

Volop dialoog in COV Meat Café

De COV presenteerde eind 2016 haar toekomstvisie

‘2025: De Nederlandse vleessector in balans’. Daarin

zijn doelen beschreven als dialoog met de omgeving

en het terugbrengen van de footprint van vlees.

Beide onderwerpen kwamen terug in het eerste COV

Meat Café.

De bijeenkomst op 7 december in Oud-Zuilen bestond uit een mix van presentaties, video's, en vragen en reacties uit de zaal. Naast een grote groep belangstellenden uit de vleessector waren afgevaardigden aanwezig van onder meer RIVM, WUR, Natuur & Milieu, het Beter Leven Keurmerk en het Voedingscentrum.

Terugbrengen uitstoot broeikasgassen

Naar aanleiding van het filmpje 'Mag het een onsje minder zijn' - te vinden op YouTube - was het RIVM uitgenodigd om iets te vertellen over de footprint van vlees. Gemiddeld eten wij in Nederland 101 gram vlees per dag, bijna twee ons meer dan de door de Schijf van Vijf aanbevolen 500 gram per week. De productie van vlees, vis en eieren vormt 34 procent van de milieubelasting, waarvan de vleesproductie verantwoordelijk is voor het grootste deel.

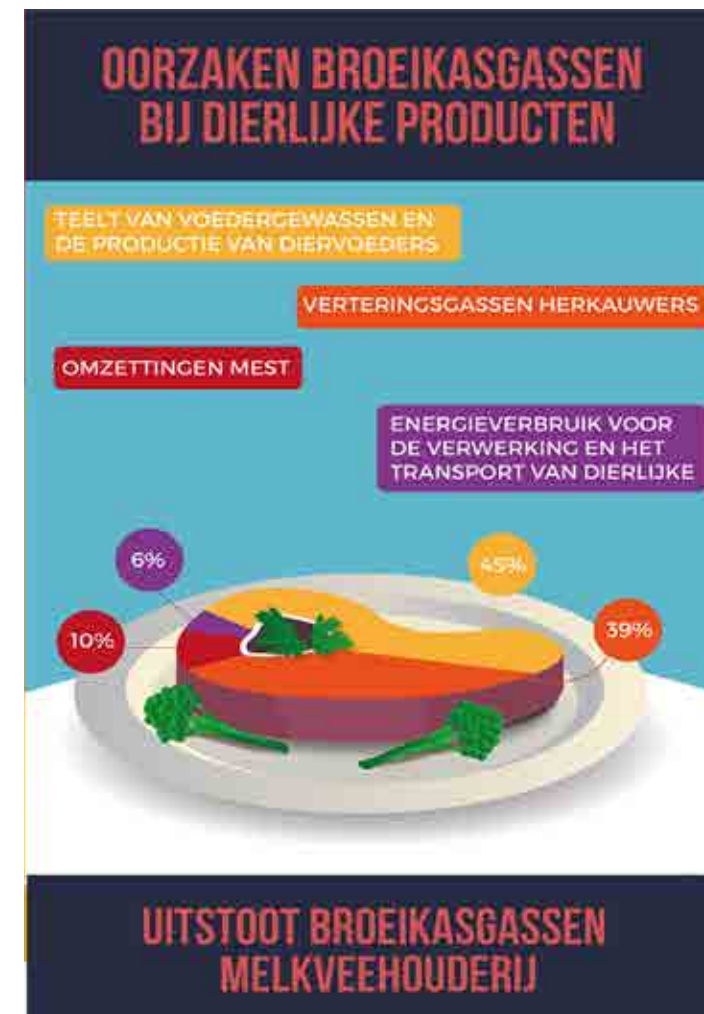
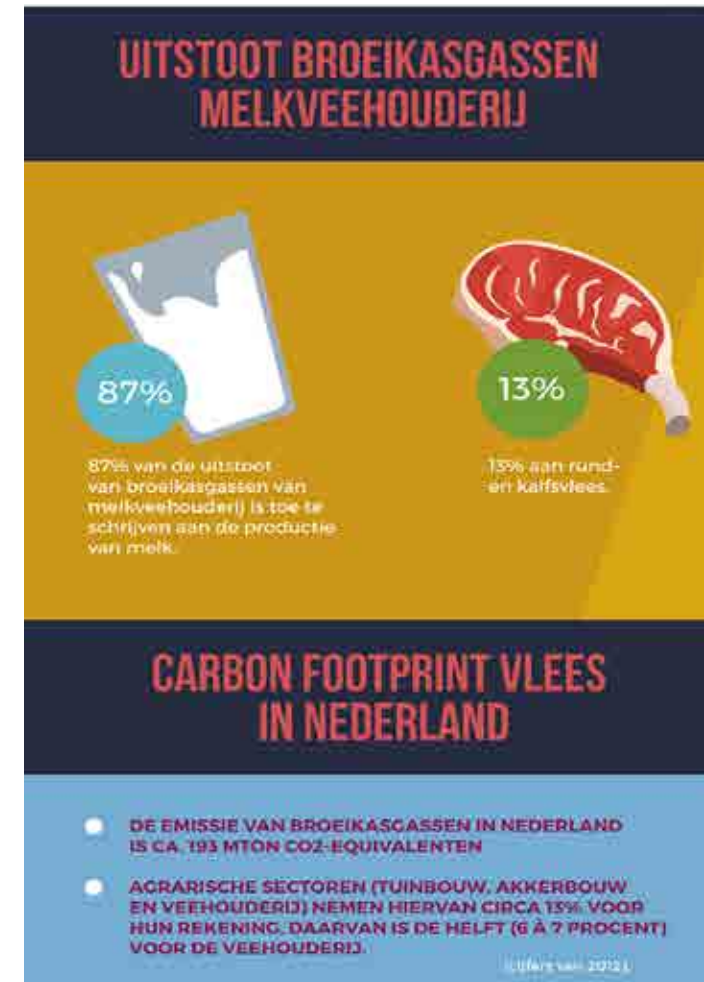
Milieumodule BLK

