

Klimaat: "Op zoek naar... HET EINDE VAN DE WERELD"

-

Vleesdossier leerlingen

Inleiding

Deze bundel ter voorbereiding voor de Klimaatworkshop: "Op zoek naar... HET EINDE VAN DE WERELD" is ontworpen met als doel de leerlingen in staat te stellen een mening te vormen over de problematiek rond vleesconsumptie.

De bundel is bestaat uit krantenknipsels, computergrafieken, video's, enz. die een goed overzicht geven van de verschillende aspecten, zowel voor- als nadelen van vleesconsumptie.

Ideeën voor activiteiten op basis van deze bundel:

- Verdeel de klas in twee. Het ene deel van de klas zoekt zoveel mogelijk argumenten "voor" het eten van vlees en het andere deel "tegen" het eten van vlees. Elke groep presenteert vervolgens zijn gevonden argumenten. Leerlingen moeten zich niet beperken tot de elementen die in dit dossier te vinden zijn en kunnen/moeten het aanvullen met hun eigen onderzoek.
- Maak in kleine groepjes van 3 à 4 leerlingen een artistiek project (lied, gedicht, poster, enz.) over het thema "vleesconsumptie: voor of tegen". Zorg er natuurlijk voor dat er groepjes zijn die "voor" werken en andere die "tegen" de consumptie van vlees werken.

Belgische vleesproductie tussen 2017 en 2021 met 3% gestegen

In België is in 2021 ruim 1,8 miljoen ton vlees geproduceerd, een stijging met 3 % ten opzichte van 2017. Dat blijkt uit cijfers van Waals minister van Landbouw Willy Borsus (MR).



De cijfers variëren wel sterk naargelang de diersoort. Voor runderen gaat het om een daling van 12%, terwijl het aantal in België geslachte varkens met 9% toenam. De vleesconsumptie is de afgelopen tien jaar met 9% gedaald. Varkensvlees maakt nog altijd meer dan de helft van de totale vleesconsumptie in België uit. Belgen eten gemiddeld ook meer vlees dan inwoners van andere EU-lidstaten.

Belga

Bron : <https://www.landbouwleven.be/13362/article/2022-03-29/belgische-vleesproductie-tussen-2017-en-2021-met-3-gestegen>

'Op deze manier houd ik het niet lang meer vol'

Nederlandse varkens- en melkveehouders voeren samen met zo'n drieduizend boze boeren uit heel Europa actie in Brussel, waar de Europese ministers van Landbouw bij elkaar zijn voor spoedoverleg. Ze vinden dat de huidige melk- en vleesprijzen te laag zijn. Na een dag vergaderen zijn de ministers niet tot een akkoord gekomen over steun aan boeren. De Europese Commissie had voorafgaand aan het overleg voorgesteld de boeren te helpen met 500 miljoen euro extra. Nieuwsuur spreekt met boeren Harry Heeman en Peter Druijff, die zich zorgen maken. Europarlementariërs Annie Schreijer-Pierik (CDA) en Bas Eickhout (GroenLinks) gaan in discussie over hoe het nu verder moet met de boeren in Europa.

Door actie te voeren hopen de boeren hogere prijzen voor melk en varkensvlees af te dwingen. Boeren zeggen dat de marges te klein zijn om fatsoenlijk rond te komen en willen een kostendekkende prijs voor hun producten.

Oneerlijke concurrentie

CDA-Europarlementariër Schreijer-Pierik, die zelf jarenlang een varkenshouderij runde, vindt dat er oneerlijke concurrentie is voor Nederlandse boeren binnen Europa. "De Nederlandse overheid legt de boeren te veel verplichte keuringen en maatregelen op."

"De kostprijs voor melk en vlees in Nederland is hierdoor een stuk hoger vergeleken met andere Europese landen. Deze maatregelen moeten gelijkgetrokken worden."

Dierenwelzijn

Varkensboer Druijff maakt zich hier ernstig zorgen over. "Onze lasten zijn per kilo twee dubbeltjes hoger dan de rest van Europa. Wij investeren veel in dierenwelzijn en milieumaatregelen, maar dat geld moeten we wel terugverdienen. Ik heb hier een hele stapel onbetaalde facturen liggen, dit hou ik niet lang meer vol."

