

Over eten anno 2017: liefst zo duurzaam mogelijk

9 MAART 2017

Duurzaam consumeren zit in de lift. Anno 2017 staan we stil bij wat we eten en zoeken we naar labels die ons garanderen dat het voedsel op een dier- of milieuvriendelijke wijze geproduceerd werd, tegen een eerlijke prijs voor de land- en tuinbouwer.

Lees meer over: [over eten](#) [LARA](#) [landbouwrapport](#) [trend](#)



Duurzaam consumeren zit in de lift. Dat blijkt dit jaar nog maar eens uit de populariteit van Dagen Zonder Vlees. Anno 2017 staan we stil bij wat we eten en zoeken we naar labels die ons garanderen dat het voedsel op een dier- of milieuvriendelijke wijze geproduceerd werd, tegen een eerlijke prijs voor de land- en tuinbouwer. Ook het Departement Landbouw en Visserij voelt de bui hangen, want ze spendeert een heel hoofdstuk aan het thema in haar nieuwste [Landbouwrapport](#) (LARA). Enkele feiten en cijfers.

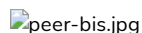
Wat is duurzaam?

Duurzaamheid definiëren is een moeilijke opgave. Mensen verstaan er verschillende dingen onder. Meestal wordt alleen gedacht aan ecologische duurzaamheid. Maar er is ook het sociale (dier, mens, samenleving) en economische aspect. Een erwte met een kleine ecologische voetafdruk, geproduceerd door arbeiders die uitgebuit worden of een landbouwer die door de prijs van die erwte amper uit de kosten komt, is moeilijk duurzaam te noemen. In diezelfde context bleek uit [onderzoek van Wageningen Universiteit](#) onlangs nog dat een duurzaamheidstest niet altijd tot het verwachte resultaat leidt.

In het [LARA](#) en het bijbehorende rapport '[Dagelijkse kost, duurzame kost?](#)' wordt duurzaamheid als volgt gedefinieerd: 'voedsel waarbij tijdens de productie en verwerking meer rekening is gehouden met milieu, dierenwelzijn en/of sociale aspecten dan wettelijk verplicht is'. Niet perfect - want is 'meer dan wettelijk verplicht' voldoende?, of is het wettelijke zelf dan niet genoeg? - maar een verdienstelijke poging. Een 'pragmatische definitie', zoals de auteurs zelfs aanhalen: eentje waarmee je voedingsproducten gemakkelijk in categorieën kan opdelen.

Geen duurzaamheidsmonitor

In Vlaanderen wordt de consumptie van duurzame voeding vooralsnog niet gemonitord. Wel heeft het departement Landbouw en Visserij een poging ondernomen om enkele **indicatoren** op te lijsten. In het rapport '[Dagelijkse kost, duurzame kost?](#)' verzamelt ze consumptiecijfers over biologische voeding, diervriendelijke eieren, duurzame vis, eerlijke handel, korte keten, vleesvervangers, melksubstituten, gezonde voeding en voedselverlies. Zo komt ze uiteindelijk tot de conclusie dat zo'n **5 procent** van onze voedingsuitgaven duurzame voeding betreft.

peer-bis.jpg

Biologische voeding

De biologische land- en tuinbouw gaat per definitie verder dan de wettelijke eisen op vlak van milieu- en diervriendelijkheid. Volgens bovenstaande duurzaamheidsdefinitie is biologische voeding dus duurzaam. Het cijfermateriaal dat het departement verzamelde, wijst op een stijgend belang: de afgelopen 8 jaar zijn de bestedingen aan biologische voeding **bijna verdubbeld**. De sterkste groeiers zijn groenten en fruit en zuivel. Ondanks de groeiende vraag blijft het marktaandeel van bio vooralsnog klein. In 2015 bedroeg het **2 procent**.

Diervriendelijke eieren

Er bestaat niet zoiets als een algemeen dierenwelzijnslabel in Vlaanderen (zoals in Nederland). Wel is er een verplichte **stempelcode** voor eieren (meer over die code lees je [hier](#)), waarbij het eerste cijfer verwijst naar het huisvestingssysteem. Dat cijfer wordt door het departement gebruikt als indicator voor dierenwelzijn:

- **0 staat voor bio:** maximaal 6 kippen per m². Overdag kunnen de kippen buiten, daar hebben ze meer ruimte ter beschikking (per kip 4 m²). De kippen krijgen biologisch voeder.

- **1 staat voor vrije uitloop:** maximaal 9 kippen per m². Overdag kunnen de kippen buiten op een begroeide uitloopvlakte. Daar is 4m² ruimte per kip.
- **2 staat voor scharrel:** maximaal 9 kippen per m² in een overdekte stal met strooisel op de grond. Er zijn zitstokken en legnesten voorzien.
- **3 staat voor verrijkte kooi:** een handvol kippen zit samen in een hok dat 750 cm² ruimte biedt per dier. Er is een zitstok en een nest.

