



PERCEPTIE, KENNIS EN GEWOONTES VAN DE BRUSSELAAR INZAKE DUURZAME VOEDING

Peilingen en analyses

Op basis van de talrijke peilingen tussen 2003 en 2014 kan Leefmilieu Brussel tendensen en evoluties op het vlak van duurzame voeding in Brussel waarnemen.

Over het algemeen lijkt voeding een belangrijke plaats in te nemen in het dagelijks leven van de Brusselaar. Volgens de peilingen is 60 % bezorgd om de kwaliteit van zijn voeding. Tussen 2008 en 2012 is deze bezorgdheid opgeschoven van de 9^{de} naar de 3^{de} plaats in de rangschikking van de algemene bekommernissen van de Brusselaar.

DUURZAME VOEDING

In 2014 geeft 80 % van de bevolking 'de kwaliteit van zijn voeding' als een van de 3 grootste milieubekommernissen op (na vervoer en verwarming). Duurzame voeding is dus belangrijk voor de inwoners van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Zij voelen zich steeds meer betrokken bij dit thema en trachten in hun dagelijks leven te kiezen voor voeding die op mens- en milieuvriendelijke manier geproduceerd wordt.

Deze bewustwording bij de Brusselaar neemt gestaag toe. In 2008 dacht 54 % van de inwoners in Brussel dat de voedselketen een invloed had op de uitstoot van broeikasgassen. In 2012 was 84 % deze mening toegedaan.

In 2014 vinden tot slot 3 Brusselaars op 4 dat onze voedingsgewoonten een impact op het leefmilieu hebben.

FRUIT EN GROENTEN

Voor duurzame voeding gaan, houdt in dat men groenten en fruit eet: lokaal gekweekt, rekening houdend met de seizoenen en afkomstig van biologische of gedifferentieerde productie.

In 2005 zei 82 % van de Brusselaars seizoensproducten, 62 % lokale producten en 50 % biologische producten te kopen.

Kennis van de seizoenen: in 2014 zegt ongeveer 80 % van de ondervraagde personen fruit en groenten van het seizoen te eten. Een concreet voorbeeld is tomaat in de winter. Tomaten eten tijdens de winter nam tussen 2008 (61 %) en 2014 (41 %) met 40 % af.

Het begrip van de concepten 'lokaal' en 'van het seizoen' van de geconsumeerde producten lijkt echter niet duidelijk verworven bij de Brusselse inwoners. In 2012 is slechts 25 % van de bevolking in staat om een precieze definitie van het begrip 'lokaal en seizoensgebonden product' te geven. Daarentegen weet 32 % van de bevolking niet wat deze criteria inhouden. Tussen deze uitersten is 25 % van de bevolking in staat om een van de twee criteria te definiëren.

Voor de Brusselaar zijn de 3 voornaamste aankoopcriteria van groenten en fruit:

- de prijs (69 %),
- het seizoen in België (56 %),
- het uitzicht (46 %), vooral voor de lagere sociale klassen (LSK)



De herkomst van de producten en biologische productie zijn belangrijke criteria (die voorkomen bij de 3 voornaamste geciteerde redenen), voor respectievelijk 41 % en 29 % van de bevolking.

In 2014 worden fruit en groenten, net als in 2012, hoofdzakelijk in grootwarenhuizen (60 tot 70 %), in mindere mate in kruidenierswinkels en op de markt gekocht. Het aantal Brusselaars dat zijn groenten en fruit regelmatig in een verdeelpunt van biomanden of via een solidaire aankoopgroep koopt, is stabiel over deze periode (+/- 10 %).

MOESTUINEN

Er is een zeer duidelijke toename van het aantal moestuinen, kleine en grote, in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. De Brusselaar schept plezier in het contact met de aarde en er zijn steeds meer mensen die hun eigen groenten en fruit kweken.

