

"Geen gelijkheidsteken tussen vlees en ongezond"

nieuws

“Er staat geen gelijkheidsteken tussen vlees en ongezond.” Met deze oneliner pleit Boerenbondvoorzitter Sonja De Becker in een uitgebreid interview in De Morgen voor de nodige nuance in het voedings- en landbouwdebat. Waar de landbouworganisatie zich volledig kan vinden in de kernboodschap van de nieuwe voedingsdriehoek, “alles met mate eten en voldoende afwisselen”, wijst De Becker toch op het gevaar van doorgedreven vereenvoudiging: “Kippenwit en salami kan je toch niet over dezelfde kam scheren?”

🕒 3 OKTOBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:42

Lees meer over:

rundveehouderij

pluimveehouderij

landbouw algemeen

consument



“Er staat geen gelijkheidsteken tussen vlees en ongezond.” Met deze oneliner pleit Boerenbondvoorzitter Sonja De Becker in een uitgebreid interview in De Morgen voor de nodige nuance in het voedings- en landbouwdebat. Waar de landbouworganisatie zich volledig kan vinden in de kernboodschap van de nieuwe voedingsdriehoek, “alles met mate eten en voldoende afwisselen”, wijst De Becker toch op het gevaar van doorgedreven vereenvoudiging: “Kippenwit en salami kan je toch niet over dezelfde kam scheren?”

“Gezonde voeding is gedoseerde en gevarieerde voeding”, zo steekt de voorzitter van wal in de krant. “Daar kunnen we ons volledig in vinden.” Dat er wordt aangeraden om minder vlees te eten, daar heeft De Becker geen problemen mee. “We volgen álle sectoren in de land- en tuinbouw, dus ook de groente- en fruittelers.” Meer

problemen heeft ze wel met de minimalistische voorstelling van de driehoek. “De driehoek verliest op die manier aan duidelijkheid en nuance.”

Zo zijn alle bereide vleeswaren verbannen naar de rode bol buiten de driehoek waar ook cola, chips en alcohol inzitten. “Dan is het toch duidelijk dat zoiets niet correct en vooral ongenueanceerd is?” De Becker erkent dat er vleeswaren zijn die vetrijk zijn, maar tegelijk vindt ze ook dat je kippenwit en hesp niet kan gelijkstellen met salami. “Vleesvervangers staan dan weer niet in die rode bol. Nochtans is dat het toppunt van bewerkte voeding en is de hoeveelheid vet, suiker en zout ook niet min. Nu denkt iedereen dat er geen probleem mee is. Zo creëer je toch een gezondheidsprobleem?”

Op de suggestie van de journaliste van De Morgen dat er voor de voedingsdriehoek deze keer juist niet voor een compromismodel is gekozen omdat de voedingsindustrie niet mee aan tafel zat, maar wel voluit voor de gezondheid, reageert Sonja De Becker fel. “Maar vlees is niet ongezond hoor, mevrouw. Er staat geen gelijkheidsteken tussen vlees en ongezond. Vlees heeft zijn waarde in een gezonde en gevarieerde voeding. Alle experts zullen u dat bevestigen.”

Ook over de rol van vleesproductie in onder meer de klimaatverandering dringt de Boerenbondvoorzitter aan op de nodige nuance. “Dat het één van de belangrijkste oorzaken is van klimaatverandering klopt niet. Daarover wordt nogal veel fake news de wereld ingestuurd. De waarheid is dat in Vlaanderen slechts vijf procent van de broeikasgassen uit de veeteelt komt. Ter vergelijking: alle huishoudens samen stoten 13 procent uit, de transportsector 19 procent. U hoort me niet zeggen dat er geen impact is, maar die is kleiner dan velen denken. Bovendien werken we hard om die nog te verlagen.”

Dat die impact van de vleesproductie slechts vijf procent is in Vlaanderen is volgens De Becker te danken aan de intensieve productiemethode in onze regio. “Het klinkt misschien contradictorisch, maar hoe intensiever de productie, hoe kleiner de impact op het klimaat.” Maar hoe zit het met het dierenwelzijn bij die intensieve productie? “Intensief betekent niet dat er geen oog zou zijn voor dierenwelzijn. Een boer zorgt van nature goed voor zijn dieren. Hij heeft daar alle belang bij, want dieren die zich niet goed en comfortabel voelen, zullen ook niet behoorlijk produceren”, klinkt het.

In dat kader waren de beelden uit de slachthuizen ook verschrikkelijk voor de sector, meent De Becker. “Die beelden hebben niemand onbewogen gelaten. Er waren dingen te zien die echt ontoelaatbaar zijn. Onze veehouders doen grote inspanningen en verwachten ook dat het verder in de keten goed verloopt. Die beelden beschadigen het imago van de hele sector.” Al wijst ze erop dat om een dier te kunnen eten, het eerst geslacht moet worden. “Slachten zonder bloed, dat zal nooit lukken. Maar respect voor het dier en onnodig leed vermijden, is absoluut nodig. Dat is voor ons heel belangrijk.”

Bron: De Morgen

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra