eten en dat één op de drie vrachtwagens op de Europese wegen voedsel vervoert. Bijna veertig overheden, kennisinstellingen en bedrijven hebben meegewerkt aan dit overzichtswerk. *De Bosatlas van het voedsel* is voor €29,95 verkrijgbaar in de boekhandel.

De dynamiek van voedselproductie

Allerlei kaarten en infographics laten zien dat de wijze waarop ons voedsel wordt geproduceerd voortdurend verandert. Kwam voedsel nog niet zo lang geleden voornamelijk uit **eigen tuin** of regio, tegenwoordig is het afkomstig uit alle **uithoeken van de wereld**. Ook qua **voedselveiligheid** is er veel veranderd: dankzij betere controles is voedsel tegenwoordig veiliger dan ooit. Daarnaast blijken verschillende productiewijzen naast elkaar te staan: van de efficiënte **geïndustrialiseerde** manier versus de sympathiek ogende **ambachtelijke productie** die aan populariteit wint.

Nederland: toonaangevend in landbouw en voedsel

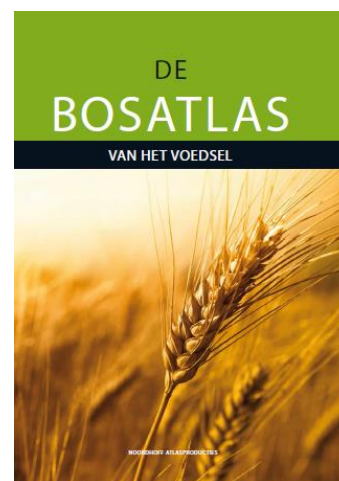
In de atlas ruime aandacht voor Nederland dat qua voedselproductie behoort tot de wereldtop. *De Bosatlas van het voedsel* brengt aan de hand van veelzijdige thema's – van toonaangevende **universiteiten** op het gebied van landbouw en voeding tot **specifieke productie**, belangrijke **exportproducten** en **voedselkwaliteit** – inzichtelijk hoe de voedselvoorziening van Nederland in elkaar steekt. Gebruikmakend van gegevens uit onomstreden bronnen brengt de atlas in kaart wat er allemaal gebeurt voordat voedsel op ons bord belandt, van grond tot mond.

De voedselconsument anno nu

De Bosatlas van het voedsel toont ook aan hoe de huidige consument tegenover voeding staat. Kosmopolieten genieten van **sushi**, terwijl de meer traditionele burgers de voorkeur geven aan **boerenkool met worst**. Kaarten in de atlas laten daarnaast zien dat **overgewicht** toeneemt in westerse landen en illustreren ook de discussie over wat **'goed' voedsel** is. De toenemende populariteit van **biologisch** voedsel is hiervan een voorbeeld.

Expertise uit bijna 40 organisaties

Vele overheden, kennisinstellingen en bedrijven houden zich bezig met voedsel. Dankzij hun inhoudelijke inbreng is *De Bosatlas van het voedsel* een actuele, overzichtelijke en kleurrijke compilatie van alles wat Nederland bijzonder maakt op het gebied van voedsel. *De Bosatlas van het voedsel* is een uitgave van Noordhoff Uitgevers te Groningen; de eindredactie is in handen van dr. Henk Leenaers (Lijn43, Utrecht). *De Bosatlas van het voedsel* is vanaf nu verkrijgbaar voor een prijs van €29,95. www.bosatlas.nl

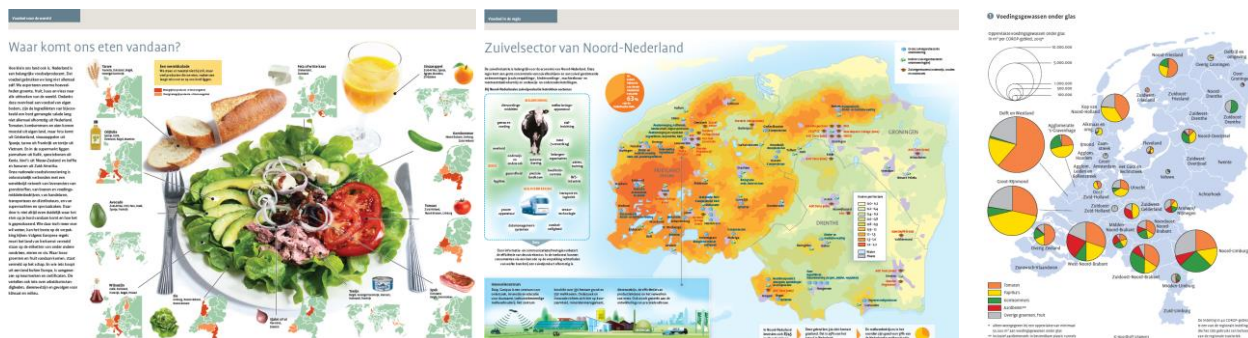


Over Noordhoff Uitgevers en De Bosatlas

Het Groningse Noordhoff Uitgevers is sinds 1877 uitgever van de overbekende De Grote Bosatlas - 54 edities zijn tot op heden van dit standaardwerk verschenen. Naast de schoolatlassen en consumentenatlassen heeft Noordhoff Uitgevers een reeks thema-atlassen, zoals De Bosatlas van het Voedsel: Complexe situaties en gebeurtenissen terugbrengen tot de essentie, dat is wat alle Bosatlassen bindt.
www.bosatlas.nl

