

BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE

30 mei 2008

30 mai 2008

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

**betreffende het organiseren van
een rondetafel met het oog op
een verminderd gebruik van zout, suikers
en vetten in bereide voeding**

(ingediend door mevrouw Katia della Faille
c.s.)

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

**relative à l'organisation d'une table ronde
en vue de réduire l'utilisation de sel,
de sucres et de graisses dans
les aliments préparés**

(déposée par Mme Katia della Faille et
consorts)

cdH	:	centre démocrate Humaniste	
CD&V – N-VA	:	Christen-Democratisch en Vlaams/Nieuw-Vlaamse Alliantie	
Ecolo-Groen!	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen	
FN	:	Front National	
LDD	:	Lijst Dedecker	
MR	:	Mouvement Réformateur	
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten	
PS	:	Parti Socialiste	
sp.a+VI.Pro	:	Socialistische partij anders + VlaamsProgressieven	
VB	:	Vlaams Belang	

<i>Afkortingen bij de nummering van de publicaties :</i>		<i>Abréviations dans la numérotation des publications :</i>	
DOC 52 0000/000 :	Parlementair document van de 52 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer	DOC 52 0000/000 :	Document parlementaire de la 52 ^{ème} législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA :	Schriftelijke Vragen en Antwoorden	QRVA :	Questions et Réponses écrites
CRIV :	Voorlopige versie van het Integraal Verslag (groene kaft)	CRIV :	Version Provisoire du Compte Rendu intégral (couverture verte)
CRABV :	Beknopt Verslag (blauwe kaft)	CRABV :	Compte Rendu Analytique (couverture bleue)
CRIV :	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen) (PLEN: witte kaft; COM: zalmkleurige kaft)	CRIV :	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes) (PLEN: couverture blanche; COM: couverture saumon)
PLEN :	Plenum	PLEN :	Séance plénière
COM :	Commissievergadering	COM :	Réunion de commission
MOT :	moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)	MOT :	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

<i>Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers</i>	<i>Publications officielles éditées par la Chambre des représentants</i>
Bestellingen :	Commandes :
Natieplein 2	Place de la Nation 2
1008 Brussel	1008 Bruxelles
Tel. : 02/ 549 81 60	Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74	Fax : 02/549 82 74
www.deKamer.be	www.laChambre.be
e-mail : publicaties@deKamer.be	e-mail : publications@laChambre.be

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

De aanpak van de welvaartsziektes is het gezondheidsprobleem voor de komende decennia

Het gemiddelde Westers voedingspatroon wijkt af van een «gezonde voeding». Sommige voedingsmiddelen worden overmatig en andere worden te weinig geconsumeerd. Daarenboven is de hoeveelheid ingenomen energie meestal te hoog, in functie van de geleverde fysieke activiteit. Dit verkeerde voedingspatroon met een teveel aan vetten, suikers, zout en dierlijke eiwitten, samen met gewijzigde levenspatronen (sedentair leven) heeft een aantal welvaartsziekten tot gevolg. Eén van de meest voorkomende welvaartsziekten is overgewicht of obesitas. Maar ook het ontstaan van de typische welvaartsziekten zoals daar zijn hart- en vaatziekten, hoge bloeddruk, diabetes en kanker hebben te maken met een verkeerde voeding. Deze welvaartsziekten nemen jammer genoeg alsmaar toe in ons land.

Zo zijn hart- en vaatziekten nog steeds de belangrijkste doodsoorzaak in België. Jaarlijks sterven er 38 000 Belgen aan cardiovasculaire aandoeningen. Concreet betekent dit 100 personen per dag of meer dan 4 per uur! Tien procent sterft voor de leeftijd van 65 jaar. De lijst met cardiovasculaire risicofactoren is lang en sommige daarvan kunnen we weinig of niet beïnvloeden. De belangrijkste risicofactoren die we wel kunnen beïnvloeden zijn: een stijging van de bloeddruk, toename van het cholesterolgehalte (LDL), overgewicht, afwijking van het bloedsuikermetabolisme en gebrek aan lichaamsbeweging. Elke risicofactor brengt meer kans op het ontwikkelen van hart- en vaatziekten met zich mee. Maar het risico neemt het sterkst toe wanneer meerdere factoren aanwezig zijn. Nochtans kan je deze risico's verkleinen door gezond te leven. Een gezonde, evenwichtige voeding is hierbij van groot belang.

Diabetes is een andere welvaartsziekte. Ze neemt exponentieel toe door onze manier van leven en het stijgend voorkomen van overgewicht. Bij diabeten zijn de cardiovasculaire verwickelingen de voornaamste doodsoorzaak, zij hebben 2 tot 3 keer meer kans op het krijgen van een hartinfarct. In 2007 zijn er in België bij volwassenen (20-79 jaar) 6,4% die last hebben van een gestoorde glucosetolerantie, 3,95% gekende diabetes en 3,95% ongekende diabetes. Dat is dus 14% van de totale volwassen bevolking die een gestoord bloedsuikermetabolisme heeft. Men verwacht dat in de toekomst

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

La lutte contre les maladies d'abondance constituera le problème de santé des prochaines décennies.

Les habitudes alimentaires occidentales moyennes diffèrent d'une «alimentation saine». Alors que certains aliments sont consommés à l'excès, d'autres le sont de façon insuffisante. En outre, la quantité d'énergie absorbée est généralement trop élevée par rapport à l'activité physique fournie. Combinées à l'évolution des modes de vie (sédentarité), ces mauvaises habitudes alimentaires, qui consistent à consommer trop de graisses, de sucres, de sel et de protéines animales entraînent un certain nombre de maladies d'abondance. L'une des plus fréquentes maladies d'abondance est l'excès de poids ou l'obésité. L'apparition de maladies d'abondance typiques, telles que les maladies cardiovasculaires, l'hypertension artérielle, le diabète et le cancer est liée à une mauvaise alimentation. Malheureusement, ces maladies d'abondance ne cessent de se multiplier dans notre pays.

C'est ainsi que les maladies cardiovasculaires restent la principale cause de décès en Belgique. Chaque année, les affections cardiovasculaires emportent 38 000 Belges. Concrètement, cela représente 100 personnes par jour ou plus de 4 par heure! Et dans 10% des cas, ces décès frappent des sujets de moins de 65 ans. La liste des facteurs de risque cardiovasculaires est longue et contre certains d'entre eux nous ne pouvons rien ou presque. Les principaux facteurs de risque sur lesquels nous pouvons exercer une influence sont l'élévation de la pression artérielle, l'augmentation du taux de cholestérol (LDL), l'excès de poids, les troubles du métabolisme du sucre sanguin et le manque d'exercice physique. Chacun des facteurs de risque fait augmenter la probabilité de problèmes cardiovasculaires. Mais le risque augmente le plus lorsque plusieurs de ces facteurs sont présents. Un mode de vie sain permet cependant de réduire ces risques. Une alimentation saine et équilibrée revêt une grande importance à cet égard.

