

Met de serie 'Vegan versus vee' wil de redactie lezers objectief informeren over het oplopende spanningsveld tussen de productie van dierlijk en plantaardig eiwit. Veeteelt maakt onderscheid tussen feit en fictie, al zal blijken dat er vaak meerdere waarheden bestaan. De artikelen geven input waarmee lezers zich kunnen mengen in de vele discussies over dierlijk eiwit. Dit is deel 1: waarom staat dierlijk eiwit ter discussie?



Eetpatroon schuift naar nieuw evenwicht

Bij een volledig plantaardig dieet zou er meer land nodig zijn om de wereld te voeden. Maar het huidige niveau aan dierlijke productie is ook niet houdbaar, het vraagt te veel van wat de aarde kan bieden. De hamvraag die volgt, is waar dierlijke productie het best op zijn plaats is.

TEKST TIJMEN VAN ZESSEN

In oktober maakte Vion bekend zijn slachterij in Leeuwarden te verbouwen tot een productielijn voor vleesvervangers. De nieuwe vestiging was pas twee jaar operationeel. Het ligt voor de hand dat de meeste veehouders het beschouwen als een opmerkelijke zet. Nota bene door een coöperatie, eigendom van de boeren zelf.

Toch staat de strategische stap niet op zichzelf. Vion doet niets anders dan ieder zichzelf respecterend bedrijf: inspelen op de markt, luisteren naar de klant. 'De meeste mensen eten vlees, maar kiezen er steeds vaker voor om een dag geen vlees of vis te eten. Het eetpatroon van de consument verandert en wij spelen daarop in', zegt Nancy Aschman namens Vion.

Mede door de aandacht in de media groeit het bewustzijn dat dierlijke eiwitten een rol spelen bij de problemen met het klimaat. In augustus publiceerde de VN nog uitvoerig over de gevolgen van dierlijke productie voor het landgebruik (zie kader op pagina 36). De verhouding tussen dierlijk en plantaardig eiwit is uit balans en daar passen consumenten hun eetpatroon op aan. Steeds vaker valt hun keuze op een alternatief voor dierlijk eiwit. Er valt ook steeds meer te kiezen voor de consument; het assortiment aan vervangers van vlees of zuivel groeit.

Geen aversie tegen dierlijk eiwit

De verschuiving naar een meer plantaardig dieet blijkt ook uit onderzoek van het Sociaal en Cultureel Planbureau (SCP). Onderzoeker Peggy Schyns schreef het rapport 'Kiezen bij de Kassa', waarin ze onderzoek deed naar maatschappelijk bewust consumeren. Een kleine

minderheid hangt bewust een vegetarische of veganistische levensstijl aan. Schyns beschrijft een toename van veganisme (zie kader pagina 37) en een stabiel aantal vegetariërs. Maatschappelijk bewust consumeren is volgens haar voor een deel het gedrag van een minderheid. Hoewel een meerderheid – 55 tot 77 procent – van de consumenten aangeeft flexitariër te zijn, vindt Schyns het lastig om te duiden of het aandeel plantaardig eiwit in ons eetpatroon sterk blijft toenemen. 'Er is veel aandacht voor in de media, in die zin is het een mainstream onderwerp. Maar dat wil nog niet zeggen dat mensen ook hun gedrag aanpassen. Zelf verwacht ik niet dat Nederland helemaal vegetarisch of veganistisch wordt, niet op korte termijn', zegt Schyns.

De onderzoeker van het SCP ziet aspecten als gezondheid en klimaat als belangrijke beweegredenen om te kiezen voor minder dierlijke producten. Schyns denkt dat er, desgevraagd, niet een aversie is tegen dierlijke eiwitten onder het gros van de bevolking. Aversie is een te sterk woord in haar optiek; consumenten zijn zich wel meer bewust geworden van de gevolgen van het nuttigen van veel dierlijke eiwitten. 'Ook het Voedingscentrum stelt niet dat we moeten stoppen met vlees eten, wel dat het beter is om minder vlees te eten', geeft Schyns aan.

