nieuws

# Wervel: "KUL ondermijnt noodzakelijke eiwittransitie"

nieuws

Het artikel 'Consumeren van dierlijke producten blijkt erg efficiënt', gebaseerd op de thesis van Kathleen Snels, schoot bij Wervel in het verkeerde keelgat. "De studie doet onverantwoord onrealistische aannames die de conclusies waardeloos maken", luidt het. Professor Eddy Decuypere, promotor van het onderzoek, is het daar niet mee eens.

11 JULI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:05

Lees meer over:
melkvee
rundveehouderij
pluimveehouderij

Het artikel 'Consumeren van dierlijke producten blijkt erg efficiënt', gebaseerd op de thesis van Kathleen Snels, schoot bij Wervel in het verkeerde keelgat. "De visie van de K.U.Leuven op de efficiëntie van dierlijke productie negeert de realiteit. De studie doet onverantwoord onrealistische aannames", luidt het. Professor Eddy Decuypere, promotor van het onderzoek, is het daar niet mee eens.
De studie vergelijkt de eiwitefficiëntie van plantaardige en dierlijke voeding om te concluderen dat de eiwitefficiëntie van bijvoorbeeld vleesvee 193 procent bedraagt. Dit betekent dat de omweg via het dier bijna dubbel zo efficiënt zou zijn dan de rechtstreekse consumptie van de veevoedergrondstoffen door de mens. Wervel vindt dat de K.U.Leuven in de thesis een visie op de efficiëntie van dierlijke productie aanhangt die de realiteit negeert.
"De resultaten zijn even verbazend als revolutionair omdat ze ingaan tegen wat al decennia lang geweten is", meent Wervel, waarna de organisatie de onderzoeksresultaten in twijfel trekt. Bij de eiwitefficiëntie-berekeningen voor de mens kregen nevenstromen de verteringscoëfficiënt nul toegekend. Zij zijn ofwel onverteerbaar door de mens ofwel wil de mens die component niet consumeren.

"In de studie worden vervolgens sojaschroot, koolzaadschroot en maïskorrels als nevenstroom gezien, en dus onverteerbaar, hoewel deze vandaag in allerhande voedingsproducten gebruikt worden omwille van hun hoge voedingswaarde. Deze foutieve aanname zorgt voor een vertekening", verklaart Jeroen Watté van Wervel. Watté denkt dat de auteur aanvoelde hoe groot deze vertekening is en dat zij daarom een 'belangrijke kanttekening' maakte. Daarin wordt verduidelijkt dat, wanneer alleen nog maar aan de maïskorrels in de maïskuil de feitelijke menselijke verteringscoëfficiënt wordt toegekend in plaats van nul, de eiwitefficiëntie van vleesvee in het berekeningsmodel gedecimeerd wordt tot 14,4 in plaats van 193 procent. "De soja en het koolzaad worden dan nog niet eens meegenomen", aldus Watté. "Dit maakt duidelijk dat de aannames onrealistisch zijn en leiden tot een gigantische overschatting van de dierlijke eiwitefficiëntie. Dat is niet ernstig, tendentieus en zaait nodeloos verwarring."

Eddy Decuypere, voorzitter van het Centrum voor Wetenschap, techniek en ethiek en hoogleraar aan de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de K.U.Leuven, verdedigt het onderzoek van Kathleen Snels. Hij begrijpt dat er kritiek komt omdat uit het artikel niet duidelijk blijkt dat Snels enkel de biologische efficiëntie van dierlijke productie onderzocht. "Om het volledige plaatje te bekomen van de duurzaamheid van veehouderij dient er ook onderzoek te gebeuren naar de economische en ecologische efficiëntie van dierlijke productie", zegt Decuypere. "Dan ga je bijvoorbeeld na of op de landbouwgrond waar veevoeder geteeld wordt ook granen kunnen groeien die rechtstreeks door de mens geconsumeerd kunnen worden."

De beschrijving van de biologische efficiëntie blijft volgens de promotor van het onderzoek overeind. "Het onderzoek bestempelt schroten en maïskorrels in veevoeder niet als onverteerbaar zoals Wervel beweert. Ofwel kan de mens die producten niet benutten, ofwel wil hij dat niet. Mensen zouden korrelmaïs kunnen eten, maar Wervel vergeet dat ze dat niet willen. In tegenstelling tot de intacte sojabonen wordt het schroot hier ook als afval beschouwd", aldus Decuypere. "Voer hetzelfde onderzoek uit in Mexico en je moet er rekening mee houden dat korrelmaïs daar bijvoorbeeld wel op het menu staat. De berekeningen zijn ook anders in tijden van voedselschaarste want mensen worden dan minder kieskeurig."

In de eiwittransitie wordt volgens Wervel niet uitgegaan van wat mensen willen eten, "want daarvan is geweten dat dit bijsturing vereist", maar van de verandering van productie- en consumptiepatronen richting meer duurzaamheid. "Een objectieve berekening van de eiwitefficiëntie dient een onderscheid te maken tussen grasland dat

de mens nauwelijks kan benutten, echte nevenstromen, en speciaal geteelde (kracht)voeders zoals soja, maïs en koolzaad", aldus Jeroen Watté.
"Dan zal de eiwitefficiëntie van rundvee toenemen naarmate het aandeel gras in het rantsoen groter wordt en het aandeel krachtvoeder afneemt. Maar dat kan alleen als de veestapel bij ons kleiner wordt. De studie concludeert echter, vanuit de (foutief veronderstelde) hogere eiwitefficiëntie van dierlijke producten, dat dit geen optie is omdat er nog geen alternatieven voorhanden zijn. Die zijn er dus wel", meent Watté.
In dat kader merkt Wervel op dat in de studie veelbelovende eiwitrijke gewassen als lupine en kemp afwezig blijven. Het gaat om gewassen die heel erg voedzaam zijn voor de mens en op een milieuvriendelijke manier hier bij ons geteeld kunnen worden.
Wervel betreurt dan ook dat de K.U.Leuven met deze thesis en met de berichtgeving erover twijfel zaait over de noodzaak van een eiwittransitie. "Die wordt nochtans wereldwijd erkend, ook in ons land, in een advies van de Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling."
Meer info: Efficiëntie als basis voor een duurzame dierlijke productie


## 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