

# Milieubewust worden in voeding met Klimaatweegschaal



Kok Pierre Wind heeft zich opgeworpen als promotor van de Klimaatweegschaal.

**Veel consumenten willen bij hun keuze voor eten rekening kunnen houden met de CO<sup>2</sup>-uitstoot die ermee gepaard gaat. Bijna de helft van de Nederlanders vindt het belangrijk om te weten hoe belastend hun voedselkeuze is voor het klimaat, maar ze vinden de informatie die daarover beschikbaar is ontoereikend. Dat blijkt uit onderzoek van Motivaction in opdracht van het Voedingscentrum. Speciaal voor deze mensen ontwikkelde het Voedingscentrum de Klimaatweegschaal.**

De betrokkenheid van Nederlanders op het gebied van voedsel en de invloed op het klimaat is groot. Van de consumenten realiseert 63% zich dat hun keuze voor bepaald eten gevolgen heeft voor het klimaat. Twee van de vijf Nederlanders heeft zelfs

meer geld over voor milieuvriendelijke producten. Deze groep blijft stabiel, ondanks de huidige economische teruggang.

## Voedingscentrum

Om consumenten te helpen bij het milieubewust koken,



Een gemiddelde warme maaltijd veroorzaakt evenveel broeikasgassen als 20 kilometer rijden met een zuinige auto.



Marijke Vos, voorzitter van het consumentenplatform van het ministerie van LNV lanceerde samen met Voedingscentrum-directeur Yvonne van Sluys de Klimaatweegschaal.

heeft het Voedingscentrum de Klimaatweegschaal ontwikkeld. Marijke Vos, voorzitter van het consumentenplatform van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit lanceerde samen met Voedingscentrum-directeur Yvonne van Sluys het initiatief. Kok Pierre Wind heeft zich opgeworpen tot promotor van de Klimaatweegschaal. De Klimaatweegschaal is een online module die de invloed van een warme maaltijd op het klimaat berekent. Op basis van hoe de consument koopt, kookt en bewaart, geeft het een score op de klimaatweegschaal. Deze kan hoog, laag of gemiddeld zijn. Spelenderwijs komt de consument erachter dat rijst bijvoorbeeld hoger scoort dan aardappelen. Of dat koken zonder deksel twee tot drie keer zoveel energie kost als koken

met deksel. De achtergrondinformatie is te vinden door in de module te klikken op infobuttons. De Klimaatweegschaal kent twee versies: een eenvoudige en een uitgebreide. In de eenvoudige kan aangegeven worden hoe producten worden bewaard en bereid. Bij de uitgebreide versie kan de consument ook de invloed van bijvoorbeeld zijn shopgedrag, portiegroottes en kookwijze terugzien.

## Uitslag

Een gemiddelde warme maaltijd veroorzaakt tussen de 2,1 en 2,6 kg broeikasgassen (CO<sup>2</sup>-eq/) per kilo eten. Hetzelfde effect wordt bereikt door 20 kilometer te rijden met een zuinige auto of met het wassen, drogen en verlichten van een huishouden per dag. In de berekening is het effect van de broeikasgassen

## Broeikasgassen

Bij iedere productiefase in de keten wordt een bepaalde hoeveelheid broeikasgassen uitgestoten. De grootste hoeveelheid ligt aan het begin van de keten. De landbouw is voor ongeveer 40% verantwoordelijk voor de broeikasgasuitstoot van voeding. Daarna volgt de verwerking in de fabriek met 17%, het verpakken met 5%, het vervoer naar de supermarkt of catering met 6% en de koeling en verwerking in de supermarkt of catering met 10%. De consument neemt 24% van de broeikasuitstoot voor zijn rekening vanaf het moment dat hij een product gaat kopen.

## Klimaatweegschaal (uitgebreide versie)

Stel een maaltijd samen en maak gebruik van de extra keuzemogelijkheden. Hoe en hoe vaak doe je boodschappen? Hoe groot zijn de porties die je bereidt? Welke pan gebruik je?

Zo wordt duidelijker waar binnen de samengestelde maaltijd het zwaartepunt van de klimaatbelasting ligt. Ook wordt jouw ingevoerde maaltijd vergeleken met een gemiddelde maaltijd.

Op de site van het Voedingscentrum is de Klimaatweegschaal te vinden.

lachgas en methaan meegeteld. De uitkomst per product is een gemiddelde. De rekenmodule van de Klimaatweegschaal is gemaakt op basis van de rekenmethodiek en data van CLM Onderzoek en Advies. Bij de berekening van de gegevens van groente en fruit wordt gebruik gemaakt van de groente- en fruitkalender van Milieu Centraal.

