

standaard.be

Vegetarisch eten niet per se goed voor het klimaat

Van onze redactrice Inge Ghijs

Brussel Wat moeten we eten als we met ons eetpatroon geen aanslag willen plegen op het klimaat? Dat we beter minder vlees eten omdat vlees een veel grotere CO₂-impact heeft dan groenten en fruit, daarover bestaat geen twijfel (*DS 22 februari*). Maar vegetarisch eten is niet altijd beter. Zeker niet als in de plaats heel veel kaas wordt gegeten (*zie grafiek*). En wat groenten en fruit betreft, hangt het er ook nog maar van af.

Voedselkilometers

De liberalisering van de wereldhandel heeft tot gevolg dat ons voedsel niet alleen uit eigen land maar vanuit de hele wereld komt. Met voedselkilometers (de afstand die ons voedsel aflegt van het veld tot het bord) als gevolg. De tijd dat we asperges alleen in mei en juni en blauwe bessen alleen in de zomer aten, ligt achter ons. Alles is intussen het hele jaar rond verkrijgbaar.

Klimaatimpact

Zachte fruitsoorten



Blauwe bessen

Chili

Transport
vliegtuig en vrachtwagen

9,2

kg CO₂-equivalent



Aardbeien

Egypte

Transport
boot en vrachtwagen

3,8

kg CO₂-equivalent



Bramen

Nederland of België

Transport
Vrachtwagen

0,8

kg CO₂-equivalent

Groenten uit serre met en zonder warmtekrachtkoppeling

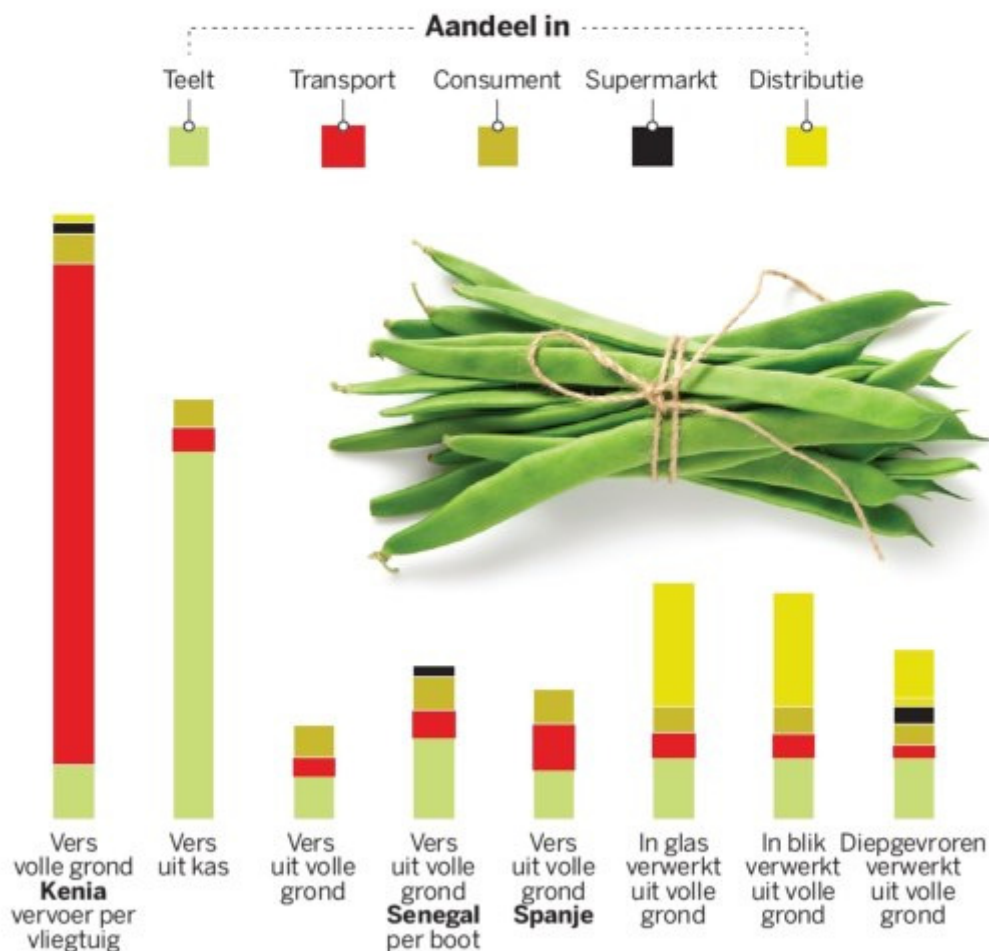
Bij warmtekrachtkoppeling (WKK) wordt tegelijkertijd warmte en elektriciteit geproduceerd uit een verbrandingsmotor. **De warmte die daarbij vrijkomt gaat niet verloren** maar wordt lokaal nuttig gebruikt voor bijvoorbeeld de productie van warm water, stoom of hete lucht.

