



Vlaanderen
is omgeving



Naar gezonde en duurzame voedselomgevingen

 Eindrapport

DEPARTEMENT
OMGEVING

omgevingvlaanderen.be

Naar gezonde en duurzame voedselomgevingen

Deze studie gebruikt het concept voedselomgeving om de brug te maken tussen omgeving en voeding. Het begrip voedselomgeving wijst op de voedingswaarde, voedselveiligheid, prijs, informatie en promotie van voeding in de omgeving waar het dagelijks leven van mensen zich afspeelt. Het is deze omgeving die de mogelijkheden en keuzes bepaalt om een bepaald voedingspatroon te volgen. Duurzame en gezonde voedselomgevingen worden gekenmerkt door een goede bereikbaarheid, beschikbaarheid, betaalbaarheid en zichtbaarheid van gezonde en duurzame voeding, terwijl de keuze voor niet-duurzame en ongezonde voeding wordt afgeraden. Daarenboven zijn voedselomgevingen van grote culturele en sociale betekenis. Deze studie bespreekt op basis van academische literatuur en een aantal voorbeelden het concept 'gezonde en duurzame voedselomgeving' als basis voor beleid. De overkoepelende doelstellingen zijn om de impact op het milieu van het voedselsysteem te beperken, en om gezonde voedingspatronen te stimuleren die een antwoord bieden op onder meer de toenemende problematiek van overgewicht en obesitas. Daarnaast zijn er gerelateerde doelstellingen als het versterken van de band tussen producenten en consumenten om zo de vervreemding op vlak van voeding te counteren.

Dit rapport bevat de mening van de auteur(s) en niet noodzakelijk die van de Vlaamse Overheid.

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever

Peter Cabus

Departement Omgeving

Vlaams Planbureau voor Omgeving

Koning Albert II-laan 20 bus 8, 1000 Brussel

vpo.omgeving@vlaanderen.be

www.omgevingvlaanderen.be

Auteurs

Thomas Vanoutrive – Onderzoeksgroep voor Stadsontwikkeling, Faculteit Ontwerpwetenschappen, UAntwerpen

Jeroen Cant – Faculteit Ontwerpwetenschappen, UAntwerpen

De auteurs wensen de leden van de begeleidingsgroep en de andere geconsulteerde experts te bedanken voor hun suggesties, opmerkingen en constructieve bijdragen: Steven Desair (VVSG); Werner De Wael, Loes Neven, Dries Van Nieuwenhuyze (Vlaams Instituut Gezond Leven); Stefanie Vandevijvere (Sciensano); Katrien Verbeke (Let Us); Nathalie Stallaert (Agentschap Zorg & Gezondheid); Sylvie Danckaert, Mart Vanhee (Departement Landbouw en Visserij); Kaat Smets, Peter Vervoort, Kristof Rubens (departement Omgeving).

Wijze van citeren

Vanoutrive T., Cant, J. (2020) Naar gezonde en duurzame voedselomgevingen. Studie in opdracht van de Vlaamse overheid, Departement Omgeving. Brussel.

PARTNERS



Onderzoeksgroep voor
Stadsontwikkeling
Universiteit Antwerpen

Samengevat, het is dus interessant om in het omgevingsbeleid het concept voedselomgevingen te gebruiken om volgende redenen:

- Het voedingspatronen van heel wat mensen leidt tot aanzienlijke gezondheidsklachten en heeft een grote milieu-impact
- Het gezondheidsaspect krijgt slechts beperkt aandacht in de ruimtelijke planning
- De gezondheidsliteratuur heeft slechts beperkt aandacht voor de duurzaamheids- of milieudimensie
- Het omgevingsbeleid stelt voeding niet centraal in het open ruimtebeleid en het kleinhandelsbeleid, terwijl het recht op voeding wel essentieel is



Sinds het jaar 2000 wordt er meer door een voedselbril naar steden gekeken. Dit verandert zowel de kijk op voeding als op de omgeving.

1 INLEIDING

Een centraal thema in de ruimtelijke planning is de relatie tussen de leefomgeving en het gedrag, de gezondheid en het welzijn van mensen (Carmona, 2019). Daarnaast is de impact van de mens op het milieu al jaren een sleutelkwestie voor planners (Campbell, 1996). Een thema waarbij dergelijke interacties tussen mens en omgeving duidelijk naar voor komen is voeding. Enerzijds pleiten planners voor korte ketens tussen voedselproductie en consument om zo de band tussen producenten en consumenten aan te halen, de bewustwording rond groen en open ruimtebehoud te versterken, en te werken aan het weinig duurzame karakter van de globaliserende voedingsindustrie. Anderzijds is er de wens om via de leefomgeving de gezondheid en het welzijn van mensen te verbeteren door toegang tot gezonde voeding te garanderen en hen minder bloot te stellen aan ongezonde voeding (Black et al., 2014; Cooksey-Stowers et al., 2017). Het concept 'voedselomgeving' biedt een houvast om deze kwesties beter te begrijpen en na te denken over beleidsinterventies. Onderzoek over het effect van voedselomgevingen op gezondheid is in Vlaanderen/België (en zelfs in Europa) echter zeer beperkt. Met deze literatuurstudie wenst het Departement Omgeving van de Vlaamse overheid de basis te versterken van een beleid dat inzet op meer duurzame en gezondere voedselomgevingen.

