

Burgeradvies

2e Cyclus: Voeding



**Burgerraad
voor het
klimaat**





Edito

Leefmilieu Brussel, als administratie belast met leefmilieu en klimaat, werd aangeduid door de Brusselse regering als institutie om de Burgerraad voor het klimaat te organiseren. Om de onafhankelijkheid van de Raad te garanderen werd Leefmilieu Brussel bijgestaan door de G1000 voor de organisatie en begeleiding van het project. De facilitering van de debatten werd ook uitgevoerd door instanties die losstaan van de administratie.

Laten we even ambitieus zijn als de bewoners!

Het burgeradvies dat in uw handen heeft is het resultaat van vele uren van reflectie en debat geleverd door de leden van de Burgerraad voor het klimaat. Hiervoor wil ik hen oprecht bedanken.

De Burgerraad voor het klimaat is een permanente raad. Bij elke nieuwe cyclus wordt een nieuw thema gekozen door een deel van de leden van de vorige Raad, dit in samenwerking met de gewestelijke administratie. Bij elke nieuwe cyclus buigt een nieuw panel van gelote bewoners zich over een thema gelinkt aan het klimaat. Tijdens de bijeenkomsten informeren ze zich over het gekozen thema, ontmoeten ze experts, wisselen ze onderling uit en getuigen ze over hun eigen leefwereld en ervaringen. Ze debatteren, onderhandelen, stemmen. In dit opzicht vormt deze Burgerraad een echte ervaring van participatieve democratie.

Na een eerste cyclus waarin de vraag van de aanpassing van de leefomgeving aan de klimaatverandering centraal stond, werkte deze tweede Raad rond het thema voeding. Een belangrijk thema voor onze administratie aangezien Leefmilieu Brussel reeds sinds meerdere jaren geëngageerd, in samenwerking met andere gewestelijke overheden en lokale actoren, zich inzet voor de Good Food strategie. In 2025 vindt een herziening plaats van deze strategie, dit proces zal zich voeden via het werk geleverd door deze Raad.

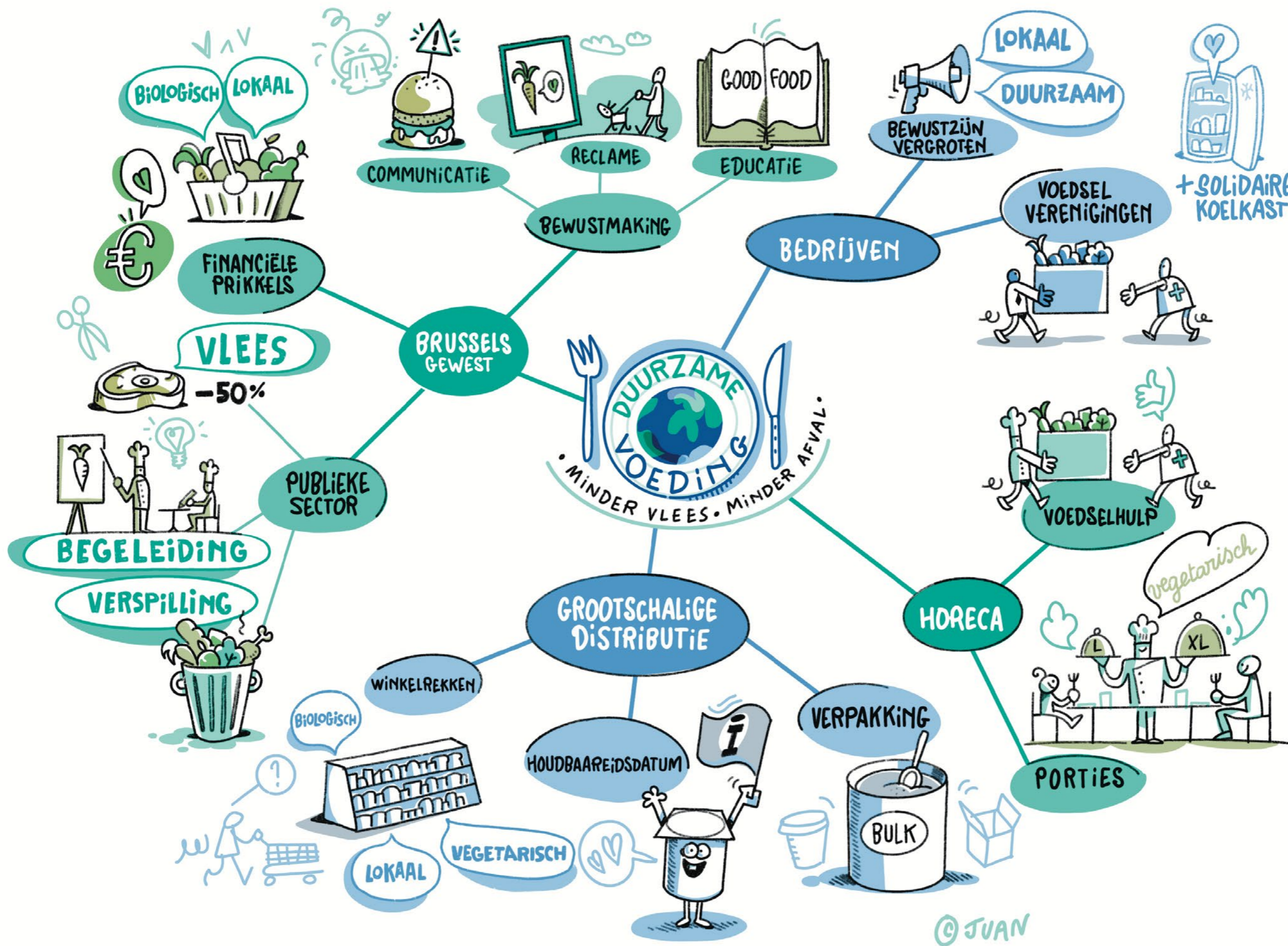
De missie die aan deze tweede editie van de Burgerraad werd toegekend was ambitieus: ze moesten antwoorden op volgende vraag: "Hoe kunnen we ervoor zorgen dat alle Brusselselaars kunnen overschakelen naar een meer kwalitatieve en duurzame voeding tegen 2050?". Een belangrijke vraag in een tijd waarop de klimaatverandering ons allen raakt en tal van uitdagingen met zich meebrengt, alsook voor het Brussels gewest, waar de werking van ons voedingssysteem een belangrijke impact heeft.

