

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



Zitting 2004-2005

31 augustus 2005

VOORSTEL VAN DECREET

– van de heer Eloi Glorieux –

houdende het stimuleren van een vegetarisch en biologisch voedingsaanbod

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

I. ALGEMENE TOELICHTING

“Laat uw voedsel uw medicijn zijn en uw medicijn uw voedsel”. Met deze woorden benadrukte Hypocrates, de grondlegger van de geneeskunde, reeds in de oudheid het directe verband tussen gezondheid en voedsel. Deze uitspraak is ook het leidmotief van dit voorstel van decreet.

Met dit voorstel van decreet beogen we het recht op keuze voor vegetarisch voedsel te garanderen en het verbruik van gezonde, biologisch geteelde producten te stimuleren. Dat impliceert dus niet dat mensen door dit decreet verplicht worden vegetariër te worden. Wel wil dit decreet de mogelijkheid garanderen om in alle openbare voorzieningen van de Vlaamse overheid of door de overheid gesubsidieerde inrichtingen waar op geregelde basis maaltijden worden aangeboden, te kiezen voor een volwaardige vegetarische schotel waarin biologisch geteelde ingrediënten verwerkt zijn.

I.1. Vegetarisme

Vegetariërs voeden zich over het algemeen met plantaardige producten en vermijden producten die afkomstig zijn van gedode dieren. Vegetariërs vormen evenwel geen homogene groep en binnen het vegetarisme zijn er verschillende stromingen. Veganisten eten geen enkel product van dierlijke oorsprong. Lacto-ovo-vegetariërs eten niets dat afkomstig is van gedode dieren, maar wel melk- en eierproducten. Pesco-vegetariërs eten geen vlees, maar wel vis en schaaldieren.

Vegetarisme is geen modetrend en al evenmin een doctrinair verschijnsel bij verstokte geitewollensokkendragers of wierrookstokjesbrandende hippies. Vegetarisme is van alle tijden en wereldwijd vindt men miljoenen mensen van allerlei rang en stand die bewust en uit vrije wil geen producten van gedode dieren eten. Bekende vegetariërs zijn onder andere Plutarchus, Pythagoras, Leonardo Da Vinci, Newton, Voltaire, Tolstoi, Gandhi en Einstein, maar ook hedendaagse beroemdheden als Bryan Adams, Moby, Prince en Paul McCartney zijn verstokte vegetariërs. Daarnaast zijn er nog veel meer mensen die men kan catalogeren als vleesverlaters. Die mensen zijn geen

vegetariërs die consequent weigeren om vlees te eten, maar streven er wel naar om minder vlees te eten en weten ook geregeld een vegetarische schotel te appreciëren.

De beweegredenen die mensen er toe aanzetten om vegetariër of vleesverlater te worden, zijn zeer divers. Sommigen eten vegetarisch omdat het gewoon lekker is en omdat de vegetarische keuken gebruikmaakt van een heleboel smaakvolle ingrediënten die men in de traditionele keuken amper of niet terugvindt. Voor boeddhisten gelden er religieuze en spirituele motieven. Sommigen weigeren categorisch producten van gedode dieren te consumeren uit respect voor alle levende wezens die pijn kunnen voelen en uit respect voor het dierenwelzijn. Anderen worden vegetariër wegens de schadelijke impact die de traditionele grootschalige veeteelt op het leefmilieu heeft. Nog andere vegetariërs motiveren hun keuze door te verwijzen naar de bijdrage van een vleesloos dieet aan het oplossen van het wereldvoedselprobleem. Steeds meer mensen kiezen uit gezondheidsredenen ervoor om vegetariër te worden.

Wat de beweegreden ook is, een groeiend aantal mensen kiest ervoor om geen of minder vlees te eten. Voor Vlaanderen zijn weinig precieze cijfers beschikbaar omtrent vegetarisme. Volgens een Dimarso-enquête uit 2001 beweert 10% van onze landgenoten vegetariër of vleesverlater te zijn. 27 procent beschouwt zichzelf als sporadische vleeseter en 63 procent beweert frequent vleeseter te zijn. Voorts bleek uit een onderzoek in opdracht van de supermarktketen Delhaize dat in 2000 het aantal consumenten dat vegetarische producten koopt, steeg tot 46 procent. Uit een onderzoek van gewezen Vlaams volksvertegenwoordiger Guy Swennen blijkt dat in de hogescholen in Limburg waar dagelijks een volwaardige vegetarische maaltijd op het menu staat, zo'n tien procent van de gebruikers kiest voor het vegetarische aanbod. Globaal kunnen we hieruit besluiten dat minstens een op de tien gebruikers van gemeenschapsrestaurantie vegetarisch eet als hun daartoe de kans wordt geboden. Dit voorstel van decreet geeft het steeds toenemende aantal gebruikers de mogelijkheid om in gemeenschapsrestaurants van de Vlaamse overheid of van door de overheid gesubsidieerde instellingen, te kiezen voor een volwaardige vegetarische schotel.

I.2. Biovoeding

De motieven om te kiezen voor vegetarische voeding zijn voor een belangrijk deel gelijklopend met de

beweegredenen om te kiezen voor een voedselaanbod bestaande uit producten afkomstig van de biologische landbouw. De belangrijkste redenen voor de interesses van de consument voor biologische voedingsmiddelen zijn gezondheidswaarden, respect voor milieu en natuur, dierenwelzijn en de lekkere smaak.

De biolandbouw heeft zich de voorbije jaren voorzichtiger ontwikkeld. Cijfers over bioconsumptie in 2004 in België tonen dat 1,5 procent van alle verse voedingsmiddelen die aangekocht worden van biologische oorsprong zijn. Het thuisverbruik van biologische versproducten kende in de eerste drie maanden van 2005 een omzetgroei van 5,3 procent. Biologische producten haalden in het eerste trimester van 2005 een marktaandeel van 1,61 procent, tegenover 1,48 procent in 2004.