Le diabète est une autre maladie d'abondance. Il augmente de manière exponentielle en raison de notre mode de vie et de la multiplication des cas de surcharge pondérale. Chez les diabétiques, les complications cardiaques sont la cause de décès la plus fréquente; ils sont deux à trois fois plus exposés au risque d'infarctus du myocarde. En 2007, en Belgique, 6,4% des adultes (20-79 ans) souffrent de tolérance au glucose perturbée, 3,95% de cas de diabète connu et 3,95% de cas diabète inconnu. Ainsi, 14% de la population adulte totale souffre de perturbation du métabolisme de l'insuline. L'on s'at-

17% van de bevolking een gestoord bloedsuikermetabolisme zal hebben.

Een van de meest gekende welvaartsziektes is ongetwijfeld obesitas. Obesitas is een fenomeen dat in heel de westerse samenleving steeds vaker opduikt. Zwaarlijvigheid wordt één van de grootste problemen van de volksgezondheid in de moderne maatschappij. Meer bepaald staat obesitas op het punt om de grootste doodsoorzaak te worden.

De Wereldgezondheidsorganisatie (WGO) verzamelde in het kader van het MONICA-project (*MONItoring of Trends and Determinants of Cardiovascular Diseases*) gegevens over obesitas. Die gegevens tonen aan dat de obesitasprevalentie in de meeste Europese landen in 10 jaar tijd met 10 tot 40% is gestegen. Bij mannen steeg de prevalentie van 10 naar 20%, bij vrouwen van 10 naar 50%. De «*International Obesity Task Force*» licht voortdurend de prevalentiegegevens door.

Volgens een onderzoek over de gezondheid in 2004 kampt 44% van de Belgen met overgewicht (BMI $\geq$ 25 kg/m²) waarvan 12% obesitaspatiënten zijn (BMI $\geq$ 30 kg/m²). Die cijfers stemmen overeen met het onderzoek van 2004 dat werd uitgevoerd door INRA, op verzoek van het Obesitas Forum. Dat onderzoek toonde aan dat 43% van de ondervraagden een BMI (*Body Mass Index*) vertoonden die hoger dan of gelijk was aan 25 kg/m² en dat is een lichaamsgewicht dat risico's inhoudt voor de gezondheid.

Uit de meest recente onderzoeken blijkt dat bijna 1 Belg op 2 een BMI heeft die risico's vormt voor de gezondheid.

De enorme toename van deze prevalentie tijdens de laatste tien jaar duikt niet alleen op in verschillende wetenschappelijke onderzoeken, maar ook in het onderzoeksrapport van de IDEWE, de grootste Vlaamse dienst voor preventie en bescherming op het werk. Tussen 1994 en 2000 is het percentage van actieve vrouwen met een overgewicht gestegen van 32% naar 40% (een stijging van 25% in 6 jaar). Bij hun mannelijke collega's steeg het van 48% naar 52% (een stijging van 8% in 6 jaar). De frequentie van de BMI van 30 of meer (obesitas) is gestegen van 9% naar 13% bij vrouwen (namelijk een stijging van 44% in 6 jaar) en van 11 naar 14% (namelijk een stijging van 27% in 6 jaar) bij mannen.

Daarnaast kampen ook meer en meer kinderen en tieners met overgewicht. Tegenwoordig heeft 19% van de kinderen van 9 tot 12 jaar een te hoog lichaamsgewicht. Bij tieners wordt het percentage tieners met overgewicht op 10% geschat.

tend à ce qu'à l'avenir, le métabolisme de l'insuline soit perturbé chez 17% de la population.

L'obésité compte indubitablement parmi les maladies d'abondance les plus connues. L'obésité est un phénomène de plus en plus fréquent dans l'ensemble de la société occidentale. Elle devient l'un des principaux problèmes de santé publique auxquels les sociétés modernes sont confrontées. En particulier, l'obésité est sur le point de devenir la principale cause de mortalité.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a rassemblé, dans le cadre du projet MONICA (*MONItoring of Trends and Determinants of Cardiovascular Diseases*), des données sur l'obésité qui montrent qu'en l'espace de 10 ans, la prévalence de l'obésité est passée de 10 à 40% dans la plupart des pays européens. Elle est passée de 10 à 20% chez les hommes, et de 10 à 50% chez les femmes. L'«*International Obesity Task Force*» passe en permanence au crible les données relatives à la prévalence.

Il ressort d'une enquête sur la santé menée en 2004 que 44% des Belges souffrent de surcharge pondérale (IMC $\geq$ 25 kg/m²) et que 12% d'entre eux sont des patients obèses (IMC $\geq$ 30 kg/m²). Ces chiffres, qui correspondent à l'enquête menée en 2004 par l'INRA à la demande du Forum Obésité, ont démontré que 43% des sondés présentaient un IMC (Indice de Masse Corporelle) supérieur ou égal à 25 kg/m². Or, il s'agit d'un poids corporel qui présente des risques pour la santé.

Les études les plus récentes montrent que près d'un Belge sur deux a un IMC qui présente des risques pour la santé.

L'énorme augmentation de cette prévalence au cours des dix dernières années est mise en évidence non seulement dans différentes études scientifiques mais aussi dans le rapport d'une étude réalisée par l'IDEWE, le plus important service flamand pour la prévention et la protection au travail. Entre 1994 et 2000, le pourcentage de femmes actives souffrant d'un excédent pondéral est passé de 32 à 40% (soit une augmentation de 25% en 6 ans). Chez leurs collègues masculins, ce pourcentage est passé de 48 à 52% (soit une augmentation de 8% en 6 ans). La fréquence des IMC de 30 ou plus (obésité) est passée de 9 à 13% chez les femmes (soit une hausse de 44% en 6 ans) et de 11 à 14% (soit une hausse de 27% en 6 ans) chez les hommes.

En outre, de plus en plus d'enfants et d'adolescents sont également confrontés à un excédent pondéral. Actuellement, 19% des enfants âgés de 9 à 12 ans ont un poids corporel trop élevé. Chez les adolescents, la surcharge pondérale concernerait 10% de la population.

Cijfers voor de Europese Unie, stellen dat 14.000.000 kinderen te veel wegen en 3.000.000 kinderen kampen met obesitas. Jaarlijks worden nog eens 400.000 jonge Europeanen getroffen door zwaarlijvigheid. Nagenoeg één kind op vier heeft ermee te maken.

Voor al de toename van obesitas bij kinderen is verontrustend. In de leeftijdscategorie van 15 tot 24 jaar is in minder dan tien jaar het aantal gevallen van obesitas bijna verdubbeld. Het probleem begint echter nog op jongere leeftijd. Daarenboven wijst onderzoek uit dat obese kinderen meestal ook obese volwassenen worden.

De oorzaken van de welvaartziektes

De wetenschap heeft de belangrijkste redenen in kaart gebracht: biologische factoren, leefstijl en leefomgeving. De hoofdoorzaken zijn dus te herleiden tot drie elementen. Ze ontstaan door te veel, te vet, te ongezond eten en te weinig bewegen.

Ze zijn terug te vinden in het gewijzigde voedingspatroon van de dieren die we eten, de zogenaamde biologische factoren.