De conclusies van de Raad zijn duidelijk: het is hoog tijd om actie te ondernemen! Allemaal samen. Niet enkel op de Gewestelijke niveau, maar ruimer, door ook de andere Gewesten te betrekken, en de andere bestuursniveaus... Dit advies, dat u in handen heeft, richt zich ook tot alle andere actoren van de voedingssector en nodigt ons allemaal uit om elk onze verantwoordelijkheid te nemen: de burgers, politici, grootwarenhuizen en bedrijven.

Ik nodig jullie dan ook uit om de verschillende aanbevelingen aandachtig te lezen: ze wijzen de richting aan die we moeten insloaan, ze maken de prioriteiten duidelijk en verplichten ons om dit thema daadkrachtig aan te pakken; want samen bouwen we het Brussel van morgen.

Barbara DEWULF
Adjunct directrice generaal
van Leefmilieu Brussel





Onze ambities voor duurzame voeding

Onze Raad bestaat uit 64 inwoners tussen 18 en 77 jaar uit de 19 Brusselse gemeenten, uit verscheidene bevolkingslagen, met diverse achtergronden en uit verschillende maatschappelijke milieus. We hebben aanvaard om deel te nemen aan deze Burgerraad voor het klimaat uit nieuwsgierigheid of uit overtuiging.

Dankzij dit proces begrijpen we nu beter het belang van een transformatie in de voeding, en van actie in de hele voedselketen om de klimaatverandering tegen te gaan. Landbouw en voedselsystemen zijn verantwoordelijk voor 37% van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen, inclusief de ontbossing (IPCC, 2022). De mens is de oorzaak van de versnelde klimaatverandering en onze overleving staat op het spel. Het is daarom de verantwoordelijkheid en de plicht van ons allemaal (de bewoners, de politiek, de privé- en de openbare sector) om oplossingen in te voeren die onze levensstijl doen evolueren.

Een aantal zaken trokken onze aandacht:

- We leven al meerdere decennia in een systeem waarin de ongebreidelde globalisering en de agroalimentaire sector het milieu en de mensen uitbuiten. We zijn eraan gewend geraakt om zeer lage, 'onklopbare' prijzen te betalen die niet de eerlijke prijs van producten zijn. Die situatie kan niet langer blijven duren.

- Veeteelt heeft een grote invloed op het klimaat, door de uitwerpselen en door de stikstofmeststoffen die gebruikt worden. Het verteringsproces van vee produceert ook veel methaan, een nog krachtiger broeikasgas dan CO₂. Deze activiteit, erg belangrijk in België, is verantwoordelijk voor bijna de helft van de broeikasgasemissies van de landbouw in het land.
- De productie van voedingswaren (fabricage en gebruik van synthetische chemische meststoffen, pesticiden, fossiele brandstoffen gebruikt in de bedrijven) en het transport en de verwerking ervan, zijn samen goed voor 15%² van de indirecte Brusselse broeikasgasemissies.
- De effecten van voedselverspilling op het klimaat zijn enorm³. De voedselproductie wendt kostbare hulpbronnen aan zoals water, grond, energie en arbeid. Door voedsel te verspillen, verspillen we ook die hulpbronnen.

¹ Tabel « Common Reporting Format » met alle gedetailleerde cijfers voor alle emissiebroncategorieën (sectoraal en subsectoraal) en voor elk jaar van 1990 tot 2021. [Klimaat.be](https://www.klimaat.be)

² Koolstofarme scenario's tot 2050 voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (Februari 2017), pg.13, Climact. [leefmilieu.brussels/](https://www.leefmilieu.brussels/)

³ Volgens de laatste schattingen van Eurostat, het bureau voor de statistiek van de Europese Unie, verspilt België jaarlijks meer dan 200 kilo voedsel per inwoner. Na Cyprus is dit het hoogste percentage in Europa. Ter vergelijking: Kroatië en Slovenië hebben een relatief laag niveau van voedselverspilling (ongeveer 70 kilo per inwoner). Frankrijk zit op 130 kilo.

Duurzaam eten, dat betekent voor ons minder vlees eten, lokaal, biologisch en seizoensgebonden eten en minder verspillen. Duurzaam eten is niet alleen goed voor het milieu, het is ook goed voor de gezondheid.

In dit burgeradvies en als antwoord op onze missie, hebben we vastgelegd waar het prioritaire is om actie te ondernemen:

- **Onze vleesconsumptie gemiddeld met 50% verminderen** om de doelstellingen van het Gewest te behalen. We stellen voor om **het Flexitarisch dieet te standaardiseren**: variëren met eiwitbronnen en niet langer meerdere dagen per week rood vlees eten. We zijn bereid vlees te vervangen door ander eiwitrijk en plantaardig voedsel, en onze consumptie van vis en zeevruchten (vooral geïmporteerd en gekweekt) en koemelkproducten te verminderen.

Om onze voorstellen collectief op te stellen, hebben we rekening gehouden met de bijzonderheden van de Brusselse hoofdstad, gekenmerkt door een sterke verstedelijking en weinig landbouwgrond ... en hebben we ons laten inspireren door de multiculturele samenstelling van de stad om een ander bord samen te stellen! Voor deze radicale verandering in onze relatie met vlees moeten we ook rekening houden met de onderlinge afhankelijkheid tussen alle betrokken sectoren en spelers, en moeten we ook rekening houden met de transitie van de producenten voorzien, aangezien we een volledige

verandering van het economisch systeem moeten overwegen. Industriële teelt beperken is ook een kwestie van ethiek en dierenwelzijn.

- **Lokaal, biologisch en seizoensgebonden eten.** Seizoensgebonden biologische landbouw gebruikt geen synthetische chemicaliën en behoudt de biodiversiteit en de kwaliteit van de bodem, het water en de levende organismen. Niet alles wat we consumeren kan in België geproduceerd worden, maar de producten moeten vervoerd worden met milieuvriendelijkere middelen zoals de trein. Lokale producten (d.w.z. van binnen een straal van maximaal 300 km) moeten verantwoord zijn, het milieu en de seizoensgebondenheid respecteren (bijvoorbeeld geen serres verwarmen om in de winter tomaten te eten). Lokale voeding verkiezen, dat betekent niet alleen de impact op het klimaat beperken, maar ook de werkgelegenheid in het Gewest stimuleren. De sociale impact komt volledig tot uiting in onze voorstellen. Een eerlijk loon voor de mensen die in de volledige voedselketen werken, en steun aan bedrijven die de waarden van gelijkheid en duurzaamheid hooghouden, zijn van fundamenteel belang in een samenleving die streeft naar een rechtvaardige transitie.
- **Voedselverspilling bestrijden.** Voedselverspilling raakt de hele toeleveringsketen, van productie tot distributie en consumptie. Maar het is op ons bord dat wij, consumenten, actie kunnen ondernemen. We moeten

de manier waarop we consumeren op elk niveau veranderen: vermijden om te veel te kopen, de cultuur van overvloed opgeven, leren om 'zero waste' te koken, d.w.z. de groenten van wortel tot punt, accepteren om producten te eten die niet aan de huidige esthetische normen voldoen (*lelijke* groenten en fruit), het gebruik van *doggy-bags* in restaurants normaliseren en veralgemenen, anti-verspilling niet beperken tot kwetsbare personen, stoppen met het stigmatiseren van de recup-cultuur.