Voeding is echter een vreemde voor ruimtelijke planners. Althans dat was de stelling die twee planners in 2000 poneerden in het *Journal of the American Planning Association* (Pothukuchi & Kaufman, 2000). Na een analyse van opleidingsprogramma's, vakbladen en een survey onder planners concludeerden ze dat de wereld van de ruimtelijke planning bleef hangen in de traditionele interessegebieden van landgebruik, transport, milieu, economie en langzaamaan ook domeinen als energie. Een speurtocht naar een geïntegreerde kijk op het voedselsysteem leverde weinig op. Het was zowat van de introductie van het idee van de tuinstad rond 1900 geleden, dat een stedenbouwkundig concept voedsel een prominente plaats gaf. Planners die rond het buitengebied werken zijn sowieso al in de minderheid, en landbouw mag dan wel een belangrijke grondgebruiker zijn, voeding kwam eerder terloops aan bod. Ook wanneer planners zich buigen over voedingswinkels, dan vallen die in de ruimere categorie van kleinhandel in een hoofdstuk met een titel als 'ruimte voor economie'.

Waarom zouden planners zich ook moeten bezighouden met voeding? Pothukuchi en Kaufman (2000) kregen te horen dat overheidsprogramma's daarvoor geen middelen voorzien, en sommige vakgenoten gaven aan dat ze niet echt een probleem zagen aangezien er volgens hen helemaal geen probleem is. Daarnaast houden planners zich voornamelijk bezig met de publieke ruimte en overheidsplanning, terwijl voeding vooral wordt gezien als een zaak van private bedrijven. Intussen is de interesse voor voeding in de planning wel gegroeid (Raja et al., 2017). Carolyn Steel illustreerde bijvoorbeeld met haar boek 'Hungry City' dat het leerrijk en inspirerend is om steden eens te bekijken door een voedselbril (Steel, 2008). Binnen de Association of European Schools of Planning (Aesop) ontstond een *sustainable food planning group* die ook enkele conferenties organiseerde (Morgan, 2013). Het thema bereikbaarheid van voedselwinkels vond ook reeds de weg naar het vakblad *Ruimte*. Al merkte de redacteur op: 'De Vlaamse detailhandel zoals u hem nog niet had bekeken', wat er op wijst dat het nog ongewoon is om het over voeding te hebben in een vakblad voor ruimtelijk planners (Cant & Verhetsel, 2015, p.21).

Voorliggend rapport gebruikt het concept voedselomgeving om de brug te maken tussen omgeving en voeding. Voedselomgeving wijst op de voedingswaarde, voedselveiligheid, prijs, informatie en promotie van voeding in de omgeving waar het dagelijks leven van mensen zich afspeelt. Het is de

omgeving die de mogelijkheden en keuzes bepaalt om een bepaald voedingspatroon te volgen (FAO, 2016). Duurzame en gezonde voedselomgevingen worden gekenmerkt door een goede bereikbaarheid, beschikbaarheid, betaalbaarheid en zichtbaarheid van gezonde en duurzame voeding, terwijl de keuze voor niet-duurzame en ongezonde voeding minder evident is en wordt afgeraden. Daarenboven zijn voedselomgevingen van grote culturele en sociale betekenis.

Het volgende deel van deze studie gaat in op de relevantie van het onderzoek door de impact van het voedselsysteem op het milieu en de volksgezondheid kort te schetsen. Vervolgens wordt een conceptueel model gepresenteerd aan de hand waarvan eerst enkele belangrijke relaties tussen factoren worden besproken. Daarna gaat een volgend deel meer specifiek in op beleid en interventies om de voedselomgeving gezonder en duurzamer te maken. De nadruk ligt hierbij op de fysieke leefomgeving van mensen en de openbare ruimte, en op de rol van lokale overheden en de faciliterende rol van hogere overheden. Door deze nadruk vindt u in dit rapport minder over thema's als labelen, voeding op school, en meer algemene maatregelen zoals belastingen en heffingen, en het reguleren van reclame. Dit wil geenszins zeggen dat deze thema's minder belangrijk zijn.



Het concept voedselomgeving wordt voornamelijk gebruikt om het verband te verklaren tussen de aanwezigheid van fastfood en junkfood in een buurt en het aandeel bewoners met overgewicht of obesitas.

