



Klimaat op je bord

Hans Blonk

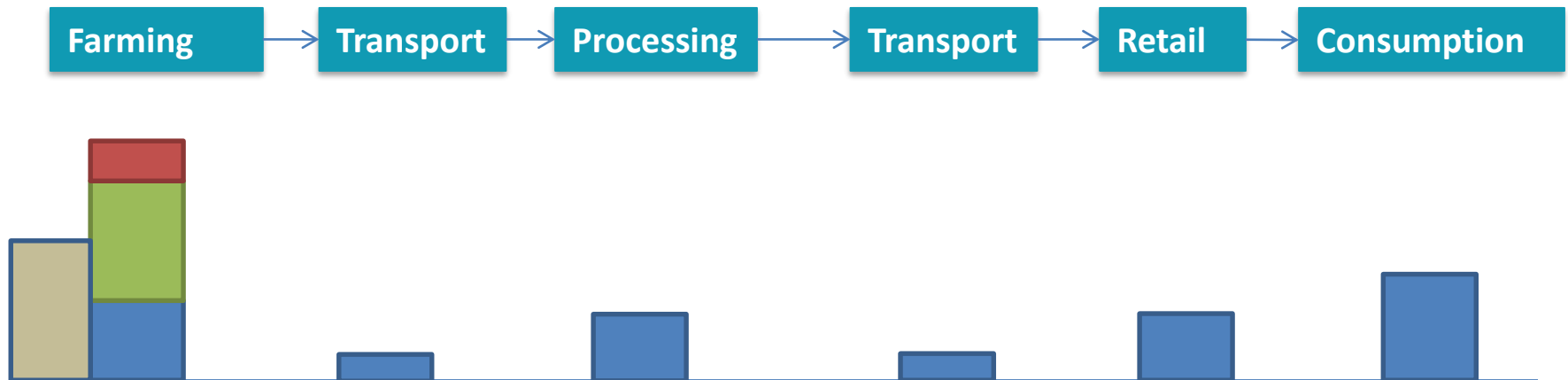
Blonk Consultants

Inhoud

1. De klimaat-impact van voedingsmiddelen
2. Klimaatvriendelijker eten
 - Productiekant
 - Consumptiekant
3. Het aardappelklimaat

1. 1 De klimaatimpact van voedingsmiddelen

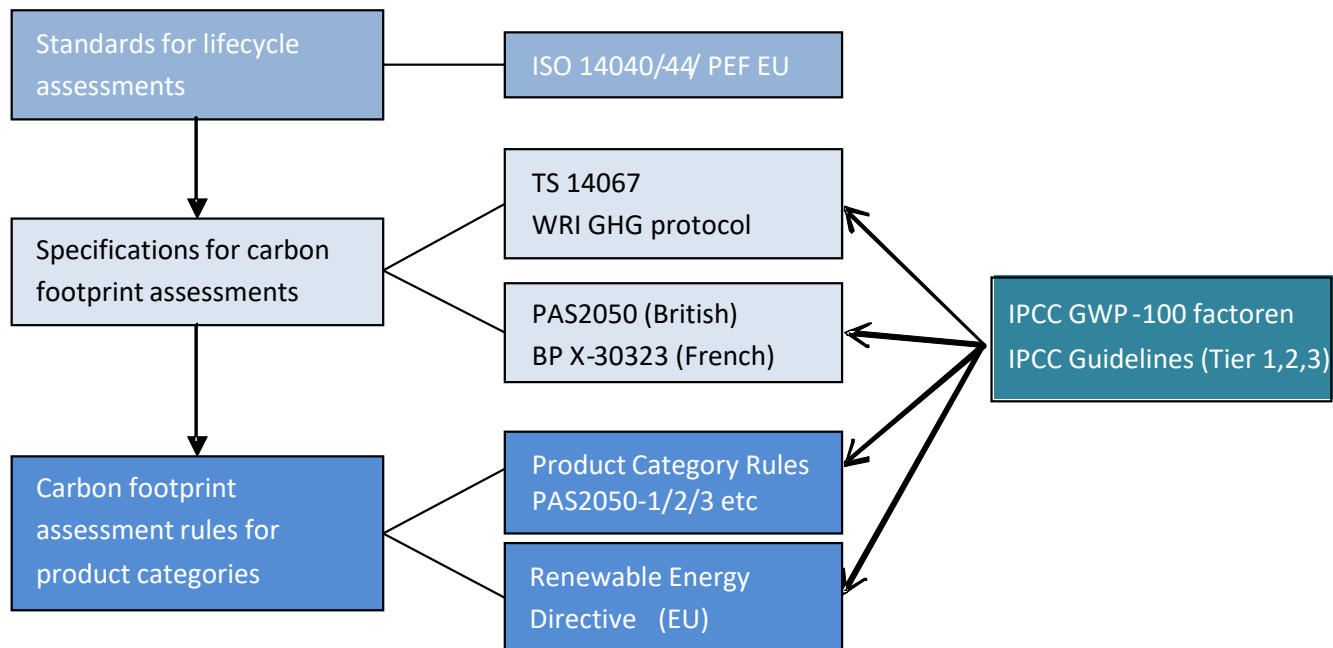
Basics



GHG	kg CO ₂ eq
CO ₂ fossil	1
CO ₂ biogenic	0
CH ₄	25 → 34
N ₂ O	298
Land Use Change	depending on crop & country

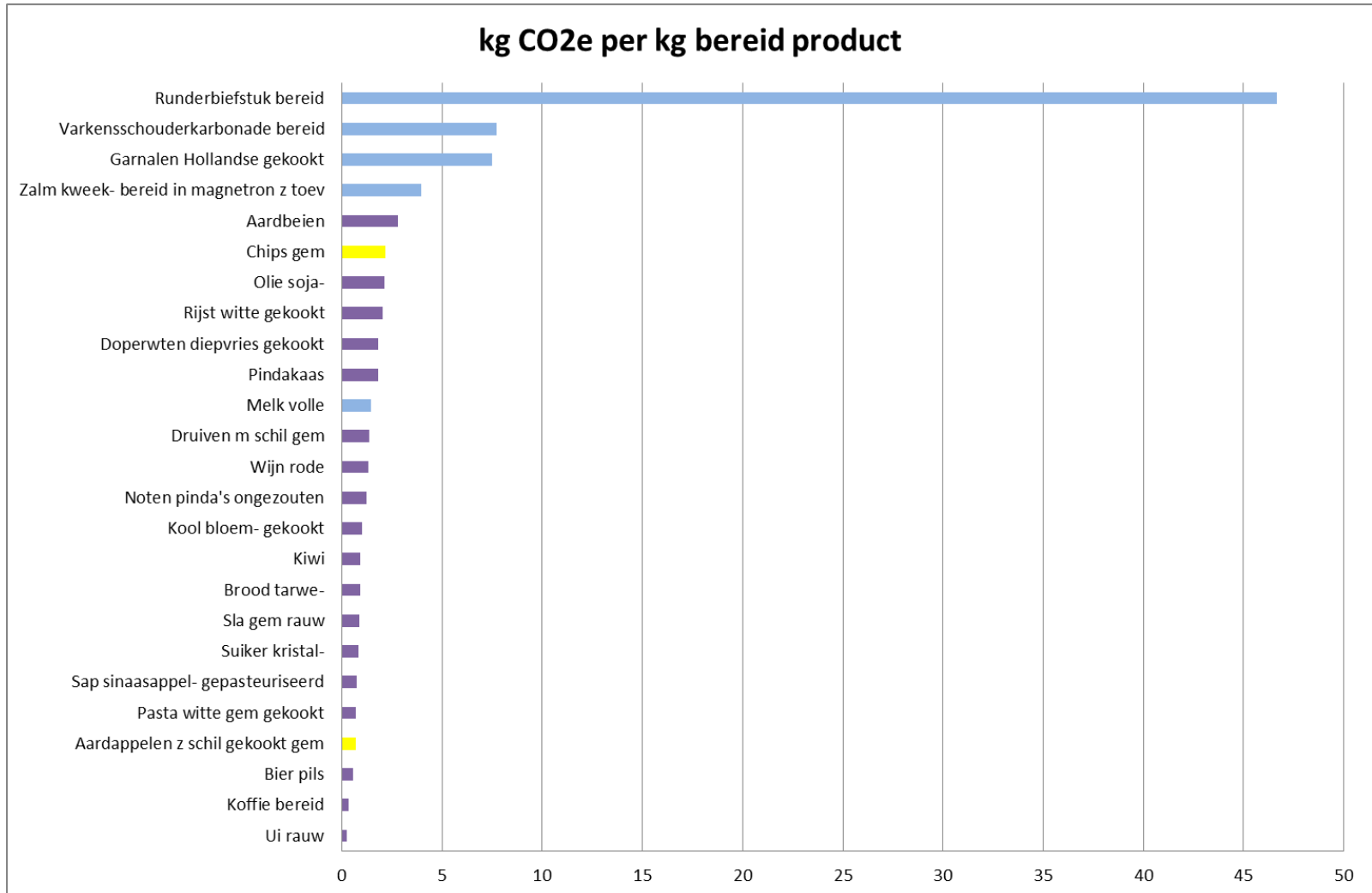
1.2 De klimaatimpact van voedingsmiddelen