Daarnaast is er de overdreven verrijking van onze eigen voeding door een hele reeks additieven, wat betekent dat de algehele kwaliteit van onze voeding veranderd is.

Tot slot stellen we vast dat we een té zittend leven leiden en dat onze samenleving wordt gedomineerd door stress.

Er is op vandaag met andere woorden een verstoord evenwicht tussen enerzijds de energie-inname en anderzijds het energieverbruik. In heel veel gevallen zorgt een combinatie van slechte eetgewoonten met onvoldoende lichaamsbeweging voor overgewicht. Ook en vooral bij kinderen.

De bestrijding van de welvaartziektes

Een overheid die de welvaartsziektes efficiënt wil bestrijden, zijnde voorkomen en behandelen, moet dus werken aan twee dingen.

Ten eerste moet de overheid haar burgers stimuleren om voldoende te bewegen. In dat kader heb ik recentelijk een wetsvoorstel ingediend om de lidgelden bij sportclubs fiscaal aftrekbaar te maken. Op die

Au niveau de l'Union européenne, les chiffres indiquent que 14 000 000 d'enfants souffrent de surcharge pondérale et que 3 000 000 d'enfants sont obèses. Chaque année, 400 000 jeunes Européens supplémentaires sont touchés par l'obésité. Ce problème concerne près d'un enfant sur quatre.

C'est surtout l'augmentation de l'obésité chez les enfants qui est inquiétante. Dans la catégorie d'âge des 15-24, le nombre de cas d'obésité a pratiquement doublé en moins de dix ans. Le problème commence toutefois à se poser à un âge plus précoce. L'étude indique en outre que des enfants obèses deviennent généralement des adultes obèses.

Causes des maladies d'abondance

La science a identifié les causes principales: des facteurs biologiques, le mode de vie et le cadre de vie. Les causes principales se résument donc à trois éléments. En fait, les gens mangent trop, trop gras et déséquilibré et bougent trop peu.

Parmi les facteurs biologiques, on relèvera l'évolution du régime alimentaire des animaux que nous consommons.

En outre, on note également un enrichissement excessif de notre propre alimentation par toute une série d'additifs, ce qui signifie que la qualité générale de notre alimentation a changé.

Enfin, nous constatons que nous avons une vie trop statique et que notre société est dominée par le stress.

Autrement dit, l'équilibre entre l'absorption d'énergie, d'une part, et la consommation d'énergie, d'autre part, est aujourd'hui perturbé. Dans de très nombreux cas, les mauvaises habitudes alimentaires conjuguées à trop peu d'exercices physiques se traduisent par une surcharge pondérale. Ce problème touche aussi et surtout les enfants.

La lutte contre les maladies d'abondance

Les autorités qui veulent lutter efficacement contre les maladies d'abondance, c'est-à-dire les prévenir et les traiter, doivent donc œuvrer sur deux fronts.

Tout d'abord, les autorités doivent stimuler leurs citoyens à faire suffisamment d'exercice physique. Dans ce cadre, nous avons récemment déposé une proposition de loi visant à rendre fiscalement déductibles les cotisa-

manier wordt minstens vermeden dat de kostprijs van sportbeoefening mensen zou weerhouden om te gaan sporten. Voldoende beweging doet immers de kans op de zogenaamde welvaartsziekten dalen en maakt mensen daarenboven weerbaarder tegen ziekten en kenmerken van het ouder worden.

Ten tweede moet zij mensen bewust maken van wat gezonde voeding is en wat een gezonde portie voedsel is. Gezonde eetgewoonten zijn immers heel belangrijk ter voorkoming van welvaartsziekten. Door gezond te eten en te leven, kan men de verschillende risicofactoren die aanleiding geven tot de hierboven opgesomde welvaartsziekten verminderen.

De federale overheid en de gemeenschappen hebben terzake al heel wat initiatieven genomen. Op federaal vlak werd een nationaal voedingsplan ontwikkeld waarin niet minder dan 60 acties werden opgenomen. Ikzelf zal een wetsvoorstel indienen om in het kader van de ziekteverzekeringswet de consultatie van een diëtist terugbetaalbaar te stellen voor mensen met zwaarlijvigheid, zijnde een Body Mass Index van meer dan 30. De overheid kan ook een bijdrage leveren door te waken over de samenstelling van bereide voeding. Met dit voorstel van resolutie wil ik werken aan de hoeveelheid zout, suikers en vetten die in bereid voedsel aanwezig zijn en naar de gebruikte soorten vetten in deze bereidingen.

De samenstelling van bereide voeding

In haar verslag over «Bevorderen van gezonde voeding en lichaamsbeweging: een Europese dimensie voor de preventie van overgewicht, obesitas en chronische ziekte» van 6 december 2006, is het Europees Parlement van mening dat een wijziging van de samenstelling van producten een krachtig instrument is met het oog op het terugdringen van de inname van vetten, suiker en zout in onze voeding. Het Europees Parlement vraagt de lidstaten en de fabrikanten, winkelketens en cateringbedrijven om meer inspanningen te doen om ervoor te zorgen dat fabrikanten, winkelketens en cateringbedrijven het gehalte aan vet, suiker en zout in voedingsmiddelen terugdringen. Het verzoekt de fabrikanten bij de wijziging van de samenstelling van hun producten niet alleen nieuwe, en soms duurdere merken te lanceren, maar prioriteit toe te kennen aan het verlagen van het gehalte van vet, suiker en zout in bestaande alledaagse merken.

In het nationaal voedingsplan wordt in krachtlijn 3 «Engagement van de actoren uit de private sector» actie

tions d'affiliation à des clubs sportifs, ce qui permettra au moins d'éviter que les gens renoncent à un sport en raison du coût lié à sa pratique. Une activité physique suffisante réduit en effet le risque des maladies dites d'abondance et renforce la résistance aux maladies et aux marques du vieillissement.

Deuxièmement, elles doivent faire prendre conscience aux gens de ce que sont une alimentation saine et une portion saine d'aliments. Il est en effet très important d'avoir de saines habitudes alimentaires si l'on veut prévenir les maladies d'abondance. En mangeant et en vivant sainement, on peut réduire les différents facteurs de risque susceptibles d'occasionner les maladies d'abondance mentionnées ci-dessus.

Les autorités fédérales et les communautés ont pris un grand nombre d'initiatives en ce domaine. Au niveau fédéral, a été développé un plan national nutrition qui ne prévoit pas moins de 60 actions. Nous-mêmes déposerons une proposition de loi visant, dans le cadre de la loi sur l'assurance maladie, à permettre le remboursement de la consultation d'un diététicien pour les personnes en surcharge pondérale, c'est-à-dire ayant un Indice de masse corporelle supérieur à 30. Les autorités peuvent également apporter leur contribution en veillant à la composition des aliments préparés. Par la présente proposition de résolution nous voulons agir sur les quantités de sel, de sucres et de matières grasses présentes dans les aliments préparés ainsi que sur les types de matières grasses utilisés dans ces préparations.

