

RABAD - 19 maart 2008 - VERSLAG VAN WORKSHOPS -

Hierna volgt het verslag van 8 workshops die plaatsvonden op 19 maart 2008, de dag van de officiële inhuldiging van het RABAD (Netwerk van Brusselse Actoren voor een Duurzame Voeding).

De sprekers en deelnemers aan de workshops vertegenwoordigden zeer gevarieerde strekkingen. De vormen van animatie waren even gevarieerd. Om die diversiteit te eerbiedigen, vindt u **voor elke workshop de volgende informatie: de doelstellingen, de moderator, de tussenkomsten en de verslaggever, alsook een samenvatting van de besproken onderwerpen**. Daarna volgt een gedetailleerd verslag dat het verloop van de workshop beschrijft en de activiteiten en voorstellen van iedereen toelicht.

Voor de netwerkleiden is dit een eerste gelegenheid om aan een geïnteresseerd publiek hun complementariteit en hun motivatie voor de taak te tonen... Met dank ook aan de deelnemers aan de workshops!

Workshop methodologie 1 : vormingen in duurzame voeding

Doelstelling: presenteren van verschillende hulpmiddelen inzake educatie in duurzame voeding gevolgd door uitwisseling/debat met de deelnemers.

Moderator: Anne Versailles (Co-intelligence Europa)

Verslaggever: Roxane Keunings (Bruxelles Environnement)

Tussenkomsten:

Christine Dejode (Cordes)

Yves Sterckx (Green Belgium)

Virginie Pissoot (SOS Faim)

Malaurie Cauchy (Rencontre des continents)

Martine Denijs (Accueil Champêtre)

Rachida El Haddad (Comité de quartier Schaerbeek)

Samenvatting: Verschillende initiatieven inzake duurzame voeding in scholen, wijken of op boerderijen werden voorgesteld. De sprekers onderlijnen de noodzaak op een geïntegreerde visie in de educatie die wordt gedragen door alle stakeholders (publieke autoriteiten, NGO's, privé-sectoren...). Verder is er noodzaak aan hulpmiddelen die vorming en plezier inzake gezondheid en leefmilieu vermengen en hiermee toegankelijk maken. Verder wordt er op gewezen dat deze pedagogische hulpmiddelen toegespitst zijn op het doelpubliek en op de plaats waar de producten worden geconsumeerd/aangekocht. Alleszins werd het belang onderstreept om een globale visie aan te houden die kan worden ondersteund door een netwerk.

De voedingssector strekt zich uit over de hele wereld en verschillende deelnemers hebben dit aspect van mondialisering van de voedselmarkt ter sprake gebracht. Hierbij kwam de bereidheid van de landen in de Zuiden naar voor om te strijden voor voedselsoevereiniteit en vrijwaring van hun culturele tradities inzake lokale producten. Daarnaast was er ook aandacht voor de voedingsgewoonten van de burger.

Gedetailleerd verslag van de werkgroep:

Verloop van de werkgroep:

- Getuigenissen van de 5 sprekers
- Iedere deelnemer schrijft 2 commentaren op een post-it.
- De rapporteur neemt de drie meest besproken thema's mee naar de plenaire zitting.

1. Presentaties van de verschillende sprekers (organisaties) en hun link met duurzame voeding.

Yves Sterckx - Green Belgium

Green Belgium werkt voor een groot deel rond het thema van watergebruik en werkt hiervoor samen met Leefmilieu Brussel. Het project is geïnspireerd op de voedingspiramide waarvan water de basis uitmaakt. Eén van de objectieven is leerlingen aanzetten om kraantjeswater te drinken en dieper in te gaan op de vooroordelen gelinkt aan de consumptie van kraantjeswater (slechte smaak, flessenwater is beter voor de

gezondheid...). Dit objectief is gekoppeld aan andere objectieven zoals het verminderen van het afval gelinkt aan verpakkingen van dranken. In de ideale situatie moeten er aanvullingen zijn op dit project zoals het in vraag stellen van de frisdrankautomaten op scholen maar dat hangt sterk af van de relatie met de directie. Een drinkfontein op school is niet altijd een oplossing aangezien er vaak problemen zijn met de kanalisatie op scholen. Viva Aqua controleert wel steeds de kwaliteit van het drinkwater op school.

Virginie Pissort - SOS Faim:

SOS faim is een ontwikkelings-NGO die landelijke populatie ondersteunt, voornamelijk in Afrika en Zuid-Amerika. Dezelfde vragen omtrent duurzame en lokale voeding zijn eveneens aanwezig in deze landen. In Afrika hangt 70% van de populatie af van de landbouw. Zij worden geconfronteerd met diverse problemen zoals de ongelijke verdeling van levensmiddelen, moeilijk markttoegang, penetratie van de markt door van buitenlandse producten (melkpoeder, diepvrieskippen, Aziatische rijst...) die concurreren met de lokale producten. Vandaag bestaat er een sterke druk van landbouworganisaties om lokale producten (maniok...) op te waarderen. De vrouwen (vrouwenorganisatie: « Afrique nourricière ») investeert hierin gebruik makend van verschillende communicatiemiddelen (radio, televisie...). In Afrika is het socio-economische aspect van voeding belangrijker dan het gezondheids- en milieueffect.

Malaurie Cauchy – Rencontre des continents:

Deze ontwikkelingsorganisatie houdt zich bezig met vormingen inzake duurzame voeding en ecologisch koken.

Pedagogisch spel: « Le jeu de la ficelle »

Dit spel laat toe een globale aanpak te hebben gericht op voeding aangezien het de verschillende aspecten van ons bord zoals leefmilieu, gezondheid, socio-economische overwegingen... bekijkt. Daarnaast laat het spel toe de realiteit van de deelnemers onder de loop te nemen. Het gaat hierbij niet om een eenmalige actie, maar het spel mondt uit in concrete acties zoals een duurzame winkel, uitwisseling van recepten, thematische proefavonden...

Als animator werkend rond duurzame voeding met men zich de volgende vragen stellen

- Wat is mijn visie op duurzame voeding?
- Wie ben ik als lesgever?
- Welke zijn de middelen waarover ik beschik?
- Wat is de voorkennis van de mensen tegenover mij?
- Welk publiek heb ik voor me?
- Hoe te beginnen over milieuvriendelijk consumeren?
- Hoe te gaan naar een gedragsverandering?

Martine Denijs – Accueil champêtre en Wallonie:

Deze organisatie omkadert landbouwers die willen diversifiëren:

- Toeristische verblijven (chambres d'hôtes)
- Producttransformatie
- Vrijtijdsbesteding op de boerderij
- Pedagogisch luik
- ...

Het is de context van de verschillende voedselcrisissen dat de pedagogische boerderijen zijn verschenen. Momenteel bestaan er ongeveer 47 pedagogische boerderijen. Deze boerderijen laten de landbouwer toe zich bekend te maken bij een groot publiek. Het doel is aan kinderen thema's met een link tussen landbouw en natuur uit te leggen:

- Seizoenen
- Gebruik van producten die worden omgezet in basisvoeding
- ...

Rachida El Haddad - Wijkcontract St Elisabeth te Schaarbeek -

Rachida werkt voor Renovas bvba die de wijkcontracten (woning, openbare ruimte, sociale ruimte...) coördineert. De bvba werkt ook op thema's zoals water, afval en energie. Eén van de acties was het voorstellen van brooddozen aan ouders. Dit werd geweigerd door de leerkrachten omdat ze van alles terugvonden in deze brooddozen (frietten, broodkorsten...) Eén van de objectieven is de ouders te

sensibiliseren. De bvba organiseert hiervoor gezondheidsonbijten (met Oxfamproducten). Daarnaast is er het project « La louche d'or » waarbij verschillende bewoners worden samengebracht voor het maken van een soep voor een feest. Hiermee kan een prijs worden gewonnen.

2. Belangrijkste thema's afkomstig uit de commentaren

Duurzame voeding

Wat verstaan we onder duurzame voeding? Bio, Lokaal, fair trade? De term bevat meerdere realiteiten. Vandaar de noodzaak om een netwerk te creëren met actoren die werkzaam zijn rond het thema. Sommige boodschappen kunnen tegenstrijdig zijn (bijv. zijn fair trade producten ook duurzame producten?) Daarnaast moet er worden gewaakt over de autonomie van iedereen als het op voedingsconsumptie aankomt. Welke is bij ons de herkomst van onze culturele tradities? Hoe zit het met de band tussen onze tradities en die van andere continenten?

