nieuws

"Voedselkeuze kan CO2-uitstoot aanzienlijk beperken"

nieuws

Een doorsnee persoon slingert jaarlijks 11 ton CO2 de lucht in, simpelweg door te wonen, te reizen en te eten. Bijna een derde van de individuele uitstoot, in totaal 3,3 ton CO2 per jaar, houdt verband met voedsel. Het koken is niet zo belastend. De meeste CO2- uitstoot gebeurt bij het voortbrengen, verwerken en vervoeren van voedsel, zo blijkt uit rekensommen die het voorlichtingsbureau Milieu Centraal op verzoek van de Nederlandse Volkskrant heeft gemaakt.

14 JULI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:38

Een doorsnee persoon slingert jaarlijks 11 ton CO2 de lucht in, simpelweg door te wonen, te reizen en te eten. Bijna een derde van de individuele uitstoot, in totaal 3,3 ton CO2 per jaar, houdt verband met voedsel. Het koken is niet zo belastend. De meeste CO2- uitstoot gebeurt bij het voortbrengen, verwerken en vervoeren van voedsel, zo blijkt uit rekensommen die het voorlichtingsbureau Milieu Centraal op verzoek van de Nederlandse Volkskrant heeft gemaakt.

Voor het samenstellen van een klimaatvriendelijke maaltijd heeft Milieu Centraal drie vuistregels in petto: eet minder dierlijke producten, koop bij voorkeur geen producten die vervoerd zijn met het vliegtuig, en vermijd groenten en fruit uit een verwarmde serre. Minder dierlijke producten kopen is eenvoudig toe te passen, maar voor de overige twee vuistregels ontbreekt het de consument vaak aan de nodige informatie. Daarom vindt de onafhankelijke milieustichting dat de teeltwijze en het transportmiddel onderdeel zouden moeten zijn van de productinformatie op voedseletiketten.

De nodige nuance is daarbij vereist, want het vervoer per schip van een ananas uit Costa Rica is energiezuinig. Maar boontjes uit Kenia die per vliegtuig komen, zijn veel minder energievriendelijk, net als een paprika uit een verwarmde kas, zo luidt het. Milieu Centraal heeft een groente- en fruitkalender ontwikkeld waarmee de consument

een klimaatvriendelijke maaltijd kan samenstellen en tegelijkertijd toch gevarieerd kan eten.
Een maaltijd met producten uit een verwarmde serre geeft volgens de stichting 3,3 maal meer uitstoot van CO2 dan een klimaatvriendelijke maaltijd. Een maaltijd met ingevlogen producten uit een ver land scoort 3,5 keer slechter, en een maaltijd met rundvlees en veel andere dierlijke producten levert volgens Milieu Centraal zelfs 6,5 keer meer CO2-uitstoot op.
De instelling wijst er op dat er In het dagelijkse leven diverse mogelijkheden zijn om energie te besparen met voeding. De keuze van voedingsmiddelen is daarbij slechts één manier. Andere mogelijkheden zijn bijvoorbeeld het voorkomen van voedselverspilling en op de fiets boodschappen doen in plaats van met de auto.(KS)
Meer informatie: Voedseluitstoot kan CO2-keuze beperken

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