Maar GroenLinks-parlementariër Eickhout vindt dat concurrentie erbij hoort in een vrije markt. "De boeren praten over oneerlijke concurrentie binnen Europa, maar als Nederland toetreedt op de wereldmarkt - zoals de sector zelf graag wil - gaan de boeren dan klagen over oneerlijke concurrentie met China? Waar houdt het dan op?"

Supermarkten

Bovendien verwacht Eickhout niet dat de boeren meer geld overhouden als er minder keuringen zijn. "De supermarkten zullen de boeren dan verder onder druk zetten, waardoor

boeren steeds meer de grenzen van het toelaatbare op moeten zoeken." De prijs die een boer krijgt voor hun vlees of melk ligt ver beneden de prijs die de consument in de winkel betaalt.

Harry Heeman, de eerste Nederlandse melkveehouder die in navolging van Frankrijk de weg blokkeerde, wil een eerlijke melkprijs. "Als ik in de supermarkt kijk wat ik voor een pak melk moet betalen, en als ik dan kijk wat ik zelf ontvang. Ik wil gewoon een eerlijke melkprijs zodat ik een normaal inkomen kan behalen."

"Mijn kinderen staan op het punt om een beroep te kiezen, maar door de huidige situatie is het nog maar de vraag of zij mij willen opvolgen. Daar maak ik mij wel zorgen over, want daar ben ik toch dagelijks voor aan het werk. Ik wil graag dat het bedrijf overgaat op de vierde generatie."

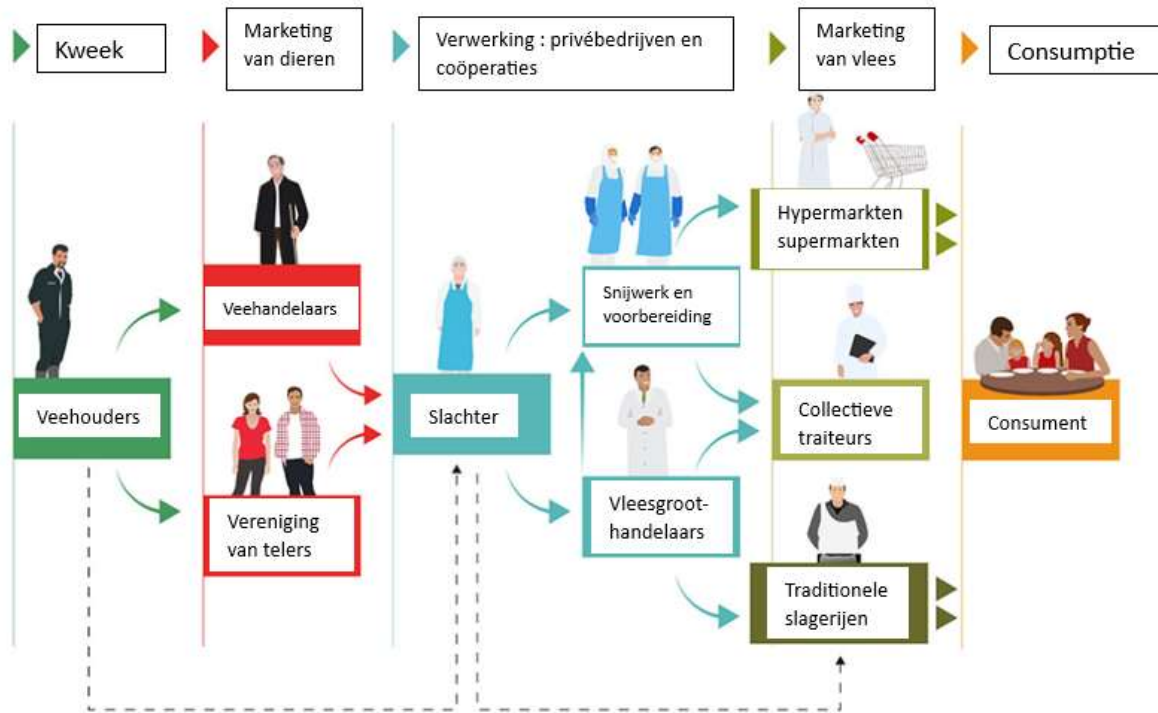
Kartelvorming

Voor Eickhout en Schreijer-Pierik is de oplossing dat boeren zich moeten verenigen om gezamenlijke afspraken te maken met supermarkten. Zodat de macht van supermarkten minder groot wordt, en boeren een eerlijkere prijs krijgen voor hun producten.