De actoren: Wie opleiden? Wie gaat het doen?

Het is absoluut noodzakelijk de **alle verschillende groepen** te sensibiliseren ten einde een coherent verhaal naar voor te brengen. Dit is vooral belangrijk omdat er een grote diversiteit tussen de verschillende stakeholders is:

- Volledige schoolgemeenschap (ouders, leerlingen, directie, personeel. ...)
- Volwassenen (werklozen, actieven, ...)
- Producenten
- Politieke wereld (te strikte hygiënische regels)
- Voedingssector
- Overheid (subsidies om bio toegankelijk te maken voor iedereen)
- Distributie
- Reclamewereld
- Gaarkeukens
- Wijken
- ...

Educatie in duurzame voeding – valorisatie:

De sensibilisatieboodschap zal afhangen van de invalshoek, maar de belangrijkste thema's zijn:

- Hoe zijn we terecht gekomen in de huidige situatie van verlies aan culinaire cultuur? Er is een heropvoeding met de nadruk op smaak noodzakelijk → wat is de impact hiervan op de voedselsoevereiniteit?
- Onderzoeken welke de invloeden/motivaties zijn die ons gedrag inzake voedingsconsumptie beïnvloeden.
- Opvoeden in de goede richting (media, reclame,...) en kinderen leren keuzes maken en ze informeren.

Het is noodzakelijk de vele hulpmiddelen te delen en ze beter te verspreiden:

- ↳ Welk hulpmiddel voor welk publiek: moeilijk om mensen te overtuigen betere keuzes te maken inzake voeding (bio is duur, ...)
- ↳ Daarbij is het interessant de hulpmiddelen te diversifiëren: kunst, theater...
- ↳ Vertrekken vanuit gezamenlijke activiteiten: feest, maaltijd, ontbijten...
- ↳ Shockerende films over voeding: "our daily bread", "koe 80 heeft een probleem", "We feed the world", "The future of our food", "Le monde selon Monsanto", "Fast food nation", etc.
- ↳ Belang van projecten die blijven doorlopen en geen eenmalige acties.

3. Ideeën op basis van de post-its van de deelnemers aan de workshop.

- Samen met **biologische landbouwers** rond de tafel zitten om te kijken welke de vraag en het aanbod zijn op het vlak van biologische productie en welke veranderingen nodig zijn als ondersteuning. Hoe zal de Staat hen helpen om ervoor te zorgen dat de lokale en biologische productie financieel toegankelijker is? Welke hulp kan het netwerk bieden?

- Het rapport van de FAO van 7 mei 2007 stelt dat de biologische landbouw in staat is om de voedselveiligheid te garanderen.
- Verantwoordelijkheid van **de Staat voor de basisgezondheid** van de kinderen? Waarom informeren de overheid en **de gezondheidswerkers** (artsen) ons niet over de gezondheidsrisico's die uitgaan van de pesticiden en insecticiden? Een evaluatie maken van de hygiënische regels (misbruik van vrijstellingsregels, te veel verpakking, enz.).
- **Definitie van wat duurzame voeding is** en van alles wat erachter schuilgaat: de debatten openen.
- De voeding is een lucratief product voor de landbouwvoedingsmiddelenindustrie. Hoe maken we werk van een voedingswetgeving en van regels voor de wereldhandel? En wat doet de WGO?
- Met welke instrumenten kunnen we de ouders rechtstreeks aanspreken: **de ouders opvoeden via de kinderen?** Quid met reclame en de media? Quid met de opvoeding van de instellingsverantwoordelijken (schooldirecteur, management van rusthuis, ...)? Hoe overtuig je een school om de limonadeleverancier op te zeggen wanneer je weet hoeveel financiële middelen dat in het budget van de school vertegenwoordigt? Waarom het debat niet verruimen naar de distributeurs van snacks? Sensibilisatie met betrekking tot het drinken van leidingwater.
- Waarom geen initiatieven **in de bedrijven en administraties?** Opvoeding van de volwassenen in de bedrijven (snelle consumptie / oververpakte producten, verspilling).
- Opvoeding rond duurzame voeding, dat is **de begrippen "eigen streek", je cultuur, je identiteit herontdekken**. Een terugkeer naar het "Gezond verstand"?
- **Uitwisselingen tussen het Noorden en het Zuiden**. Lokaal of fairtrade? Daarover nadenken zonder onze eigen cultuur en identiteit te verloochenen of in te boeten. De bezorgdheid in het Noorden en in het Zuiden is zeer gelijklopend. Hoe kunnen we gezamenlijk handelen?
- Terugkeren naar lokale producten, zelfs in Afrika. Welke remedies zijn er voor de belangrijkste oorzaken van de vreemde invloeden op de Afrikaanse voedselcultuur? Afrique nourricière: "Ik was mij er niet van bewust dat dit in Afrika al in een zo ver gevorderd stadium voorkomt en dat ook daar moet teruggekeerd worden naar de lokale productie en de lokale smaken." Is onze dierteelt duurzaam voor de bevolking in het Zuiden?
- Belang van het **partnerschap**, van het **werken in een netwerk**, van **geïntegreerde doelstellingen** en van het **lobbyen**. Instrumenten om de systeemaspecten van de Duurzame Ontwikkeling aan bod te laten komen? Hoe bouwen we de netwerken verder uit? Informatie moeilijk te vinden in België: behoefte aan kopiëren / overnemen van de Franse projecten.

Workshop methode 2: de gedragspatronen veranderen

Workshop Methode 2 - De gedragspatronen veranderen

Doelstelling:

Voorstellen voor het veranderen van de gedragspatronen losweken, vertrekkend van het thema van het terugschroeven van de vleesconsumptie van de gezinnen.

Moderators: Joëlle van den Berg (Réseau Idée) en Karin Schepens (Conseillère en Nutrition - Icone Entreprise)

Tussenkomen: Participatieve workshop met deelname van de mensen die voor de workshop ingeschreven hebben.

Samenvatting van de workshop: De workshop verliep in 4 delen. Om te beginnen hebben de deelnemers de vleesconsumptie besproken met betrekking tot het leefmilieu en de gezondheid. Daarna werd aan de deelnemers, in subgroepen van 6 personen, gevraagd om voorstellen te formuleren die beantwoorden aan de vragen zoals: Hoe brengen we onze ideeën over op de anderen en stimuleren we hen om hun gedrag te veranderen?, Hoe bekomen we een gedragswijziging op het vlak van duurzame voeding?, of nog Wat als de overheid aan het toekomstige Netwerk van Brusselse Actoren voor een Duurzame Voeding concrete voorstellen vraagt voor gedragswijzigingen? Na een bundeling van de voorstellen werden er 3 of 4 uitgekozen en per type strategie en per actiethema weerhouden.

Deel 1: Sprekers

Karine Schepens (Voedingsconsulente)

Almaar meer artsen bevestigen dat te veel vlees (en dus te veel vetten en eiwitten) eten niet goed is voor de gezondheid. De grote verschuivingen in de eetpatronen dateren voornamelijk uit de tijd van de industriële revolutie (einde XIX^{de} eeuw). De intensieve landbouw is 50 jaar geleden opgekomen en heeft de milieu-impact van de landbouw enorm doen toenemen.

De dierteelt veroorzaakt een grote uitstoot van broeikasgassen (teelt van granen voor het vetmesten van vee, rechtstreekse uitstoot van NO₂ en CH₄ door de dieren). De productie van dierlijke eiwitten heeft vijfmaal meer impact dan de productie van plantaardige eiwitten, en dan mogen we nog de lozing van de gier in de rivieren niet vergeten. Vanuit een gezondheidsoogpunt ligt de overdadige vleesconsumptie aan de basis van hart- en vaatziekten, van de toename van het aantal gevallen van darmkanker, enz.

Joëlle Van den Berg (Réseau Idée)

Rappel van de belangrijkste conclusie van het colloquium van Réseau Idée over de gedragswijzigingen: "Hoe meer je iemand anders wilt veranderen, hoe meer weerstand die andere zal bieden". Zouden we niet beter denken aan het veranderen van het systeem waarin we evolueren in plaats van de mensen te willen veranderen?

