



# FACTSHEET

WWF-NL • FEBRUARI 2022



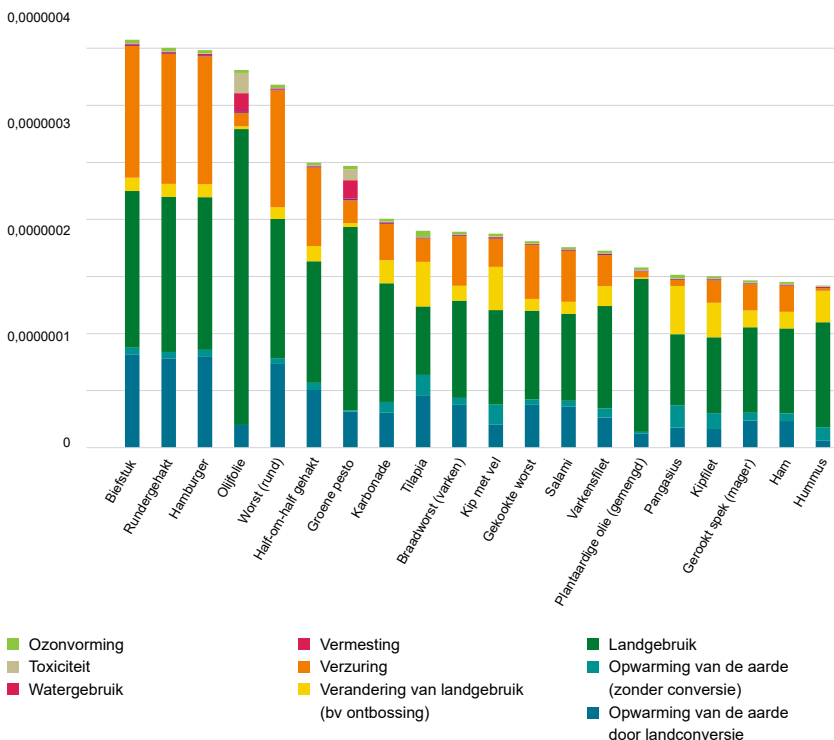
© Aad van der Klaauw / Unsplash

## HET MAAKT UIT WAT JE EET; HOE NEDERLANDSE CONSUMPTIE BIJDRAAGT AAN VERLIES VAN BIODIVERSITEIT WERELDWIJD

Wat is de impact van alles wat we eten en drinken op de biodiversiteit? En maakt het uit wat je eet? Het korte antwoord is JA. Het maakt heel veel uit wat je eet. Deze factsheet gaat daar dieper op in. Het is een samenvatting van een onderzoek in opdracht van Wereld Natuur Fonds Nederland door Blonk Consultants.

### HOOGSTE IMPACT PER KILO: RUNDVLEES, KWEEKVIS EN OLIËN

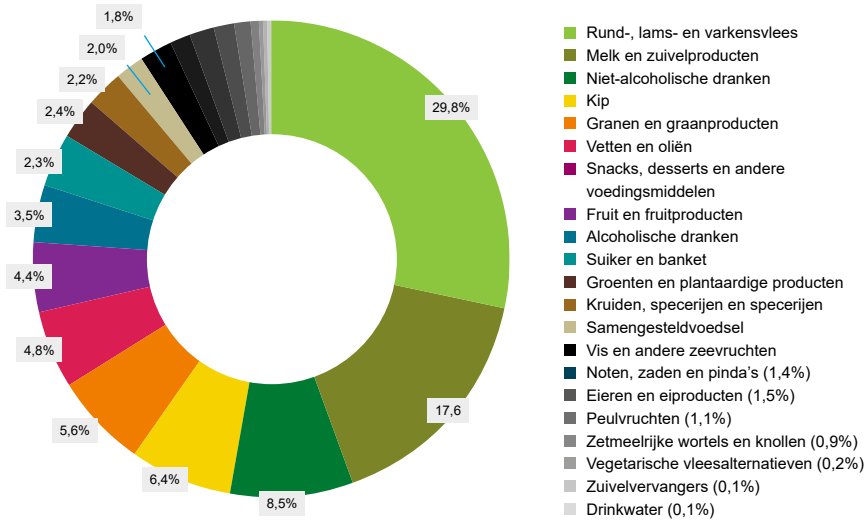
(soorten\*jaar/kg product)



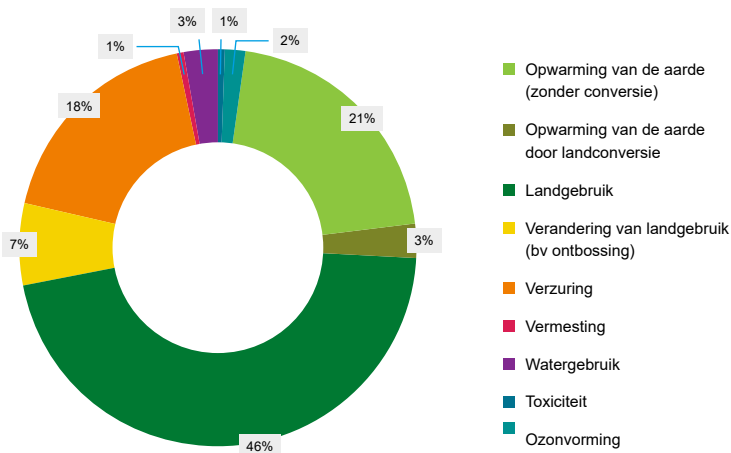
## CONCLUSIES

- In de top 20 van voedingsmiddelen met de meeste impact op biodiversiteitsverlies staan voornamelijk vleesproducten. Rundvleesproducten staan met stip bovenaan. In de top 20 staan ook kweekvis en (producten met) plantaardige oliën zoals olijfolie en pesto. De impact is berekend per kilogram product.
- De rangschikking van de voedingsmiddelen verandert als we ook kijken naar hoeveel we per dag gemiddeld hiervan consumeren. In de top 20 komen dan ook voedingsmiddelen voor die in door Nederlanders in veel hoeveelheden worden genuttigd, zoals melk, koffie, thee en rode wijn.
- In het Nederlandse voedingspatroon draagt rood vlees het meest bij aan biodiversiteitsverlies: 29,4%, gevolgd door zuivelproducten: 17,4%. Opvallende 3e is niet-alcoholische dranken, zoals koffie, thee en vruchtensap met 8,6%.

## HOOGSTE IMPACT CONSUMPTIE: ROOD VLEES, ZUIVELPRODUCTEN EN DRANKEN (%)



## BELANGRIJKSTE OORZAKEN: LANDGEBRUIK, OPWARMING EN VERZURING (%)



## HOE WERKT HET?

De onderzoeksmethode kijkt naar welk type landgebruik nodig is voor welk type product. Ook wordt meegenomen of bij de productie van voedsel meer broeikasgassen vrijkomen. Deze hebben uiteindelijk tot gevolg dat de wereldgemiddelde temperatuur stijgt, wat uiteindelijk land- en zoetwatersoorten beïnvloedt. Het landgebruik is verantwoordelijk voor zowel de verandering van de beplantingen als de intensivering van het landgebruik. Dat leidt tot verlies van leefgebied voor wilde planten en dieren en bodemverstoring. Bij voedselproductie komen ook allerlei stoffen vrij zoals stikstof, nitraat en ammoniak. Die zorgen voor verstoring en verzuring van de bodem en daarmee ook voor verlies van plantensoorten.

## CONCLUSIES

- Het totale biodiversiteitsverlies door voedselconsumptie wordt grotendeels veroorzaakt door landgebruik (46%), opwarming van de aarde (21%) en verzuring (18%). Verandering van landgebruik (zoals ontbossing) is met 9% dus niet de belangrijkste oorzaak.
- Volgens deze studie gaan er mogelijk in potentie enkele honderden soorten verloren door de jaarlijkse consumptie van de Nederlandse bevolking. Daarbij dient de kanttekening gemaakt te worden dat het onderzoek niet volledig naar alle soorten en hun verspreiding kijkt. De ranglijst biedt een goede indicatie, over absolute aantallen is meer onzekerheid. Verder onderzoek is daarvoor noodzakelijk.



© khloe arledge / Unsplash

# FACTSHEET

WWF-NL • FEBRUARI 2022

## Methode meet mogelijk verdwenen soorten door verlies ecosysteemkwaliteit

Het onderzoek heeft voor 216 representatieve voedingsmiddelen in Nederland een levenscyclusanalyse uitgevoerd en de impact op de biodiversiteit beoordeeld met de Recipe 2016-methode. Het Recipe 2016-eindpunt van bescherming van ecosysteemkwaliteit meet het soortverlies (mogelijk verdwenen fractie van soorten) in ruimte en tijd. De LCI-database van het RIVM vormt de basis voor de wieg tot graf milieu-impact van de voedingsmiddelen. De Voedselconsumptiepeiling die tussen 2012 en 2016 in Nederland is uitgevoerd, definieert de gemiddelde Nederlandse dagelijkse voeding.

## Methode meet niet alle soorten en niet alle impact

De onderzoeksmethode heeft twee onzekerheden. Ten eerste kunnen slechts een klein aantal soorten gemeten worden en houdt de methode geen rekening met de verspreiding van soorten en andere aspecten, zoals hun kwetsbaarheid om uit te sterven. Ten tweede houdt de methode alleen rekening met de impact op de biodiversiteit via de *midpoint*-indicatoren (zoals opwarming van de aarde en landgebruik). Directe factoren zoals kunstlicht, habitatverstoring, maar ook natuurinclusieve landbouw of agro-ecologische maatregelen worden niet meegerekend.

## OM TE ONTHOUDEN:

1. Ons Nederlandse voedingspatroon heeft veel invloed op klimaatverandering, maar ook op biodiversiteitsverlies.
2. Dat verlies komt niet alleen door ontbossing, maar vooral door landgebruik, broeikasgassen en verzuring.
3. Wil je daar wat aan doen, dan zit het knelpunt vooral in de consumptie van vlees, zuivel en dranken, zoals koffie en thee.

## ZO KUN JE ZELF JE BIODIVERSITEITSIMPACT VERLAGEN

Voedingsmiddelen met een hoge impact kun je vervangen door producten met een lage impact. Dat scheelt:

- Margarine in plaats van olijfolie (-73%).
- Bier in plaats van rode wijn (-82%).
- Kipfilet in plaats van rundvlees (-68%).
- Sojadrink in plaats van halfvolle melk (-68%).
- Haring of makreel in plaats van tilapia (-94%).
- Bonen in plaats van rundvlees (-90 tot -95%).
- Verse kaas in plaats van Gouda 48+ kaas (-72%).
- Water in plaats van koffie (-99%).
- Tofu of vegetarische burger in plaats van rundergehakt (-92%).

### Bron: Food products with highest impact on biodiversity loss in Dutch consumption

Lisanne de Weert, Laura Battle-Bayer, Blonk Consultants, Gouda, 2022

### Meer informatie

Contactpersoon: Corné van Dooren, WWF-NL

© Rapport gemaakt in opdracht van WWF-NL



Working to sustain the natural world for the benefit of people and wildlife.

together possible panda.org

WWF® and ©1986 Panda Symbol are owned by WWF. All rights reserved.

WWF, 28 rue Mauverney, 1196 Gland, Switzerland. Tel. +41 22 364 9111

CH-550.0.128.920-7