85 % van de Brusselse bevolking beschikt over een plaats waar het mogelijk is om te telen (terras, plat dak, privétuin of gemeenschappelijke tuin). In 2010 kweekte 19 % van de Brusselse bevolking fruit, groenten en/of kruiden. In 2014 is dit 21 %.

69 % van de Brusselaars is voorstander van de ontwikkeling van groente- en fruitproductie op het gewestelijke grondgebied. Daarvan is 63 % gewonnen voor gemengde productie (privé en professioneel), 22 % verkiest professionele productie en 15 % productie door burgers.

Biologische teelt geniet de voorkeur in Brussel. Kwekers die meststoffen en bestrijdingsmiddelen gebruiken, verkiezen voor de verschillende teelten de volgende producten:

	Fruit	Groenten	Kruiden
Biologische meststoffen en bestrijdingsmiddelen	92%	87%	95%
Chemische meststoffen en bestrijdingsmiddelen	8%	13%	5%

De kwekers telen verschillende soorten van producten:

- 59 % teelt kruiden (hoofdzakelijk basilicum, tijm en munt),
- 54,5 % teelt fruit (hoofdzakelijk frambozen, aardbeien en bessen),
- 50 % teelt groenten (hoofdzakelijk tomaten, sla en courgetten).

VLEES

De meerderheid van de inwoners van Brussel lijkt zich ervan bewust dat de productie van vlees een aanzienlijke impact op het leefmilieu heeft. Deze bewustwording neemt toe met de leeftijd. Steeds meer mensen zijn overtuigd van de negatieve effecten van overproductie en overconsumptie van vlees.

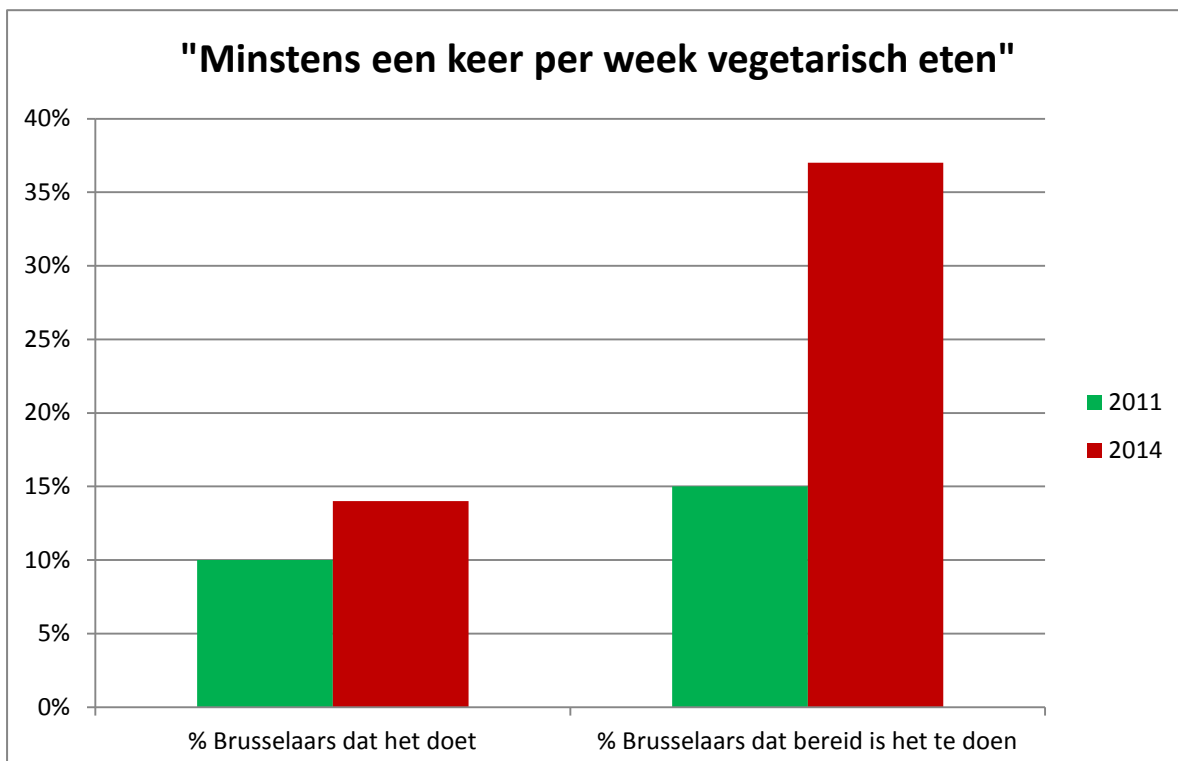
In 2009 dacht 45 % van de Brusselaars dat de productie van vlees een grotere impact heeft op het leefmilieu dan de productie van andere voedingsmiddelen. In 2011 dacht 60 % er zo over, een toename dus van 26 % op 3 jaar tijd.