Momenteel stagneert de biolandbouw in Vlaanderen echter. Binnen de Europese Unie bengelt Vlaanderen helemaal onderaan. Enkel Cyprus doet nog slechter. Op amper 0,51 procent van onze landbouwgronden wordt biologisch geteeld. In Oostenrijk wordt 12,90 procent van de landbouwgrond biologisch bewerkt. Italië heeft het grootste aantal bioboerderijen en de grootste oppervlakte die beschikbaar is voor biologische teelt in het geheel van de EU. In Vlaanderen heeft men de weg naar biologische teelt duidelijk nog niet gevonden. Het argument dat dat duurder is, is niet echt overtuigend, want in andere landen vormt de kostprijs blijkbaar geen belemmering. Het lijkt alsof we in ons land per se voedsel- en dioxinecrisisen nodig hebben om over te schakelen op biovoeding.

Om bioproducten in Vlaanderen verder te laten ontwikkelen, moeten niet alleen de landbouwers, maar ook de andere schakels in de keten ernaar omschakelen (verwerkers, verdelers, cateraars, consumenten). Deze geïntegreerde aanpak is essentieel voor een duurzame ontwikkeling van biologische producten in Vlaanderen. De bevoegde landbouwadministratie werkt al aan een specifieke decreetgeving inzake bioproducten in de cateringbusiness. Van deze ontwikkelde expertise kan gebruikgemaakt worden om (vegetarische) schotels op basis van biologisch geteelde voedingsmiddelen aan te bieden.

Dit voorstel van decreet voorziet in het aanbieden van een vegetarische maaltijd waarvan minstens één component van een schotel afkomstig is uit de bio-

logische landbouw. Dit voorstel sluit daarmee perfect aan bij het 'Actieplan Biologische Landbouw II'. Op het symposium 'Gezondheid als troef', dat de vzw Bioforum als koepelorganisatie van de biosector in Vlaanderen, op 9 juni 2005 in het Vlaams Parlement heeft georganiseerd, zei minister-president Yves Leterme: "Ik heb de administratie de opdracht gegeven om het Actieplan Biologische Landbouw II verder uit te voeren. Subsidies voor de biologische productiemethode waren een eerste stap. Dit tweede actieplan bevat meer dan financiële en logistieke steun voor individuele biologische landbouwers. Het moet ten tweede ook zorgen voor een ruimer kader waarbij ook aandacht gaat naar verwerking en consumptie van de geproduceerde goederen. Het moet ten derde het maatschappelijk draagvlak voor biologische producten vergroten en daarmee de afzet verzekeren. De belangrijkste doelstelling van het Actieplan Biologische Landbouw is een realistische groei van de biologische landbouw waarbij vraag en aanbod in evenwicht zijn."

Dit voorstel van decreet streeft er precies naar om het maatschappelijke draagvlak voor bioproducten stapsgewijs te vergroten en bijgevolg de afzet te garanderen. Door een organisatie als Bioforum (waarin zowel de producenten, verwerkers als consumenten van bioproducten vertegenwoordigd zijn) te betrekken in het op te richten Vlaams voedingsteam, wordt tevens gegarandeerd dat de uitvoering van dit decreetvoorstel een realistisch evenwicht tussen vraag en aanbod garandeert.

Omdat momenteel het aanbod aan gecertificeerde producten afkomstig uit de biologische landbouw nog te beperkt is, legt dit voorstel niet op om honderd procent biologische schotels aan te bieden. Gezien de vermenging van biologische en niet-biologische ingrediënten kan men überhaupt niet spreken van een 'biologische maaltijd', maar door de verwerking van een of meer biologische ingrediënten in de aangeboden vegetarische maaltijden van Vlaamse overheidsrestaurants, wordt in elk geval een afzetmarkt gecreëerd. Door in deze fase het verplicht aantal te verwerken bioproducten te beperken tot minstens één component van de schotel, is ook de impact op de meerprijs van de aangeboden vegetarische maaltijden beperkt. Hoe dan ook is een groeiend aantal burgers bereid om iets meer te betalen voor gezonde en smakvolle voeding.

I.3. Motieven om vegetarische maaltijden en biologische producten te promoten

De motieven om een vegetarisch aanbod waarvan minstens één component bestaat uit biologische ingrediënten in Vlaamse overheidsrestaurants te garanderen zijn velerlei en sluiten aan bij diverse doelstellingen die de Vlaamse overheid nastreeft.

I.3.1. Gezondheid

Voedsel bevat de bouwstenen van ons lichaam: water, eiwitten, vetten, koolhydraten, vitaminen en mineralen zorgen voor onze groei en het onderhoud van onze lichaamsweefsels. Vlees bevat enkele waardevolle voedingsstoffen zoals eiwitten, ijzer en vitamine B12. Aan de andere kant bevat het ook een aantal andere stoffen die niet erg wenselijk zijn voor onze gezondheid. Bovendien kunnen de waardevolle en noodzakelijke voedingsstoffen net zo goed in vegetarische producten worden teruggevonden.

Onderzoek heeft duidelijk de voordelen van vegetarische voeding aangetoond, zowel om bepaalde aandoeningen te voorkomen als om ze te helpen behandelen. Hiertoe behoren cardiovasculaire aandoeningen, kanker, zwaarlijvigheid en suikerziekte. Vegetariërs hebben ook een lager risico op galstenen en constipatie. Sommige studies tonen ook aan dat astma en allergieën minder voorkomen bij vegetariërs.