La composition des aliments préparés

Dans son rapport du 6 décembre 2006 intitulé «Promouvoir une alimentation saine et l'activité physique: une dimension européenne pour la prévention des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques», le Parlement européen est convaincu que la révision de la composition des produits est un outil efficace pour réduire la consommation de matières grasses, de sucre et de sel dans notre alimentation. Il appelle les États membres, les fabricants, les distributeurs et les traiteurs à intensifier leurs efforts pour garantir que les fabricants, les distributeurs et les traiteurs réduisent les taux de matières grasses, de sucre et de sel dans les aliments. Il appelle les fabricants à mettre à profit la révision de la composition des produits non pas uniquement pour lancer de nouvelles marques, parfois plus chères, mais aussi pour donner la priorité à la réduction des graisses, du sucre et du sel dans les marques courantes déjà existantes.

La troisième ligne de force du plan national de nutrition («Engagement des acteurs du secteur privé») demande

gevraagd rond de samenstelling en de keuze van de voedingsmiddelen. Meer bepaald wordt als doelstelling geformuleerd «Het bijsturen van de samenstelling van voedingsmiddelen, gerechten en menu's met betrekking tot aspecten waar de consument geen vat op heeft.».

De indieners willen zich focussen op het zout-, suiker en vetgehalte in bereide voeding, en wat betreft vetten op het terugdringen van verzadigde vetten in bereide voeding. Zij geloven dat indien de overheid resultaten kan boeken bij deze ingrediënten er serieuze gezondheids-winst kan worden geboekt voor de consumenten, zowel naar zwaarlijvigheid toe als naar hart- en vaatziekten.

Zoutinname

De gemiddelde dagelijkse zoutinname bedraagt 10 à 12 gram zout of 4 à 5 gram natrium. Dit zou idealiter moeten teruggebracht worden tot maximaal 4 gram zout of 1,6 gram natrium. Dit is overigens nog steeds zeven keer hoger dan de dosis die ons lichaam strikt genomen nodig heeft. In normale omstandigheden verbruikt ons lichaam immers maar 500 tot 750 miligram zout of 200 à 300 miligram natrium per dag. Uit de voedselconsumptiepeiling van 2004, bleek dat 80 procent van de personen ouder dan 15 jaar, boven de aanbeveling van het WGO zit.

Bij de meeste mensen is het grootste deel van de zoutinname niet zozeer toe te schrijven aan het extra schepje zout bij de bereiding van gerechten of aan tafel, maar vooral aan het overvloedig gebruik van zout bij de verwerking van voedingsprodukten. Bijna alle groenteconserven, bereide soepen en bouillonblokjes, gerookte en bereide vlees- en viswaren, kant-en-klare gerechten, mayonaises en andere sauzen, brood en gebak, boter en melkproducten, enzovoort bevatten vrij grote hoeveelheden zout. Men mag dus aannemen dat het cijfer van de voedselconsumptiepeiling onderschat is, omdat er hierbij geen rekening werd gehouden met wat de burger thuis of op restaurant aan zout toevoegt.

In het voedings- en gezondheidsplan dat in 2006 door de toenmalige minister van Volksgezondheid werd gelanceerd, werd een verminderde zoutinname opgenomen als één van de zes voedingsdoelstellingen. Een werkgroep zoutreductie werd in het leven geroepen. Het is de bedoeling dat deze werkgroep een aantal concrete maatregelen van alle betrokken sectoren zal formuleren. Indien deze vrijwillige aanpak niet het verwachte resultaat oplevert, dient de overheid haar verantwoordelijkheid te

que l'on organise des actions sur les thèmes de la composition et du choix des denrées alimentaires. Elle vise, plus précisément, à adapter la composition des denrées alimentaires, des plats et des menus sur plusieurs points que le consommateur ne maîtrise pas.

Nous entendons nous concentrer sur la teneur en sel, en sucre et en graisse des aliments préparés et, en ce qui concerne les graisses, sur la réduction de la teneur en graisses saturées des aliments préparés. Nous estimons que la santé des consommateurs pourra s'améliorer grandement, tant en matière d'obésité qu'en ce qui concerne les maladies cardiovasculaires, si les pouvoirs publics peuvent obtenir des résultats pour ces ingrédients.

Consommation de sel

La consommation quotidienne de sel est en moyenne de 10 à 12 grammes de sel ou de 4 à 5 grammes de sodium. Il conviendrait, idéalement, qu'elle soit ramenée à 4 grammes de sel ou 1,6 gramme de sodium au maximum. Cette quantité serait cependant encore sept fois supérieure à celle dont notre organisme a réellement besoin. Dans des circonstances normales, notre organisme ne consomme en effet que de 500 à 750 milligrammes de sel ou de 200 à 300 milligrammes de sodium par jour. L'enquête réalisée sur nos habitudes alimentaires en 2004 indique que 80% des consommateurs de plus de quinze ans dépassent la norme recommandée par l'OMS.

La plus grande partie du sel ingéré par la plupart des gens n'est pas liée à l'ajout de sel lors de la préparation du repas ou à table. Elle provient surtout de l'utilisation excessive de sel lors du traitement des produits alimentaires. On relève une teneur en sel assez élevée dans toutes les conserves de légumes, les potages préparés, les cubes de bouillon, les viandes et les poissons fumés et préparés, les plats préparés, les mayonaises et d'autres sauces, le pain, la pâtisserie, le beurre, les produits laitiers, etc. On peut dès lors supposer que le chiffre donné par l'enquête sur les habitudes alimentaires est inférieur à la réalité dès lors qu'il ne tient pas compte de la quantité de sel ajoutée par le consommateur à domicile ou au restaurant.

La réduction de la consommation de sel figure parmi les six objectifs nutritionnels du «plan nutrition santé» initié en 2006 par l'ancien ministre de la Santé publique. Un groupe de travail a été chargé de la réduction de la consommation de sel. Ce groupe de travail est chargé de formuler plusieurs mesures concrètes pour tous les secteurs concernés. Si cette approche volontaire ne donne pas les résultats escomptés, les pouvoirs publics devront prendre leurs responsabilités et élaborer des

nemen en dienen er reglementerende maatregelen te worden uitgewerkt. In het kader van een nieuw Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan zal trouwens een studie worden uitgevoerd die de totale zoutinname exact kan kwantificeren.

Suikerinname

Volgens de wereldgezondheidsorganisatie is het ideaaliter dat toegevoegde suikers niet meer dan 10% van de dagelijks calorieaanvoer vertegenwoordigen. Voor een volwassen persoon die per dag 2.000 tot 2.700 calorieën inneemt, komt dat neer op 50 tot 70 gram per dag of 8,5 tot 11,5 suikerklontjes. Uit onderzoek van Test Aankoop twee jaar geleden bleek dat een kind 9 tot 25 klontjes extra toegevoegde suiker per dag inneemt. Van onze suikerconsumptie nemen we 85% in via bereide gerechten, terwijl we 15% zelf toevoegen aan onze voeding.

