

50% uitstoot: vroeg in de voedselketen

De keten van de voedselproductie loopt via de landbouw, verwerking, opslag, transport, retail of catering naar de consument. Dat is ongeveer driekwart. De consument koopt in, bewaart, bereidt en gooit weg. Dat is ongeveer een kwart van de uitstoot.

Thuis doen

Een consument kan die uitstoot beïnvloeden door de manier van boodschappen doen (auto / fiets), gekoeld bewaren (koelkast, vriezer: grootte en zuinigheid, hoe vaak je open en dicht doet), koken en het voorkomen van verspilling. Koken zonder deksel kost bijvoorbeeld 2 tot 3 keer zoveel energie als koken met deksel. Ook de hoeveelheid water in de pan en de grootte van de pan maakt veel uit. Verspilling kun je voorkomen door thuis minder weg te gooien, maar ook door in de supermarkt groente met een butasje of melk met een snel naderende THT-datum te 'adopteren'.

Koken op gas

Koken op gas geeft drie maal minder uitstoot dan koken op elektrisch. Gebruik van de magnetron is gunstiger dan oven en barbecue, omdat er geen voorverwarming nodig is en het product alleen verhit wordt. De meeste consumenten denken bij voeding en milieu aan verpakkingen. Verpakking maakt maar een klein deel van de milieubelasting van een product uit.

Van dichtbij, of van ver met de boot

Vermindering van voedseltransport draagt bij tot duurzaamheid. De belasting van transport hangt sterk af van de vorm van het vervoermiddel. Een vliegtuig heeft per kilometer de grootste impact op het milieu. In absolute cijfers geeft wegtransport de meeste uitstoot. Vliegtuig of boot kan een factor 100 schelen, qua energieverbruik en broeikasgasuitstoot. Boodschappen doen met de auto is ook een transportfactor van belang. Eten uit de regio hoeft niet altijd minder energie te kosten. Dat hangt af van het transportmiddel en de teeltmethode. Over het algemeen is dit echter wel een goede richtlijn.

Bio beter?

De vraag of biologisch energiezuiniger en minder broeikasgassen uitstoot wordt niet eensluidend beantwoord. Biologisch onderscheidt zich vooral door geen gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen en door meer landgebruik.

VLEES

Het zijn niet alleen de scheten en boeren van de koe

De grootte van milieubelasting door vee heeft, naast of ze herkauwer zijn, vooral te maken met de efficiëntie van de omzetting van veevoer. Dus hoeveel kilo voer er nodig is om een kilo vlees te produceren. Dit loopt uiteen van 2 tot 10, afhankelijk van het soort dier en de omstandigheden. Kip is gunstiger dan varken. Rund geeft de meeste uitstoot.

Vlees en zuivel in de uitstoottop

Wereldwijd wordt circa 18% van het totale broeikaseffect veroorzaakt door veehouderij. De Nederlandse landbouw levert 13% van het Nederlandse aandeel in de uitstoot van broeikasgassen, dat is inclusief veeteelt, tuinbouw en akkerbouw. In Nederland ligt dat percentage lager op ongeveer 9%. Vlees en zuivel zijn verantwoordelijk voor ongeveer de helft van de broeikasgasemissies van voeding in Nederland.

Vlees minderen helpt

Door een dag per week geen vlees te eten, bespaar je zo'n 7% op je aandeel aan het broeikaseffect.

VERSPILLING

De helft van het eten

In de hele keten kan de helft van het voedsel verloren gaan. In een gemiddeld huishouden wordt naar schatting ruim 13% van het eten weggegooid, daarvan is de twee derde vermijdbaar (Dat is exclusief schillen, botten, etc.). Dit komt door te ruim inkopen, te veel koken, wijziging in plannen, over de datum laten gaan, te warm bewaren, et cetera. Door verliezen te beperken bespaar je ook energie. Vooral kort houdbare producten zoals groente en fruit, brood en zuivel verdwijnen in de afvalbak. De helft van het vermijdbare afval zijn maaltijdresten.

Eten: benzine voor je motor

Om eten te maken zijn we afhankelijk van fossiele brandstoffen. Voor een kilocalorie voedsel is ongeveer 10 calorie brandstof nodig. Dat is ruim 2 liter benzine per persoon per dag. Voedselverspilling vermindert dus ook de voorraad fossiele brandstoffen.