Met deze aanbevelingen willen we gezonde en duurzame voeding garanderen voor de hele bevolking, als een recht en een noodzaak.

Met dit burgeradvies willen we de overheden, de politiek en andere actoren hun aandacht vestigen op de noodzaak van samenwerking op het vlak van voeding in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, om de strijd tegen de klimaatverandering en de immense uitdagingen van vandaag en morgen aan te gaan.



**Wat we van het
Gewest verwachten
om duurzaam
te eten en minder
te verspillen**

A. Meer gerichte bewustmakingscampagnes bij alle actoren in de voedselketen

De Good Food-Strategie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest focust op de oprichting en de ontwikkeling van winkels met een duurzaam aanbod om de vraag te stimuleren. We geloven dat die hefboom Fundamenteel is, maar hij mag niet losgekoppeld worden van een andere hefboom: de sensibilisering van het publiek over het belang van de verduurzaming van onze voedselconsumptiegewoonten, via concrete acties op maat van de verschillende doelgroepen.

Gezonde voeding, verbinding met de aarde, weer centraal stellen in onze levensstijl en consumptiepatronen, verspilling vermijden en de cultuur van overvloed in vraag stellen, het zijn uitdagingen die worden aangegaan vanaf de kindertijd en levenslang doorgaan. Dit bewustmakingswerk wordt ook gedragen door geëngageerde verenigingen zoals de Buurtkeukens.

En als wij, burgers, bereid zijn onze eetgewoonten in vraag te stellen en verspilling te bestrijden, dan moet het Gewest ook haar sensibiliseringsinitiatieven rond dit onderwerp versterken om aan een mentaliteitsverandering te werken.

... in samenwerking met de scholen

Het Gewest moet alle scholen ondersteunen bij de organisatie van presentaties (door mensen die betrokken zijn bij duurzame voeding) en bezoeken om te sensibiliseren rond duurzaam eten in de scholen. De sensibiliseringsacties

kunnen verschillende vormen aannemen: leuke duurzame kooklessen zodat kinderen hun eigen tussendoortjes kunnen maken (bijvoorbeeld gezonde mueslirepen), duurzame manden in de klas, opleidingen voor leerkrachten over duurzame voeding (met ondersteunende gidsen, zoals eerder al gedaan werd rond digitalisering), de integratie van klimaat- en duurzame voedingskwesties in de leerplannen, of de organisatie van een regionaal duurzaam voedsel festival met educatieve activiteiten voor de leerlingen.

- 1. Good Food-adviseurs inzetten in kleuter-, basis- en middelbare scholen,** door regelmatig mensen uit de verenigingssector in te schakelen die de leerlingen sensibiliseren over het belang van duurzame voeding. De doelstellingen van dit voorstel: een blijvende band creëren tussen de leerlingen en de adviseurs, en synergie en uitwisselingen creëren tussen de leerkrachten en de adviseurs. Afhankelijk van hun tijd en zin zouden leerkrachten op hun beurt Good Food-adviseurs kunnen worden. Om ze daartoe in staat te stellen ondanks hun drukke agenda, moet het Gewest hen helpen door personele en financiële middelen en lesmateriaal ter beschikking te stellen.
- 2. Een netwerk van Good Food-ambassadeurs creëren, bestaande uit studenten** van universiteiten en hogescholen.

... in samenwerking met de grootwarenhuizen

Brusselaars doen hun boodschappen vooral in supermarkten en grootwarenhuizen. We weten dat het Gewest alleen hier niet veel speelruimte heeft met betrekking tot de acties van deze spelers. Toch kan het Gewest een positieve dynamiek in de sector aanmoedigen en:

3. De creatie van een ecoscore op de Federale of zelfs Europese agenda zetten, in samenspraak met de andere Gewesten en de grote retailers.

De ecoscore zou met de nutriscore samengevoegd kunnen worden tot één enkele score. Bij de berekening zou de ecoscore rekening houden met de herkomst van het product en de socio-ecologische impact van zijn productie, verpakking en distributie (gekwantificeerd in termen van broeikasgasemissies en recycle-index), en zou gecontroleerd worden door externe audits. Dit zou ervoor zorgen dat de definitie van de criteria niet overgelaten wordt aan het oordeel van de retailers.

4. Supermarkten verplichten om een duurzaamheidsscore weer te geven op basis van de criteria van het Good Food-label

(hoe meer aan die criteria voldaan is, hoe hoger de score), om duurzame voedingsproducten in de rekken uit te lichten, om een percentage biologische en lokale producten op te leggen en informatie te geven over lokale en seizoensgebonden groenten en fruit, vleesvrije receptkaarten beschikbaar te stellen ...

5. De supermarkten onderscheiden die proeverijen van seizoensgebonden, lokale en vegetarische producten aanbieden (de meest voorbeeldige actoren kunnen via een wedstrijd gekozen worden). Bijvoorbeeld: schalen geroosterde pastinaak in plaats van chips, hummus in plaats van patés, gezonde producten uitstallen bij de kassa's, dozen met 'lokale, vegetarische en seizoensgebonden recepten' promoten (zoals de boxen van Boeren & Buren).

... door de openbare ruimte in te zetten

We worden overspoeld met reclame die FastFood, bewerkte producten en junkFood in het algemeen promoot. Het Gewest heeft de middelen niet om tegen privébedrijven op te treden. Wij vinden dat ze de openbare ruimte moet inzetten, waar dat mogelijk is, en dat ze het goede voorbeeld moet geven in de openbare aanbestedingen die ze afsluit.

6. Een criterium opnemen in de openbare aanbestedingscontracten om de regionale advertentieruimte te reguleren (inclusief JC Decaux, Clear Channel, deze van de MIVB ...) om nul reclame te beogen voor junkFood of producten met een grote milieu-impact.

