nieuws

Vleesindustrie verdedigt veehouderij en vleesconsumptie

nieuws

De vleesindustrie in Europa dacht eens grondig na over de plaats van veehouderij en (rood) vlees in een duurzaam voedselsysteem. Conclusie: "Als bron van hoogwaardige eiwitten, belangrijke vitaminen en mineralen maakt vlees deel uit van een gezond en duurzaam dieet. Dat herkauwers grazen op gronden waar geen andere vorm van landbouw rendabel is, pleit voor rundvee-, schapen- en geitenhouderij."

28 JANUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:08

Lees meer over:
rundveehouderij
pluimveehouderij
consument

De vleesindustrie in Europa dacht eens grondig na over de plaats van veehouderij en (rood) vlees in een duurzaam voedselsysteem. Conclusie: "Als bron van hoogwaardige eiwitten, belangrijke vitaminen en mineralen maakt vlees deel uit van een gezond en duurzaam dieet. Dat herkauwers grazen op gronden waar geen andere vorm van landbouw rendabel is, pleit voor rundvee-, schapen- en geitenhouderij."
"Mager rood vlees maakt deel uit van een gezond en uitgebalanceerd dieet", beweren de Europese sectorfederaties CLITRAVI (vleesverwerking) en UECBV (vee- en vleeshandel). "Vlees is magerder dan ooit dankzij genetische selectie van de dieren, aangepast voeder en moderne slacht- en vleesverwerkingstechnieken. In Europa consumeren vrouwen 31 tot 79 gram rood en verwerkt vlees per dag en voor mannen varieert dat van 55 tot 136 gram. “Dat valt binnen de aanbevolen hoeveelheden, waarbij mannen de neiging hebben om iets te veel vlees te eten terwijl vrouwen eerder te weinig rood en verwerkt vlees consumeren."
De vleesindustrie geeft toe dat sommige Europeanen meer vlees eten dan goed voor hen is, maar benadrukt dat dit niet voor iedereen geldt. "De aanbeveling om minder

rood vlees te eten, dreigt zo tekorten aan voedingsstoffen te verergeren. Vlees is namelijk een belangrijke leverancier van hoogwaardige eiwitten, acht essentiële aminozuren, mineralen als ijzer, zink en magnesium en een resem vitaminen met vitamine B op kop. Voedingsstoffen zoals zink en vitamine B12 krijgt de mens niet via plantaardig voedsel binnen."
Dat veehouderij en 'duurzaam' niet samengaan en vlees gelijk staat aan inefficiënt omgaan met grondstoffen, bestrijden CLITRAVI en UECBV. In een duurzaam landbouwsysteem is een rol weggelegd voor veehouderij en wel als volgt: "Dierlijke mest wordt gebruikt als meststof voor gewassen. Heel wat reststromen worden als veevoeder benut. De veehouderij verhoogt zijn efficiëntie nog, bijvoorbeeld met de teelt van (eiwitrijke) voedergewassen of genetische verbetering van de dieren. Dankzij herkauwers kan een vijfde van de Europese oppervlakte als grasland bewaard blijven. Een ander landgebruik is hier vaak niet mogelijk zodat veehouderij bijdraagt aan de economische (en sociale) leefbaarheid van Europese plattelandsregio's."
De vleesverwerkers, vertegenwoordigd door CLITRAVI, en de vee- en vleeshandel, vertegenwoordigd door UECBV, voorspellen dat de wereldwijde vraag naar vlees nog zal toenemen door de bevolkingsgroei en de stijgende welvaart. Tussen 1992 en 2011 steeg de vleesconsumptie reeds van 155 naar 236 miljoen ton. "Er is een rol weggelegd voor Europa want wij hebben moderne productiesystemen, kennen hoge standaarden op het vlak van voedselveiligheid en dierenwelzijn en presteren goed qua milieu-impact."
Tot slot vraagt de vleesindustrie aan de Europese beleidsmakers om te werken aan "een positief lange termijnbeleid". Dat beleid moet volgens hen de veerkracht van de landbouw verbeteren, eco-innovatie promoten en de veehouderij en vleesindustrie een duwtje in de rug geven.
Meer info: Position paper CLITRAVI & UECBV

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada