

Vleeswetenschappers buigen zich over 'duurzaamheid'

nieuws

Samen met de wereldbevolking zal ook de vraag naar vlees sterk stijgen. In het debat rond vleesconsumptie is het begrip duurzaamheid niet ver weg. Maar wat wordt verstaan onder duurzaamheid en hoe wordt het gemeten? Hoe dient de vleessector om te gaan met de toenemende vraag naar duurzaam voedsel? Dit zijn vragen die aan bod komen op de jaarlijkse studiedag van BAMST.

🕒 2 OKTOBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:06

Lees meer over:

landbouw algemeen

Behalve de wereldbevolking stijgt ook de vraag naar vlees. In het debat rond vleesconsumptie is het begrip duurzaamheid niet ver weg. Maar wat wordt daaronder verstaan en hoe wordt het gemeten? Hoe dient de vleessector om te gaan met de toenemende vraag naar duurzaam voedsel? Dit zijn vragen die aan bod komen op de jaarlijkse studiedag van BAMST, de Belgische vereniging voor vleeswetenschappers. Diverse studies geven aan dat vleesproductie- en consumptie een grote druk uitoefenen op het milieu door de behoefte aan zowel land, water als energie en nutriënten, en door de uitstoot van broeikasgassen. De beschikbare grond voor veeteelt en voederproductie komt ook verder onder druk te staan door de klimaatverandering en de toenemende vraag naar landbouwgewassen voor bio-energie.

Dat leidt onvermijdelijk tot de vraag hoe duurzaam vlees is. Maar wat wordt verstaan onder duurzaamheid? Hoe zinvol zijn criteria als 'ecologische voetafdruk' en 'carbon footprint' en waarin verschillen ze? Kan vlees duurzaam geproduceerd worden zolang er geen éénduidige en meetbare omschrijving is van duurzaamheid? De consument heeft recht op volledige en duidelijke informatie, maar is dit mogelijk met zo'n breed thema? Dreigt duurzaamheid daardoor niet ten prooi te vallen aan een sloganeske

benadering en herleid te worden tot een instrument voor marketing en belangenverdediging?

Deze vragen komen aan bod tijdens de jaarlijkse studiedag van BAMST. De Belgian Association for Meat Science and Technology heeft als missie om wetenschappelijk onderzoek rond vlees in de ruime zin te verspreiden en aan te moedigen. De nadruk ligt op 16 oktober op de definitie van duurzaamheid en op methodes die gebruikt worden om (aspecten van) duurzaamheid te kwantificeren. Ook zullen enkele concrete resultaten voorgesteld worden, waaronder de impact van verschillende voedselpatronen op duurzaamheid. Als aanloop naar een afsluitend paneldebat zullen visies van consumenten en stakeholders toegelicht worden.

De studiedag in Merelbeke richt zich op een breed publiek, op iedereen die zich betrokken voelt bij de consumptie van vlees en duurzaamheid. Klik [hier](#) voor het volledige programma en om in te schrijven.

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/viltnieuwbsky.social>

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)