nieuws

"Angstcultuur heeft weer toegeslagen in vleesdebat"

nieuws

In hun ledenbladen komen zowel Boerenbond-voorzitter Piet Vanthemsche als ABS-voorzitter Hendrik Vandamme terug op het nieuwe WHO-rapport dat de resultaten van meer dan 800 onderzoeken naar de link tussen kanker en vleesconsumptie bundelt. De Wereldgezondheidsorganisatie besluit dat bewerkt vlees "kankerverwekkend" kan zijn en de consumptie van rood vlees “waarschijnlijk kankerverwekkend”. De voorzitters nemen daar akte van, maar betreuren de berichtgeving rond de studie en laken de “angstcultuur” van de grote krantenkoppen.

30 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
gezondheid
consument



In hun ledenbladen komen zowel Boerenbond-voorzitter Piet Vanthemsche als ABS-voorzitter Hendrik Vandamme terug op het nieuwe WHO-rapport dat de resultaten van meer dan 800 onderzoeken naar de link tussen kanker en vleesconsumptie bundelt. De Wereldgezondheidsorganisatie besluit dat bewerkt vlees "kankerverwekkend" kan zijn en de consumptie van rood vlees “waarschijnlijk kankerverwekkend”. De voorzitters nemen daar akte van, maar betreuren de berichtgeving rond de studie en laken de “angstcultuur” van de grote krantenkoppen.
Dat bewerkt vlees kankerverwekkend kan zijn en dat we consumptie ervan tot een minimum moeten beperken. Dat was de boodschap die de WHO de wereld instuurde. De voorzitters van de twee belangrijkste producentenorganisaties, Piet Vanthemsche en Hendrik Vandamme, doorbladerden met lede ogen de kranten die de dag erop verschenen. “De nuance was ver zoek”, klinkt het bij Vanthemsche. “De angstcultuur heeft weer toegeslagen. De enige juiste boodschap is dat je met mate en gevarieerd moet eten, en die kwam er niet, of enkel bij diegenen die de moed hadden verder te lezen dan de grote krantenkoppen”, aldus Vanthemsche.

“De pers pakt uit met klinkende titels, maar in het rapport staat het wel genuanceerder”, aldus ABS-voorzitter Vandamme. “En eigenlijk bedoelen ze dat niet het vlees op zich risico inhoudt, maar wel de manier waarop het klaargemaakt wordt. Zo is het al langer bekend dat het verbranden van vlees en vet schadelijk kan zijn. Het gevaar bij bereide vleeswaren ligt niet bij het vlees zelf, maar is het gevolg van bepaalde verwerkingsprocessen zoals het vleesroken, het toevoegen van zout en andere ingrediënten, processen die vlees langer houdbaar maken.”
“Dit zal ongetwijfeld een belangrijke impact hebben op het vleesverbruik”, zo vreest Vandamme. “Ondertussen pompen de veehouders euro’s in de vleespromotie-campagnes van VLAM en financiert ook de EU de pro-vleescampagnes. Het is vechten tegen de bierkaai: ondanks de miljoenen aan promotiekosten gaat het verbruik zienderogen achteruit. Onze veehouders zullen

evenwel opnieuw het gelag betalen. Maar veel andere keuze dan deze wind te laten overwaaien en hopen dat de schade beperkt blijft, hebben we niet.”

Bron: Boer&Tuinder/Drietand

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