De Bosatlas van het voedsel is tot stand gekomen met de steun van

ABN AMRO; CBS (Centraal Bureau voor de Statistiek); Europese Unie; FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie); Fontys International Business School; Fontys Hogeschool Techniek en Logistiek; FrieslandCampina; Glencore Grain B.V.; Hanzehogeschool Groningen, Instituut voor Life Sciences & Technology; HANNN (Healthy Ageing Network Noord-Nederland); Hogeschool Inholland, Agri, Food & Life Sciences; HZPC - Growing with our potatoes; IBED (Institute for Biodiversity and Ecosystem Dynamics); Investerings- en Ontwikkelingsmaatschappij voor Noord-Nederland (NV NOM); Koninklijke Vereniging Het Comité van Graanhandelaren; Ministerie van Buitenlandse Zaken; Ministerie van Economische Zaken; Ministerie van Infrastructuur en Milieu; Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport; Nederlandse Organisatie voor Wetenschappelijk Onderzoek NWO; PBL (Planbureau voor de Leefomgeving); Plantum; Provincie Drenthe; Provincie Fryslân; Provincie Groningen; Provincie Zeeland; RIVM (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu); Skal Biocontrol; Stichting Bionext; Stichting Kids University for Cooking; Stichting Max Havelaar; Stichting UTZ Certified; Royal Cosun; UMCG LifeLines BV; UMCG (Universitair Medisch Centrum Groningen); Voedingscentrum.



NOOT VOOR DE REDACTIE

Neem voor meer informatie contact op met:

Peter Vroege (uitgever), T 050-522 63 56, M 06-5369 94 58 en E p.vroege@noordhoff.nl

Dr. Henk Leenaers (eindredacteur), T 030-265 80 99, M 06-547 984 02 en E henk@lijn43.nl

BEELDMATERIAAL

Onze ftp-server is als volgt te bereiken:

[ftp.noordhoff.nl](ftp://ftp.noordhoff.nl)

inlognaam: Bosatlas_pers

wachtwoord: Bw@tL3uks

Beelden zijn ook aan te vragen bij Annemieke Altena: a.altena@noordhoff.nl

TECHNISCHE GEGEVENS

De Bosatlas van het voedsel

Gebonden, 24,5 x 34 cm, 116 pagina's, 9 hoofdstukken, € 29,95

ISBN: 978 9001 12012 2

HIGHLIGHTS

In *De Bosatlas van het voedsel* komt onder meer aan de orde:

- dat twee derde van het Nederlandse grondgebied in gebruik is om voedsel te produceren;
- dat de helft van alle Nederlandse volwassen overgewicht heeft, en een op de tien obesitas. Alleen in studentensteden als Utrecht en Leiden zijn deze percentages veel lager;
- dat het aantal boeren in ons halveerde sinds de jaren vijftig. In diezelfde periode vervijfvoudigde de gemiddelde bedrijfsomvang en verzeenvooudigde de opbrengst van komkommers;
- dat tomatenzaad duurder is dan goud, en dat de tomaten die uit zo'n zaadje groeien 200 keer zoveel opbrengen als de prijs van het zaad;
- dat op Europese wegen één op de drie vrachtwagens voedsel vervoert;
- dat de Europese Unie meer voedsel importeert uit ontwikkelingslanden dan de Verenigde Staten, Japan, Australië en Canada samen;
- dat in Nederland ouderen (70+) het meeste fruit eten, behalve appels met schil - die zijn het populairst bij kinderen;
- dat iedere Nederlander dagelijks 9 euro uitgeeft aan eten, waarvan 3 euro buitenshuis;
- dat dankzij betere hygiëne salmonellabesmettingen steeds minder vaak voorkomen, ook al eten we steeds meer vlees en eieren;
- dat de meeste van de 700.000 voedselbesmettingen per jaar zijn te voorkomen door slimmer voedsel te kopen, te koken en te bewaren;
- dat Nederlanders per persoon ieder jaar zo'n 80 kilo eten weggooien, waarvan 50 kilo in de vorm van ongebruikt voedsel en restjes;
- dat voor de Nederlandse voedselconsumptie een oppervlak nodig is ter grootte van anderhalf keer ons land;
- dat een derde van alle akkers op de wereld in gebruik is om veevoer te produceren, zoals granen en soja;
- dat sinds de jaren vijftig Nederlandse koeien twee keer zoveel melk geven en een hectare tuinbouwgrond vijf keer zoveel tomaten opbrengt;
- dat landbouw en de voedselindustrie belangrijk zijn voor de regionale economie, denk aan glastuinbouw in het Westland, veehouderij in Noord-Brabant en de zuivelindustrie in Noord-Nederland;
- dat het Zeeuwse Yerseke de enige mosselveiling ter wereld huisvest.

INHOUDSOPGAVE

Hoofdstuk 1	Voedsel voor de wereld
Hoofdstuk 2	Voedselproductie
Hoofdstuk 3	Handel en distributie
Hoofdstuk 4	Voedselconsumptie
Hoofdstuk 5	Voeding en gezondheid
Hoofdstuk 6	Economie en maatschappij
Hoofdstuk 7	Klimaat en milieu
Hoofdstuk 8	Verduurzaming
Hoofdstuk 9	Voedsel in de regio

En in ieder hoofdstuk een fraai geïllustreerd intermezzo met alles wat iedereen moet weten over o.a. brood, aardappel, cacao, koffie, suiker, zuivel, biologisch voedsel, mosselen en oesters.