



Vlaams
Parlement

stuk **1530** (2011-2012) – Nr. 1
ingediend op 14 maart 2012 (2011-2012)

Voorstel van resolutie

van de heren Dirk Peeters en Hermes Sanctorum

betreffende een duurzamere voedselproductie
en -consumptie in Vlaanderen

TOELICHTING

Wat, hoe en hoeveel we eten, mag dan een hoogstpersoonlijke keuze zijn, toch heeft deze keuze ook, behalve op onze gezondheid, een invloed op het leefmilieu wereldwijd.

In Vlaanderen ligt de dagelijkse consumptie van dierlijke eiwitten meer dan anderhalve keer hoger dan de hoeveelheid die om gezondheidsredenen wordt aanbevolen. Er wordt ook erkend dat ons voedingspatroon met een hoog aandeel dierlijke eiwitten niet uitbreidbaar is naar een wereldbevolking van 9 miljard in 2050, die te verwachten is op basis van de economische hoogconjunctuur van groeilanden als China en India.

Eiwitbehoefte van de mens (bron Wervel)

Wij eten vlees om zijn voedingsstoffen zoals eiwitten, vetten, mineralen en vitaminen. We weten dat we die stoffen ook in plantaardige producten kunnen vinden, maar geven toch de voorkeur aan vlees omwille van de smaak en uit gewoonte. Onze eiwitten halen we voor ongeveer een derde uit planten, de rest van onze eiwitten is afkomstig van dieren. Maar we eten dagelijks te veel eiwitten, we doen aan overconsumptie. Het deel dat wij halen uit planten levert gemiddeld al 34 gram eiwitten per persoon per dag, terwijl we niet meer dan 48 gram eiwitten per persoon nodig hebben. We verbruiken echter aanzienlijk meer eiwitten dan de gemiddeld 48 gram per persoon per dag. In de Europese Unie ligt het gemiddelde verbruik iets hoger dan het dubbele, namelijk 101 gram.

Die behoefte aan eiwitten is natuurlijk niet voor iedereen dezelfde. Voor kinderen geldt een dagelijkse eiwitbehoefte van 2 gram maal het eigen lichaamsgewicht in kilogram. Zo heeft een kind van 22 kilogram 44 gram eiwitten nodig per dag. Volwassenen hebben minder eiwitten nodig, nl. 0,5 tot 1 gram maal het eigen lichaamsgewicht in kilogram.

Een tekort aan eiwitten kan leiden tot groeiremming (bij kinderen), bloedarmoede, stofwisselingsproblemen en slechte genezing van wonden.

Teveel eiwitten kunnen verhoogde bloeddruk, botontkalking, jicht en overbelasting van de nieren in de hand werken. Overconsumptie van eiwitten is dus even ongezond als een gebrek aan eiwitten.

Zelfs als we zouden willen dat dieren blijven instaan voor tweederde van onze eiwitbehoefte – zoals nu gebeurt in de EU – dan heeft de EU-burger gemiddeld 32 gram dierlijke eiwitten per dag nodig in plaats van de 67 gram die we nu dagelijks gebruiken (consumptie van melkproducten en eieren inbegrepen). Dit betekent dat de veestapel in de EU met de helft kan worden teruggebracht, de EU-burger voldoende eiwit krijgt en bovendien in een verhouding dierlijke/plantaardige consumptie die hij gewend is.

Een ander gevolg zou zijn dat de jaarlijkse invoer in Europa van 30 miljoen ton soja (en afgeleide producten van soja) gehalveerd kan worden. Die ingevoerde soja wordt voor 75% aangewend als veevoer. De ecologische gevolgen zouden immens en uitsluitend positief zijn. De gezondheid zal toenemen en de werkgelegenheid zal verschuiven.

Als we meer plantaardig eiwit zouden verbruiken zou dit werkelijk een hele ommezwaai betekenen. We consumeren gemiddeld al 34 gram plantaardige eiwitten per dag. Om aan onze gemiddelde eiwitbehoefte per dag (48 gram) te komen, hebben we maar 14 gram eiwit van dierlijke oorsprong nodig, in plaats van de 67 gram die we nu dagelijks gebruiken. We zouden onze veestapel dus gerust tot een kwart kunnen terugbrengen als we die stap willen doen en als ook de export van dierlijke eiwitten evenredig vermindert. De

gevolgen voor de soja-import zouden immens zijn. Het Vlaamse mestprobleem zou opeens niet meer bestaan. En bovendien zou zelfvoorziening in eiwitrijk veevoeder opnieuw realistisch zijn.