Marijke de Jong, programmamanager van het Beter Leven Keurmerk (BLK), heeft het voorstel gedaan om het keurmerk uit te breiden met een milieumodule. Op dit moment zijn er al pilots in de melkveehouderij en in de komende jaren komen die er ook in de kip- en varkenssector. Daarvoor wordt samengewerkt met Natuur & Milieu en andere partijen.

Voeding is in totaal verantwoordelijk voor 20 tot 30 procent van de uitstoot van broeikasgassen. Daarom is het interessant de CO₂-emissie van voeding terug te dringen. De grootste effecten kunnen behaald worden aan de consumentenkant. Consumenten kunnen tot wel 46 procent CO₂ reduceren als ze kiezen voor milieuvriendelijke producten en geen vlees op het menu zetten. Op kleinere schaal kan in de productie winst worden geboekt. Volgens Anne Hollander van het RIVM is voor elke kilo vlees 25 kilo plantaardig eiwit nodig. Dat maakt de druk op het milieu zo hoog, ongeacht of het om vlees uit Nederland gaat of om buitenlands vlees. Volgens Theun Vellinga, researcher Livestock in Wageningen moet je ook kijken naar het systeem. Op sommige plekken in Nederland kun je wellicht beter groente telen, maar andere plaatsen zijn alleen geschikt voor gras. Ook moet men niet vergeten dat er geen melk geproduceerd wordt zonder vlees. Aan elke liter melk zit een stukje vlees vast, om precies te zijn 25 gram karkasgewicht per



AFBEELDINGEN UIT EEN POSTER VAN VLEES.NL.



liter melk. Dat betekent dat een derde van de rundvleesproductie afkomstig is van melkvee.

Initiatieven vleesbedrijven

Wat kunnen vleesbedrijven doen? Dagvoorzitter Dé van de Riet legt uit dat Ameco in Apeldoorn positieve reacties heeft gekregen op de nieuwbouw. Hutten heeft een compleet nieuwe slachterij gebouwd in Nieuw-Heeten volgens de allerhoogste duurzaamheidsprincipes, Van Loon idem dito met kilometers aan zonnepanelen. Deze liggen ook bij Oukro, dus bedrijven doen al heel veel om de energiebalans beter te krijgen. In een video van Westfort wordt getoond welke technieken deze slachterij heeft ingezet om zo duurzaam mogelijk te produceren. Eunice Koekkoek van McDonald's vertelt dat het bedrijf wil bouwen aan vertrouwen door transparant te zijn. Dit vertrouwen moet de basis zijn voor verdere groei van de organisatie. Dit doet McDo-nald's door alle stakeholders een kijkje in de keten en de keuken te geven. Met 70.000 restaurants heeft McDonald's schaal én bereik. McDonald's merkt dat de 'warriors', zoals Koekkoek de groep millennials en generatie Z noemt en de 'worriers', de generatie daarvoor, verwacht dat een organisatie als McDonald's daar stappen in zet. Unilever neemt met Unox op drie gebieden haar verantwoordelijkheid. Ten eerste met de introductie van het Beter Leven keurmerk om ervoor te zorgen dat het vlees zo duurzaam mogelijk geproduceerd wordt. Het tweede gebied is de variatie in portionering, om verspilling tegen te gaan. Bovendien wil Unilever met de productie van hybride producten en vleesalternatieven bijdragen aan de eiwittransitie. ^{11&C}

Blockchain

Een veelgehoorde term van de laatste tijd is blockchain. Oorspronkelijk in relatie tot de bitcoin, maar tegenwoordig ook met betrekking tot andere processen. Hoewel alle aanwezigen het woord kennen, durft niemand het aan het begrip uit te leggen. Een blockchain is vergelijkbaar met een database die echter niet gesloten is maar open en decentraal georganiseerd. Niemand is exclusief eigenaar en alle partijen in de keten zijn verantwoordelijk voor het toevoegen van hun gegevens. In een blockchain heeft iedereen in deze keten dezelfde informatie op hetzelfde moment tot zijn beschikking. Het is mogelijk afzonderlijke dieren zoals runderen en varkens 'op de blockchain' te zetten. Voor kleinere dieren, zoals pluimvee, wordt met batches gewerkt. De blockchain maakt onder andere de traceability nog nauwkeuriger. Een stap voor stap uitleg over blockchain is te vinden op www.watisblockchain.nl.