### Misverstanden

Nederlandse consumenten hebben steeds meer belangstelling voor onderwerpen als milieu, dierenwelzijn en eerlijke handel in relatie tot eten. In de winkel is het echter lastig om bewust keuzes te maken over deze onder-

werpen, omdat informatie hierover vaak ontbreekt. Daardoor zijn consumenten veelal aangevoelen op hun eigen inschattingen en algemene kennis. En daar gaat het nog wel eens mis. Opvallend is het verschil tussen zaken waar mensen 'spontaan' aan denken, en wat ze aankruisen bij meerkeuzevragen. Bij meerkeuzevragen over klimaatbelasting van hun eten en wat zij daaraan zelf kunnen doen, kruisen ze zaken aan als verpakking en zuinig omgaan met eten. Maar bij open vragen vergeten consumenten belangrijke zaken te noemen die ook van invloed zijn zoals de productiewijze, transport of de bereidingswijze.

### Eten en milieu

Nederlanders denken spontaan bij de begrippencombinatie 'eten en milieu' aan:

- 13% biologisch (voedsel)
- 12% (zonder) bestrijdingsmiddelen/onbespoten
- 10% CO<sup>2</sup>/uitlaatgassen/luchtvervuiling
- 7% milieubewust/milieuvriendelijk
- 6% gescheiden afval
- 4% kunstmest
- 4% broeikaseffect/ozonlaag/klimaatverandering

Elementen waaraan consumenten dus voorbijgaan, zijn de bewaarwijze en de bereidingswijze, terwijl die wel degelijk van invloed zijn.

### Verspilling in beeld

In de levensmiddelenbranche wordt vaak gesproken over 'van grond tot mond'. In werkelijkheid haalt een derde deel van de verse producten nooit die mond. Producten gaan voor of tijdens de oogst verloren, of anders bij bereiding, transport of opslag. Fabrikanten gooien producten weg als ze bij- of restproducten overhouden. Supermarkten gooien producten weg die over datum zijn. De consument gooit ook nog eens een vijfde van zijn boodschappen weg.



### Weggoien

Uit onderzoek van Milieu Centraal blijkt dat we ruim 20% van ons voedsel weggoien. De helft bestaat uit schillen, eierschalen, kaaskorsten, botten en loof. De andere helft (ongeveer 10%) is eten dat normaal gesproken nog eetbaar was. Dit soort afval kan vermeden worden en heet daarom verspilling. Een gemiddeld Europees gezin gooit daarmee ruim € 659 per jaar weg. Omdat het product pas aan het eind van de keten verloren gaat, wordt met het afval ook veel energie 'weggegooid'. Afval levert zo een extra bijdrage aan de klimaatverandering. Vermijdbaar afval bestaat voor 50% uit maaltijresten, 25% uit geopende verpakkingen en 25% uit voedsel dat nog in de verpakking zit.

### Verspillen

Consumenten verspillen omdat ze meer hebben gekocht dan nodig, meer hebben gekookt dan nodig, het niet op tijd opkrijgen, het niet goed bewaren of denken dat we er ziek van worden. Producten die vooral (onnodig) worden weggegooid zijn verse groente en fruit (25%), brood (20%), vers vlees en vis, zuivel, aardappelen, rijst en pasta.

### Onherkenbaar

Uit het Motivaction-onderzoek blijkt dat 63% van de Nederlanders niet aan een product kan zien of het belastend is voor het klimaat. Daardoor kunnen ze er ook geen rekening mee houden. Slechts 14% doet dat op dit moment wel. Andere belangrijke informatiebronnen die consumenten raadplegen over eten zijn kritische televisieprogramma's als Radar en Kassa (47%), belangenorganisaties als Consumentenbond en Voedingscentrum (32%) en de supermarkt (31%), zo blijkt uit het onderzoek. Als er één overkoepelend keurmerk zou zijn voor diervriendelijke, milieuvriendelijke en eerlijke producten (fairtrade), dan zou ongeveer

tweederde van de Nederlanders daar wel op letten.

### Signaal

"Dit is voor ons een duidelijk signaal dat aan de informatievoorziening over klimaatbelasting van ons eten het nodige kan worden verbeterd, en dat consumenten daar ook op zitten te wachten," zegt Wouter Rosekrans, projectmanager voedselkwaliteit bij het Voedingscentrum. "Het Voedingscentrum heeft als taak om consumenten objectieve informatie te geven over eten, zodat ze bewust een keuze kunnen maken. Dat geldt voor onderwerpen als voedingswaarde, dierenwelzijn, maar ook voor onderwerpen als de productiewijze en klimaatbelasting."