2 DE VOEDSELKRISIS

Om de relevantie van voeding voor het omgevingsbeleid te kaderen, start dit deel met een algemeen overzicht van de voornaamste debatten over voedsel in het algemeen. In debatten over het voedselsysteem zijn de vier voornaamste geïdentificeerde problemen of ‘crisissen’ de volgende (Béné et al., 2019):

- (1) Voedselzekerheid (*food security*): op bepaalde plaatsen en gedurende bepaalde periodes is er een tekort aan voedsel om een bevolking te voeden.
- (2) Voedingszekerheid (*nutrition security*): een aanzienlijke deel van de bevolking heeft geen gezond voedingspatroon.
- (3) Ecologische voedselafdruk (*food-print*): de milieu-impact van ons voedingspatroon is te groot, dit houdt de productie, de verwerking, het transport en de afvalverwerking van voedsel in.
- (4) Voedselafhankelijkheid (voedselsoevereiniteit; *food sovereignty*): er is een grote concentratie op vlak van economische en politieke macht in het voedselsysteem wat vragen oproept met betrekking tot sociale rechtvaardigheid en democratie. Soevereiniteit of onafhankelijkheid kan daarbij zowel wijzen op de onafhankelijkheid van kleine boeren ten opzichte van grote bedrijven, als op het zelfbeschikkingsrecht van mensen en gemeenschappen om mee te beslissen over, en te participeren in, de productie, distributie, bereiding en consumptie van voeding.

Naast deze vier vaak aangehaalde ‘crisissen’ duikt het thema voedselveiligheid regelmatig op. Dit duidt op de aanwezigheid van gevaarlijke elementen in voeding zoals gifstoffen of schadelijke bacteriën. Bij de voor deze studie geraadpleegde literatuur viel op dat bijvoorbeeld de aanwezigheid van resten van pesticiden en herbiciden, of verpakkingsmateriaal amper aan bod kwam. Hetzelfde geldt voor bewaarmiddelen, kleur- en smaakstoffen. Dit wil niet zeggen dat hier geen onderzoek over gebeurt, enkel dat dit gescheiden onderzoeksdomeinen betreft. Een mogelijke verklaring hiervoor is dat de ruimtelijke dimensie complexer is. De link tussen bijvoorbeeld pesticiden in aangekochte voeding en de buurt waar iemand woont, is minder direct dan het verband tussen het winkelaanbod en gezonde voeding verondersteld in de voedselomgevingsliteratuur. In de recente Europese *Farm to Fork* strategie is daarentegen wel heel wat aandacht voor het gebruik van pesticiden en antibiotica in de voedselketen (EC, 2020). Tot slot is het verspillen en weggooiën van voedsel ook een thema dat steeds meer beleidsaandacht opeist (Criel & Fleurbaey, 2019).

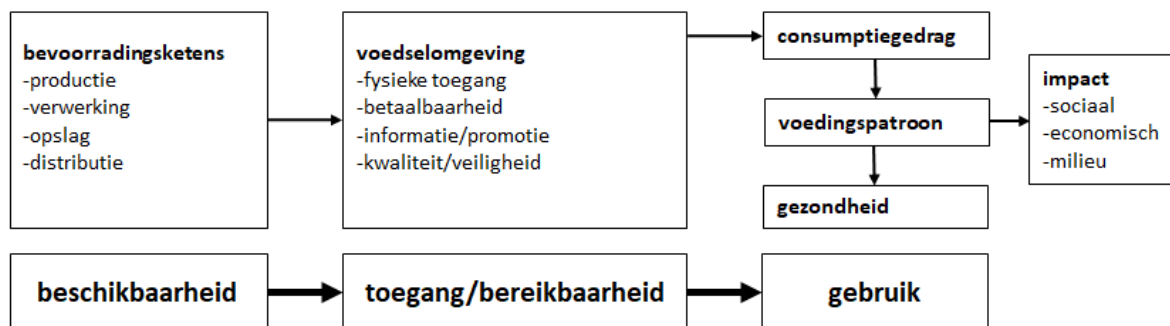
Het kaderen van deze voedselthema’s als ‘crisissen’ is niet ongewoon. Het doet denken aan de duurzaamheidsliteratuur waar veel rapporten en studies de negatieve aspecten benadrukken. Daartegenover staan verhalen en benaderingen die vanuit een positieve houding een thema wensen te benaderen, en nadenken over het ‘goede leven’ (Boussauw & Vanoutrive, 2017; Goldman & Gorham, 2006; Skidelsky & Skidelsky, 2012). Er is geen gebrek aan projecten en bronnen die voeding als een belangrijke component zien van het goede leven. Dit gaat over het kaderen van moestuinieren in televisieprogramma’s en daarbuiten als een zinvolle bezigheid waarbij lichaamsbeweging, contact met de natuur, en voeling met en kennis over de oorsprong van wat op