Hefbomen die we daarbij kunnen gebruiken:

Normen	→ Moeten
Houdingen	→ Willen
Bekwaamheden	→ Kennen
Leefmilieu	→ Kunnen

Meerdere acties en communicatiemiddelen kunnen daarbij ingezet worden:

- Getuigenissen
- Proeverijen
- Vorming en vereniging
- Institutionele activiteiten

Deel 2: werk in 4 subgroepen

1ste groep: grootkeukens en horeca

- Samenwerken met de school- en kantoorcantines: een alternatief gerecht zonder vlees of met een eiwitsubstituut aanbieden. In de broodjeszaken zou een sandwich met beleg zonder vlees, fijne vleeswaren of vis aangeboden moeten worden. Een alternatief gerecht of broodje promoten (door daar het gerecht van de week van te maken en een prijsvermindering op dat gerecht of die sandwich te voorzien). Het getuigenis van een deelnemer toont aan dat de grootkeukens het vermogen en de kennis hebben om duurzame maaltijden aan te bieden, maar de opdrachtgevers moeten dat voorzien in hun lastenboek en de meerkost daarvan aanvaarden.

- Kooklessen organiseren waarin mensen leren om menu's zonder vlees of met minder vlees klaar te maken. Niet alleen via de hoogstaande kooklessen zoals die van Mmmh, maar ook in de kooklessen via de vrouwenverenigingen en in de buurthuizen, om de uitwisseling van recepten en/of van kennis te stimuleren.

- De nadruk wordt gelegd op de gedragswijzigingen bij de jongeren: zij moeten gesensibiliseerd worden, maar de boodschap slaat meer in als hij van jongeren voor jongeren komt. We zouden de jongeren kunnen stimuleren om deel te nemen aan de projecten met de minibedrijven in de middelbare scholen met acties rond hapjes tussendoor of gezonde broodjes.

2de groep: educatie

- Doelpubliek: de jongeren in de school, de jonge moeders, de horecasector, de hotelscholen
- Strategie: de kookprogramma's op TV, proeverijen in de winkels, uitdelen van recepten, meer keuze in de restaurants, gezondheidsinformatie op de servetten.

- Boodschap: rekening houden met de kostprijs en de praktische kant van de zaak en een positieve en niet-beschuldigende boodschap brengen.

3de groep: Informatie en sensibilisatie

- Vragen over de grootkeukens die alternatieven zouden moeten aanbieden. Inspelen op de nieuwsgierigheid van de mensen als het gaat over de verschillende gerechten of producten (nieuwe of oude vergeten producten).
- Het keukenpersoneel vorming geven.
- Vlees niet uit alle gerechten bannen, maar naast die gerechten ook mogelijkheden zonder vlees aanbieden.
- Educatieve boodschappen overbrengen, maar daarbij eerst het argument "gezondheid" gebruiken, dat nog altijd meer mensen raakt en aanspreekt dan het argument "leefmilieu".

4de groep: De gewoonten veranderen

- Tussenpersonen gebruiken om de sensibilisatieboodschappen te doen doordringen (bijv. huisartsen)
- Educatie in de school met behulp van ludieke middelen (films, spelletjes, ...)
- Manipulatie van consumenten door de reclame aantonen
- Voorrang voor visuele boodschappen voor de communicatie en minder teksten en woorden
- Ervaringen delen, bijvoorbeeld via een blog
- Beetje bij beetje maaltijden zonder vlees introduceren
- Samenwerken met de grootkeukens
- Doelgroepen laten meewerken aan de bereiding van de maaltijden

Conclusies: Letten op de uitbouw en ontwikkeling van

- De deelname
- De alternatieven
- De integratie van de oplossingen

Workshop methode 3: Werken in een kansarm milieu

Workshop Methode 3 - Werken in een kansarm milieu

Doelstelling:

De diversiteit aan initiatieven op het gebied van werken in een kansarm milieu en uitwisselingen met de deelnemers voorstellen.

Moderator: Catherine Rousseau (CRIOC/OIVO)

Verslaggever : Elisabeth Taupinart (CRIOC/OIVO)

Tussenkomensten:

Anja Van Nuffel (Den Diepen Boomgaard)

Pierre Wallyn (Banques Alimentaires Bruxelles Brabant)

Aline Dehasse (Culture et Développement)

Irène Nolte (Jardin des Couleurs)

Sarah Anciaux (Maison des familles – Marchienne au Pont)

Bernadette Pirsoul (CRIOC/OIVO)

Samenvatting van de workshop: Het etiket "kansarmen" dekt een grote diversiteit van mensen die je moet kennen voordat je ze kunt gaan adviseren. Het woord "duurzaam" dekt meerdere dimensies (van gezonde voeding?). In de zogenaamde "kansarme" milieus ligt het probleem niet op het vlak van het "duurzaam eten", maar op het vlak van "eten" (zonder meer). Uitwisseling en communicatie zijn van essentieel belang om een mentaliteit te doen veranderen en om concrete oplossingen en bespreekbare oplossingen voor te stellen. De sensibilisatie in het schoolmilieu, in de sociale diensten e.a. is essentieel.

Situering van de context van de discussie:

Het woord "duurzaam" betekent niet altijd voor iedereen hetzelfde, zeker niet wanneer je werkt met zogenaamde "kansarme" groepen. De diversiteit van de ervaringen en van de weergegeven visies in deze workshop is een troef om te proberen de moeilijkheden aan te tonen, maar ook om de kansen te grijpen die zich aandienen wanneer je met deze groepen werkt.

Irène Nolte (Asbl Le Début des Haricots)

Het project "Le Jardin des couleurs" (= De kleurentuin) is een educatief project rond gezondheid en leefmilieu dat de kinderen en de volwassenen wil wijzen op de milieuproblemen. De pedagogische tuinen in schoolkringen maken een praktische benadering mogelijk via het zelf tuinieren, om vervolgens de realiteit aangaande de voeding, de gezondheid en het leefmilieu aan bod te laten komen. Enkele voorbeelden van animaties: "de la graine à la récolte" (= van graantje tot oogst), het proeven van de groenten die in het voorbije semester werden geteeld, ...

Vastgestelde moeilijkheden --> pistes voor een oplossing:

- Met de kinderen over voeding praten is niet gemakkelijk. Zij zijn maar zelden verantwoordelijk voor de inkopen die gedaan worden. De boodschap moet dus doorstromen tot bij de ouders --> Piste: de kinderen zijn niet rechtstreeks verantwoordelijk, maar ze hebben vandaag de dag toch almaar meer koopkracht. Het is dus niet absurd om hen te sensibiliseren. Ze rechtstreeks betrekken bij de bereiding van de maaltijden kan een piste zijn waardoor ze hun houding ten overstaan van groenten en fruit of tegenover voeding in het algemeen gaan veranderen.
- Moeilijkheid om de ouders buiten het schoolmilieu bewust te maken --> Piste: een eindejaarsfeest waar de ouders naartoe uitgenodigd worden.
- Over biologische voeding spreken kan provocerend zijn ten overstaan van mensen met weinig financiële middelen --> Piste voor oplossing: nadruk leggen op het feit dat je zelf groenten kunt planten, dat iedereen voor zijn eigen voeding kan zorgen.
- Er zijn courant tegenstrijdige berichten in de scholen. Na een jaar de leerlingen maar ook de leraren sensibiliseren, werd op het eindejaarsfeest alleen maar Cola en Fanta als drank aangeboden. Een beetje schizofreen, vinden wij.
- Door een slechte kennis van de eetwaren of angst voor het onbekende weigeren veel kinderen uit kansarme milieus om groenten en fruit te eten --> Piste: nood aan sterke betrokkenheid van de directie, of zelfs politieke implicatie om de voeding op school onder handen te nemen, bijvoorbeeld door de ouders aan te sporen om aan hun kinderen gezonde producten mee te geven als tussendoortje of als middagmaal.

Aline Delhasse (Culture et développement)

De voeding is sterke gebonden aan affectieve elementen en aan de levensvisie.

