

Achtergrondinformatie

1. De opwarming van het klimaat, oorzaak en gevolgen:

1) Het broeikaseffect

Het broeikaseffect is een natuurlijk verschijnsel. Zonder broeikaseffect zou er geen leven op aarde mogelijk zijn. Bepaalde gassen in de atmosfeer houden de zonnewarmte vast (zoals ruiten van een serre dat doen). Dat is goed want anders zou het hier heel koud zijn. Maar wetenschappers hebben aangetoond dat er door menselijke activiteiten nu te veel gassen in de atmosfeer terechtkomen, waardoor het natuurlijke broeikaseffect wordt versterkt. Resultaat: het klimaat verandert zo snel dat de natuur zich niet kan aanpassen.

De zonnestralen bereiken de aarde en geven ons warmte en licht. De warmte weerkaatst op het oppervlak van de aarde en wordt terug naar de ruimte gestuurd. De gassen in de atmosfeer houden een deel van de warmte tegen en sturen die weer naar de aarde. Als er meer CO₂ is, kan de warmte niet meer naar de ruimte ontsnappen. De CO₂ werkt als de ramen van een serre of broeikas. Daarom spreken we van het broeikaseffect.

2) De gevolgen - 5 juni 2032 : de hoofdpunten van het nieuws:

- Laatste ijsbeer op Noordpool verdwenen:

Wat al een aantal jaar voorspeld werd, is nu werkelijkheid geworden: er leven geen ijsberen meer in de vrije natuur. Al sinds het einde van de 20ste eeuw weet de mens dat de opwarming van onze planeet een rechtstreekse bedreiging voor de ijsberen betekende. Het afsmeltende pakijns verplichtte de dieren ertoe steeds langer op het land te blijven, wat hen het jagen onmogelijk maakte. Jaar na jaar verzwakten de beren en werden er minder jongen geboren. De jongen die toch nog geboren werden haalden vaak het eerste levensjaar niet.

- Zoniënwoud verliest één derde van zijn bomen:

De beuken en eiken in onze bossen zijn goed bestand tegen de koude, maar niet tegen de hitte. Ook ons land ontsnapt dus niet aan de gevolgen van de klimaatverandering: één derde van de eiken en beuken in het Zoniënwoud is aan het afsterven. De opwarming van de aarde voltrekt zich zo snel dat de bomen zich niet aan het nieuwe klimaat kunnen aanpassen...

Bron: <http://kids.wwf.be/nl/?inc=page&pageid=dossier&id=9>

- Impact op groenten en fruit:

Als het weer verandert, kunnen groenten en fruit niet meer zo goed groeien als normaal. Hoe minder goed ze groeien, hoe meer we van elders moeten aanvoeren, hoe feller de aarde opwarmt. Daarom deze twee tips:

Tip 1: Liever niet vervoerd met het vliegtuig

Het vervoer van bederfelijke producten van een ander continent naar Nederland (en België) gaat vaak per vliegtuig. Dat geldt voor asperges, peultjes, verse kruiden en zacht fruit. Dat leidt tot veel CO₂-uitstoot. Transport per schip geeft aanzienlijk minder uitstoot. Maar in de winkel staat alleen het land van herkomst aangegeven, niet het vervoermiddel.

Tip 2: Eet regelmatig groenten van het seizoen

De teelt van groenten of fruit in een verwarmde kas kost (per kg product) veel meer energie dan teelt op de volle grond. Kasteelt zorgt daardoor voor veel meer CO₂-uitstoot. Voor het klimaat is het daarom beter om zoveel mogelijk groenten en fruit van het seizoen te kiezen, afkomstig van de volle grond.

Bron:

<http://www.milieucentraal.nl/pagina.aspx?onderwerp=Milieubewusteten#2. Liever niet vervoerd met het vliegtuig>

2. De groente- en fruitkalender:

Hier vindt u een groente- en fruitkalender van Velt, de Vaamse Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren.

Zie:

www.velt.be/joomla/index.php?option=com_content&task=view&id=313&Itemid=137

3. Eten en klimaat:

Eten is belangrijk voor je gezondheid. Maar eten is ook van invloed op de belasting van het klimaat, door energiegebruik en de uitstoot van broeikasgassen (CO₂, methaan en lachgas). Daarnaast speelt eten nog een rol bij milieuaspecten zoals landgebruik, watergebruik, bestrijdingsmiddelen, mestoverschot en overbevissing.

