

**Hoe we eten  
en consumeren.  
Leermaterialen  
voor module 3**

**Peer  
Parliaments**  
Make  
yourself  
heard



#MyWorldOurPlanet  
#EUClimatePact



Dit document mag niet als officieel standpunt van de Europese Commissie worden beschouwd. Houd er rekening mee dat de informatie in dit document verouderd kan zijn, aangezien het oorspronkelijk is opgesteld in 2022.

Luxemburg: Bureau voor publicaties van de Europese Unie, 2024

© Europese Unie, 2024



Het beleid ten aanzien van hergebruik van documenten van de Europese Commissie is vastgelegd in Besluit 2011/833/EU van de Commissie van 12 december 2011 betreffende het hergebruik van documenten van de Commissie (PB L 330 van 14.12.2011, blz. 39), ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2011/833/oj>). Tenzij anders vermeld, is hergebruik van dit document toegestaan krachtens een Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)-licentie (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Dit betekent dat hergebruik is toegestaan, mits de bron correct wordt aangegeven en eventuele wijzigingen worden vermeld.

Voor het gebruik of de reproductie van onderdelen die niet het eigendom zijn van de Europese Unie, kan het nodig zijn rechtstreeks om toestemming van de respectieve houders van het recht te verzoeken.

# Hoe we eten en consumeren: duurzaam voedsel



## Vraag 1

Hoe kunnen we duurzamer eten en minder voedsel verspillen? **Bekijk de onderstaande opties, bespreek** ze met uw groep en **rangschik** de oplossingen in de volgorde die volgens u het beste is.

Punten	Optie
5 punten	B
4 punten	C
3 punten	A
2 punten	E
1 punt	D

Stemvoorbeeld

- A** Levensmiddelen moeten **een etiket hebben met informatie** over hun invloed op onze gezondheid, het milieu en het klimaat, en of ze wel of niet lokaal zijn geproduceerd.
- B** Restaurants en winkels moeten verplicht worden om **transparant te zijn over het voedsel dat ze weggooien** en voedselverspilling proberen tegen te gaan of te stoppen.
- C** De prijs van levensmiddelen moet beter weerspiegelen wat hun **impact op het milieu en het klimaat** is.
- D** De landbouw moet een radicale verandering ondergaan zodat de boeren **minder meststoffen en bestrijdingsmiddelen** gebruiken en waar nodig kiezen voor biologische meststoffen. Ook moeten zij meer steun krijgen **om de biodiversiteit te beschermen** en minder schadelijke effecten te hebben op het milieu en de gezondheid in het algemeen.
- E** Welke **andere oplossingen** kunt u bedenken?



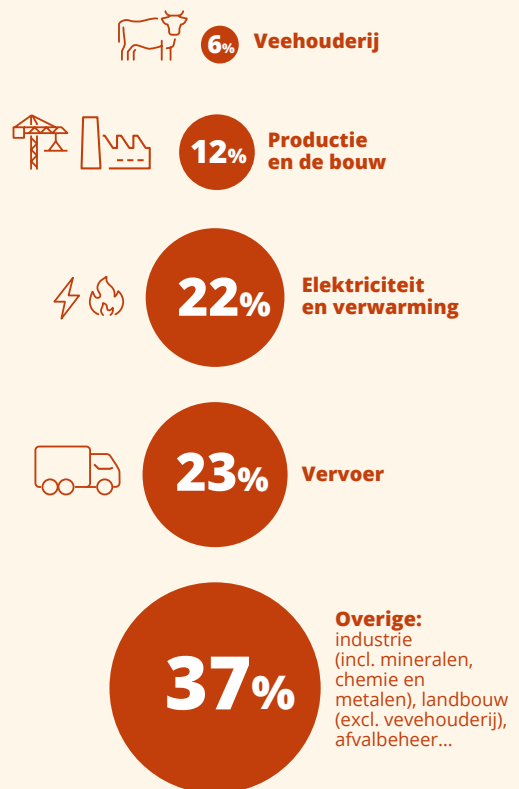
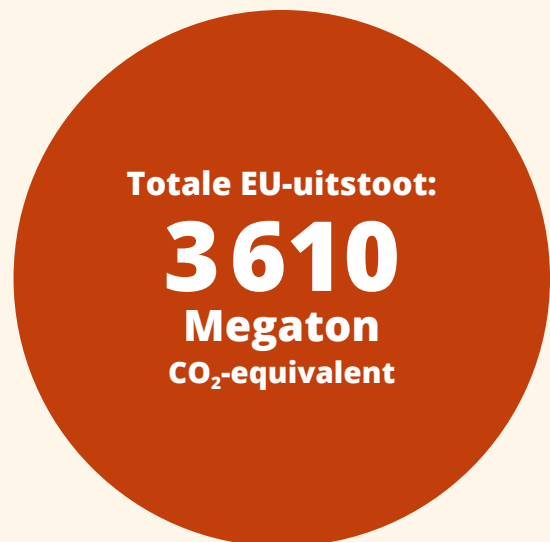
## Context

