nieuws

Mensen hebben geen idee van broeikasgasuitstoot

nieuws

Dat koeien methaan produceren, is onderhand wel geweten. Maar verder hebben gewone consumenten geen idee hoeveel CO2 er vrijkomt bij de productie en het vervoer van voedingsmiddelen. Uit een onderzoek onder ruim 500 inwoners van de Amerikaanse universiteitsstad Durham en omgeving, blijkt dat mensen onderschatten hoeveel broeikasgassen er vrijkomen bij de productie en het transport van voedingsmiddelen. Nog veel meer dan dat ze de uitstoot onderschatten van het gebruik van huishoudelijke apparatuur. De studie werd gepubliceerd in het vakblad Nature Climate Change.

24 DECEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:48

Lees meer over:
wereld
onderzoek
varia
consument



Dat koeien methaan produceren, is onderhand wel geweten. Maar verder hebben gewone consumenten geen idee hoeveel CO2 er vrijkomt bij de productie en het vervoer van voedingsmiddelen. Uit een onderzoek onder ruim 500 inwoners van de Amerikaanse universiteitsstad Durham en omgeving, blijkt dat mensen onderschatten hoeveel broeikasgassen er vrijkomen bij de productie en het transport van voedingsmiddelen. Nog veel meer dan dat ze de uitstoot onderschatten van het gebruik van huishoudelijke apparatuur. De studie werd gepubliceerd in het vakblad Nature Climate Change.

De voedselketen - productie, verwerking, opslag, transport, aanschaf - is goed voor 20 tot 30 procent van alle door de mens uitgestoten broeikasgassen. Het merendeel daarvan (circa 85 procent) komt vrij in de productiefase. Maar kunnen mensen inschatten hoeveel CO2 vrijkomt bij bijvoorbeeld de productie van kaas, tofoe, walnoten, een vaatwasser of televisie? Dat wilden Amerikaanse onderzoekers wel eens weten. Het onderzoek is uniek in zijn soort, schrijft De Standaard. “In deze combinatie - voeding en huishoudelijke apparatuur - heb ik nog niet eerder een onderzoek gezien”, zegt Toine Timmermans, programmamanager duurzame voedselketens aan de Wageningen Universiteit. De uitkomst verbaast hem niet. “Mensen hebben vaak geen referentie. Een uitstoot van één ton broeikasgas, wat zegt dat nu?”

De proefpersonen in het onderzoek moesten raden hoeveel energie het kost om van negentien voedingsmiddelen een portie te produceren en te transporteren. Ook moesten ze raden hoeveel broeikasgassen daarbij vrijkomen. Dat moesten ze afzetten tegen het gebruik van een gloeilamp gedurende 1 uur, wat 100 energie-eenheden kostte. Datzelfde moesten ze raden voor het gebruik van achttien huishoudelijke apparaten.

Van drie apparaten (dvd-speler, spaarlamp, laptop) werden energieverbruik en uitstoot iets te hoog ingeschat, van de rest te laag. Alle voedingsmiddelen werden tientallen tot honderden keren te laag ingeschat. Volgens de auteurs zitten de proefpersonen er zo naast omdat hun kennis over het productieproces fragmentarisch en incompleet is. Bij voedingsmiddelen meer dan bij apparatuur. Wie weet bijvoorbeeld dat herkauwers veel methaan uitstoten, dat er bij de productie van kunstmest veel CO2 vrijkomt en dat meststoffen in de bodem worden omgezet in lachgas?
Een informatielabel plakken op producten, misschien is dat de oplossing, dachten de onderzoekers. In een computertest kregen 120 proefpersonen zes dollar, waarvan ze er drie mochten houden en drie moesten uitgeven aan drie blikken soep aan één dollar per stuk. Ze konden kiezen tussen rundvlees- en groentesoep. Bij de helft van de groep hadden de blikken een door de auteurs zelf ontworpen label, dat energieverbruik en de 'koolstofvoetafdruk' (een maat voor de broeikasgasuitstoot) weergaf. In de labelgroep werd beduidend minder rundvleessoep gekocht. Bijna de helft kocht geen enkele keer rundvleessoep. Dat was ongeveer twee keer zoveel als in de groep zonder label.
Maar Toine Timmermans twijfelt aan het nut van een label op voedingsmiddelen. “Labels geven al tien jaar informatie over de kilocalorieën en hoeveel mensen weten nu precies wat dat is?” Zo'n tien jaar geleden gingen supermarktketens als het Britse Tesco en het Franse Casino aan de slag met een broeikasgaslabel. “Maar ze zijn ervan teruggekomen, omdat het te complex en daardoor te duur was”, aldus Timmermans. Hoe achterhaal je bijvoorbeeld de exacte uitstoot van 100 gram varkensrollade? “Dan moet je weten waar dat varken is opgegroeid, wat het te eten heeft gekregen, waar en hoe dat eten is verbouwd, naar welke slachterij het varken is vervoerd, en wat er verder met het vlees is gedaan.” Voor pizza wordt zo’n analyse nog ingewikkelder. “Bovendien kostte een enkele analyse snel 100.000 euro per product.”

Bron: De Standaard

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