Standaarden

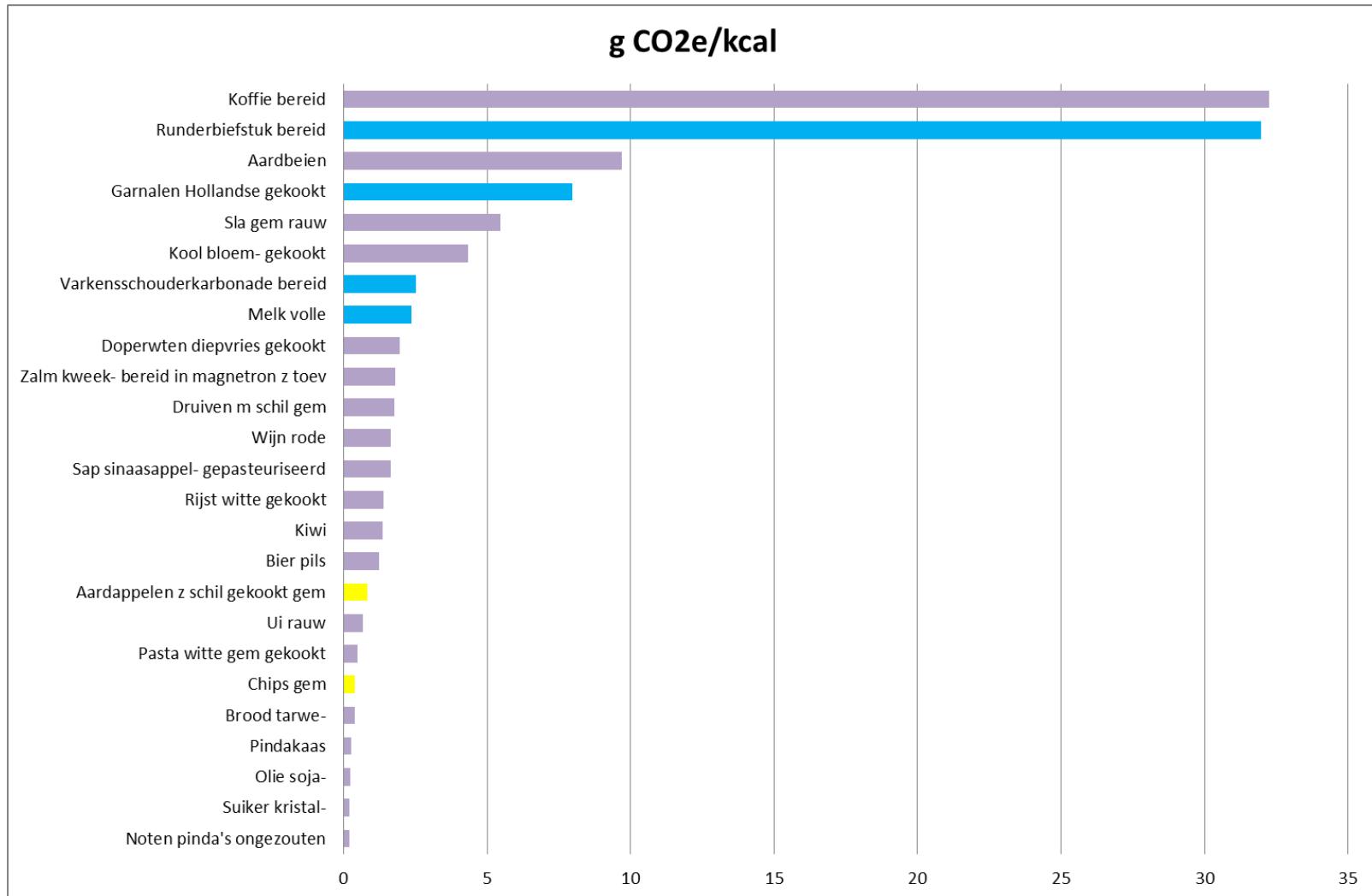


1.3 De klimaatimpact van voedingsmiddelen

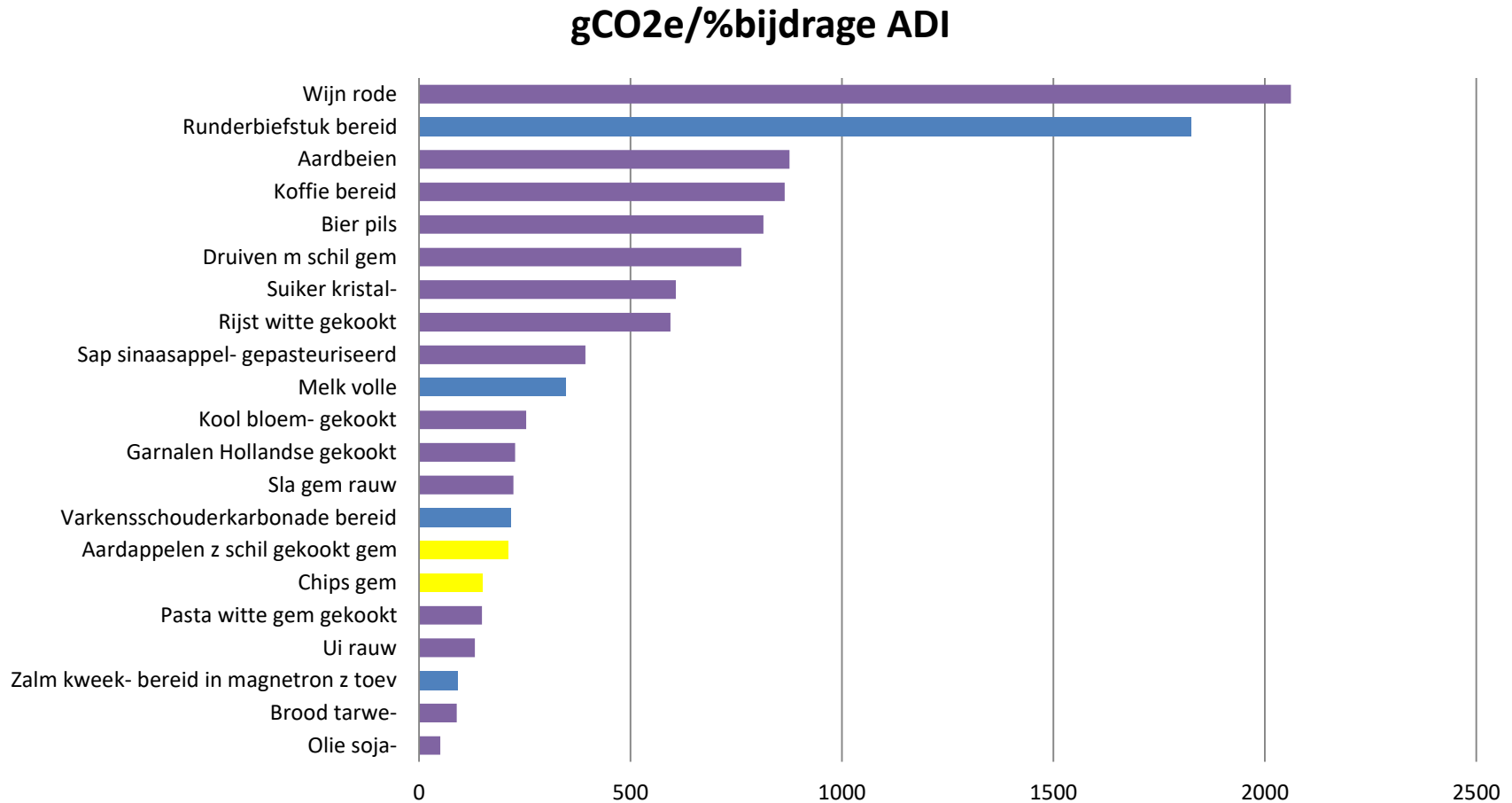
resultaten per kg: sommige scoren hoog andere laag



1.4 De klimaatimpact van voedingsmiddelen maar energiewaarde verschilt !!

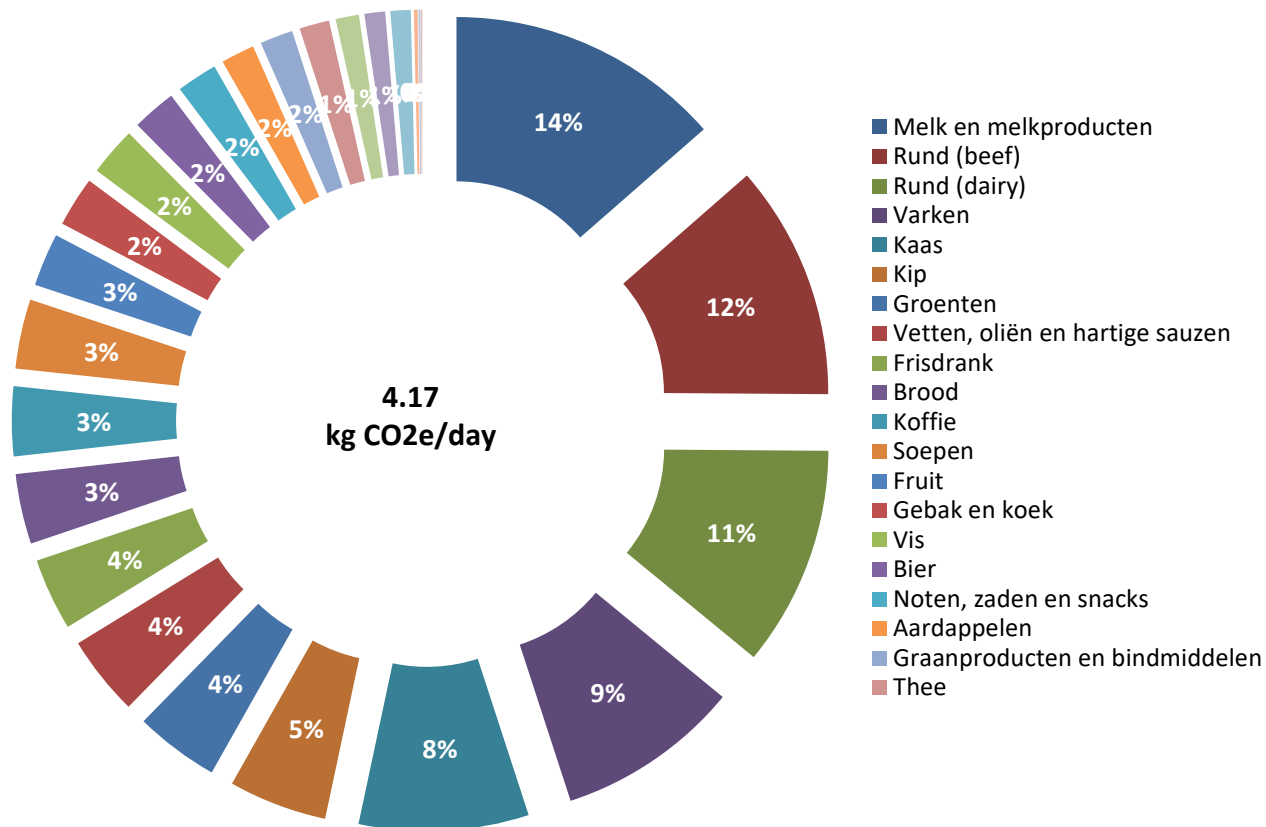


1.5 De klimaatimpact van voedingsmiddelen wat als we alle nutriënten in beschouwing meenemen



2. Klimaatvriendelijk eten: *waar te beginnen*

Broeikaseffect van ons menu 2010



2. Klimaatvriendelijk eten: *verbeteropties*

1. Efficiëntere productieketens
2. Efficiënter consumeren per producteenheid:
 1. *Verminder verspilling*
 2. *Eet volgens seizoen*
3. Efficiënter consumeren op dieetniveau: *anders eten*
4. Klimaat efficiëntere producten (betere voedingswaarde per eenheid klimaatimpact): *food ecodesign*

2.1 Efficiëntere productieketens zorg voor veel bedrijven



Lamb Weston voorbeeld

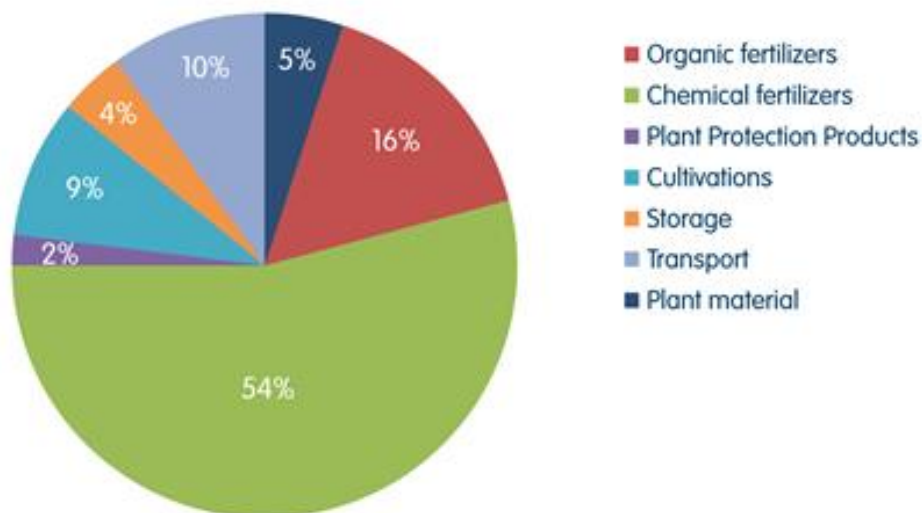
(Lamb Weston / Meijer | Sustainability Report 2015-2016)



Energy &
Emissions

Energy intensity (in GJ per MT of finished)	5.060	4.028	-21.3%	-30% direct Energy use per MT finished product
GHG emissions from energy (in MT CO ₂ eq. per MT finished)	0.335	0.277	-17.2	-30% GHG emissions per MT finished product
Product carbon footprint *** (in MT CO ₂ eq. per MT finished)	0.793	0.677	-14.6%	Lower carbon footprint
Emissions and road kms **** eliminated for customer deliveries (in MT CO ₂ /year and km/year)	0 0	5 588 MT 6.2 million km	-8.1%	Less emissions and road kms to deliver products to customers

