Wetenschap - 27 augustus 2015

Kooi-ei duurzamer dan scharrel-ei

tekst: Albert SikkemaDier

2

De duurzaamste eieren in Nederland komen uit een verrijkte kooi. Scharreleieren scoren het minst. Dat blijkt uit Wagenings onderzoek waarin de duurzaamheid van gangbare, biologische, scharrel- en vrije uitloop eieren werd vergeleken.

De onderzoekers van Rikilt, Biometris, LEI en Food & Biobased Research gingen aan de hand van eigen onderzoek en literatuur na hoe de verschillende eieren presteerden op het gebied van milieu (onder andere CO2-uitstoot), welzijn, voedselveiligheid en prijs. Dat leidde tot duurzaamheidsscores op het gebied van people, planet and profit waarbij steeds een productiesysteem als ‘best practise’ uit de bus kwam.

Vanuit milieuoogpunt kwam het ei uit de verrijkte kooi (een hok van 750 cm2 per leghen) als beste uit de bus. Dit systeem produceerde de minste ammoniak en CO2 per dier, stelden de onderzoekers vast. Vrije uitloop en biologische eieren haalden de slechtste milieuscore. Maar op ‘people’-gebied (welzijn, voedselveiligheid en consument) scoorde vrije uitloop juist het beste en de verrijkte kooi en scharrelkip slecht. En bij de economische prestaties kwamen de verrijkte kooi en het biologische ei als beste uit de bus. Als je alle criteria even zwaar weegt, haalt het verrijkte kooi ei de hoogste duurzaamheidsscore en het scharrelei de laagste, concludeert onderzoeker Esther van Asselt van Rikilt in haar publicatie in Poultry Science.

Ze deed het onderzoek in opdracht van het ministerie van Economische Zaken, die graag inzicht wil in de duurzaamheid van verschillende productiesystemen in de landbouw. ‘Als je de nadruk op dierenwelzijn legt, wil je een ander ei dan als je het milieu belangrijker vindt’, zegt Van Asselt. ‘Daar kun je in de politieke afwegingen rekening mee houden.’

Het ei-onderzoek maakt deel uit van een drieluik. Eerder onderzocht ze de duurzaamheid van melk en aardappels. Bij de aardappels maakte ze onderscheid tussen gangbaar, biologisch en stadslandbouw. De stadslandbouwpieper haalde de hoogste ‘people’ score, de gangbare aardappel de beste milieuscore, maar in de totale duurzaamheidscore waren de verschillen gering.

Bij de melk maakte ze onderscheid tussen gangbaar, biologisch en rauwe melk. Tot haar verbazing haalde de rauwe melk de beste score en de gangbare melk de slechtste. ‘Rauwe melk kost minder energie en transport. Als Rikilt zijn we niet zo blij met die uitkomst, want qua voedselveiligheid vormt rauwe melk een risico. Eind vorig jaar overleed in Australië een kind na het drinken van rauwe melk die besmet was met E-coli-bacteriën. Je kunt het stimuleren als overheid, maar dan moet de producent wel hygiënemaatregelen treffen en meer controleren.’