Één derde van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen kan worden toegeschreven aan het voedselsysteem en de bijbehorende voedselketen. Hieronder vallen de teelt van gewassen en de veehouderij, veranderd landgebruik (met inbegrip van ontbossing), verwerking, verpakking, vervoer en distributie, verkoop, opslag en bereiding van voedsel en voedselverspilling op de plaats van consumptie.

Bijna 15% van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen wordt veroorzaakt door de veehouderij. Rundvlees en koemelk zijn de producten die verantwoordelijk zijn voor de hoogste uitstoot, met een bijdrage van respectievelijk 41% en 20% aan de totale uitstoot van broeikasgassen door de veehouderij. In Europa is de landbouw verantwoordelijk voor 10% van de uitstoot van broeikasgassen in de EU, en bijna 60% ervan is afkomstig uit de veehouderij. Hierbij wordt echter geen rekening gehouden met de voordelen van het houden van landbouwdieren wat betreft de hoeveelheid koolstof die is opgeslagen in het grasland en de rijke biodiversiteit van de weilanden.

De huidige voedselconsumptiepatronen zijn onhoudbaar, zowel vanuit het oogpunt van het milieu als van de gezondheid. In de EU ligt de gemiddelde consumptie van rood vlees, suiker, zout en vet nog steeds boven het aanbevolen niveau. Door over te stappen op een evenwichtig voedingspatroon met minder geraffineerde suiker en meer plantaardige voedingsmiddelen, in het bijzonder verse groente en fruit, verkleinen we niet alleen het risico op levensbedreigende ziekten, maar ook de impact van het voedselsysteem op het milieu.

De Europese Commissie heeft in 2020 haar “van boer tot bord”-strategie bekendgemaakt om het voedselsysteem eerlijk, gezond en milieuvriendelijk te maken – van de productie en verwerking tot de consumptie en het omgaan met verspilling. De strategie maakt deel uit van de Europese Green Deal en is gericht op het bevorderen van duurzame voedselconsumptie, het ondersteunen van de overschakeling op een gezond en duurzaam voedingspatroon en het tegengaan van voedselverspilling. Ze bestaat uit verschillende doelstellingen om de impact van de voedselproductie op het milieu te verkleinen, waaronder het streven dat er in 2030 op minstens 25% van de landbouwgrond van de EU biologisch wordt geteeld. Dat is ongeveer drie keer zoveel als in 2019.



Uitstoot van broeikasgassen naar sector, 2019



Doelstellingen voor 2030 voor een duurzame voedselproductie in de EU

Hoe we eten en consumeren: duurzaam voedsel





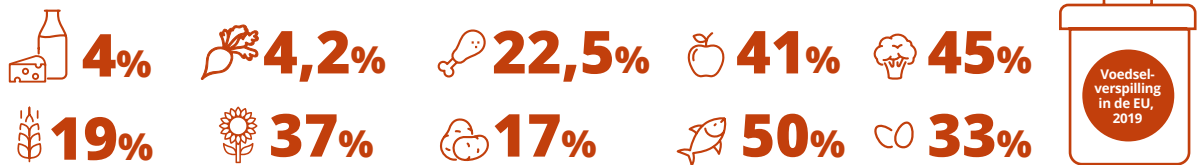
Een duidelijke etikettering van voedsel is een integraal onderdeel van de overgang naar een duurzaam voedselsysteem, omdat de consument daardoor bewustere, gezondere en duurzamere voedselkeuzes kan maken.

