

Over de plaats van vlees in een duurzaam dieet

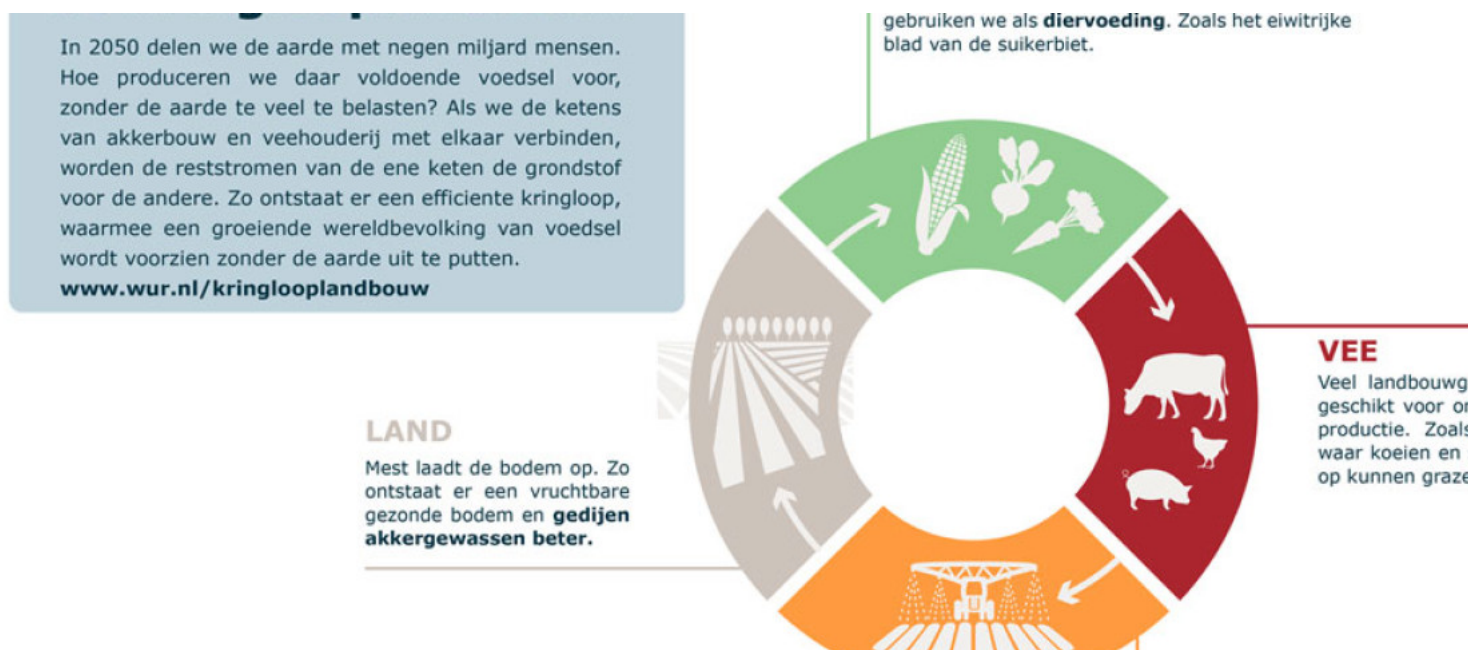
Zeven dinsdagen lang trok de Voedselkaravaan door Gent. Deze debattenreeks, georganiseerd door Universiteit Gent, ging via zeven thema's op zoek naar een antwoord op de vraag: Wat is duurzaam voedsel nu eigenlijk? Op het menu stond onder meer een debat over de rol van vlees, veggie en vegan in een duurzaam dieet. Hoe duurzaam is vleesproductie nu echt en hoe past veehouderij in een evoluerende maatschappij? Matthieu Frijlink, werkzaam op het Living Lab Veehouderij bij onderzoeksinstituut ILVO, vat de insteek van de verschillende experts samen. Het debat werd niet zwart-wit gevoerd omdat ook de realiteit dat niet is. Vee kan bijvoorbeeld kringlopen helpen sluiten, maar een sterke concentratie van de productie helpt daar dan weer niet bij.

