nieuws

"Dagen Zonder Vlees heeft andere naam nodig"

nieuws

Ook dit jaar is de start van de sensibiliseringscampagne rond de klimaatimpact van vlees, Dagen Zonder Vlees, niet onopgemerkt voorbijgegaan. Vanuit de landbouwsector liet ABS al verstaan geen fan te zijn van de actie, Boerenbond laat een genuanceerder geluid horen. “Alleen de naam Dagen Zonder Vlees is zo slecht gekozen”, betreurt Anne-Marie Vangeenberghe van Boerenbond. “Nu denken deelnemers dat als ze geen vlees meer eten, alle problemen opgelost zijn.” In De Standaard wordt de milieu-impact van vegetarische alternatieven dan weer kritisch onder de loep genomen.

1 MAART 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
consument



Ook dit jaar is de start van de sensibiliseringscampagne rond de klimaatimpact van vlees, Dagen Zonder Vlees, niet onopgemerkt voorbijgegaan. Vanuit de landbouwsector liet ABS al verstaan geen fan te zijn van de actie, Boerenbond laat een genuanceerder geluid horen. “Alleen de naam Dagen Zonder Vlees is zo slecht gekozen”, betreurt Anne-Marie Vangeenberghe van Boerenbond. “Nu denken deelnemers dat als ze geen vlees meer eten, alle problemen opgelost zijn.” In De Standaard wordt de milieu-impact van vegetarische alternatieven dan weer kritisch onder de loep genomen.

De komende veertig dagen zullen meer dan 100.000 Vlamingen, een record, hun vleesconsumptie verminderen. Op die manier wil Dagen Zonder Vlees de aandacht vestigen op de impact van vleesconsumptie op het klimaat. “We kunnen niet ontkennen dat er een klimaatprobleem is en dat vlees daar voor een stuk verantwoordelijk voor is”, aldus Marieke Dilles van Dagen Zonder Vlees. “Wij willen dat de klimaatverandering aandacht krijgt en dat er verandering komt. Die ommekeer kan ook van de consument komen.”

De afgelopen dagen lieten alvast ABS en de Waalse landbouwpromotie-organisatie APAQ-W weten niet opgezet te zijn met de actie. Boerenbond van zijn kant juicht toe dat het initiatief dit jaar ook focust op het verminderen van voedselverspilling en verpakkingen en een lans breekt voor meer seizoensgroenten en lokaal geproduceerde producten. “Dat is een boodschap waar ook wij ons in kunnen vinden”, aldus voorzitter Sonja De Becker. “Men had er beter ‘Dagen voor ons klimaat’ van gemaakt. Dat klinkt minder cool, maar zou tenminste de (nieuwe) vlag gedekt hebben. Door alleen vlees links te laten liggen, lossen we het klimaatprobleem echt niet op.”

Vooral met de campagneslogan heeft Boerenbond dus een probleem. “Stigmatiserend”, zo klinkt het. “Nu denken deelnemers dat als ze geen vlees meer eten, alle problemen opgelost zijn”, aldus woordvoerder Anne-Marie Vangeenberghe. “Er komt veel meer bij kijken. Het licht aanlaten als je niet in de kamer bent en die goedkope citytrip met het vliegtuig zijn ook vervuilend. Het is spijtig dat

