

# Britse kinderen lusten er pap

*Meer bioboeren en een extra verkoop van 3,3 miljoen euro per week. Dat is het opmerkelijke resultaat van het Food for Life-programma dat Soil Association eind 2003 startte. Met het project wilde de Britse koepelorganisatie verse, biologische, lokale seizoensproducten integreren in schoolmaaltijden. Behalve de combinatie van nationaal beleidswerk en praktische tips voor scholen, zorgde vooral de steun van publiekslieveling Jamie Oliver voor succes.*

door Dominique Joos, BIOvisie

Met het ambitieuze programma wil Soil Association dat schoolmaaltijden voldoen aan specifieke voedingsnormen. Die bepalen dat de maaltijd niet meer dan een derde mag bevatten van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH) calorieën, vetten, verzadigde vetten en toegevoegde suikers. De maaltijd moet ten minste 30 procent van de

uit onbereide ingrediënten. Ten minste de helft van het gewicht van de ingrediënten moet lokaal gekocht worden. Dat wil zeggen in een omtrek van ongeveer 80 kilometer. Zeker 30 procent van het gewicht van de ingrediënten moet gecertificeerd biologisch zijn. En de organisatie wil dat kinderen beter onderwezen worden over voeding, voedingswaarde en gezondheid en dat in de praktijk kunnen beleven.

## Wegen op het beleid

Sinds eind 2003 lobbyde Soil Association bij de overheid om te investeren in schoolmaaltijden en opnieuw meetbare voedingsnormen op te stellen. Vroeger konden scholen onafhankelijk een voedingsbeleid uitstippelen, maar in de jaren tachtig werd gezonde voeding officieel geschrapt als onderwijstaak voor scholen. Toen scholen nadien verplicht werden om een openbare aanbesteding te doen voor catering waarbij prijs het belangrijkste argument werd, ging de aandacht voor voedingswaarde helemaal verloren.

De biocampagne trok de aandacht toen ook uit onderzoek bleek dat het ontstellend slecht gesteld was met de maaltijden die kinderen buitenshuis achter de kiezen staken. Niet zonder belang in een samenleving waar maaltijden buitenshuis een groot deel uitmaken van wat kinderen en volwassenen per dag eten. Een goedkope hap was vaak een vette, suiker- en calorierijke hap waarbij verse groenten en fruit ontbraken. En behalve individuele initiatieven gebeurde er tot dan erg weinig om de voeding voor kinderen te verbeteren. Afgelopen zomer bracht een speciaal adviespanel een rapport uit dat Food for

Life bevestigde. Voor de adviseurs is de ideale schoolmaaltijd een warme maaltijd die ter plaatse wordt bereid met verse seizoensingrediënten. Bovendien wijzen ze erop dat het loont om duurzame voedingsaankopen te verbinden met beter onderwijs aan

de kinderen over waar voeding vandaan komt. Volgens het panel doen traiteurs er goed aan om zo veel mogelijk lokale en biologische seizoensproducten te gebruiken om het aanbod te stimuleren en om het keukenpersoneel te informeren over seizoensgebonden, lokale en biologische voeding. Onder druk van het succes, de negatieve onderzoeken over schoolvoeding en het publieke optreden van Jamie Oliver heeft de regering eind vorig jaar voeding weer heeft opgenomen in het onderwijsplan. Voeding wordt voortaan ook gecontroleerd bij de schoolinspectie. Maar er is ook een financiële stimulans. De overheid heeft erkend dat goede voeding meer kost. Door te investeren in schoolmaaltijden heeft ze het voedingsbudget van 0,50 euro per kind meer dan verdubbeld. De overheid benadrukt niet specifiek biologische voeding maar investeert in lokale, gezonde en verse voeding waardoor ze automatisch bij bio belandt.

