

**BRUSSELS
HOOFDSTEDELIJK PARLEMENT**

GEWONE ZITTING 2013-2014

21 JANUARI 2014

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

**betreffende het aanbieden van en
sensibiliseren rond vegetarische maaltijden**

VERSLAG

uitgebracht namens de commissie
voor Leefmilieu,
Natuurbehoud,
Waterbeleid en Energie

door de heer Arnaud PINXTEREN (F)

Aan de werkzaamheden van de commissie hebben deelgenomen :

Vaste leden : de heren Mohammadi Chahid, Bea Diallo, Ahmed El Ktibi, Christian Magérus, Ahmed Mouhssin, Arnaud Pinxteren, Alain Destexhe, mevr. Béatrice Fraiteur, mevr. Mahinur Ozdemir, mevr. Els Ampe, mevr. Sophie Brouhon, mevr. Annemie Maes.

Plaatsvervangers : mevr. Jacqueline Rousseaux, de heer Emmanuel De Bock, mevr. Brigitte De Pauw.

Andere leden : mevr. Carla Dejonghe, mevr. Marion Lemesre.

Zie :

Stuk van het Parlement :

A-438/1 – 2012/2013 : Voorstel van resolutie.

**PARLEMENT DE LA RÉGION
DE BRUXELLES-CAPITALE**

SESSION ORDINAIRE 2013-2014

21 JANVIER 2014

PROPOSITION DE RÉOLUTION

**relative à l'offre de repas végétariens et à la
sensibilisation en la matière**

RAPPORT

fait au nom de la commission
de l'Environnement,
de la Conservation de la nature,
de la Politique de l'eau et de l'Énergie

par M. Arnaud PINXTEREN (F)

Ont participé aux travaux de la commission :

Membres effectifs : MM. Mohammadi Chahid, Bea Diallo, Ahmed El Ktibi, Christian Magérus, Ahmed Mouhssin, Arnaud Pinxteren, Alain Destexhe, Mmes Béatrice Fraiteur, Mahinur Ozdemir, Els Ampe, Sophie Brouhon, Annemie Maes.

Membres suppléants : Mme Jacqueline Rousseaux, M. Emmanuel De Bock, Mme Brigitte De Pauw.

Autres membres : Mmes Carla Dejonghe, Marion Lemesre.

Voir :

Document du Parlement :

A-438/1 – 2012/2013 : Proposition de résolution.

I. Inleidende uiteenzettingen van de mede-indieners van het voorstel van resolutie

Mevrouw Annemie Maes zegt dat de sensibilisering inzake het aanbod aan vegetarische maaltijden in hoofdzaak gericht is op de overheden. Onze eetgewoontes hebben een aanzienlijke weerslag op het leefmilieu. Er worden meststoffen en pesticiden gebruikt om de rendabiliteit van de productie te verhogen. Het transport van voedingswaren gebeurt vaak over heel grote afstand.

In België ligt de dagelijkse consumptie van dierlijke eiwitten meer dan twee keer hoger dan de aanbevolen hoeveelheid, te weten 75 tot 100 gram per dag. Voor de meeste Belgische consumenten zijn vlees en vis dagelijkse kost en zelfs het basisingrediënt van de maaltijd. Visvangst en visconsumptie doen ook problemen rijzen inzake gezondheid, leefmilieu en dierlijk welzijn. Vandaar dat het belangrijk is om een alternatief aan te bieden en te sensibiliseren rond vegetarische maaltijden.

De consumenten zijn zich alsmaar meer bewust van het belang van gezonde, duurzame en kwaliteitsvolle voeding. Dat geldt ook voor de overheden. De federale overheidsdienst voor duurzame programmatie heeft het jaar 2011 uitgeroepen tot jaar van de duurzame voeding en campagne gevoerd rond vegetarische maaltijden teneinde de misverstanden en de bewering dat dat soort maaltijden slecht zou zijn voor de gezondheid uit de weg te ruimen. Een studie van de federale overheid over het potentieel ter zake toont aan dat 93% van de ondervraagde personen zeggen dat ze regelmatig vlees eten. Ongeveer twee derden ervan (63,7%) zegt eraan te denken om de geconsumeerde hoeveelheden te verminderen. Zowat 60% vindt een dergelijke verandering goed voor de gezondheid. Zowat 46,5% ziet die vermindering als een gedrag dat positieve gevolgen heeft voor het leefmilieu. De meeste deelnemers aan de studie zijn van oordeel dat een dergelijke campagne vanwege de overheid nuttig en positief zou zijn. Ze wensen meer volledige informatie en praktische raad ingeval ze zouden beslissen om één dag per week geen vlees meer te eten.