Breakdown 2016 Potato Carbon Footprint

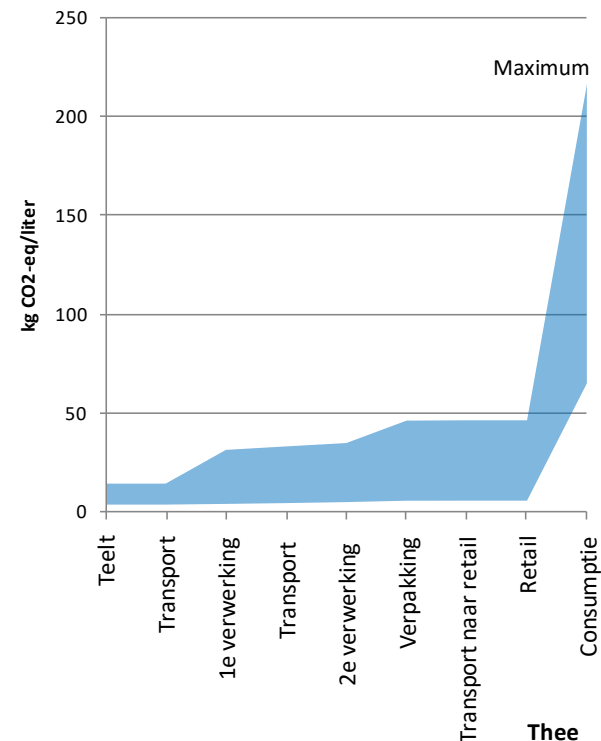
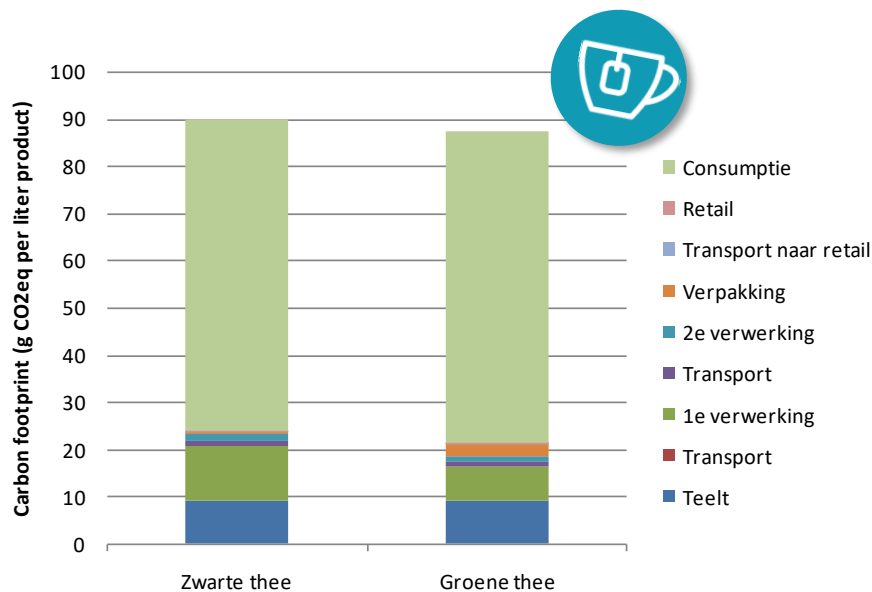


2.1 Efficiënter produceren: autonome trends



2.2.1 Minder verspillend consumeren

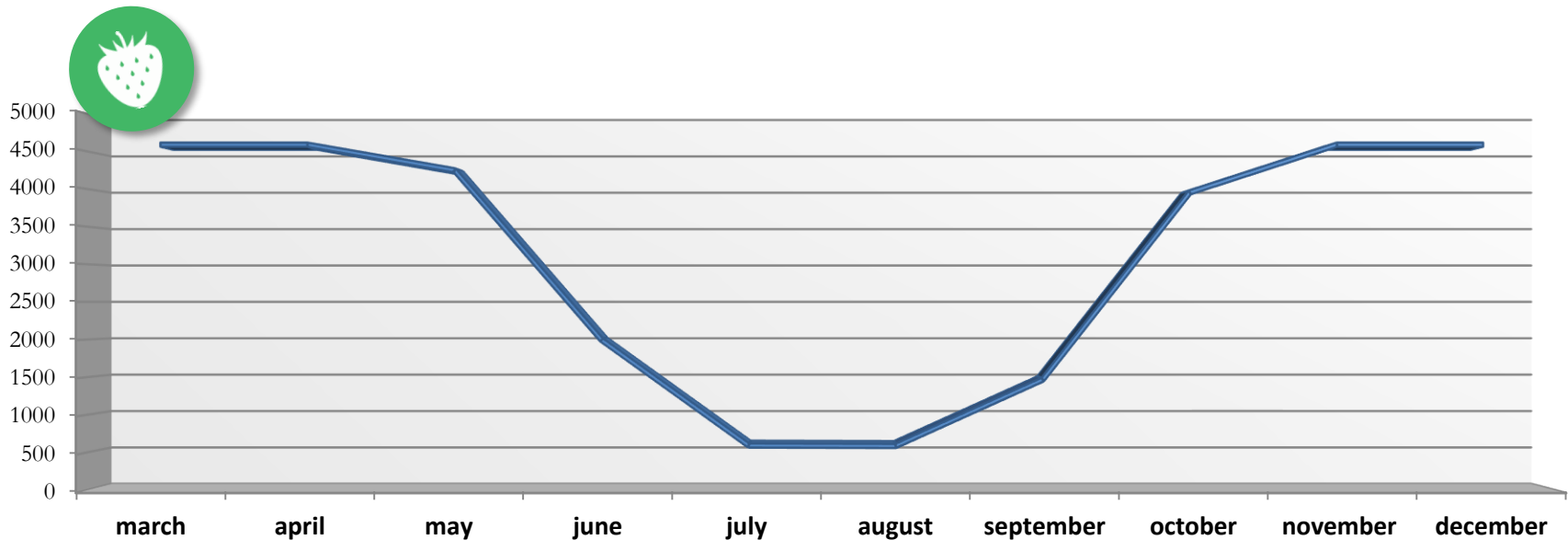
- Koop wat je nodig hebt
- Manage je koelkast
- Bereid ze met schil
- Bereid wat je nodig hebt (voorbeeld thee)



