

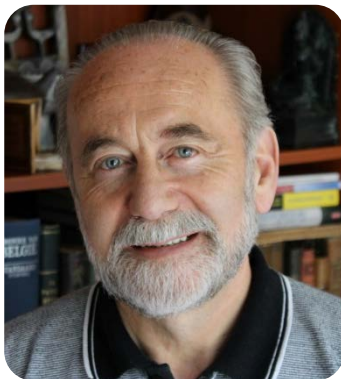
De (on)zin van additieven in onze voeding

Rosanne Hertzberger



Rosanne Hertzberger is microbioloog, columnist bij NRC Handelsblad en schrijver van het boek *Ode aan de E-nummers*. Dit veelbesproken boek is een ode aan chemie en technologie in ons voedsel, van kunstmest tot zaadtechnologie, van conserveertechnieken tot vleesvervangers. In het boek laat ze op humoristische en scherpe wijze zien dat technologie ons eten veiliger, duurzamer en gezonder kan maken. Het is tegelijkertijd een kritiek op wat zij de “ont-ontwikkeling” noemt: de anti-technologische houding van veel dertigers die uitvindingen als E-nummers, genetische technologie en vaccinaties massaal bij het grofvuil zetten.

Staf Henderickx



Staf Henderickx is arts met een passie voor boeken schrijven en lezen. In 1977 startte hij een groepspraktijk ‘Geneeskunde voor het Volk’ te Lommel waar hij 40 jaar heeft gewerkt, onder andere als praktijkopleider voor huisartsen. Hij woont momenteel in Londen, waar zijn echtgenote als oogarts werkt. Henderickx heeft een 10-tal boeken gepubliceerd. In *Van mammoet tot big mac* beschrijft hij de geschiedenis van de menselijke voedselvoorziening. Hij gaat onder andere in op de vragen ‘Waar komt onze voeding vandaan? Is de industriële landbouw een vloek of een zegen? Zijn fastfoodketens en panklare maaltijden een bevrijding voor de vrouw of een doem voor onze gezondheid?’

Greet Riebbels (moderator)



Greet Riebbels leidt de communicatie van ILVO, het Vlaams Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek. Een uitdaging, want voeding en de daarmee verbonden landbouwproductie raken snel een emotionele snaar bij de man/vrouw in de straat. En diezelfde man/vrouw staat niet meteen te wachten op wetenschappelijke genuanceerde boodschappen.

Riebbels heeft ervaring in de onderzoeks-, beleids- en mediasector. Ze is licentiaat communicatiewetenschappen, was assistent aan UGent, werkte op een federaal kabinet, bereedde de burgerparticipatie en -communicatie van een Gents stadsinbreidingsproject en heeft twaalf jaar journalistiek in de benen. Haar landbouwroots maken het soms net iets eviderter om de complexiteit van innovatie en duurzaamheid in de agrovoedingssector te doorgronden.

Frank Devlieghere



Frank Devlieghere is houder van een diploma Bio-Ingenieurswetenschappen en een proefschrift in de Toegepaste Biologische Wetenschappen van de Universiteit Gent. Hij bekleedt sinds 2003 een academische positie als hoogleraar aan de Universiteit Gent op het gebied van voedselmicrobiologie en voedselconservering. Devlieghere is verantwoordelijk voor de cursussen voedselmicrobiologie en voedselbehoud, technologie van visserijproducten en technologie van vlees en vleesproducten. Daarnaast leidt hij het Laboratorium voor Microbiologie en Voedselconservering dat zich richt op het beantwoorden van maatschappelijke uitdagingen met betrekking tot veilig voedsel en voedselafval wereldwijd.

Piet Vanthemsche



Piet Vanthemsche heeft gedurende zijn rijkelijke loopbaan verschillende functies uitgeoefend in de voedsel- en landbouwsector. Na zijn studies als dierenarts richtte hij zijn eigen praktijk op. Van 1986 tot 1994 was hij verbonden aan het federale Ministerie van Landbouw. Vanthemsche was gedelegeerd bestuurder van het FAVV van 2001 tot 2006 en hij leidde de Boerenbond van 2008 tot 2016. Momenteel staat hij aan het hoofd van onder andere het Wit Gele Kruis Vlaanderen, de Vlaamse Visveiling en de Belgische Federatie van Voedselbanken. Vanthemsche voert ook onderzoek naar onverdoofd slachten en is adviseur voor een aantal bedrijven.

Chris De Wolf



Chris De Wolf noemt zichzelf een visiopreneur – visionair en doener. Twee karakteristieken die al tot uiting kwamen gedurende zijn opleiding tot dierenarts en voedingstechnoloog aan de universiteit van Gent, want al tijdens zijn studententijd richtte hij een eigen bedrijfje op. Na zijn studies ging hij aan het werk in het familiebedrijf, Adriaens, waar hij door middel van overnames, hard werken en innovatie leerde hoe hij een voorsprong kon nemen op de concurrentie. Daarna richtte hij SFINC op die na diverse overnames uitmondde tot de Solina Group die vandaag wereldwijd actief is. Naast deze werkzaamheden zetelt Chris De Wolf in diverse raden van bestuur zoals VDI, ISLA Delice, Ardian Paris en Perwyn London. Chris De Wolf vormt een vaste waarde in het voedingslandschap en heeft doorheen de jaren heel wat essentiële expertise opgebouwd.

