



Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2014

David Verhoog, Hans Wijsman en Ida Terluin

Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2014

David Verhoog, Hans Wijsman en Ida Terluin

Dit onderzoek is uitgevoerd door LEI Wageningen UR in opdracht van en gefinancierd door Wakker Dier.

LEI Wageningen UR
Wageningen, september 2015

NOTA
LEI 2015-120

Verhoog, D., H. Wijsman, I Terluin, 2015. *Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2014*. Wageningen, LEI Wageningen UR (University & Research centre), LEI Report 2015-120. 16 blz.; 1 fig.; 2 tab.

© 2015 LEI Wageningen UR

Postbus 29703, 2502 LS Den Haag, T 070 335 83 30, E informatie.lei@wur.nl,

www.wageningenUR.nl/lei. LEI is onderdeel van Wageningen UR (University & Research centre).



LEI hanteert voor haar rapporten een Creative Commons Naamsvermelding 3.0 Nederland licentie.

© LEI, onderdeel van Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek, 2015

De gebruiker mag het werk kopiëren, verspreiden en doorgeven en afgeleide werken maken. Materiaal van derden waarvan in het werk gebruik is gemaakt en waarop intellectuele eigendomsrechten berusten, mogen niet zonder voorafgaande toestemming van derden gebruikt worden. De gebruiker dient bij het werk de door de maker of de licentiegever aangegeven naam te vermelden, maar niet zodanig dat de indruk gewekt wordt dat zij daarmee instemmen met het werk van de gebruiker of het gebruik van het werk. De gebruiker mag het werk niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Het LEI aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade voortvloeiend uit het gebruik van de resultaten van dit onderzoek of de toepassing van de adviezen.

Het LEI is ISO 9001:2008 gecertificeerd.

LEI 2015-120 |

Foto omslag: Shutterstock

Inhoud

1	Inleiding	5
2	Berekeningswijze	6
3	Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking	7

1 Inleiding

Wakker Dier wil graag de omvang van de vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland weten. Tot en met 2012 leverde het Productschap voor Vee, Vlees en Eieren deze informatie. Door de opheffing van het Productschap zijn er geen cijfers over de vleesconsumptie per hoofd van de bevolking na 2012 beschikbaar. Wakker Dier heeft daarom het LEI gevraagd om de vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland in 2013 en 2014 te berekenen. Ook heeft Wakker Dier gevraagd de cijfers voor 2013 en 2014 te vergelijken met de jaren daarvoor, zodat trends in de vleesconsumptie zichtbaar worden.

In deze notitie geven we een overzicht van de vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland in de jaren 2005-2014 en maken daarbij onderscheid naar de volgende vleessoorten: rundvlees, varkensvlees, schapen- en geitenvlees, paardenvlees, pluimveevlees en totaal vlees.