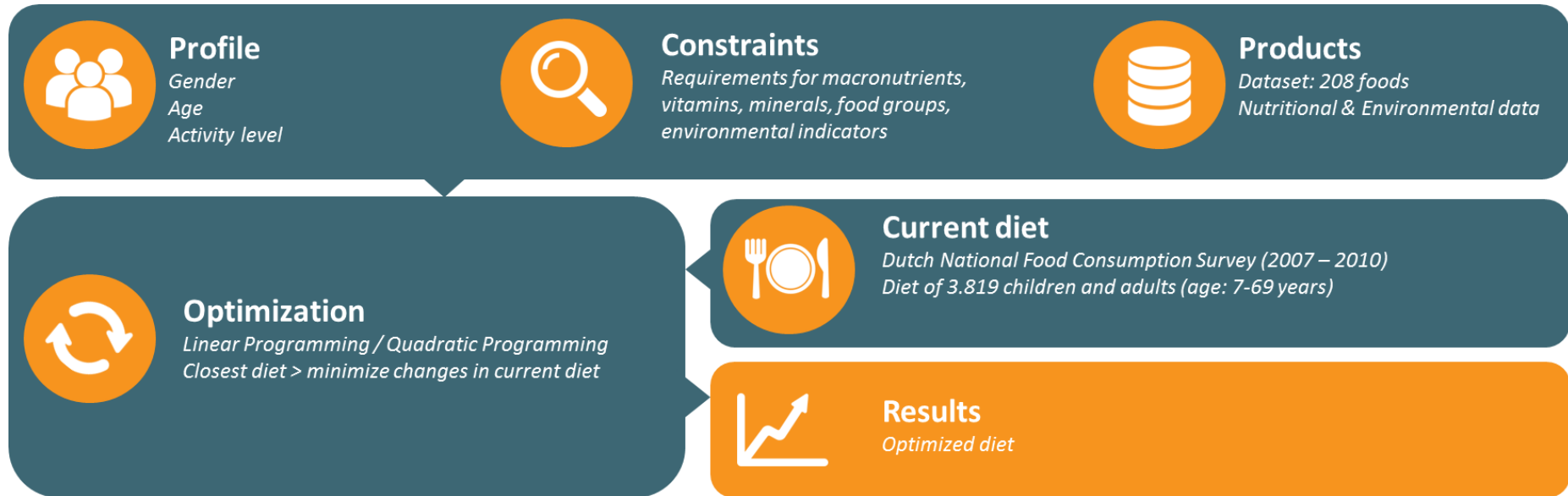
2.2.2 Eet volgens seizoen

waarom verse aardbeien in de winter????

broeikaseffect gedurende het jaar (kg CO₂eq/ton)