Samengevat: het is de bedoeling om meer rekening te houden met de impact van de productie van vlees op wereldvlak, voorrang te geven aan gezonde voeding en bepaalde initiatieven te promoten. Het regeerakkoord heeft de ambitie om van Brussel een voorbeeld te maken op het vlak van duurzame voeding.

Men moet bijgevolg de drempel naar vegetarische voeding overschrijden door dat soort van maaltijden aan te bieden in de kantines van de gewestelijke openbare diensten, die nog niet voldoende informatie verspreiden over duurzame voeding. Elk jaar wordt er voor het initiatief "donderdag veggiedag" een subsidie van 50.000

I. Exposé introductif des coauteurs de la proposition de résolution

Mme Annemie Maes explique que la sensibilisation à l'offre de repas végétariens vise essentiellement les autorités. Nos habitudes alimentaires exercent une influence considérable sur l'environnement. Des engrais et des pesticides sont utilisés pour augmenter la rentabilité de la production. Le transport des aliments s'opère souvent sur une très longue distance.

En Belgique, la consommation quotidienne de protéines animales est deux fois plus élevée que les quantités recommandées, soit 75 à 100 grammes par jour. Pour la plupart des consommateurs belges, la viande et le poisson sont des produits quotidiens, et même un ingrédient de base pour les repas. La pêche et la consommation de poisson posent aussi des problèmes de santé, d'environnement et de bien-être animal. C'est pourquoi il est important d'offrir une alternative et de sensibiliser le public aux repas végétariens.

Les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'importance d'une alimentation saine, durable et de qualité. Il en va de même des autorités. Le Service public fédéral de Programmation Développement durable a placé l'année 2011 sous le signe de l'alimentation durable et a mené une campagne sur les repas végétariens, pour dissiper les malentendus et l'affirmation selon laquelle ce type de repas serait mauvais pour la santé. Une étude des autorités fédérales sur le potentiel en la matière montre que 93% des personnes interrogées déclarent manger de la viande régulièrement. Parmi celles-ci, environ deux tiers (63,7%) songent à réduire les quantités consommées. 60% jugent un tel changement bénéfique pour la santé. 46,5% considèrent cette réduction comme un comportement civilement responsable, aux retombées positives pour l'environnement. La grande majorité des participants à l'étude estiment qu'une telle campagne des autorités serait utile et positive. Ils souhaitent une information plus complète et obtenir des conseils pratiques au cas où ils décideraient de ne plus manger de viande un jour par semaine.

En résumé, il s'agit de mieux prendre en compte l'impact de la production de viande au niveau mondial, de privilégier une nourriture saine et de promouvoir certaines initiatives. L'accord de gouvernement poursuit l'ambition de faire de Bruxelles un exemple en matière d'alimentation durable.

Il faut dès lors aider à franchir le pas de l'alimentation végétarienne en offrant ce type de repas dans les cantines des services publics régionaux, qui ne dispensent pas encore d'informations sur l'alimentation durable. Chaque année, l'action « Donderdag Veggiedag » reçoit un subside annuel de 50.000 euros, mais les cantines des

euro toegekend, maar de kantines van de Brusselse openbare diensten doen daar niet aan mee. Slechts één kantine heeft dat wel gedaan. Het is dus belangrijk om te zorgen voor informatie, om de restaurants te begeleiden op dat vlak door inzonderheid opleidingen te verschaffen en vervolgens de maatregelen te evalueren. Het is de bedoeling om een positief signaal te sturen naar de consumenten, die zeggen dat ze minder vlees of vis willen eten.

Het voorstel van resolutie verzoekt de regering om ervoor te zorgen dat alle restaurants die direct of indirect afhangen van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest dagelijks een duurzaam en lekker alternatief aanbieden en voorrang geven aan seizoensgroenten van Belgische oorsprong, inzonderheid voor de saladebuffetten, de broodjes en de warme maaltijden. Er wordt ook gevraagd dat de restaurants een keer per week een vegetarische schotel op het menu zetten, als “dagschotel”. Er zal uiteraard een evaluatie moeten worden gemaakt van de impact van die maatregelen.