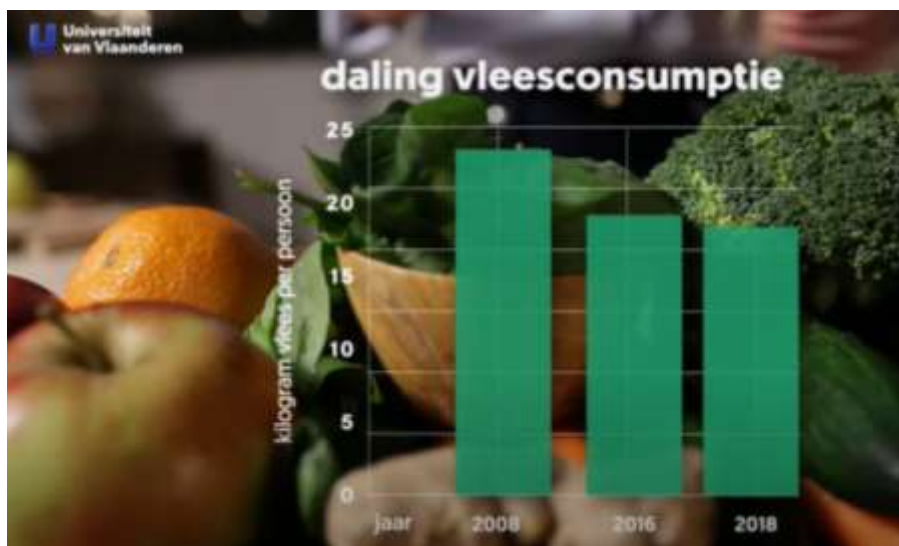
Maar volgens de mededingingswet is dat verboden en riskeren boeren een boete voor kartelvorming. Staatssecretaris Sharon Dijksma van Economische Zaken bepleit een ruimere interpretatie van de mededingingsregels.

Bron : <https://nos.nl/nieuwsuur/artikel/2056407-op-deze-manier-houd-ik-het-niet-lang-meer-vol>

De veeteelt en vleesindustrie



Bron : <https://www.la-viande.fr/economie-metiers/metiers-formations/filiere-elevage-viande>



Bron : <https://www.youtube.com/watch?v=dS4n7SeWnRc>

Klik op de link hierboven of scan de QR code om de video te bekijken





Bron : <https://www.youtube.com/watch?v=ftTFTKgSyHo&t=91s>

Klik op de link hierboven of scan de QR code om de video te bekijken



Is vlees eten ongezond?

🏠 LEKKER VAN BIJ ONS > PRODUCTEN > VLEES > IS VLEES ETEN ONGEZOND?

Neen, vlees past in een gezonde voeding. Vlees levert een belangrijke bijdrage tot de inname van essentiële voedingsstoffen die nodig zijn om gezond te blijven. Vlees is rijk aan hoogwaardige eiwitten en vitamine B12. Het is ook een goede bron van andere B-vitaminen (B1, B3 en B6) en van de mineralen ijzer en zink.

Wie vlees zonder meer uit de voeding schrapt, kan op fermijn voedingstekorten ontwikkelen. Dit vergt extra aandacht bij bepaalde populatiegroepen (kinderen, adolescenten, vrouwen, ouderen) met een verhoogd risico op ijzertekort. Ouderen met weinig eetlust riskeren ook te weinig hoogwaardige eiwitten in te nemen en bijgevolg ook een verhoogd risico op sarcopenie. Uit de laatste Belgische voedselconsumptiepeiling (2014) blijkt dat maar ongeveer 20 % van de Belgen voldoende vitamine B1 en vitamine B6 binnenkrijgen. Het is vooral zorgwekkend dat adolescenten, die nog in volle ontwikkeling zijn, het slecht doen. Een stukje vlees als onderdeel van een gezonde voeding kan bijdragen tot een adequate invulling van deze knelpuntnutriënten.

Zoals voor veel voedingsmiddelen geldt ook voor vlees dat je er niet mee moet overdrijven. Kleine porties volstaan en wissel vlees af met vis, eieren, peulvruchten of andere vervangproducten. Daarnaast moet een algemene gezonde eet- en levensstijl worden nagestreefd. Dit betekent dus ook dagelijks genoeg groenten, fruit, volle granen en melkproducten eten, zo veel mogelijk snacks, zoetigheden en alcohol beperken, voldoende lichaamsbeweging nemen en niet roken. Het is het totale eet- en leefstijlpatroon dat de gezondheid bepaalt en niet een afzonderlijk voedingsmiddel of een bestanddeel daarvan.

