

Kinderopvang is geen eiland op zich. Het is verbonden met de wijk waarin haar gezinnen leven, verbonden met de wereld waarin deze gezinnen als burgers bewegen. Daarom zet kinderopvang in op sociale aspecten, maar steeds vaker ook op duurzaamheid. Voeding is zo'n domein waar die verschillende aspecten samenkomen.

Via voeding kan kinderopvang bijdragen aan een betere wereld

## Een steentje op je bord



**D**uurzaamheid staat zelfs in het pedagogische raamwerk: 'De kinderopvang maakt deel uit van een samenleving die inzet op duurzame ontwikkeling en die wil voorzien in de behoeften van de huidige generatie, zonder de mogelijkheden van de toekomstige generaties, zowel hier als in andere delen van de wereld, om in hun behoeften te voorzien in gevaar te brengen. Het gaat daarbij om keuzes op ecologisch, economisch en sociaal vlak, die bijdragen aan een wereld die efficiënter, zuiniger en op lange termijn meer continu omgaat met de aarde.'

Hoewel dit natuurlijk een belangrijke opdracht is, zien velen er geen beginnen aan. Welke keuzes kun je maken? Vaak zetten

opvangorganisaties kleine stappen in de richting van meer duurzaamheid. Denk aan een groter draagvlak voor wasbare luiers, de zoektocht naar alternatief en duurzaam speelgoed, isolatie van het gebouw zodat de verwarming een graad lager kan, enzovoort. Meer tips vind je via 'My Fair Baby' (zie infokader).

### De wereld op je bord

Ook voeding is een domein waar veel kan gebeuren. Annelies Houpline, projectmedewerkster bij Vredeseilanden: 'Ondertussen weet iedereen dat onze manier van consumeren een enorme druk legt op de planeet. Zelfs wat wij eten draagt bij aan de klimaatopwarming. Overal ter wereld – ook hier –

worden boeren daarmee geconfronteerd.' Het helpt alvast om seizoensgebonden te eten en voedselkilometers (de afstand die voedsel moet afleggen voor het op je bord ligt) in te perken. Geen aardbeien in de winter, geen boontjes uit Kenia. Dat is de zogenaamde korte keten: focus op verse producten van dichtbij. Moet je producten van elders dan van het menu schrappen? Rijst, suiker, bananen, avocado, thee, koffie, chocolade? Natuurlijk niet. We eten alles van over de hele wereld, die wereld woont immers om de hoek en komt ook in de kinderopvang binnen. Idealiter koop je de producten van andere continenten voor een eerlijke prijs: als het product geproduceerd wordt door boeren aangesloten bij een fairtradeorganisatie, krijgen zij waar voor hun werk. Ook dat is verbondenheid met de wereld. Annelies Houpline: 'Kinderopvang staat niet los van de wereld, het kan zeker een steentje bijdragen.'

### Kinderen hebben geen vlees nodig, ze hebben eiwitten nodig

#### In de keuken

Drie middelgrote zelfstandige organisaties en een opvang verbonden aan een OCMW laten zich door Annelies Houpline begeleiden. 'Bedoeling is zicht te krijgen op de mogelijkheden en uitdagingen om voeding in de kinderopvang te verduurzamen. De inzichten uit deze begeleiding komen later in een handleiding voor groeps- en gezinsopvang. Maar zover zijn we nog niet. Al is er wel al het dossier *Duurzame voeding voor baby's en peuters* en een filmpje over seizoensgroenten en ander lekkers voor kinderen in de opvang (beide zie infokader).'

In de begeleidingstrajecten gaan de opvangorganisaties verschillende uitdagingen aan:

- Verminderen van vleesconsumptie
- Kiezen voor lokale en seizoensgebonden producten
- Kiezen voor eerlijke handel
- Kiezen voor milieuvriendelijke productie
- Kiezen voor duurzame vis
- Tegengaan van afval en voedselverspilling
- Kiezen voor kraantjeswater

Annelies: 'Als de opvang dit stap voor stap aanpakt, is duurzame voeding echt haalbaar. Belangrijk voor veel organisaties is natuurlijk dat de prijs bewaakt wordt en dat het eten lekker en gezond is. Die elementen beklemtoont de kinderopvang doorgaans ook in de communicatie naar ouders. Duurzaamheid betekent niet dat de dagprijs omhooggaat, en kinderen blijven net als tevoren evenwichtige voeding krijgen. Wanneer de opvang eenmaal duurzaam gaat werken, blijken veel vooroordelen ongegrond.'

#### Stellingen

Om nog meer opvangorganisaties te overtuigen en vooroordelen uit de weg te ruimen, bracht Annelies tijdens *Your Choice*, de vakbeurs voor duurzame voeding, allerlei medewerkers

en beleidsmensen uit de gezinsopvang, de groepsopvang en ngo's samen om te praten over duurzame voeding. KIDDO kon het verslag met de reacties op verschillende stellingen inkijken, citaten hieruit vind je in dit artikel.

#### 1) Duurzame voeding hoeft niet duurder te zijn

*'Ik bestel groenten en fruit online bij Voedselteams. De groenten en het fruit zijn afkomstig van lokale telers en meestal biologisch. Ook bananen bestel ik via deze webwinkel. De leveringen 'aan huis' of in een leverpunt in de buurt zijn een enorm voordeel.'* (Adriana Balis, onthaalouder uit Wijgmaal)

*'Als ze rechtstreeks geleverd worden door een boer uit de buurt zijn bio-appels vaak goedkoper dan gewone appels. Je kunt ook op zoek naar een boer die geen biolabel heeft maar die wel zonder bestrijdingsmiddelen werkt.'* (Hilde Vranckx, verantwoordelijke Ukkepek uit Kessel-Lo)

*'Ik bestel groenten bij een bioboerderij uit de buurt. Die boerderij is tegelijk een zorgboerderij. Wekelijks wordt een lijst doorgestuurd van de beschikbare groenten.'* (Nele Vicca, verantwoordelijke Toverhuis, met vestigingen in Kessel-Lo en Herent)

#### 2) Kinderen hebben vlees nodig om groot en sterk te worden

*'De leverancier van onze maaltijden heeft ook een vegetarisch menu. We zien steeds vaker dat ouders daarvoor kiezen.'* (Ann Van Driessche, bij Stad Gent verantwoordelijke van buitenschoolse opvang 't Groen Drieske en groepsopvang De Droomboom)

*'Zelf eet ik al 20 jaar vegetarisch. In onze opvang is er een mix van baby's die vegetarisch eten en baby's die vlees eten.'* (Nele Vicca)

*'Kinderen hebben geen vlees nodig, ze hebben eiwitten nodig. Vaak koken mensen nogal eenzijdig zodat je de eiwitten wel uit vlees moet halen. Maar kook je gezond, dan heb je in principe geen vlees nodig. Variatie is uitermate belangrijk.'* (Hilde Vranckx)

*'In de opleiding Pedagogie van het Jonge Kind zijn veel studenten ervan overtuigd dat kinderen vlees nodig hebben. Er is dus nog werk aan de winkel.'* (Dietlinde Willockx, verbonden aan Karel de Grote-Hogeschool, Antwerpen)

*'Een goede manier om begeleiders en ouders te overtuigen is bijvoorbeeld Donderdag Veggiedag. Toen dit een aantal jaren geleden bij de stedelijke kinderdagverblijven werd geïntroduceerd, was er heel veel weerstand. We vroegen in het begin steeds feedback. Wat vonden de kinderen lekker? Wat aten ze op en wat niet? De begeleiders proefden het vegetarische menu, gaven hun oordeel, we brachten verbeteringen aan. Iedereen voelde zich bij dit proces betrokken. Nu is Donderdag >*



