

# GOODPLANET challenges

## THEMATISCH DOSSIER

### *Eet lokaal*



GOODPLANET.be

Met de steun van:



bruxelles  
environnement  
loefmilieu  
brussel  
.brussels



Vlaanderen  
verbeelding werkt

## **1 Inleiding : de keerzijde van ons bord**

Een goedgebakken steak, krokante frietjes, boontjes, een slaatje met tomaat en een banaan als dessert.

Een klassiek menu dat vaak in de huiskamer of in een kantine wordt gegeten. Maar laten we eens van dichtbij kijken naar de ingrediënten. En laten we ons eens een paar vragen stellen over de herkomst en productie...

De steak : op welke manier werd het rund gefokt ? Waar werd het grootgebracht ? In welk land? Op grasland of in een industriële veehouderij ?

De frietjes : komen de aardappelen uit België ? Zijn ze het resultaat van biologische landbouw ?

De boontjes : een groente die we kennen van bij ons. Maar is het momenteel het juiste seizoen voor boontjes in België? En als het niet het seizoen voor boontjes is, waar komen ze dan vandaan ? Kenia, Egypte, Marokko ? Komen ze met het vliegtuig ?

De tomaten : gekweekt in Spanje of in België ? In een serre ? Wordt de serre in de winter verwarmd ?

De banaan : in België bestaan er geen bananenplantages, daar zijn we zeker van. Waar komen ze dan wel vandaan ? Ecuador of Zuid-Afrika ? En hoe geraken ze in België ?

Bij elke maaltijd kunnen we ons dezelfde vragen stellen. Wanneer we de moeite doen om na te denken over wat er op ons bord ligt beseffen we dat ons voedsel een heel traject aflegt. Voor sommige producten is dit traject langer dan voor andere. Sommige producten hebben een grotere impact op onze planeet dan andere.

Welke uitdaging gaat er gepaard met onze voeding ? En wat kunnen we doen om duurzame voeding te integreren in ons dagelijkse eetpatroon ?

**Dit dossier voorziet de basisinformatie voor de uitdaging 'Eet Lokaal'. De problematiek en enkele mogelijke oplossingen komen erin aan bod.**

## 2 Ons bord en de planeet

### Energieverbruik en broeikas effect

**Het transport van onze voeding** verbruikt enorm veel brandstof. Ons voedsel reisde nooit eerder zo ver: gemiddeld legt het 2000 km af alvorens het op ons bord belandt <sup>1</sup>. Dit is bijvoorbeeld het geval voor onze boontjes uit Kenia, de bananen uit Ecuador en de tomaten uit Spanje. Maar er zijn nog veel meer voorbeelden, en vaak zijn ze niet even gemakkelijk op te sporen: van sommige broden die bij ons in de winkel verkocht worden wordt het deeg gemaakt in Polen, en onze grijze Noordzee garnalen worden in Marokko gepeld.

Elke manier van transport is vervuילend omdat ze CO<sub>2</sub> uitstoot. Maar toch stoot het vliegtuig 60 keer meer CO<sub>2</sub> uit dan een boot en 8 keer meer dan een vrachtwagen<sup>2</sup>.

**Verwarmde serres** worden gebruikt om groenten te telen buiten het seizoen. De verwarming van de serres gebeurt vaak via fossiele brandstoffen : gas en stookolie. Zo stoot de productie van 1 kg tomaten uit een verwarmde serre 3,73 kg CO<sub>2</sub> uit terwijl de productie van 1 kg tomaten in het juiste seizoen (zonder verwarmde serre) slechts 0,21 kg CO<sub>2</sub> uitstoot<sup>3</sup>. Men schat dat voeding van buiten het seizoen 18 keer zoveel broeikasgas veroorzaakt.

**Intensieve landbouw** verbruikt grote hoeveelheden meststoffen en pesticiden die op hun beurt veel energie nodig hebben om geproduceerd te worden. Zo heeft men bijvoorbeeld 2 ton aardolie nodig voor de productie van 1 kg meststof. Appels worden wel 20 keer bespoten met pesticiden voor ze bij ons in de rekken liggen. Bovendien verbruiken de enorme landbouwmachines grote hoeveelheden brandstof.

