



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
LEEFMILIEU BRUSSEL
- IBGE·BIM -

L'ADMINISTRATION DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'ÉNERGIE DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
DE MILIEU- EN ENERGIEADMINISTRATIE VAN HET BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

Voeding, milieu en duurzame ontwikkeling :

Welke impact ?

Welke acties moeten ondernomen worden ?



Joëlle VAN BAMBEKE

19 maart 2008



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

LEEFMILIEU BRUSSEL
BIM - BRUSSELS INSTITUUT VOOR MILIEUBEHEER

Impact van de voeding op het milieu

Voetafdruk voor voeding

= 30 % van de voetafdruk van de Brusselaars

~= huisvesting

50% van die voetafdruk = consumptie vlees + vis

-> Onrechtstreekse effecten :

veeteelt, landbouw, overconsumptie van natuurlijke rijkdommen (visvangst, ...), verwerking, vervoer.

-> Rechtstreekse impact van de consument :

vervoer, koeling, diepvriezen, bereiding, vaat, ...



+ keuzes // indirecte effecten !



Impact op de natuurlijke hulpbronnen – energie



Groenten - fruit

een krop sla in de winter (serre)	= 1 l aardolie
1 kg plaatselijke sperziebonen	= 0.1 l aardolie
1 kg plaatselijke sperziebonen in blik	= 0.4 l aardolie
1 kg verse sperziebonen uit Egypte (vliegtuig)	= 1.3 l aardolie
1 kg plaatselijke appels	= 0.1 l aardolie
1 kg appels Zuid-Afrika	= 0.6 l aardolie

Proteïnen

1 kg tofu (op basis van sojamelk)	= 0.5 l aardolie
1 kg diepvriesvis	= 1.7 l aardolie
1 kg plaatselijk lamsvlees (Zwitserland)	= 2 l aardolie
1 kg diepvrieslam uit Nieuw-Zeeland	= 3 l aardolie
1 kg plaatselijk rundsvlees	= 7 l aardolie
1 kg lamsvlees Nieuw-Zeeland (vliegtuig)	= 8.3 l aardolie

Dranken

1 l sinaasappelsap uit Brazilië	= 0.25 l aardolie
1 l kraantjeswater	= 0.002 l aardolie
1 l plaatselijk mineraalwater	= 0.15 l aardolie
1 l melk	= 0.02 l aardolie



Impact op de natuurlijke hulpbronnen

Water



Menselijke behoeften : 2 tot 4 l water per dag

Behoeften voor het bereiden van de dagelijkse maaltijden: 2000 tot 5000 l water

Industriële landbouw = 70% van het waterverbruik in de wereld

1 l soda = 5 l water

100 gr rundsvlees = 10.000 l water

« je bespaart meer water door 1 kg rundsvlees niet te eten dan door een jaar lang geen douche te nemen »

Biodiversiteit

Tijdens het 1ste semester van 2006 importeerde Europa
9 miljoen T dierenvoeding vanuit Argentinië,
8 miljoen vanuit Brazilië
en 3 miljoen vanuit de VS.

Visvangst: 75% van de wereldvisbestanden is uitgeput, is of wordt overgeëxploiteerd



Impact op klimaat

Alimentation = 20 tot 30% van de uitstoot van CO₂-eq

Vlees, gevogelte, ... : 12%

Melk, kaas, zuivelproducten : 5%

Groenten en fruit : 2%

Granen, bloem, brood, ... : 1%

Soft drinks : 0.9%

= 7,1 miljard ton CO₂-eq.

-> 2,7 miljard T : CO₂ ontbossing, transport

-> 2,2 miljard T : methaan (gisting herkauwers)

-> 2,2 miljard T: lachgas (gier, mest)

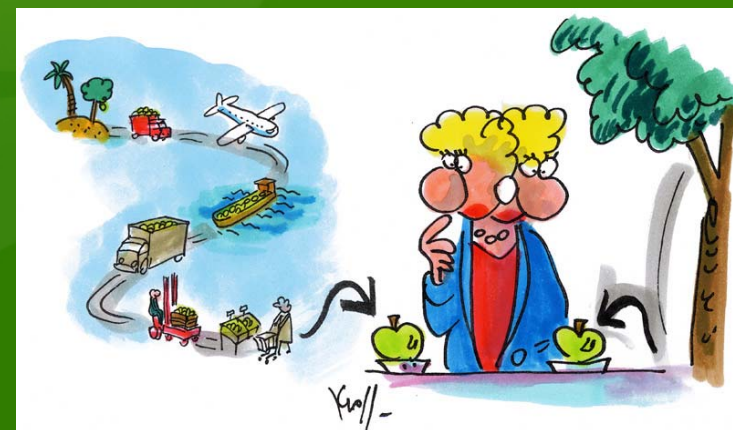
Rol van het transport :