*Veggie-dag heel normaal en kijken ze niet meer vreemd op als een ouder voor zijn kind voltijds vegetarische maaltijden bestelt.’ (Ann Van Driessche)*

### 3) Duurzame producten zijn gemakkelijk beschikbaar

*‘Fruitpap variëren is een moeilijk punt.’ (Anne Biets, voedingsverantwoordelijke bij Minimax)*

*‘Ons bedrijf Agrofair verkoopt bio- en fairtradebananen, vooral uit Latijns-Amerika. Om voedselverlies tegen te gaan, maken we sinds kort ook fruitpap van banaan en mango. Die wordt verdeeld via Agape, maar is momenteel nogal vloeibaar. Daarom ben ik hier ook, om vandaag jullie mening te vragen. Hoe kunnen we de fruitpap beter maken? We willen er namelijk graag mee doorgaan. Als bananen in de winkel slechts 1,19 euro per kilo kosten, gaan er dingen mis voor de boeren op die plantage.’ (Frank Vermeersch, Agrofair)*

*‘Als je werkt met een leverancier, moet je soms inboeten op je principes. Maar het is niet omdat het aanbod er niet is, dat het er niet kan komen. Je kunt meer duurzaamheid vragen, aanbieders zijn daar gevoelig voor.’ (Katharina Beelen, Vredeseilanden)*

*‘Wij hebben een contract met een cateraar, we kunnen niet steeds zelf bepalen wat op tafel komt. Wanneer we wél kunnen kiezen, bijvoorbeeld voor een receptie of een feest, gaan we bewust voor duurzame voeding.’ (Ann Van Driessche)*

*‘Wat ook helpt is om in de aanbesteding duurzame criteria te verwerken: bijvoorbeeld seizoensgebonden teelt van groenten en fruit, fairtradeproducten, een gevarieerd dagelijks vegetarisch aanbod. Het is geen wondermiddel, want je kunt natuurlijk niet met tien verschillende leveranciers werken, maar toch.’ (Marina De Greef)*

### Zijn we er klaar voor?

Zijn we klaar om op een andere manier te gaan eten? De vier organisaties die zich laten begeleiden en de enthousiaste deelnemers aan het stellingenspel alvast wel. Annelies Houpline: ‘We merken dat meer en meer ouders met duurzaamheidsthema’s bezig zijn. De vraag naar gezonde voeding die geproduceerd is met respect voor het milieu en waar boeren een eerlijke prijs voor krijgen, zal alleen maar toenemen. Dit is meer dan zomaar een trend, het gaat om een fundamentele verandering. Het is een mooie uitdaging voor de kinderopvang om mee op de kar te springen.’ ◀

### Meer info

My Fair Baby helpt kersverse en toekomstige ouders om eerlijke en duurzame keuzes te maken voor de verzorging van hun kind. Ook organisaties die met jonge kinderen werken kunnen hierin ondersteund worden. Meer info vind je op [www.bewustverbruiken.be/rubriek/my-fair-baby](http://www.bewustverbruiken.be/rubriek/my-fair-baby). Het is een project van Netwerk Bewust Verbruiken, Fairtrade Belgium, Gezinsbond en Vredeseilanden.

- Het dossier ‘Duurzame voeding voor baby’s en peuters’ staat op [www.duurzamecatering.be](http://www.duurzamecatering.be) en kun je ook aanvragen via [yourchoice@vredeseilanden.be](mailto:yourchoice@vredeseilanden.be)
- Het filmpje ‘Onze spruiten groeien als kolen’ vind je via <https://youtu.be/S8FvS1hCE3Q>
- Meer info over duurzame voeding vind je op [www.duurzamecatering.be](http://www.duurzamecatering.be)
- De duurzaamheid van een bepaald label kun je nagaan op [www.labelinfo.be](http://www.labelinfo.be)