gezondheidsrichtlijnen, en dat voedselomgevingen daarin een rol spelen omdat de meest makkelijke optie veelal niet de meest gezonde is. De link met milieu wordt pas daarna gelegd door te stellen dat mochten voedingspatronen in lijn liggen met de geldende gezondheidsrichtlijnen, de milieu-impact ook lager zou liggen (EC, 2020). Aangezien zowel beleidsdocumenten als wetenschappelijke bronnen het concept voedselomgevingen in de eerste plaats gebruiken in de context van gezondheid, komt duurzaamheid amper aan bod in dit en het volgende deel. Wanneer het verderop in voorliggend document gaat over beleid en lokale voedselstrategieën eist het thema duurzaamheid echter weer meer plaats op.

3.1 VOEDSELSTEEEM

Voedselomgevingen kunnen gezien worden als een onderdeel van het ruimere voedselsysteem⁸. Dit laatste kan worden opgedeeld in drie stappen: (1) de productie en beschikbaarheid van voeding, (2) de toegang tot en bereikbaarheid van de beschikbare voeding, en (3) het gebruik van deze voeding. De eerste stap, de beschikbaarheid, wordt bepaald door de bevoorradingsketens (productie, verwerking, opslag en distributie). De derde stap, het gebruik, heeft betrekking op consumptiepatronen, voedingspatronen en gezondheidseffecten. De voedselomgeving zit daar tussen en gaat over de toegang tot en de bereikbaarheid van voeding (HLPE, 2017). Figuur 3.1 geeft dit schematisch weer.

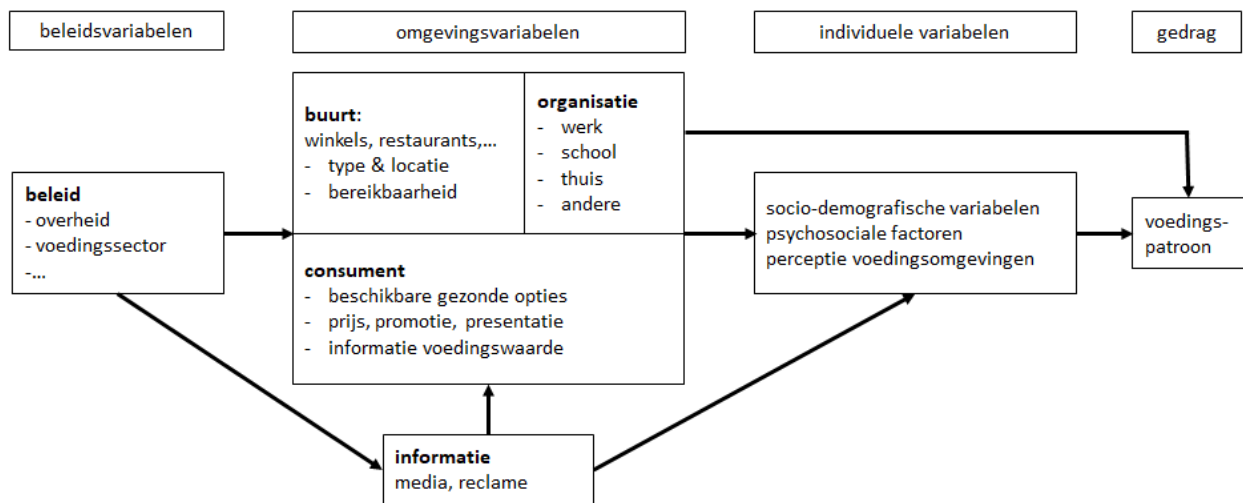
Figuur 3.1: De voedselomgeving gesitueerd in het bredere voedselsysteem (gebaseerd op HLPE, 2017, p.26)



In voorliggend rapport ligt de nadruk op de voedselomgeving. Het is echter wel zo dat sommige beleidsstrategieën en interventies inzetten op het doorbreken van de in Figuur 3.1 geschetste structuur. Het promoten van een moestuin maakt dat iemand voor bepaalde producten immers zowel instaat voor de productie, verwerking, bereiding, toegang als consumptie. In het Vlaamse gewest en vergelijkbare regio's is het echter zo dat het onderscheid tussen productie, verwerking, distributie en consumptie meestal duidelijk is.