Bron : https://www.lekkervanbijons.be/producten/vlees/vlees-eten-ongezond?_ga=2.12191668.106392098.1688629700



Deze gevolgen heeft te veel vlees eten voor je gezondheid

Vlees wordt nog massaal gegeten, maar we worden ons steeds bewuster van de gezondheidsrisico's ervan. Wanneer eet je te veel vlees? En hoe schadelijk is dat werkelijk?

Het is goed om ons daarvan bewust te zijn, zeker nu een zogenoemd carnivorendieet aan populariteit wint: een voedingsschema dat zweert bij louter vlees en eieren en groenten volledig aan de kant schuift. Deelnemende carnivoren zouden zich zo fit als een hoentje voelen, maar laten we er meteen bij vermelden dat alle alarmbellen van dit dieet gaan rinkelen. Je kunt het dus beter niet volgen.

Ziek door vlees

We vallen maar direct met de deur in huis: rood vlees en bewerkt vlees kunnen het risico op bepaalde soorten kanker (met name darmkanker), diabetes-type 2 en een beroerte vergroten. De World Health Organisation [classificeert](#) rood vlees als 'mogelijk kankerverwekkend' en bewerkt vlees als 'kankerverwekkend'. Rood vlees is 'mogelijk kankerverwekkend' omdat het verband tussen het eten van rood vlees en kanker nog niet helemaal overtuigend is en er meer onderzoek voor nodig is.

Dat betekent niet dat je van een stukje rood of bewerkt vlees meteen ziek wordt. Allereerst betekenen de woorden 'verhoogd risico' dat iedereen het risico loopt om ziek te worden, maar dat je dat door bepaalde keuzes in je leven, zoals vlees eten, kunt vergroten. Een tweede is, dat het risico pas groter wordt als je een bepaalde hoeveelheid gaat eten. Eet je elke dag honderd gram rood vlees meer dan iemand die dat niet doet, dan heb jij volgens de WHO 17% meer kans op kanker dan die andere persoon. Eet je elke dag 50 gram bewerkt vlees, dan heb je 18% meer kans op darmkanker dan iemand die dat niet doet.

Wanneer eet je te veel vlees?

Het advies van het Voedingscentrum is om minimaal een keer per week, liefst vaker, vegetarisch te eten. Als iedereen in Nederland (of liever: de hele wereld) dat zou doen, dan zou dat ontzettend veel uitstoot van giftige stoffen schelen. Probeer je inname van vlees te minderen naar 500 gram per week, waarvan maximaal 300 gram rood vlees zoals rund en varken. Wil je helemaal goed bezig zijn volgens de adviezen van het Voedingscentrum, kies dan voor één dag in de week vis, een dag peulvruchten, een dag noten, twee dagen rood vlees en twee dagen kip/gevogelte.

Minder (vet) vlees, beter voor het milieu

Meer dan de helft van het broeikaseffect van de Nederlandse landbouw wordt veroorzaakt door veeteelt. Vooral rundvlees heeft veel invloed op het [milieu](#), meer dan bijvoorbeeld kip. Als je rundvlees inruilt voor kip of magere vleessoorten zoals biefstuk, varkenshaas en hamlappen, kun je al een flinke bijdrage leveren aan meer duurzaamheid én je gezondheid.

Bron : <https://www.margriet.nl/gezondheid/deze-gevolgen-heeft-te-veel-vlees-eten-voor-je-gezondheid-b43bcfba/?referrer=https://www.google.com/>



**DIEREN ZIJN NIET VAN ONS OM
OP TE EXPERIMENTEREN, TE ETEN,
TE DRAGEN, TE GEBRUIKEN VOOR AMUSEMENT
OF TE MISHANDELEN OP WELKE MANIER DAN OOK.**



RUNDEREN

Runderen gebruikt voor vlees kunnen op megastallen gehouden worden en hun hele leven binnen doorbrengen, zonder ooit in de open lucht te hebben gegraasd of genoeg ruimte te hebben om te bewegen. Ze worden vetgemest met een onnatuurlijk dieet op basis van granen, dat bijna constant spijsverteringspijn veroorzaakt en kan leiden tot metabolische ziekten. Sommige helse en kunstmatig verlichte schuren hebben roostervloeren, die ongemakkelijk zijn voor runderen om op te liggen. Zelfs runderen die buiten in de wei lopen, besteden meestal een deel van hun tijd binnen door, vaak in overvolle en met uitwerpselen gevulde stalling. Veel dieren ontwikkelen ademhalingsproblemen vanwege de verstikkende chemicaliën in de lucht door mesthopen in de overvolle stalling.