7. Sensibiliseringscampagnes invoeren in de regionale advertentieruimten en in ongebruikte advertentieruimten (door overeenkomsten te sluiten met de eigenaars van de advertentieruimten, zoals JC Decaux en

andere). De campagnes zouden op grote schaal verspreid worden in de regionale media en op sociale netwerken, waarbij vooral gewerkt wordt met influencers om verschillende doelgroepen aan te spreken (studenten, ouders, koppels, gepensioneerden, alleenstaanden, mensen uit het onderwijs). **De campagnes zouden informatie geven over:**

- a. Het belang van het beperken van de vleesconsumptie en de alternatieven, van gevarieerde en evenwichtige voeding, met nadruk op de gezondheidsvoordelen en de (goede) smaak en variëteit van de plantaardige opties.
- b. De verschillende, talrijke biologische keurmerken om consumenten te helpen er hun weg in te vinden. Biologische, lokale en seizoensgebonden groenten en fruit zijn niet per se duurder als u weet waar u ze best koopt ...
- c. Het verschil tussen uiterste gebruiksdatum en houdbaarheidsdatum, de manieren om voedsel goed te bewaren, vooral fruit en groenten, en om voedsel te verwerken waarvan de houdbaarheidsdatum verstreken is (soepen, moes, taarten ...). Deze boodschappen overbrengen: 'niet verspillen is besparen' en 'niet verspillen betekent niet alleen niet weggoien. Niet verspillen betekent verwerken wat u niet weggooit'.

8. De sensibiliseringscampagne van Leefmilieu Brussel herhalen die (na registratie) gratis het volgende aanbiedt: kweeksets voor op het balkon, gidsen voor het aanleggen van een moestuin, zaailingen van fruit en groenten.

9. De regelgeving herzien die het kweken en oogsten van fruitbomen in de openbare ruimte verbiedt, en initiatieven zoals de vereniging FruitCollect uitbreiden.

10. In elke buurt landbouwpercelen beschikbaar stellen om bewoners de kans te geven om te telen, toestaan dat onbezette gewestelijke grond gebruikt wordt voor producenten in de stad, het aanbieden van daken voor stedelijke landbouw aanmoedigen, stedelijke kippenhokken promoten.

11. Gedroogd fruit en oliehoudende zaden verplichten in automaten in gewestelijke openbare ruimten (vervoershalses, onderwijsinstellingen ...).

12. Het Good Food-label toekennen aan winkels en markten voor duurzame voeding en hen ondersteunen in hun communicatie (zichtbaarheid in lokale kranten enzovoort).

B. Financiële stimulansen om spelers die een voorbeeldrol opnemen te ondersteunen

Om gezondere eetgewoonten aan te moedigen en ze voor zoveel mogelijk mensen toegankelijk te maken, raden we aan om verdelers (handelszaken, korte ketens ...) die lokale en biologische producten aanbieden te subsidiëren, zodat ze de steun in hun prijzen kunnen doorrekenen.

We hebben lang gedebatteerd over de mogelijkheid om een belasting te heffen op zogenaamde ongezonde producten, om op die manier gezonde producten betaalbaarder te maken. Deze maatregel werd niet opgenomen. Omdat de koopkracht momenteel erg laag is, was een meerderheid van de Raad van mening dat dit voorstel de ongelijkheden zou versterken en kwetsbare personen zou straffen. Net als bij de verhoging van de tabaksprijs heeft de fiscale "hefboom" niet het gewenste effect, althans niet op lange termijn, op mensen in preciaire situaties, vooral in tijden van crisis wanneer zij het hardst worden getroffen⁴. We hebben ook gedebatteerd over het nut van het creëren van maaltijdcheques om te gebruiken in winkels met het Good Food-label, wat burgers zou kunnen aanmoedigen om duurzaam te consumeren en bij deze winkels binnen te gaan. Deze maatregel werd niet aangenomen omdat we van mening waren dat het een extra bron van complicaties zou zijn voor de burgers en het Gewest, gezien de veelheid aan cheques die al bestaan (maaltijdcheques, ecocheques ...). We vonden ook dat de kosten van deze maatregel te hoog waren voor een lage impact (hij zal de gewoonten van de bevolking niet sterk veranderen).

Tot slot hebben we ook de mogelijkheid besproken om dit soort cheques alleen uit te delen aan mensen die onder de armoedegrens leven, maar ook dit voorstel hebben we laten liggen omdat we denken dat duurzame voeding niet de eerste prioriteit is voor dit publiek. Voor ons is het prioritair om in te spelen op de dagelijkse realiteit van deze mensen, voor wie het allerbelangrijkste is dat ze kunnen eten.

13. Bepaalde gewestelijke belastingen aanpassen (bijvoorbeeld om duurzame en lokale bedrijven te bevorderen bij nieuwe winkelvestigingen) en/of subsidiëren van de vestiging van duurzame winkels en vegetarische restaurants in minder goed bediende buurten.

14. Subsidies toekennen aan winkels en restaurants met het Good Food-label. Voor restaurants zou dit het inkomstenverlies door de beperkte verkoop van vleesmaaltijden kunnen compenseren.

15. De btw op duurzame producten verlagen (wat de aankoop ervan zou aanmoedigen). We rekenen erop dat het Gewest dit voorstel doorspeelt op het Federaal en Europees niveau.

⁴ Volgens het laatste onderzoek van **Santé Publique France** (mei 2023) roken de armste mensen het meest. Anti-tabaksmaatregelen (in Frankrijk) hebben dit gegeven alleen maar gestabiliseerd. Er zijn een aantal verklarende factoren: opleidingsniveau, belang dat wordt gehecht aan preventie en gezondheid, lagere risicoperceptie, angst ...

C. Krachtige, offensieve actie om de publieke voedingssector te transformeren

Het aanbod van de collectieve restauratie schiet tekort op het vlak van voedselduurzaamheid. Aangezien een groot deel van de bevolking (werknemers, studenten) bijna een maaltijd op twee buitenshuis eet, vinden wij het bijzonder belangrijk om actie te ondernemen rond het aanbod van de collectieve restauratie (schoolkantines, kantines van overheidsdiensten ...).

Het Gewest en zijn openbare diensten hebben de plicht het goede voorbeeld te geven, verantwoorde praktijken aan te moedigen en deze verandering te stimuleren. Het Gewest sensibiliseert al. Om de transitie te versnellen, moet ze nu strenger zijn en de kantines verplichten om met seizoensgebonden, lokale en bij voorkeur biologische producten te werken, en de hoeveelheid vlees te beperken. Het zijn ecologische en gezondheidskwesties, en rond die twee dimensies moet het Gewest een krachtige boodschap geven.