Die 14 gram aanvullende eiwitten kunnen we halen uit:

100 gram rundvlees: 20 gram eiwit

100 gram varkensvlees: 20 gram eiwit

100 gram kip: 20 gram eiwit

100 gram eieren: 11 gram eiwit

50 gram kaas: 12 gram eiwit

100 gram tahoe: 12 gram eiwit

100 gram vegetarische burger: 16 gram eiwit

75 gram peulvruchten: 5 gram eiwit.

Een aantal directe milieuproblemen gerelateerd aan overconsumptie van dierlijke eiwitten zijn de volgende:

1. ontbossing (met als gevolg bodemerosie en biodiversiteitsverlies): 3 miljoen ha bos per jaar verdwijnt netto als gevolg van veeteelt: 88% van de ontbossing van het Amazonewoud is het gevolg van de aanleg van graasland en maïs- en sojaplantages voor veevoeder;
2. klimaatopwarming: veeteelt is verantwoordelijk voor 18% van alle broeikasgassen;
3. vervuiling van lucht, bodem, water en mens ten gevolge van het gebruik van pesticiden, kalmeermiddelen, groeibevorderaars en medicamenten (zoals antidepressiva): 31% verzuring in Vlaanderen komt op rekening van veeteelt. In de Verenigde Staten wordt 70% van alle antibiotica gebruikt bij dieren;
4. overbevising: bepaalde vispopulaties (zoals kabeljauw en tonijn) worden met uitsterven bedreigd; als gevolg van de bijvangst sterft per kilogram garnaal 5,7 kilogram zeedier; twee derde van het vismeel wordt ingezet als voeder voor varkens en kippen;
5. watervoetafdruk: per kilogram rundvlees is 16.000 liter water nodig. Per kilogram varkensvlees en kip is 4500 liter water nodig. Voor sojabonen en peulvruchten is per kilogram respectievelijk maar 1800 liter en 350 liter water nodig;
6. beslag op potentiële landbouwgronden: er is 7 kilogram graan nodig voor de productie van 1 kilogram rundvlees. 80% veevoeder, voornamelijk maïs en soja, is ook rechtstreeks voor de mens geschikt. Recente pleidooien voor een andere landbouw om de ondervoeding in bepaalde werelddelen op te lossen, leggen ook de nadruk op het onmiddellijk consumeren van landbouwgewassen door de mens in plaats van het gebruik ervan als veevoeder.

Het verminderen van de emissies per kilogram vlees en vis door veranderen van de samenstelling van het veevoeder of door mestverwerking, zal niet voldoende zijn om de impact van vleesconsumptie op het leefmilieu voldoende te milderen. Wereldwijd worden er jaarlijks naar schatting 4 miljard zoogdieren en 55 miljard vogels gedood voor vleesconsumptie en wordt er 144 miljard kilogram vis gegeten. Plantaardige producten die biologisch geteeld zijn, die afkomstig zijn van eerlijke handel, van lokale origine, die seizoensgebonden en verpakkingsarm zijn, scoren het beste op het vlak van ecologische voetafdruk, mens- en dierenrechten.