De **intensieve veeteelt** vraagt om een enorme productie aan gewassen om de dieren te voeden. Afhankelijk van de diersoort heeft men tussen 3 en 15 kg granen en peulvruchten nodig voor de productie van 1 kg vlees<sup>4</sup>. Daarnaast stoten herkauwers methaangas uit. Methaan is een heel krachtig broeikasgas en houdt wel 23 keer meer warmte vast dan dezelfde hoeveelheid CO<sub>2</sub>.

**Productieketens** worden steeds langer en complexer. Voeding wordt industrieel vervaardigd (kant-en-klare gerechten, bevroren, gewassen en reeds gesneden, (vacuüm) verpakt, ...) wat opnieuw heel wat energie verbruikt.

### Afbraak van natuurlijke hulpbronnen

**Het gebruik van meststoffen en chemische pesticiden** vervuילt het oppervlaktewater en het grondwater. De producten besmetten de bodem en verminderen op termijn haar vruchtbaarheid.

**Dierlijke uitwerpselen**, vol met nitraten, komen via het water en grondwater in de oceanen terecht en leiden op deze manier ook tot de vervuiling van de oceanen (eutrofiëring, gezondheidsrisico's, ...).

---

<sup>1</sup> Guide de l'éco-citoyen « Alimentation et environnement », Région Wallonne, p.17

<sup>2</sup> Volgens cijfers van « Atlas mondial de l'alimentation »

<sup>3</sup> Brochure « Mangez moins de CO<sub>2</sub> », saveur paysanne, 2009, p.3

<sup>4</sup> « Jeu de la ficelle », Rencontre des Continents, Quinoa, Solidarité Socialiste - FCD.

Meer dan **70% van de wereldwijde vraag naar water** is bestemd voor het irrigeren van de gewassen en de grond. In Kenia wordt dit water voornamelijk gebruikt voor de irrigatie van gewassen die geëxporteerd worden. Hierdoor blijven er voor de lokale bevolking slechts 3 glazen water per dag en per persoon over<sup>5</sup>.

Wereldwijd gebeurt 80% van de **ontbossing** om tegemoet te komen aan de noden van de landbouw<sup>6</sup>. De Amazone, het Congobekken en Indonesië hebben een groot deel van hun tropische wouden verloren. Meestal om plaats te maken voor de teelt of fokkerij van exportproducten naar geïndustrialiseerde landen.

### **Vermindering van de biodiversiteit**

Zoals hierboven beschreven lijdt de « wilde » biodiversiteit enorm onder de ontbossing. Het voortbestaan van vele soorten loopt gevaar door de vernieling van hun leefgebied. De intensieve landbouwtechnieken die in Europa gebruikt worden veranderen het landschap : het verdwijnen van hagen en bosjes, grotere en meer uniforme stukken grond, gebruik van pesticiden,... Dit zorgt voor een vermindering van onze biodiversiteit.

Waar men minder van op de hoogte is, is dat de homogeniteit en de mondialisering van onze productie ervoor zorgt dat er minder verschillende gewassen verbouwd worden. Een voorbeeld : slechts 4 gewassen vertegenwoordigen 60% van de menselijke consumptie (graan, rijst, maïs en aardappelen)<sup>7</sup>. Daarnaast worden er binnen deze gewassen steeds minder variëteiten gekweekt. De Wereldvoedselorganisatie van de Verenigde Naties (FAO) schat dat wereldwijd 75% van de landbouwgewassen verdwenen is sinds 1900<sup>8</sup>. Deze verarming impliceert een enorm verlies aan natuurlijk en cultureel erfgoed. Bovendien verzwakt het de gewassen omdat de variëteiten nauwkeurig geselecteerd worden naar gelang de noden van de intensieve landbouw. De gewassen en pesticiden worden vaak ingevoerd wat ook het verbruik van fossiele brandstoffen doet toenemen<sup>9</sup>.

### **3 Het leven van de landbouwer**

De hedendaagse levensomstandigheden maken het de landbouwers niet gemakkelijk : afhankelijkheid van multinationals, klimaatverandering en onzekerheid over weersomstandigheden, internationale concurrentie, prijsschommelingen, strenge gezondheidsnormen, sorteervoorschriften en hoge schulden... Al deze factoren zorgen ervoor dat veel landbouwers ermee stoppen of geen opvolging vinden. De ontredde en druk in de landbouwsector is vaak enorm.