De verrijkte kooi is momenteel in Europa het wettelijke minimum. Alles daarboven (scharrel, vrije uitloop en bio) is volgens het departement dus duurzamer. Uit de consumptiecijfers blijkt dit:

- Verse kooieieren worden amper nog gekocht door de consument (4% in 2015). Ongetwijfeld heeft de beslissing van de supermarkketens om **geen verse kooieieren meer** aan te bieden, daar iets mee te maken.
- We kopen vooral **scharreleieren** (69%), gevolgd door eieren van kippen met vrije uitloop (23%). Bio-eieren scoren veel minder goed (4%).
- Ondanks het feit dat de consument vooral scharreleieren koopt, produceert de Vlaamse pluimveehouderij hoofdzakelijk kooieieren (63%). Die zijn vaak bestemd voor de **voedingsindustrie** (mayonaise, gebak, verse pasta, enz.). Al is er ook daar een trend naar meer vrije-uitloop- en scharreleieren merkbaar. Dierenrechtenorganisatie **GALIA** trekt die kar, en kon onder meer al Come a Casa, Devos Lemmens, Vandemoortele, Soubry, LU, McDonald's, Leonidas en Pizza Hut overtuigen om kooieieren te bannen.



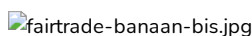
Duurzame vis

Voor eieren is er de stempelcode, voor vis zijn er twee internationale labels: **MSC** voor duurzaam gevangen vis en **ASC** voor duurzaam gekweekte vis. De verkoop van MSC-vis in België stijgt volgens het departement geleidelijk. In 2015/2016 werd er al **7 keer meer** ton MSC-vis verkocht dan in 2009/2010. En dat cijfer is een **onderschatting**, door de manier waarop MSC zijn statistieken berekent (bv de verkopen in Carrefour en Albert Heijn worden niet meegerekend). Ook de verkoop van ASC-vis neemt toe. Tussen 2013 en 2015 ging het om een **verviervoudiging**. Het departement schat dat het marktaandeel van duurzame vis in België in de grootorde **20 tot 25 procent** ligt, uitgedrukt in volume.



Fairtrade

Voor het aspect duurzame handel kijkt het departement naar de verkoopcijfers van Fairtrade in België. Die vertonen een stijgende lijn, zowel in waarde als in volume. Tussen 2008 en 2014 is het volume verkochte Fairtrade-producten bijvoorbeeld **gestegen met 63 procent**. Vooral bananen, koffie en chocolade doen het goed. Het marktaandeel van Fairtrade-bananen bedraagt **bijna 12 procent**, dat van Fairtrade-koffie 3 procent en dat van Fairtrade-chocolade 1 procent.



Minder dierlijke eiwitten

De consumptie van dierlijke eiwitten ligt onder vuur. Dat uit zich ook duidelijk in de consumptiecijfers voor vlees en melk:

- De consumptie van zuivel (exclusief kaas) daalde de voorbije jaren met **7 procent**, terwijl het verbruik van melksubstituten toenam met **23 procent**.
- De consumptie van vers vlees daalde met **17 procent**. Tegelijkertijd steeg de consumptie van vleesvervangers met de **helft**.
- De consumptie van vis, week- en schaaldieren nam af met **12 procent**.
- De consumptie van eieren, gevogelte en wild bleef stabiel.



Conclusie: duurzame voeding zit in de lift

Uit dit en enkele andere cijfers trekken de auteurs van het rapport 'Dagelijkse kost, duurzame kost?' enkele conclusies:

- De vraag naar bio neemt toe, maar het marktaandeel blijft klein.
- De consumptie van duurzame vis stijgt.
- Fairtrade is een stabiele groeier.
- De Vlaming consumeert minder vlees en melk en meer vleesvervangers en melksubstituten.

De kaap van 10 procent

In het rapport '[Dagelijkse kost, duurzame kost?](#)' lezen we tot slot nog dat de introductie van trends in een stroomversnelling terecht komt wanneer een bepaalde **kritieke massa** van de bevolking ervan overtuigd is. Dat kantelpunt zou op **10 procent** liggen. Gezien slechts 5 procent van onze voedselconsumptie vandaag duurzaam is, hebben we nog een weg af te leggen in Vlaanderen...

Over eten anno 2017: het nieuwe Landbouwrapport

De laatste editie van het [LARA](#) heeft als titel 'Voedsel om over na te denken'. De auteurs staan onder meer stil bij enkele nieuwe trends in voeding, de impact van voeding op onze gezondheid en de evolutie van onze eetcultuur. Het is een interessant document, dat heel wat cijfers en weetjes bevat. De komende weken zullen we regelmatig een thema uit het boek bespreken.

Verscheen al in dezelfde reeks:

- [Over eten anno 2017: gemaksvoeding](#)
- [Over eten anno 2017: authentiek en natuurlijk](#)
- [Over eten anno 2017: voeding op maat](#)

Bron: [LARA 2016](#), 'Dagelijkse kost, duurzame kost?'

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