We stellen dus vast dat het verbruik van suikers enorm toeneemt. Ook bij kinderen, waar we merken dat het gebruik van gesuikerde dranken is gestegen. Daarbij komt nog dat de koolhydraten of «suikers» die in onze hedendaagse voeding zitten, veel geraffineerder en sneller verteerbaar zijn dan vroeger. Sommige van die suikers smaken ook echt naar suiker, maar de meeste voedingsmiddelen met veel «snelle» suikers geven helemaal niet de indruk zoet te zijn. Die snelle suikers, die overvloedig aanwezig zijn in voedingsstoffen als brood of pasta, stimuleren de pancreas fors om insuline te produceren. Op zijn beurt leidt die insuline tot een grotere vetophoping vermits onze zo al sedentaire spieren al dat vet niet nodig hebben. Om weer te komen tot lage suikerwaarden zoals in de voeding van vroeger, moet dus rekening worden gehouden met de glycemische index van de voedingsmiddelen, wat een wijziging impliceert van de inhoud van ons winkelkarretje...

Het overgrote deel zit in producten waarvan we dit wel kunnen verwachten zoals frisdranken, chocolade en snoep, maar ook in producten waar de aanwezigheid van suiker veel minder wordt vermoed. Het gaat dan om producten zoals zuivel- en bakkersproducten, ontbijtgranen, ketchup.

Aan tal van voedingsmiddelen wordt heel veel suiker toegevoegd. Zo zit in een halve liter Cola het equivalent van 8 klontjes suiker. Ook in producten die bedoeld zijn voor kinderen zoals ontbijtgranen en een melkdrankje met fruitsmaak zit al gauw het equivalent van twee tot drie suikerklontjes. Bepaalde drinkyoghurts van iets

mesures réglementaires. Une étude sera par ailleurs réalisée dans le cadre d'un nouveau plan national «nutrition et santé» pour quantifier exactement la consommation totale de sel.

L'ingestion de sucre

Selon l'Organisation mondiale de la santé, idéalement, les sucres ajoutés ne devraient pas représenter plus de 10% de l'apport journalier en calories. Pour un adulte qui ingère 2.000 à 2.700 calories par jour, cela équivaut à 50 à 70 grammes par jour, soit 8,5 à 11,5 morceaux de sucre. Il y a deux ans, une enquête de Test Achats a révélé qu'un enfant ingère 9 à 25 morceaux de sucre ajouté par jour. Nous ingérons 85% du sucre que nous consommons par le biais de plats préparés et les 15% restants en ajoutant nous-mêmes du sucre à notre alimentation.

On constate donc que la consommation de sucres augmente énormément, y compris chez les enfants, chez qui on observe une augmentation de la consommation de boissons sucrées. À cela s'ajoute que les hydrates de carbone ou «sucres» qui sont présents dans notre alimentation quotidienne sont beaucoup plus raffinés et plus rapidement assimilables qu'auparavant. Certains de ces sucres goûtent également vraiment le sucre, mais la plupart des denrées alimentaires contenant beaucoup de sucres «rapides» ne donnent absolument pas l'impression d'être sucrées. Ces sucres rapides, présents en abondance dans des produits alimentaires comme le pain ou les pâtes, stimulent fortement la production d'insuline par le pancréas. À son tour, cette insuline entraîne une augmentation de l'accumulation de graisse, étant donné que nos muscles déjà sédentaires n'ont pas besoin de toute cette graisse. Pour revenir à des valeurs basses en sucre comme dans l'alimentation d'autrefois, il faut donc tenir compte de l'indice glycémique des denrées alimentaires, ce qui implique de revoir le contenu de notre caddie

La plus grande quantité du sucre ingéré se trouve quant à elle dans des produits où l'on peut s'attendre à la trouver tels que les sodas, le chocolat et les bonbons, mais aussi dans des produits où la présence de sucre est moins prévisible, par exemple les produits laitiers, les produits de boulangerie, les céréales pour le petit déjeuner et le ketchup.

Une très grande quantité de sucre est ajoutée à de nombreuses denrées alimentaires. C'est ainsi qu'un demi-litre de Coca contient l'équivalent de huit morceaux de sucre. Des produits destinés aux enfants, comme les céréales pour le petit déjeuner et une boisson lactée au goût fruité, contiennent également l'équivalent de deux à trois mor-

meer dan een halve liter hebben het equivalent van tien klontjes suiker. Maar ook in voedingsmiddelen die we niet ervaren als zoet wordt heel veel suiker toegevoegd. Het gaat dan om levensmiddelen zoals ketchup dat voor 20% bestaat uit suikers, groenteconserven en bereide vleeswaren.

Naast het hoge aantal calorieën en de daaruit voortvloeiende problematiek van obesitas, is suiker ook funest voor de tanden, verstoort suiker de opname van vitaminen en mineralen in het lichaam en worden hypoglycemie en candida-infecties uitgelokt door de consumptie van suiker.

Vetiname

Vet is een belangrijke leverancier van energie. Het levert dubbel zoveel energie als koolhydraten en eiwitten. Dit is echter niet de voornaamste reden waarom we vet nodig hebben. Vet is opgebouwd uit vetzuren waarvan sommige essentieel zijn voor de celopbouw en voor ons natuurlijk afweersysteem. Daarnaast brengen vetten ook de onmisbare vetoplosbare vitaminen A, D, E en K aan. Ons lichaam heeft dus vet nodig, maar slechts in een kleine hoeveelheid.

Binnen de vetten moeten we een onderscheid maken tussen verzadigde vetten die een ongunstige invloed hebben op de bloedlipiden en waarvan de inname moet worden beperkt en anderzijds de onverzadigde vetten die een gunstige invloed hebben op de bloedlipiden. Verzadigd vet heeft als eigenschap dat het het gehalte aan cholesterol in het bloed kan laten stijgen. Hierdoor is er meer kans dat er zich vetlaagjes afzetten in de bloedvatwanden, waardoor deze langzamerhand kunnen dichtslibben. Zo kan een hartinfarct of herseninfarct ontstaan. Onverzadigde vetten hebben (meestal) de eigenschap dat ze het cholesterolgehalte van het bloed kunnen verlagen. Hierdoor wordt de kans op hart- en vaatziekten kleiner. Transvetten zijn onverzadigde vetten. Door hun afwijkende chemische structuur hebben ze echter hetzelfde nadelige effect als verzadigde vetten. Met andere woorden: ze verhogen het cholesterolgehalte in het bloed en zijn dus ongunstig voor hart- en bloedvaten. Als bij de voedselproductie oliën worden gehard, ontstaan transvetten, oftewel transvetzuren. Transvetten komen vooral voor in koek, gebak, voorgebakken friet en hartige snacks.

Verzadigde vetten zijn vooral vetten van dierlijke oorsprong, zoals we die dus vinden in vlees, melkproducten, boter, kaas enzovoort. Onverzadigde vetten daarentegen

ceaux de sucre. Certains yaourts à boire d'un peu plus d'un demi-litre contiennent l'équivalent de dix morceaux de sucre. Mais une très grande quantité de sucre est également ajoutée à des denrées alimentaires qui ne nous paraissent pas sucrées. Il s'agit de produits alimentaires comme le ketchup, qui est composé de 20% de sucres, les conserves de légumes et les viandes préparées.

