

‘Food miles’: bio volstaat niet meer



De Canadese auteurs Alisa Smith en J.B. MacKinnon schreven een boek over hun ervaring waarbij ze één jaar lang alleen maar voedingsmiddelen aten die geproduceerd werden in een straal van 100 mijl (160 km) rond hun woning. Sindsdien hebben ze heel wat navolgers gekregen.

Een tweetalige website over grootkeukens

www.restaurationcollectivedurable.be en www.duurzamegrootkeukens.be verschaffen meer informatie over duurzame grootkeukens in het Brussels Gewest. U vindt er hulpmiddelen (recept van de maand, groente van de maand, tip van de maand) en een database van leveranciers.

Zie ook: www.bioforum.be, de koepelorganisatie van de biosector in Vlaanderen en Wallonië, die onder meer de projectoproep van Leefmilieu Brussel coördineert.

Op het Franstalige deel van de website vindt u de volgende brochures (enkel in het Frans):

- “Qu’est ce que l’alimentation durable ?”
- “Pourquoi faire évoluer ma cuisine de collectivité vers une alimentation durable ?”
- “Comment faire évoluer ma cuisine de collectivité vers une alimentation durable ?”

Referentie

“Hoeveel kilometers bevat uw bord?” – Brussels Observatorium voor Duurzame Consumptie – OIVO. Beschikbaar op www.profacility.be/references

⁽¹⁾ Sirieix L., G. Grolleau, B. Schaer (2008) “Do consumers care about food miles? An empirical analysis in France”, International Journal of Consumer Studies, 32, 508-515.

Evenwichtig en biologisch eten is een levensstijl waarvoor steeds meer mensen in de geïndustrialiseerde landen kiezen. Uit eigenbelang, maar vaak ook tegen het belang van milieubescherming in, want onze borden bevatten soms veel CO2. De inhoud in ‘food miles’ is een criterium waarmee naast andere criteria, zoals gezondheid, veiligheid, voedingswaarde en prijs, voortaan ook rekening gehouden zal worden bij de samenstelling van onze menu’s.

Is het beter om biologisch sinaasappelsap van een ander continent te drinken dan klassiek geproduceerd maar lokaal appelsap? Dit voorbeeld lijkt vergezocht maar brengt een onzichtbaar aspect van ons bord naar voren, namelijk het ‘milieugewicht’. Het werd gegoten in een nieuw concept, de ‘food mile’, een term die bedacht werd door prof. Tim Lang van de Sustainable Agriculture Food and Environment (SAFE) Alliance (UK). Het gaat meer bepaald om de afstand die voedingsmiddelen afleggen tussen de plaats van productie en de plaats van consumptie. De energie die verbruikt wordt om deze afstand af te leggen, beïnvloedt immers niet alleen de opwarming van de aarde maar ook de vervuiling in verschillende vormen. De ‘food mile’ groeide intussen uit tot een indicator voor duurzame ontwikkeling. Toch is uit een recente studie (1) van het INRA (Nationaal Instituut voor Agrarisch Onderzoek – Frankrijk) gebleken dat consumenten zich hiervan nog niet bewust zijn. Ze bekommeren zich vooral om het sociale en milieuaspect van de productieomstandigheden in verre landen maar niet om de notie afstand in termen van het aantal afgelegde kilometers. Fair trade-producten stellen de consumenten gerust maar ze houden geen rekening met de transportkosten en de energieverstopping. De onderzoekers hebben ook consumenten ondervraagd over bioproducten. Ook hier wordt nauwelijks rekening gehouden met afstand. Het enige dat telt, is dat het product afkomstig is uit de biologische landbouw. En wanneer de producten uit verre landen komen, vinden velen het belangrijker om de ontwikkelingslanden op die manier te helpen dan om het milieu te beschermen.

45.000 euro voor duurzame voeding in Brussel

De Brusselse overheidsdienst voor milieu houdt zich met deze vragen bezig en organiseert regelmatig stimuleringsacties. Zo biedt de actie ‘Duurzame grootkeukens’ al voor de derde maal verantwoordelijke van grootkeukendiensten gedurende één jaar ondersteuning, waarbij een begeleider hun advies verschaft, oplossingen voorstelt, helpt met het vinden van leveranciers van duurzame producten, enz.

Daarnaast stelt Leefmilieu Brussel op zijn website elementen ter beschikking die kunnen helpen bij het opmaken van bestekken om een duurzamere voeding in grootkeukens te promoten, en worden er verschillende informatieseminaries georganiseerd. Dit jaar vindt voor de eerste maal ook een andere actie rond duurzame voeding plaats. Deze projectoproep richt zich tot iedereen - burgers, openbare en verenigingsactoren en ondernemingen - die een project rond duurzame voeding wil opzetten. Zij kunnen beschikken over een budget van 45.000 euro. De winnaars worden momenteel bekendgemaakt. De bedoeling is om proefprojecten te steunen die als voorbeeld zullen dienen voor andere organisaties.

Strijd tegen voedselverspilling

Producteren, transporteren maar niet consumeren is het toppunt van verspilling. De aanbieders van bedrijfsmatige cateringdiensten zijn zich hier maar al te goed bewust van en sommige ondernemen dan ook actie op dit gebied. Zo tracht Eurest (Compass Group) het verpakkingsvolume en de hoeveelheid voedingsresten te beperken. Er werd een ‘Trim Taks’ ontwikkeld om verspilling tegen te gaan door een betere bestellingsbeleid. De keukenteams kunnen op elk ogenblik een overzicht opvragen van de volumes die elke dag verbruikt worden en van de financiële impact van die volumes.

Sodexo voerde dan weer het ‘Better Tomorrow Plan’ in. Dit plan voor duurzame ontwikkeling wordt in tachtig landen toegepast. Een van de veertien engagementen is dat sinds april vijftien met uitsterven bedreigde vissoorten in de Sodexo-keukens verboden zijn. Sodexo stelde eveneens een gids samen voor de duurzame aankoop van visproducten. Beter nog, de groep lanceerde het initiatief STOP Hunger om hongersnood en ondervoeding te bestrijden. Dit initiatief is gebaseerd op vrijwilligerswerk door de medewerkers, het delen van kennis op het gebied van gezonde voeding, voedselveiligheid en hygiëne en voedsel- en gelddonaties.

Patrick BARTHOLOMÉ ■