

V L A A M S P A R L E M E N T



Zitting 2000-2001

29 maart 2001

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

**– van mevrouw Ann De Martelaer en mevrouw Simonne Janssens-Vanoppen –
betreffende het ontwikkelen van een vegetarisch voedselaanbod**

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

Als gevolg van de dioxinecrisis, de BSE-problematiek, de beelden uit slachthuizen en dergelijke meer, stellen meer en meer mensen zich vragen over hun dagelijkse voeding. De vraag naar informatie over vegetarische voeding stijgt. Er is ook een toename in de vraag naar vegetarische producten en naar vegetarische maaltijden.

De Vlaamse overheid heeft een verantwoordelijkheid op te nemen in de verschillende aspecten van dit proces, met name op het vlak van definitie, normen, ondersteuning, scheppen van voorwaarden enzoverder.

1. Definitie van vegetarische voeding

Binnen dit voorstel van resolutie beschouwen we als vegetarische voeding, voeding die geen producten afkomstig van gedode dieren bevat (geen vlees, vis, gevogelte of schaal- en weekdieren). Naast plantaardige producten worden dus wel producten die afkomstig zijn van levende dieren (zuivelproducten zoals eieren, melk, kaas, enzovoort) toegelaten.

2. Normen van vegetarische voeding

De beweegredenen om te kiezen voor vegetarische voeding hebben betrekking op gezondheidswaarden, ethische, religieuze, economische en ecologische waarden van mensen. Om dit geheel van beweegredenen, stellen we als norm voor dat alle ingrediënten van vegetarische maaltijden biologisch moeten zijn. Dat betekent dat zij moeten voorzien zijn van het biogarantielabel. Het label garandeert de consument dat de producten van gecontroleerde biologische teelt afkomstig zijn. De regels en procedures voor het verkrijgen van het label zijn vastgelegd (EG – Verordening 2092/91 – MB 19.08.00).

Het biogarantielabel sluit tevens genetisch gemodificeerde voeding uit. Genetisch gemodificeerde voeding is volgens de EG-reglementering voeding die GGO's bevat, organismen waarvan het genetisch materiaal veranderd is op een wijze die van nature door voortplanting en/of natuurlijke recombinate niet mogelijk is.

Voor de uitsluiting van GGO's in de vegetarische voeding nemen we het voorzorgsbeginsel als uitgangspunt. Op dit ogenblik hebben we nog onvoldoende zicht op de potentiële risico's van genetisch gemodificeerde planten. Als mogelijke gezondheidsrisico's worden allergische reacties, antibiotica-resistentie, verspreiding van nieuwe toxines en dergelijke genoemd. Ook bredere milieurisico's (zoals negatieve effecten op ecosystemen) zijn nog onvoldoende onderzocht.

Het stellen van normen is o.i. belangrijk om te voorkomen dat wie vegetarisch eet, potentieel ongezond eet. Bepaalde vleesvervangende producten zijn immers geen biologisch geteelde producten, kunnen residuen van pesticiden bevatten, enzoverder. Alleen wie biologisch eet, kiest op lange termijn voor echte gezondheid : persoonlijke gezondheid en volksgezondheid.

Kiezen voor producten met het biogarantielabel is ook kiezen voor kwaliteitsproducten, een duurzame landbouw (zonder gebruik van pesticiden en kunstmeststoffen) en voor een veelzijdige bedrijfsstructuur met een zoveel mogelijk gesloten kringloop. Een gestructureerd verzekeren van het aanbod aan voeding met het biolabel zal bovendien de prijs voor deze producten doen dalen.

3. Ondersteuning

In het Vlaamse regeerakkoord wordt gesteld dat tegen 2010, 10% van het landbouwareaal biologisch moet worden bewerkt en dat er een actieplan biologische landbouw wordt gemaakt.

Het traject van de biologisch geteelde producten van de producent naar de gebruiker verloopt nu o.a. via rechtstreekse verkoop, natuurwinkels, voedselteams, grootwarenhuisketens, enzovoort. Deze circuits van toelevering zijn nog in volle ontwikkeling.

Ons voedsel bestaat uit eiwitten, vetten, koolhydraten, vitamines, sporenelementen en water. Ook vegetarische maaltijden moeten evenwichtig samengesteld worden. Dat betekent dat een aantal voedingsstoffen van de klassieke voeding vervangen zullen moeten worden door plantaardige producten. Vegetarische voeding kiest ook voor seizoensgebonden producten van eigen bodem, die zoveel mogelijk vers verwerkt worden.

De keuze voor een bepaalde schotel wordt in belangrijke mate bepaald door de smaak en het uit-

zicht. Vegetarische maaltijden moeten dus lekker zijn en mooi gepresenteerd worden.

Met uitzondering van een aantal geïsoleerde initiatieven bestaat er op dit ogenblik geen enkele specifieke professionele opleiding "vegetarisch koken". Het spreekt voor zichzelf dat om kwalitatieve vegetarische maaltijden te kunnen bereiden, een opleiding noodzakelijk is. Noch binnen de opleiding tot kok, noch binnen de dieetleer wordt aan dit aspect aandacht gegeven. Het is dan ook wenselijk in deze opleidingen minstens een keuzevak "vegetarisch koken" (voor grootkeukens) te introduceren.

Zowel op het vlak van voorlichting en advies, als op het vlak van controle werd door een aantal bestaande organisaties reeds een expertise opgebouwd, die zich nog verder ontwikkelt.

Ann DE MARTELAER

Simonne JANSSENS-VANOPPEN

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

Het Vlaams Parlement vraagt aan de Vlaamse regering :

- 1° vegetarische voeding te definiëren als voeding die geen producten afkomstig van gedode dieren bevat (vlees, vis, gevogelte en schaal- en weekdieren), maar enkel plantaardige producten en producten die afkomstig zijn van levende dieren, zoals zuivelproducten ;
- 2° als norm voor vegetarische voeding te hanteren dat alle ingrediënten van een vegetarische maaltijd zijn voorzien van een biogarantielabel, verkregen volgens de regels en procedures van de EG-verordening 2092/91 ;
- 3° een "proefproject vegetarische voeding" te starten – met begeleiding en ondersteuning, van onder meer instanties die de labeling van de biologische voeding momenteel volgen – binnen de catering van de Vlaamse overheid.

Het proefproject wordt gestart in minimum drie overheidskeukens (van verschillende overheidsinstellingen) en heeft de volgende doelstellingen :

- a) onderzoek naar de haalbaarheid van de (grootschalige) toelevering van vegetarische voeding ;
- b) uittesten van bereidings- en presentatiewijzen van vegetarische voeding ;
- c) opbouwen van deskundigheid op het vlak van het evenwichtig samenstellen van vegetarische maaltijden in grootkeukens ;
- d) ontwikkelen van educatieve programma's ter ondersteuning van professionelen in grootkeukens ;
- e) controlesystemen opbouwen in samenwerking met de nu bestaande organisaties die actief zijn binnen deze sector ;
- f) promoten van vegetarische voeding.

Het proefproject wordt na 1 jaar geëvalueerd. In de evaluatie wordt aandacht besteed aan richtlijnen voor het verder uitwerken van het aanbod van vegetarische voeding in overheidskeukens en andere keukens.

Ann DE MARTELAER

Simonne JANSSENS-VANOPPEN