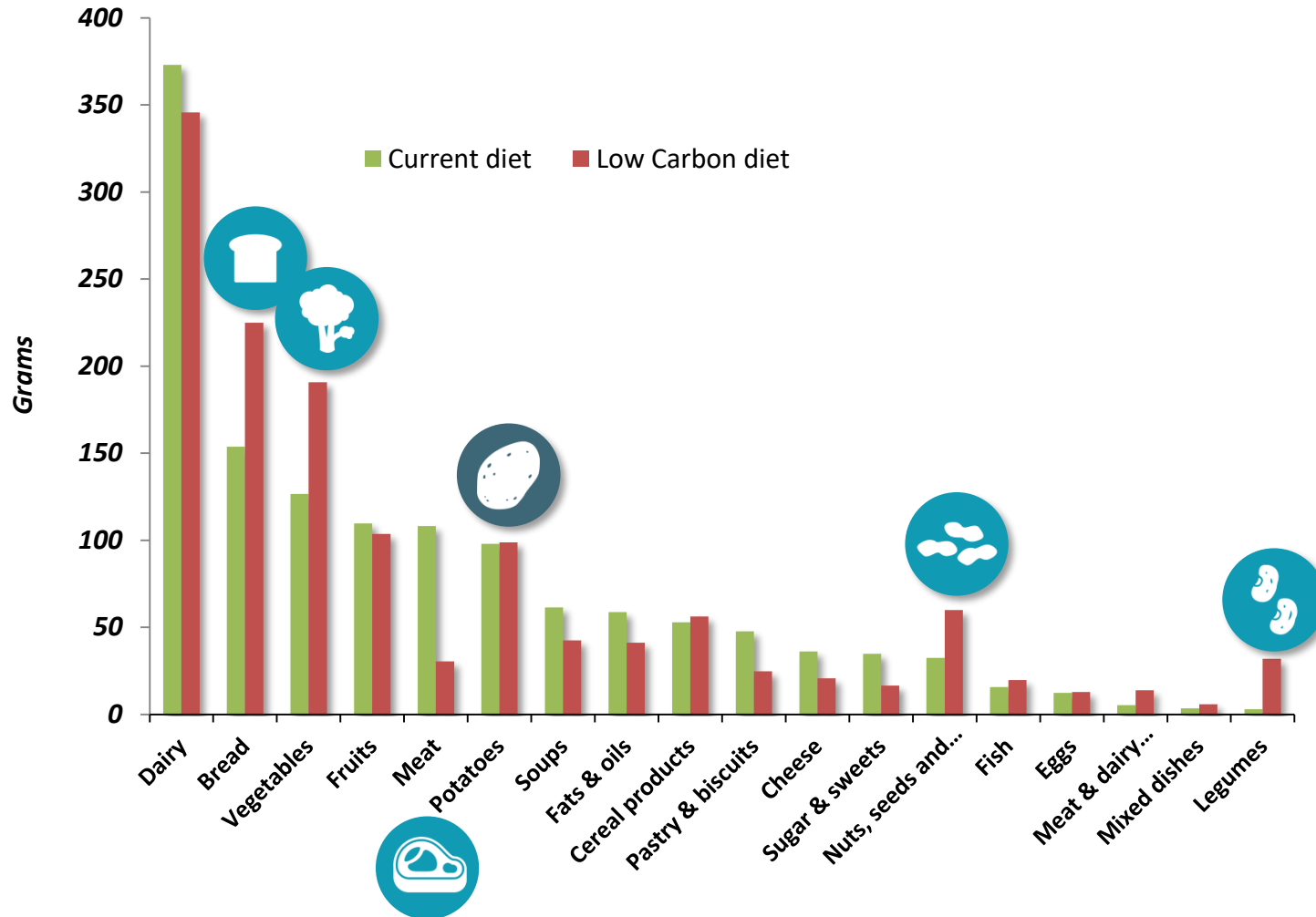


2.3. Dieetoptimalisatie hoe werkt het?



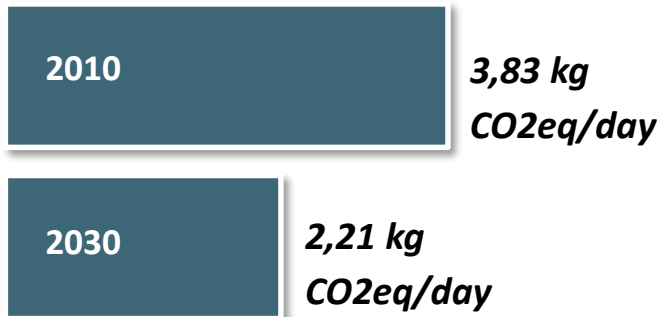
2.3 Dieetoptimalisatie

Klimaatvriendelijk eten 2030

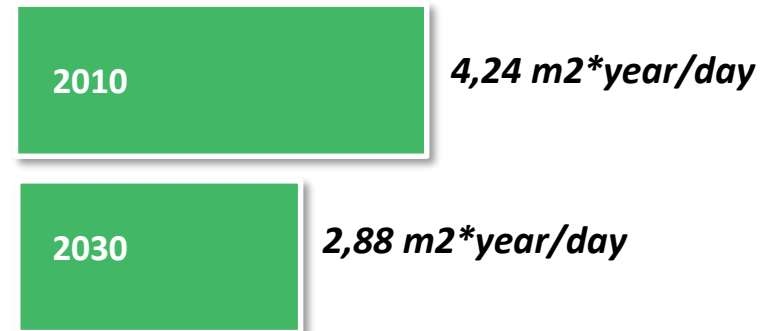


2.3 Klimaatvriendelijk eten 2030

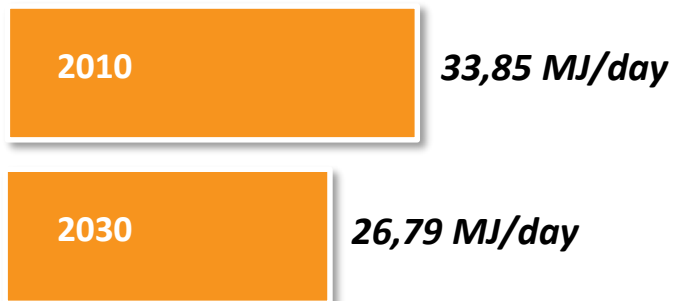
Greenhouse gasses



Land use



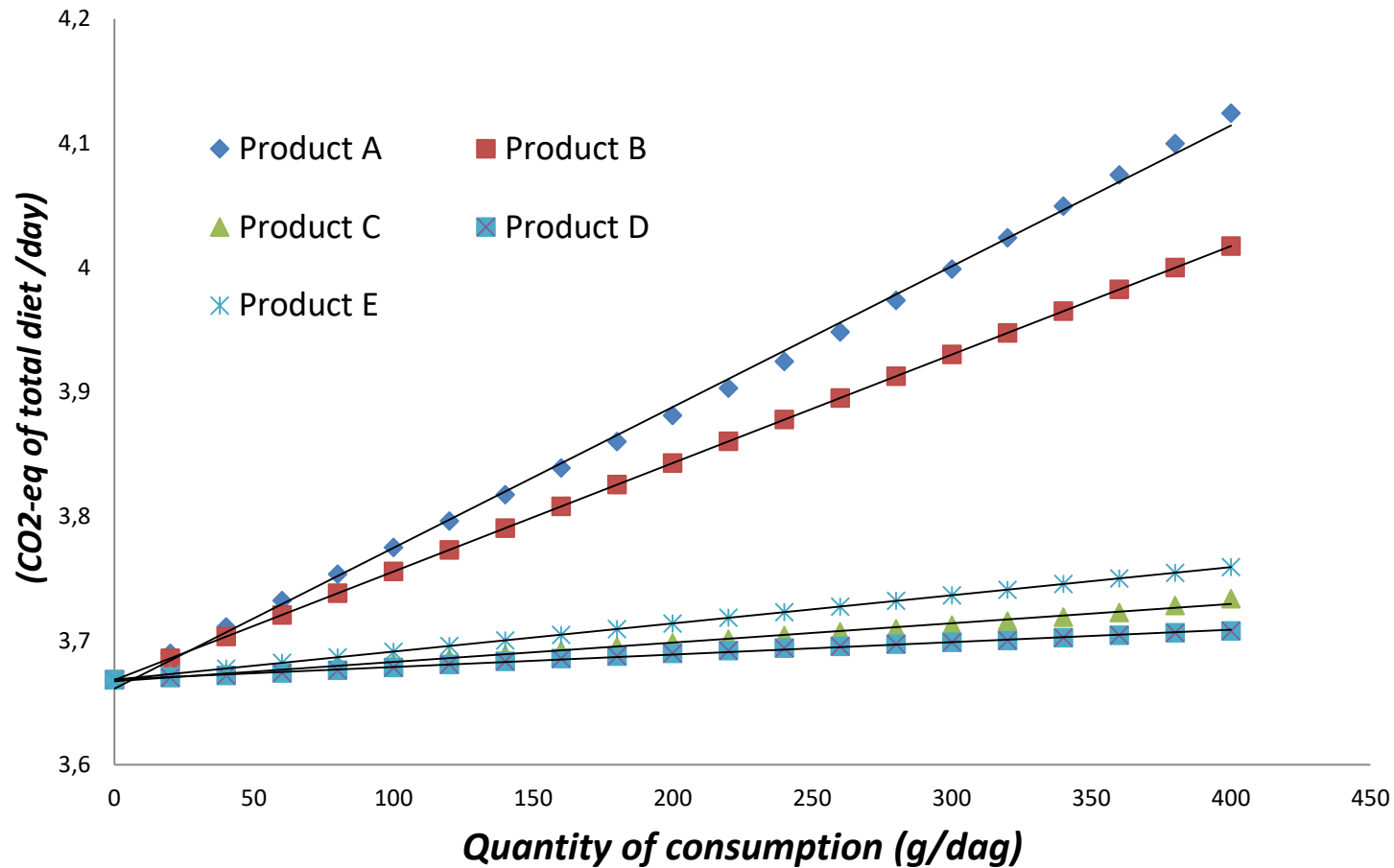
Fossil energy



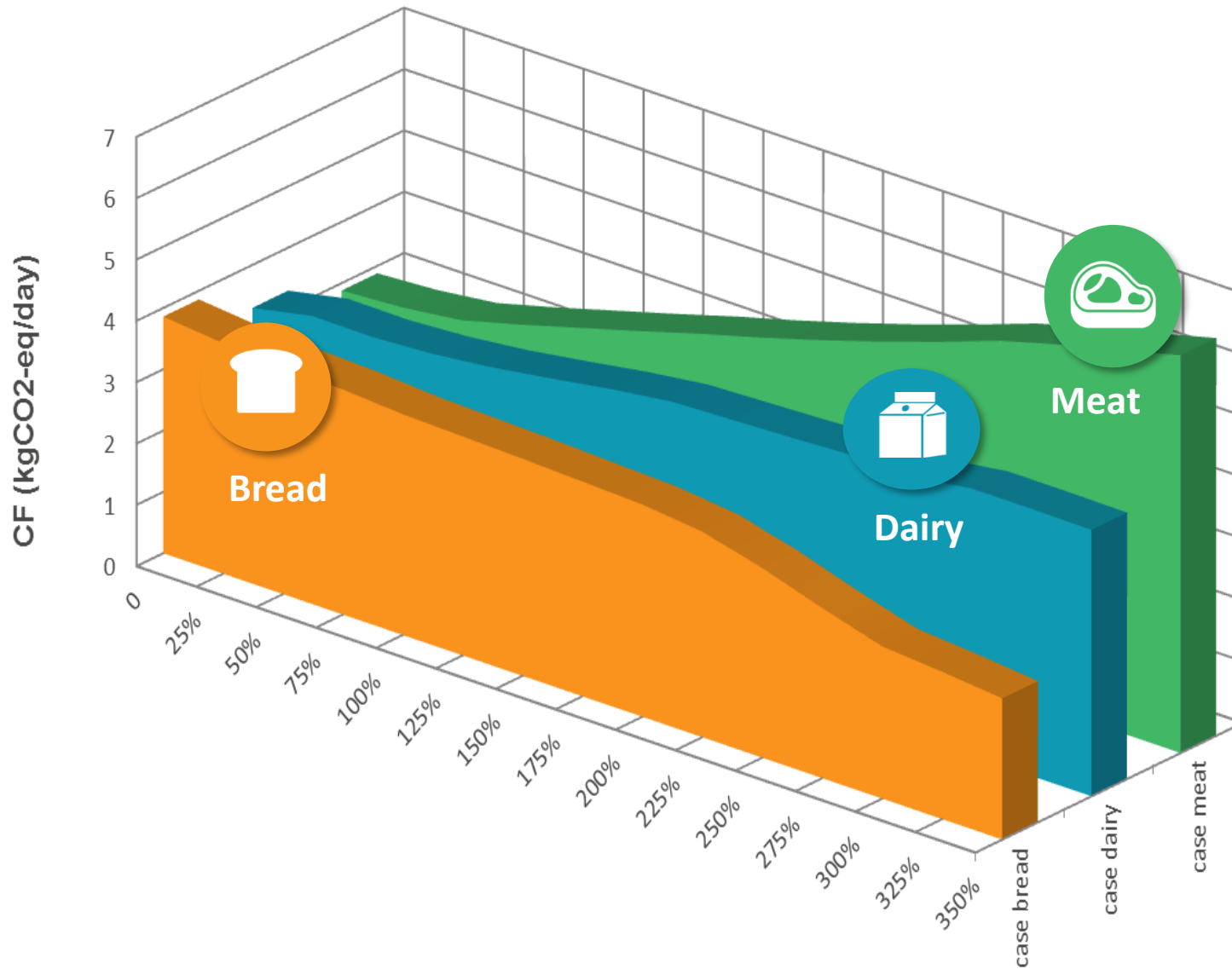