---

<sup>5</sup> « Jeu de la ficelle », Rencontre des Continents, Quinoa, Solidarité Socialiste - FCD.

<sup>6</sup> Volgens het rapport van FAO, <http://www.lemonde.fr/planete/article>

<sup>7</sup> CNRS, « Climat, agriculture, élevage et alimentation », [www.cnrs.fr](http://www.cnrs.fr)

<sup>8</sup> « Valorisons la biodiversité dans la nature », te raadplegen op [www.fao.org](http://www.fao.org)

<sup>9</sup> Alimentation, circuits courts, circuits de proximité, Les cahiers de la Solidarité n°20, novembre 2009.

## Het Zuiden ondergaat een oneerlijke concurrentie

In vele ontwikkelingslanden zijn grote regio's gespecialiseerd in exportgewassen : bananen, cacao, koffiebonen, soja, rijst, ... Hierdoor produceren deze landen niet langer om te voorzien in de behoefte van de lokale bevolking en worden basisproducten zoals granen, groenten, vlees en melk ingevoerd. Voor een prijs die overigens te hoog ligt in verhouding met hun inkomen.

Daarnaast wordt de landbouw in geïndustrialiseerde landen gesubsidieerd waardoor er op de wereldmarkt een oneerlijke concurrentie ontstaat. In werkelijkheid is er in de VS en Europa een overproductie aan bepaalde goederen en zetten ze vervolgens de overschotten (gedeeltelijk gesubsidieerd) af tegen dumpingprijzen op buitenlandse markten. Als gevolg krijgt de kleine boer uit het zuiden zijn producten niet meer verkocht omdat ze vaak duurder zijn dan de geïmporteerde producten.

Veel boeren uit het zuiden zijn genoodzaakt te stoppen met het verbouwen van voedinggewassen aangezien ze deze niet verkocht krijgen op de lokale markt. Vaak stappen ze dan over op de productie van exportgewassen of trekken naar de steden, waar ze terecht komen in verarmde en overbevolkte sloppenwijken.

## Het Noorden staat onder druk

Sinds de tweede Wereldoorlog heeft de politiek in België de concentratie, specialisatie en industrialisatie van boerderijen bevoordeeld. Ook de monocultuur, het gebruik van chemische stoffen en intensieve veehouderij werden begunstigd. De landbouwers zijn er zo op een kunstmatige manier toe verplicht om rendabel en competitief te blijven. Sommigen raken ontmoedigd, anderen vinden geen opvolging. Op 30 jaar tijd, van 1980 tot 2010, heeft ons land 63% van haar boerderijen en 45% van haar arbeidskrachten in de landbouwsector verloren. In diezelfde tijdspanne is de gemiddelde oppervlakte per landbouwbedrijf verdubbeld<sup>10</sup>. In Europa alleen bezitten 3 % van de grootste landbouwbedrijven 50% van de grond<sup>11</sup>.

**De sociale impact van afvaldumping. Maar wat produceert België nu eigenlijk ?** Vlaanderen is gespecialiseerd in intensieve teelt van groentegewassen, meestal in een serre (verwarmd tijdens de winter), en veeteelt (varkens en kippen). Wallonië produceert weinig groenten, maar voornamelijk veevoeder (graan en maïs voor het vee), suikerbiet, melk en rundvlees (op grasland). De landbouwproductie in Brussel blijft eender anekdotisch

<sup>10</sup> « Chiffres clés de l'agriculture : L'agriculture en Belgique en chiffres (2013) », SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie. <http://statbel.fgov.be>

<sup>11</sup> [www.outilsoxfam.be](http://www.outilsoxfam.be) – « L'accès à la terre en Belgique. Des chiffres qui en disent long »

## **4 Mogelijke oplossingen voor toekomstige uitdagingen**

We stellen vast dat ons huidig consumptiepatroon veel natuurlijke hulpbronnen en energie nodig heeft. Deze zijn niet eindeloos. De productie en het transport van onze voeding, die nagenoeg volledig gebaseerd zijn op fossiele brandstoffen, veroorzaken een grote hoeveelheid CO<sub>2</sub>.