Lokale, seizoensgebonden en biologische producten zijn niet in elke Brusselse buurt verkrijgbaar. De meerderheid van de bevolking zal haar eetgewoonten veranderen als gezond en duurzaam eten de gemakkelijkste optie wordt. Het is onze prioriteit om de toegang tot duurzame voeding in alle buurten van Brussel te bevorderen. Dit impliceert de noodzaak om het elitair imago van sommige van deze eetgewoonten en winkels te veranderen, dat voor bepaalde bevolkingsgroepen een obstakel kan vormen.

De transitie opleggen in de collectieve restauratiesector

Het succes van de volgende aanbevelingen zal afhangen van de genomen ondersteunende maatregelen voor de voedingssector bij de transitie.

16. Een beperking van 50% opleggen voor dierlijke eiwitten (vlees, vis en zeevruchten) in collectieve eetgelegenheden door de hoeveelheid vlees per bord en/of de wekelijkse frequentie van vleesgerechten op menu's te verminderen. Dit is een optie die de koks flexibiliteit biedt bij het samenstellen van hun weekmenu.

17. Collectieve eetgelegenheden verplichten gerechten in verschillende maten te serveren om verspilling te bestrijden.

18. Minstens een keer per week een gezond en uitgebalanceerd vegetarisch menu verplichten in collectieve en openbare kantines, met het oog op een verhoging naar twee keer per week.

19. Dezelfde prijs aanrekenen voor een gezonde, evenwichtige vegetarische maaltijd als voor een vleesmaaltijd (met het oog op gelijke rechten).



- 20. Minimale duurzaamheidscriteria opleggen in openbare aanbestedingscontracten** (lokale/seizoensgebonden producten/minder vlees/plantaardige optie/lage koolstofvoetafdruk) voor de bedrijven die maaltijden bezorgen. Er kunnen extra punten toegekend worden als de inspanningen verder gaan dan de opgelegde minimumcriteria. Die criteria moeten in de loop der jaren steeds strenger worden.
- 21. Cateringbedrijven opleggen dat ze systematisch een vegetarisch menu met een vleesoptie** in hun commercieel aanbod opnemen. Het gaat dan over de bedrijven die evenementen verzorgen voor overheidsinstanties.

De sector ondersteunen bij de transitie

- 22. Duurzaamheidscriteria opleggen in de opleidingen voor restauratieberoepen** (met name over de bereidingswijze van overschotten, het ecologisch belang van voedsel, voorraadbeheer), met een financiële en methodologische ondersteuning van de actoren uit het onderwijs en de beroepsintegratie.
- 23. Opleidingen subsidiëren voor restauratieprofessionals die al in het vak staan**, om hun kennis van de nieuwe praktijken bij te schaven (een bord anders samenstellen: meer plantaardig, werken met seizoensfruit en -groenten, minder of geen vlees, meer internationaal ...).

- 24. De transitie en omscholing ondersteunen van werknemers in de voedselproductiesector** van wie het beroep op het punt staat grote veranderingen te ondergaan (boeren, veetelers, personeel van slachthuizen en slagerijen ...).
- 25. Gezondheidsprofessionals** (in opleiding of al werkzaam) **opleiden over de voedingswaarde van voeding**, met name van de alternatieven voor vlees. Er is samenwerking nodig om mensen werkzaam in de voedingsindustrie in staat te stellen een 'gezondheids'-dimensie op te nemen in de samenstelling van menu's.
- 26. De ondersteuning versterken voor restaurants die het Good Food-label willen krijgen.**

Een centrale rol spelen voor een beter beheer van oververkochte goederen

- 27. De verwerkingsketen in het Gewest en in de collectieve restauratiesector versterken**, en de opzet van recuperatie- en verwerkingsdiensten binnen de sector aanmoedigen.
- 28. Het beheer van overkocht voedsel en overschotten van openbare instellingen en collectieve restauratie coördineren en organiseren.** De inzameling en herverdeling moeten op lokaal niveau gebeuren, met prioriteit voor voedselhulp zodat de meest kwetsbaren kunnen genieten van een verscheidenheid aan gezonde en evenwichtige producten.
- 29. De huidige verordening herzien die supermarkten** met een oppervlakte van 1.000 m² verplicht om hun overkochte goederen aan voedselhulp

te doneren, en die verplichting uitbreiden naar supermarkten met een oppervlakte van 500 m².

- 30. Gegevens delen en bekendmaken over productieoverschotten en overkochte voeding** om de bevolking aan te moedigen om die producten met voorrang te consumeren, door te communiceren over hun lokale of goedkopere aard.
- 31. Alle supermarkten verplichten om een zichtbare en gemakkelijk herkenbare anti-verspillingsafdeling op te zetten.**
- 32. Lobbyen op federaal en Europees niveau** voor de afschaffing van houdbaarheidsdata op niet-bederfelijke producten: pasta, rijst, zout, azijn, peulvruchten ...
- 33. Criteria opnemen rond de recuperatie** van overschotten in de Good Food-labels voor de horeca, bijvoorbeeld via een criterium (eigen verpakking welkom! / breng je eigen doos mee).



Wat we van de sector van de grootwarenhuizen verwachten om duurzaam te eten en minder te verspillen

Alleen zal het Gewest de voedingssector niet kunnen transformeren. Het zal moeten samenwerken met de andere Gewesten en met de sector van de grootwarenhuizen om het aanbod duurzamer te maken.

De sector van de grootwarenhuizen is inderdaad sterk aanwezig in het Gewest en we willen deze speler betrekken bij de transitie, vooral omdat 80% van de inwoners van Brussel hun voedsel in de supermarkten kopen. Het Gewest moet informeren en sensibiliseren, en de grootwarenhuizen moet dit voorbeeld volgen om een rechtvaardige vraag te creëren: producten kopen die niet afgewogen zijn, informatie geven

over seizoensgebondenheid en de oorsprong van fruit en groenten, alternatieven voor vlees zichtbaarder in de rekken leggen, en, waarom niet, een percentage lokale producten opleggen. Elk grootwarenhuis zou bijvoorbeeld bij de winkelingang kunnen tonen welke milieuacties het ondernomen heeft en welke doelstellingen het nastreeft (doelstelling om het aantal onverkochte producten te beperken, doelstelling van lokale producten, gezondheidsdoelstelling, sociale doelstelling ...). Het doel is de bevolking in staat te stellen bewuste keuzes te maken. Eenmaal geïnformeerd, zijn mensen vaak bereid om te veranderen!