Consumenten zijn steeds meer geïnteresseerd in informatie over waar hun producten vandaan komen (soms om lokale producenten te steunen), hoe ze verwerkt zijn en wat de belangrijkste voedingswaarden ervan zijn.

Er zijn geen betrouwbare gegevens over het aantal groene voedsellabels (ecolabels) in Europa. Op de [Ecolabel Index](#) staan meer dan 70 ecolabels oftewel milieukeurmerken, bijvoorbeeld het koolstofstofreductielabel (Carbon Reduction Label), dat bewijst dat de CO<sub>2</sub>-voetafdruk van het product is gemeten en dat de producent zich inzet om die voetafdruk te verkleinen. [In een recente enquête onder 10 000 consumenten in de EU is twee derde van hen voor een koolstoflabel op producten.](#)

De Commissie heeft in haar recente [van boer tot bord-strategie](#) aangekondigd dat er een kader voor de etikettering van duurzame levensmiddelen zal worden ontwikkeld waarin de voedingswaarde en klimaat-, milieu- en sociale factoren worden meegenomen.





In de hele voedselvoorzieningsketen gaat voedsel verloren of wordt verspild, vooral tijdens de verwerking en productie ervan, maar ook in winkels, restaurants en kantines en thuis. In 2011 werd er in de EU 129 megaton aan voedselafval voortgebracht, wat gelijkstaat aan 20% van het geproduceerde voedsel. Groente, fruit en granen zijn de soorten voedsel, waarbij de verspilling het grootst is.

De Europese Commissie stelt in haar van boer tot bord-strategie juridisch bindende doelen voor om de voedselverspilling in de EU te verminderen. Sommige lidstaten hebben al hun eigen streefdoelen gesteld. In Frankrijk bijvoorbeeld, zijn voedseldistributeurs en grootschalige cateraars in gevangenissen, ziekenhuizen en scholen verplicht om hun voedselverspilling in 2025 met 50% te hebben verminderd; commerciële cateraars en andere partijen moeten daar uiterlijk in 2030 aan voldoen.

Volgens de non-profitorganisatie Project Drawdown is minder voedselverspilling de belangrijkste oplossing om de uitstoot van landbouw, bosbouw en ander landgebruik (kortweg AFOLU) snel te verminderen, waarbij er tussen 2020 en 2050 een reductie mogelijk zou zijn van 90 gigaton.

52% van alle voedselverspilling in de EU wordt veroorzaakt door huishoudens. De foodservice-sector (bv. restaurants en cateraars) en de groothandel en detailhandel (supermarkten en warenhuizen) zijn samen verantwoordelijk voor 17% van alle voedselverspilling.

Tot wel 10% van de voedselverspilling die jaarlijks in de EU wordt voortgebracht houdt verband met de uiterste consumptiedatum en de minimale houdbaarheidsdatum op de voedsel-etiketten. Een betere datummarkering en een breder besef van wat de datum betekent, zouden daarom voedselverspilling kunnen voorkomen en verminderen.

Als het niet mogelijk is om voedselverspilling te voorkomen, kunnen we voedseloverschotten het beste opnieuw verdelen onder de mensen die het nodig hebben. De Commissie heeft daarom de EU-richtsnoeren voor voedseldonatie vastgesteld ter ondersteuning van distributeurs en ontvangers van voedseloverschotten.

Frankrijk heeft al in 2016 een wet ingevoerd die grote supermarkten verplicht een voedseldonatie-overeenkomst te ondertekenen met erkende liefdadigheidsorganisaties. Maar volgens critici voldoen supermarkten al aan deze wettelijke eis als zij slechts 1% van hun voedseloverschotten doneren.