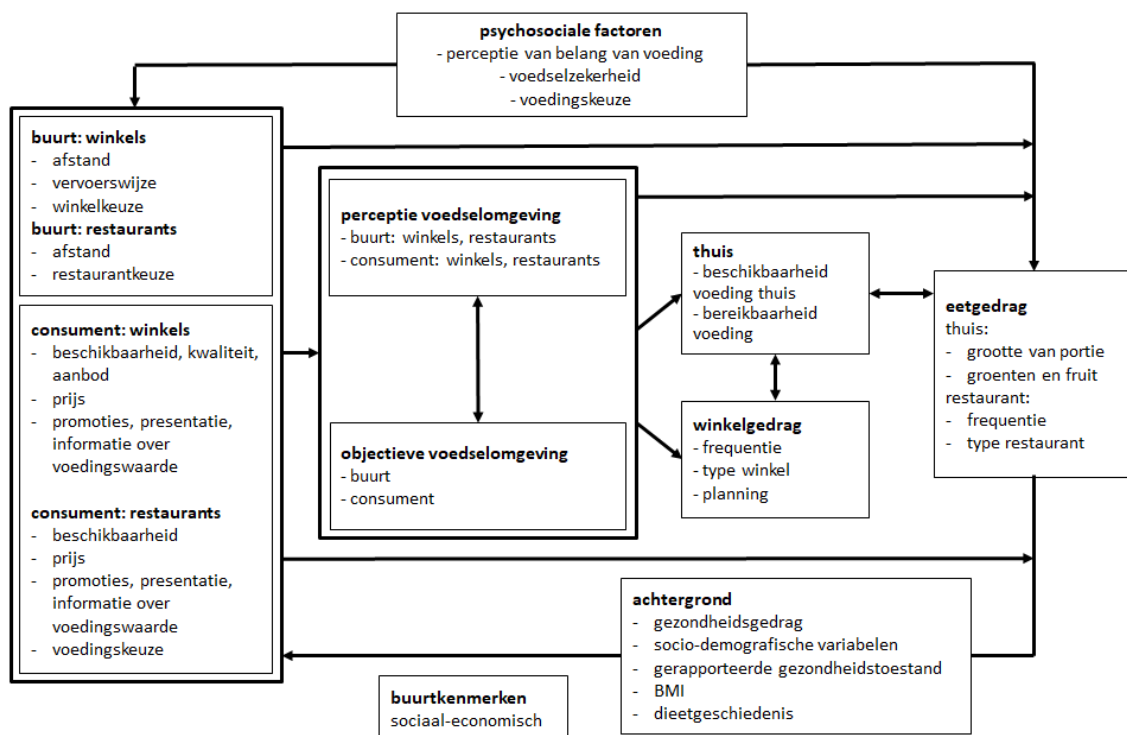
⁸ Net als er verschillende voedselomgevingen zijn, kunnen we ook best spreken over voedselsystemen.

Figuur 3.2: Conceptueel model voedingsomgeving (gebaseerd op Glanz et al. (2005), p.331)



De literatuur verwijst vaak naar het conceptuele model van Glanz et al. en verfijnde en operationaliseerde het verder voor specifieke onderzoeken. Zo kan het specifieker ingevuld worden voor twee voorname bronnen van voeding: winkels en restaurants (Alber et al., 2018), al blijven zo interessante alternatieven buiten beschouwing (bv. markten, voedselteams, mobiele kruideniers, thuisverkoop door landbouwers). Figuur 3.3 geeft een aangepaste versie van dit conceptueel model. Zoals vaak gebeurd in studies die de relatie tussen omgeving en voedingspatroon meten, verdwijnt de beleidsdimensie hier uit beeld, terwijl deze vanuit het perspectief van de ruimtelijke planning wel relevant is.

Figuur 3.3: Aangepast conceptueel model voedingsomgeving met focus op winkels en restaurants (gebaseerd op Alber et al. (2018), p.424)





Veel studies over voedselomgevingen onderzoeken winkels en restaurants. Er is relatief gesproken minder aandacht voor markten als bronnen van voeding.

Een blik op het schema in Figuur 3.3 leert dat toegang tot voeding niet zomaar gelijk staat aan de afstand tussen huis en winkel, maar ook gaat over bijvoorbeeld prijs. De prijs op zich is daarbij niet de essentie, wel de relatie tussen prijs en het inkomen die de betaalbaarheid van een bepaald voedingspatroon bepaalt. In de context van voedselomgevingen kunnen vijf dimensies van toegang worden onderscheiden (Caspi et al., 2012):

- beschikbaarheid (*availability*): dit verwijst naar het voorkomen van winkels, restaurants, markten en andere bronnen van voeding in de omgeving
- bereikbaarheid (*accessibility*): hierbij staat de locatie centraal, en de afstand en reistijd tussen locaties
- betaalbaarheid (*affordability*): dit verwijst naar de relatie tussen prijs en de middelen van huishoudens, en de afweging die mensen maken tussen prijs en wat ze er voor krijgen
- aanvaardbaarheid (*acceptability*): deze dimensie benadrukt de attitude van mensen ten opzichte van diverse types voeding, en winkels en restaurants
- aangepastheid (*accommodation*): dit gaat om de afstemming tussen de noden en wensen van bewoners en het aanbod in de omgeving. Dit kan ook openingsuren en aanvaarde betalingswijzen omvatten.