schepen: 15 tot 30 g CO₂/ton km

trein: 30 g CO₂/ton km

vrachtwagens: 210 tot 1.430 g CO₂/ton km

vliegtuig: 570 tot 1.580 g CO₂/ton km



Impact op klimaat : vlees



« Opwarming v.h. klimaat : de FAO stelt de sector v.d. runderteelt in vraag »
(Rapport FAO – Food and Agriculture Organization – dec. 2006 :

10 eieren :	= 2.75 kg CO ₂
1 kg diepvriesvis :	= 4.5 kg CO ₂ /kg
1 kg kip :	= 4 tot 7 kg CO ₂ -eq
1 kg varkensvlees :	= 6 kg CO ₂ -eq
1 kg schapenvlees :	= de 10 tot 17 kg CO ₂ -eq
1 kg rundsvlees :	= de 15 tot 32 kg CO ₂ -eq



**3 kilos
CO₂**



Impact op afval



Verpakkingen (gezinnen) :

50% van het volume van onze vuilniszakken (30% in gewicht)

Europa : 160 kg verpakkingsafval/pers/jaar waarvan 2/3 van alimentaire oorsprong.

Voedselverspilling

Gezinnen :

= 15kg/pers/jaar (= 15.000T/jaar in BHG)
= 12% van het gewicht van de zak restafval

Scholen (basisonderwijs)

= 6 kg/leerling/jaar (334 T/jaar)
= 23 % van het gewicht van afval
Resten van warme maaltijden : 68%

Andere sectoren

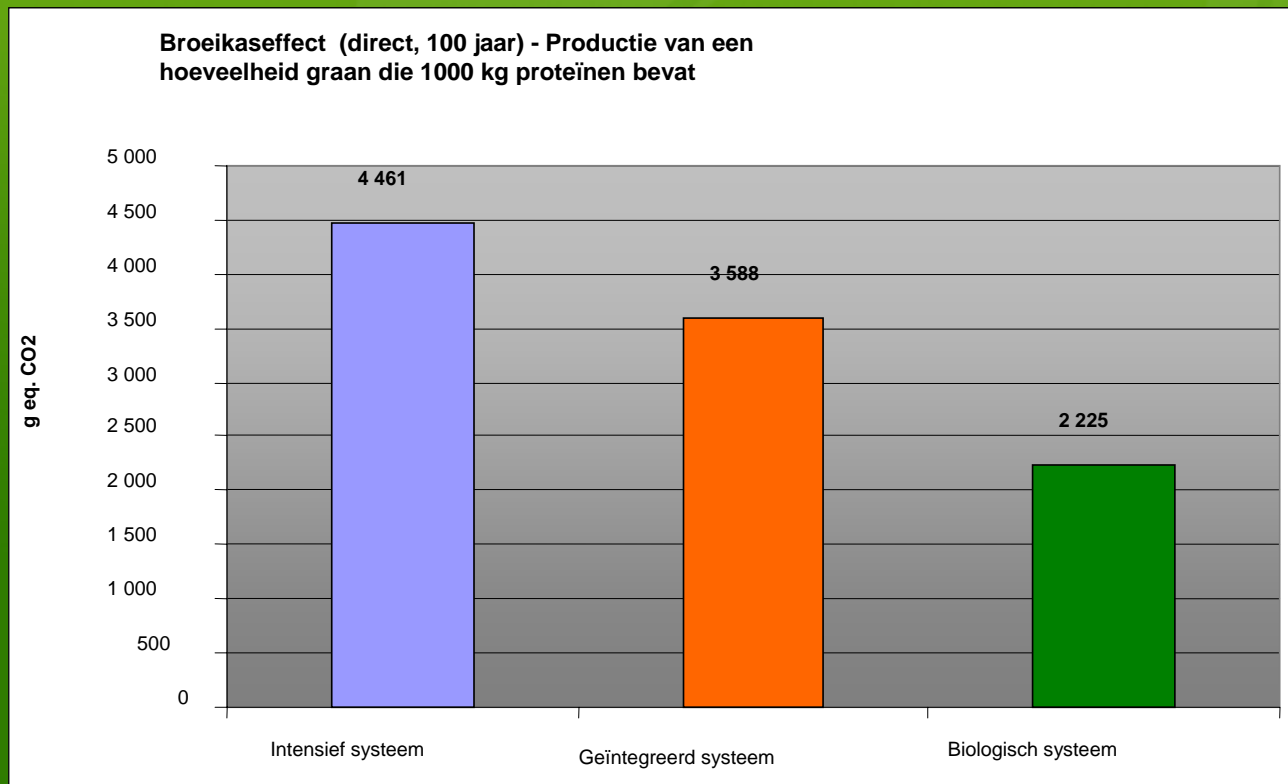
Onverkocht (nog consumeerbaar):
2.000 T/jaar giften aan de Voedselbanken

