

PERSBERICHT

Eerste Week Zonder Vlees in België van start

Brussel, 23 oktober 2023 – Vandaag gaat de eerste Week Zonder Vlees in België van start. Deze duurzame gedragsveranderingscampagne, ondersteund door de Europese Unie, inspireert heel België om de uitdaging aan te gaan deze hele week geen vlees te eten en wilt daarmee laten zien hoe lekker en makkelijk het is om vaker plantaardig te eten. Tientallen supermarkten, producenten en restaurants hebben zich bij het initiatief aangesloten. Deze hele week staat België in het teken van de Week Zonder Vlees en is een duurzamer, toekomstbestendig eetpatroon het gesprek van de dag.



De noodzaak van minder vlees eten

België is een echt vleesland. Met name in vergelijking met Nederland eten Belgen dagelijks gemiddeld 53% meer vlees. Uit voedselconsumptiecijfers blijkt dat Belgen gemiddeld 182 gram vlees per persoon per dag eten, terwijl dit in Nederland 119 gram is¹⁻². Een aanzienlijk verschil. Dit terwijl het Vlaams Instituut Gezond Leven aanraadt om maximaal 300 gram rood vlees en 30 gram bewerkt vlees (vleeswaren) per week te eten³. Voor de gezondheid is dit dus niet toekomstbestendig, maar ook ons klimaat heeft het zwaar te verduren onder ons eetpatroon. Met de doelstelling van de Europese Unie om in 2050 klimaatneutraal te zijn, móeten we iets aan de CO2 uitstoot van ons eetpatroon veranderen. Het verminderen van de consumptie van dierlijke producten heeft daarin de grootste impact. Alleen al door een week geen vlees te eten bespaart de gemiddelde Belg 18,3 kg CO2-equivalenten, wat gelijk staat aan zo'n 95 kilometer rijden met een gemiddelde auto. Kleine moeite, groot resultaat!

Omarmd door de Europese Unie, supermarkten, bedrijven, restaurants en ambassadeurs De Week Zonder Vlees komt deze week dus niet zomaar naar België. Sinds 2018 bewijst de campagne haar succes in Nederland. Zo deden er in 2023 2,7 miljoen Nederlanders mee (17% van de volwassen bevolking) waarvan 80% de intentie heeft om blijvend minder vlees te eten. Dankzij de bewezen impact van de Week Zonder Vlees besloot de Europese Unie de campagne financieel te steunen in haar Europese uitrol als onderdeel van het [LIKE-A-PRO project](#). België, de hoofdstad van Europa, is daarbij de eerste Europese bestemming. Hier verbonden supermarkten zoals Albert Heijn, Carrefour, CRISP en Delhaize zich aan de campagne, maar ook grote merken zoals Garden Gourmet, Beyond Meat, Bonduelle, BonMush, De Vegetarische Slager, HelloFresh, La Vie en Magioni, en zelfs CM Gezondheidsfonds (zie hier [alle partners](#)). In samenwerking met Frank Fol van We're Smart World sloten ook [25 restaurants](#) zich aan bij de campagne die deze week het vlees van het menu halen. Bovendien wordt de campagne ondersteund door [11 ambassadeurs](#) voor de lokale vertegenwoordiging in de Vlaamse en Waalse provincies.



Cartoon van lokale ambassadeur Iris van Robays

Heel België in het teken van de Week Zonder Vlees

Na een aftrap vorige week in het politieke gremium, met een discussietafel georganiseerd door de Club van Rome en de Europese Commissie ter ere van de Week Zonder Vlees, bereikt de campagne deze week heel België. Bezoekers van Albert Heijn, Carrefour en Delhaize worden actief aangemoedigd om deel te nemen en alternatieven te proberen, CRISP introduceert een vegan weekmenu voor het hele gezin in samenwerking met plantaardige pionier Elisabeth van Lierop, HelloFresh lanceert 9 recepten speciaal voor de Week Zonder Vlees, Magioni verleidt met de beste vegetarische pizzarecepten en bij een selectie toprestaurants door heel België kun je deze week genieten van speciale groentemenu's. Ook organiseert de Week Zonder Vlees op woensdag 25 oktober in samenwerking met ProVeg Mechelen en Stad Mechelen een plantaardige WinterBBQ op de grote markt van Mechelen waar maar liefst 300 gratis plantaardige BBQ maaltijden uitgedeeld zullen worden, gemaakt door The Vegan Butcher. Woon je tot slot op de veemarkt, de koestraat, de slachthuislaan of soortgelijk? Dan moedigt de Week Zonder Vlees je met een knipoog bij het

¹M-J Duan, F., Biesbroek, S., & van 't Veer, P. (2023). *Report Environmental Impact of Belgian Food Consumption*. Wageningen University & Research, Department of Human Nutrition & Health. Via https://weekzondervlees.be/wp-content/uploads/2023/10/Report-Environmental-Impact-of-Belgian-Food-Consumption_2023.pdf

²van 't Veer, P. & Heerschoop S.N. (2023). *Rapport milieu-impact van Nederlandse voeding*. Wageningen University & Research. Via https://www.weekzondervlees.nl/wp-content/uploads/2023/06/WUR_Rapport-milieu-impact-van-Nederlandse-voeding.pdf

³Vlaams Instituut Gezond Leven (2023). *Vlees Instituut Gezond Leven*. Via <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>

straatnaambordje extra aan om deze week mee te doen.