Omdat een vegetarische levenswijze hand in hand gaat met een lager cholesterolgehalte, een lagere bloeddruk, een verlaagde kans op overgewicht en een kleiner risico op diabetes, kan een dergelijk voedingspatroon een reële hulp zijn in het bestrijden van hart- en vaatziekten. Hart- en vaatziekten vormen in België een belangrijke oorzaak van overlijden. Vegetariërs neigen tot een hoge consumptie van gunstige substanties die het risico op hart- en vaatziekten verminderen. Zo kan de hogere inname van vezels in vegetarische voeding bijdragen tot een lager cholesterolgehalte in het bloed. Plantaardige voeding is over het algemeen rijk aan antioxidanten, onder andere de vitaminen C en E, carotenen, flavonoiden en selenium. Er bestaan afdoende bewijzen voor het feit dat een vegetarisch voedingspatroon niet alleen nuttig kan zijn om cardiovasculaire aandoeningen te voorkomen, maar ook om ze te genezen.

Alhoewel factoren zoals roken, genetische predispositie en omgevingsfactoren een belangrijke rol spelen

in het ontstaan van kanker, krijgt het belang van de voeding steeds meer nadruk. Zowel bij het voorkomen als bij het behandelen van kanker zijn eetgewoonten van belang. Het eten van groenten en fruit verlaagt het risico op kanker. Onder andere bij darm-, long-, borst-, en prostaatkanker wordt er een verband gelegd met voedingsfactoren en een vegetarisch voedingspatroon wordt gekoppeld aan de preventie van sommige kankers.

Een aanzienlijk deel van de Vlamingen heeft te kampen met overgewicht. Diverse ziekten, zoals hart- en vaatziekten, hoge bloeddruk, diabetes, galstenen, slaapapneu, osteoartritis en vetgeassocieerde kankers worden in verband gebracht met overgewicht en zwaarlijvigheid. Diëtisten zijn het erover eens dat, vooraleer men de oorzaak van overgewicht en zwaarlijvigheid bij erfelijkheid of andere factoren gaat zoeken, men eerst en vooral het voedingspatroon van de patiënt moet onderzoeken. Het vegetarische voedingspatroon bevat weliswaar een stuk méér calorieën dan het niet-vegetarische, maar wanneer de calorieën van koolhydraten komen, kan men meer eten zonder aan gewicht te winnen. Vegetariërs nemen meer vezels en minder dierlijke vetten op. De grotere hoeveelheden groenten en fruit in de vegetarische voeding zijn goede bronnen van vitamines en mineralen, die een overdreven verlangen naar voedsel kunnen tegengaan.

Van vegetarisme is al meermaals aangetoond dat het een belangrijke rol kan spelen in de preventie en behandeling van 'diabetes mellitus' of suikerziekte. Tal van studies tonen aan dat een vegetarisch voedingspatroon met een laag vetgehalte een positieve invloed heeft op het verloop van de ziekte, zelfs in die mate dat medicatie en insuline-injecties in vele gevallen overbodig worden.

Het staat buiten kijf dat biologisch geteelde producten, net als vegetarische voeding, een gunstige invloed op de gezondheid hebben. De biologische landbouwmethode vermijdt het gebruik van chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen, kunstmeststoffen en genetisch gewijzigde organismen. Ons milieu is aangetast door een aantal chemische stoffen en zware metalen, waarvan de schadelijke invloed op onze gezondheid is aangetoond. Zelfs een beperkte aantasting met schadelijke producten die zich hebben opgestapeld in levende organismen, kan leiden tot een hoge graad van besmetting in lichaamsweefsels van dieren. Mensen die aan de top van de voedselpiramide staan, kunnen door de consumptie van

runds- en varkensvlees, pluimvee, vis en schaaldieren nog hogere concentraties van biologisch accumulatieve stoffen vertonen dan de dieren die ze eten. In de biolandbouw worden niet alleen groenten en fruit op biologische wijze geteeld, ook dieren worden op basis van biologische voedergewassen gekweekt.

Biologisch eten is gezond genieten. Voedsel geproduceerd met de biologische landbouwmethode bevat gemiddeld meer gezondheidsbevorderende stoffen dan voedselproducten uit de reguliere landbouw. Bovendien bevat biologische zuivel meer meervoudige onverzadigde vetzuren die samen met omega-3- en omega-6-vetzuren een gunstige rol lijken te spelen bij de versterking van het immuunsysteem, het voorkomen van astma en allergieën en het voorkomen van hart- en vaatziekten. Uit een overzicht van het meest recente onderzoek in Europa blijkt dat biologische voeding gemiddeld beter scoort op onder andere vitamine C-gehaltes, mineralen, antioxidanten en eiwitkwaliteit, dan reguliere producten.

Het is duidelijk: vegetarische en biologische voeding komen onze gezondheid ten goede en dragen bijgevolg ook bij tot een verlaging van de algemene uitgaven voor de ziekteverzekering.

1.3.2. Ecologische voetafdruk

Als gevolg van de inefficiëntie van de meeste veeteeltproducten zal men voor de productie ervan doorgaans extra beslag moeten leggen op landbouwgrond. Daardoor houdt veeteelt niet alleen voedselverspilling in, maar ook overmatig landgebruik.

De productie van vlees is over het algemeen meer milieubelastend dan het telen van plantaardige producten. Ongeveer 69 procent van alle landbouwgrond in de wereld wordt gebruikt om er vee op te laten grazen. Het overige bestaat uit akkerland, waarvan evenwel nog eens een vierde wordt ingenomen door veevoedergewassen. Algemeen kunnen we stellen dat ongeveer 76 procent van alle landbouwgrond in de wereld of 29 procent van de totale landoppervlakte van de aarde gebruikt wordt voor veeteelt. Om de Europese runderen te voeden, wordt bovendien niet enkel landbouwgrond in de EU aangewend, maar zijn daarnaast ook tientallen miljoenen hectare landbouwgrond vereist in niet-EU-lidstaten.