gewest (Vanoutrive, 2018). Dit suggereert dat de bereikbaarheidscomponent van toegang niet altijd fijn genoeg wordt gemeten. Standaard maten zijn het aantal winkels of restaurants in een buurt of de afstand tussen het woonadres en diverse types vindplaatsen van voedsel. Niet iedereen gaat echter winkelen in de winkel die het dichtste bij de woonst is gelegen (Cannuscio et al., 2013). Door bereikbaarheid en mobiliteit beter in kaart te brengen, kan het verband tussen voedingsinname en aanbod beter worden gevat (LeDoux & Vojnovic, 2014).

Studies die de voedselomgeving in kaart wensen te brengen, maken veelvuldig gebruik van Geografische InformatieSystemen (GIS), maar dan vooral eenvoudige bewerkingen om het aantal winkels in een buurt te berekenen of de afstand tot de dichtstbijzijnde winkel of restaurant (Charreire et al., 2010). Om een beter beeld te verkrijgen van het werkelijke verplaatsingsgedrag en de toegang tot winkels wordt soms *GPS-tracking* gebruikt (Christian, 2012; Horner & Wood, 2014; Sadler & Gilliland, 2015). Dergelijke meer verfijnde methoden om de bereikbaarheid te meten staan ook dicht bij het idee dat het niet zozeer het aantal mensen dat een winkel kan bereiken van tel is (bereikbaarheid van locaties), maar wel de mogelijkheden van individuen en huishoudens om activiteiten te bereiken (individuele bereikbaarheid). Dit laatste gaat immers om de noden en rechten van mensen (Martens, 2017).

De laatste jaren is het aantal diensten dat maaltijden of aankopen levert zichtbaar toegenomen en is het gebruiksgemak erg verhoogd. Dit gaat zowel om supermarkten die boodschappen aan huis leveren, als om bereide maaltijden. In de laatste categorie zijn bekende namen onder meer Deliveroo, Uber Eats en Takeaway.com. Het aangeboden assortiment is uitgebreid en bevat doorgaans salades en andere opties die als gezond worden gecategoriseerd. Maar bij de geadverteerde opties krijgen producten als hamburgers, pasta's en pizza's wel meer aandacht dan 'gezonde' voeding. Een recente studie concludeerde dat zowel in Chicago, Amsterdam als Melbourne de meerderheid van de aangeboden aan huis geleverde maaltijden als ongezond konden worden gecatalogeerd. Daarenboven was het aanbod in armere buurten dikwijls beperkter (Poelman et al., 2020). Voorts wordt opgemerkt dat de band tussen de producent en degene die de maaltijd bereidt enerzijds, en de consument anderzijds weinig zichtbaar is bij aan huis gebrachte maaltijden, wat de eerder aangehaalde problematiek van vervreemding versterkt (Richardson, 2020). Aan huis levering kan ook de prijs van voeding opdrijven, en vanuit beleidsoogpunt is het moeilijker om impact te hebben op dergelijke diensten via het omgevingsbeleid. Merk op dat de mogelijkheden op vlak van voeding van digitale applicaties niet enkel terug te vinden zijn in de platformeconomie, maar ook in initiatieven die het delen van overschotten en restjes met andere burgers vergemakkelijken.

Samengevat is het dus zo dat mobiliteit en bereikbaarheid een belangrijke intermediërende variabele kan zijn tussen voedselinname en het aanbod aan winkels, restaurants en dergelijke. Dit gaat zowel over het kunnen bereiken van winkels en restaurants, als om leveringen aan huis of elders.

De laatste jaren is zeker de groei van diensten die maaltijden aan huis leveren opvallend.



- aandacht hebben voor de onvermijdelijke afwegingen tussen verschillende domeinen en doelstellingen
- terugkoppelingseffecten meer centraal in analyse plaatsen, inclusief aandacht voor complexiteit, veelheid aan actoren en onbedoelde effecten. Dit houdt in dat de beeldvorming van de keten die loopt van productie over distributie naar consumptie aangepast wordt en meer rekening houdt met linken als de effecten van consumptiepatronen op productie, het gebruik van afval als input in de productie, en andere terugkoppelingseffecten.
- terugkoppeling directer maken

Gelijkaardige pleidooien voor meer duurzame en gezonde voedselsystemen zagen we al bij de voedingsdriehoek van het Vlaams Instituut Gezond Leven (Versele & Neven, 2017) en wordt extra benadrukt in de Farm To Fork Strategy van de Europese Commissie. Er wordt zelfs gesproken over een *syndemie* -het samen voorkomen van verschillende pandemieën- in casu ondervoeding, obesitas en klimaatverandering (Swinburn et al., 2019). Daarnaast komt dit onder meer naar voor uit de hoek van de gerenommeerde *EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems* die sterk het belang van *governance* benadrukt en het bepalen van wetenschappelijk vastgelegde grenzen voor het voedselsysteem dat toelaat om tegen 2050 zo'n 10 miljard mensen te voeden op een duurzame en gezonde manier (Willett et al., 2019). Het *EAT-Lancet* rapport is wel bekritiseerd omdat het gezonde voeding vooral kadert als een zaak van individueel gedrag en daarbij factoren als structurele ongelijkheden, armoede en cultuur amper belicht (Burnett et al., 2020).