Vastgestelde moeilijkheden --> pistes voor een oplossing:

- In de kansarme milieus is het kunnen kopen van duur vlees een teken van sociale valorisatie. De mensen confronterend, burgerlijk, stiefmoederlijk benaderen leidt tot niets --> Piste: het feit benadrukken dat je gezond kunt eten voor weinig geld en het tuinieren hervaloriseren. De oorsprong kennen van wat je eet, geeft opnieuw zin aan je voeding en dus aan je leven.
- Kinderen moeten heropgevoed worden voor wat hun smaakgevoel betreft want ze zijn te veel zoetigheid gewoon --> Piste: bij animaties de natuurlijke dynamiek in de klas laten spelen. Er zijn immers altijd wel voorlopers die iets nieuws durven proeven en die zo de andere kinderen stimuleren om ook die stap te zetten.

Bernadette Pirsoul (CRIOC/OIVO)

Enerzijds beschrijving van een voeding-gezondheidsaanpak van de ouders binnen de school om receptideeën uit te wisselen en groenten en fruit te promoten, en anderzijds initiatieven samen met de Restaurants du Cœur om te zien hoe je evenwichtige maaltijden maakt met een klein budget...

Vastgestelde moeilijkheden --> pistes voor een oplossing:

- Zeer geringe motivatie en zelfs wantrouwen bij de mensen ten overstaan van dit soort van workshop --> Piste: werken in de tijd, een vertrouwensklimaat scheppen voordat je adviezen gaat geven.

- Vlees wordt nog altijd beschouwd als een onmisbaar product bij elke maaltijd, als symbool van een zekere sociale status --> Piste: samen gerechten klaarmaken waarbij goedkope maar smakelijke eiwitleveranciers gebruikt worden, zoals linzen.

Pierre Wallyn (Banque Alimentaire Bruxelles-Brabant)

Er zijn in België negen voedselbanken die de nood van de hongerigen proberen te lenigen. Zij zijn afhankelijk van de voedseloverschotten op verschillende niveaus (Europees, nationaal, bedrijfsniveau). De producten moeten binnenkomen onder wettelijke omstandigheden en zijn onderhevig aan de reglementering betreffende de traceerbaarheid en aan de kwaliteitscontrole door de Europese en Belgische instanties. Bijna 80.000 ton voedsel wordt elke dag vervoerd, waarvan 50% voor de zone Brabant en 40% voor de andere regio's bestemd is. De voedselbanken ontvangen geen subsidies en behouden zo hun onafhankelijkheid. Ze worden beheerd door vrijwilligers. Er zijn 650 verenigingen die tussen de voedselbanken en de kansarme mensen tussenkomen. Er worden sensibilisatieacties in de scholen en bij opendeurdagen georganiseerd om de acties van de voedselbank bekend te maken.

Vastgestelde moeilijkheden --> pistes voor een oplossing:

- Het probleem ligt niet alleen bij het gebrek aan voeding, maar vooral bij het kwaliteitspeil van de voeding. Zo hebben aardappelen en fruit geen succes bij de bedelingen, terwijl er in België 4.000 ton overschotten per dag zijn, waarvan slechts 10% door de betrokken verenigingen worden gebruikt. Het ontbreekt niet aan aanbod, maar het is de vraag naar die soort voedingsproducten die een probleem stelt.
- Die voedingsproducten aan de kansarmen uitdelen zonder dit te laten begeleiden door een sociale ondersteuning, kan als vernederend opgevat worden.
- De distributie van voedingsproducten door de voedselbanken bereikt 18.500 begunstigden, terwijl het aantal kansarmen op 30.000 geraamd wordt. En dat cijfer zal stijgen, onder andere vanwege de politieke crises en natuurrampen in de derde landen in moeilijkheden.

Anja Van Nuffel (Den Diepen Boomgaard)

Den Diepen Boomgaard is een biologische boerderij in Grimbergen en een werkplaats voor een veertigtal langdurig werklozen die er nood aan hebben zich te herbronnen, een beroep te leren voordat ze zich opnieuw integreren in het normale circuit. De werking wordt gesubsidieerd, maar onvoldoende om een langlopend en voltijds contract te kunnen aanbieden aan iedereen. De verkoop van de producten in de vorm van biomanden in de hoofdstad zorgt voor eigen inkomsten. Hoe meer succes het systeem heeft, hoe meer mensen opgevangen kunnen worden.

Sarah Anciaux (Maison des Familles - Marchiennes au Pont)

Geestelijke gezondheidcentrum dat mensen opvangt die met armoede geconfronteerd worden.

Vastgestelde moeilijkheden --> pistes voor een oplossing:

Twee vragen die tot nu toe nog niet aan bod gekomen zijn:

- Wat willen die zogenaamde "kansarme" mensen eigenlijk zelf?
- Wie zit achter de term "kansarme persoon"?

In de Docherie-wijk te Charleroi heerst er al meer dan 50 jaar armoede. De opgevangen mensen lijden aan psychologische problemen die niet te wijten zijn aan gezondheidsproblemen, maar wel aan sociale problemen en isolement. Over duurzame voeding praten met mensen die maar 200 euro per maand hebben voor eten, is volkomen zinloos --> Piste: voordat adviezen worden gegeven, moet je de mensen en hun behoeften kennen.

- De koopkracht van de mensen die onder de armoedegrens leven, is extreem klein --> Piste: het sociale systeem opnieuw overdenken. De gemeenschapszin moet in ere hersteld worden en er moet afgestapt worden van het louter individuele belang om te komen tot gezonde en tegelijk goedkopere alternatieven.
- Geen biologische winkel in Charleroi of in elk geval gebrek aan informatie over het (eventuele) bestaan ervan --> Piste: toegankelijke lijsten met nuttige adressen opmaken.

Andere initiatieven/ideeën:

- Bij het OCMW van Molenbeek zoekt Chantal Manteau naar een partnerschap om het OCMW-publiek te sensibiliseren rond het begrip "duurzame ontwikkeling". Idee: terugkerende activiteiten organiseren binnen het opvangtehuis voor kansarme mensen. Een animator en een arts zouden nodig zijn, want veel mensen lijden aan diabetes en zwaarlijvigheid.
- Marie Laenen heeft de aanmaak gemeld van een receptenboekje voor kleine budgetten tijdens een workshop voor vrouwen, georganiseerd door de Compagnie du Vide.
- A Vienne, waar de voedselverspilling 30 kg per jaar per persoon overschrijdt, is er een initiatief om recepten te verzamelen en die met de assistentie van kinderen alsnog nuttig te gebruiken.

Workshop Methode 4 – Kennis opsporen

Doel van de workshop:

De deelnemers van de werkgroep kennis bijbrengen met betrekking tot voeding waarvan ze zich niet altijd bewust zijn dat ze die bezitten en ze uitwisselen met anderen.

Moderator: Michel Bastin (RES 59: Réseau d'échanges et de savoir)

Verslaggever : Joëlle Van Bambeke (Leefmilieu Brussel-BIM)

Spreekers: Een participatieve werkgroep voor de personen die er voor inschreven.

Samenvatting van de workshop: Een participatieve workshop bracht mensen samen die vanuit professioneel of persoonlijk opzicht uiteenlopende kennis rond voeding bezaten. Via de uitwisselingsmethode, voorgesteld door Michel Bastin, konden de deelnemers aan de workshop de mogelijkheden testen van het onderling uitwisselen van kennis met betrekking tot duurzame voeding voor het algemene welzijn.

Uitgebreid verslag van de workshop:

De workshop werd begeleid door personen van « réseau d'échange et de savoirs » (waarvan er in Brussel meerdere bestaan). Binnen dit netwerk is elke persoon die zich inschrijft bereid om zijn kennis uit te wisselen tegen kennis van iemand anders. Het gaat om een gratis uitwisseling tussen de ingeschreven personen. De workshop had tot doel om deelnemers de verschillende stappen volgens dewelke een dergelijke uitwisseling gebeurt te laten beleven.

Stap 1: Het gebruik van een hulpmiddel om zich bewust te worden van het belang van ieders "kennis" voor anderen Daartoe werden verschillende foto's van beroepen, situaties,... op tafel uitgespreid. Iedereen kiest een foto en vertelt de kennis die deze bij zich oproept, hoe deze verworven werd en hoe deze eventueel zou kunnen gedeeld worden. Deze stap laat iedereen toe om te beseffen dat hijzelf zaken heeft waar hij eventueel zin voor heeft om deze te delen.