Mevrouw Els Ampe onderstreept dat het belangrijk is een aanbod te creëren voor de mensen die vegetarische producten willen eten en voor de mensen die daar eens van willen proeven. Het voorstel van resolutie strekt ertoe een dergelijke keuze mogelijk te maken in de kantines van de Brusselse overheidsdiensten. Het is door een aanbod te creëren dat men erin slaagt de eetgewoonten te veranderen.

II. Algemene bespreking

Mevrouw Béatrice Fraiteur bevestigt dat het voorliggende voorstel, dat uitnodigt om vegetarisch te eten en het aandeel van proteïnen vermindert, aantrekkelijk is.

Maar hoe kan men het concept van “duurzame voeding” beoordelen? Wat zijn de restaurants “die direct of indirect afhangen van de Brusselse overheid”? Omvat het voorstel van resolutie ook de schoolrestaurants en die van de rusthuizen? Hoe kan men “een vegetarische maaltijd in de kijker zetten”? Op wat heeft de evaluatie concreet betrekking? Door wie wordt die uitgevoerd?

Wat zijn de kosten voor een dergelijk initiatief? Er zijn vegetariërs, mensen die allergisch zijn voor gluten... Het is onmogelijk om een oneindig aanbod van maaltijden te creëren om iedereen op zijn wenken te bedienen.

De heer Alain Destexhe is ingenomen met de bereidheid om gezonder te eten. Maar moet men daarvoor vegetariër worden? De volksvertegenwoordiger denkt van

services publics bruxellois ne s'inscrivent pas dans cette dynamique. Une seule cantine y participe. Il importe donc de mener des actions d'information, d'accompagner les restaurants dans cette démarche en proposant notamment des formations, et d'évaluer ensuite le dispositif mis en place. Le but est de lancer un signal positif à l'attention de consommateurs qui se disent prêts à manger moins de viande ou de poisson.

La proposition de résolution demande au Gouvernement de veiller à ce que tous les restaurants qui dépendent directement ou indirectement de la Région de Bruxelles-Capitale offrent quotidiennement une alternative végétarienne durable et appétissante, et privilégient des légumes de saison d'origine belge, notamment pour les salad bars, les sandwiches et les repas chauds. Il est également demandé que ces restaurants mettent à l'honneur une fois par semaine un plat végétarien, présenté par exemple comme le « menu du jour ». Une évaluation de l'impact de ces mesures devra être réalisée.

Mme Els Ampe souligne qu'il est important de créer une offre pour les personnes souhaitant consommer des produits végétariens, ainsi que pour celles qui veulent goûter de tels produits. La proposition de résolution vise à permettre un tel choix dans les cantines des services publics bruxellois. C'est en créant une offre que l'on pourra changer les habitudes alimentaires.

II. Discussion générale

Mme Béatrice Fraiteur affirme que la proposition qui est sur la table, invitant à consommer des repas végétariens et à diminuer les apports en protéines, est séduisante.

Mais comment apprécier le concept d' « alimentation durable »? Quels sont les restaurants « qui dépendent directement ou indirectement de la Région de Bruxelles-Capitale »? La proposition de résolution vise-t-elle également les cantines scolaires et les maisons de repos? Comment « mettre à l'honneur un plat végétarien »? Sur quoi portera concrètement l'évaluation? Par qui sera-t-elle effectuée?

Plus généralement, quels seront les coûts d'une telle mesure? Il y a des végétariens, des personnes allergiques au gluten... Il n'est pas possible de diversifier les repas à l'infini pour tenir compte de toutes les catégories de consommateurs.

M. Alain Destexhe salue la volonté de manger sainement. Mais faut-il pour autant manger végétarien? Le député n'en est pas convaincu. Il conviendrait

niet. Men zou deskundigen over deze kwestie rond de tafel moeten brengen.

Is het aan het parlement om dit soort resolutie aan te nemen? De regering, artsenverenigingen of producentenfederaties zouden daarover campagnes kunnen organiseren. Moet men zover gaan om “een voorkeur te geven aan seizoensgroenten van Belgische oorsprong in de saladbar, op broodjes en in warme maaltijden”? Hoe kan men een “vegetarische maaltijd in de kijker zetten”? Zullen er twee categorieën tafels komen, met aan de ene kant de “goeie” die vegetarisch eten en aan de andere kant de “slechten” die vlees binnenwerken? De producenten van het Belgisch witblauw zullen juichen.

De heer Emmanuel De Bock is niet tegen vegetarische maaltijden. Maar waarom dan niet verder gaan en ook veganistische maaltijden aanbieden? Vandaag bestaat de tendens, met het oog op het voeden van een wereldbevolking van tien miljard mensen, om insecten te kweken die veel proteïnen bevatten.