Een veelgehoorde kritiek is dat mensen vervreemd zijn van voedselproductie en louter passieve consumenten zijn geworden, onder meer door de hoge graad van concentratie inzake economische en politieke macht in het voedselsysteem. Om die situatie te keren wenst men dan in te zetten op *empowerment* om te streven naar meer voedselsoevereiniteit. Projecten op vlak van *urban gardening*, voedselcoöperatieven, voedselteams, community-supported agriculture (CSA) en boerenmarkten passen in deze visie (Bornemann & Weiland, 2019).

De roep naar meer lokaal voedsel en kortere ketens past binnen een streven naar een grotere voedselafhankelijkheid en een verhoogde aandacht voor de verbondenheid met de lokale context (Schnell, 2013). De hedendaagse variant van de 'lokaal voedsel' visie is eerder stedelijk en benadrukt de impact op het klimaat, gezondheid en sociale interactie. In veel gevallen blijft het een weliswaar lovenswaardig, doch nicheproject waarbij lagere inkomens weinig betrokken zijn. Al zijn er wel heel wat initiatieven om bijvoorbeeld via volkstuinjes in bepaalde wijken zowel de gezondheid als de sociale cohesie te verbeteren. Eerder traditionele praktijken van lokaal voedsel bestaan ook en benadrukken meer de versheid en de prijs en bereikbaarheid van voedsel, terwijl de meer trendy initiatieven doorgaans niet goedkoper zijn dan bijvoorbeeld een supermarkt (McEntee, 2010).

De grootste benadeelden van het huidige voedselsysteem in de Westerse wereld zijn naast arbeiders en landbouwers aan de productiezijde degenen die onvoldoende toegang hebben tot gezonde, duurzame voeding. Inwoners van voedselwoestijnen zijn daar een goed voorbeeld van. Ook zij blijven niet per definitie lijdzaam toekijken, maar passen strategieën toe om de situatie te wijzigen. Naast het plannen van voedselaankopen en het samenwerken met familie en burens, kan dit ook gaan over een meer actieve politieke rol in het bepleiten van structurele oplossingen voor hun situatie (Zenk et al., 2011). Dit past binnen de oproep om niet louter top-down interventies te plannen om voedselwoestijnen via een nieuwe supermarkt of een buslijn betere toegang tot voedsel

5.2.1 Healthy Food Environment Policy Index (Food-EPI)

Een kader dat de diverse elementen van meer gezonde voedselsystemen samenbrengt is de Healthy Food Environment Policy Index (Food-EPI, Vanderlee et al., 2019). Het reduceren van obesitas en overgewicht staat hier centraal, de Food-EPI werd dan ook ontwikkeld binnen het *International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support* (INFORMAS) (Swinburn et al., 2013). Al zijn ook hier initiatieven om milieu en duurzaamheid meer aandacht te geven. In het kader van INFORMAS worden ook goede praktijken verzameld van interessante en succesvolle initiatieven. De Food-EPI maakt een onderscheid tussen enerzijds *policy support* en anderzijds *infrastructure support*, die verder worden opgedeeld als volgt:

7 policy 'domains'

- food composition
- food labelling
- food promotion
- food prices
- food provision
- food retail
- food trade and investment

6 infrastructure support 'domains'

- leadership
- governance
- monitoring and intelligence
- funding and resources
- platforms for interaction
- health-in-all-policies

De Food-EPI werd reeds in diverse landen toegepast (Vandevijvere et al., 2019), maar voorlopig nog niet in België. Bij de '*policy domains*' ligt de nadruk op kleinhandel en kenmerken als de kwaliteit, informatie en prijs van de aangeboden voedingsproducten. Bij de '*infrastructure support domains*' is nadrukkelijk aangegeven dat gezonde voeding niet zomaar een geïsoleerd beleidsveld moeten zijn, maar dient geïntegreerde te worden in zowat alle beleidsvelden. Concreet omvat de FOOD-EPI een proces om beleidsdocumenten te verzamelen, te interpreteren (in samenwerking met beleidsmakers) en te laten screenen door experts die vertrouwd zijn met de context. Naast de FOOD-EPI zijn op de website van INFORMAS ook protocollen te vinden die uitleggen hoe in de praktijk bijvoorbeeld het aanbod in supermarkten in kaart kan worden gebracht, of reclame voor voeding in schoolomgevingen.



Volgens de internationaal toegepaste Healthy Food Environment Policy Index (Food-EPI) is het labelen van voeding slechts één element van een bredere strategie.

Verwant aan stadslandbouw zijn initiatieven die het plukken van fruit in de (semi)publieke ruimte aanmoedigen. Zo is er geïnvesteerd in zelfplukfruit op de campus van het Ziekenhuis Oost-Limburg (Genk) (De Standaard, 2020). Een ander initiatief, 'Buurtfruit Gent', won in 2020 de Food Waste Awards in de categorie Food Waste Changemakers. Daarbij werden plaatsen waar 'openbaar fruit' kan worden geplukt in kaart gebracht en organiseert men plukacties (VELT, 2020).



Een specifiek aandachtspunt bij stadslandbouw is bodemvervuiling. Mits enkele aanpassingen kan echter ook op vervuilde gronden aan stadslandbouw worden gedaan.

6.1.2 Korte keten initiatieven

Heel wat initiatieven trachten korte ketens te promoten:

- rechtvanbijdeboer.be geeft een overzicht van verkooppunten waar huishoudens producten kunnen aankopen met zo min mogelijk tussenstappen tussen producent en consument. Het gaat hier zowel over hoeveerverkoop als boerenmarkten, voedselteams als om een resem andere initiatieven (van Gameren et al., 2015).
- Voedselrijk is een project in samenwerking met verschillende steden en gemeenten in Zuid-West-Vlaanderen en andere partners dat inzet op lokaal en seizoensgebonden voedsel en het verkleinen van de afstand tussen de producenten en consumenten van voeding (Voedselrijk Zuid-West-Vlaanderen, 2020).
- Het Steunpunt Korte Keten adviseert en helpt allerhande initiatieven die inzetten op korte ketens (Ferm, n.d.).



Voedselteams zijn korte keten initiatieven waarbij deelnemers wekelijks een pakket lokale seizoensgroenten kunnen afhalen op een afhaalpunt.

6.2.4 Bereikbaarheid: inzetten op een lokaal aanbod

In buurten waar een onvoldoende winkelaanbod is (voedselwoestijnen) worden diverse initiatieven genomen om het vestigen van een winkel te stimuleren.

- De wijk Luchtbal in Antwerpen werd geïdentificeerd als voedselwoestijn in Vlaanderen (Cant, 2019). In deze wijk wordt onder meer gepleit om een markt te organiseren zodat de bewoners beter toegang zouden hebben tot onder meer voeding (HLN, 2018)
- Zeker in de Verenigde Staten maar ook in het Verenigd Koninkrijk tracht men het openen van een supermarkt in een voedselwoestijn via subsidies en bestemmingsplannen te faciliteren. Ook tracht men soms lokale kruideniers te steunen in voedselwoestijnen (bv. door goedkope leningen), of boerenmarkten en mobiele verkooppunten te ondersteunen (Gill & Rudkin, 2014; Gittelsohn et al., 2012; Jones & Bhatia, 2011; Mah et al., 2019; Song et al., 2009; Wrigley et al., 2003). Hier en daar worden ook *unmanned stores* (onbemande winkels, of winkels zonder personeel) genoemd als mogelijke *brick-and-mortar* alternatieven voor traditionele supermarkten. Door hun lagere werkingskosten zouden deze decentraler, en dus beter aansluitend bij residentiële patronen, kunnen gevestigd worden. Experimenten in China en de VS waren tot nu toe echter weinig succesvol.
- Soms worden 'virtuele supermarkten' opgericht waarbij bv. voedsel kan worden besteld en geleverd worden in de lokale bibliotheek), of elders kan worden afgehaald (bv. DWM, 2020)
- Voedingsautomaten en pickup points kunnen zeker op plaatsen met een lagere concentratie van koopkracht of tijdens sluitingsuren bepaalde voedingsproducten aanbieden. Automaten hebben op vlak van gezondheid niet de beste reputatie, maar ook producten als brood, aardappelen, aardbeien en appels worden via automaten verdeeld. Online winkelalternatieven voor voeding zijn op dit moment nog relatief duur en vaak geografisch beperkt beschikbaar. Ze zijn op dit ogenblik nog geen volwaardige alternatieven, zeker niet voor zij die er potentieel het meest baat bij hebben (ouderen, sociaal zwakkeren, etc.). Pickup points kunnen de beleveringskosten echter significant verlagen, en zo *e-groceries* ten minste betaalbaarder maken (Cardenas et al., 2017).



De Antwerpse wijk Luchtbal heeft slechts een beperkt winkelaanbod en staat daarom bekend als een voedselwoestijn.