Stap 2: De kennis in verband met duurzame voeding preciseren. Iedereen schrijft op een "badge" iets wat hij weet in verband met duurzame voeding. Vervolgens loopt iedereen rond om wat hij weet bekend te maken en om de kennis van anderen te leren kennen.

Stap 3: Het samenbrengen van de vraag en het aanbod aan bepaalde kennis

Alle kennis die aan bod kwam, wordt in één kolom gezet. Vervolgens wordt aan iedereen gevraagd om een aan te geven wat hij zou willen weten. Dit wordt in een tweede kolom geplaatst. Op die manier ziet men, binnen een kleine groep, zeer snel dat wat de ene persoon weet tegemoet komt aan wat een andere persoon wil weten.

Besluiten:

1. Iedereen heeft kennis
2. Iedereen heeft behoeften
3. Uitwisseling is niet moeilijk!

Open workshop 1: SLOW FOOD

Doelstelling:

De Slow Food beweging voorstellen (waarin ze verschilt van andere organisaties en waarin ze met andere organisaties van het netwerk kan samenwerken) en ervaringen uitwisselen met de deelnemers.

Moderator: Christophe Derenne (Etopia)

Verslaggever: Julie Hairson (Leefmilieu Brussel-BIM)

Spreekers: Verschillende leden van de Slow food beweging waaronder (Voorzitter van Karikol Slow food)

Samenvatting van de workshop: De workshop gaf een globaal beeld van de activiteiten van Slow Food in Italië, waar het zijn oorsprong kent en van deze in Brussel waar de beweging zich sinds de zomer van 2007 ontwikkelt. De evolutie werd geschetst om aan te tonen dat de beweging deel uitmaakt van het verdedigen van de gastronomie en om de goede mogelijkheden die voedsel biedt om ook andere kwesties gelinkt aan voeding te behandelen. De effecten van voedsel op het milieu en de sociale ongelijkheid werden eveneens behandeld.

Gedetailleerd verslag van de workshop:

Voorstelling: De Slow Food beweging kan voorgesteld worden aan de hand van de sleutelwoorden van zijn slogan (Goed, Schoon en Rechtvaardig) die tegelijk met het concept zijn geëvolueerd. De Slow Food beweging kent op dit moment 80.000 leden en is aanwezig in meer dan honderd landen. De leden zijn opgedeeld in lokale afdelingen. Voor de Brusselse afdeling is het moeilijk de Brusselse productie naar voor te schuiven. Ze heeft er daarom voor gekozen er vooral op te wijzen dat duurzame voeding niet enkel voor de "happy few" bedoeld is, maar voor iedereen. Omdat ze zich op iedereen wil richten, werkt de afdeling ook binnen minder goeie milieus.

"Goed":

De Slow food beweging werd opgericht op het einde van de jaren 80, toen Carlo Petrini, een journalist, samen met een aantal anderen een groep oprichtte tegen de komst van een fastfoodrestaurant op een van de mooiste historische plaatsen in Rome. In essentie had deze beweging als doel het beschermen en het bevorderen van de lokale knowhow en het plezier ermee verbonden naar voor te schuiven. Het ging niet enkel om het plezier van de smaak, maar ook om het plezier van deze te delen en van het samen tafelen.

"Schoon":

In tweede instantie werd ook de vraag naar de effecten van voeding op het milieu gesteld.

"Rechtvaardig":

Het doel was om rechtvaardige voeding te bevorderen die een eerlijke vergoeding toelaat.

Lokaal:

Het idee is om de korteketensystemen te bevorderen, om het werk van de producent op waarde te schatten en om een sterkere band te creëren tussen de producent en de consument. Behalve uitwisseling en bewustmaking wil de Slow Food beweging via zijn deelname aan het netwerk RABAD ook zaken in bedrijven veranderen (kantines, traiteurs,...).

Debat

- De visie van de Slow food beweging blijkt globaal te zijn en bijgevolg interessant
- Het begrip plezier wordt zeer positief en interessant gevonden. De begrip ontbreekt vaak wanneer men het over voeding heeft.
- De idee is om de smaak van dingen opnieuw te leren
- De vraag werd gesteld waarom deze beweging zo een grote omvang kent in Italië? Is deze ook naar ons te transponeren? Het lijkt er op dat de Italiaanse voedselcultuur sterk ontwikkeld is, de Italianen zijn erg gehecht aan hun knowhow - en dat zou hier minder het geval zijn. Om het gedrag te veranderen is er een pijler "duurzame voeding" nodig die sterk gedragen wordt door de gehele sector.

Open Workshop 2: Korteketensystemen en burgerinitiatieven

Doelstelling:

De verscheidenheid aan initiatieven voorstellen, hun functie uitleggen en ervaringen met de deelnemers uitwisselen.

Moderator: Irène Nolte (Jardin des Couleurs)

Verslaggever: Elisabeth Taupinart (CRIOC/OIVO)

Tussenkomen:

Le Début des haricots (Omar)

Groupes d'Achats Solidaires (Olivier Servais)

Boergoed/Côté soleil (Jean-Pierre Deleener)

Mandala (Antoine Guccione)

Samenvatting van de workshop: Er bestaat een andere soort economie die gebeurt zonder tussenpersonen en die korteketensystemen tussen producenten en consumenten bevordert. De communicatie tussen producenten en consumenten dient om een goede relatie tussen hen te creëren en om de kwaliteit van de producten en hun smaak te vergroten. Er bestaan al een reeks veelbelovende initiatieven, maar om de beweging nog te versterken moet de consument een proactieve houding aannemen. Dit geeft jonge landbouwers de mogelijkheid om toegang te hebben tot gronden, wat anders vaak te duur is.

Verder zou de vermindering van de landbouwbedrijven die momenteel aan de gang is in de toekomst kunnen ombuigen door de stijgende vraag naar landbouwproducten.

Gedetailleerd verslag van de workshop:

Context: In de loop van de voorbije jaren kenden boeren-consumenten-coöperaties een sterke ontwikkeling, die zonder twijfel een reactie is op het klassieke landbouwvoedingsproductiesysteem. Maar wat zijn dergelijke groepen? Wat zijn de moeilijkheden waar ze mee te maken hebben? Hoe kan men mensen motiveren om er aan deel te nemen?

Omar (vzw Le Début des Haricots)

De vzw Début des Haricots werd opgericht door een aantal jonge gediplomeerde landbouwkundigen met als doel de relatie tussen landbouwer en burger opnieuw te doen ontstaan, en dit met voeding als prioriteit. De organisatie doet verschillende zaken:

- enerzijds de relatie tussen de burger en de landbouwer opnieuw te versterken via presentaties, rondetafelgesprekken en het helpen opzetten van op zichzelf staande coöperaties in de stad.
- en anderzijds het bevorderen van het zelf voorzien in eigen voeding via gemeenschappelijke tuinen (de site van Tours en Taxis in Laken-Molenbeek, de site in de rue Gray in Etterbeek). Dit initiatief haalde zijn inspiratie bij gelijkaardige projecten in Frankrijk, Japan, Québec en de VS.

Vastgestelde moeilijkheden --> piste voor een oplossing:

Het oprichten van een boeren-consumenten-coöperatie vereist een hele organisatie: het zoeken naar een beschikbaar braakliggend terrein, het vinden van de eigenaars via het kadaster (betalend), ze overtuigen om er collectieve tuinen te laten inrichten. --> mogelijke oplossing: de aandacht vestigen op de win-win-situatie voor de eigenaar en de gemeenschap met name de omvorming van deze verlaten zones waarvan het gebruik onduidelijk is in goed onderhouden plaatsen waar sociale uitwisseling en sensibilisatie plaats heeft. Rol van de vzw: het voorstel doen om in de wijk een moestuin aan te leggen, de opstarting van de moestuin begeleiden (gedurende 1 jaar) door voorstellen te doen naar de aan te planten variëteiten van planten en door teeltadvies te geven.

Jonge landbouwers vinden moeilijk grond --> mogelijke oplossing: via de boeren-consumenten-coöperatie bestaat er de mogelijkheid om de overtollige hectares aan jonge landbouwers aan te bieden; in Zwitserland bestaat er een andere benadering: de consumenten groeperen zich om het loon van de producent te betalen.