26 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:

consument

landbouw algemeen



Zeven dinsdagen lang trok de Voedselkaravaan door Gent. Deze debattenreeks, georganiseerd door Universiteit Gent, ging via zeven thema's op zoek naar een antwoord op de vraag: Wat is duurzaam voedsel nu eigenlijk? Op het menu stond onder meer een debat over de rol van vlees, veggie en vegan in een duurzaam dieet. Hoe duurzaam is vleesproductie nu echt en hoe past veehouderij in een evoluerende maatschappij? Matthieu Frijlink, werkzaam op het Living Lab Veehouderij bij onderzoeksinstituut ILVO, vat de insteek van de verschillende experts samen. Het debat werd niet zwart-wit gevoerd omdat ook de realiteit dat niet is. Vee kan bijvoorbeeld kringlopen helpen sluiten, maar een sterke concentratie van de productie helpt daar dan weer niet bij.

Per thema dat tijdens de debattenreeks Voedselkaravaan aan bod kwam, gaven enkele experts hun kijk op de problematiek, zo ook op vlees. De maatschappij evolueert en de consumptie van vlees staat ter discussie. Veganisten en carnivoren staan met getrokken messen tegenover elkaar. Aan de zijlijn staat een grote groep consumenten die hun steentje willen bijdragen aan een betere wereld, maar dit goed geïnformeerd en weloverwogen willen doen.

Duurzame voeding gaat efficiënt om met hulpbronnen. In het ideale geval kunnen we spreken van kringlooplandbouw. Matthieu Frijlink van het Living Lab Veehouderij (ILVO) woonde het debat bij en legt uit wat we daaronder moeten verstaan: "Kringlooplandbouw is het verbinden van de productieketens van akkerbouw en veehouderij. De reststromen van de ene keten worden grondstof voor de andere en vice versa. Zo kan ook een groeiende wereldbevolking gevoed worden zonder de aarde uit te putten."

Vee kan helpen om de kringloop te sluiten. Dat werd tijdens het debat over vlees ook erkend door Laurens De Meyer, beleidsmedewerker bij Bond Beter Leefmilieu en auteur van het recent verschenen boek 'Moet er nog vlees zijn?'. Hij plaatste er meteen een kritische kanttekening bij: "Op vandaag is er van een gebalanceerde kringloop weinig sprake. Door de grote productie wordt mest bij ons aanzien als afvalproduct. Toch bevat het waardevolle organische stoffen en is het een grondstof die de bodem verrijkt." Lang niet al het vlees wordt geconsumeerd op de plaats waar het geproduceerd wordt. Dat is een belangrijke uitdaging om kringlopen te sluiten.

Van de wereldwijd geteelde gewassen voor menselijke consumptie komt uiteindelijk slechts 30 procent op ons bord terecht. Oogstresten, afval en reststromen uit de voedingsindustrie vormen de rest. Vee slaagt erin deze laagwaardige biomassa snel en efficiënt om te zetten in hoogwaardige biomassa. “Daarnaast bestaat 3,5 miljard hectare of 70 procent van de landbouwgrond in de wereld uit grasland,” weet Dirk Reheul, professor plantaardige productie aan de Universiteit Gent. “Dit grasland kan in de meeste gevallen niet omgevormd worden tot akkerland. De bodem of het klimaat laten immers niet toe iets anders dan gras te telen.”

Het punt dat hij en zijn collega-professor dierlijke productie Veerle Fievez (UGent) willen maken, is dat herkauwers in deze streken vaak de enige manier zijn om grasland te valoriseren. “Ze leveren een broodnodig deel van de voeding van de lokale bevolking. Globaal gezien is het gebruik van de beschikbare landbouwgrond zelfs optimaal bij een dagelijkse consumptie van 21 gram dierlijke proteïnen”, weet Fievez. “Daarnaast haalt grasland veel CO₂ uit de lucht en ook de biodiversiteit op grasland is veel groter dan op akkerland”, brengt Reheul onder de aandacht.

De omzetting van plantaardige in dierlijke eiwitten verloopt echter niet bijster efficiënt. Daarnaast is ook de uitstoot van broeikasgassen van de dierlijke productie groter dan de plantaardige. Vlees van herkauwers lijkt op dit vlak te mijden gezien het grote landgebruik en de grote uitstoot van het broeikasgas methaan die bij het herkauwen vrijkomt. De productie van kippen, eieren en melk komt als veel efficiënter uit deze vergelijking. “Is ze wel juist?”, vragen de professoren Veerle Fievez en Dirk Reheul zich luidop af. “De efficiënte kippen eten immers veel soja en granen, terwijl herkauwers heel wat nevenstromen uit de voedingsindustrie of zelfs gras opwaarderen tot menselijke voeding. Efficiëntie uitdrukken in functie van de opgewaardeerde hoeveelheid niet-eetbare biomassa is wellicht een betere benadering om de duurzaamheid te meten.”