Indépendamment de sa teneur élevée en calories et de la problématique de l'obésité qui en découle, le sucre est également néfaste pour les dents, il perturbe l'assimilation des vitamines et des minéraux dans le corps, et la consommation de sucre provoque de l'hypoglycémie et des infections à candida.

Consommation de graisses

La graisse est une source importante d'énergie. Elle fournit deux fois plus d'énergie que les glucides et les protéines. Ce n'est cependant pas la principale raison pour laquelle nous avons besoin de graisse. La graisse se compose d'acides gras dont certains sont essentiels pour la construction des cellules et pour notre système immunitaire naturel. Par ailleurs, les graisses nous apportent aussi les indispensables vitamines liposolubles A, D, E et K. Notre corps a donc besoin de graisse, mais seulement en petite quantité.

Parmi les graisses, nous devons faire la distinction entre les graisses saturées qui ont une influence défavorable sur les lipides sanguins et dont la consommation doit être limitée, et les graisses insaturées qui ont une influence favorable sur les lipides sanguins. La graisse saturée a la propriété de pouvoir faire augmenter le taux de cholestérol dans le sang. Il y a dès lors davantage de risques que de petites couches de graisse se déposent sur les parois des vaisseaux sanguins, ce qui peut les boucher petit à petit. Cela peut entraîner un infarctus ou un accident vasculaire cérébral. Les graisses insaturées ont (la plupart du temps) la propriété de pouvoir faire baisser le taux de cholestérol dans le sang. Cela diminue le risque de maladies cardiovasculaires. Les graisses trans sont des graisses insaturées. En raison de leur structure chimique différente, elles ont cependant le même effet défavorable que les graisses saturées. Autrement dit, elles augmentent le taux de cholestérol dans le sang et sont donc mauvaises pour les vaisseaux cardiaques et sanguins. Le durcissement d'huiles lors de la production d'aliments donne naissance à des graisses trans, ou acides gras trans. Les graisses trans se retrouvent surtout dans les biscuits, les gâteaux, les frites précuites et les snacks salés.

Les graisses saturées sont surtout des graisses d'origine animale, que l'on retrouve donc dans la viande, les produits laitiers, le beurre, le fromage, etc. Les graisses

zijn plantaardig. Dergelijke vetten vinden we terug in noten, zaden, peulvruchten, olijven enzovoort. We hebben 2 à 3 keer zoveel onverzadigde vetten nodig dan verzadigde. Ziekten zoals hart- en vaataandoeningen, kanker en diabetes kunnen vermeden worden indien we een lager vetgehalte innemen en indien we ook minder dierlijke producten nuttigen. Studies wijzen uit dat hoe groter het verbruik van verschillende goede plantaardige voedingsmiddelen, hoe lager het risico zal zijn op de zogenaamde welvaartsziekten.

De aanvoer van vetten zou de 30% niet mogen overschrijden van de ingenomen energie. De inname van verzadigde vetzuren moet worden beperkt aangezien sommige verzadigde vetzuren de totale bloedcholesterol verhogen alsook de LDL-cholesterol (LDL: *Low Density Lipoprotein*). Verzadigde vetzuren in overmaat verhogen bovendien ook het risico van cardiovasculaire aandoeningen ten gevolge van slagaderverkalking.

De inname van onverzadigde vetzuren zou daarentegen moeten worden aangemoedigd, omdat de enkelvoudig verzadigde en de meervoudig onverzadigde vetzuren van de omega-3 lijn, gepaard gaan met een verlaging van het risico van hartziekten.

Het is voor de hedendaagse consumenten echt niet makkelijk zich een beeld te vormen van de uit de hand gelopen verhouding tussen de verschillende geconsumeerde vetstoffen. Iedereen weet wel dat er «goede» en «slechte» vetten zijn, maar wat de exacte verhouding is, is al veel moeilijker te achterhalen voor de consument. Het is net die scheeftekening die mede heeft gezorgd voor het ontstaan van verschillende «moderne» ziekten.

Maximaal 30% van de totale hoeveelheid energie mag worden geleverd door vet. In België is dat gemiddeld 43%. Maximaal 7 tot 10% van de totale hoeveelheid energie mag worden geleverd door verzadigd vet. Gemiddeld wordt in België het dubbele verbruikt.

De totale hoeveelheid transvetzuren in de Westerse voeding zou variëren van 1 tot 15 g per dag, dit is 5 tot 7% van de totale vetinname. De gemiddelde transvetzuurinname in België wordt geschat op 3 à 4 g per persoon per dag. Bij mensen die veel fast food en industrieel bereide gebakjes, koekjes enzovoort eten, zou dit gehalte evenwel kunnen oplopen tot 20 g per dag. In Denemarken mogen voedingswaren maximaal 2% transvetzuren bevatten. Ook in Engeland en de Verenigde Staten bestaan plannen in die richting.

insaturées, par contre, sont végétales. On retrouve ce type de graisses dans les noix, les graines, les légumineuses, les olives, etc. Nous avons besoin de 2 à 3 fois plus de graisses insaturées que de graisses saturées. Des maladies comme les affections cardiovasculaires, le cancer et le diabète peuvent être évitées si nous consommons moins de matières grasses, et aussi moins de produits animaux. Il ressort d'études que plus on consomme de bons aliments végétaux de différentes sortes, moins on risque d'attraper des maladies dites de «pléthore».

L'apport en graisses ne devrait pas dépasser 30% de l'énergie consommée. La consommation d'acides gras saturés doit être limitée, étant donné que certains acides gras saturés augmentent le cholestérol sanguin total ainsi que le LDL-cholestérol (LDL: *Low Density Lipoprotein*). De plus, l'excès d'acides gras saturés fait également augmenter le risque d'affections cardiovasculaires résultant d'une artériosclérose.

L'absorption d'acides gras insaturés devrait, en revanche, être encouragée parce que les acides gras monosaturés et polyinsaturés de la série omega 3 diminuent le risque de développer des maladies cardiovasculaires.

Pour le consommateur actuel, il n'est vraiment pas facile de se faire une idée de la proportion, aujourd'hui déséquilibrée, entre les différentes matières grasses consommées. Si tout le monde sait qu'il existe de «bonnes» et de «mauvaises» graisses, il est bien plus difficile pour le consommateur de déterminer la proportion exacte. C'est précisément ce déséquilibre qui a contribué à l'émergence de différentes maladies «modernes».

Les graisses ne peuvent fournir plus de 30% de la quantité totale d'énergie. En Belgique, ce chiffre atteint 43% en moyenne. Les graisses saturées peuvent fournir au maximum 7 à 10% de la quantité totale d'énergie. En Belgique, on consomme le double en moyenne.