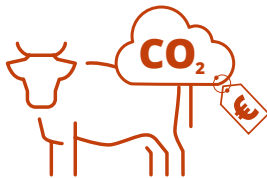


**Hoe we eten  
en consumeren:  
duurzaam voedsel**





## Voedselprijzen



Volgens de van boer tot bord-strategie van de Europese Commissie moet de consument met belastingprikkels worden gestimuleerd om te kiezen voor een duurzaam en gezond voedingspatroon. Tot nu toe heeft geen enkel land een voedselspecifieke koolstofheffing ingevoerd. Dat dit soort belastingheffing effectief kan zijn blijkt echter uit onderzoek uit Zweden: een hypothetische belasting op vlees en zuivelproducten, waarvan het percentage werd bepaald door de specifieke milieueffecten ervan, zou de uitstoot van broeikasgassen door de veehouderij met 12% verminderen.

In Duitsland geldt voor levensmiddelen een laag btw-tarief (7%) vergeleken met niet-levensmiddelen (19%). Het Milieuagentschap van de Duitse Bondsregering heeft voorgesteld om het lage btw-tarief voor dierlijke producten te schrappen (en het hoge btw-tarief van 19% op te leggen) en tegelijkertijd het lage btw-tarief voor plantaardige producten verder te verlagen. Vlees en zuivelproducten zouden dan duurder worden, terwijl aardappelen, wortelen, meel, enzovoort goedkoper zouden worden, waardoor ongewenste neveneffecten op huishoudens met een laag inkomen verkleind zouden worden.

Het is echter van essentieel belang om ervoor te zorgen dat kwetsbare groepen niet oneerlijk worden getroffen.

De EU heeft onlangs haar gemeenschappelijk landbouwbeleid hervormd. De hervorming zorgt ervoor dat in de toekomst kleine en middelgrote producenten in heel Europa minstens 10% van de directe inkomenssteun van de EU krijgen. Bovendien zal een kwart van de rechtstreekse betalingen worden bestemd voor ecoregelingen, zoals de biologische landbouw en het verbeteren van het dierenwelzijn. Met al deze nieuwe maatregelen zou lokaal en duurzaam geproduceerd voedsel goedkoper kunnen worden voor de consument.



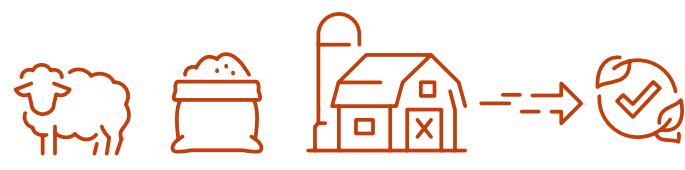
Het consumeren van vlees en zuivelproducten heeft in de hele EU een sociale en culturele betekenis en er heersen diepgewortelde tradities rond dit voedsel. Het zal een lastig en langdurig proces zijn om dat gedrag te veranderen, vooral omdat veganistische vervangers nog niet algemeen verkrijgbaar of betaalbaar zijn.





**Duurzame  
landbouw**

© Europese Unie



In 2019 produceerde de landbouwsector ongeveer 10% van de totale uitstoot van broeikasgassen van de EU, onder andere door methaan dat afkomstig is uit de spijsverteringsprocessen van vee, opgeslagen dierlijke mest en stikstofoxide uit meststoffen.

Het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen in de landbouw om specifieke planten te beschermen tegen ziekten draagt bij aan de bodem-, water- en luchtvervuiling en een afnemende biodiversiteit en kan ook andere planten, insecten, vogels, zoogdieren en amfibieën schade toebrengen. De Europese Commissie zal actie ondernemen, zodat het totale gebruik en de risico's van chemische bestrijdingsmiddelen in 2030 worden gehalveerd.

De biologische landbouw is gericht op het produceren van voedsel met behulp van natuurlijke stoffen en processen. Op grond die biologisch wordt bewerkt is de biodiversiteit ongeveer 30% groter dan op grond die conventioneel wordt bewerkt.

In de Europese Green Deal is als streefdoel opgenomen dat 25% van de landbouwgrond in 2030 biologisch bewerkt moet worden. Dat is drie keer het totaalandaal van 8,5% uit 2019, al varieert dat percentage sterk van lidstaat tot lidstaat (zie figuur).

De Europese Commissie heeft in maart 2021 een biologisch actieplan gelanceerd met als doel om de vraag naar biologische producten te stimuleren, het consumentenvertrouwen te waarborgen en de overschakeling op biologische landbouw te steunen.



# Hoe we eten en consumeren: duurzame consumptie



## Vraag 2

Hoe kunnen we duurzame consumptie het beste bevorderen? **Bekijk de onderstaande opties, bespreek ze** met uw groep en **rangschik** de oplossingen in de volgorde die volgens u het beste is.

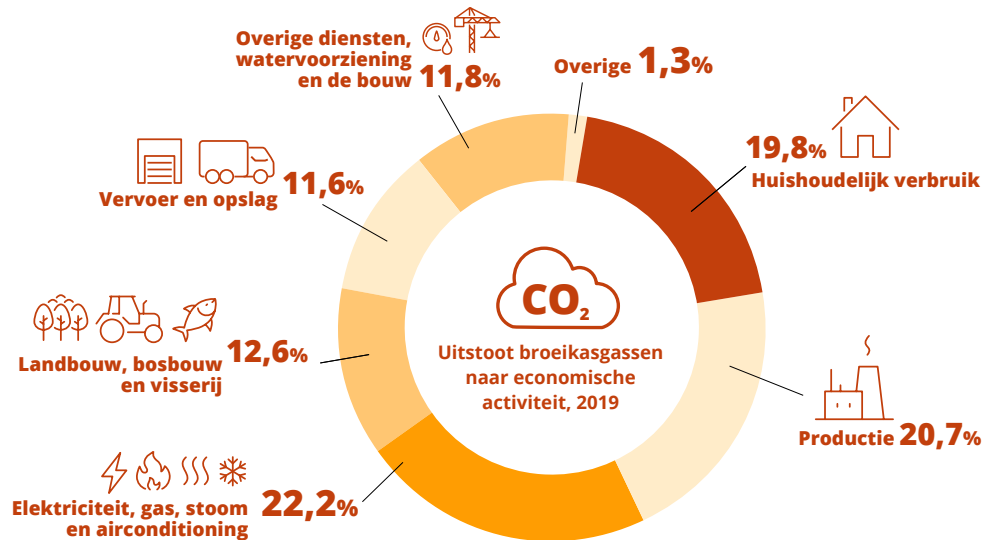
Punten	Optie
5 punten	B
4 punten	C
3 punten	A
2 punten	E
1 punt	D

Stemvoorbeeld

- A** Bedrijven en overheidsinstanties moeten **transparant zijn over de impact die hun producten en productieprocessen** (en die van hun leveranciers) hebben op het milieu en de volksgezondheid, zowel binnen als buiten de EU.
- B** **De impact op de gezondheid, het milieu en het klimaat** moet beter worden weerspiegeld in de prijzen van de producten. De consument zou ook meer informatie moeten krijgen over die impact (bv. door etikettering, meer transparantie, digitale toepassingen).
- C** **De minimumgarantietermijn van elektrische apparaten** moet langer worden dan twee jaar en de producent moet meer doen om reparatie van die apparaten mogelijk te maken.
- D** **Plastic flessen voor eenmalig gebruik moeten worden verboden** en er moet een EU-brede retourregeling komen voor flessen die meer dan één keer worden gebruikt.
- E** Welke **andere oplossingen** kunt u bedenken?



## Context

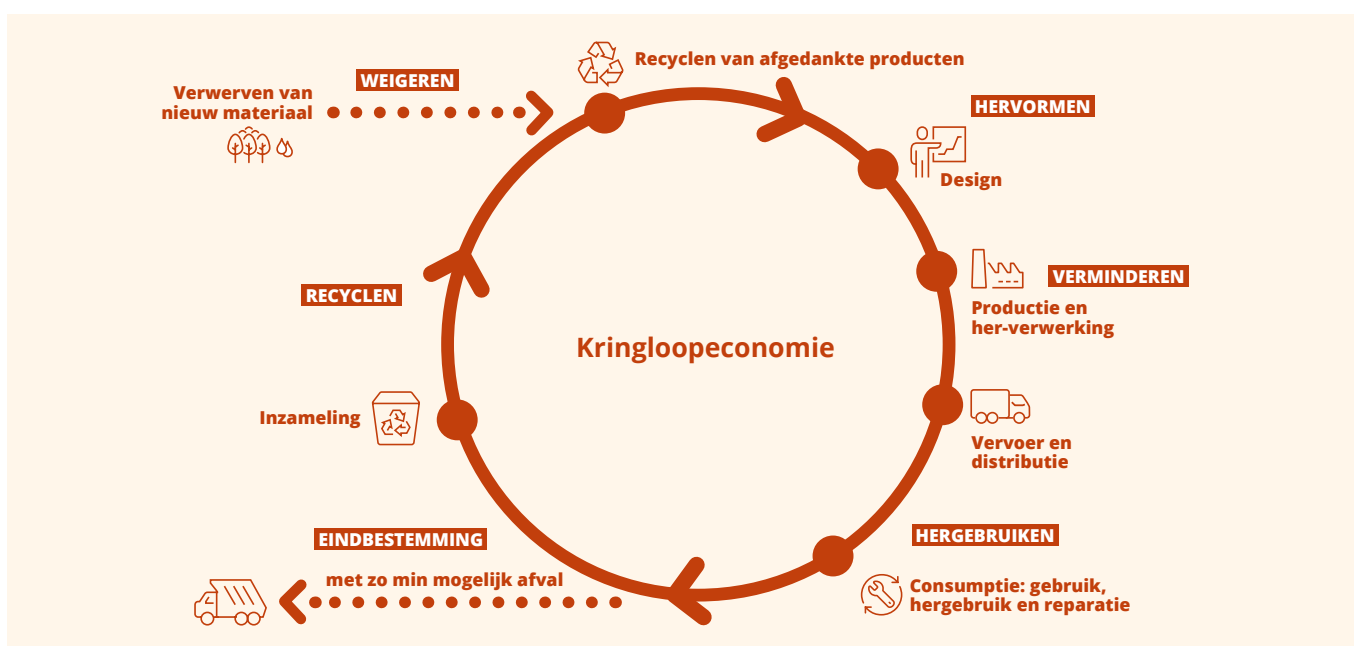


Het huishoudelijk verbruik was in 2019 verantwoordelijk voor bijna één vijfde (19,8%) van de uitstoot van broeikasgassen in de EU, bijna evenveel als dat van de productiesector (20,7%) en iets minder dan de productie van elektriciteit, gas en stoom (22,2%).

Of de netto-uitstoot in de EU in 2030 met 55% zal verminderen, hangt in belangrijke mate af van de vraag of mensen hun consumptiegewoonten gaan veranderen in de richting van verminderen, hergebruiken, repareren en recyclen, en gelukkig is het zo dat het milieubewustzijn van de Europeanen al groot is. In een recente Europabrede enquête zei 94% van de respondenten dat het beschermen van het milieu belangrijk is voor hen persoonlijk. Meer dan twee derde van de respondenten was het ermee eens dat hun consumptiegewoonten een negatief effect hadden op het milieu. Consumptie- en productiepatronen veranderen werd het vaakst genoemd als de beste manier om milieuproblemen aan te pakken.

Uit tal van onderzoeken is echter gebleken dat het niet gemakkelijk is om het gedrag van mensen in een groenere richting te veranderen. De keuze van de consumenten voor wat ze kopen en hoe ze dat gebruiken wordt behalve door duurzaamheid nog door vele andere factoren beïnvloed, zoals de prijs, de verkrijgbaarheid, het gemak, gewoonten en sociale normen.

Er zijn een aantal EU-beleidsmaatregelen die relevant zijn voor de consument om duurzame keuzes te kunnen maken. Het gaat hier onder andere om milieu-eisen die aan de producten worden gesteld, de eisen waaraan informatie en de etiketten moeten voldoen (waaronder het vrijwillige Ecolabel van de EU), regels inzake de garantie op producten en afvalwetgeving die het recyclen eenvoudiger maakt.







## De toeleveringsketen monitoren



Elk bedrijf en product heeft een ecologische voetafdruk. Die voetafdruk wordt berekend op basis van een reeks effecten op het milieu, zoals klimaatverandering, uitputting van de ozonlaag, landgebruik, uitputting van hulpbronnen, waterverbruik, energieverbruik en het gebruik van chemische stoffen, en nog andere sociale aspecten. Er is een brede en omvattende kijk nodig op de levenscyclus van een product en het bedrijf dat het produceert (van de winning van grondstoffen en de productie tot het gebruik en het beheer aan het einde van de levenscyclus).

Bedrijven zijn momenteel niet verplicht om hun ecologische voetafdruk te berekenen. Maar sinds 2014 zijn grote bedrijven op basis van EU-wetgeving verplicht om informatie te verstrekken over de manier waarop zij de uitdagingen op het gebied van maatschappij en milieu in hun toeleveringsketen oppakken. Er is kritiek op de duurzaamheidsrapportages die in het kader van deze regels zijn opgesteld, omdat

ze moeilijk vergelijkbaar zijn en omdat ze niet altijd over de meest relevante onderwerpen gaan.

De Europese Commissie heeft daarom een voorstel goedgekeurd voor een ambitieuzere richtlijn (de richtlijn duurzaamheidsrapportage door bedrijven), die naar schatting 50 000 bedrijven in Europa verplicht om te rapporteren over hun prestaties op duurzaamheidsgebied.

Het is belangrijk dat de beweringen over de milieuprestaties van bedrijven en producten in de EU betrouwbaar, vergelijkbaar en controleerbaar zijn. Door betrouwbare informatie over het milieu te geven zouden de spelers op de markt – consumenten, bedrijven, beleggers – groenere besluiten kunnen nemen. De Europese Commissie zal daarom het voorgestelde Green Claims Initiatief goedkeuren, dat waarborgt dat alle milieubeweringen die bedrijven doen met een standaardmethode zijn onderbouwd.



Hoe we eten  
en consumeren:  
duurzame consumptie



Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (e-waste) zijn de snelst groeiende soort afval in de EU. In 2017 werd er 10,4 miljoen ton aan e-waste voortgebracht, dat is iets meer dan 20 kg per persoon.

Onder e-waste valt een breed scala aan apparaten zoals computers, koelkasten en mobiele telefoons die aan het einde van hun leven zijn gekomen en die uit een complexe mix aan materialen bestaan. Sommige van die materialen zijn gevaarlijk en kunnen ernstige milieu- en gezondheidsproblemen veroorzaken als de afgedankte apparaten niet op de juiste manier worden beheerd en behandeld. In moderne elektronica zitten zeldzame en dure materialen die gerecycled en hergebruikt kunnen worden als de e-waste effectief wordt beheerd.

Uit een recent onderzoek blijkt dat de feitelijke levensduur van producten aanzienlijk korter is dan de geplande of gewenste levensduur ervan.

De EU heeft beleidsmaatregelen en wetgeving ingevoerd om de hoeveelheid e-waste te verminderen en te garanderen dat er op de juiste manier mee wordt omgegaan. In 2019 zijn er productspecifieke voorschriften ingevoerd voor wasmachines, vaatwassers, televisies, lampen en koelkasten, met als doel de levensduur van deze producten te verlengen. Er zijn regels ingesteld over de verkrijgbaarheid van reserveonderdelen en de informatie over duurzaamheid en reparatie.

De EU-regels over productgaranties stellen een wettelijke garantietermijn van twee jaar verplicht. Als het product tijdens de garantietermijn defect blijkt te zijn, moet de verkoper het product repareren of vervangen en als dat niet mogelijk is, moet hij korting geven of het betaalde bedrag retourneren.