De uitstoot van broeikasgassen per kilo product varieert ook sterk tussen verschillende productiesystemen. Algemeen kan gesteld worden dat een hogere productiviteit gepaard gaat met een lagere uitstoot per kilo product. Toch blijkt deze uitstoot boven een bepaald niveau van productiviteit niet meer te dalen. “Zo blijft de uitstoot per kilo melk ongeveer gelijk eens een koe meer dan 6.000 liter melk per jaar produceert”, verduidelijkt Veerle Fievez.

Voor het volledig bannen van dierlijke producten uit het eetpatroon zoekt Tobias Leenaert de verantwoording niet in gezondheidsadviezen – vlees levert waardevolle nutriënten die bovendien vlot opneembaar zijn door het menselijk lichaam –, maar in het ethisch vraagstuk rond dierlijke productie. Hij kadert de problematiek met de nodige cijfers. “De wereldwijde veestapel bestaat uit 5,5 miljard zoogdieren, 34 miljard stuks pluimvee en 80 miljard gekweekte vissen. Daarnaast worden jaarlijks ook nog eens 1.500 miljard wilde vissen gevangen voor menselijke consumptie.” De aantallen zijn zeer groot, en ook het dierenleed kan groot zijn volgens Leenaert. “Zeker kippen en vissen ondergaan heel wat dierenleed in diverse productiesystemen.” Tobias Leenaert is mede-oprichter van het Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA) en geeft wereldwijd lezingen als ‘vegan strategist’ over veganisme. Het matigen van de vleesconsumptie resulteert volgens hem niet enkel in een gezondere voeding, maar ook in een stuk minder dierenleed. Op dit vlak verrast Leenaert met een vraag die nog niet vaak gesteld is: “Eén rund levert evenveel vlees als ruim 200 vleeskippen. Is het dan niet beter slechts één dier te slachten in plaats van tweehonderd?”

Voor het verduurzamen van het voedingspatroon is het consumeren van meer plantaardige producten absoluut aan te bevelen, maar Leenaert maakt duidelijk dat het niet zaligmakend is. Ook plantaardige producten kunnen minder duurzaam zijn. “Denk bijvoorbeeld aan chocolade waarvoor regenwoud gekapt werd”, illustreert hij. De grote groep flexitariërs en consumenten die bewust met voeding bezig zijn, hebben volgens hem de grootste impact. Ze zijn met het meest en kunnen de vraag bijsturen. Naarmate er meer goede alternatieven zijn voor vlees, wordt het ook makkelijker voor consumenten om hun gedrag aan te passen.

De consumptie van vis en vlees is niet evenwichtig verdeeld over de wereld. Er is overconsumptie in grote delen zoals het Westen, maar ook onderconsumptie in sommige andere (ontwikkelings)landen. Als iedereen de aanbevolen hoeveelheid dierlijke eiwitten zou eten, kan de mondiale dierlijke productie op vandaag zelfs naar omlaag. Door de onevenwichtige verdeling van de vleesproductie worden behalve het eindproduct ook meststoffen en voeder de wereld rond getransporteerd. In bepaalde regio’s, met veel dierlijke productie, hopen nutriënten op als mestoverschotten. Om de kringlopen meer te sluiten en te evolueren naar een meer gebalanceerde situatie moeten we dus niet alleen anders consumeren, maar ook anders produceren.

Anders consumeren doen we door onze eetgewoonten te veranderen. Alle voedingsmiddelen zijn op zich zeker nog toegelaten, enkel de verhoudingen moeten worden aangepast. Meer plantaardige voeding en minder dierlijke producten dus, en ook minder bewerkte voeding. Anders produceren van dierlijke producten doen we met meer aandacht voor milieu en klimaat. De experts waren het er ook over eens dat er ruimte is voor een diversiteit aan bestaande en nieuwe productiesystemen: van verduurzaamd intensief tot agro-ecologisch en verweven met natuur.

Dierlijke producten hebben ook in de toekomst een rol te spelen in ons voedingspatroon. Er is echter nood aan een nieuwe ‘license to produce’ voor de veehouderij. De rol van vee als onderdeel van de kringlooplandbouw en de nutritionele meerwaarde van vlees in menselijke voeding vormen hiervoor belangrijke steunpilaren. We onthouden ook dat zowel dierlijke als plantaardige voeding duurzaam maar evengoed niet-duurzaam kunnen zijn zodat consumenten de juiste keuzes moeten maken.

Bron: |

In samenwerking met: ILVO

Beeld: Wageningen Universiteit

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra