

Reflectie NME-Beneluxconferentie: duurzame voeding

Gebruikte methodieken:

- Gulzigheid is één van de 7 hoofdzonden. Op tafel staan 7 warmhoudstolpen met 7 vragen eronder. Onder elke stolp ligt een voorwerp waarrond iets wordt verteld.
Leuke intro, aandacht wordt vastgehouden door de nieuwsgierigheid naar volgende stolp.
- A.d.h.v. enkele vraagjes wordt een korte geschiedenis geschetst van onze eetcultuur:
Bv. hoe lang bestaat de diepvriespizza, Pizzahut, McDonalds, GGO's ... Dit zijn allemaal trends van de laatste 30 jaar. Eetcultuur is enorm veranderd.
- Kenmerkende cijfers:
Luxemburger besteedt 11% van zijn budget aan voeding
Roemeen besteedt 70% van zijn budget aan voeding
We eten slechts 10 groenten van de 15.000 verschillende soorten.
Voedingsatlas Franse universiteit: top 4: noedels, pizza ...
- Rare tegenstellingen:
70% van de boontjes in Europa komen uit Afrika versus bonensoep is Luxemburgs streekproduct.
- Ingrediënten van een etiket van een voedingsproduct voorlezen. Luisteraars raden over welk product dit gaat. (Etiketten vervullen niet altijd hun rol. Je weet als consument niet wat je eet.)
Bv. Redbull: niet te achterhalen op basis van de ingrediënten
Bv. Minuutsoepje
- Posters met citaten aanvullen met gerelateerde projecten door de aanwezigen: bundelen kennis over bestaande initiatieven.
- Culinaire wandeling: op diverse stopplaatsen worden proevertjes aangeboden en verhaal bij verteld (voorstelling project, gebruik kraantjeswater, soepgroeneneten coöperatieve bioboerderij (Jürgen) ... (volledige lijst zie verslag conferentie dag 2))
- Vrijblijvend betalen voor de maaltijden. Opbrengst wordt gebruikt voor de aankoop van geiten in Mali.
- Bouwen van een duurzame kantine (met een hele groep, alle Nederlandstaligen samen):
 - o Fase 1: kritische fase:
 - elke deelnemer schrijft 2 items op een post-it die hij niet goed vind aan zijn kantine/keuken/cafeteria op 't werk
 - de antwoorden worden geclusterd
 - o Fase 2: Kritische punten herformuleren in positieve zin
 - In kleine groepjes voorbereiden
 - Resultaten per groepje naar voor brengen
 - o Fase 3: stemronde
 - Elke deelnemer stemt op de 3 meest belangrijke items (3 bolletjes kleven voor meest, 2 voor iets minder en 1 bolletje voor minste van de 3 belangrijkste)
 - o Fase 4: presentatie van de resultaten aan de groep Franstaligen



- Fase 5: samen bouwen van de ideale kantine met blokjes (Kapla, bevat 1000 blokken)
- Levende bibliotheek: 9 initiatieven ('boeken') (volledige lijst zie verslag conferentie dag 2) worden aangekondigd, deelnemers kunnen 4 boeken lezen. Elke 'boek' ligt zijn initiatief toe gedurende 20 min. Daarna wordt een ander boek gekozen.

Gevolgd sessies levende bibliotheek:

1. Rob Renaerts – Rabad: Brussels netwerk voor duurzame voeding

Netwerk van een 30-tal organisaties die werken rond voeding: NGO's, traiteurs, (bio)boeren, distributeurs...

Dit project is een initiatief van BIM. Organisaties leren mekaar kennen en kunnen gezamenlijk communiceren naar de consument. Rabad treedt op als centraal aanspreekpunt voor de consument en voor organisaties met vragen rond duurzame voeding. Rabad helpt bij het opzetten van nieuwe initiatieven en communicatie-acties.

Momenteel zitten 7 cateraars in het netwerk.