Een deel van de landbouwgrond dat gebruikt wordt voor veeteelt, bestaat uit geconverteerde bosgebieden. Twee van de belangrijkste oorzaken van ont-

bossing zijn houtproductie en veeteelt, in dit laatste geval zowel voor graaslanden als voor het telen van veevoedergewassen. Van het tropisch regenwoud bevindt één derde zich in Brazilië. Daar verdwijnt het regenwoud vandaag à rato van 5.000 voetbalvelden per dag en wordt 70 procent van de ontbossing toegeschreven aan veeteelt. Ook runderen van bij ons worden gedeeltelijk gevoed met Zuid-Amerikaans veevoeder (soja).

Ontbossing leidt tot een versnelling van het broeikaseffect. De versnelde klimaatverandering wordt wereldwijd erkend als een van de meest indringende milieubedreigingen. Naast koolstofdioxide (CO₂) is ook methaangas een belangrijk broeikasgas. Een groot deel van de methaanuitstoot komt vrij bij de spijsvertering van herkauwers, zoals runderen, schapen en geiten en uit dierlijk mest. Volgens de Food and Agricultural Organisation is wereldwijd ongeveer 16 procent van alle methaanemissies afkomstig van de veeteelt.

Beperkte hoeveelheden dierlijk mest kunnen nuttig worden aangewend om de vruchtbaarheid van de bodem te verhogen, maar het mestoverschot blijft in Vlaanderen nog steeds een probleem. Door vermesing komen overmatige hoeveelheden nutriënten als stikstof, fosfor en kalium in het milieu terecht. Door de eutrofiëring komen fauna en flora onder druk te staan. In water leidt dit tot overmatige algenbloei, een verlaagde waterkwaliteit en minder biodiversiteit. Het nutriëntengehalte in Vlaamse waterlopen is bij het hoogste in Europa en overschrijdt geregeld de normen. Op land gaan bepaalde plantensoorten domineren, ten koste van vele andere, waardoor ook hier de biodiversiteit afneemt en soorten verdwijnen.

Veeteelt is een belangrijke bron van verzuring in Vlaanderen. Dit is te wijten aan de hoge uitstoot van ammoniak door de veeteelt, vooral via mest. In Vlaanderen is de varkens- en runderteelt verantwoordelijk voor 97 procent van de totale ammoniakuitstoot. Verzuring speelt een belangrijke rol in de verstoring van ecosystemen. Door verzuring sterven bossen af, vergrast de heide en gaat de vitaliteit van planten achteruit. Andere gevolgen zijn de verzuring van meren, de aantasting van visbestanden en de verontreiniging van lucht-, grond- en oppervlaktewater.

Van de nitraten uit mest komt een deel in de vorm van ammoniak in de lucht terecht en een ander deel in het grond- en oppervlaktewater, wat onze drinkwatervoorziening in gevaar brengt. In het lichaam kunnen nitraten omgezet worden tot het kanker-

verwekkende nitriet. Door de aantasting van het oppervlaktewater door nitraat en fosfaat gaat ook de kwaliteit van zwem- en viswater achteruit.

Landbouw is algemeen gezien een van de grootste gebruikers van zoet water. Een belangrijk deel daarvan wordt rechtstreeks of onrechtstreeks gebruikt voor veeteelt. Naast drink- en reinigingswater worden ook grote hoeveelheden water verbruikt voor de teelt van veevoedergewassen en bij de vleesverwerking. De productie van een kilo dierlijke eiwitten zou daarvoor 100 keer meer water vereisen dan de productie van een kilo plantaardige eiwitten.

Bij de biologische landbouw worden een aantal milieuverstorende eigenschappen van de traditionele agrolandbouw en -veeteelt vermeden. Zo worden er geen kunstmeststoffen of voor mens en natuur schadelijke chemische pesticiden gebruikt. Biologische landbouwtechnieken bewaren de kwaliteit van de bodem en beschermen het gewas op een plantvriendelijke manier. Biologische landbouw is de meest duurzame landbouw.

Door de vleesconsumptie en dus ook de vleesproductie te verminderen en door meer gebruik te maken van biologische landbouwmethodes komen er veel minder schadelijke stoffen in het leefmilieu terecht en bespaart de overheid op de kosten voor sanering en remediëring van vervuilde waterlopen en bodems.

1.3.3. Wereldvoedselprobleem

Ongeveer 800 miljoen mensen zijn ondervoed. Ieder jaar sterven meer dan 6 miljoen kinderen aan de gevolgen van ondervoeding. Ondertussen wordt ongeveer 76 procent van alle beschikbare landbouwgrond gebruikt voor het voederen en opkweken van 1,3 miljard runderen, 0,9 miljard varkens, 1,8 miljard schapen en geiten en 14,1 miljard kippen.

Omgezet naar het aantal nuttige voedingstoffen is vleesproductie veel minder efficiënt dan plantaardige productie. Doorgaans is het minder verspillend om voor de mens eetbare voedergewassen rechtstreeks te consumeren dan om ze als veevoeder te gebruiken en nadien het vlees op te eten. Ongeveer 44 procent van alle graangewassen in de wereld worden evenwel als veevoeder gebruikt. Vee dient 1,5 tot 4,3 keer zoveel rechtstreeks door de mens bruikbare calorieën te consumeren, dan het vlees kan opleveren. Wat betreft

het eiwit lopen deze cijfers uiteen van 1,1 tot 3 maal zoveel.

Wat het ruwvoer betreft, is het inderdaad juist dat mensen geen gras eten, maar in Europa kan het land waarop het gras groeit in heel wat gevallen net zo goed gebruikt worden voor de productie van eetbare gewassen. In dergelijk geval zullen planten per hectare doorgaans meer energie en eiwit opleveren dan vlees.

Hoewel een zekere begrazing een gunstig effect kan hebben, kan weiland bij te intensieve overmatige begrazing eroderen en verwoestijnen. Diverse bronnen geven aan dat een aanzienlijk deel van de begraasde landoppervlakte in de wereld redelijk tot ernstig verwoestijnd is. Vooral met het oog op het wereldvoedselvraagstuk en de groei van de wereldbevolking vormt dit een belangrijk probleem. Erosie is namelijk een van de factoren die ervoor zorgen dat het totale landbouwareaal afneemt, terwijl de bevolking en de vraag naar voedsel toeneemt.

