

Het jaar van de vleesloze burger

De vleesloze (ham)burger was anno 2019 een echte hype. Niet het dierenleed ligt aan de basis van het succes, maar eerder milieu-overwegingen.

TEKST GUY NANTIER



Het jaar 2019 was het jaar van de doorbraak van de vleesloze (ham)burger. Beyond Meat, een start-up uit het Amerikaanse Silicon Valley, zette via zijn Nasdaq-beursgang de vleesloze burger 'Beyond Burger' wereldwijd op de kaart. De aandelen, die tegen 25 dollar naar de beurs kwamen, stegen op de eerste dag met 160 procent en waren na drie maanden bijna vertienvoudigd. Sindsdien zijn de aandelen einde 2019 wel teruggezakt naar 77 dollar. Na de Beyond Burger maakten ook de Incredible Burger en de Impossible Burger furore in Amerika.

Ook in België sloeg de hype toe met onder andere de Greenway Burger, een Belgisch product van het Gentse voedingsbedrijf Greenway, dat onder andere in het vleesschap bij de supermarkt Delhaize te vinden is. In Nederland zette de Vegetarische Slager (nu in handen van de multinational Unilever) de Mc2 NoBeef Burger in de markt. Deze burger is onder andere te vinden in de winkelketen Albert Heijn. De Vegetarische Slager sloot in 2019 ook een 'vette' deal met de hamburgerketen Burger King en ontwierp er de nepvleesburger – Rebel Whopper – voor.

Andere motivatie

De meeste kopers van de vleesloze burgers zijn geen vegetariërs, zo blijkt uit diverse onderzoeken, maar flexitariërs, die dierlijke en plantaardige producten afwisselen. Deze kopers blijken een andere motivatie te hebben om vlees te vervangen dan de traditionele vegetariërs en veganisten. Klimaatoverwegingen zijn voor hen belangrijker dan het voorkomen van dierenleed.

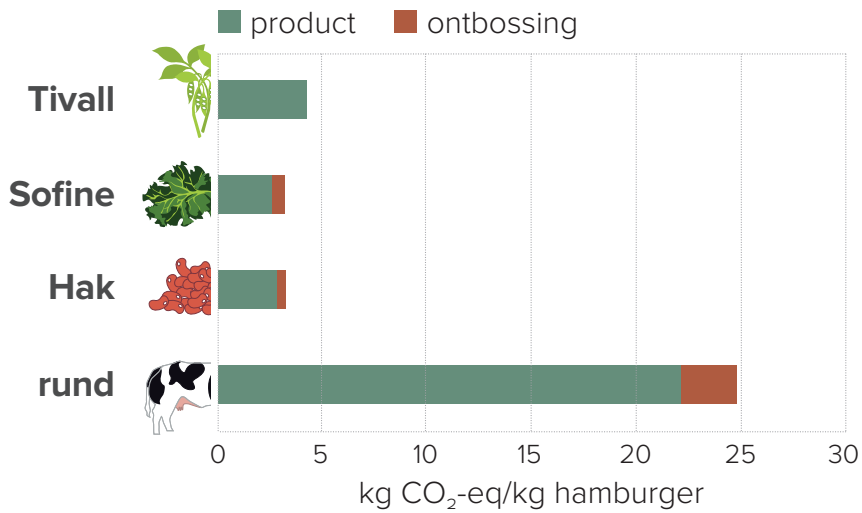
Uit een levenscyclusanalyse 'van cradle to grave', van de productie van grondstoffen tot aan het bereiden van het product bij de consument en de uiteindelijke afvalverwerking, kan immers algemeen geconcludeerd worden dat vleesalternatieven een beter milieuprofiel hebben dan vlees op het gebied van klimaatverandering, waterverbruik en landgebruik.

Het milieu-effectenrapport van vlees en vleesvervangers van Blonk Consultants (2017), in opdracht van de Nederlandse consumentenbond, zette dit in cijfers om: de broeikasgasemissies voor hamburgeralternatieven schommelen rond de 3 kg CO₂ per kg product. Er kan ongeveer een halve kg CO₂-equivalent bijgeteld worden wanneer Land Use Change (LUC) of verandering van bodemgebruik meegenomen wordt. Voor hamburgers van rundvlees zijn de resultaten een veelvoud hiervan (22 kg CO₂-eq zonder LUC en bijna 25 kg CO₂-eq met LUC).