2 Berekeningswijze

Net als het Productschap voor Vee, Vlees en Eieren heeft het LEI de vleesconsumptie per hoofd van de bevolking uitgerekend op basis van de systematiek van de voorzieningsbalansen. Dat komt erop neer dat het verbruik in een bepaald jaar wordt afgeleid van het aantal slachtingen van dieren, de invoer en uitvoer van vlees, zoals die in de CBS-statistieken te vinden zijn en de voorraadmutaties. Bij deze mutaties gaat het om vlees dat wordt opgeslagen in bijvoorbeeld een koelhuis om in het jaar daarop te worden geconsumeerd (voorraad wordt groter en verbruik dit jaar kleiner) of om vlees dat juist uit het koelhuis wordt gehaald om nu te worden geconsumeerd (voorraad wordt kleiner en verbruik groter). In de CBS-handelsstatistieken valt vlees uiteen in een groot aantal diersoorten en onderdelen van dieren, zoals schouders, achterdelen en ribstukken. Verder worden allerlei bewerkte vormen van vlees geregistreerd, zoals vers vlees, bevroren vlees, gedroogd vlees, gezouten vlees, hammen en vleeswaren. We hebben in totaal met meer dan 500 producten gewerkt, tot op een vrij gedetailleerd niveau (8 digits). Producten waar vlees in zit verwerkt, zoals lasagne en kippensoep, hebben we niet meegenomen in onze berekeningen. Dat komt omdat het moeilijk is om op nationaal niveau te bepalen hoeveel vlees er in deze producten - die van verschillende fabrikanten afkomstig zijn - zit. Voor voorraadmutaties van vlees bestaat geen bron die we kunnen gebruiken. Dat komt bij de berekeningen van voorzieningsbalansen voor andere producten dan vlees ook regelmatig voor; in zulke gevallen is het gebruikelijk om zelf een aanname voor de voorraadmutatie te maken. In het geval van de voorzieningsbalans voor vlees hebben we dat als volgt gedaan: we veronderstellen dat het verbruik bestaat uit directe consumptie en het aanleggen van een voorraad. Het door ons berekende verbruik hebben we gecorrigeerd met de jaarlijkse mutatie van de consumptie per vleessoort op basis van GFK-data. Met deze data kunnen we een betere inschatting maken van de verhouding tussen de directe consumptie en het deel bestemd voor de voorraad in het door ons berekende verbruik. Het gecorrigeerde verbruik beschouwen we als directe consumptie; het verschil tussen het gecorrigeerde verbruik en het door ons berekende verbruik als voorraadmutatie. GFK-data zijn gebaseerd op de aankopen van levensmiddelen bij de detailhandel in Nederland door een panel van 6.000 Nederlanders.

Verder hebben we alleen gekeken naar menselijk consumptie van vlees; consumptie van vlees door katten en honden in katten- en hondenvoer is dus buiten beschouwing gelaten.

Het blijkt dat de door ons berekende vleesconsumptie per hoofd van de bevolking voor de jaren 2009-2012 circa 5-6 kg lager is dan de cijfers van het Productschap voor Vee, Vlees en Eieren, hoewel we dezelfde berekeningswijze hebben gevolgd (zie bijlage). Het verschil valt waarschijnlijk te verklaren uit het feit dat onze productenlijst voor invoer en uitvoer uitgebreider is dan die van het PVE, met name op het gebied van eetbaar slachtafval, en uit voortschrijdend inzicht.

3 Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking

Het totale verbruik van vlees en vleeswaren (op basis van karkasgewicht) per hoofd van de bevolking in Nederland komt in 2014 uit op ruim 76 kg (Tabel 1). Bijna de helft daarvan - zo'n 37 kg - bestaat uit varkensvlees (Figuur 1). Pluimveevlees maakt bijna een derde uit van de vleesconsumptie in Nederland en rundvlees een vijfde. Nederlanders hebben in 2014 gemiddeld 1 kg kalfsvlees gegeten en ook 1 kg schapen- en geitenvlees. Paardenvlees wordt in Nederland nauwelijks gegeten. Bij deze cijfers gaat het om het verbruik op basis van karkasgewicht, dus vlees inclusief been. Als vuistregel geldt dat daarvan ongeveer de helft uit vlees en vleeswaren bestaat.