Het wereldvoedselprobleem hangt niet enkel samen met een toereikende voedselproductie, maar ook met voedselsoevereiniteit, met andere woorden het vermogen van een bevolking om in de eigen voedselvoorziening te voorzien. Vandaag wordt schaarse vruchtbare landbouwgrond in de derde wereld gebruikt om veevoerders voor de rijke landen te verbouwen.

Aangezien een plantaardig voedingspatroon doorgaans efficiënter is, kan vegetarisme een zekere rol spelen in een duurzame oplossing voor het hongerprobleem. Als mensen uit de rijke landen hun eetwijzen zouden veranderen en minder vlees zouden eten, zou een aanzienlijke hoeveelheid graangewassen beschikbaar komen voor directe menselijke consumptie, zonder de draagkracht van de aarde te ondermijnen.

1.3.4. Dierenwelzijn

Het beginsel om niet te doden en leven te respecteren staat in zowat alle culturele, religieuze en filosofische tradities hoog aangeschreven. Misschien was er ooit in onze vroegste geschiedenis een tijd waarin het doden een natuurlijke zaak was, alhoewel het gebrek aan klauwen, de aard van ons darmstelsel en ons gebit doen vermoeden dat we morfologisch geen jagers zijn en niet aangepast zijn aan een carnivore

levenswijze. De wetenschap is hierover verdeeld. Een aanwijzing zou kunnen zijn dat onze naaste verwanten, de chimpansees, nauwelijks vlees eten.

Ons waardestelsel is echter voortdurend aangepast en vandaag wordt doden doorgaans als barbaars beschouwd. Voor onze verre voorouders was het gewoon om de dieren die ze aten eigenhandig te doden. Vandaag is het slachten van dieren de taak van een kleine groep professionelen. De meeste dieren kennen gevoelens als plezier, verveling, angst en frustratie. Dieren ervaren pijn, net als mensen. Ook de meeste niet-vegetariërs staan huiverig tegenover het idee dat ze zelf een dier zouden moeten slachten en het opeten van een dier waarmee ze een hechte relatie hadden, stoot al helemaal op afwijzing.

Los van het feit of men het al dan niet principieel aanvaardbaar acht om dieren te doden en op te eten, laat het welzijn van dieren die voor menselijke consumptie worden gekweekt, gedurende hun korte levensperiode vaak te wensen over.

Vleesrunderen worden tijdens de afmestingperiode en buiten het weideseizoen uitsluitend binnen gehouden. Net als andere landbouwdieren komen ze vroegtijdig aan hun einde. Kalfjes worden doorgaans onmiddellijk van hun melkkoemoeder gescheiden en opgefokt als kistkalf. Zo'n kalf brengt zijn hele leven van amper 26 weken door in een houten kist die zo klein is dat het dier er zich zelfs niet in kan omdraaien. Omdat het vlees mals en zonder pezen moet blijven, mag het dier namelijk geen spieren kweken. Omdat de consument wit-rose vlees verkiest, krijgt het dier een ijzerarm dieet, waardoor het bloedarmoede ontwikkelt. Wanneer het kalfje slachtrijs is en naar het slachthuis wordt afgevoerd, kan het amper op zijn poten staan.

De meeste mestvarkens leven in kale hokken met betonnen roostervloeren en zien zelden of nooit het daglicht. Castratie en het wegknippen van de hoektanden bij biggen gebeurt zonder verdoving. Natuurlijk varkensgedrag, zoals in modder en stof rollen, is uit den boze.

Slachtkippen worden in grote, duistere stallen gehouden, waar ze met zo'n tiental op een vierkante meter zitten. De dieren worden in vrachtwagens naar het slachthuis gevoerd, op elkaar geduwd in houten kratten. Het overgrote deel van alle legkippen in België leeft in batterijkooien. Ze zitten met vier tot vijf in een kooi en beschikken elk over een oppervlakte van

amper een A4-blad. Via kunstlicht worden de legtijden gemanipuleerd en de productie opgedreven. Zowel bij leg- als slachtkippen wordt zonder verdoving een deel van de snavel met een heet mes weggesneden, om te voorkomen dat de gekgestresseerde kippen mekaar zouden kaalplukken of doodpikken.

Vissoorten zoals zalm, forel en paling worden in intensieve omstandigheden gekweekt, vaak dicht opeengepakt. Op zee gevangen vis heeft ten minste tijdelijk een natuurlijk leven kunnen leiden, maar sterft door verstikking op het droge. Garnalen, kreeften en krabben zijn niet beter af. Die worden levend gekookt.

Biologische landbouw koppelt voedselproductie aan respect voor natuur en landschap en de verantwoorde omgang met plant en dier. Bij de productie van dierlijke biologische producten, zoals vlees, melk, kaas en honing, worden biologische voeders gebruikt en wordt een soorteigen gedrag van dieren gerespecteerd. Dieren zitten in groepsverband en hebben een vrije uitloop. Het houden van biologisch vee is grondgebonden en het gebruik van groeistimulerende middelen (hormonen, antibiotica, enzovoort) is niet toegelaten. Chemisch-synthetische, allopatische geneesmiddelen worden zoveel mogelijk vermeden door een preventieve aanpak van ziekten, een adequate selectie van rassen, hoogwaardige voeding en de mogelijkheid om het soorteigen gedrag optimaal te uiten, waardoor stress-situaties bij de dieren vermeden worden. Vanuit dierenwelzijnstandpunt betekent de biologische productie van landbouwdieren dus al een hele stap in de goede richting.