Wat is het sociale en economische nut van een dergelijke maatregel? Welke kosten zijn daaraan verbonden? In de overheidsopdrachten voor schoolrestaurants wordt de nadruk gelegd op gezonde en evenwichtige, duurzame en biologische voeding. Frieten kunnen deel uitmaken van een veganistische maaltijd, maar het is niet wenselijk om dat wekelijks te eten.

Wat verstaat men in de tekst onder “een aantrekkelijk duurzaam en vegetarisch alternatief voorzien”?

De heer Ahmed Mouhssin meent dat de problematiek van de duurzame voeding een echt debat verdient, zonder gemeenplaatsen of absurde vragen.

Mevrouw Marion Lemesre heeft kritiek op de huidige tendens om regelneef te willen spelen in het leven van de mensen. Het is de opvoeding tot gezondheid en voeding die concreet aandacht moet krijgen in de scholen, vanaf zeer prille leeftijd. Het voorstel van resolutie bevat zelf gemeenplaatsen. De MR is niet betrokken geweest bij het opstellen van de tekst en is gekant tegen de beperking van de keuzevrijheid.

Mevrouw Jacqueline Rousseaux herinnert eraan dat de “donderdag veggiedag” in Vlaanderen gestart is. Die dag kent een groeiend succes. De kritiek op de overconsumptie van vlees is zeker gegrond, maar men mag geen vegetarische dag opleggen in de kantines. Men moet opvoeden op dat vlak. Men moet er ook zeker van zijn dat wanneer een product door een nieuw product vervangen wordt, het ook beter is voor de gezondheid. Men hoort steeds vaker dat graan (gluten) slecht kan zijn voor de gezondheid. Als vlees vervangen wordt door

d'entendre des spécialistes sur cette question.

Revient-il au Parlement de voter ce genre de résolution? Le Gouvernement, des associations de médecins ou de producteurs pourraient organiser des campagnes sur ce sujet. Faut-il aller jusqu'à « privilégier les légumes de saison d'origine belge pour le salad bar, les sandwiches et les repas chauds »? Comment « mettre à l'honneur chaque semaine un repas végétarien »? Va-t-on créer deux types de tables, regroupant d'un côté les « bons » qui mangent végétarien, et d'un autre côté les « mauvais » qui mangent de la viande? Les producteurs du « blanc bleu belge » apprécieront.

M. Emmanuel De Bock n'est pas opposé aux repas végétariens. Mais pourquoi alors ne pas aller plus loin, en prévoyant également des repas végétaliens? La tendance actuelle, en vue de nourrir une population mondiale qui s'élève à dix milliards d'individus, est de promouvoir la production d'insectes, qui fournissent un apport en protéines.

Quelle est l'utilité sociale et économique d'une telle mesure? Quels coûts entraîne-t-elle? Dans les marchés publics relatifs aux cantines scolaires, l'accent est mis sur une alimentation saine et équilibrée, durable et biologique. Les frites peuvent faire partie d'un repas végétarien, mais il n'est pas vraiment souhaitable d'en consommer chaque semaine.

Enfin, qu'entend-on dans le texte par « prévoir une alternative durable et végétarienne appétissante »?

M. Ahmed Mouhssin estime que la problématique de l'alimentation durable mérite un vrai débat, sans lieux communs ni questions absurdes.

Mme Marion Lemesre critique la tendance actuelle qui consiste à vouloir réglementer la vie des gens. C'est l'éducation à l'alimentation, l'éducation à la santé qui doivent faire l'objet d'un travail concret dans les écoles, dès le plus jeune âge. La proposition de résolution contient elle-même des lieux communs. Le MR n'a pas été associé à la rédaction de ce texte et s'oppose aux restrictions à la liberté de choisir.

Mme Jacqueline Rousseaux rappelle que le mouvement du « jeudi veggie » a débuté en Flandre. Il prend de l'ampleur. Les critiques à l'égard de la surconsommation de viande sont certainement fondées, mais il ne convient pas d'imposer un jour végétarien dans les cantines. Il faut mener un travail d'éducation dans ce domaine. Il faut également s'assurer qu'un nouveau produit, lorsqu'il est appelé à remplacer un ancien produit, est meilleur pour la santé. On entend de plus en plus souvent dire que le blé (gluten) peut être mauvais pour la santé. Si l'on remplace

pasta in de schoolrestaurants, is dat dus niet noodzakelijk goed. Het voedsel in de schoolrestaurants is veel veranderd, zonder dat daarover een echt debat gevoerd is. Deze zeer ruime problematiek moet grondig en met de nodige informatie bestudeerd worden.