La quantité totale d'acides gras trans varierait, dans notre alimentation occidentale, entre 1 et 15 g par jour, soit 5 à 7% de l'absorption totale de graisses. L'absorption moyenne d'acides gras trans est estimée, en Belgique, entre 3 à 4 g par personne par jour. Chez les personnes qui consomment énormément de fast food et de pâtisseries, de biscuits, etc. de fabrication industrielle, cette teneur pourrait toutefois atteindre 20 g par jour. Au Danemark, les produits alimentaires ne peuvent contenir plus de 2% d'acides gras trans. En Angleterre et aux États-Unis, des projets vont également dans ce sens.

Reeds in juni 2006 stelde Test Aankoop vast dat de meeste industrieel bereide voedingsproducten in België teveel vetten bevatten. Als bovengrens stelde Test Aankoop een totaal vetgehalte van 20% en ook het aandeel van schadelijke verzadigde vetzuren in het totale vetgehalte mocht niet hoger zijn dan 20%. Het aandeel van transvetzuren mocht niet hoger zijn dan 2%. Uit hun onderzoek bleek dat nagenoeg alle taart- en pizzadeegproducten, chips en aperitiefhapjes en chocoladerepen meer dan 20% vet bevatten. Dat was ook het geval voor de helft van de koeken en banketbakkersproducten. Het gehalte aan verzadigde vetzuren was te hoog bij nagenoeg al die producten. Dat was ook het geval voor aardappelen, beschuiten, gegrild brood en melkbroodjes en bereide maaltijden. Ook transvetzuren stelden hier en daar problemen. De situatie bij koekjes voor kinderen is zo mogelijk nog erger. Het totale vetgehalte in de helft van de onderzochte koekjes ligt ver boven de 20% en het aandeel van verzadigde vetzuren is telkens veel te hoog. In graanrepen van bepaalde merken gaat het om een aandeel van meer dan 65%. Ook het aandeel transvetzuren ligt veel te hoog.

De indienster wil de federale overheid aanzetten om samen met alle betrokkenen te komen tot een aanpassing van de bestaande reglementering betreffende de samenstelling van voeding, te beginnen met de ingrediënten zout, suiker en vetten.

Er moet worden nagegaan hoe en in welke mate het percentage van zout, suikers en vetten in de voeding kan worden verlaagd. Met betrekking tot vetten moet het aandeel van onverzadigde vetten en transvetzuren fors worden verlaagd ten voordele van de onverzadigde vetten.

De indienster vraagt de federale regering daarom een rondetafel te organiseren met alle betrokkenen zoals de voedingsindustrie, de patiëntenfederaties, de universiteiten, diëtisten om te werken aan minder zout, suikers en vetten in bereide voeding.

Dès juin 2006, Test Achats constatait qu'en Belgique, la plupart des produits alimentaires de fabrication industrielle contenaient trop de graisses. La limite maximale de teneur en graisses fixée par Test Achats était de 20%. Quant à la part d'acides gras saturés néfastes, elle ne pouvait dépasser 20% de la teneur totale en graisses. La part d'acides gras trans ne pouvait être supérieure à 2%. L'enquête menée par Test Achats a montré que pratiquement toutes les pâtes pour tartes et pour pizza, tous les chips, toutes les bouchées apéritives et toutes les barres de chocolat contenaient plus de 20% de graisses. Le même constat s'appliquait également à la moitié des biscuits et pâtisseries. La teneur en acides gras saturés était trop élevée pour pratiquement tous ces produits. C'était également le cas des pommes de terre, des biscottes, du pain grillé, des petits pains au lait et des plats préparés. Les acides gras trans posaient également parfois problème. Et la situation est encore pire, si c'est possible, en ce qui concerne les biscuits pour enfants. La teneur totale en graisses de la moitié des biscuits examinés se situe bien au-delà des 20% et la part d'acides gras saturés est systématiquement beaucoup trop élevée. En ce qui concerne les barres de céréales de certaines marques, la proportion atteint plus de 65%. La part d'acides gras trans est également beaucoup trop élevée.

Nous entendons inciter les autorités fédérales à adapter, en concertation avec tous les intéressés, la réglementation actuelle concernant la composition de notre alimentation, à commencer par les ingrédients suivants: sel, sucre et matières grasses.

Il convient de voir comment – et dans quelle mesure – il est possible de réduire la teneur en sel, en sucres et en matières grasses de notre alimentation. S'agissant des matières grasses, la part de graisses saturées et d'acides gras trans doit être réduite substantiellement, au profit des graisses insaturées.

Nous demandons par conséquent au gouvernement fédéral d'organiser une table ronde réunissant toutes les parties concernées, telles que l'industrie alimentaire, les fédérations de patients, les universités, les diététiciens, pour s'atteler à la réduction de la teneur en sel, en sucres et en graisses des aliments préparés.

Omdat de smaak van de bevolking is afgestemd op het huidige aanbod, kan worden overwogen om deze verminderingen van zout, suiker en vetten gefaseerd te laten gebeuren. Op die manier kan de bevolking geleidelijk wennen aan deze gewijzigde samenstelling van de voeding.

Katia DELLA FAILLE (open Vld)
Maya DETIÈGE (sp.a+VI.Pro)
Yolande AVONTROODT (Open Vld)
Luc GOUTRY (CD&V – N-VA)
Ludo VAN CAMPENHOUT (Open Vld)
Tinne VAN DER STRAETEN (Ecolo-Groen!)
Jean-Jacques FLAHAUX (MR)
Yvan MAYEUR (PS)
Thérèse SNOY (Ecolo-Groen!)
Marie-Martine SCHYNS (cdH)

Étant donné que l'offre actuelle correspond aux goûts de la population, l'on peut envisager de procéder de façon progressive à ces réductions de la teneur en sel, en sucre et en graisses. Cela permettra à la population de s'habituer peu à peu à cette modification de la composition des aliments.

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

DE KAMER VAN VOLKSVERTEGENWOORDIGERS,

A. gelet op de stijging van de obesitasprevalentie in de meeste Europese landen in de afgelopen 10 jaar met 10 tot 40%, meer bepaald van 10 naar 20% bij mannen en van 10 naar 50% bij vrouwen;

B. gelet op de vaststelling dat in 2004, 44% van de Belgen kampt met overgewicht;

C. gelet op het feit dat 19% van de kinderen van 9 tot 12 jaar en 10% van de tieners een te hoog lichaamsgewicht heeft;

D. gelet op het feit dat er een verstoord evenwicht is tussen enerzijds de energie-inname en anderzijds het energieverbruik;

E. overwegende dat het Europees Parlement van mening is dat een wijziging van de samenstelling van producten een krachtig instrument is met het oog op het terugdringen van de inname van vetten, suiker en zout in onze voeding;

F. overwegende dat het Europees Parlement de lidstaten, de fabrikanten, winkelketens en cateringbedrijven vraagt om meer inspanningen te doen opdat fabrikanten, winkelketens en cateringbedrijven het gehalte aan vet, suiker en zout in voedingsmiddelen zouden terugdringen;

G. overwegende dat in België de gemiddelde dagelijkse zoutinname 10 à 12 gram zout of 4 à 5 gram natrium bedraagt, terwijl dit idealiter maximaal 4 gram zout of 1,6 gram natrium zou mogen zijn;