1.4. Conclusie

Uiteindelijk is de vraag of de mens van oorsprong carnivoor, herbivoor of omnivoor is van weinig belang. De kwestie is wat vandaag de beste voedingswijze voor mensen is. Uit talrijke studies blijkt dat zij die weinig of geen vlees eten een stuk gezonder leven. Dat het vermijden van vlees in onze dagelijkse voeding niet alleen mogelijk, maar ook wenselijk is om motieven van gezondheid, duurzaamheid, het hongerprobleem en ethische principes, zijn evenveel redenen om onze eetgewoontes opnieuw te bekijken.

Een omschakeling naar een meer biologische voedingswijze met minder of zelfs zonder ingrediënten afkomstig van gedode dieren is perfect mogelijk en om vele redenen wenselijk. Alleen een dergelijk voedingspatroon respecteert de grenzen van de draag-

kracht van ons ecosysteem. Het is ook het enige voedingspatroon dat op langere termijn in staat is om gezond voedsel voor de toekomstige generaties te garanderen en voldoende kwaliteitsvolle voedingswaren voort te brengen om solidair alle mensen in de wereld te voeden.

Via dit voorstel van decreet vergroot de Vlaamse overheid het maatschappelijke draagvlak voor gezonde en maatschappelijk verantwoorde eetgewoonten en promoot het de duurzame productie van kwaliteitsvol en smaakvol voedsel. Ze geeft de sector van de biolandbouw een noodzakelijke stimulans door een afzet te garanderen. Zonder aan de consument verplichtingen op te leggen, biedt het aan de tienduizenden gebruikers in Vlaamse gemeenschapsrestaurants of restaurants van de door de Vlaamse overheid gesubsidieerde instellingen de mogelijkheid om te kiezen voor een gezonde vegetarische maaltijd.

II. COMMENTAAR BIJ DE ARTIKELEN

Artikel 1

Dit artikel behoeft geen commentaar.

Artikel 2

In dit artikel wordt bepaald wat moet worden verstaan onder “aanbieder”, “gebruiker”, “schotel” en “component van een schotel”. Het begrip “aanbieder” omvat zowel de gemeenschapsrestaurantie als de commerciële restaurants.

De maaltijden moeten op een deskundige wijze worden samengesteld en moeten worden aangeboden op een gestructureerde wijze. Dat betekent onder andere dat ze worden aangeboden op een vooraf bekendgemaakte plaats en tijdstip.

Occasionele situaties waar maaltijden opgediend worden, zoals een zakenlunch, een personeelsfeest, een vakantiecamp, enzovoort en maaltijden binnen de privé-sfeer vallen niet onder de bepalingen van dit voorstel van decreet. Tot de aanbieders worden alleen die organisatoren gerekend die minstens 52 dagen per jaar of gemiddeld eenmaal per week een maaltijd aan de gebruikers aanbieden.

Een maaltijd is samengesteld uit verschillende schotels: bijvoorbeeld voorgerecht, soep, hoofdschotel en toetje. Een schotel bevat verschillende componenten, bijvoorbeeld aardappelpuree, groenteratouille, saus. Een component bevat verschillende grondstoffen of ingrediënten, bijvoorbeeld bevat aardappelpuree aardappelen, vetstof, melk, muskaatnoot, zout, peper.

Artikel 3

De aanbieders worden in dit voorstel ingedeeld in twee categorieën:

- 1° openbare besturen en overheidsinstellingen;
- 2° door de overheid erkende rechtspersonen die minstens gedurende één jaar subsidies hebben ontvangen.

Rechtspersonen die minder dan een jaar erkend en gesubsidieerd worden, worden vrijgesteld van de verplichting om een vegetarische maaltijd aan te bieden.

De regering heeft de mogelijkheid om aanbieders om praktische redenen en billijkheidsredenen vrij te stellen van bepaalde verplichtingen en gevolgen die voortkomen uit dit voorstel van decreet, bijvoorbeeld als zou blijken dat het aantal gebruikers van vegetarische maaltijden zeer klein is. Het centrale doel, met name het garanderen van het recht op vegetarische voeding, moet evenwel zo ruim mogelijk bereikt worden. Van een restaurant dat diverse gerechten tegelijk aanbiedt, kan redelijkerwijs verwacht worden dat het ook minstens één vegetarische schotel aanbiedt.

Artikel 4

Dit artikel legt de verplichting vast dat openbare besturen en overheidsinstellingen (gemeenten, ministeries, parastatale en pararegionale instellingen, enzovoort), die op regelmatige basis maaltijden aanbieden, bij elk maaltijdenaanbod een vegetarisch aanbod hebben. Hetzelfde geldt voor diensten, instellingen en dergelijke die door de overheid erkend en gesubsidieerd worden: ziekenhuizen, rusthuizen, scholen, hogescholen, universiteiten, culturele instellingen, enzovoort. De verplichting treedt slechts in

werking na één jaar subsidiëring, zoals bepaald in artikel 3.

Artikel 5

In dit artikel wordt bepaald aan welke normen het vegetarische aanbod moet voldoen. De normen betreffen:

- 1° de aard van de ingrediënten en additieven: producten afkomstig van gedode dieren mogen niet worden gebruikt, de maaltijden moeten zonder vlees, gevogelte, vis en schaaldieren bereid zijn. Ook additieven van producten afkomstig van gedode dieren, zoals gelatine die gemaakt wordt uit beendermeel, moeten vermeden worden;
- 2° de nutritionele normen: de maaltijd moet kwaliteitsvol en evenwichtig worden samengesteld en de belangrijkste voedingsstoffen bevatten;
- 3° de diversiteit en smakelijkheid: het vegetarisch aanbod mag niet louter bestaan uit het aanbieden van de gewone schotel, met weglating van vlees of vis, maar moet gebruik maken van de rijke schakeringen en smaken die de vegetarische keuken biedt.

Minstens één component uit de vegetarische schotel moet afkomstig zijn uit de biologische landbouw en beantwoorden aan de normen van de biologische productiemethode, zoals bepaald in de Europese verordeningen EG 2029/91 van 24 juni 1991 en EG 1804/1999 van 19 juli 1999, en in de KB's van 17 april 1992, 10 juli 1998 en 3 september 2000.