2. Marlies Regelink – Wageningen Universiteit/Programma Smaaklessen: Educatief pakket voor lager onderwijs rond smaken en voedsel (www.smaaklessen.nl)

De smaakleskist wordt gratis verdeeld door de Nederlandse overheid. Voor leerkrachten worden een reeks introductiewerkshops georganiseerd. Daarna gaan leerkrachten er zelf mee aan de slag in de klas. Er zijn ook contacten met koks. Koks geven soms les in de klas. Alle lesmateriaal is downloadbaar via de site.

Methodieken:

- 3 kleine bekertjes met 3 verschillende drankjes: doorschijnend, lichtroze en donkerroze:
 - Eerst kijken: welk drankje ziet er het meest zoet uit? donkerroze
 - Dan ruiken: welk drankje ruikt het meest zoet? lichtroze of doorschijnend drankje
 - Als laatste proeven: welk drankje smaakt het meest zoet?

Kleuren worden bepaald door kleurstoffen (te verkrijgen bij de apotheek) en staan los van de kleur.

Een drankje heeft amper smaak. Als je met de neus dicht dit drankje proeft, dan smaak je wel iets op je tong.

- Een stukje gedroogd fruit eten en 4 rondjes rond de klas lopen. Dit is de hoeveelheid energie die in het stukje fruit zat. Om de energie te verbruiken van een Mars en Snicker, moet je 3u rondjes lopen.

NME-centra ontlenen de kisten en geven introductielessen voor leerkrachten.

Vlaanderen: Het project 'Smaaklessen als hefboom voor innovatie bij kmo's uit de voedingssector' is een Interreg-project dat loopt van april 2010 tot maart 2013. Het project heeft als doel de kennis over gezonde, smakvolle en streekgebonden voeding te vergroten en te verbreden bij kinderen, hun ouders, scholen en binnen de voedingssector in Oost- en West-Vlaanderen en in Zeeland. Daarvoor werd, naar analogie van de succesvolle bos-, stad-, zee- of plattelandsklassen, het concept 'Smaaklessen' ontwikkeld.

Daarnaast kunnen voedingsbedrijven via dit project een innovatietraject volgen, waarbij ze de nodige knowhow krijgen om voedingstrends zoals gezondheid, regionalisering, traditie en culturele identiteit te vertalen naar mogelijkheden tot innovatie en markttuitbreiding. De EROV vzw treedt op als projectverantwoordelijke en heeft als projectpartners de Universiteit Gent (vakgroep Landbouweconomie en vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen), KATHO (campus Roeselare - Expertisecentrum Voeding en campus Tielt - Departement Lerarenopleiding), REO Veiling en IVN Consulentschap Zeeland (Zeeuwse vereniging voor natuur- en milieueducatie)

3. Sandra Van Kampen – Stichting Urgenda (Ned.): 40 dagen duurzaam eten

Stichting Urgenda werkt rond 3 thema's: voeding, mobiliteit en wonen.

Van onderuit tracht men een verandering teweeg te brengen. Sandra eet 40 dagen zo duurzaam mogelijk en communiceert hierover online (via Twitter, blogs...). Zij doet dit als privépersoon. Ze schrijft over de moeilijkheden die ze ondervindt, de dilemma's, de vragen...

4. Joke Flour – Natuurpunt Educatie vzw: 'zet je tanden in de natuur' en 'de wereld op je bord'

Deze pakketten (interactieve lezingen voor volwassenen) brengen a.d.h. van proevertjes het verhaal van biodiversiteit. Handleiding en PPP beschikbaar.

- Zet je tanden in de natuur: biodiversiteit in Vlaanderen, bv. Gagelbier, speltpannekoeken.
- De wereld op je bord: biodiversiteit in de wereld. Bv. rijstpap gemaakt van wereldwinkelproducten. Moerasvogels in Vlaanderen trekken de wereld rond. Ecologisch geteelde rijstvelden zijn een alternatief voor deze vogels. Het verhaal over erosie op de hellingen in Ethiopië wordt gebracht bij een kopje koffie.

Nieuw pakket met site voor basisonderwijs (met Boeboeks): mooie poster met wereldkaart en linken (bv. migratie van dieren).

Hilde Van Lancker
9/11/2010