

Deze website gebruikt cookies. Als u verder surft dan accepteert u deze cookies. Om verder te kunnen, klikt u eenmaal op een willekeurige link op de pagina

Mocht u deze cookies niet willen accepteren kunt u dat aangeven in de [cookie-instellingen](#).



Voeding blog

[Home](#) [Voeding en ouderen](#) [Voedselbeleid](#) [Voedselverspilling](#) [Voedselzekerheid](#)

[Over ons](#)

Vleesminderen is aan het inburgeren

Door: [Hans Dagevos](#) · 16 maart 2017

Categorie: [Groente](#), [Voedselzekerheid](#)

Vlees eten is iets alledaags voor veel Nederlandse consumenten. Dat is nog niet zolang. Sinds de jaren '50 van de vorige eeuw is het gewoner geworden om meer en vaker vlees





te eten. Vanaf die tijd heeft de vleesconsumptie van de gemiddelde Nederlander zich verdubbeld tot boven de 40 kilo. De geconsumeerde hoeveelheid is tussen 1990 en 2010 nooit onder die 40 kilo gekomen. Maar na 2010 is een verandering te zien: er is sprake van een licht dalende trend in de vleesconsumptie en de grens van 40 kilo wordt doorbroken. Mondjesmaat eten we minder vlees. Elk jaar een pond vlees per persoon per jaar minder, om in 2015 uit te komen op 37,7 kilo. In vergelijking met tien jaar geleden, een daling van zes procent.

Deze trend in de vleesconsumptie past in het beeld dat consumentenstudies schetsen van vleesminderen. Er blijken nogal wat vleesminderaars te zijn. Grote groepen mensen geven aan meerdere dagen per week geen vlees te eten. De vrijwillige matiging van vlees door consumenten noemen we ook wel flexitarisme. De flexitariër zet in meer of mindere mate stappen in de richting van een voedingspatroon waar de Richtlijnen goede voeding (Gezondheidsraad) en de daarop gebaseerde Schijf van Vijf (Voedingscentrum) naartoe wijzen: verminderd dierlijk (vlees, vis, zuivel, eieren), meer plantaardig (groenten, fruit, granen, noten, peulvruchten).

Dit is niet de richting die op wereldschaal wordt gevolgd. Het mondiale vleesverlangen neemt juist toe. De verwachting is dat een groeiende en welvarender wordende wereldbevolking de komende decennia gaat leiden tot een stijgende vraag naar vlees. Tegelijkertijd weten we dat de toenemende productie en consumptie van vlees een zware belasting voor natuur en milieu betekent. Er is veel onderzoek dat de impact van de veehouderij op afnemende biodiversiteit, stikstof- en watervoorraden of de uitstoot van broeikasgassen bevestigt. Natuurlijk, allerlei nuances zijn mogelijk op de regel dat de productie en consumptie van vlees duurzaamheidsproblemen veroorzaakt. Het ene stukje vlees, het ene vleesproductieproces, is het andere niet. Kip kent een lagere milieudruk dan rundvlees, het vervangen van je stukje vlees door een kaas- of zuivelproduct zet weinig duurzame zoden aan de dijk, vee gehouden op gronden die voor weinig anders zijn te benutten hebben een andere milieubelasting dan vee dat intensief wordt bijgevoederd, etc.

Dat deze kwesties voor veel consumenten ondoorzichtig en

Blogplatform WUR

Dit weblog is onderdeel van het blogplatform van Wageningen University & Research.

[Bekijk onze andere blogs](#)

Meest recente berichten

Vleesminderen is aan het inburgeren

Voedsel is allesbehalve vanzelfsprekend

Duurzaam voedsel: maar dan wel echt duurzaam!

Voedsel en vrijheid

9 miljard monden vragen om beter grondstoffengebruik

Laatste

onbekend zijn, betekent niet dat ze er ook niets mee kunnen. Integendeel. Consumenten kunnen hun ecologische voetafdruk eenvoudig verkleinen door minder dierlijk en meer plantaardig te eten. Veel consumenten zijn hier al mee bezig. Flexitarisme is bovendien laagdrempelig omdat vlees niet in de ban gedaan hoeft te worden. Inslaan van de flexitarische weg is een begaanbare en eigentijdse route die aan het inburgeren is. Consumenten worden hierbij geholpen door de hoge kwaliteit van plantaardige vleesvervangers – van Nederlandse makelij – die tegenwoordig op de markt zijn. En eveneens door een gewoonte te maken van een ‘meatless Monday’ of ‘donderdag veggiedag’, als moderne én plantaardige variant op de ‘woensdag gehaktdag’ of ‘vrijdag visdag’.

Related posts:

[9G – de nieuwe standaard in 2050](#)

[Focus op kwaliteit van voedsel](#)

[Laten we eens gaan spelen met groente](#)

[9 miljard monden vragen om beter grondstoffengebruik](#)

Dit artikel is 731 keer gelezen.



Hans Dagevos

Dr. Hans Dagevos is consumptiesocioloog en als senior onderzoeker verbonden aan het onderzoeksinstituut Wageningen Economic Research van Wageningen University & Research in Den Haag. Hans is (co)auteur van meer dan 250 publicaties, die variëren van artikelen in wetenschappelijke journals tot vakbladen, van boeken tot blogs en van onderzoeksrapporten tot boekrecensies. Hans bekijkt het domein van voedsel en groen vanuit het perspectief van de moderne consumptiesamenleving.

[Meer over Hans Dagevos](#) · [View articles](#)

reacties

- ☐ Tom westhoff op [Krachttraining en eiwit: een ijzersterk team voor ouderen die hun spiermassa graag behouden!](#)

Ik ben nu 66 jaar, tot mijn 57ste jaar heb ik heel intensief gesport (fietsen 3x per week en tenminste... [Lees meer](#) >

- ☐ Mathijs Verweij op [Duurzaam voedsel: maar dan wel echt duurzaam!](#)

"We komen op de aarde simpelweg land te kort om ons louter met planten te voeden, als we ook nog... [Lees meer](#) >

- ☐ Mariëlle Timmer op [Kan medicijn- en maaltijdservice in een ondervoeding bij ouderen voorkomen?](#)

Dank je wel voor je interesse. Omdat het onderzoek nog loopt hebben we nu nog geen gegevens om uit te... [Lees meer](#) >

- ☐ Esther Sprangers op [Kan medicijn- en maaltijdservice in een ondervoeding bij ouderen voorkomen?](#)

Ik ben zeer geïnteresseerd naar dit onderzoek. Zijn er al uitslagen bekend? Ik ben zelf bezig met een onderzoek naar... [Lees meer](#) >

- ☐ Hans Schouten op [Krachttraining en](#)