H. overwegende dat bij de meeste mensen het grootste deel van de zoutinname te wijten is aan het overvloedig gebruik van zout bij de verwerking van voedingsproducten;

I. overwegende dat we jaarlijks 40 kg suiker eten, waarvan we 85% innemen via bereide gerechten, terwijl we 15% zelf bijkomend innemen;

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

LA CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS,

A. eu égard à l'augmentation de la prévalence de l'obésité, qui est passée, de 10 à 40%, et plus précisément de 10 à 20% chez les hommes et de 10 à 50% chez les femmes dans la plupart des pays européens au cours des 10 dernières années;

B. eu égard au fait qu'en 2004, 44% des Belges souffraient de surcharge pondérale;

C. eu égard au fait que 19% des enfants de 9 à 12 ans et 10% des adolescents présentent un excès pondéral;

D. vu que l'équilibre est rompu entre l'énergie absorbée, d'une part, et la consommation d'énergie, d'autre part;

E. considérant que le Parlement européen est convaincu que la révision de la composition des produits est un outil efficace pour réduire la consommation de matières grasses, de sucre et de sel dans notre alimentation;

F. considérant que le Parlement européen invite les États membres, les fabricants, les distributeurs et les traiteurs à intensifier leurs efforts pour garantir que les fabricants, les distributeurs et les traiteurs réduisent les taux de matières grasses, de sucre et de sel dans les aliments;

G. considérant qu'en Belgique, l'absorption journalière moyenne de sel est de 10 à 12 grammes de sel ou de 4 à 5 grammes de sodium, alors qu'idéalement, elle devrait être de 4 grammes de sel ou 1,6 gramme de sodium au maximum;

H. considérant que, pour la plupart des gens, la plupart du sel absorbé résulte de l'utilisation excessive de sel lors de la transformation de produits alimentaires;

I. considérant que nous consommons chaque année 40 kg de sucres, dont 85% sont absorbés dans des plats préparés, alors que nous en ajoutons nous-mêmes 15%;

J. overwegende dat volgens de Wereldgezondheidsorganisatie idealiter de toegevoegde suiker niet meer dan 10% van de dagelijkse calorieaanvoer mag vertegenwoordigen, wat voor een volwassen persoon neerkomt op 50 tot 70 gram per dag of 8,5 tot 11,5 suikerklontjes;

K. overwegende dat van de suikers die we eten, we 85% innemen via bereide gerechten;

L. overwegende dat uit onderzoek van Test Aankoop twee jaar geleden bleek dat een kind 9 tot 25 klontjes extra toegevoegde suiker per dag inneemt;

M. overwegende dat maximaal 30% van de totale hoeveelheid energie mag worden geleverd door vet, dat maximaal 7 tot 10% van de totale hoeveelheid door verzadigd vet mag worden geleverd en dat in landen zoals Denemarken de voedingswaren maximaal 2% transvetzuren mogen bevatten;

N. overwegende dat in België vet gemiddeld 43% van de totale hoeveelheid energie levert, het aandeel van de verzadigde vetten in de totale vethoeveelheid tweemaal zo hoog is als maximaal toegelaten en dat de gemiddelde transvetzuurinname geschat wordt op 3 tot 4 gram per persoon per dag;

O. overwegende dat we in België, wat betreft bereide maaltijden, met een aanpassing van de reglementering inzake de samenstelling van de bereide voeding, de inname van zout, suiker en vetten drastisch kunnen verlagen en op die manier de gezondheid van de mensen kunnen verbeteren;

P. overwegende dat enkel een multidisciplinaire aanpak succes kan boeken bij de aanpak en het voorkomen van welvaartsziekten;

VRAAGT DE FEDERALE REGERING,

1. in uitvoering van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten de reglementering aan te passen met het oog op een sterk verminderd gebruik van zout, suiker en vet in bereide voeding, al dan niet in het kader van een meerjarenplan;

J. considérant que l'Organisation mondiale de la santé estime qu'idéalement, le sucre ajouté ne peut représenter plus de 10% de l'apport journalier de calories, ce qui, pour un adulte, correspond à 50 à 70 grammes ou 8,5 à 11,5 morceaux de sucre par jour;

K. considérant que 85% des sucres que nous consommons proviennent des plats préparés;

L. considérant qu'il ressort d'une étude de Test-Achats réalisée il y a deux ans qu'un enfant consomme 9 à 25 morceaux de sucre ajouté supplémentaires chaque jour;

M. considérant qu'un maximum de 30% de la quantité totale d'énergie peut être fournie par la graisse, qu'un maximum de 7 à 10% de la quantité totale de graisse peut être fournie par des graisses saturées et que, dans des pays comme le Danemark, les denrées alimentaires peuvent contenir maximum 2% d'acides gras trans;

N. considérant qu'en Belgique, la graisse fournit en moyenne 43% de la quantité totale d'énergie, que la proportion de graisses saturées dans la quantité totale de graisse est deux fois plus élevée que le maximum autorisé et que la consommation moyenne d'acides gras trans est estimée à 3 à 4 grammes par personne et par jour;

O. considérant qu'en Belgique, en ce qui concerne les plats préparés, il est possible de diminuer drastiquement la consommation en sel, en sucre et en graisse si l'on adapte la réglementation relative à la composition de l'alimentation préparée, ce qui permettrait d'améliorer la santé des gens;

P. considérant que seule une approche multidisciplinaire permettrait de combattre et de prévenir les maladies de pléthore;

DEMANDE AU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL,

1. d'adapter la réglementation en application de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, afin de diminuer fortement l'utilisation de sel, de sucre et de graisse dans l'alimentation préparée, dans le cadre d'un plan pluriannuel ou non;

2. de reglementering aan te passen met het oog op een vermindering van het gebruik van verzadigd vet en het gebruik van meer niet-verzadigde vetten in bereide voeding;

3. daarom een rondetafel te organiseren met alle betrokkenen zoals de voedingsindustrie, de patiëntenverenigingen, de universiteiten en diëtisten zodat deze aanpassing voldoende wordt gedragen door de bevolking en de voedingsindustrie.

8 mei 2008

Katia DELLA FAILLE (open Vld)
Maya DETIÈGE (sp.a+VI.Pro)
Yolande AVONTROODT (Open Vld)
Luc GOUTRY (CD&V – N-VA)
Ludo VAN CAMPENHOUT (Open Vld)
Tinne VAN DER STRAETEN (Ecolo-Groen!)
Jean-Jacques FLAHAUX (MR)
Yvan MAYEUR (PS)
Thérèse SNOY (Ecolo-Groen!)
Marie-Martine SCHYNS (cdH)

2. d'adapter la réglementation en vue de diminuer l'utilisation de graisses saturées et d'augmenter l'utilisation de graisses insaturées dans l'alimentation préparée;

3. d'organiser une table ronde à cet effet avec l'ensemble des acteurs concernés, comme l'industrie alimentaire, les associations de patients, les universités et les diététiciens, de telle sorte que cette adaptation soit suffisamment soutenue par la population et l'industrie alimentaire.

8 mai 2008