Balans herstellen

Om meer balans te krijgen in de consumptie van dierlijk en plantaardig eiwit ontstond vijf jaar geleden de Green Protein Alliance. Het is een brede maatschappelijke beweging, met partners als Unilever, Albert Heijn, Jumbo, Alpro, Rabobank, het Voedingscentrum en het ministe-



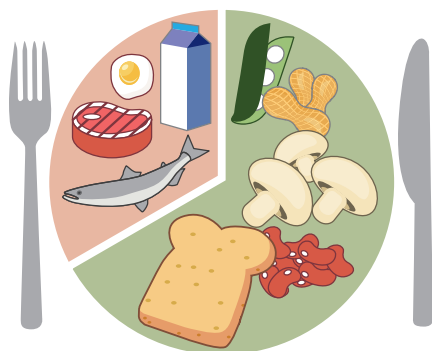
De rol van dieren in een duurzaam dieet

Mensen hebben gemiddeld 50 tot 60 gram eiwitten per dag nodig. Dieren kunnen voorzien in 1/3 van deze eiwitbehoefte zonder dat er concurrentie ontstaat om land tussen veevoer en voedselproductie. In deze verhouding is een kwart minder land nodig dan met een volledig plantaardig dieet (bron: Wageningen University).

1

verdeling dierlijk/plantaardig eiwit bij duurzaam dieet

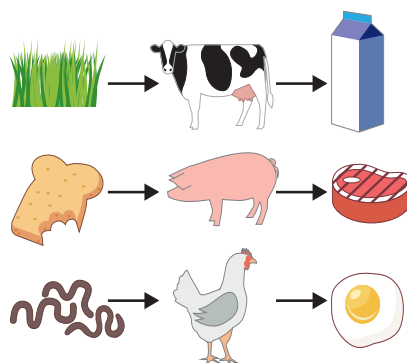
1:2



2

dieren maken hoogwaardige eiwitten uit

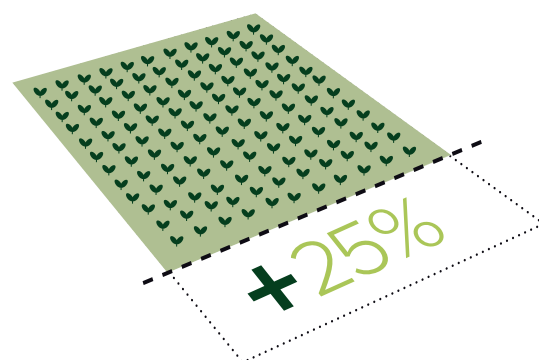
reststromen



3

benodigde hoeveelheid land bij volledig plantaardig dieet

+25%



rie van Landbouw. Oprichter Jeroen Willemsen streeft naar gedragsverandering bij de consument, hij wil vóór 2025 de balans tussen dierlijk en plantaardig eiwit herstellen. Willemsen neemt bewust het woord 'herstellen' in de mond, omdat Nederlanders zeventig jaar geleden evenwichtiger consumeerden dan nu. Toen was de verhouding tussen dierlijk en plantaardig eiwit 50:50, nu is dat 60:40.

'Wij streven voor 2025 naar een verhouding van 50 procent dierlijk eiwit en 50 procent plantaardig eiwit. Dat past bij de schijf van vijf, zoals is doorgerekend door het Voedingscentrum', weet Willemsen.

We leven volgens Willemsen in het tijdperk van de eiwitparadox. 'In onze westerse gemeenschap stond het eten van dierlijk eiwit symbool voor luxe en gezondheid. De afgelopen vijftig jaar zijn we twee keer zoveel vlees en tweeënhalf keer zoveel kaas gaan eten. Nu zien steeds meer mensen de keerzijde van deze overconsumptie. Er is veel grond nodig voor de teelt van veevoer, en veel energie voor onder meer kunstmest', zegt Willemsen. Een dier doet daarmee een behoorlijk beroep op de natuurlijke hulpbronnen die er zijn. Daar waar het kan, is

het efficiënter om de landbouwgrond direct in te zetten voor de teelt van plantaardig eiwit.

Niet naar nul procent dierlijk

Een voedselpatroon zonder dierlijk eiwit is niet het ultieme doel van de Green Protein Alliance. Hoewel veganisten helpen in het herstellen van de eiwitbalans, is een volledig dierloos eetpatroon volgens Willemsen ook niet duurzaam. 'Sommige grondsoorten laten geen andere teelten toe dan gras. Daar is melkveehouderij een prima invulling. Verder is het duurzaam om voor de mens onbruikbare reststromen uit de voedingsmiddelenindustrie in te zetten als veevoer. Op die manier wordt er hoogwaardig voedsel van gemaakt.'