Van nature wordt een rund gemiddeld veertien jaar oud. Maar runderen in de Nederlandse vleesrunderensector kunnen al gedood worden als ze slechts 2 jaar oud zijn. Tijdens de rit naar het slachthuis, storten sommige runderen in van uitputting. Eenmaal aangekomen worden de dieren hersendood gemaakt met een schietmasker, waarbij een slagpin met hoge snelheid in hun hersenen wordt geschoten. Het kan echter voorkomen dat onbeholpen en overwerkte werknemers dit niet goed uitvoeren, wat

resulteert in doodsbanige runderen die al schoppend en loeiend hun dood tegemoet zien, nog bij bewustzijn als hun hals wordt doorgesneden om leeg te bloeden.

Er zijn wereldwijd veel verhalen over runderen die buitengewone ontsnappingspogingen doen op weg naar het slachthuis, door van rijdende vrachtwagens te springen, over hekken te springen en rivieren over te zwemmen – omdat dieren evenveel waarde aan hun leven hechten als wij doen.

Mannelijke babykalfjes die bij moeders in de zuivelindustrie zijn geboren, worden voor kalfsvlees direct na de geboorte bij hun moeder weggehaald. Vervolgens worden ze gehuisvest in zogenaamde 'eenlingboxen'. Helemaal alleen met bijna geen ruimte om te bewegen, krijgen de bange dieren voer te eten dat met opzet weinig ijzer bevat, zodat ze op de grens van bloedarmoede zitten, hun spieren wegwijnen en hun vlees 'blank' blijft. Tegen de tijd dat ze naar het slachthuis worden vervoerd, kunnen deze jongelingen zo zwak zijn, dat ze nog nauwelijks de laadbrug omhoog kunnen lopen naar het slachthuis.

Bron : <https://www.peta.nl/onze-missie/voedsel/dieren-gedood-voor-vlees/>



Duurzame consumptie

Een bescheiden hoeveelheid vlees past in een duurzaam eetpatroon. Vee kan een nuttige rol vervullen in de voedselproductie door de dieren te voeden met biomassa die mensen niet kunnen eten, zoals reststromen en gras van bodems die niet geschikt zijn voor akkerbouw, maar waar wel gras kan groeien. Van oudsher is dat ook de rol die landbouwhuisdieren hebben: het omzetten van reststromen en voor mensen niet eetbare biomassa naar hoogwaardige eiwitbronnen als zuivel, eieren en vlees.

Dierlijke productie en duurzaamheid

De productie van voedsel heeft invloed op het milieu (bodem, lucht en water) en de leefomgeving. WUR onderzoekt de gevolgen van dierlijke productie (vlees, zuivel, eieren) op milieu en leefomgeving. Denk dan onder meer aan uitstoot van [fosfaat](#), [ammoniak](#) en [fijnstof](#).

Klimaatlimme veehouderij

De veehouderij draagt in Nederland ongeveer zeven procent bij aan de uitstoot van broeikasgassen. Koeien en andere herkauwers hebben hierin een belangrijk aandeel, omdat ze het broeikasgas methaan uitstoten. In Nederland worden de meeste koeien overigens primair gehouden voor de productie van melk. Ongeveer drie procent van alle CO₂-equivalenten in Nederland komt vrij door de bemesting van landbouwgrond en de graslanden waar koeien grazen.

Wageningen University & Research onderzoekt [hoe de uitstoot van broeikasgassen door vee omlaag kan worden gebracht](#). Zo wordt gekeken of door aanpassingen in het voer de uitstoot omlaag kan en of emissies uit mest kunnen verminderen door de mest te scheiden, te koelen of er zuurstof doorheen te mengen. Sommige koeien stoten bijvoorbeeld van nature minder methaan uit. Daar kun je bij het fokken rekening mee houden.