Voedingsafval : 40.000 T/jaar
waarvan 32% uit bedrijfskantines



En bio ?

Bio : vergt 20% minder energie beperkt de BKG-uitstoot met 30%



Maar ook

Geluid, mobiliteit, luchtvervuiling, watervervuiling...

Gezondheid

Pesticiden

GGO's

Voeding crisis

Voedselsoevereniteit

Ontwikkelingslanden worden door hongersnood getroffen, terwijl hun landbouwers voor de export produceren

Productie om het vee te voeden

Soja : 90% om het vee te voeden

Geheel van teelt van graan, maïs, gerst : 60% voor
dierenvoeding

Teelt meestal in de ontwikkelingslanden

- milieudruk (ontbossing, erosie)

- sociaal probleem : gronden niet meer beschikbaar voor de

productie

van voedsel voor de plaatselijke bevolking



Duurzaamheid ?

- Een deel van de aardbewoners eet te veel, een ander deel sterft van de honger obesitas : 1.7 M personen – ondervoed : 854 miljoen

Nieuw debat : concurrentie voeding / biobrandstoffen

→ Men zou 12 M mensen met het actueel productie kunnen voeden.

2050 : 3 miljard meer mensen ?

Iedereen voeden volgens de westerse normen ? = de productie met 125% verhogen



CONCLUSIES

Onze voedingskeuzes hebben een grote impact op het leefmilieu, met name op de opwarming van het klimaat

Keuzes die beter zijn voor het leefmilieu (en de duurzame ontwikkeling) bestaan, zijn globaal gezien niet duurder en zijn beter voor de gezondheid

- plaatselijke, verse seizoensproducten
- bio (geïntegreerd), eerlijke handel
- vlees, vis
- verspilling, verpakkingen

Het leefmilieu is compatibel met de andere voedselproblematieken :

- voedselsoevereiniteit
- voedselveiligheid
- gezondheid in het algemeen
- toegang tot kwaliteitsvoeding voor iedereen



Wat Leefmilieu Brussel – BIM reeds heeft gerealiseerd

Pilootacties

- Strijd tegen de voedselverspilling
 - Gezinnen
 - Kantines (scholen, bedrijven) : aan de gang
- Installatie van duurzame kantines (Bioforum)
 - scholen
 - bedrijven



Onderzoek

- Technische dossiers (OIVO)
 - Het aantal km dat een bord aflegt
 - Plaatselijke en seizoensgebonden groenten en fruit
 - Vlees
 - Gesuikerde dranken
 - Verpakkingen



Etikettering duurzame voeding

Gedragstudies

Wat Leefmilieu Brussel – BIM reeds heeft gerealiseerd

Instrumenten

Gezinnen

- Keukenfiches voeding en milieu
- Kalender seizoensgroenten en -fruit
- Brochure « voeding en milieu »
- Ecologische voetafdruk van de voeding
- Doseerder/spaghettilipel
- Met het OIVO : biovoedingsgids

Scholen

- Pedagogisch dossier
« gezonde maaltijden die goed zijn voor het milieu
- Drinkbussen en broodtrommels
- Pedagogisch dossier « voeding, milieu » (met aandacht voor de gezondheid) : in voorbereiding.



Wat Leefmilieu Brussel – BIM reeds heeft gerealiseerd

Environnement / Recettes contre le gaspillage alimentaire, qui plombe nos sacs blancs On est foutu, la poubelle mange trop

Allez, non, on n'est pas vraiment foutu. Mais il est sans doute grand temps de redorer le couvercle qui pèse sur nos (mauvais) comportements.