Hoeveel kg CO₂-equivalent?



Prinsessenbonen

Er is een groot verschil in klimaatimpact per kg prinsessenbonen, afhankelijk van manier van telen, vervoer en verwerking



DS Infografiek | Bron Milieu Centraal, Broekema en Blonk, uit het rapport CE Delft 2014

Op het eerste gezicht ontstaan daardoor bizarre situaties. Zo importeren we meer dan 5.000 ton asperges, hoewel we ook meer dan 2.000 ton exporteren. Een van onze succesproducten zijn appels. We exporteren er jaarlijks 235.000 ton van, maar importeren toch nog 150.000 ton.

Eet lokaal of laat het met de boot komen. Vervoer per vliegtuig is taboe

Hoe schadelijk voor het klimaat is al dat gesleep met voedsel over de wereld? Landbouw- en voedingsproducten vertegenwoordigen 28 procent van het volume dat getransporteerd wordt over de Europese wegen. Maar van alle broeikasgassen die bij de productie van voeding vrijkomt, is slechts 11 procent voor rekening van vervoer. De meeste broeikasgassen komen trouwens vrij op het traject winkel-consument.

Voedselkilometers zeggen dus wel iets over duurzaamheid van voeding, maar niet alles. Negentig procent van wat we eten wordt geproduceerd binnen een straal van 300 km en transport over de weg heeft relatief gezien een kleine impact op de CO₂-uitstoot.

Het is ook niet omdat het van ver komt dat het wél een grote CO₂-impact heeft. Exotisch fruit – zoals bananen, citrusvruchten of ananas – komt met de boot. Omdat zo enorme volumes tegelijk getransporteerd worden, is ook die CO₂-impact beperkt. Wel absoluut te vermijden is alles wat met het vliegtuig wordt vervoerd: vooral zacht fruit en sommige groenten. Zoals blauwe bessen, waarvan we in de eerste tien maanden van vorig jaar 35 ton met het vliegtuig vanuit Chili importeerden. Of de 1.300 ton asperges uit Peru, of de 1.700 ton boontjes uit Kenia.

Sla uit Italië

Van juni tot augustus hebben de Nieuw-Zeelandse appels die met de boot naar hier komen een lagere uitstoot dan de Belgische appels die dan al tien maanden in de koeling liggen

Het advies 'eet lokaal' moet dus in functie van het klimaat worden uitgebreid tot 'eet lokaal of laat het met de boot komen'. Maar meer nog dan de afstand, speelt de manier van produceren een rol. Kropsla, geteeld in de zomer in volle grond, heeft een zeer kleine CO₂-uitstoot. Maar in de winter is Belgische sla, die in een verwarmde serre is geteeld, een heel ander verhaal. Dan kunnen we in de herfst beter sla uit Italië halen, waar de zon langer schijnt. Dat geldt ook voor andere groenten, zoals tomaten. Spaanse tomaten hebben in de winter een kleinere CO₂-impact dan Belgische, ook al moeten ze met de vrachtwagen helemaal tot hier worden gebracht.

Wat is het CO₂-equivalent?

Het is een maat om aan te geven hoeveel een gegeven hoeveelheid broeikasgas bijdraagt aan de opwarming van de Aarde.

Met een auto die 5 liter verbruikt,
kunnen we **8 km** rijden voor
1 kg CO₂

Het CO₂-equivalent voor de productie van 1 kg...

Aardappelen 0,18 kg

Wortelen 0,20 kg

Kiwi's 0,36 kg

Tarwe 0,52 kg

Quinoa 1,15 kg

Cashewnoten 1,55 kg

Serretomaten 2,20 kg

Zalm 3,47 kg

Kip 3,65 kg



Koeling

De glastuinbouw, die heel wat energie verbruikt, is de jongste jaren wel veel zuiniger geworden. Warmtekrachtkoppeling, een techniek waarmee uit aardgas zowel warmte als elektriciteit wordt opgewerkt, is standaard geworden. En het Instituut voor Landbouw en Visserij ontwikkelde de superzuinige EXE-kas. Uit de eerste testen blijkt een besparing van 34 procent energie door goed te isoleren en door energie-efficiënt te ontvochtigen.

Wat voor warmte geldt, geldt ook voor koeling. Het lijkt voor de hand te liggen dat we het hele jaar door het best Belgische appels eten in plaats van Nieuw-Zeelandse. Dat geldt ook negen tot tien maanden van het jaar. Maar van juni tot augustus hebben de Nieuw-Zeelandse appels die met de boot naar hier komen een lagere uitstoot dan de Belgische appels die dan al tien maanden in de koeling liggen.

www.standaard.be/groentenkalender