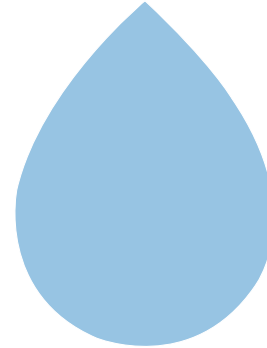
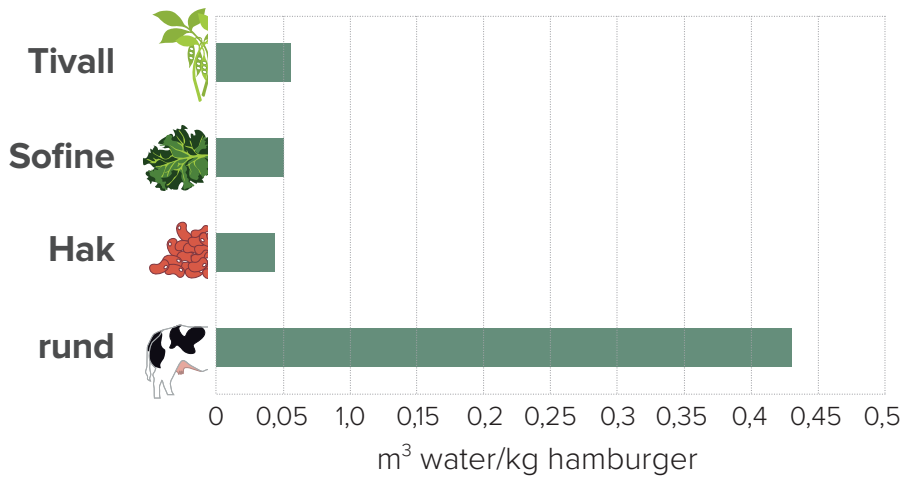
Het watergebruik van de verschillende vleesvervangers zit rond de 50 liter per kg product, acht maal lager dan rundvlees (430 liter per kg product). Landgebruik van vleesalternatieven van hamburgers is ook minimaal zes keer efficiënter (5 vierkante meter per kg product tegenover 30 vierkante meter per kg rundvlees). |

Milieu-effecten van hamburgers en hamburgeralternatieven

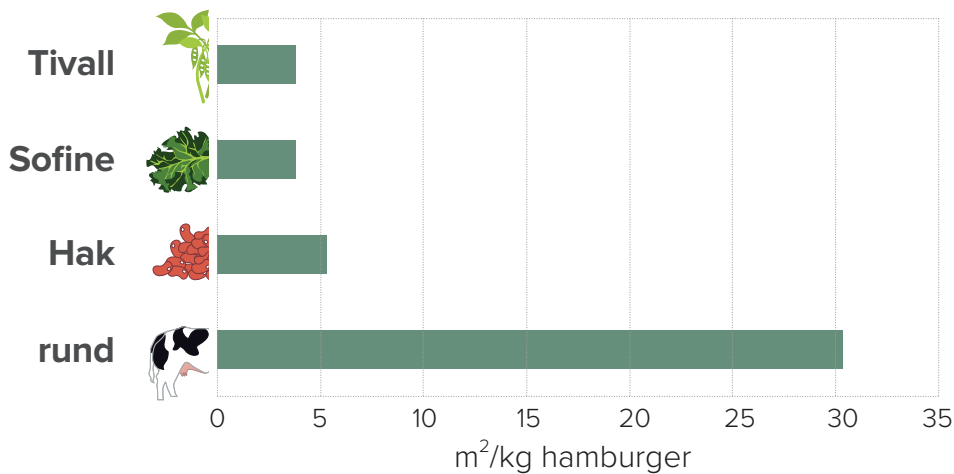
De sojaburger (Tivall), de boerenkoolburger (Sofine), de Hollandse bonenburger (Hak) zijn vergeleken met de echte runderhamburger. Resultaten van de vier producten voor klimaatverandering, watergebruik en landgebruik zijn hieronder weergegeven



KLIMAATVERANDERING



WATERVERBRUIK



LANDVERBRUIK