Bovendien is het aandeel van de bevolking dat overweegt om een of meerdere keren per week vegetarisch te eten tussen 2011 en 2014 met 126% gestegen (14 naar 32 %). Door deze



bewustwording zijn steeds meer mensen bereid minder vlees te eten of zelfs geen vlees te eten bij hun dagelijkse maaltijd.

Tussen 2011 en 2014 is het aantal Brusselaars dat zo minstens een keer per week een vegetarische maaltijd eet gestegen met bijna 50 %, van 10 % naar 14 % van de totale bevolking van het Gewest. In 2014 is het aandeel Brusselaars dat bereid is om minstens een keer per week een vegetarische maaltijd te eten met 144 % gestegen (van 15 % naar 37 %).



De groeiende interesse over de afgelopen 4 jaar bij de Brusselaars om te kiezen voor vegetarische voeding kan verklaard worden door het verlangen om nieuwe smaken te ontdekken, door een toenemende aandacht voor hun gezondheid, maar ook omdat ze het leefmilieu en het klimaat oprecht willen beschermen en vrijwaren.

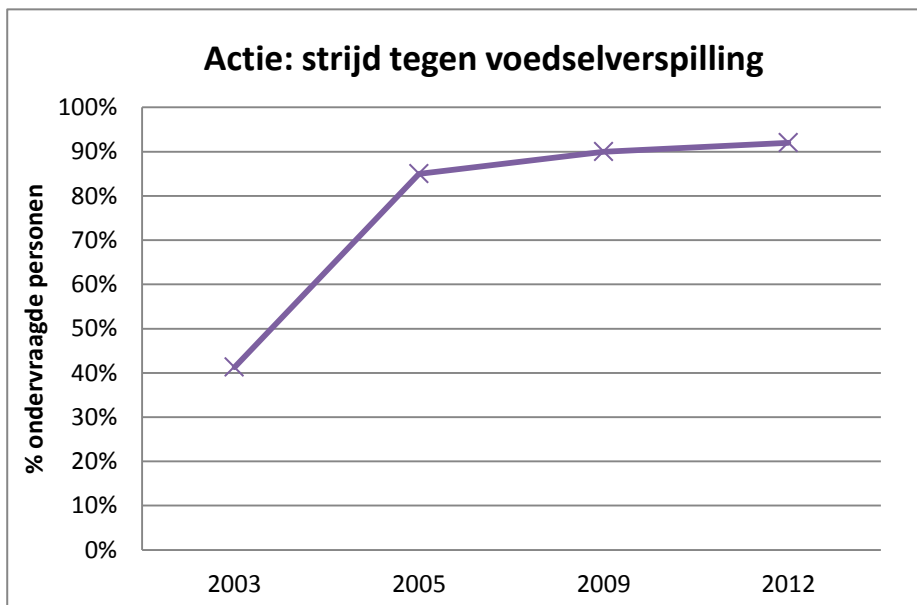
VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling is een echt milieuprobleem. Iets meer dan 70 % van de Brusselaars lijkt zich hiervan bewust te zijn en hiervan zegt 84 % zelf voedselverspilling te beperken.

