

Burgerraad voor het klimaat. Voeding en Brussel: wat moet u weten?

1. Voeding, een thema met tal van uitdagingen

Eten is een fundamentele behoefte. Toch zorgt het voedselsysteem vandaag voor heel wat sociale, gezondheids- en economische problemen. Voeding is een complex thema. De belangrijkste uitdagingen van voeding zijn:

- **Veiligheid**, d.w.z. ervoor zorgen dat voedsel veilig is voor consumptie: besmettingen voorkomen, toeleveringsketens controleren en strikte regels invoeren. Wereldwijd worden elk jaar ongeveer 600 miljoen ziektes veroorzaakt door voedsel.
- **Voedselopname** is een uitdaging voor de volksgezondheid. Meer dan 820 miljoen mensen wereldwijd lijden chronisch honger, terwijl 2 miljard volwassenen (en 340 miljoen kinderen) zwaarlijvig zijn. De COVID-19-pandemie heeft het hongerprobleem in heel wat landen in de wereld erger gemaakt.
- **Bewerkte voedingsmiddelen**. De consumptie van bewerkte voedingsmiddelen met veel suiker, zout en verzadigde vetten neemt toe.
- **Duurzaamheid**. De landbouw en voedselproductie hebben een aanzienlijke impact op het leefmilieu: verlies van biodiversiteit, waterverbruik en -vervuiling, ontbossing en uitstoot van broeikasgassen.
- **Genetisch gemodificeerde voedingsmiddelen**. In meer dan 30 landen worden GGO's verbouwd, goed voor zo'n 185 miljoen hectare landbouwgrond wereldwijd.
- **Verspilling**. Ongeveer een derde van de wereldwijde voedselproductie (1,3 miljard ton voedsel) wordt elk jaar verspild.
- **Voedselvoorzieningsketens** zijn wereldwijd steeds complexer geworden en almaar nauwer met elkaar verbonden. COVID-19 heeft hun kwetsbaarheid onderstreept.
- **Voedingscultuur**. De globalisering heeft invloed gehad op de eetgewoonten en het verlies van bepaalde culinaire tradities.
- **Voedselzekerheid**, d.w.z. een bevolkingsgroep op elk moment toegang garanderen tot voeding, zowel kwalitatief als kwantitatief. Die voeding moet voldoende zijn voor een gezond en actief leven, rekening houdend met de voedingsgewoonten.

2. Voeding en klimaatopwarming

Voeding en de opwarming van de aarde zijn nauw met elkaar verbonden. Dat komt voornamelijk door de significante impact van de landbouw, de voedselproductie, de



toeleveringsketen én de voedselconsumptie op de uitstoot van broeikasgassen (BKG). Er is dus een verband tussen wat we eten en de impact op het klimaat.

Enkele definities ...

Broeikasgas (BKG): Gas dat een gedeelte van de zonnestrallen absorbeert en herverdeelt onder de vorm van stralingen, die andere gasmoleculen ontmoeten en zodoende het proces herhalen en het broeikaseffect veroorzaken, met een warmteverhoging als gevolg. De belangrijkste broeikasgassen waarvan de oorsprong voornamelijk met menselijke activiteiten verband houdt, zijn kooldioxide, methaan en troposferisch ozon. Wanneer u in de winter uw huis verwarmt of de auto gebruikt, stoot de geproduceerde verbranding een reeks broeikasgassen uit. Ze komen in grote hoeveelheden in de atmosfeer terecht en dragen zo bij tot de klimaatverandering.

Directe en indirecte emissies: Directe emissies worden rechtstreeks op het grondgebied geproduceerd (in ons geval in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest).

Indirecte emissies worden buiten het grondgebied uitgestoten om in de behoeften van de bevolking te voorzien. Veel broeikasgassen worden bijvoorbeeld uitgestoten door de landbouwproductie, die grotendeels buiten Brussel plaatsvindt. Technisch gezien worden de emissies dus niet op Brussels grondgebied geproduceerd, maar ze worden wel meegerekend als indirecte emissies omdat ze worden geproduceerd voor de Brusselse bevolking.

- **Emissies van broeikasgassen (BKG).** De landbouw is verantwoordelijk voor ongeveer 24% van de emissies van broeikasgassen wereldwijd. Landbouwactiviteiten omvatten onder meer veeteelt, ontbossing voor de uitbreiding van de landbouwgrond en het gebruik van meststoffen die methaan (CH₄) en distikstofmonoxide (N₂O) uitstoten, twee BKG die mogelijk krachtiger zijn dan koolstofdioxide (CO₂).
- **Ontbossing.** Bossen omzetten in landbouwgrond, in het bijzonder voor de productie van rundvlees, soja en palmolie, draagt bij aan de ontbossing, waarbij enorme hoeveelheden CO₂ vrijkomen die zijn opgeslagen in bomen en de bodem.
- **Vervoer.** Voedingsmiddelen over lange afstanden vervoeren, veroorzaakt ook CO₂-uitstoot, in het bijzonder wanneer voedselproducten uit het buitenland worden geïmporteerd.
- **Verspilling.** Voedselverspilling leidt ook tot uitstoot van broeikasgassen, omdat het voedsel dat op stortplaatsen wordt afgebroken methaan produceert.

En het wordt nog complexer ... Terwijl de voedselproductie het klimaat aantast, beïnvloedt de klimaatverandering op haar beurt de voedselzekerheid, door extreme weersomstandigheden en voedseltekorten te veroorzaken. Een vicieuze cirkel dus.



3. En in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest?

Meer uitstoot van buiten het gewest dan in het gewest

De overgrote meerderheid van het voedsel wordt niet in Brussel geproduceerd. Het grootste deel van de (indirecte) emissies is dus afkomstig van buiten het gewest. Voedsel (productie, vervoer, verwerking) is verantwoordelijk voor 15% van de indirecte emissies van BKG (terwijl de directe emissies worden geschat tussen 1 en 4%). Deze emissies zijn afkomstig van:

- De landbouwproductie, door het gebruik van chemische meststoffen, pesticiden en landbouwmechanisatie.
- Het vervoer van voedsel vanuit de productiegebieden (via de weg, per boot, met het vliegtuig, enz.).
- De zeer energievervlindende verwerkingsfabrieken en fabrieken die verpakkingen produceren.
- De consumptie van rood vlees en zuivelproducten.
- Verspilling.

De impact van voeding op gezondheid, armoede en jobs

Voeding heeft wel degelijk gevolgen voor het grondgebied en zijn inwoners. Net als in de rest van de wereld heeft de landbouwproductie in Brussel een impact op de bodemkwaliteit, de zoetwaterreserves en de biodiversiteit in het gewest.

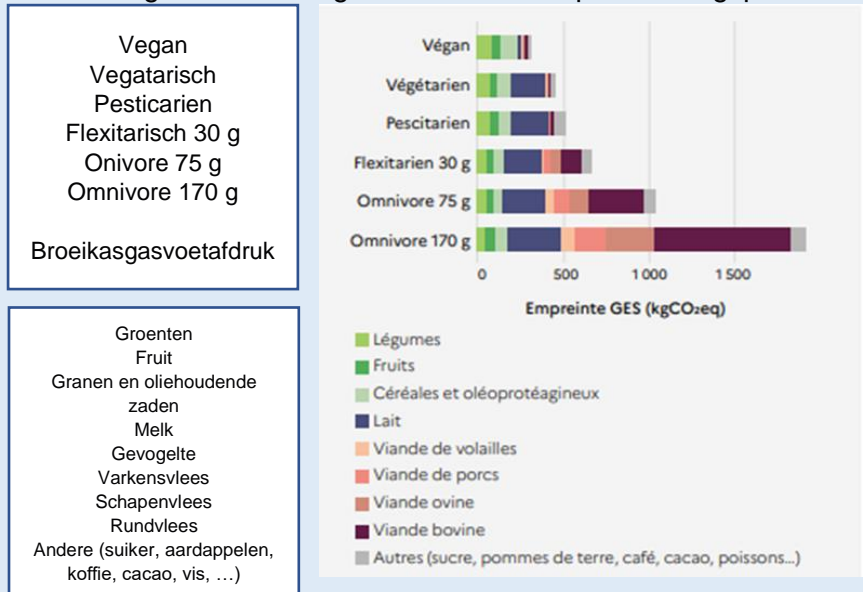
In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest lijden steeds meer mensen aan overgewicht en obesitas (het aantal diabetici ligt in Brussel ook hoger dan het Belgische gemiddelde). De consumptie van groenten blijft ruim onvoldoende. Belgen consumeren immers ongeveer de helft van wat wordt aanbevolen.