A. De rekken van de supermarkten anders inrichten

1. **De lokale productie, duurzame producten en alternatieven voor vlees** onder de aandacht brengen in de rekken.
2. **De hoeveelheid vlees en ongezonde voeding** in de rekken beperken.
3. **De aangeboden hoeveelheden in de rekken** aanpassen aan de gewoonten van de klanten.
4. **De klanten informeren over de gezondheids- en milieuvoordelen van een beperkte vleesconsumptie**, van een hogere consumptie van duurzame producten met nadruk op seizoensgebondenheid en herkomst (uitleggen waarom bepaalde producten niet het

hele jaar door verkrijgbaar zijn), van het beperken van voedselverspilling ...

5. **Zorgen voor een vegetarisch alternatief** voor elk bereid gerecht dat te koop wordt aangeboden (bijv. lasagnes, loempia's, vegetarische quiches ...).



B. Inspelen op het psychologisch effect van vervaldata

Vervaldata hebben een te groot psychologisch effect op consumenten. In sommige landen hebben de grootwarenhuizen de minimale houdbaarheidsdatum op bepaalde producten afgeschaft. Daarom stellen wij voor dat de sector van de grootwarenhuizen in het Brussels Gewest het volgende kan doen:

6. Consumenten duidelijk informeren over de betekenis van verschillende formuleringen zoals 'bij voorkeur te gebruiken voor/ten minste houdbaar tot', 'te gebruiken tot', 'te gebruiken binnen 3 dagen na opening' ...

7. Duidelijk informeren over de beste manier om voeding te bewaren.

8. Producten die bijna over datum zijn verwerken en ze te koop aanbieden (bijv. groenten verwerken tot soep). Dit kan ook inhouden dat er geïnvesteerd wordt in interne keukens om producten te koken die bijna over datum zijn of niet verkocht zijn (koken om te bewaren, om te verdelen onder verenigingen of om deze conserven tegen lagere kosten door te verkopen).

9. Producten die bijna vervallen zijn groeperen en 'beschadigde' producten zichtbaar in de rekken leggen, met kortingen.

10. Zorgen voor positieve, zichtbare communicatie en het product 2 dagen voor de uiterste verkoopdatum in het anti-verspillingsrek leggen.

11. De consumenten dezelfde korting geven bij de kassa als ze zelf in een ander rek een product vinden dat bijna over datum is.



C. Verpakkingen beperken

Met het oog op het eten van kleinere hoeveelheden en het bestrijden van vervuiling, denken wij dat het essentieel is om daar parallel over na te denken. De bulkafdelingen van supermarkten, als het echt om bulk gaat, moeten gesystematiseerd en gepromoot worden.

12. Het bulkaanbod in de grootwarenhuizen uitbreiden.

13. Aparte rekken maken voor conventionele groenten en fruit, om te voorkomen dat biologische producten in supermarkten verpakt worden en om kleine of zelfs zeer kleine hoeveelheden te kunnen kopen.

14. De hoeveelheid verpakking beperken die gebruikt wordt voor biologische producten en de voorkeur geven aan verpakking met de laagste koolstofimpact.

15. Verschillende formaten verpakkingen invoeren (zowel voor het anti-verspillingsrek als bij promotiecampagnes voor een product) om geen overconsumptie aan te moedigen. De prijs per kilo moet identiek zijn bij alle verschillende formaten, om alleenstaanden of kleine huishoudens niet te benadelen.





Wat we van de horecasector verwachten om onze eetgewoonten te helpen veranderen

We willen ons op dezelfde manier tot de horecasector richten als tot de sector van de grootwarenhuizen, omdat ook zij een rol kunnen spelen in de sensibilisering van de consumenten over hun rol als 'actieve consument'.

1. **Verschillende maten borden aanbieden in restaurants** (kleiner = goedkoper). Aanbieden om de verhouding vlees/groenten aan te passen (bijvoorbeeld de mogelijkheid om een grote hoeveelheid groenten en een kleinere hoeveelheid vlees te nemen als de klant dat wenst).
2. **Bewustmaken rond voedselverspilling als er een buffet of zelfbediening aangeboden wordt** (sommigen doen dit al) en waarschuwen voor extra kosten als er voedsel verspild wordt.
3. **Het aantal menu's beperken voor minder keuze** en meer kwaliteit.
4. **Vegetarische gerechten uitlichten om hun kwaliteit en smaak**, in plaats van ze aan het einde van het menu te zetten of ze als optie weer te geven.
5. **Partnerschappen creëren tussen elke horecaspeler en de betrokkenen** van de voedselhulp voor het recupereren van onverkochte producten.



Wat we van bedrijven verwachten om bij te dragen aan een duurzame voedselvoorziening

Ook onze omgeving moet ons helpen om onze levensstijl en gewoonten collectief te veranderen.

1. **De dimensie anti-verspilling, duurzame voeding integreren in de milieu- en sociale doelstellingen van het Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen** van grote ondernemingen (de link leggen met het gewestelijk ecodynamisch MVO-label).
2. **Partnerschappen creëren tussen verenigingen en grote bedrijven** om na de lunch (als er een kantine is) of na evenementen op te halen wat niet opgegeten werd.
3. **Solidariteitskoelkasten opzetten in bedrijfskantines** en -restaurants om te schenken aan het verenigingsnetwerk, in overeenstemming met de FAVV-regels.
4. **Systematische partnerschappen** opzetten met de voedselbank, verenigingen, het Rode Kruis, of meer inzamelpunten creëren bij bedrijfsevenementen en dan vooral bij Europese instellingen.
5. **Sensibiliseren rond consumptie in bedrijven** (definitie van lokaal, duurzaam ...), inspiratie putten uit schoolinitiatieven (vleesvrije week, eet lokaal-week ...).

En nu, tijd voor actie!

Als leden van deze Raad zijn we blij dat we aan dit democratische proces hebben deelgenomen, en we zouden dit soort initiatieven graag op alle niveaus zien, van lokaal tot Federaal tot Europees.

We zijn ons ervan bewust dat sommige van onze aanbevelingen een coördinatie vereisen tussen de 3 Gewesten en tussen de administraties, en actie van alle privéspelers in de voedingssector. Daarom is ons advies ook gericht aan andere belangrijke spelers: de sector van de grootwarenhuizen, de horecasector en de private ondernemingen.

En het vervolg?

We zouden willen dat de volgende Raad nog diverser is qua samenstelling en qua meningen die in de samenleving leven. Om dat te bereiken, moet het wervingssysteem verbeterd worden, zodat de meest kwetsbare groepen bereikt worden en het gevoel krijgen dat ze een legitiem recht hebben om deel te nemen (waarom geen quota van zetels voor hen reserveren?). U zou beroep kunnen doen op de verenigingen op het terrein om in contact te komen met moeilijk bereikbare doelgroepen.