Studie "Welk vlees hebben we in de kuip? Hoe kijken Belgen naar vlees en alternatieven"

Korte samenvatting van de resultaten

De meeste Belgen willen hun vleesconsumptie in de komende jaren gelijk houden (afhankelijk van het type vlees betreft dit 56% tot 65% van de Belgen). **Daarentegen wil 5 tot 15% van de Belgen zijn vleesconsumptie verhogen, en denkt 14 tot 27% eraan zijn vleesconsumptie te verminderen, afhankelijk van de vleessoort.** Ongeveer 1/4 wil vleesbereidingen en charcuterie verminderen. Ongeveer 1/4 tot 1/5 wil hun consumptie van rood vlees verminderen. In vergelijking wil maar 1/7 (14%) gevogelte minderen.

41 procent van de Belgen zoekt momenteel naar alternatieven voor vlees. Het vaakst grijpen we naar dierlijke vervangers: 29% van Belgen kiest voor eieren, 27% voor vis en 18% voor zuivel als vervanger voor vlees. **Plantaardige alternatieven overtuigen iets minder dan een vijfde van Belgen. Een kwart van Belgen wil in de toekomst meer plantaardige eiwitten eten (23%).** De meeste Belgen willen – net zoals voor vlees – de consumptie van plantaardige eiwitten gelijk houden (52%).

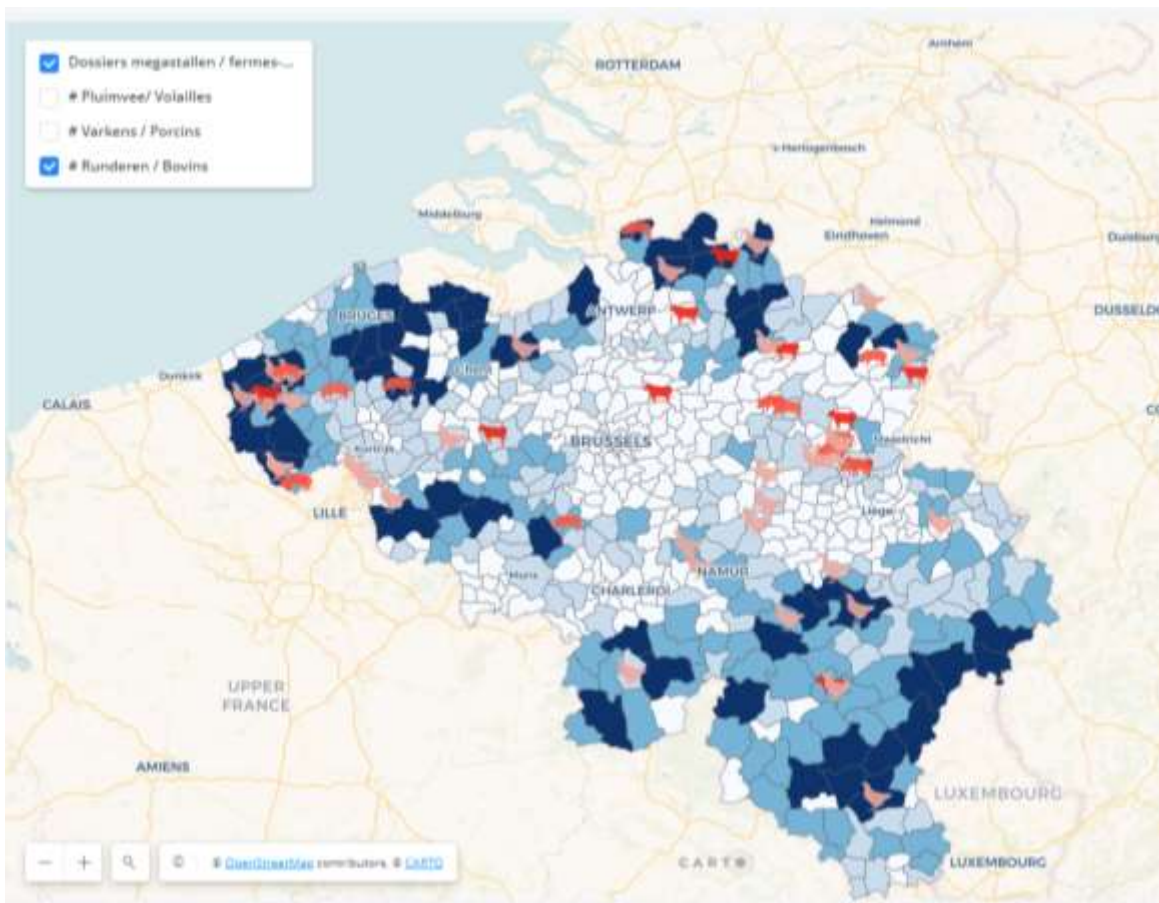
61% van de Belgen vindt de herkomst van vlees belangrijk tot zeer belangrijk. Slechts 1 tot 5% van deze consumenten consumeert regelmatig vlees van buiten de EU. Bij de meest geconsumeerde vleessoorten - rundvlees, kalf, varken en gevogelte - is meer dan 50% afkomstig uit België. **Een minderheid van Belgen (15%) staat gunstig tegenover liberalisering van vleesinvoer van buiten de EU.** Voornamelijk oudere groepen, hogere sociale groepen, Brusselaars en Walen hechten veel belang aan herkomst.