De heer Alain Destexhe heeft nog enkele opmerkingen. In de tekst wordt gezegd dat “in België de dagelijkse consumptie van dierlijke eiwitten meer dan twee keer hoger ligt dan de om gezondheidsredenen aanbevolen hoeveelheid”. Om welke aanbevelingen gaat het? Men kan ook lezen dat de FOD “een marktstudie uitgevoerd heeft die erop gericht was de meningen, houdingen en het gedrag van de federale werknemers met betrekking tot de consumptie van vlees beter te leren kennen.” Zit men echt te wachten op dit soort studies ?

Er wordt gevraagd om “drepels voor een vegetarische keuze zoveel mogelijk” weg te werken en te zorgen voor het “opnemen van duurzame en vegetarische maaltijden in het aanbod”. Wat betekent dat? Een maaltijd is per definitie niet duurzaam! Men kan zich ook vragen stellen over de zin van de eerste considerans van het voorstel: “te komen tot een transitie van de systemen van productie en consumptie van eiwitten tegen 2050”.

Verder staat geschreven dat “een niet-duurzame voedingswijze nadelige gevolgen heeft voor onze gezondheid, het leefmilieu, de landen in het Zuiden”. De spreker vindt dit een vorm van dogmatisme. Waarom ook niet het gebruik van de wagen verbieden ? Brussel heeft nog heel wat problemen op te lossen, en niet enkel op het vlak van de duurzame voeding.

*
* * *

Mevrouw Annemie Maes heeft in de commentaar gehoord dat het idee op zich niet slecht is en dat de zaak verder onderzocht moet worden, ook al heeft de gebrekkige kennis over het onderwerp ook tot karikaturale voorbeelden geleid.

Het voorstel van resolutie richt zich tot de instellingen van het Brussels Gewest. De scholen en de rusthuizen vallen daar dus niet onder.

Het parlementslid wil een misverstand uit de wereld helpen. Zij wil geen verbod op het eten van vis of vlees. Elkeen mag zijn maaltijd vrij kiezen en beslissen hoeveel hij eet. Het voorstel strekt er enkel toe deze vrije keuze uit te breiden en de steeds talrijkere mensen die een vegetarische maaltijd wensen een alternatief te geven. Voorts bieden kantines al drie of vier verschillende maaltijden aan (sandwiches, saladbar, warme maaltijden). In andere overheidsdiensten waar een vegetarische

la viande par des pâtes dans les cantines, ce n'est pas nécessairement plus bénéfique. L'alimentation proposée en milieu scolaire a beaucoup évolué, sans qu'il n'y ait pourtant eu de réel débat sur le sujet. Cette problématique, très large, mérite une analyse détaillée et mieux documentée.

M. Alain Destexhe souhaite encore formuler quelques remarques. Il est précisé dans le texte qu' « en Belgique, la consommation quotidienne de protéines animales est plus de deux fois supérieure à la quantité recommandée pour des raisons de santé ». De quelles recommandations s'agit-il ? On apprend que le SPP Développement durable « a réalisé une étude de marché afin de mieux cerner les opinions, attitudes et comportements des fonctionnaires fédéraux à l'égard de la consommation de viande ». Est-il vraiment opportun de réaliser ce type d'étude ?

Il est question de « lever un maximum de freins à l'option végétarienne » et de prévoir une offre « comportant des repas durables et végétariens ». Qu'entend-on par là ? Par définition, un repas n'est pas durable ! On peut s'interroger aussi sur le sens du premier considérant de la proposition : « réaliser une transition des systèmes de production et de consommation des protéines à l'horizon 2050 ».

Plus loin, il est écrit qu' « un mode d'alimentation non durable a des incidences négatives sur notre santé, sur l'environnement, sur les pays du Sud ». L'orateur dénonce une forme de dogmatisme. Pourquoi ne pas interdire aussi l'usage de la voiture ? Bruxelles est confrontée à de multiples défis, et pas seulement au problème de l'alimentation durable.

*
* * *

Mme Annemie Maes a entendu parmi les commentaires que l'idée n'est pas mauvaise en soi et qu'il convient de mener une analyse sur la question, même si la méconnaissance du sujet a aussi donné lieu à des exemples caricaturaux.

La proposition de résolution s'adresse aux institutions de la Région bruxelloise. Les écoles et les maisons de repos ne sont donc pas visées.