Als de volgende Raad heterogener is, kan de duur van het proces langer zijn, zodat de deelnemers de kwesties gemakkelijker kunnen begrijpen en er dieper op in kunnen gaan. Voor ons is een diverse Raad het 'samenbrengen van wat versnipperd is'.

Tot slot willen we de politici uitnodigen om één van onze overlegdagen bij te wonen, zodat ze kunnen vaststellen hoe geëngageerd wij zijn, en hoe genuanceerd en rijk onze debatten zijn.

We willen transparantie over de opvolging en over het gevolg dat aan dit advies gegeven wordt. We vragen u om de belofte aan de gemeenten te respecteren dat u ons advies en onze wensen zal doorgeven. Wij hebben ons ingespannen, in onze vrije tijd, om concrete voorstellen uit te werken.

We roepen de volgende regering op om dit advies ter harte te nemen, onze voorstellen op te volgen en met en voor de burgers te werken om onze voorstellen in concrete acties om te zetten.

Het is nu jullie verantwoordelijkheid om de beste beslissingen te nemen om iedereen toegang te verschaffen tot duurzame voeding. Deze veranderingen vergen tijd en moed. Daarom moeten de politici en de overheidsdiensten voorbeeldig en visionair zijn om de weg te wijzen en de veranderingen te versnellen.

Het advies van de Burgerraad werd unaniem goedgekeurd door de 64 leden: Ahmed, Alexandre, Alexi, Amalia, Amari, Amandine, Amélie L, Amélie R, Anita, Annabel, Antonella, Arthus, Cédric, Cheikh, Clotilde, Mélia, Didier, Dimitri, Dominique, Elif, Emanuel, Françoise, Frederic, Griselda, Hafsa, Hendrik, Ingrid, Jacques, Janviere, Jessica, Klara, Laila, Laurent, Léandre, Leen, Leopold, Lisandra, Ludovic, Mana, Manuela, Marcellyne, Martine, Matilde, Meriem, Miriam, Philippe, Raphaël K, Raphaël T, Redwane, Rodrigue, Roman, Rosario, Sandra, Sara, Serge, Silvana, Simon, Simone, Sofie, Sophie F, Sophie V, Thomas, Véronique, Xavier



A woman with glasses and a blue shirt is speaking into a microphone in an audience. She has a name tag that says 'MIRIAM'. The audience is seated in colorful chairs (red, blue, yellow, orange).

Bijlagen

In deze bijlage vind je de missienota die naar de leden van de Raad werd gestuurd aan het begin van hun ambtstermijn.

De missienota

Context

Sinds enkele jaren wordt de wereld geconfronteerd met crisissen van ongekende omvang die onze levensstijl steeds meer in vraag stellen: hittegolven, overstromingen, pandemieën ... In Brussel hebben we een reeks ongeziene klimaatgebeurtenissen meegemaakt: herhaaldelijke hittegolven, biodiversiteitsverlies en de hoogste stijgingen ooit van gas-, brandstof- en elektriciteitsprijzen.

Die noodsituaties zijn een voorproef van wat er de komende jaren kan gebeuren als we niet reageren. Ze bevestigen de noodzaak om actie te ondernemen om de strijd tegen de opwarming van de aarde te versnellen. Een van de doelstellingen van het Brussels Gewest is koolstofneutraliteit tegen 2050. De directe uitstoot van broeikasgassen is tussen 1990 en 2021 al met 21% gedaald. Nu moeten we het tempo opvoeren en de uitstoot de komende 27 jaar met minstens 90% verminderen om de doelstelling van koolstofneutraliteit tegen 2050 te bereiken⁵. Maar de uitdaging beperkt zich niet tot Brussel: we moeten ook rekening houden met de goederen die we in Brussel invoeren en waarvan de uitstoot vaak buiten het Gewest geproduceerd wordt (dit zijn de zogenaamde indirecte broeikasgasemissies).

De versnelling in de strijd tegen de opwarming van de aarde zal invloed hebben op alle aspecten van ons leven: reizen, winkelen, werken, maar ook op de bouw van de stad. Daarom moeten burgers, overheden, bedrijven, verenigingen ... kunnen bepalen wat ze moeten doen om samen dit doel van koolstofneutraliteit te bereiken. Het Gewest kan dit niet alleen, en de maatregelen kunnen niet alleen technisch door deskundigen bedacht worden. De acties moeten ook leiden tot betere levensomstandigheden voor de Brusselsen en Brusselaars, en rekening houden met de

⁵ Koolstofneutraliteit verwijst naar een evenwicht dat bereikt kan worden wanneer: de CO₂-uitstoot die door de mens gegenereerd wordt (verwarming, industrie, transport ...) kleiner is dan of gelijk is aan de uitstoot die op lange termijn geabsorbeerd wordt door de natuurlijke omgevingen die de mens beheert (bossen, landbouwgrond ...). De door de mens geproduceerde CO₂-emissies absorberen de zonnestrallen en veroorzaken een broeikas effect dat de planeet opwarmt, daarom worden ze broeikasgas genoemd.

uiteenlopende situaties van de inwoners en van de mensen die 'deeltijds' in het Gewest wonen (studenten, pendelaars, zakenreizigers en toeristen).

Waarom een permanente Burgerraad voor het klimaat?

Om het proces te versnellen, burgers een actievere rol te geven in de beslissingen die hen aanbelangen en een rechtvaardige transitie te garanderen, heeft het Gewest beslist om een **Burgerraad voor het klimaat** op te richten. Het doel is aanbevelingen te doen over het Brussels klimaatbeleid. Deze Raad is **permanent**: elk jaar wordt een nieuwe klimaatgerelateerde kwestie behandeld door nieuwe burgers.

De deelnemers van de eerste cyclus deden van februari tot april 2023 aanbevelingen over huisvesting en dienden hun voorstellen in bij de regering op 9 juni 2023. De regering gaf op 28 september een eerste terugkoppeling over de voorstellen. Het thema van de tweede cyclus, waaraan u wil deelnemen, werd bepaald door 21 burgers van de eerste Burgerraad, in samenwerking met de besturen en belanghebbenden van het Gewest. [Het thema is voeding.](#)

Thema: Voeding

Het is inderdaad een uiterst belangrijke kwestie: de broeikasgasemissies die verband houden met de globale voedselsystemen zijn goed voor 1/4 tot 1/3 van de totale wereldwijde broeikasgasemissies (IPCC 2019⁶). Prognoses geven aan dat deze emissies tegen 2050 zullen verdrievoudigen (rekening houdend met veranderingen in eetgewoonten en demografische trends (FOA 2019)).