Daarnaast zijn er in Brussel grote sociale verschillen. Veel mensen leven in onzekere omstandigheden en een derde van de Brusselse bevolking leeft onder de armoedegrens. In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest zijn 90.000 mensen afhankelijk van voedselhulp. Het grootste obstakel om toegang te krijgen tot gezonde en kwaliteitsvolle voeding is het budget. De ingrijpende veranderingen op het vlak van voeding treffen ook de landbouwers. Hun beroep kent een steeds grotere onzekerheid.

In België is de voedingssector de economische sector die voor de meeste jobs zorgt en het sterkst bijdraagt aan de rijkdom van het land. In Brussel wordt bijna één job op de twintig uitgeoefend in de horeca (sector van de hotels, restaurants en cafés) en meer dan 30% van de Brusselse handelszaken zijn voedingswinkels. COVID-19 heeft in dat opzicht wereldwijd een enorme impact gehad. Ook Brussel bleef niet gespaard en kreeg te maken met zware jobverliezen in de hotels, restaurants en cafés.

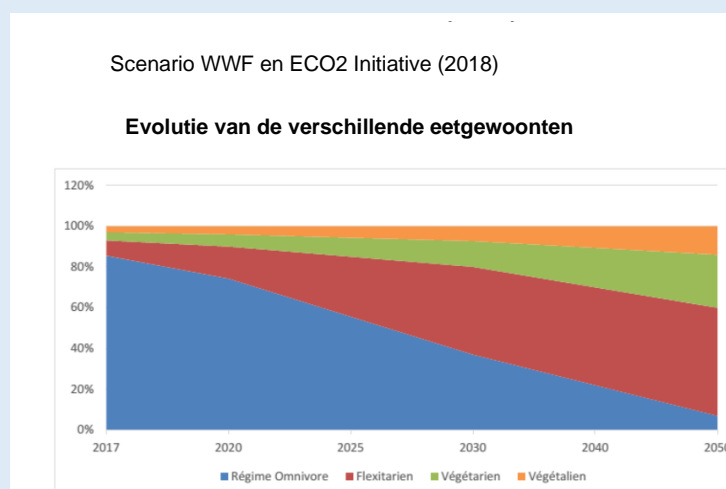
Hoe zou ons bord er in 2050 moeten uitzien?

Een groot deel van de broeikasgasuitstoot wordt veroorzaakt door wat we eten en wat er op ons bord ligt. De verdeling van de emissies per voedingspatroon ziet er als volgt uit :



Verschillende spelers hebben dan ook verscheidene scenario's uitgewerkt om te voorspellen hoe ons bord er in 2050 zou moeten uitzien. Die scenario's hebben tot een aantal richtlijnen geleid:

- Het gemiddelde aantal calorieën per persoon verlagen: 2.500 kcal (in plaats van 3.700 in de rijke landen).
- De vleesconsumptie met 50 tot 60% verlagen tegen 2050, van 111 g per dag naar minder dan 300 g per week.
- De voorkeur geven aan vlees uit veeteeltmodellen met een beperktere impact (op het klimaat, het dierenwelzijn ...).
- De consumptie van bewerkt vlees beperken tot maximaal 30 g per week.
- De consumptie van peulvruchten, volkorengranen, fruit, groenten, zaden en noten verhogen.



Allestetend – Flexitarisch - Vegetarisch - Veganistisch



4. Bestaande doelstellingen en plannen op het gebied van voeding

Brussel heeft een reeks plannen en strategieën uitgewerkt voor een duurzamer voedingssysteem, gezondere en kwaliteitsvollere voeding, voeding die opnieuw lokaal wordt geproduceerd, de biodiversiteit herstelt en mensen en werknemers beschermt, enz. Deze plannen maken uiteraard deel uit van een algemene beweging en een internationaal, federaal en gewestelijk beleid (Europese Green Deal, milieuactieprogramma, klimaatwet, gemeenschappelijk landbouwbeleid, gewestelijk Lucht-Klimaat-Energieplan, enz.). Op dit moment is het meest gedetailleerde en uitgewerkte plan voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest de Good Food-strategie.

Good Food-strategie

De Good Food-strategie is een strategie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest met als doel gezonde, lokale en duurzame voeding te garanderen voor iedereen, zowel thuis als in grootkeukens, met een eerlijke prijs voor de producenten en minder voedselverspilling.