De woorden van Willemsen lopen synchroon met wetenschappelijk onderzoek aan de Wageningen Universiteit over circulaire landbouw. Hoogleraar Imke de Boer presenteerde vorig jaar een richtinggevend rapport over de toekomstige rol van het dier in ons voedselsysteem. 'Vroeger hadden de meeste boeren een varken dat alle etensresten at. Met dat idee is kringlooplandbouw ontstaan', zegt collega-onderzoeker Hannah van Zanten.



▲
Bij een duurzaam dieet wordt een derde van de eiwitbehoefte ingevuld met dierlijk eiwit, bij voorkeur zuivel

Een dieet waarbij de eiwitbehoefte voor één derde wordt ingevuld met dierlijk eiwit, is volgens haar het meest duurzaam, waarbij zuivel de voorkeur geniet boven vlees. Bij dat niveau krijgt de mens voldoende hoogwaardige voedingsstoffen uit dierlijk eiwit (zoals vitamine B12) binnen en is het aanbod reststromen uit de verwerking van plantaardig materiaal maximaal benut (zie infographic pagina 35). Van Zanten: ‘In de huidige veehouderij voeren we de dieren niet uitsluitend met reststromen. De consumptie van dierlijk eiwit moet omlaag om te kunnen spreken

van circulaire landbouw. Voor de veehouderij komt dat neer op een derde minder dieren wereldwijd.’

Minder dieren, maar waar?

De vraag die zich opdringt, is waar deze vermindering van dieren het meest duurzaam tot zijn recht komt. Een politieke vraag – willen wij in Nederland en Vlaanderen evenveel dierlijk eiwit blijven produceren, terwijl minder dieren beter is voor de leefbaarheid wereldwijd? – maar ook een milieutechnische vraag: waar is de productie van het dierlijk eiwit dat

VN: klimaat vraagt om verandering van eetgewoonten

Om de aarde leefbaar te houden moeten we anders omgaan met land en overstappen op een minder dierlijk dieet. Dat was in augustus een van de prangende conclusies uit het IPCC-klimaatrapport. Het IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) is in 1989 opgericht door de Verenigde Naties, met als doel de beschikbare kennis op het gebied van klimaat en klimaatverandering in kaart te brengen.

Ruim honderd wetenschappers adviseerden beleidsmakers wereldwijd om het landge-

bruik ingrijpend te veranderen. Door gebruik van kunstmest worden opbrengsten gemaximaliseerd, maar raken bodems uitgeput. Er is steeds meer land nodig voor akkerbouw en veeteelt. Dat werkt ontbossing in de hand. Als er niets verandert, komt de voedselzekerheid in het gedrang, waarschuwt het rapport. Door minder aardoppervlak te bestemmen voor de teelt van veevoer is er meer landbouwgrond beschikbaar voor akkerbouw. Dat vraagt om een verandering van eetgewoonten: meer plantaardig, minder dierlijk.

Onderzoek naar klimaatverandering is vaak onderwerp van wetenschappelijke discussies. Het Planbureau voor de Leefomgeving heeft in 2010 een eerdere uitgave van het IPCC onderzocht op fouten. In die publicatie werden geen fouten ontdekt die de conclusies van het IPCC zouden ondergraven. In het volgende artikel van ‘Vegan versus vee’ gaat Veeteelt dieper in op de klimaatimpact van veehouderij.

Melkveehouder en veganist in dialoog

Alledaags is het niet. Een melkveehouder in gesprek met iemand die niets wil consumeren wat van dierlijke oorsprong is. Toch gaan melkveehouder Nils den Besten (37) en Stella Pieterse (44) respectvol met elkaar de dialoog aan. Een dialoog over de rol van dieren in ons voedselsysteem. Stella is veganist, politiek actief voor de Partij voor de Dieren. In Brandwijk, op het melkveebedrijf van Nils, legt ze uit waarom ze het gebruik van dieren afwijst. 'Omdat dieren voelende wezens zijn, hebben ze het recht om niet gebruikt te worden. Ik vind het ethisch niet verantwoord. Uiteindelijk gaat het erom dat dieren over hun eigen leven moeten mogen beschikken.' Nils luistert aandachtig en voelt direct aan dat dit uitgangspunt de kern is van de onderlinge verschillen. 'Ik geloof niet in een zelfbeschikingsrecht voor dieren. Daarom vind ik het niet onethisch om dieren te houden.' Het gespreksduo laat de ethiek even los en vraagt zich af of de wereld beter af is zonder veehouderij. Nils ziet voor dieren een belangrijke rol in de voedselkringloop. Hij wijst naar buiten, naar het veenweidelandschap rond de boerderij. 'Hier groeit alleen gras. Daar kunnen wij mensen niets mee, maar een koe maakt er een waardevol product van. En zo



