nieuws

Voedselboek van KU Leuven staat stil bij vleesdebat

nieuws

Voedsel, zowel de consumptie als de productie ervan, doet heel wat vragen rijzen. Het boek ‘Wat met ons voedsel?’ overschouwt er tientallen. De Metaforum-denktank aan de KU Leuven snijdt met vlees ook een heel actueel thema aan. Er wordt stilgestaan bij de voedingswaarde van vlees, maar ook bij de vaststelling dat Belgen veel te veel vlees consumeren. De vraag naar het waarom achter de grote milieu-impact van vlees wordt beantwoord door het productieproces toe te lichten. Alternatieve bronnen van eiwit zoals lokale sojateelt, kweekvlees, insecten en algen hebben elk voor zich nog obstakels te overwinnen.

27 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
consument
landbouw algemeen



Voedsel, zowel de consumptie als de productie ervan, doet heel wat vragen rijzen. Het boek ‘Wat met ons voedsel?’ overschouwt er tientallen. De Metaforum-denktank aan de KU Leuven snijdt met vlees ook een heel actueel thema aan. Er wordt stilgestaan bij de voedingswaarde van vlees, maar ook bij de vaststelling dat Belgen veel te veel vlees consumeren. De vraag naar het waarom achter de grote milieu-impact van vlees wordt beantwoord door het productieproces toe te lichten. Alternatieve bronnen van eiwit zoals lokale sojateelt, kweekvlees, insecten en algen hebben elk voor zich nog obstakels te overwinnen.

Gelet op het debat dat vorige week in de algemene pers woedde over vlees bladeren we in het boek ‘Wat met ons voedsel?’ door naar de vraag of vlees past in een duurzaam dieet. Voor ja-nee-antwoorden kan je als lezer beter voor andere lectuur opteren. Het boek weerspiegelt namelijk de visie van Metaforum, een interdisciplinaire denktank aan de KU Leuven. Wetenschappelijk onderbouwde antwoorden hebben het voordeel van de nuance, niet altijd van de duidelijkheid.

Over vlees zegt het boek, na stil gestaan te hebben bij de voedingswaarde, het volgende: “De resultaten van de consumptiepeiling van 2014 tonen een dalende tendens in de vleesconsumptie van de Belgen, maar de kloof tussen werkelijke consumptie en aanbeveling blijft (te) groot. Is het dan onverstandig om voor het andere uiterste te kiezen, voor een vegetarisch dieet? Vanuit gezondheidsstandpunt kan dat zeker verantwoord worden, op voorwaarde dat gekozen wordt voor volwaardige vleesvervangers.”

Uiteraard wordt ook stilgestaan bij de milieu-impact van dierlijke productie. Initieel werden dieren alleen gevoederd met datgene wat de mens toch niet kon verteren. Dat is vandaag zeker niet meer het geval. De intensieve veehouderij draait op krachtvoer: granen, maniok, vismeel, sojaschroot en restproducten uit de voedingsindustrie. Meer dan 60 procent van de totale productie van tarwe, gerst en maïs wordt gebruikt voor veevoeder. Vlaanderen importeert, net als andere Europese landen, soja voor veevoeder

voornamelijk uit Zuid-Amerika. “Daardoor is het onmogelijk om een duurzame gesloten voedingsstoffenkringloop te realiseren, tenzij het economisch en technisch haalbaar zou zijn om mest in geconcentreerde vorm te exporteren.”
We kiezen er dus voor om voedsel dat geschikt is voor humane consumptie als veevoeder in te schakelen. De dieren zetten plantaardige eiwitten om in hoogwaardige dierlijke eiwitten. Keerzijde van de medaille is dat we onze schaarse natuurlijke hulpbronnen, zoals land, hiervoor moeten inzetten, dikwijls ten koste van natuur. Ongeveer één derde van het akkerland is bestemd voor de productie van veevoeders. Bovendien is het areaal weiland dubbel zo groot als het akkerareaal. Daarnaast is voor de productie van eenzelfde caloriewaarde vijf keer meer water nodig voor rundvleesproductie dan voor een gemiddeld voedingsgewas. Andere nadelen die vermeld worden, zijn de mestproblematiek, de grote uitstoot van methaan door herkauwers en de minder efficiënte omzetting van voeder in vlees door runderen, vergeleken met kippen en varkens.
Hoe rijker een land, hoe hoger de vleesconsumptie. Vanaf een bepaald welvaartsniveau keert deze tendens om en daalt de consumptie. Terwijl er in grote delen van de wereld de komende decennia meer vlees gegeten zal worden, en de milieu-impact van vleesproductie nog zal toenemen, zal de vleesconsumptie in België naar het voorbeeld van de Scandinavische landen verder dalen. Aan de KU Leuven lijkt men het erover eens dat de eiwitvoorziening zoals die vandaag gebeurt onvoldoende duurzaam is, zowel in Vlaanderen als voor de groeiende wereldbevolking. De grootschalige toepassing van beloftevolle alternatieven (lokale soja, kweekvlees, algen en insecten) ligt echter om uiteenlopende redenen niet voor de hand. In het boek wordt bijvoorbeeld ingegaan op de (voorlopig?) lage bereidheid van de consument om insecten te eten. Een alternatief is de insecten verwerken in diervoeder.
Meer weten? Het boek ‘Wat met ons voedsel?’ is te verkrijgen bij uitgeverij Lannoo.

Bron: Wat met ons voedsel?

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