1) Voedselproductie

De klimaatverandering wordt deels veroorzaakt door onze voedselproductie en -consumptie, naar schatting 20% tot 35%. Er is bijvoorbeeld veel energie nodig voor het verwarmen van de kassen, transport en industriële verwerking. Energie is ook nodig voor het gekoeld en bevroren bewaren van verwerkt voedsel. Bij het opwekken van energie komt het broeikasgas koolstofdioxide vrij (CO₂). Methaan en lachgas komen vrij bij het houden van vee, uit mest en bodembewerking. Alles bij elkaar zorgt de voedselproductie voor een flinke bijdrage aan het broeikaseffect.

2) Wat is het energieverbruik van groente en fruit?

De productie van groente en fruit kost energie. Van boven naar beneden in dit overzicht neemt het **energieverbruik** toe:

1. Groente van het seizoen en uit de regio
2. Bewaargroente- en fruit uit België (peen, uien, aardappel, appel, peer)
3. Fruit per boot aangevoerd (banaan, kiwi)
4. Groenten in blik en andere conserven (doperwtten, appelmoes, enz.)
5. Diepvriesgroenten
6. Groente en fruit uit Zuid-Europa
7. Belgische groenten uit de verwarmde kas in de winter (tomaat, paprika, komkommer, sla, aardbeien)
8. Groente en fruit uit het buitenland, van buiten Europa per vliegtuig (zacht fruit, aardbeien, boontjes, asperges)

3) Milieu

De groenteteelt belast het milieu, denk maar aan het **verwarmen van de kassen** en de **transportafstand** tussen teler en verkoper. Je kunt met het milieu rekening houden door alleen bij uitzondering Belgische kasgroenten (tomaat, komkommer en paprika) in de winter en kort houdbare groenten (zoals boontjes) van buiten Europa te kopen. Groentekalenders helpen je om groenten van het seizoen te kiezen en te variëren in soorten.

Bron: <http://www.voedingscentrum.nl>

4. Zeven tips om doordacht groenten te kopen/koken:

- 1) Kies vleesvervangers bewust
- 2) Liever niet vervoerd met het vliegtuig
- 3) *Eet regelmatig groenten van het seizoen*
- 4) Koop milieuvriendelijk geteelde groenten
- 5) Koop op maat
- 6) Bewaar voedingsmiddelen zorgvuldig
- 7) Kook op maat

- Eet regelmatig groenten van het seizoen

Groenten die in verwarmde kassen zijn geteeld, hebben meestal een hoge CO₂-uitstoot. De uitstoot van kasgroente kan oplopen tot meer dan tien kilogram CO₂-equivalent per kilogram product. Groenten van het seizoen die afkomstig zijn van de volle grond hebben minder dan 0,5 kg CO₂-equivalent per kilogram product, hierdoor zijn ze voor het klimaat een betere keuze dan de meeste kasproducten.

Meer info over deze tips lees je op de site

<http://www.milieuentraal.nl/pagina.aspx?onderwerp=Milieubewust+eten>

Meer informatie over de impact van onze voeding (o.a. vleesconsumptie) op het weer vind je bij achtergrondinformatie van het thema 'voeding'.

5. De jaarlijkse klimaatop:

Het klimaatverdrag, een raamverdrag van de Verenigde Naties, houdt sinds 1995 jaarlijks 'Conferences of Parties'; hetgeen wij de 'klimaatoppen' noemen. Het doel van dit verdrag is om de emissies van broeikasgassen te reduceren en zo de negatieve gevolgen van klimaatverandering te voorkomen. Vandaag hebben reeds 192 landen het verdrag ondertekend. Ook is er, dankzij het verdrag, in 1997, het Kyoto - protocol overeengekomen. Met dit protocol zijn industrielanden overeengekomen om de uitstoot van broeikasgassen zoals koolstofdioxide, methaan, lachgas en een aantal fluorverbindingen (CFK's, PFK's en zwavelhexafluoride) tussen 2008 en 2012 (ondertussen verlengd tot 2020) met gemiddeld 5,2% te verminderen ten opzichte van het niveau in 1990.

De eerste klimaatop in 1995 werd in Berlijn, Duitsland gehouden. Recente klimaatoppen vonden plaats in Kopenhagen, Denemarken (2009); Cancún, Mexico (2010); Durban, Zuid-Afrika (2011); Doha, Qatar (2012) en Warschau, Polen (2013).