La députée souhaite dissiper un malentendu : elle ne prône aucune interdiction de manger de la viande ou du poisson. Chacun a le libre choix du type de repas et de la quantité consommée. La proposition vise uniquement à compléter ce libre choix en offrant une alternative aux personnes, de plus en plus nombreuses, qui demandent un repas végétarien. Ailleurs, des cantines proposent déjà trois ou quatre repas différents (sandwiches, salad bar, repas chauds). Au sein d'autres services publics où un plat

maaltijd wordt aangeboden, stelt men vast dat een aantal personen ervan willen proeven. De beweegredenen kunnen uiteenlopen: bescherming van de gezondheid of het leefmilieu, eerbied voor het welzijn van de dieren... Het gaat erom in te spelen op een vraag. Een vergelijkbaar fenomeen is vastgesteld voor de Japanse keuken, die geleidelijk de smaak van de consumenten heeft veroverd. Vandaag zijn er zeer velen tuk op sushi.

De tekst voorziet in een evaluatie van de maatregel en de daaraan verbonden kosten. Op dit ogenblik bieden veel restaurants elke dag van de week een dagschotel aan. Er wordt voorgesteld dat de dagschotel één keer per week vegetarisch is, wat geenszins belet dat men een andere maaltijd kan kiezen.

Duurzaamheid is een belangrijk aspect: men moet vermijden dat er producten van overal ter wereld worden aangevoerd. Men kan Belgische bonen in de plaats van bonen uit Kenia aanbieden. Dat is een aanbeveling en geen verplichting om de lokale productie aan te moedigen. De landbouwers zullen “Belgisch witblauw” kunnen blijven produceren.

Het verbaast mevrouw Maes dat minder vlees eten slecht voor de gezondheid zou kunnen zijn. De Hoge Gezondheidsraad en een groot aantal internationale studies wijzen erop dat er te veel vlees, te veel vetten, te veel suiker en te veel zout gegeten wordt, wat tot obesitas en cardio-vasculaire ziekten leidt.

Het is inderdaad de taak van het Parlement om een dergelijke resolutie aan te nemen. De geformuleerde opmerkingen wijzen op een behoefte aan opvoeding en bewustmaking.

Studies tonen aan dat de potentiële doelgroep voor vegetarische maaltijden 20% is, maar slechts 1% voor veganistische maaltijden. De spreker kent de cijfers over het eten van insecten niet, maar op dit ogenblik ligt het zeer laag en heeft het meer te maken met een persoonlijke keuze.

Initiatieven in Vlaanderen, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, Nederland en Duitsland tonen aan dat de kosten niet stegen door het aanbieden van vegetarische maaltijden, integendeel. Bovendien zijn er positieve effecten voor de volksgezondheid.

De heer Emmanuel De Bock is gekant tegen één enkel model. Het is een goede zaak dat men een keuze aan maaltijden wil aanbieden, zoals al het geval is in bepaalde kantines van overheidsdiensten (de FOD Financiën, Thurn & Taxis...), en dat eenieder keuzevrijheid gerespecteerd wordt. Dat vergt een inspanning op het vlak van opvoeding en voorlichting. Dat aspect ontbreekt evenwel in het voorstel van resolutie.

Er is een complementaire en geen exclusieve aanpak

végétarien est proposé, l'on constate qu'un certain nombre de personnes veulent y goûter. Les motivations peuvent être diverses : protection de la santé ou de l'environnement, respect du bien-être animal... Il s'agit de répondre à une demande. Un phénomène comparable a été observé pour la cuisine japonaise, qui a suscité progressivement l'engouement des consommateurs. Aujourd'hui, les amateurs de sushis sont très nombreux.

Le texte prévoit une évaluation de la mesure et des coûts qu'elle entraîne. Actuellement, beaucoup de restaurants mettent déjà un plat à l'honneur chaque jour de la semaine. Il est proposé que le « menu du jour » soit végétarien un jour par semaine, ce qui n'empêche nullement de choisir un autre plat.

La durabilité constitue un aspect important : il faut éviter d'acheminer des produits en provenance du monde entier. On peut proposer des haricots belges à la place des haricots du Kenya. C'est une recommandation et non une obligation, en vue de favoriser la production locale. Les agriculteurs pourront continuer à produire du « blanc bleu belge ».

Mme Maes s'étonne d'entendre que le fait de manger moins de viande pourrait être mauvais pour la santé. Le Conseil supérieur de la Santé et de nombreuses études internationales pointent le fait que l'on consomme trop de viande, trop de graisses, trop de sucre, trop de sel, ce qui mène à l'obésité et aux maladies cardio-vasculaires.