Tussen 2005 en 2014 zijn Nederlanders minder vlees gaan eten: het verbruik daalde van ruim 80 kg in 2005 naar 76 kg in 2014 per hoofd van de bevolking. Dat is een afname van zo'n 5%. De daling is echter niet gelijk over de periode 2005-2014 verspreid: tussen 2005 en 2011 schommelt het vleesverbruik rond de 80 kg per hoofd en begint in de jaren daarna af te nemen. Verder doet de daling zich alleen bij varkensvlees en rundvlees voor. De consumptie van pluimveevlees - dat gemakkelijk te bereiden is - gaat daarentegen omhoog, terwijl de consumptie van kalfs-, schapen- en geitenvlees weinig verandering vertoont tussen 2005 en 2014. Ook de beperkte consumptie van paardenvlees is sterk afgenomen. De daling van de vleesconsumptie kan enerzijds te maken hebben met het weglaten van vlees uit de maaltijd of het verkleinen van de porties vlees. Uit een onderzoek¹ onder 1.253 personen die representatief zijn voor Nederland in termen van geslacht, leeftijd en opleidingsniveau blijkt dat het percentage Nederlanders dat minimaal 1 dag in de week vleesloos eet tussen 2009 en 2012 is toegenomen van 70 naar 77%. Hoewel Dagevos *et al.* daarmee stellen dat 'vleesminderen' is ingeburgerd in Nederland, wijzen ze tegelijkertijd op de paradox dat dit de positie van vlees in ons menu nauwelijks aantast omdat vlees door zo'n 63% van de Nederlanders wordt gezien als een hoogst noodzakelijke maaltijdcomponent.

Tabel 1

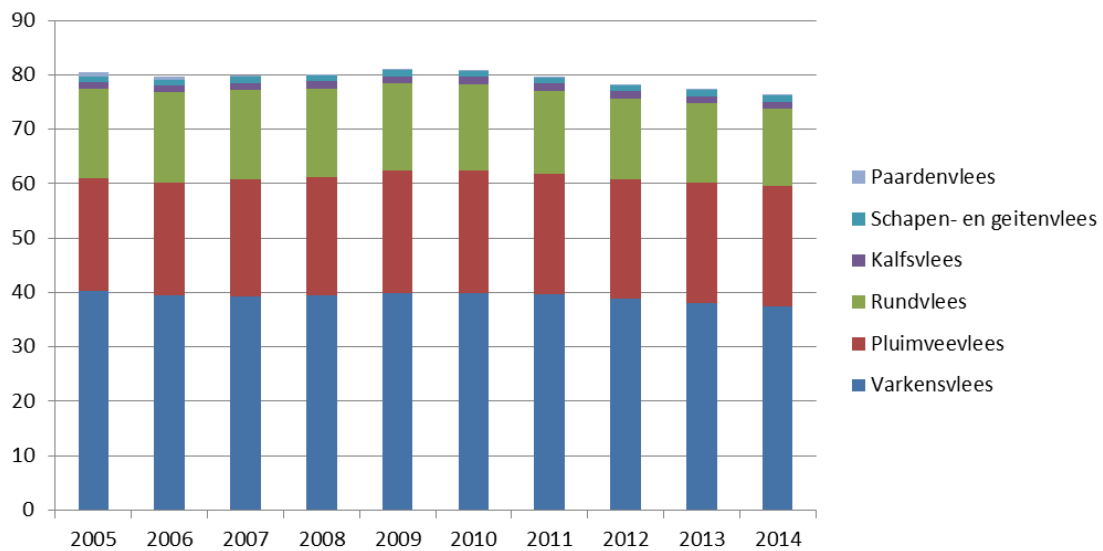
Vleesverbruik a) per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2014 (kg).

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Varkensvlees	40,2	39,5	39,3	39,5	39,9	39,9	39,6	38,9	38,0	37,4
Pluimveevlees	20,7	20,8	21,5	21,6	22,5	22,5	22,1	22,0	22,3	22,1
Rundvlees	16,4	16,5	16,4	16,3	16,0	15,9	15,3	14,9	14,5	14,2
Kalfsvlees	1,3	1,3	1,3	1,4	1,4	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Schapen- en geitenvlees	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,2
Paardenvlees	0,6	0,5	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Totaal	80,4	79,6	79,9	80,1	80,9	80,8	79,6	78,2	77,3	76,3

a) Op basis van karkasgewicht (gewicht met been).

Bron: CBS, berekening LEI.

¹ Dagevos, H., J. Voordouw, L. van Hoeven, C. van der Weele en E. de Bakker (2012), *Vlees vooral (snog) vanzelfsprekend: Consumenten over vlees eten en vleesminderen*, Den Haag, LEI-rapport 2012-029.