⁶ Het IPCC is de Intergouvernementele Werkgroep inzake Klimaatverandering. Het werd in 1988 opgericht door het Milieuprogramma van de Verenigde Naties en de Wereld Meteorologische Organisatie, verzamelt 195 lidstaten en heeft als taak de regeringen van de wereld te informeren over de wetenschappelijke realiteit van de klimaatverandering.

In Brussel produceert de voedingssector:

1 tot 4% van de directe emissies (emissies van economische activiteiten in Brussel - winkels, restaurants, supermarkten ..., emissies geproduceerd door de Brusselse gezinnen om voeding te kopen ...);

15% van de indirecte emissies (emissies die buiten Brussel geproduceerd worden en bestemd zijn voor de Brusselse voedingssector, bijv. transport in verband met de import en export van buiten Brussel geproduceerd voedsel, emissies die geproduceerd worden door intensieve productiesystemen ...).

Om die impact te verminderen en de transitie te realiseren, werd in het Brussels Gewest de Good Food-strategie gelanceerd. De doelstellingen zijn: gezonde, lokale en duurzame voeding garanderen voor iedereen, zowel thuis als in de collectieve restauratie, zorgen dat producenten een eerlijke prijs krijgen, en verliezen en verspilling tegengaan. Om die doelstellingen te bereiken, die in lijn zijn met de doelstelling van koolstofneutraliteit, werd een actieplan opgesteld door een groot aantal specialisten op dit gebied.

Hun conclusie is duidelijk: **we moeten het voedselsysteem in Brussel de komende jaren ingrijpend veranderen.** We moeten vooral streven naar een meer vegetarisch dieet (minder vlees, vis en zuivelproducten), maar ook naar een meer biologisch en lokaal dieet. Er ontwikkelt zich een voedingsaanbod in die richting, maar de vraag volgt niet altijd. De privé-sector, de overheid, de verenigingen en de burgers hebben allemaal een rol te spelen in deze transitie.

Het thema van de 2e cyclus van de Burgerraad voor het klimaat zal rond de volgende vraag draaien: **‘Wat kunnen we doen om iedereen in Brussel in staat te stellen om tegen 2050 over te schakelen op een meer duurzame en kwaliteitsvolle voeding?’** Wat zou u als inwoner van Brussel nodig hebben om morgen uw eetgewoonten te veranderen? Wat verwacht u van de overheid, de privésector en de maatschappij in het algemeen om u daarbij te helpen?

Werking

Van oktober 2023 tot december 2023 zult u in verschillende werksessies bijeenkomen met de 75 andere leden van de Burgerraad.

Hoe zal de Burgerraad voor het klimaat verlopen?

De Raad zal in verschillende fases verlopen: een uitwisselingsfase, een verkennende fase, een co-constructiefase ... Tijdens de verschillende sessies krijgt u de kans om kennis op te doen door naar elkaars ervaringen te luisteren, maar ook door uitwisselingen met externe sprekers, onderzoekers en praktijkmensen die de verschillende aspecten van voeding in Brussel zullen toelichten. De uitwisselingsmomenten en debatten zullen leiden tot het collectief opstellen van een burgerstandpunt met ambities, adviezen en concrete aanbevelingen.

Wat zullen de reacties zijn op de voorstellen van de Burgerraad?

Aan het einde van de Raad zult u uw verslag voorstellen en overmaken aan het secretariaat van de Raad en aan de minister van Milieu. Een kwart van u zal op vrijwillige basis uitgenodigd worden om het volgende onderwerp voor de Burgerraad te bepalen, en nog eens een tiental anderen zullen een jaar lang het antwoord van de regering opvolgen.

De regering van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van haar kant verbindt zich ertoe om het werk van de Burgerraad op te volgen, door een eerste antwoord te formuleren binnen de drie maanden en een tweede antwoord binnen de daaropvolgende twaalf maanden. De regering zal een stappenplan ontwikkelen om de langetermijnvisie en -voorstellen van de Burgerraad waarvoor ze na het eerste antwoord beslist heeft om een opvolging te voorzien, op te nemen in het klimaatbeheer van het Gewest.

De regering is zich ervan bewust dat sommige voorstellen buiten de bevoegdheid van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest kunnen vallen en verbindt zich ertoe om die voorstellen door te geven aan andere bestuursniveaus en andere soorten actoren (op het terrein, academisch, privé ...).





Lijst van sprekers

- **Marcelline Bonneau**, Resilia Solutions
- **Ingrid Boom**, Colruyt
- **Jeanne Collard**, onderneming TCO Service
- **Timothée Collin**, GASAP-netwerk (Groupes d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne)
- **Amélie Daems**, vereniging Buurtkeukens
- **Christine Delcroix**, Ferme de la Warde, Fugéa (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs)
- **Maarten Dieryck**, vereniging Groot Eiland
- **Thibaud Godet**, coöperatieve Terroirist
- **Brigitte Grisar**, Federatie Sociale Diensten
- **Nouha Haj Ayed**, SIPES-ULB (service d'InFormation, Promotion, Éducation Santé (SIPES) aan de École de Santé Publique van de Université libre de Bruxelles)
- **Loïck Labat**, ProVeg Belgium
- **Noémie Maughan**, laboratorium agro-ecologie van de ULB
- **Maité Mercier**, dienst Good Food B2B

Lijst van plaatsbezoeken

Er werden plaatsbezoeken georganiseerd voor de vrijwillige burgers tijdens de 2e cyclus. De volgende locaties werden aan hen voorgesteld:

- **Jonathan Peuch**, vereniging FIAN Belgique
- **Solène Sureau**, onderzoekster aan de l'ULB
- **Sophie Tollenaere**, boerderij Tournesol - Zonnebloem
- **Joëlle van Bambeke**, coordinatrice van de Good Food Strategy bij Leefmilieu Brussel
- **Arnaud Vanderbeck**, College van Producenten
- **Thierry Valentin**, boerderij Nos Piliifs
- **Maral Voskertchian**, boerderij van het Maximiliaanpark
- **The Brussels Beer Project**
- **The Barn**
- **Biotiful**
- **KOM à la maison**
- **Grooteiland**
- **Smala (Neerpede)**
- **GASAP Bercail**
- **Nojavel**
- **Voorstelling 'Faim de vie' in het Centre d'action laïque**

Geschreven door:

de leden van Burgerraad voor het klimaat
door de pen van Ariane Ioannides
(Missions Publiques)

Foto krediet:

© Bryapro, © Xavier Claes (p. 9 en 17),
© Y. Glavie (p. 19) en © Noémie Garcia (p.20)

Grafische illustraties:

Juan Mendez

Verantwoordelijke uitgever:

Burgerraad voor het klimaat
Havenlaan 86C/3000,
1000 Brussel