de landbouw en de veehouderij met de vinger worden gewezen. Tussen 1990 en 2014 heeft onze sector haar uitstoot van broeikasgassen met een vierde verminderd. Nu is de landbouw goed voor acht procent van de uitstoot in Vlaanderen, daarmee komt het pas op de vijfde plaats." Door de milieuwinst af te meten in aantal kilometers met de wagen vreest Vangeenberghe dat de perceptie gecreëerd wordt dat je beter met de wagen kan rijden dan vlees eten.
In De Standaard legt journaliste Inge Ghijs uit dat niet alle vegetarische alternatieven overigens duurzamer zijn. "Vegetariërs zijn niet per definitie de redders van het klimaat, het hangt ervan af wat ze eten", zo klinkt het. "Lokaal voedsel is niet altijd goed, eten van ver weg niet altijd slecht." Zo is slechts 11 procent van alle broeikasgassen die bij de productie van voeding vrijkomt voor rekening van vervoer. "Voedselkilometers zeggen dus wel iets over duurzaamheid van voeding, maar niet alles", zo klinkt het. "Negentig procent van wat we eten wordt geproduceerd binnen een straal van 300 km en transport over de weg heeft relatief gezien een kleine impact op de CO2-uitstoot."
Ook het omgekeerde is waar: het is niet omdat het van ver komt dat het wel een grote CO2-impact heeft. Exotisch fruit - zoals bananen, citrusvruchten of ananas - komt met de boot. Omdat zo enorme volumes tegelijk getransporteerd worden, is ook die CO2-impact beperkt. "Wel absoluut te vermijden is alles wat met het vliegtuig wordt vervoerd: vooral zacht fruit en sommige groenten", aldus Ghijs. "Zoals blauwe bessen, waarvan we in de eerste tien maanden van vorig jaar 35 ton met het vliegtuig vanuit Chili importeerden. Of de 1.300 ton asperges uit Peru, of de 1.700 ton boontjes uit Kenia."
Het advies 'eet lokaal' moet dus in functie van het klimaat worden uitgebreid tot 'eet lokaal of laat het met de boot komen', zo nuanceert Ghijs. "Maar meer nog dan de afstand, speelt de manier van produceren een rol", gaat ze verder. "Kropsla, geteeld in de zomer in volle grond, heeft een zeer kleine CO2-uitstoot. Maar in de winter is Belgische sla, die in een verwarmde serre is geteeld, een heel ander verhaal. Dan kunnen we in de herfst beter sla uit Italië halen, waar de zon langer schijnt. Dat geldt ook voor andere groenten, zoals tomaten. Spaanse tomaten hebben in de winter een kleinere CO2-impact dan Belgische, ook al moeten ze met de vrachtwagen helemaal tot hier worden gebracht."
"Wat voor zon en warmte geldt, geldt ook voor koeling", zo besluit Ghijs. "Het lijkt voor de hand te liggen dat we het hele jaar door het best Belgische appels eten in plaats van Nieuw-Zeelandse. Dat geldt ook negen tot tien maanden van het jaar. Maar van juni tot augustus hebben de Nieuw-Zeelandse appelen die met de boot naar hier komen een lagere uitstoot dan de Belgische appelen die dan al tien maanden in de koeling liggen."
Verder wordt eveneens in De Standaard ontkracht dat vegetarische voeding duurder zou zijn. Het tegendeel is waar, zo blijkt. "We merken dat veel kansarmen verplicht zijn om vegetarisch te eten, omdat vlees en vis te duur zijn", zegt Caroo Torfs, projectmedewerker voedseloverschotten bij de vzw Komosie. "Niet vegetarisch maar wel biologisch eten is voor velen onbetaalbaar, maar dat is wat anders." Vegetarisch kan perfect goedkoop en tegelijk ook duurzaam zijn, zegt ook Evelyne Mertens, diëtiste van de vzw Eva (Ethisch Vegetarisch Alternatief). "Als je nog zuivel en eieren eet zijn de mogelijkheden eindeloos, maar zelfs als je voor veganisme kiest kan je voedzame én goedkope tofoe of andere vleesvervangers kopen."
Als laatste laten we nog voedingsdeskundige Patrick Mullie aan het woord, die benadrukt dat wat de vleesvervangers betreft het kaf van het koren gescheiden moet worden. "Wie gezond vegetarisch wil eten, moet aan de slag met basisproducten", aldus Mullie. "Het probleem is dat je in de vegetarische afdeling van supermarkten vooral bereidingen vindt. Die zitten - net als bereidingen mét vlees - vol toegevoegde vetten, suiker en zout. Als vegetariër zou ik deze producten maar uitzonderlijk gebruiken als je in tijdsnood zit. Als vegetariër denk ik dat je meer naar grondstoffen moet gaan en naar echte vleesvervangers als peulvruchten, linzen, bonen, soja en quorn."

Bron: Belang Van Limburg/De Standaard/eigen verslag

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

𝕏 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