Wat voeding betreft, vormt de grote uitdaging het voeden van de tegen 2050 bijna 9 miljard monden. Dit is onmogelijk zonder een omvorming van de productiemethoden en huidige consumptie. Omschakeling naar duurzame voeding is dus essentieel om uit het bestaande systeem te stappen.

Enkele manieren om te beginnen aan deze dagelijkse uitdaging:

### ➤ **Respecteer de seizoensgebondenheid en lokale productie**

Seizoensgebondenheid zorgt ervoor dat we niet langer serres moeten verwarmen in de winter. Door lokaal te kopen beperken we tegelijk het transport van onze voeding. Dit wil dus zeggen dat we in de winter de tomaten beter laten voor wat ze zijn en in de zomer appels inruilen voor zomerfruit. Het komt erop neer onze gewoonten te veranderen. Een ideale gelegenheid om creatief te zijn in de keuken en nieuwe groenten en fruit uit te testen!

### ➤ **Kies voor korte keten**

Dit houdt in dat we kiezen voor rechtstreekse aankoop van onze producten bij een lokaal verkooppunt, bijvoorbeeld rechtstreeks op de boerderij of in groep via een alternatieve aankoopmethode<sup>12</sup>. Lokale verkooppunten kunnen zijn: een hoevewinkel, (boeren)markt, plekken waar je zelf kan plukken (zelfplukboerderij), automaat, groenteabonnement, voedselteams, coöperatie, CSA-boerderij, afhaalpunt, buurderij,... Behalve de positieve impact op het milieu, zorgen deze afzetketens ook voor meer inkomsten voor de landbouwers. Ze laten toe om afstand te doen van het agro-industriële infrastructuurnetwerk, ten voordele van de lokale economie. Deze circuits scheppen en versterken tevens een sociale band en brengen de consument opnieuw in contact met de realiteit « van het veld ».

### ➤ **Kies voor biologische landbouw**

Biologische landbouw maakt geen gebruik van chemische producten (die de lucht en het water vervuilen) en verbruikt minder fossiele brandstoffen (via meststoffen en pesticides). Men stelt vast dat biologische landbouw 20% minder energie verbruikt dan de conventionele landbouw.

### ➤ **Vermijd voedselverspilling**

De Belg komt op de tweede plaats als het gaat om voedselverspilling in Europa<sup>13</sup>. Niet iets om trots op te zijn, maar het laat ons wel toe om nog veel vooruitgang te boeken. Hoe? Door goed na te denken wat en hoeveel producten we precies nodig hebben en door restjes en overschotjes bij te houden. Van ons oud brood kunnen we chapelure of croutons maken,

---

<sup>12</sup> Vb. Voedselteams, CSA (Community Supported Agriculture : Landbouw gedragen door een gemeenschap)

<sup>13</sup> Volgens een rapport van de EU : [Communiqué de presse du Parlement Européen du 11 avril 2017](#)

groenten kunnen we in de soep verwerken en overrijp fruit kunnen we tot heerlijke smoothies omtoveren.

➤ **Kies voor zo weinig mogelijk bewerkte producten**

Producten die minder industriële bewerkingen hebben ondergaan kosten ons minder energie, in tegenstelling tot bijvoorbeeld voorgesneden, bevroren en onnodig verpakte producten. Hoe minder bewerkt, hoe gezonder ook, want ze bevatten immers minder suikers en verzadigde vetten, additieven, kleurstoffen en bewaarmiddelen. Het etiket lezen is een goede manier om al deze verborgen, op het eerste zicht onschuldige, ingrediënten te leren kennen.

➤ **Minder vlees eten**

We moeten niet allemaal vegetariër of veganist worden, maar we kunnen wel onze vleesconsumptie verminderen. Kies bijvoorbeeld eens voor plantaardige eiwitten: linzen, kikkererwten, boontjes, quinoa, tofu en nog veel meer.