Bron : <https://economie.fgov.be/nl/publicaties/studie-welk-vlees-hebben-we-de>

Waar zijn nieuwe veefabrieken gepland?

Bekijk op de kaart hieronder alle door ons gekende recente aanvragen voor de bouw van nieuwe megastallen in België. Klik op een icoontje (kip-varken-koe) en ontdek om hoeveel dieren het gaat en wat de status van de vergunningaanvraag is. Je kan ook nagaan hoeveel vee er al in de gemeente aanwezig is, door linksbovenaan in de legende een filter aan te vinken voor #pluimvee, #varkens of #runderen (één soort per keer, niet tegelijkertijd). Hoe donkerder de achtergrondkleur, hoe groter de vee-concentratie in deze regio.

Zoekt u naar een kaart van alle bestaande megastallen? Zie hier [een kaart](#) van de overheid met alle industriële veebedrijven in de categorie 'met mogelijk een grote impact op het milieu' (GPBV-installaties veeteelt in het jargon).



Bron : <https://stopfactoryfarms.be/#kaart>



Maar hoe kom je aan die koeien? Dat was al snel duidelijk

Dicht in de buurt is een landschap dat wordt begraasd door koeien die alleen gras gevoerd krijgen. Geen **extra's, maar** alleen gras met hier en daar een kruid en een bloem. De dieren kunnen hier doen en laten waar ze zin in hebben. Toen mijn zoon langs de uiterwaarden van de Veght liep was het idee geboren dat het deze koeien moesten zijn.

Na enig speurwerk wist hij precies wie de eigenaar was en kwam hij met hem in contact. De veehouder werd gevraagd door de Gemeente Hardenberg om koeien ter beschikking te stellen om het natuurpark te onderhouden. Een natuurpark kan namelijk snel verwilderen en dat houden deze koeien tegen. Ze kunnen er grazen, lekker luieren en heerlijk van het zonnetje genieten. Dit waren precies de runderen die Robert nodig had.

ONZE REGELS

We houden ons strikt aan onze eigen regels. De koe moet een goed leven hebben gehad en het liefst moet het dier uit een natuurgebied komen. Dit zijn hoge eisen maar tot nu toe zijn ze er altijd in geslaagd om deze koeien te bemachtigen. Waarom moet het specifiek een natuurgebied zijn? Dat is logisch. De koeien die daar hun leven slijten hebben geen stress.

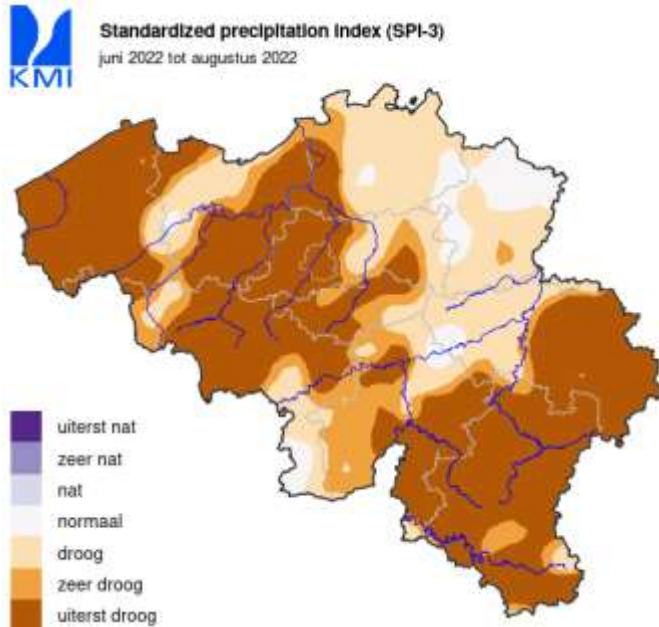
Bovendien worden ze niet bijgevoerd, ze zorgen zelf voor de groei van de dieren en dat gaat rustig aan in het tempo van de natuur. Zo rijpt het Vlees van Ons. De slachterij is om de hoek, dus de koeien hebben geen last van stress en het afleggen van vele kilometers. Als de koe rijp genoeg is wordt deze gecontroleerd, want zo op het oog mag het dier niets mankaren. Hier komt nog bovenop dat ze de koe nauwlettend in de gaten houden.