Dirk PEETERS

Hermes SANCTORUM

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

Het Vlaams Parlement,

- steunt de duurzaamheidsambitie van het Doelgroepprogramma Voedingsnijverheid (2011-2016) om tegen 2030 te komen tot een milieuneutrale, dat wil zeggen een CO₂-, water- en afvalneutrale voedingssector;
- stelt vast dat ook in het Milieubeleidsplan 2011-2015 van de Vlaamse Regering vastgesteld wordt dat een matiging van de vleesconsumptie noodzakelijk is om tot een duurzame voedingswijze te komen;
- stelt vast dat er voorlopig geen enkele concrete maatregel voorgesteld wordt tot vleesmatiging. Ook blijft het wachten op de bredere duurzaamheidscampagne van VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing);
- stelt vast dat de Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling op 3 februari 2011 een advies heeft uitgebracht over de eiwittransitie die volgens haar nodig is in het kader van een duurzame transitie van ons hele landbouw- en voedselsysteem. Eiwittransitie is een bewust georganiseerd proces, steunend op een actieve samenwerking tussen overheden, economische actoren en middenveld, om over te schakelen naar alternatieve eiwitbronnen in de veehouderij. Een eerste pijler van de eiwittransitie is de transformatie van het huidige systeem van import van plantaardige eiwitten. Dat systeem moet duurzamer worden. De raad stelt een aantal principes voor om tot een duurzamer systeem te komen en roept op om nieuwe initiatieven te nemen of bestaande te verbeteren en te versterken. Een tweede pijler van de eiwittransitie richt zich op productie en consumptie en streeft ernaar – in het kader van een evenwichtig en gezond voedingpatroon – om de consumptie van dierlijke eiwitten te verschuiven naar meer duurzaam geproduceerde dierlijke eiwitten en naar eveneens duurzaam geproduceerde plantaardige eiwitten. In Nederland bracht het studiebureau Drift in 2008 een omvattend rapport uit over de discussie terzake bij onze noorderburen¹;
- vraagt de Vlaamse Regering:
 - 1° om binnen twee jaar een volwaardig plan voor te leggen voor de noodzakelijke transitie naar een duurzamere voedselproductie en -consumptie in Vlaanderen, een plan dat zich niet beperkt tot een zoektocht naar alternatieve eiwitbronnen binnen Europa, zoals het Actieplan Alternatieve Eiwitbronnen, dat werd toegelicht in de Commissie voor Landbouw, Visserij en Plattelandsbeleid van het Vlaams Parlement op 18 januari 2012, doet vrezén;
 - 2° niet alleen de afhankelijkheid van onze voedselproductie van de invoer van olie en veevoeders (bv. soja) door gedeeltelijke substitutie van de ingevoerde eiwitten door eiwitten van inlandse productie af te bouwen, maar ook het volgende 10 puntenprogramma te realiseren:
 - a) strikte duurzaamheidscriteria vastleggen voor alle ingevoerde eiwitten;
 - b) wat de invoer van soja betreft, uitdrukkelijk rekening houden met de kritiek van internationale en Vlaamse milieu- en noord/zuid-organisaties op het RTRS-label (RTRS = RoundTable on Responsible Soy) en dus niet enkel te kiezen voor een omschakeling naar RTRS-gelabelde soja, maar een planning te maken om de afhankelijkheid van ingevoerde soja stelselmatig te verminderen en af te bouwen;
 - c) een beleid dat vooral gericht is op voedselveiligheid verschuiven naar een beleid dat ook concrete doelen bepaalt voor gezonde, kwaliteitsvolle voeding door het

¹ 'De Eiwit Transitie – dertig jaar issue, kans op take-off', Carolien Hoogland, Harry te Riele & Jan Rotmans, Rotterdam, 24 oktober 2008.

- updaten en verspreiden van een voedingsdriehoek die het belang aantoonst voor mens en milieu van een voedingspatroon dat rijk is aan plantaardige eiwitten;
- d) een strikt verbod aanhouden op het gebruik van diermeel in diervoeders, ook voor de niet-herkauwers zoals kippen en varkens;
 - e) streefwaarden vastleggen voor de matiging van de productie en consumptie van vlees, eieren en zuivel door een campagne ter ondersteuning van duurzame gedragswijziging (vegetariërs/flexitariërs) en het garanderen van een voldoende aanbod aan vegetarische maaltijden binnen overheidsdiensten, op scholen e.a.;
 - f) stimuli vastleggen voor duurzame vlees- en zuivelvervangers en innovatieve alternatieven terzake;
 - g) duurzaamheidscriteria ontwikkelen voor vlees- en zuivelvervangers en voor Novel Protein Foods;
 - h) een viswijzer en vleeswijzer voor de consument ontwikkelen;
 - i) initiatieven ontwikkelen om het gebruik van plantaardige eiwitten in voedselproductie van meer duurzaam geteelde gewassen en van meer streek- en seizoensgebonden producten te stimuleren;
 - j) meetinstrumenten gebruiken zoals fairfood-voedselkilometers en 'foodprint' door deze zichtbaar te maken op verpakkingen.

Dirk PEETERS

Hermes SANCTORUM