Le Parlement est bien dans son rôle pour voter une telle résolution. On voit bien, au vu des commentaires émis, qu'un travail d'éducation et de sensibilisation doit être effectué.

Des études montrent que le public potentiel pour les repas végétariens est de 20%, alors qu'il est seulement de 1% pour les repas végétaliens. L'oratrice ne connaît pas les chiffres liés à la consommation d'insectes, mais elle est infime à l'heure actuelle et relève plus d'un choix privé.

Des initiatives menées en Flandre, en France, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en Allemagne montrent que les coûts n'ont pas été augmentés en raison de l'offre de repas végétariens, au contraire. De plus, les effets sont bénéfiques en termes de santé publique.

M. Emmanuel De Bock se dit opposé à un modèle unique. Il est positif de vouloir offrir un panel de plats, comme c'est déjà le cas dans certaines cantines fédérales (le SPF Finances, Tour & Taxis...), tout en préservant la liberté de chacun. Cette démarche demande un effort à l'éducation et à l'information. Or, cet aspect n'apparaît pas dans la proposition de résolution.

Il faut adopter une logique complémentaire et non

nodig. De voorkeur geven aan seizoensgroenten van Belgische oorsprong is in strijd met het Europees recht. Deze vorm van protectionisme is een discriminerende maatregel. Men zou moeten schrijven “de voorkeur geven aan lokale seizoensgroenten”. De tekst van de resolutie zou bijgevolg zo moeten worden herzien en gewijzigd dat de verstrekte uitleg erin wordt geïntegreerd om het doelpubliek gerust te stellen over de nagestreefde doelstelling, een serener debat mogelijk te maken en een sterk signaal te geven.

Volgens de heer Arnaud Pinxteren wordt de kwestie van de korte kringlopen, de duurzame voeding, de lokale en seizoensproducten acuut in de 21^e eeuw om ecologische redenen (de transportkosten van levensmiddelen) en om economische redenen (de kwaliteit van de lokale producten bevorderen). Duurzame voeding verdedigen is geen dogmatisch concept dat werkgelegenheid vernietigt. De regering heeft trouwens een as “Duurzame voeding” ingevoerd in het kader van de Alliantie Werkgelegenheid-Leefmilieu, die een potentieel van 7000 betrekkingen biedt die gekoppeld zijn aan de exploitatie van consumptiekanalen van lokale en seizoensgebonden voedingsmiddelen. De verstedelijking van België leidt tot de geleidelijke verdwijning van kleine landbouwbedrijven. De banden met de producenten moeten bijgevolg aangehaald worden en ze moeten steun krijgen in een almaar meer geliberaliseerde markt waar de prijs het haalt op knowhow en kwaliteit. De reflectie over duurzame voeding past in het kader van het debat over volksgezondheid en economische gezondheid.

De heer Ahmed Mouhssin wijst erop dat er in twee gemeentescholen van Waterloo een experiment is opgezet om gezonde en duurzame voeding aan te moedigen: “alle maaltijden zullen ter plaatse bereid worden met verse producten en volgens het advies van een diëtiste. De vegetarische recepten zullen trouwens aangepast worden aan de smaak van de kinderen”. De meerderheid in Waterloo is geen meerderheid van groene extremisten! Men moet ermee stoppen karikaturen te maken en de kwestie ernstig bespreken, zoals de heer De Bock heeft gedaan over de Belgische groenten en de Europese markt.

De heer Alain Destexhe wijst erop dat de burgemeester van Waterloo een 4x4-voertuig heeft. Is dat dan een aantasting van het leefmilieu?

De heer Emmanuel De Bock vindt dat het voorstel geamendeerd zou moeten worden. Hij vraagt om de bespreking van het verzoekend gedeelte uit te stellen.

Mevrouw Annemie Maes heeft de opmerkingen van de heer De Bock gehoord en vraagt hem om over zijn voorstel van resolutie te stemmen. Ze bevestigt dat het de bedoeling is om de voorkeur te geven aan lokale groenten.

exclusive. Privilégier les légumes de saison d'origine belge est contraire au droit européen. Cette forme de protectionnisme constitue une mesure discriminatoire. On devrait écrire « privilégier les légumes de saison locaux ». Le texte de la résolution devrait donc être revu et modifié pour y intégrer les explications qui ont été données, de façon à rassurer sur l'objectif poursuivi, à permettre un débat plus serein et à donner un signal fort.

