

# ‘Klimaatneutraal vlees kan niet’

## Reflectie

**‘Iedereen concentreert zich op CO<sub>2</sub>-uitstoot die ontstaat bij de verbranding van olie, gas en steenkool. Maar dat probleem is over twintig jaar vermoedelijk wel opgelost. Dan is de grootste uitdaging het tegengaan van het broeikas effect in de landbouwsector. Energie kun je duurzaam opwekken, maar hoe je klimaatneutraal vlees kunt maken, weet ik echt niet.’**

**Pier Vellinga**, hoogleraar Klimaatveranderingen en water aan Wageningen UR en leider van het nationale onderzoeksprogramma ‘Kennis voor Klimaat’.

‘Wanneer je ontbossing en het verlies van veengebieden meerekent, is de bijdrage van de landbouw aan de uitstoot van broeikasgassen wereldwijd bijna dertig procent. Bij het ploegen van grond komt bijvoorbeeld koolstofdioxide vrij. Bij de teelt van natte rijst ontstaat methaanemissie. Bemaling en verlaging van de grondwaterstand leiden tot veenoxidatie, waardoor er CO<sub>2</sub> de lucht ingaat. Maar de veehouderij vormt de grootste uitdaging. De productie van vlees leidt tot zeker zes keer zoveel uitstoot van broeikasgassen als de productie van erwten, een plantaardige eiwitbron. Daarnaast neemt de vleesconsumptie in economisch snelgroeïende landen als China en Brazilië toe. Over twintig jaar is de landbouw misschien wel verantwoordelijk voor de helft van de uitstoot van broeikasgassen. Wanneer we de broeikasgasemissies willen terugdringen met minimaal tachtig procent in 2050, moeten we de emissies uit de landbouwsector wereldwijd halveren. Dat kan, zelfs met negen miljard mensen. Maar dan is het hooguit één dag in de week vlees op tafel. Uiteindelijk zullen China en India met hun omvangrijke bevolking de doorslag geven. Op energiegebied nemen ze al het voortouw. Wie weet laten ze ons ook zien hoe het moet in de voedselsector.

In de energiesector zijn veranderingen door te voeren omdat het in de wereld gaat om een aantal multinationals en enkele grote landen. In de landbouw heb je het over één miljard boeren. Bovendien kun je zaken die je technologisch kunt oplossen, relatief makkelijk veranderen. We kunnen de omschakeling van fossiele brandstoffen naar duurzame energie zonder comfortverlies organiseren dankzij energie uit wind, water en zon. Energie kun je duurzaam opwekken, maar hoe je klimaatneutraal vlees kunt maken weet ik echt niet.

Wij mensen eten nu teveel eiwitten, ook vanuit de fysieke behoefte van de mens bezien. Een culturele, culinaire omslag is de enige oplossing. Maar zowel de productie als de consump-



Pier Vellinga: ‘Zoals er vroeger een antikernenergiebeweging was, ontstaat er nu een antivleesbeweging.’

tie van voedsel zit diep in culturen verankerd, dieper nog dan het gebruik van fossiele energie. Vlees is overal een statussymbool. De klimaatverandering gaat echter door. Over dertig jaar zal de discussie nog veel heviger zijn dan nu, verwacht ik. In april genoten we van uitzonderlijk warme weer, maar als dat straks het weer van januari is, gaan we ons wel achter de oren krabben. Is het nu gemiddeld één graad warmer, tegen het einde van deze eeuw kan de temperatuurstijging oplopen tot misschien wel zes graden. Dat zal al veel eerder leiden tot internationale politieke spanningen. Daarbij moet je denken aan internationale vluchtelingen door droogte en overstromingen. Zoals er vroeger een antikernenergiebeweging was, ontstaat er nu een antivleesbeweging. Dat

werd bij de klimaattop in Kopenhagen in 2009 duidelijk zichtbaar. Daar waren ngo's, onder meer uit India, die klimaatverandering en vegetarisch eten met elkaar in verband brachten. Ook al slagen we er de komende dertig jaar niet in de emissies onder controle te krijgen, dan nog is het in de jaren daarna de moeite waard om alsnog verregaande emissiebeperkende maatregelen te nemen. Maar om dat te kunnen doen, zal de gehele klimaatproblematiek nog breder gedragen moeten worden.’

Half mei verscheen van Pier Vellinga het boek ‘Hoezo klimaatverandering. Feiten, fabels en open vragen’ bij Uitgeverij Balans. ISBN 9789460033032.