Price



2.4 Food ecodesign



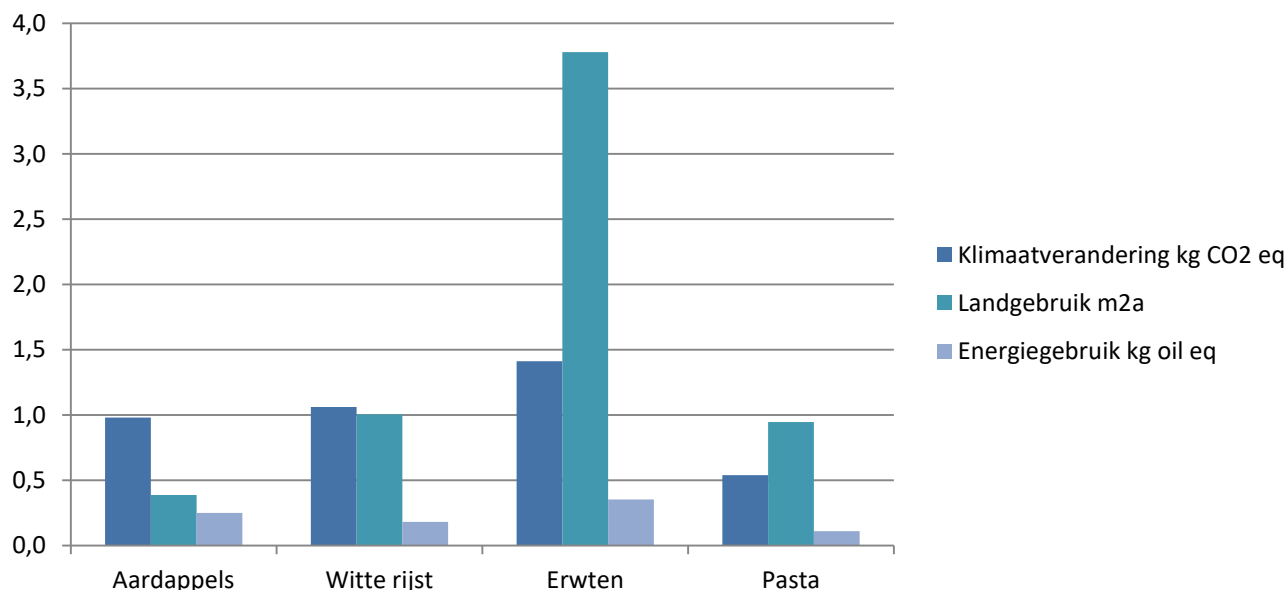
2.4 Food ecodesign



3. Het aardappel klimaat

aardappels passen prima in klimaatvriendelijk dieet

(per 1000 kcal gekookt product)



Klimaatoptimalisatie	2010 gram/dag	“2030 klimaatduurzaam” gram/dag
Aardappelen	98	99-102
Witte rijst	19	0-19
Erwten	1	1-10
Pasta	29	27-31



Klimaat op je bord

Dank voor uw aandacht!

Vragen