## Koken om te leren

De interesse bij scholen heeft zonder twijfel te maken met de praktische tips die Soil Association neerschreef. Wie benader je? Waar vind je bio? Wie zijn de boeren in je buurt? Het zijn enkele van de vragen die SA beantwoordt. Het werkt daarvoor nauw samen met koks en keukenpersoneel die voordien op eigen initiatief de bioboedschap verkondigden. Caters stippelden een specifieke training voor keukenpersoneel uit. Sinds eind vorig jaar is het eerste opleidingscentrum voor schoolkoks een feit. Om het programma verteerbaar te maken voor kinderen, benadert Soil Association de maaltijd niet als geïsoleerd gegeven. Als kinderen zelf mogen koken en via een bezoek op de boerderij ontdekken waar hun voeding vandaan komt, ervaren ze dat gezond eten leuk kan zijn. Een positieve eetcultuur creëren en iedereen engageren in dat project - van keukenpersoneel, leerkrachten, directie, oppassers, kinderen tot ouders - garandeert het succes.



Francis Blake: "Jamie's School Dinners zorgden voor extra aandacht."

ADH proteïne, vezels en vitamine A bevatten en niet minder dan 35 procent van de ADH vitamine C en calcium en 40 procent van de ADH ijzer. Daarnaast vindt de Britse bio-organisatie het belangrijk dat drie vierde van de voeding bestaat



## o van

Om de leerkrachten hierin te ondersteunen, ontwikkelde Soil Association een pakket met interactieve en informatieve activiteiten en kleurrijk lesmateriaal. Er is een video, een boek over biovoeding en een workshop. Het pakket speelt in op het nationale leerplan en is onderverdeeld in vijf onderwerpen die handelen over voedselproductie van ploeg tot bord, consumptie en voedingskeuze. Door op verschillende fronten tegelijk te spelen en er bijvoorbeeld voor te zorgen dat vraag en aanbod beter op elkaar zijn afgestemd, is het ook mogelijk om het programma in de praktijk om te zetten.

### De Jamie-factor

In 2005 sprong de populaire tv-kok Jamie Oliver mee op de kar. The Naked Chef roemde altijd al de kwaliteiten van verse, biologische voeding. Speciaal voor Food for Life bedacht hij een televisiereeks om kinderen te leren koken met verse en biologische producten. "Jamie's School Dinners hebben er ongetwijfeld voor gezorgd dat het onderwerp zoveel aandacht kreeg", zegt Francis Blake van Soil Association. "Jamie is trendy en spreekt de jongeren aan." Al was

er meer nodig om kinderen te overtuigen van verse, biologische maaltijden, geeft Francis toe. "Dat lukte pas toen hij vertelde hoe de vette troep gemaakt wordt, waar kinderen zo dol op zijn."

### Inspiratie voor Vlaamse regering?

"Dankzij de steun van de overheid en de praktische tips hebben heel wat scholen zich bij het project aangesloten", vertelt Francis. "Bovendien is het aantal lagere scholen dat nu een warme maaltijd aanbiedt voor kinderen gestegen van 20 tot 80 procent. Het mooie is ook dat pioniersscholen zo duidelijk merken dat er een verband is tussen voeding en gedrag. Want sinds de kinderen verse voeding krijgen, is hun concentratie er ontzettend op vooruitgegaan."

Begin dit jaar maakte de Vlaamse regering haar intentieverklaring bekend dat alle Vlaamse basisen en secundaire scholen een gezondheidsprogramma moeten opstellen vanaf september 2007. Laat ze zich inspireren door het Britse voorbeeld?

Meer informatie: [www.soilassociation.org/foodforlife](http://www.soilassociation.org/foodforlife)

## Brits actieplan

Om de biologische landbouw te stimuleren, stelde de Britse overheid in 2002 samen met de sector een actieplan op. Bedoeling was onder meer om het vertrouwen van de consument in biologische hoeveproducten te bevestigen en consumenten meer te betrekken bij het bepalen van de regels.