Olivier Servais (Groupes d'Achats Solidaires)

De eerste boeren-consumenten-coöperaties ontstonden in Japan na de kwikcrisis in de jaren '60, waarna ze evolueerden tot het systeem van de "biomanden".

- In Frankrijk: het project "jardins de Cocagne" is een sociaal reïntegratieproject. In 2000 ontstonden de verenigingen voor het behoud van de "landelijke" landbouw (AMAP). Zij staan aan de oorsprong van de boeren-consumenten-coöperaties, deze organisaties voorfinancieren de oogst, staan zelf in voor de distributie en zorgen voor een verbintenis op lange termijn
- In Brussel: werden in 2006 de biomanden in het leven geroepen op basis van het model van de AMAP. In 2007 werden een charter en contracten ondertekend. Op dit moment zijn er al 6 dergelijke groepen actief en worden er nog andere opgericht.

Elke groep werkt met ongeveer 15 gezinnen. Vanaf 20-30 huishoudens is het beter om de boeren-consumenten-coöperatie op te splitsen, een te grote groep is immers nadelig voor het zelf voorzien in de distributie en voor de lokale structuur. De coöperaties hebben tot doel de landbouwer volgens deze principes te ondersteunen: voorfinanciering van de oogst, het door de consument zelf instaan voor de distributie en een langetermijncontract (één seizoen of één jaar). Op dit moment bestaan er zes dergelijke groepen en worden er nog andere opgestart. Voor meer informatie: zie www.haricots.org.

Vastgestelde moeilijkheden --> piste voor een oplossing:

Men moet in België nieuwe producenten vinden om nieuwe boeren-consumentcoöperaties te kunnen oprichten. Omdat het concept steeds meer succes kent, konden de producenten (La Ferme Arc-en-ciel) de vraag niet meer volgen --> oplossing: twee jonge landbouwers sloten zich bij de boerderij aan om 2 hectaren extra te bebouwen. Dubbel voordeel: voor de coöperatie is er een grotere productie en de jonge landbouwers krijgen toegang tot grond aan een betaalbare prijs.

Tijdens de schoolvakanties is de vraag binnen een coöperatie te variabel --> oplossing: via de lokale contracten met de producent een sterkere verbintenis invoeren.

Wanneer de boeren-consumentcoöperaties te groot worden (meer dan 30 huishoudens), vervaagt de band tussen de producent en de consument --> oplossing: het organiseren van een feest op het einde van het seizoen om de contacten te bevorderen en mensen uitnodigen om enkele dagen op de boerderij te komen helpen.

Jean-Pierre Deleener (Boeregoed/Côté Soleil)

Lid van Mouvement Paysan: Sinds 1984 produceert hij groenten en melkproducten op 2 hectaren, een deel biologisch en een deel via "hoevelandbouw". Jean-Pierre stelt zich eerst voor als landbouwer en dan al biologische producent. Voor hem komt lokale productie voor biologische productie, het beste zijn natuurlijk producten die lokaal én biologisch zijn. Zijn doelstelling is betaald worden om voedsel voor de consument te produceren en niet een grondstof voor de landbouwvoedingsindustrie. Hij opteert dus voor het korteketen-systeem dat alle "verliezers" van het huidige systeem, met zeer veel tussenpersonen, groepeerd. Het gaat hier om een andere soort economie.

Hij maakt volgende hiërarchie binnen de kwaliteitscriteria van producten:

1. de band tussen de producent en de consument
2. de nabijheid
3. de smaak

Vastgestelde moeilijkheden --> piste voor een oplossing:

Voor de directe verkoop is het best om een verscheidenheid aan producten te kunnen aanbieden. Maar het is moeilijk om zich in alle producten te specialiseren. Oplossing: het creëren van een coöperatieve met verschillende producenten die zich in verschillende producten specialiseren.

Transportkilometers van een product zeggen niet alles over de milieu-impact van het product. Het kweken van tomaten in een serre in België kost bijvoorbeeld meer fossiele brandstof dan het kweken van tomaten in Sicilië en deze dan vervolgens hierheen transporteren --> Oplossing: een CO2-label dat de volledige milieu-impact van de weg producent-consument (productie, vervoer, verwerking, verpakking) in rekening brengt.

Antoine Guccione (Mandala)

Voorstelling: Woordvoerder van Mandala, een organisatie die biologische producenten uit Italië (Sicilië en Sardinië) en het Verenigd Koninkrijk groepeerd. De boerderijen zijn klein, gemiddeld 8-12 ha. Het heeft 20 jaar geduurd om de technieken te verbeteren, de lokale landbouwers te overtuigen om op biologische landbouw over te schakelen, enz. Vandaag heeft Sicilië de grootste biologische productie binnen Europa.

Mandala verdeelt zijn producten in verschillende Europese landen via de "klassieke" verdeelkanalen maar zou graag terug gaan naar producenten die zich dicht bij de consument bevinden.

Vastgestelde moeilijkheden --> piste voor een oplossing:

- De moeilijkheid om via het korteketensysteem te verkopen omdat de lokale bevolking in landen in het Zuiden bijna geen biologische producten kopen --> oplossing: internationale markt (Tesco, enz.)
- Door de afstand tussen de producenten en de consumenten blijkt het internationaliseren van de markt niet optimaal te zijn. De producenten weten niet voor wie ze werken en ze worden "gegijzeld" door de intermediaire schakels, de supermarkten die biologische producten verkopen, maar dit voor economische redenen en niet om ethische redenen --> oplossing: zijn inspiratie halen bij initiatieven zoals deze rond duurzame voeding in Brussel, de boeren-consumentencoöperaties.

Eric Van Poelvoorde (Kabinet Huytebroeck)

Het doel van het initiatief van het kabinet van de Minister van Milieu rond duurzame voeding is onder andere de zichtbaarheid van het netwerk (website of andere).

In Wallonië blijven er minder dan 20.000 boerderijen over en elk jaar verdwijnen er 800 à 900. De moeilijkheid blijkt het handwerk te zijn.

Jean-Pierre Deleener nuanceert dit feit. Volgens hem werken we aan een ommekeer. De laatste decennia werden door overproductie gekenmerkt. Zal men voldoende producenten vinden om aan de GAS te leveren wanneer deze beweging groeit? Jean-Pierre Deleener is er zeker van de meerderheid van de landbouwers akkoord zullen gaan om hun producten te verkopen binnen een korteketensysteem dan aan een groothandelaar en dat het niet moeilijk zal zijn om andere landbouwers te overtuigen om te schakelen naar bio. Maar hiertoe, zouden de boer-consumentcoöperaties bereid moeten zijn om de producent in de periode van overschakeling voor te financieren, dit houdt in ook zijn groenten te kopen zelfs vooraleer ze volledig bio zijn. In de toekomst, zal er, als gevolg van de opwarming van het klimaat allicht een gebrek aan voedsel zijn. De consument die zich direct aan een producent linkt, zal bijgevolg zekerder zijn dat hij zijn producten kan kopen aan een goede prijs. Meer nog, dit systeem laat kleine boerderijen toe om te overleven en het feit dat handenarbeid op dit moment aan het verdwijnen is te compenseren.

Het gebrek aan informatie bij de consumenten met betrekking tot het bestaan van dergelijke korteketen-initiatieven → Oplossing: ter beschikking stellen van lijsten met de producenten en de boer-consument-coöperaties.

Workshop ontdekking 3: Duurzame voeding en grootkeukens

Doelstelling:

Concrete ervaringen in grootkeukens voor een duurzame voeding beschrijven en met de deelnemers uitwisselen.

