nieuws

# Anders eten bepaalt mee duurzaamheid van voedselsysteem

nieuws

De duurzaamheid van ons voedingssysteem wordt sterk bepaald door onze eetgewoonten. Veranderingen in het gemiddelde voedingspatroon kunnen dus een grote impact hebben. In zijn Milieuverkenning bespreekt de Vlaamse Milieumaatschappij (VMM) er drie. Grote verrassingen zijn daar niet bij: minder dierlijke producten consumeren, meer lokaal en seizoensgebonden eten en, ten derde, voedselverliezen beperken. Een consistente keuze van consumenten voor seizoensgebonden groenten en fruit, die lokaal en in openlucht geteeld worden, zou volgens VMM voor aanzienlijke klimaatwinst zorgen.

25 FEBRUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:48

Lees meer over:
consument
milieu



De duurzaamheid van ons voedingssysteem wordt sterk bepaald door onze eetgewoonten. Veranderingen in het gemiddelde voedingspatroon kunnen dus een grote impact hebben. In zijn Milieuverkenning bespreekt de Vlaamse Milieumaatschappij (VMM) er drie. Grote verrassingen zijn daar niet bij: minder dierlijke producten consumeren, meer lokaal en seizoensgebonden eten en, ten derde, voedselverliezen beperken. Een consistente keuze van consumenten voor seizoensgebonden groenten en fruit, die lokaal en in openlucht geteeld worden, zou volgens VMM voor aanzienlijke klimaatwinst zorgen.

Voedsel wordt vaak over grote afstanden getransporteerd. Kiezen voor lokaal geproduceerde voeding wordt dan ook vaak gezien als een manier om de koolstofvoetafdruk van onze consumptie te verminderen. “Toch zorgt lokale voeding niet altijd voor minder broeikasgasemissies”, merkt de Vlaamse Milieumaatschappij (VMM) op. “Het verschil in emissies tussen een lokaal geproduceerd en een geïmporteerd voedingsproduct hangt namelijk naast de transportafstand ook af van het transportmiddel en de manier waarop de voedingsmiddelen geproduceerd worden. Er is een grote diversiteit in transport- en productiesystemen en een sterke verwevenheid tussen lokale en globale productie, denk maar aan lokale vleesproductie op basis van geïmporteerde voedergrondstoffen.”

Eén en ander maakt het moeilijk om algemene uitspraken te doen over de impact van een voedingspatroon met meer lokale producten op de broeikasgasemissies. Volgens VMM staat het wel vast dat seizoensgebonden groenten en fruit die lokaal en in openlucht geteeld worden het best scoren qua klimaatimpact. Dat effect kan nog vergroot worden als producenten systematisch zouden kiezen voor gewassen waarvoor de klimaatwinst van de lokale teelt maximaal is. Een bottleneck lijkt de distributie. Daarover schrijft VMM in zijn Milieuverkenning: “Op het vlak van logistiek en distributie via korte keten zijn nog heel wat verbeteringen mogelijk. De beperktere volumes en het gebrek aan efficiëntie en professionalisering spelen daarbij een rol.”

En hoe zit het met de producent? Wordt hij beter van een sterke focus op de lokale markt? Dat is mogelijk, en het is zeker zo wanneer het gaat om producten met een hogere toegevoegde waarde zoals streek- en bioproducten. De hernieuwde verbinding tussen consument en producent kan er volgens VMM voor zorgen dat de consument meer waarde gaat hechten aan voedsel(productie) en daarom bereid is om een correcte prijs te betalen. Vanzelfsprekend is de balans tussen kosten en baten ook bij 'local for local' niet. Over de ganse lijn blijkt dat globale noch lokale ketens beter scoren qua duurzaamheid. Daarom acht de Vlaamse Milieumaatschappij het belangrijk om te zoeken naar een nieuw evenwicht tussen lokaal en globaal, en alle ketens duurzamer te maken.
Gaat het over de impact van ons voedingspatroon op de duurzaamheid van het voedselsysteem, dan schuift de Milieuverkenning nog twee andere gedragswijzigingen naar voren. De milieuwinst van eetpatronen met minder dierlijke producten kan aanzienlijk zijn. In een scenario waarin de consumptie van vlees, zuivel en eieren in de EU halveert en er geen toename is in de export, verwacht men in de Europese landbouw 40 procent minder stikstofverliezen en 20 tot 40 procent minder broeikasgasemissies, al naargelang de bestemming die het vrijgekomen land krijgt. Ook zou de import van sojameel met driekwart dalen en de import van energierijke voeders met bijna de helft.
De derde piste, minder voedselverliezen, vertrekt van de vaststelling dat er in 2015 in Vlaanderen ruim 900.000 ton voedsel werd verspild. De consument heeft daarin een aandeel van 23 procent. Aan de basis liggen onder meer niet goed geplande of impulsieve aankopen, acties en kortingen, te grote verpakkingen en foute bewaring. Naast de verliezen van eetbaar voedsel zijn er ook niet-eetbare nevenstromen die niet te vermijden zijn, zoals beenderen, schillen en pitten. Driekwart van die voedselverliezen en nevenstromen wordt gevaloriseerd: 40 procent wordt gecomposteerd via thuiscompostering en gft-afval, 28 procent wordt aan dieren gevoederd en 6 procent wordt vergist. Ongeveer een kwart komt bij het restafval terecht en wordt verbrand met energierecuperatie. Preventie van voedselverliezen vermindert de milieudruk, maar het effect op vlak van broeikasgasemissies is vrij beperkt.
Meer info: Milieuverkenning 2018

**Beeld:** Boeren&Buren


## 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