In het algemeen zijn de voedingsmiddelen die het vaakst worden weggegooid fruit en groenten, vervolgens komen brood en koekjes, dan vleeswaren, en tot slot zuivelproducten.

De afgelopen tien jaar zeggen steeds meer Brusselaars concreet iets ondernomen te hebben om hun voedselafval te verminderen. Zoals de grafiek hieronder aantoont, zei bijna 92 % van de ondervraagde personen in 2012 zijn voedselafval te verminderen, terwijl 6 % zich voorgenomen had zijn voedselverspilling te verminderen.





De 4 meest aangehaalde oplossingen in 2009 om voedselverspilling te verminderen zijn: “de juiste hoeveelheid kopen”, “letten op de vervaldata”, “oordeelkundig omgaan met de koelkastinhoud” en “een boodschappenlijstje maken”. De in 2009 als belangrijkste beschouwde acties zijn in 2012, met uitzondering van het boodschappenlijstje (en zich eraan houden tijdens het winkelen), relatief goed verankerd in de dagelijkse gewoontes (de juiste hoeveelheid kopen: 73 %, letten op de vervaldata: 89 %, oordeelkundig omgaan met de koelkastinhoud: 78 %).

DUURZAME GROOTKEUKENS

In 2014 zeggen 3 Brusselaars op 10 dat ze in de afgelopen maand in een groepsrestaurant (voor volwassenen) hebben gegeten. 60 % is van mening dat hun groepsrestaurant gezonde voeding aanbiedt. Iets meer dan de helft kiest uit een menu met vegetarische alternatieven en 40 % van de ondervraagde personen zegt dat de grootkeuken milieuvriendelijke voeding aanbiedt. 36 % van de Brusselse consumenten heeft niet het gevoel dat zijn groepsrestaurant actie onderneemt om voedselverspilling te verminderen.

In scholen maakt bijna de helft van de leerlingen regelmatig gebruik van het **schoolrestaurant** (kinderdagverblijven, scholen). In 2012 waren 60 % van de ouders, waarvan ten minste één kind in het schoolrestaurant eet, van mening dat deze grootkeuken gezonde voeding aanbiedt. In 2014 denkt 70 % er zo over. Iets minder dan de helft (47 %) vindt dat de aangeboden voeding milieuvriendelijk is.

Net zoals bij groepsrestaurants voor volwassenen lijken er in grootkeukens in scholen maar weinig acties tegen voedselverspilling te zijn.



Lijst van de peilingen: referenties

1. Sonecom, "Enquête sur l'éco-comportement", 2003
2. "Baromètre des perceptions et comportements environnementaux des Bruxellois", 2008
3. Dedicated Research, "Baromètre de la sensibilité des Bruxellois envers l'environnement", 2011
4. Dedicated Research, "Baromètre sur la réduction des déchets", 2009
5. Sonecom, "Baromètre sur la réduction des déchets dans la Région de Bruxelles-Capitale", 2012
6. IPSOS, "Enquête de perception et de comportement en matière d'énergie et d'environnement en RBC", 2006
7. Dedicated Research, "Les maraîchages urbains, écologiques: freins, leviers à la réalisation et état des lieux- phase qualitative", 2011
8. Dedicated Research, "Les maraîchages urbains, écologiques: freins, leviers à la réalisation et état des lieux- phase quantitative", 2011
9. Sonecom, "Baromètre de comportements de la population en matière d'environnement et d'énergie en Région de Bruxelles-Capitale", 2013
10. EVA – iVOX, "Onderzoek naar bekendheid en impact van 'Donderdag Veggiedag'", 2011
11. RDC Environnement & Sita Recycling Services NV, "Analyse de la fraction organique des déchets ménagers", 2004
12. EVA, "Végétarisme et diminution de consommation de viande à Bruxelles", 2014
13. Ipsos Public Affairs, "Baromètre environnemental de la Région de Bruxelles-Capitale Résultats 2014", 2014