Figuur 1 Vleesverbruik a) per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2014 (kg).

a) Op basis van karkasgewicht (gewicht met been).

Bron: CBS; berekening LEI.

Bijlage 1 Vergelijking cijfers Productschap en LEI

Tabel 1

Totaal vleesverbuik a) per hoofd van de bevolking in Nederland, 2009-2012 (kg).

	2009	2010	2011	2012
Productschap voor Vee, Vlees en Eieren	86,5	86,3	84,6	83,8
LEI	80,9	80,8	79,6	78,2

a) Op basis van karkasgewicht (gewicht met been).

Bron:

Cijfers Productschap uit Productschap voor Vee, Vlees en Eieren (2013), *Vee, vlees en eieren in Nederland; Kengetallen 2012*, 's-Gravenzande.

LEI Wageningen UR
Postbus 29703
2502 LS Den Haag
T 070 335 83 30
E publicatie.lei@wur.nl
www.wageningenUR.nl/lei

Nota
LEI 2015-120



LEI Wageningen UR is een onafhankelijk, internationaal toonaangevend, sociaaleconomisch onderzoeksinstituut. De unieke data, modellen en kennis van het LEI bieden opdrachtgevers op vernieuwende wijze inzichten en integrale adviezen bij beleid en besluitvorming, en dragen uiteindelijk bij aan een duurzamere wereld. Het LEI maakt deel uit van Wageningen UR (University & Research centre). Daarbinnen vormt het samen met het Departement Maatschappijwetenschappen van Wageningen University en het Wageningen UR Centre for Development Innovation de Social Sciences Group.

De missie van Wageningen UR (University & Research centre) is 'To explore the potential of nature to improve the quality of life'. Binnen Wageningen UR bundelen 9 gespecialiseerde onderzoeksinstituten van stichting DLO en Wageningen University hun krachten om bij te dragen aan de oplossing van belangrijke vragen in het domein van gezonde voeding en leefomgeving. Met ongeveer 30 vestigingen, 6.500 medewerkers en 10.000 studenten behoort Wageningen UR wereldwijd tot de aansprekende kennisinstellingen binnen haar domein. De integrale benadering van de vraagstukken en de samenwerking tussen verschillende disciplines vormen het hart van de unieke Wageningen aanpak.

To explore
the potential
of nature to
improve the
quality of life



LEI Wageningen UR
Postbus 29703
2502 LS Den Haag
E publicatie.lei@wur.nl
www.wageningenUR.nl/lei

NOTA
LEI 2015-120

LEI Wageningen UR is een onafhankelijk, internationaal toonaangevend, sociaaleconomisch onderzoeksinstituut. De unieke data, modellen en kennis van het LEI bieden opdrachtgevers op vernieuwende wijze inzichten en integrale adviezen bij beleid en besluitvorming, en dragen uiteindelijk bij aan een duurzamere wereld. Het LEI maakt deel uit van Wageningen UR (University & Research centre). Daarbinnen vormt het samen met het Departement Maatschappijwetenschappen van Wageningen University en het Wageningen UR Centre for Development Innovation van de Social Sciences Group.

De missie van Wageningen UR (University & Research centre) is 'To explore the potential of nature to improve the quality of life'. Binnen Wageningen UR bundelen 9 gespecialiseerde onderzoeksinstituten van stichting DLO en Wageningen University hun krachten om bij te dragen aan de oplossing van belangrijke vragen in het domein van gezonde voeding en leefomgeving. Met ongeveer 30 vestigingen, 6.500 medewerkers en 10.000 studenten behoort Wageningen UR wereldwijd tot de aansprekende kennisinstellingen binnen haar domein. De integrale benadering van de vraagstukken en de samenwerking tussen verschillende disciplines vormen het hart van de unieke Wageningen aanpak.