Voeding is een thema dat iedereen aangaat. Om die reden werd de strategie dan ook opgesteld samen met verschillende actoren die een band hebben met voeding: landbouwers, verwerkers, vervoerders, koks, handelaars, overheidsinstanties, enz.

Een eerste editie van de strategie werd ingevoerd tussen 2016 en 2020. Vervolgens werd ze herzien dankzij een participatief proces waar meer dan 300 actoren bij betrokken waren. Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest is nu toe aan de tweede editie van de strategie (2022-2030).

Onder 'Good Food-voedingspatronen' / 'Good Food-bord' / 'Good Food', enz. worden voedingspatronen verstaan met een hoge voedingswaarde en gezondheidsvoordelen. Zij maken de optimale ontwikkeling van alle individuen mogelijk en ondersteunen het fysieke, mentale en sociale functioneren en welzijn in alle levensfasen, voor de huidige en de toekomstige generaties, en dragen bij tot de preventie van alle vormen van ondervoeding (d.w.z. voedingstekort, tekorten aan micronutriënten, overgewicht en obesitas), en verminderen de risico's van voedingsgerelateerde niet-overdraagbare ziekten. Deze voedingspatronen hebben een kleinere milieu-impact in verband met klimaatverandering en biodiversiteit en zijn dierenwelzijnsvriendelijk. Ze zijn aanvaardbaar en betaalbaar voor iedereen, ook voor mensen met een laag inkomen. Gezonde en duurzame voedingspatronen moeten alle dimensies van duurzaamheid combineren om ongewenste gevolgen te voorkomen¹.

¹ Definitie gebaseerd op de FAO-definitie van een duurzaam voedingssysteem

Vijf strategische pijlers



- **Pijler 1: Versterken en ondersteunen van agro-ecologische productie in Brussel en omgeving (verlagen druk op het leefmilieu en natuurlijke hulpbronnen beschermen)**
 - De stadslandbouw versterken.
 - De bescherming van de grond verzekeren, de toegang tot de grond voor landbouwers financieel garanderen, de producenten financiële, technische en commerciële steun verlenen.
 - De burger- en gemengde voedselproductie in openbare en privéruimten ontwikkelen (gedeelde moestuinen, enz.).
- **Pijler 2: Ontwikkelen van 'Good Food'-ketens voor de bevoorrading van Brussel**
 - Een duurzame en milieuvriendelijke voedselproductieketen wederopbouwen.
 - Zorgen voor een kwaliteitsvol voedselaanbod in Brussel.
 - De oprichting en transitie van voedselverwerkingsbedrijven stimuleren (de bereiding (verpakking en bewaring) of productie van voeding) om duurzamer te worden. Een testruimte opzetten voor voedselverwerkende activiteiten en bedrijven begeleiden.
- **Pijler 3: De distributie van een commercieel 'Good Food'-aanbod garanderen**
 - Het commerciële Good Food-aanbod in de Brusselse winkels financieel en geografisch toegankelijk maken.
 - De horecasector activeren als een belangrijke speler op het vlak van Good Food, door het gebruik van een label, de opleiding van het personeel over de Good Food-principes, enz.
 - De transitie van kantines naar een meer gericht Good Food-aanbod ondersteunen.
- **Pijler 4: 'Good Food'-voeding voor iedereen garanderen**
 - Projecten ondersteunen die de toegankelijkheid van Good Food-voeding willen verbeteren.
 - Sociale en gezondheidswerkers opleiden over de Good Food-principes om actie te ondernemen op wijkniveau.
 - Van de school een kader maken waarin Good Food aanwezig is: zorgen voor een Good Food-voedingsaanbod in de scholen buiten de kantine (brooddozen, tussendoortjes ...), voortgaan met de ontwikkeling van schoolmoestuinen; jongeren ondersteunen bij een brede reflectie op het voedselsysteem; geleidelijk meer plantaardige voeding op het bord van de Brusselaars aanmoedigen.
- **Pijler 5: Verminderen van voedselverlies en -verspilling**
 - De verspilling kwantificeren en karakteriseren per schakel in de voedselketen.
 - Voedselverspilling aan de bron voorkomen (informatie- en opleidingsacties, grootschalige communicatieacties ...).
 - Onverkocht voedsel recupereren voor verwerking, afvalverwerkingsprojecten ondersteunen.
 - Afstemmen op de doelstellingen voorgesteld door het Europees Parlement inzake de vermindering van de voedselverspilling (30% tegen 2025 en 50% tegen 2030).