**Hoe we eten  
en consumeren:  
duurzame consumptie**





## Plastic flessen voor eenmalig gebruik en retourregelingen



Het duurt minstens 450 jaar voordat een plastic fles volledig is afgebroken. Bij dat proces komen microplastics vrij in het milieu en we weten nog niet precies wat de effecten daarvan zijn. Plastic bevat vaak potentieel giftige chemische stoffen die schadelijk kunnen zijn voor de dieren of mensen die ze binnenkrijgen.

Plastic flessen zijn meestal gemaakt van polyethyleentereftalaat (PET), een aardolieproduct dat een grote CO<sub>2</sub>-voetafdruk heeft tijdens zijn levenscyclus. Er is naar schatting een kwart fles aardolie nodig om de eigenlijke plastic fles te produceren. Bovendien is er meer dan vijf liter water nodig om een standaard plastic fles voor eenmalig gebruik (wegwerpfles) te produceren.

Plastic wegwerpflessen zijn ook schadelijk voor dieren. Plastic flessendoppen komen vaak op de bodem van de zee terecht, waar zeedieren ze voor voedsel aanzien. Sommige stikken erin en andere gaan dood vanwege de gifstoffen die uit de flessendoppen in hun maag vrijkomen.

In de EU-richtlijn inzake kunststofproducten voor eenmalig gebruik zijn streefdoelen voor het recyclen en inzamelen van plastic flessen vastgelegd. Uiterlijk in 2025 moeten plastic flessen voor minstens 25% uit gerecycled plastic bestaan (oplopend tot 30% in 2030) en moet 77% van de plastic flessen apart worden ingezameld (oplopend tot 90% in 2029).

Er zijn geen plannen voor een verbod op plastic wegwerpflessen. De milieu-impact van een dergelijk verbod is niet helemaal duidelijk, omdat bij het gebruik van herbruikbare flessen van staal en aluminium de milieuvoordelen ervan grotendeels afhangen van hoe vaak ze worden gebruikt. Ook glazen flessen (0,75 l) moeten minstens drie keer worden hergebruikt voordat ze even milieuvriendelijk zijn als PET-flessen (0,5 l), afhankelijk van individuele bronnen en lokale omstandigheden.

De drinkwaterrichtlijn stimuleert de lidstaten om het gebruik van kraanwater voor menselijke consumptie te promoten om zo het gebruik van flessenwater terug te dringen, en daarmee ook de hoeveelheid plastic die uiteindelijk in rivieren en zeeën terecht komt.



Wilt u uw mening over de toekomstige  
klimaatbeleidsmaatregelen van de EU  
delen met mensen uit heel Europa?

Hoe wilt u bijdragen aan een  
klimaatneutraal Europa?  
Praat en doe mee!

## Hoe u kunt bijdragen aan een klimaatneutraal Europa



Wilt u op de hoogte  
blijven van de uitkomsten  
van de Peer Parliaments?

Wilt u zelf een Peer  
Parliament houden?



**Eet meer plantaardig voedsel**  
Eet minder vlees per week.



**Eet lokaal en seizoensgebonden**  
Eet voedsel dat in uw regio wordt geproduceerd  
en op het moment dat het van het seizoen is.



**Verspil minder voedsel**  
Verminder de hoeveelheid voedsel die  
bij uvvthuis wordt verspild of weggegooid.



**Herstel en gebruik opnieuw**  
Repareer uw spullen in plaats  
van iets nieuws te kopen.



**Draag kleding die lang meegaat**  
Koop minder nieuwe kleren en draag ze langer.



Bureau voor publicaties  
van de Europese Unie



[climate-pact.europa.eu](https://climate-pact.europa.eu)



[EUClimateAction](#)



[EUClimateAction](#)



[ourplanet\\_eu](#)



[EU Environment and Climate](#)



[EUClimateAction](#)



#MyWorldOurPlanet  
#EUClimatePact