Jaarlijks terugkerend in België

Dit is de eerste editie van de Week Zonder Vlees in België, die vanaf nu jaarlijks in oktober gehouden zal worden. De Nederlandse non-profit stichting Nationale Week Zonder Vlees, opgericht door Isabel Boerdam, is de drijvende kracht achter de campagne. Boerdam: *“Elke dag vlees eten is niet meer van deze tijd. Dit gedachtegoed sluit naadloos aan bij de doelen van de Europese Unie en het klimaatakkoord waar we met z’n allen verantwoordelijk voor zijn. Toch verandert ons eetgedrag veel te langzaam en warmt de aarde razendsnel op. Daarom wil ik iedereen in deze zeven dagen laten zien en proeven dat vegetarisch eten lekker en gemakkelijk is. Dit is de kleinste duurzame stap die iedereen morgen kan zetten, zónder concessies of investering, met een grote impact op onze wereld van morgen.”*

De Week Zonder Vlees in België wordt mede mogelijk gemaakt door Albert Heijn, Becel, Beyond Meat, Bonduelle, BONMUSH, Boursin, Carrefour, CM Gezondheidsfonds, CRISP, De Vegetarische Slager, Delhaize, Fred’s Vegan, Garden Gourmet, HAK, HelloFresh, La Fille du Boucher, La Vie, Le Botaniste, Luiten, Magioni, Nurishh, Patak's, SOTO, Nadia & Merijn’s SOUQ, The Flower Farm, VBVD (Vlaamse Beroepsvereniging van Diëtisten), Versteegen Spices & Sauces, Vivera en We're Smart World.

¹M-J Duan, F., Biesbroek, S., & van 't Veer, P. (2023). *Report Environmental Impact of Belgian Food Consumption*. Wageningen University & Research, Department of Human Nutrition & Health. Via https://weekzondervlees.be/wp-content/uploads/2023/10/Report-Environmental-Impact-of-Belgian-Food-Consumption_2023.pdf

²van 't Veer, P. & Heerschop S.N. (2023). *Rapport milieu-impact van Nederlandse voeding*. Wageningen University & Research. Via https://www.weekzondervlees.nl/wp-content/uploads/2023/06/WUR_Rapport-milieu-impact-van-Nederlandse-voeding.pdf

³Vlaams Instituut Gezond Leven (2023). *Vlees Instituut Gezond Leven*. Via <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>



--- EINDE PERSBERICHT ---

Meer informatie over de Week Zonder Vlees

De eerste editie van de Nationale Week Zonder Vlees vond in maart 2018 plaats in Nederland, en is sindsdien een jaarlijks terugkerend initiatief in Nederland. De campagne is het initiatief van Isabel Boerdam, bekend van het blog De Hippe Vegetariër en de kookboeken De Vegabijbel en De Vega Atlas. Nationale Week Zonder Vlees is een non-profit stichting en kent een officiële ANBI-status. Dankzij de 'Horizon Action Grant' van het 'Horizon Europe funding programme' van de Europese Unie kan de campagne vanaf 2023 worden uitgerold in verschillende Europese landen als onderdeel van het [LIKE-A-PRO project](#), met als doel om ook inwoners van andere Europese landen te laten zien hoe lekker en gemakkelijk een dagje minder vlees eten is. België is in oktober 2023 het eerste land binnen de Europese Unie dat de campagne uitrolt. In 2024 zullen Denemarken en Duitsland volgen. Vanaf 2025 staan Oostenrijk en Spanje op de agenda, en mogelijk nog andere landen.

Gefinancierd door de Europese Unie onder het LIKE-A-PRO project. Standpunten en meningen zijn enkel en alleen van de auteur(s) en komen niet noodzakelijk overeen met die van de Europese Unie, LIKE-A-PRO, het Horizon Action Grant of Innovarum. De Europese Unie noch de subsidieverlenende autoriteiten kunnen hiervoor verantwoordelijk worden gehouden.

¹M-J Duan, F., Biesbroek, S., & van 't Veer, P. (2023). *Report Environmental Impact of Belgian Food Consumption*. Wageningen University & Research, Department of Human Nutrition & Health. Via https://weekzondervlees.be/wp-content/uploads/2023/10/Report-Environmental-Impact-of-Belgian-Food-Consumption_2023.pdf

²van 't Veer, P. & Heerschop S.N. (2023). *Rapport milieu-impact van Nederlandse voeding*. Wageningen University & Research. Via https://www.weekzondervlees.nl/wp-content/uploads/2023/06/WUR_Rapport-milieu-impact-van-Nederlandse-voeding.pdf

³Vlaams Instituut Gezond Leven (2023). *Vlees Instituut Gezond Leven*. Via <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>