Moderator: Bettina Cerisier (Question Santé)

Verslaggever: Yannic Delmotte (Leefmilieu Brussel-BIM)

Tussenkomen:

Jacques-Olivier Vandenhende (Sodexho)

Michel Boulanger (Bioforum Wallonie)

Robert Dernoncourt (Les cuisines bruxelloises)

Jeanne Collard (Gestionnaire de cuisine -TCO)

Muriel Mergam (Leefmilieu Brussel BIM)

Samenvatting van de workshop: De deelnemers hebben over hun ervaringen verteld als betrokken partijen bij collectieve restauratie en de specifieke trekjes van de betrokken doelgroepen (ziekenhuizen, scholen en bedrijven) beschreven. De deelnemers aan de workshop hebben kunnen reageren op elke tussenkomst. De belangrijkste dwingende factoren die daarbij naar voren kwamen, zijn de kostprijs en de variëteit aan menu's (ziekenhuizen). Daarom hebben we opnieuw gewezen op het feit dat de introductie van duurzame voedingsproducten in de menu's geleidelijk aan moet gebeuren, enerzijds rekening houdend met de "macht der gewoonte" en de tegenkanting tegen verandering en anderzijds om de beste verhouding "voedingswaarde/kwaliteit/prijs" te hebben. We moeten de hoeveelheid vlees terugschroeven en een vleessoort kiezen die afkomstig is van de geïntegreerde of biologische landbouw ofwel groenten en fruit meer aan bod laten komen.

Gedetailleerd verslag van de workshop:

Jeanne Collard (Keukenbeheerder – TCO)

Al 6 jaar bereidt TCO 600 maaltijden per dag voor de kleuter- en basisscholen van Ottignies–Louvain-la-Neuve. De klemtoon wordt gelegd op gelabelde producten en op de hoeveelheid groenten en fruit. Hun ervaring startte in het kader van de haalbaarheidsstudie over het introduceren van “biovoeding” in de schoolkantines, georganiseerd door Bioforum. Een maand lang moesten de menu's 40% biologische producten bevatten. De evaluatie heeft aangetoond dat de kinderen die producten wel lustten. De vastgestelde moeilijkheden situeerden zich op het vlak van de bevoorrading en van de verschillende bereidings- en bewaarwijzen. Een andere verandering bestaat in het gebruiken van desserts die onverpakt (“en vrac”) of in grote verpakkingen gekocht worden en de porties daarvan ter plaatse maken. Dat brengt meer werk mee, maar vermindert wel de hoeveelheid afval.

De kostprijs lag 20% hoger voor een menu met 40% bio en het ontbreken van een prijslijst maakt de evaluatie moeilijk. Voor een menu met 20% bio kan dezelfde prijs behouden worden (1,20 à 1,60 € voor het eten). Het aandeel bio kan verhoogd worden door te kiezen voor de goedkoopste voedingsproducten of producten met een gelijkaardige prijs als die van de klassieke producten (bijv. pasta's, fruit) en de menu's geleidelijk aan aanpassen met minder frieten en vlees en meer groenten en fruit.

Wat bevordert het succes van de introductie van bio in de menu's?

- uitleggen wat bio is en hoe het werkt (chefs vorming geven)
- de keukenhulpjes vorming geven (d.i. de mensen die de maaltijden opdienen, voor de porties en de mogelijkheden om zich nogmaals te bedienen van zetmeelhoudende producten en groenten)
- aan de keukenhulpjes, maar ook aan de ouders en de schooldirecties uitleggen hoe de samenstelling van de menu's evolueert en tijd incalculeren om zich aan de verandering aan te passen.

Michel Boulanger (Bioforum Wallonie)

Sinds 5 jaar ontwikkelt Bioforum programma's voor het invoeren van biovoeding in de groepskantines. Op vandaag bereikt die actie ongeveer 80 grootkeukens in het Waalse Gewest en 60 in het Brusselse Gewest. Het gaat om allerlei grootkeukens: crèches, rusthuizen, bedrijven, scholen, interne of externe keuken en een variabel aantal maaltijden. De programma's houden rekening met de moeilijkheden vastgesteld door de pilootorganisaties (zoals TCO) en bieden instrumenten aan in functie van elk geval afzonderlijk. Geleidelijk oplopende streefdoelen worden vastgelegd op korte termijn, ter plekke, en de grootkeukens krijgen begeleiding op het terrein. Het principe is: de leveranciers selecteren, de recepten wijzigen, de samenstelling van de maaltijden en de gekozen voedingsmiddelen bijsturen, en dit alles zonder iets te veranderen aan de kostprijs van het eten noch op het vlak van het personeel of het materiaal. Bioforum is van mening dat de grootkeukens na een jaar begeleiding in staat (moeten) zijn om alleen op diezelfde weg door te gaan, maar werken in een netwerk om de uitwisselingen te vergemakkelijken. De graad van motivatie, ervaring en gevoeligheid van de mensen die aan de vormingen van Bioforum deelnemen, is heel variabel (vrijwillig of verplicht door de directie). Twee derden van de chefs zijn vooraf niet overtuigd van het succes van zulk een project, maar zijn achteraf wel overtuigd én gewapend met praktische instrumenten voor deze omschakeling, en ze hebben bovendien weer voldoening (want een nieuwe uitdaging en een gevoel van meerwaarde) in hun beroep als chef.

Bioforum werkt ook met de leveranciers samen. Bioforum kent de verschillende bedrijfskolommen en begeleidt ze op het vlak van bevoorrading, verpakking, enz. Biologische producten beslaan 4% van de landbouwoppervlakte in Wallonië, maar de problemen bij de bevoorrading zijn afhankelijk van het betrokken product: de zuivelproducten zijn voldoende aanwezig op de Belgische markt, terwijl de granen maar voor 10% van de behoeften verkrijgbaar zijn (tegenover 20% in de conventionele bedrijfskolom). Voor varkenscarre moet de planning over 6 maanden aangepast worden.

Robert Dernoncourt (Cuisines bruxelloises)

De Cuisines bruxelloises maken ongeveer 9.600 maaltijden per dag klaar voor scholen, crèches, ziekenhuizen, universiteiten, rusthuizen en rust- en verzorgingstehuizen. Er is een dubbele complexiteit: er is enerzijds de verscheidenheid van de te leveren maaltijden (52 verschillende menu's in ziekenhuizen, minimum 2 verschillende menu's in scholen) en anderzijds de variabiliteit van de prijzen, gaande van 1,10 € voor een schoolmaaltijd tot 6 € voor de maaltijden voor één dag in een ziekenhuis.

De manier van bestellen verschilt in functie van de grootkeuken: voor een ziekenhuis wordt besteld op dag D -28. De nodige hoeveelheden zijn moeilijk precies in te schatten. Er is in het ziekenhuis de complexiteit van de verschillende diëten (onmogelijk kruiden in te voeren zonder het aantal menu's nog meer op te drijven) en de perceptie van voeding die de artsen hebben, die ze als “bijkomstig” beschouwen.

Er wordt op twee bijkomende remmende factoren gewezen: de hogere kost en grotere werklust voor het personeel als er "ruwe" (slecht gewassen...) voedingsmiddelen gebruikt worden en de ruimtelijke vereisten, onder andere voor fruit waarvoor op de dienstwagentjes in de ziekenhuizen geen of weinig plaats is. De Cuisines bruxelloises hebben het charter van het NBADV ondertekend omdat zij dat een belangrijke stap vinden, maar ze twijfelen aan het vermogen van de biomarkt om te blijven volgen (vooral voor de groenten) als de vier grote cateringbedrijven naar uitsluitend biologische voeding zouden overschakelen.

Jacques-Olivier Vandenhende (Sodexho)

Sodexho bereidt ongeveer 200.000 maaltijden per dag in België (voor bedrijven, scholen, rust- en verzorgingstehuizen, ziekenhuizen, ...). Naargelang van de plaats gaat het van geen bio gebruiken tot dagelijks bio gebruiken. Merk op: in scholen is het experiment te duur gebleken. In 2003 heeft de Sodexho Groep zijn strategie in het kader van de SBV (Sociale Bedrijfsverantwoordelijkheid) vastgelegd in een Duurzaam Ontwikkelingscontract. In een eerste fase werden de activiteiten toegespitst op vier voorrangsthema's:

- gezonde en evenwichtige voeding voorstellen en promoten bij onze consumenten
- het milieu beschermen
- honger en ondervoeding bestrijden (programma STOP Hunger)
- de leefkwaliteit van de medewerkers van Sodexho verbeteren

De concrete aanpak bestaat uit: duurzame aankopenbeleid, aanbod en promotie van gezonde voeding of nog inachtneming van de milieuproblemen.