Une plongée au cœur de nos poubelles, et nous voilà pris la main dans le sac, comme le rapellent aujourd'hui l'IBGE, le Cric, Inter-Environnement ou encore l'Observatoire bruxellois pour la consommation durable.

C'est que la réalité a dépassé les perceptions. Selon une étude menée par l'ULB, les Bruxellois ne seraient en effet que peu conscients de leur gaspi alimentaire et ceux qui le sont souvent ne pas agir, par manque de temps, pour modifier leur comportement.

Mais, passée au crible, la poubelle tient un autre langage : aliments entamés ou même intacts constituent 12 % de nos sacs blancs (selon une étude réalisée en 2004 par RDC-Environnement). « Bien que les Région bruxelloise, l'ensemble des ménages gaspillent près de 16.000 tonnes par an, estime Evelyne Huytebroeck, ministre bruxelloise de l'Environnement. Soit l'équivalent

port environnemental. Le but n'est pas de donner des leçons,

mais de mener une opération de conscientisation sur un thème qui touche chacun au quotidien, en famille ou en collectivité. »

Une consommation durable qui passe par une campagne d'information et de outils pédagogiques. Une série de trucs et ficelles pour guider chacun, de cabloy à la poubelle en passant par l'assiette. « Beaucoup de gens ont envie de changer leur comportement sans pour autant avoir convenu d'arriver », argumente-on au Cric. Que faire des restes comment les cuisiner ou quelle est la portée d'une date de péremption, vous saurez tout en consultant la fiche cuisine et le carnet de courses édités par l'IBGE. Ou en en surfant sur le site tout frais concocté par l'Observatoire (1). Avec des conseils, parfois étonnants, comme de manger avant d'aller faire ses courses. Parce que si ce n'est pas le cas, l'ail de consommation se fait, par ailleurs, plus gros que son périmètre. »

Participer à cette étude-évaluation « est bénéfique pour nous, car nous avons changé pas mal de nos habitudes d'achats et de consommation, et on ne s'en porte pas plus mal! » Avec 201 autres ménages bruxellois, les Décourcières d'Evere se sont participés à une vaste enquête sur les déchets alimentaires dans la consommation des ménages bruxellois (ci-dessous). Cathy (39) a d'emblée accepté de prendre à cette étude-test lorsque de six mois, "par souci écologique au sens large, disons que je veux laisser une terre propre à mon fils. Et je suis persuadée que cela passe par un changement de certaines habitudes".

Au terme de ces quelques mois, elle tire un bilan positif: "Cela nous a montré", dit Cathy (39), "que le gaspillage généralisé de nourriture en Europe n'est pas inévitable, qu'on

peut le réduire avec quelques trucs "accessibles à tous". Lesquels?

"Je dirais surtout une meilleure politique d'achat, plus réfléchie: on regarde plus les dates de péremption, surtout on évite les trop grands quantités et les achats d'impulsion. Maintenant on se tient en principe à une liste préalable d'achats. Sans pour autant se priver d'une opportunité, voire d'un petit plaisir, de temps à autre".
Autre truc, simple, "faire les courses au grand magasin, après avoir mangé les samedis par exemple et plus le vendredi soir... pour éviter la boutique d'achats, ça paraît saugrenu, mais ça joue".
Autre tactique, l'accommodation des restes. Cathy et son mari ont par ailleurs inauguré "un rangement logique du frigo, des produits par date de péremption, pour éviter les achats en double". Changement qui fait tâche d'huile selon elle dans son voisinage: Et ça marche selon elle: "Nos trois sacs poubelles de déchets par semaine sont devenus un seul maintenant!" ■ ■ ■

LAURENT WILLEN

(1) Fiche et carnet de courses gratuits au 02 775.36.28 www.observ.be

Environnement - Progrès - Déchets
Leefmilieu - Reininging - Afval

La Capitale
16-03-2006

CONSUMATION DÉCHETS

Jeter 30 kg d'aliments par an, plus question!

Les Décourcières ont pris part à une enquête régionale: un ménage gaspille 30 kg par an

Participer à cette étude-évaluation « est bénéfique pour nous, car nous avons changé pas mal de nos habitudes d'achats et de consommation, et on ne s'en porte pas plus mal! » Avec 201 autres ménages bruxellois, les Décourcières d'Evere se sont participés à une vaste enquête sur les déchets alimentaires dans la consommation des ménages bruxellois (ci-dessous).