Onder component wordt een volledig onderdeel van een schotel verstaan die bestaat uit verschillende grondstoffen of ingrediënten. De aanbieder kan vrij kiezen welke component hij kiest. Hij kan dan afspraken maken met de leveranciers van bioproducten om de ingrediënten van die component gegarandeerd in de gevraagde hoeveelheden gedurende het volledige seizoen ter beschikking te hebben.

Omdat het aanbod aan biologisch geteelde producten momenteel in Vlaanderen nog beperkt is, legt dit

voorstel van decreet niet de absolute verplichting op om alle componenten van de vegetarische schotel uit de biologische landbouw te halen. Wel moet ernaar gestreefd worden om het aandeel van biologische producten, afhankelijk van de beschikbaarheid, te optimaliseren.

Het in artikel 9 beschreven Vlaams voedingsteam zal de aanbieders adviseren over welke biologische producten wanneer in voldoende mate beschikbaar zijn.

Om zowel voor de gebruiker als voor de controleorganisatie duidelijk en controleerbaar te maken welke ingrediënten uit de vegetarische schotel van biologische oorsprong zijn, dient de aanbieder hiervan dagelijks een lijst bij te houden en op een voor de gebruikers zichtbare plaats te afficheren.

Artikelen 6 en 7

In deze artikelen wordt de erkenning “Vlaams erkend aanbieder van vegetarische voeding” door de Vlaamse Gemeenschap ingevoerd. Openbare besturen, overheidsinstellingen en door de overheid erkende en gesubsidieerde rechtspersonen ontvangen de erkenning automatisch als ze aan de voorwaarden voldoen. De andere natuurlijke en rechtspersonen, zoals restaurants die door privé-persoon worden uitgebaat, dienen, als ze dat wensen, zelf de aanvraag tot erkenning als “Vlaams erkend aanbieder van vegetarische voeding” te doen.

Artikel 8

Dit artikel bepaalt de oprichting en de opdracht van een Vlaams voedingsteam. De voornaamste taak van het Vlaamse voedingsteam bestaat erin om de aanbieders, de bedrijven voor collectieve restauratie en alle andere belanghebbenden te adviseren met betrekking tot de mogelijkheden en de vereisten van vegetarische voeding en de mogelijkheden en het aanbod van biologisch geteelde ingrediënten. Vooral in een beginperiode kan het noodzakelijk zijn om de aanbieders vertrouwd te maken met de specifieke vereisten en eigenschappen van vegetarisme en de samenstelling van een evenwichtige, voedzame en smakvolle

vegetarische maaltijd. Evenzo is het belangrijk dat het Vlaamse voedingsteam de aanbieders op permanente basis informeert over de beschikbaarheid van biologische producten op de markt. De Vlaamse Regering bepaalt zelf hoe de informatiedoorstroming georganiseerd wordt. Dat kan bijvoorbeeld via een nieuwsbrief of een courant geactualiseerde webstek.

In §2 wordt de samenstelling van het team op een niet-beperkende wijze bepaald. De leiding van het Vlaams voedselteam berust bij een door de regering aangestelde ambtenaar. Verder is het voedingsteam minstens samengesteld uit een diëtist, een vertegenwoordiger van de bedrijven voor collectieve restauratie, een vertegenwoordiger van de aanbieders, een vertegenwoordiger van de vegetarische beweging (bijvoorbeeld: vzw Ethisch Vegetarisch Alternatief) en een vertegenwoordiger van de erkende federatie van de biosector (bijvoorbeeld: Bioforum, de koepelorganisatie van de sector van de biologische landbouw).

De Vlaamse Regering bepaalt de concrete invulling van het voedingsteam, uitgaande van de bepalingen in §§1 en 2. De regering kan de opdracht van het team nader specificeren en in de toekomst verder verruimen met het oog op de optimale realisatie van de doelstelling van dit voorstel van decreet.

Artikelen 9 en 10

Deze artikelen regelen de controle en de strafbepalingen. Artikel 9, §3, bepaalt dat de bevoegde ambtenaren de bevoegdheid hebben om voor overtredingen, zoals bepaald in artikel 10, een termijn te bepalen waarbinnen de overtreder aan alle voorschriften moet voldoen. Deze termijn bedraagt maximum drie maanden. Het opleggen van geldboetes zal alleen nodig zijn indien de voorafgaande waarschuwing niet het noodzakelijke effect heeft.

Artikelen 11 en 12

Het decreet treedt in werking drie maanden na de bekendmaking in het Belgisch Staatsblad. Op dat ogenblik gaat het Vlaams voedingsteam van start.

Wat echter de verplichting tot het aanbieden van een vegetarische maaltijd betreft, bepaalt de Vlaamse Regering de datum van inwerkingtreding, maar met als uiterste datum 1 januari 2008.

Eloi GLORIEUX

VOORSTEL VAN DECREET

HOOFDSTUK I

Algemene bepalingen

Artikel 1

Dit decreet regelt een gemeenschapsaangelegenheid.

Artikel 2

In dit decreet wordt verstaan onder:

- 1° aanbieder: elke persoon die ten minste tweeënvijftig dagen per jaar professioneel en gestructureerd een maaltijdaanbod organiseert; dit betekent op een vooraf bekendgemaakte plaats en tijdstip;
- 2° gebruiker: elke persoon die op een structurele wijze een maaltijd aangeboden krijgt door de aanbieder, in het bijzonder het personeel, de leerlingen, studenten, patiënten, cliënten en bezoekers van publieke en private voorzieningen;
- 3° schotel: onderdeel van een maaltijd dat is samengesteld uit verschillende componenten;
- 4° component van een schotel: een volledig onderdeel van een schotel dat is samengesteld uit verschillende ingrediënten.