M. Arnaud Pinxteren estime qu'au 21^{ème} siècle, la question des circuits courts, de l'alimentation durable, des produits locaux et de saison se pose avec beaucoup d'acuité, pour des raisons économiques (le coût du transport des denrées alimentaires) et environnementales (favoriser la qualité des produits locaux). Défendre l'alimentation durable n'est pas un concept dogmatique tueur d'emplois. Le Gouvernement a d'ailleurs développé un axe « alimentation durable » dans le cadre de l'Alliance Emploi-Environnement, qui offre un potentiel de 7000 emplois, liés à l'exploitation de filières de consommation d'aliments locaux et de saison. L'urbanisation de la Belgique entraîne la disparition progressive des petits agriculteurs. Il faut donc créer du lien avec les producteurs et les soutenir dans un marché de plus en plus libéralisé, où le prix l'emporte sur le savoir-faire et la qualité. La réflexion sur l'alimentation durable s'inscrit dans une logique de santé publique et de santé économique.

M. Ahmed Mouhssin précise qu'une expérience est en cours dans deux écoles communales de Waterloo, visant à favoriser une alimentation saine et durable : « tous les repas seront réalisés sur place à partir de produits frais et en suivant les conseils d'une diététicienne. Des recettes végétariennes seront par ailleurs adaptées pour répondre au goût des enfants ». La majorité à Waterloo n'est pas une majorité d'extrémistes verts ! Il faut arrêter de verser dans la caricature et débattre sérieusement de la question, comme l'a fait M. De Bock à propos des légumes belges et du marché européen.

M. Alain Destexhe signale que le bourgmestre de Waterloo possède un véhicule 4x4. Faut-il dénoncer ce comportement comme une atteinte à l'environnement ?

M. Emmanuel De Bock estime que la proposition devrait être amendée. Il demande de reporter l'examen du dispositif du texte.

Mme Annemie Maes a bien entendu les remarques de M. De Bock et l'invite à voter sa proposition de résolution. Elle confirme que l'objectif est de privilégier les légumes locaux.

III. Bespreking van de consideransen en streepjes van het verzoekend gedeelte en stemmingen

Consideransen

De consideransen lokken geen commentaar uit.

Stemming

De consideransen worden aangenomen met 10 stemmen tegen 4.

Eerste streepje van het verzoekend gedeelte

Het eerste streepje van het verzoekend gedeelte lokt geen commentaar uit.

Stemming

Het eerste streepje van het verzoekend gedeelte wordt aangenomen met 10 stemmen tegen 4.

Tweede streepje van het verzoekend gedeelte

Het tweede streepje van het verzoekend gedeelte lokt geen commentaar uit.

Stemming

Het tweede streepje van het verzoekend gedeelte wordt aangenomen met 10 stemmen tegen 4.

Derde streepje van het verzoekend gedeelte

Het derde streepje van het verzoekend gedeelte lokt geen commentaar uit.

Stemming

Het derde streepje van het verzoekend gedeelte wordt aangenomen met 10 stemmen tegen 4.

IV. Stemming over het geheel

Het voorstel van resolutie wordt in zijn geheel aangenomen met 10 stemmen tegen 4.

III. Discussion des considérants et tirets du dispositif et votes

Considérants

Les considérants n'appellent aucun commentaire.

Vote

Les considérants sont adoptés par 10 voix contre 4.

Premier tiret du dispositif

Le premier tiret du dispositif n'appelle aucun commentaire.

Vote

Le premier tiret du dispositif est adopté par 10 voix contre 4.

Deuxième tiret du dispositif

Le deuxième tiret du dispositif n'appelle aucun commentaire.

Vote

Le deuxième tiret du dispositif est adopté par 10 voix contre 4.

Troisième tiret du dispositif

Le troisième tiret du dispositif n'appelle aucun commentaire.

Vote

Le troisième tiret du dispositif est adopté par 10 voix contre 4.

IV. Vote sur l'ensemble

La proposition de résolution dans son ensemble est adoptée par 10 voix contre 4.

– *Vertrouwen wordt geschonken aan de rapporteur voor het opstellen van het verslag.*

– *Confiance est faite au rapporteur pour la rédaction du rapport.*

De Rapporteur,

De Voorzitter,

Le Rapporteur,

Le Président,

Arnaud PINXTEREN

Ahmed EL KTIBI

Arnaud PINXTEREN

Ahmed EL KTIBI