## **5 Conclusie...**

De negatieve impact van onze voeding op het milieu verminderen en een duurzamer voedingspatroon aannemen lijkt misschien niet evident. Toch kunnen we het tij keren door stap per stap te beginnen, met de kleinste of makkelijkste dingen. We kunnen « de verandering zijn die we willen zien in de wereld ».

Door deel te nemen aan « Eet Lokaal » en te tonen dat het mogelijk is, nemen jullie al een stap in de juiste richting !

## 6 Wil je nog meer weten ?

### *Pedagogisch materiaal*

#### Sites :

- **Bereken je voedselvoetafdruk:** [www.voedselvoetafdruk.be/](http://www.voedselvoetafdruk.be/)
- **Info over de watervoetafdruk van voeding:** [www.watervoetafdruk.be](http://www.watervoetafdruk.be)
- **Ontdek alle bestaande labels** (van o.a. voeding) en hun criteria. Zijn alle labels wel even betrouwbaar? [www.labelinfo.be](http://www.labelinfo.be)
- Ook het Brusselse 'GoodFood' programma is bijzonder interessant voor scholen:
- [www.goodfood.brussels/nl](http://www.goodfood.brussels/nl)
- **GoodFood@School** gaat voor gezonde en duurzame voeding voor ieder kind, op elke school, van klas tot keuken. Een samenwerking tussen Rikolto, GoodPlanet Belgium en Fairtrade Belgium. [www.goodfoodatschool.be](http://www.goodfoodatschool.be).

#### Film:

**De trailer van de documentaire 'Taste the waste'** is een goede aanleiding voor een klasgesprek. We zien welke hoeveelheden voedsel we weggooien terwijl zoveel mensen honger leiden. In dit klasgesprek kan je bovendien stilstaan bij het productieproces van al dat voedsel, dat een druk legt op onze aarde, terwijl het soms gewoon in de vuilnisbak belandt. [www.tastethewaste.com/info/film](http://www.tastethewaste.com/info/film)

**Food INC.** – 93 min. – 2008

De makers van 'Food INC' nemen de voedingsindustrie van de Verenigde Staten onder de loep en daarbij sparen ze hun kritiek niet. Leer meer over de intensieve veeteelt, vervuiling, ...

**LoveMEATtender** – 90 min. – 2011 (Deze Franstalige documentaire geeft je een nieuwe kijk op de vleesproductie en haar gevolgen in België.

**Vu du ciel (n°3):** 6 milliards d'hommes à nourrir – 100 min. – 2007 . Prachtige natuurbelden zijn het handelsmerk van Yann Arthus-Bertrand. In deze documentaire onderzoekt hij de gevolgen van intensieve veeteelt en ons consumptiepatroon.

#### **Andere organisaties en initiatieven :**

- [www.rechtvanbijdeboer.be](http://www.rechtvanbijdeboer.be) je vindt lokale landbouwbedrijven die rechtstreeks verkopen.
- [www.voedselteams.be](http://www.voedselteams.be): je koopt in groep verse groenten en fruit aan.
- [www.biomijn Natuur.be](http://www.biomijn Natuur.be): je vindt bio-punt (boer, winkel, afhaalpunt, ...) voor de aankoop van bio-groenten en -fruit. Het is een initiatief van Bioforum.
- [www.boerenenburen.be](http://www.boerenenburen.be): Je koopt je lokale producten online. Eenmaal per week kan je afhalen in een Buurderij in je buurt
- Netwerk Bewust Verbruiken: info- en actienetwerk dat mens- en milieubewust verbruiken in Vlaanderen stimuleert. NVB heeft heel wat campagnes en sites. [www.bewustverbruiken.be](http://www.bewustverbruiken.be)
- VELT: promoot in Vlaanderen een milieuvriendelijke aanpak in huis, tuin en keuken. Velt beschikt over dossiers over ecologische voeding. [www.velt.be](http://www.velt.be)
- Rikolto (vredeseilanden): actief in 14 landen in Latijns-Amerika, Afrika, Azië en ook in België op het vlak van duurzame landbouw en voedselzekerheid. [www.rikolto.be](http://www.rikolto.be)
- [www.weekvandeKorteketen.be](http://www.weekvandeKorteketen.be) : tijdens deze week (spijtig genoeg pas in juni) plaatsen producenten hun lokale producten in de schijnwerpers.