Duurzame aankopenbeleid:

- leveranciers selecteren die voldoen aan de officiële controles en respect, bij Sodexho, voor de normen van de IAO en voor de ethische waarden
- ethisch aanbod van fair trade en biologische producten, met een duidelijk en officieel erkend label, wat ook de herkomst van de producten waarborgt
- bij voorkeur kiezen voor de weinig verpakte producten of die herbruikbaar zijn, om het afval te verminderen
- optimalisatie van de leveringen om de impact van het vervoer en de CO₂-uitstoot terug te schroeven
- een gezonde voeding aanbieden en promoten (Charter Voeding-Gezondheidsplan)
- educatief stripverhaal en initiatief « les légumes Gugusses » voor de scholen opdat de kinderen op een ludieke manier de groenten zouden (her)ontdekken.

Milieuzorg:

- labelling ISO 14001 voor bepaalde sites
- gebruik van eieren van kippen die met vrije binnenloop geteeld worden
- biogasproductie met de etensresten
- projecten om het personeel ecologische reflexen bij te brengen (bijv. het licht uitdoen)

Muriel Mergam (Bruxelles Environnement – IBGE / BIM – Leefmilieu Brussel)

Voor Leefmilieu Brussel is duurzame voeding een thema dat net zo goed gaat over de aankopen als het gebruik en de consumptie van voedingsproducten als over het beheer van de afvalstoffen die ervan voortkomen. De cijfers tonen aan dat de voedingsproductie wel degelijk een milieu-impact heeft, maar dat het voedingsafval en in het bijzonder de voedselverspilling evengoed een grote impact hebben. Er moet dus ingegrepen worden bij alle doelgroepen: gezinnen, scholen en bedrijven.

Wat de duurzame voeding ofwel "lokale, seizoens- en biovoeding" betreft, is Leefmilieu Brussel een samenwerking gestart met Bioforum om 60 "duurzame groepskantines" te installeren, die zal uitmonden in de uitgifte van een praktische gids voor de actoren in de collectieve restauratie.

Het Brusselse project van "duurzame kantines" leunt dicht aan bij het project van de Franse Gemeenschap. Anderzijds werken aan het laatstgenoemde project ook enkele Brusselse scholen mee. Iedereen wil graag komen tot een gids van goede praktijken, maar die elkaar zouden moeten aanvullen, want de Franse Gemeenschap geeft voorrang aan de aspecten voedingswaarde en –evenwicht terwijl het Brusselse Gewest de klemtoon legt op de duurzame ontwikkeling en het milieu bovenop het voedingsevenwicht. Een gemeenschappelijk deel in beide gidsen kan niet uitgesloten worden.

Workshop ontdekking 4: Koken met lokale en seizoensproducten

Workshop Ontdekking 4 – Hoe kook je met lokale en seizoensproducten?

Doelstelling:

Wegwijs raken uit de aangeboden producten, de bereidingen beter leren diversifiëren.

Moderator: Rob Renaerts (CRIOC/OIVO)

Verslaggever: Joëlle Van Bambeke (Bruxelles Environnement-IBGE)

Tussenkomen:

Claude Pohlig (Cuisiner Potager)

Georges Kinart (CERIA)

Martine Denijs (Accueil Champêtre)

Paul Van Keerberghen (Coprosain)

Samenvatting van de workshop: In de tussenkomsten werden de gevoerde activiteiten toegelicht ten bate van de lokale en seizoenskeuken (kooklessen, boerderijbezoeken, verkoop van producten gekoppeld aan sensibilisatieacties). Het belang van de sensibilisatie aangaande de smaak of de bereiding van de voedingsproducten werd onderstreept. Het probleem van de financiering van activiteiten die zelfstandigen voeren, werd aangehaald. Bij gebrek aan bewustmaking werden de limieten van de educatie of van de acties op het terrein belicht.

Andere factoren kwamen ook aan bod, zoals de remmen op de bereiding van lokale en seizoensproducten. De consumptiegewoonten, het gezinsbudget, het (over)volle tijdsbestek van de gezinnen en de band met de natuur die verloren gaat werden aangehaald. Alternatieve voorstellen werden geformuleerd, zoals seizoensrecepten, goedkopere producten, eten klaarmaken samen met de kinderen, ...

Gedetailleerd verslag van de workshop:

1. Inleidende uiteenzettingen

De producenten ondervinden soms moeilijkheden om enkel lokale en seizoensproducten aan te bieden want de klanten willen bijvoorbeeld tomaten in de winter en veranderen van leverancier als die niet aangeboden worden. De rentabiliteit botst dus met de ethiek. Een idee om de klant “op te voeden” zou zijn om aan de korf met lokale en seizoensproducten recepten met seizoensproducten te koppelen en info “met een knipoog” over seizoensproducten mee te geven.

Volgens de verantwoordelijke van de hotelschool hebben we vandaag **een maatschappij van de onmiddellijke voldoening van wensen** en is het begrip “seizoen” voor veel mensen en veel zaken verdwenen, ook voor de studenten. We moeten dus de bevolking (her)opvoeden, maar ze ook bewust maken.

De chef stelt ons een almaar striktere aanpak voor op het vlak van de eerbied voor het seizoensgebonden karakter van producten. Hij voert gesprekken, geeft uitleg aan de mensen over de producten, stelt voor om één product te vervangen door een ander met dezelfde kleur, maar van het lopende seizoen (belang van het genot, van het ludieke aspect, ...). Hij stelt vast dat **mensen niet meer weten hoe ze lokale producten moeten klaarmaken**. Hij werkt daarom in een workshop van de smaak aan nieuwe ideeën. Hij stelt vast dat het gebruik van duurzame voedingsproducten geen hogere kostprijs meebrengt: je moet gewoon werken met de goedkopere seizoensproducten, maar ook nadenken over hoe je de “afvalstoffen” (vaak herbruikbare etensresten) van je keuken kunt recupereren.

2. Debat over hoe je een “educatief” proces opzet

Mensen moeten **de smaak van de producten herontdekken** (want spontaan geven jongeren de voorkeur aan de smaak van producten zoals een hamburger). Eén verwachting ten opzichte van het netwerk zou zijn dat de overheid dit leerproces zouden financieren. Hoe kun je anders smaakworkshops organiseren, of kooklessen, of informatieavonden... zonder aan de deelnemers een financiële bijdrage te moeten vragen? Eén voorstel bestaat erin gebruik te maken van de methoden van kennisuitwisseling zoals in de Workshop Methode “Kennis opsporen”. Een ander idee is om recepten aan de productenkorf toe te voegen.

De omvang van de hoeveelheid maaltijden die buitenshuis gegeten worden, kan voor problemen zorgen. De aanwezigheid van Sodexho en van de Cuisines bruxelloises, actoren in de collectieve restauratie, op deze dag toont aan dat er een bemoedigende bewustwording van het probleem is.

In de winkels zou er **dagelijkse info** over het seizoen verstrekt moeten worden. Maar een etiket volstaat niet: er moeten vooraf banden met de natuur (moestuin, pedagogische boerderijen, ...) hersteld worden. De "green marketing" komt aan bod. Er moet gemikt worden op de commerciële troef die producten bieden waarvan de ecologische kwaliteiten aangeprezen worden, ook al is dat niet altijd gerechtvaardigd. Dat wijst erop dat er nood is aan een gezamenlijk project rond duurzame voeding, om een globale samenhang te bewaren en indicators aan te brengen.

De gezinscultuur herstellen rond het samen eten maakt deel uit van die educatie en van de te herstellen band. "Manger/plaisir plutôt que manger/télé !" (= "Eten/plezier in plaats van eten/TV"): de dimensie plezier/smaak/geur – uitwisseling/dialogo leidt tot een meer duurzame voeding met een sterke sociale dimensie.

Het probleem van de kostprijs lijkt relatief te zijn. Keuzevraag: "geen geld voor groenten, maar wel geld voor een belkaart?". Volgens een Duitse studie kost duurzaam eten globaal 5% minder als je keuzes toegespitst worden op biologisch, lokaal, seizoensproducten, minder vlees, minder afval. Anders eten met minder kosten is mogelijk!

Het tijdsprobleem lijkt even relatief: mensen brengen gemiddeld 3 u/dag voor de TV door. Is er in het levensritme van "aankopen-werk-kinderen" nog ruimte voor zelf eten klaarmaken? De keuken kan ook een plaats zijn waar je met de kinderen bezig bent ("kinderen helpen heel graag eten klaarmaken"): het is een kwestie van keuzes maken en je goed organiseren.