In het plan is partnerships introduceren een van de prioriteiten. Concreet gaat het erom de kleinhandel meer biovoeding uit eigen land te doen verkopen. 70 procent van de biovoeding in het VK is immers geïmporteerd. Recente cijfers wijzen uit dat de situatie er niet op verbeterd. Daarom dringt Soil Association er bij de regering op aan om werk te maken van dit actiepunt.

De overheid heeft ook duurzaamheidscriteria opgesteld voor openbare instellingen zodat een ziekenhuis bijvoorbeeld niet alleen de goedkoopste traiteur moet kiezen voor zijn catering, maar een hogere prijs kan betalen vanuit duurzaamheidsoverweging en. Het departement Milieu, Voeding en Plattelandsontwikkeling heeft zich bovendien geëngageerd om in de eigen catering meer bio op te nemen. Volgens Francis Blake steunt de overheid deze vraag van de sector omdat duurzame aankoopcriteria rechtstreeks de lokale economie verbeteren. Door aandacht te besteden aan milieu, gezondheid en lokale economie, belandt de regering automatisch bij bio, zegt Blake. Behalve de maatregelen om de biologische en lokale landbouw een economische impuls te geven, zijn ook onderzoek en ontwikkeling belangrijke aandachtspunten in het actieplan. De regering heeft daar meer middelen voor vrijgemaakt. Financiële steun voor boeren is herbekeken en geldt voortaan ook na de omschakelingsperiode van vijf jaar.

Info: [www.defra.gov.uk/farm/organic/actionplan](http://www.defra.gov.uk/farm/organic/actionplan)

## Steun voor Europese bioboeren via plattelandsontwikkeling

In het uitgebreide marktrapport van Soil Association lezen we dat het bioareaal in januari 2005 686.100 ha bedroeg. Vooral in Wales nam het areaal een hoge vlucht. Na een aanhoudend status quo is ook het aantal bioboeren en omschakelaars (4010 in januari 2005) toegenomen. Al had het nog beter gekund als er geen onduidelijkheid was gerezen over de bijkomende inkomenssteun die de overheid bioboeren had beloofd.

Het aantal verwerkers nam tussen januari 2004 en januari 2005 met 4,5 procent toe en concentreert zich vooral in Engeland. De verkoop van biovoeding groeit veel sneller dan de verkoop van gangbare voeding en bereikte een groei van 11 procent.

In het Verenigd Koninkrijk zou vooral de directe verkoop erop vooruitgaan. Soil Association spreekt van een groei van 33 procent voor pakketsystemen, thuisverkoop en markten. Ook de zelfstandige kleinhandel kende een piekverkoop en steeg zelfs met 43 procent. Het marktaandeel van de supermarkten daalde van 81 naar 75 procent, maar het verkoopcijfer blijft groeien en bedraagt 1336 miljoen euro.

Volgens Soil Association is de interesse voor bio toegenomen en zou de helft van de mensen met een lager inkomen enkele bioproducten kopen. Er is vooral vraag naar biologische eieren, kip en melk – niet toevallig het product dat dankzij positieve onderzoeksresultaten veel media-aandacht kreeg.

Hoewel het aantal baby's niet is toegenomen, is de verkoop van babyvoeding in 2004 wel met 6 procent gestegen, terwijl niet-babyvoeding een groei kende van slechts 1,5 procent in diezelfde periode. De biologische babyvoeding neemt meer dan de helft in van de totale markt voor babyvoeding.

Biologische catering kent veel succes in restaurants, Bed&Breakfasts en bij festivalcaterers, maar er zijn ook mooie resultaten in scholen en ziekenhuizen. Negatief is dat de invoer van bio uit het buitenland is gestegen met één procent. Dat komt doordat enkele supermarkten hun aanbod biologisch varkensvlees, rundvlees en sla niet langer uit eigen land halen, maar het hebben vervangen door buitenlandse producten. Het Organic Market Report 2005 kunt u bestellen via [www.soilassociation.org](http://www.soilassociation.org) of inkijken bij de Biotheek.