Nils den Besten (links) en Stella Pieterse (rechts) kijken met een positief gevoel terug op hun gesprek

zijn er meer plekken op de wereld.' Stella noemt dierhouderij juist een vorm van voedselverspilling. 'Dieren eten veel meer calorieën dan ze produceren. Alle landbouwgrond die voor vee en veevoer wordt gebruikt, is niet beschikbaar voor voedsel voor de mens, voor wilde dieren om te leven of om bomen te laten groeien.' Stella noemt de uitstoot van methaan door koeien een wereldwijd probleem. Methaan is een sterk broeikasgas dat in verband wordt gebracht met klimaatverandering. Nils noemt de lage CO₂-footprint per kilo melk in Nederland. 'De uitstoot van methaan is niet hetzelfde

als de uitstoot van broeikasgas door verbranding van fossiele brandstof. Methaan uit een koe komt via een kringloop terug in het gras dat zij eet. Daar wordt te ongenueanceerd naar gekeken.'

Nils ziet wel nadelige gevolgen van een (hoog) gebruik van kunstmest omdat daar veel aardgas voor nodig is: 'Planten hebben meer aan dierlijke mest, dat reduceert het verbruik van fossiele brandstoffen en is beter voor de bodemvruchtbaarheid.' Het tweetal blikte positief terug op het gesprek omdat er ruimte was voor nuance.

[Kijk voor een video-impressie op **veeteelt.nl**](#)

we wel nodig hebben, het meest diervriendelijk en het minst belastend voor het klimaat?

Als voor een bepaalde hoeveelheid melk of vlees buiten Nederland of Vlaanderen meer dieren nodig zijn, laat het zich raden waar de productie het meest voor de hand ligt. Zeker wanneer er in het buitenland per eenheid melk of vlees meer grondstof (veevoer) nodig is. 'Wij kunnen hier geen bananen telen, zo lukt koeien houden ook niet overal even efficiënt', benadrukt Nancy Aschman van Vion. 'Wij kijken naar de feiten. De dierhouderij in Nederland en

Vlaanderen is de meest efficiënte ter wereld. En het is een utopie dat de vleesafzet onophoudelijk daalt.'

Want ondanks het advies om minder vlees te eten, merkt Vion nog niets van een daling in de vleesafzet. Eerder dit jaar maakte Wageningen Universiteit bekend dat de vleesconsumptie voor het eerst sinds 2009 zelfs weer toenam. Aschman: 'Door de bevolkingstoename zal de vleesconsumptie wereldwijd alleen maar toenemen. In landen met een groeiende middenklasse willen mensen ook een keer een stukje vlees op tafel zetten. Wie zijn wij om dat te verbieden?' |

Veganisme erkent intrinsieke waarde van het dier

Je zou kunnen zeggen dat er verschillende bloedgroepen bestaan onder de mensen die minder dierlijk eiwit consumeren. De meest gematigde is de flexitariër: iemand die één of meerdere dagen in de week geen vlees eet. Steekproeven schatten het aandeel flexitariërs inmiddels op de helft van het aantal consumenten. Vegetariërs eten helemaal geen vlees. Volgens het Sociaal en Cultureel Planbureau (SCP) gaat het om 3 tot 4,5 procent van de consumenten. De meest vergaande variant van het minderen in dierlijk eiwit is het

veganisme. Een veganist (volgens het SCP 0,5 procent) weert elk product (ook kleding) waar dieren voor zijn gebruikt. Emile Dingemans is voorzitter van de Nederlandse Vereniging voor Veganisme. Hij legt uit dat het veganisten te doen is om de intrinsieke waarde van het dier. Een dier geeft geen toestemming voor het gebruik van zijn melk, vlees, eieren of honing. 'Het gaat ons om het principe dat we geen dierlijke producten gebruiken, dat is een ethisch uitgangspunt, een overtuiging. De voordelen voor

gezondheid en klimaat zijn mooi meegenomen', zegt Dingemans. Zijn vereniging bestaat nu 31 jaar en bleef tot 2000 vrij klein met een ledenbestand van ongeveer 400 mensen. Sinds 2014 groeit de organisatie substantieel. Op dit moment telt de vereniging 3600 leden. Dingemans: 'We zien die groei ook terug in het aantal veganistische restaurants en in het assortiment in de supermarkt. Twee jaar geleden bestond er nog geen veganistische mayonaise of slagroom en nu ligt die gewoon bij Albert Heijn.'