nieuws

“Bewuste vleesconsumptie kan perfect ecologisch zijn”

nieuws

Bewust vlees eten vanuit ecologische overtuiging is géén contradictio in terminis. Dat schrijft Josti Gadeyne van Dierenartsen Zonder Grenzen. In een reactie op de Dagen Zonder Vlees-actie die deelnemers aanspoort te vasten zonder vlees en vis, legt Gardeyne uit hoe zowel de dieren en het milieu als de boeren en de consument gebaat zijn bij bewuste vleesconsumptie.

18 FEBRUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
rundveehouderij
consument

Bewust vlees eten vanuit ecologische overtuiging is géén contradictio in terminis. Dat schrijft Josti Gadeyne van Dierenartsen Zonder Grenzen. In een reactie op de Dagen Zonder Vlees-actie die deelnemers aanspoort te vasten zonder vlees en vis, legt Gardeyne uit hoe zowel de dieren en het milieu als de boeren en de consument gebaat zijn bij bewuste vleesconsumptie.

Naar aanleiding van de Dagen Zonder Vlees-actie die mensen probeert te overtuigen om veertig dagen minder of geen vlees en vis te eten, en in de nasleep van het paardenvleesschandaal, breekt Josti Gadeyne van de Belgische ngo Dierenartsen Zonder Grenzen een lans voor de bewuste vleeseter. In het debat rond vleesconsumptie is de toon van het morele gelijk te ver doorgeslagen naar het vegetarische kamp, vindt Gadeyne.

Zo is het positief dat consumenten bewuster omgaan met wat ze eten en dat ze daartoe gesensibiliseerd worden door acties als Dagen Zonder Vlees, maar volgens Gadeyne ontbreekt één fundamentele vraag: “Hoe zet je mensen aan beter vlees te eten, ook al eten ze maar één keer per week een stuk vlees? Wat is dat precies, bewuster vlees eten?" Het is verkeerd en bedrieglijk om intensieve en kleinschalige veeteelt op één hoop te gooien, aldus Gadeyne.

Daarom moeten we streven naar een duurzame landbouw, waar veggie en vlees beide een plaats hebben. Een landbouwsysteem dat minder intensief is en respect heeft voor de natuur, de dieren en de mens. "Want als de intensieve veeteelt in zijn huidige vorm de norm blijft, is vlees eten inderdaad niet haalbaar voor onze planeet", erkent Gadeyne. "Een duurzame, kleinschalige veeteelt is dus nodig."
In die kleinschalige, duurzame landbouw hebben runderen wel degelijk een plaats volgens Gadeyne. Maar een koe eet van nature gras, en geen soja. Op die manier zetten grazende koeien gras, afval- en bijproducten van de landbouwindustrie om in melk, vlees en inkomsten. Zo is veeteelt in de Sahel, een droge regio die kampt met chronische armoede en ondervoeding, de meest duurzame manier om arme grond om te zetten in iets wat ook nuttig is voor de mens: “Door de gezondheid en productie van het vee te verbeteren, kunnen wereldwijd meer dan een miljard kleine veehouders zich uit de armoede boeren.”
Bovendien heeft veeteelt ook een belangrijke milieufunctie te vervullen: enerzijds maakt de mest van de koe grasland en akkers vruchtbaar en verbetert ze zo de bodemsamenstelling en de biodiversiteit. Anderzijds slaat grasland wereldwijd 50 procent meer koolstof op dan bossen. Extensieve veeteelt kan perfect op grasland dat niet geschikt is voor andere teelten, en biedt het voordeel dat runderen het grootste deel van hun wateropname uit het gras halen, in schril contrast met de 100 tot 150 liter water die een koe uit de intensieve veeteelt dagelijks nodig heeft.
Iemand die bewust wil omgaan met zijn vleesconsumptie vanuit een ecologische overtuiging eet minder vlees, maar ook van betere kwaliteit en van lokale oorsprong, concludeert Gadeyne. Vlees met meer smaak, dat geproduceerd is in een duurzaam, kleinschalig landbouwsysteem. Gekocht bij een boer uit de buurt, die zijn koeien laat grazen en zijn veevoeder grotendeels zelf teelt. “Daar winnen zowel de dieren en het milieu als de boeren en de consumenten bij.”

Bron: Knack.be

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