Artikel 3

Dit decreet is van toepassing op de volgende categorie van aanbieders:

- 1° openbare besturen en overheidsinstellingen;
- 2° door de overheid erkende en gesubsidieerde rechtspersonen, na één jaar subsidiëring.

De Vlaamse Regering bepaalt de voorwaarden waaronder een aanbieder wordt ingedeeld in één van deze categorieën. De Vlaamse Regering kan voorwaarden bepalen waaronder aanbieders uitgesloten worden van de toepassing van bepalingen van dit decreet.

HOOFDSTUK II

Verplichting tot het aanbieden van een vegetarische maaltijd

Artikel 4

De in artikel 3, eerste lid, bedoelde aanbieder is ertoe verplicht bij elk maaltijdaanbod een volwaardige vegetarische maaltijd te voorzien.

Artikel 5

§1. Een volwaardige vegetarische maaltijd bestaat uit ingrediënten die niet afkomstig zijn van gedode dieren, beantwoordt aan de nutritionele normen, komt tegemoet aan de verwachtingen van mensen op het vlak van smaak en diversiteit en wordt gevarieerd samengesteld.

§2. Minstens één component van een schotel van de aangeboden vegetarische maaltijd moet beantwoorden aan de normen van de biologische productiemethode.

De aanbieder dient voor elke dag dat hij een vegetarische maaltijd aanbiedt een lijst van de gebruikte biologische ingrediënten bij te houden en op een voor de gebruikers zichtbare plaats te afficheren.

HOOFDSTUK III

Vlaams erkend aanbieder van vegetarische voeding

Artikel 6

De in artikel 3, eerste lid, bedoelde aanbieder, die aan de bepalingen van dit decreet voldoet, ontvangt de erkenning van “Vlaams erkend aanbieder van vegetarische voeding”.

Artikel 7

Elke andere dan de in artikel 3, eerste lid, bedoelde aanbieder die maaltijden aanbiedt overeenkomstig de in hoofdstuk II voorziene voorwaarden kan de erkenning van “Vlaams erkend aanbieder van vegetarische voeding” bekomen. De aanbieder vraagt de erkenning aan.

HOOFDSTUK IV

Vlaams voedingsteam

Artikel 8

§1. De Vlaamse Regering richt een voedingsteam op. Het team adviseert de aanbieders die onder de toepassing van dit decreet vallen, hun gebruikers, de bedrijven voor collectieve restauratie en alle andere belanghebbenden over de maaltijdplanning, samenstelling en bereiding van vegetarisch voedsel en het aanbod aan biologisch geteelde producten.

In de uitgavenbegroting van de Vlaamse Gemeenschap wordt jaarlijks een krediet uitgetrokken voor de kosten van de werking van het voedingsteam. De Vlaamse Regering bepaalt het bedrag.

§2. Het voedingsteam bestaat minstens uit:

- 1° een diëtist;
- 2° een vertegenwoordiger van de bedrijven voor collectieve restauratie;
- 3° een vertegenwoordiger van de aanbieders die onder de toepassing van dit decreet vallen;
- 4° een vertegenwoordiger van de vegetarische beweging;
- 5° een vertegenwoordiger van de erkende federatie van de biosector.

Aan het hoofd van het voedingsteam staat een ambtenaar, die aangesteld wordt door de Vlaamse Regering.

§3. De Vlaamse Regering bepaalt de verdere regels voor de samenstelling en de werking van het voedings-team, uitgaande van de bepalingen van §§1 en 2.

De Vlaamse Regering kan de taken van het voedings-team verruimen.

HOOFDSTUK V

Toezicht en strafbepalingen

Artikel 9

§1. Onverminderd de bevoegdheid van de officieren van de gerechtelijke politie, oefenen de door de regering aangewezen ambtenaren toezicht uit op de toepassing van dit decreet en van de krachtens dit decreet genomen besluiten.

De in het eerste lid bedoelde ambtenaren mogen bij de uitvoering van hun opdracht:

- 1° zonder voorafgaande verwittiging vrij binnengaan op alle plaatsen waar diensten verricht worden die onder de toepassing van dit decreet vallen;
- 2° elk onderzoek, elke controle en enquête instellen en alle inlichtingen inwinnen, die zij nodig achten om zich ervan te vergewissen dat de decretale en reglementaire bepalingen worden nageleefd.

§2. De in §1, eerste lid, bedoelde ambtenaren stellen de overtreding vast in een proces-verbaal. De overtreders wordt, op straffe van nietigheid, een afschrift toegezonden, uiterlijk tien dagen na de vaststelling van de overtreding.

Het proces-verbaal wordt doorgestuurd aan de administratie Gezondheidszorg.

§3. De in §1, eerste lid, bedoelde ambtenaren hebben het recht waarschuwingen te geven en voor de overtreder een termijn te bepalen om aan alle voorwaarden te voldoen. De termijn bedraagt maximaal drie maanden.

Artikel 10

Onverminderd de toepassing van de in het Strafwetboek gestelde straffen, wordt gestraft met een geldboete van 100 tot 500 euro:

- 1° wie de decretale en reglementaire bepalingen inzake het voorzien van een volwaardige vegetarische maaltijd en inzake het afficheren van de gebruikte biologische ingrediënten, zoals vastgelegd in de artikelen 4 en 5, niet nakomt;
- 2° wie toezicht verhindert zoals bepaald in artikel 9, §1.

HOOFDSTUK VI

Overgangs- en slotbepalingen

Artikel 11

Zolang de verplichting bedoeld in artikel 4 nog niet van toepassing is op de in artikel 3 bedoelde aanbieders kunnen zij de vrijwillige erkenning aanvragen overeenkomstig artikel 7.

Artikel 12

Dit decreet treedt in werking drie maanden na de bekendmaking ervan in het Belgisch Staatsblad, met uitzondering van artikel 4, dat in werking treedt op een door de regering te bepalen datum en uiterlijk op 1 januari 2008.

Eloi GLORIEUX