WANNEER DE TIJD RIJP IS

Het is pas tijd om de koe te slachten als deze volledig verkocht is. Dat betekent voor de vrienden van Vlees van Ons dat ze nooit een stuk oud vlees krijgen. Dit kunnen we garanderen omdat de koe, nadat het in stukken is gesneden, direct aan de vrienden van Vlees van Ons geleverd wordt.

Bron : <https://www.vleesvanons.nl/over-ons/>



Bron : <https://www.meteo.be/nl/klimaat/klimaat-van-belgie/klimatologisch-overzicht/2022/augustus>



Bron : <https://wwf.be/sites/default/files/articles/files/RAPPORT-POLICY/FOOD/NL/Factsheet-SOY-final-NL.pdf>

INFOGRAPHIC

Kilo rundvlees kost geen 15.000 liter water

Op sociale media duiken met de regelmaat van de klok misleidende berichten op van de antivleeslobby over het verbruik van water voor de productie van 1 kg rundvlees. De Nederlandse Stichting Agri Facts deed een feitencheck.

TEKST GUY NANTIER

Bron : <https://edepot.wur.nl/535239>



The image shows a screenshot of a WWF website. At the top left is the WWF logo. The navigation bar includes links for 'HOME', 'WIE', 'WERKEN', 'SUPPORT', and 'DONEREN'. Below this are 'IN ACTIE' and 'N. DONEREN' buttons. A secondary navigation bar lists 'POLIS', 'WERKEN', 'DIEREN', 'PROJECTEN', and 'HELP SAMEN MET ONS'. The main content area features a photograph of a field of brown, dried soybean plants. Below the photo is the article title: **'Geïmporteerde ontbossing': de rol van soja in veevoeder en de effecten op de biodiversiteit in Latijns-Amerika**.

Een onderzoek dat recent werd gepubliceerd door WWF toont aan dat, om zeven agrarische grondstoffen te produceren die wij in België importeren, 4,2 miljoen hectare landbouwgebied (ofwel bijna anderhalve keer de oppervlakte van België) wordt geëxploiteerd in landen waar tropische regenwouden in ijlt tempo worden vernietigd. Dat noemen we **'geïmporteerde ontbossing'**. De belangrijkste oorzaak van de vernietiging van die bossen is de expansie van de landbouw. Als het om geïmporteerde ontbossing gaat, veroorzaakt België de grootste impact met zijn vraag naar soja. Uit onze resultaten blijkt dat in 2017 een gebied ter grootte van Wallonië (1,7 miljoen hectare) is geëxploiteerd in Latijns-Amerika om te voldoen aan de Belgische vraag naar soja. In Latijns-Amerika nemen monoculturen met soja de plaats in van de Braziliaanse Cerrado, een savanne die 5% van de

biodiversiteit van de aarde herbergt. Sinds 1970 is de helft van de natuurlijke vegetatie van de Cerrado verdwenen, voornamelijk als gevolg van de teelt van soja.

Drie vierde van de door België geïmporteerde soja komt terecht in veevoeder, 19% wordt gebruikt voor biobrandstoffen op basis van soja en slechts 3% is bestemd voor menselijke voeding. **De uit Latijns-Amerika geïmporteerde soja dient dus om te voldoen aan een sterke vraag naar veevoeder en niet voor menselijke voeding.**

Bron : <https://wwf.be/nl/actualiteit/geimporteerde-ontbossing-de-rol-van-soja-veevoeder-en-de-effecten-op-de-biodiversiteit>

Hoeveel water is er gemiddeld nodig voor de productie van 1 kg rundvlees in België en Nederland?