Cathy (39) a d'emblée accepté de prendre à cette étude-test lorsque de six mois, "par souci écologique au sens large, disons que je veux laisser une terre propre à mon fils. Et je suis persuadée que cela passe par un changement de certaines habitudes".

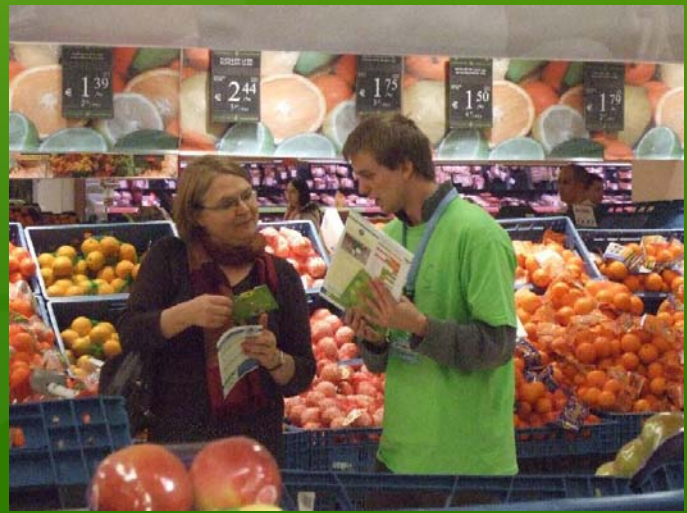
Au terme de ces quelques mois, elle tire un bilan positif: "Cela nous a montré", dit Cathy (39), "que le gaspillage généralisé de nourriture en Europe n'est pas inévitable, qu'on

peut le réduire avec quelques trucs "accessibles à tous". Lesquels?

"Je dirais surtout une meilleure politique d'achat, plus réfléchie: on regarde plus les dates de péremption, surtout on évite les trop grands quantités et les achats d'impulsion. Maintenant on se tient en principe à une liste préalable d'achats. Sans pour autant se priver d'une opportunité, voire d'un petit plaisir, de temps à autre".
Autre truc, simple, "faire les courses au grand magasin, après avoir mangé les samedis par exemple et plus le vendredi soir... pour éviter la boutique d'achats, ça paraît saugrenu, mais ça joue".
Autre tactique, l'accommodation des restes. Cathy et son mari ont par ailleurs inauguré "un rangement logique du frigo, des produits par date de péremption, pour éviter les achats en double". Changement qui fait tâche d'huile selon elle dans son voisinage: Et ça marche selon elle: "Nos trois sacs poubelles de déchets par semaine sont devenus un seul maintenant!" ■ ■ ■

LAURENT WILLEN

- Zichtbaarheidsacties (terrein, evenementen)
- Pers (15 maart sinds 2006)
- Stands (sinds 2006 : supermarkten, markten, shoppingcentra, milieufest, ...)
- Infovonden (sinds 18 maart 2008)



Waarom een netwerk ?

Algemene doelstelling : een duurzame voeding promoten bij een breed en gediversifieerd publiek

Vaststellingen :

- Groot aantal actoren
- Talloze reeds ontwikkelde activiteiten
- Vele visies op « duurzame voeding »
- Maar weinig zichtbaarheid naar het « grote publiek » toe
- En weinig synergieën tussen de actoren

Een netwerk zou het mogelijk kunnen maken dat :

- De samenwerking verbetert tussen de actoren (elkaar kennen, uitwisselingen, synergieën)
- Er meer zichtbaarheid komt (acties, evenementen, inname van standpunten))



Middelen vrijgemaakt voor de organisatie van dit netwerk

September 2007:

De Minister van Leefmilieu en zijn administratie, Leefmilieu Brussel – BIM, hebben het OIVO de volgende opdracht toevertrouwd:

“De organisatie van een netwerk met de verschillende actoren die een bijdrage kunnen leveren tot de uitwerking van duurzame consumptiekeuzes en – gedragingen op het vlak van de voeding, met name de actoren van de slow food, leerkrachten, verantwoordelijken van grootkeukens, opbouwwerkers, milieu-, sociale en familiale NGO's, producenten, verdelers, de horecasector... »

Maart 2008 ->

Inhuldiging

Steun voor de langetermijnwerking
(zie toespraak van Mevrouw de Minister)

