

Universiteit Antwerpen
Faculteit Sociale Wetenschappen
Academiejaar 2015 - 2016

MASTERPROEF

**PARADOX? PRAKTIJKERVARING IN PRODUCTIE VAN VLEES ALS DRIJFVEER VOOR
VLEESVERMINDERING.**

Zuidema Jeannette

Master in de Communicatiewetenschappen – afstudeerrichting strategische communicatie

Promotor: Charlotte De Backer

Medebeoordelaar: Laura Vandenbosch



Voorwoord

Met deze masterproef sluit ik mijn studie als master in de communicatiewetenschappen: strategische communicatie aan de Universiteit Antwerpen af. Het schrijven van deze masterproef heeft mij enerzijds geleerd om mijn academische vaardigheden te toetsen in de praktijk, anderzijds heeft het me ook als persoon verrijkt. Het ongelofelijke enthousiasme en de positieve instelling van “opperboer” Nathalie Snauwaert heeft er in de eerste plaats voor gezorgd dat het spilverken is gerealiseerd, wat mij de mogelijkheid gaf dit onderzoek te doen. In de tweede plaats heeft ze ook geholpen met het contacteren en overtuigen van de hulpboeren om deel te nemen aan het onderzoek, zodat ik met het onderzoek kon starten. Zonder haar doorzettingsvermogen om dit project te trekken, was deze thesis er dan ook niet geweest. Hiervoor wil ik haar hartelijk bedanken.

De hulpboeren zelf hebben mij vervolgens meegesleept in hun enthousiasme voor “hun project”. Ik wil hen dan ook bedanken voor de tijd die ze genomen hebben en de openheid die ze hebben getoond om hun verhaal te doen, maar ook dank ik ze voor de gastvrijheid en alle logistieke hulp rondom de interviews: ik kreeg fietsen te leen, mocht op het kantoor van de bouwpromotor komen werken, er werden nieuwe interviews voor mij geregeld en ik werd uitgenodigd voor het afsluitend feest.

Ook Christophe Mathys van KU Leuven wil ik bedanken voor delen van een aantal interessante artikels voor de aanzet van mijn literatuuronderzoek. Uiteraard wil ik ook mijn promotor Charlotte De Backer bedanken voor haar flexibele aanpak en raad en daad op de juiste momenten tijdens het schrijven van deze thesis. Hierdoor wist ik mijn focus te behouden in het onderzoek en het tot een goed einde te brengen.

Dan wil ik ook nog mijn vrienden bedanken voor hun hulp bij het nakijken van mijn thesis op fouten en onjuistheden. Maar vooral het geduld dat iedereen, Ivan in het bijzonder, heeft moeten opbrengen om enerzijds te luisteren naar mijn “spilverkenverhalen” en anderzijds voor mijn afwezigheid bij veel sociale activiteiten. Niet alleen tijdens het schrijven van deze thesis, maar ook tijdens het hele traject van werken en studeren de afgelopen twee-en-een-half jaar.

Al met al was het een heel positieve ervaring die verder ging dan het schrijven van een thesis. Het heeft mij ook gemotiveerd om kritischer te kijken naar mijn eigen voedselconsumptie en mij meer te verdiepen in de vraag waar mijn voedsel vandaan komt, waar ik het koop en wat ik eet.

Abstract

In which way does increased food literacy on the production process of meat via practical experience, contribute to a diet with a decreased intake of meat? This thesis explores this question by means of case study of a urban farming project in Gentbrugge (BE). Neighbors voluntary raised three pigs and fed them with food waste from local businesses. At the end of the project cycle the animals were killed and the meat was sold. Twenty-one semi-structured in-depth interviews probed participants' new knowledge on meat consumption and production, pigs and short-chain production, and involvement of participants. Participants' knowledge about the behavior and care of pigs and the production process of meat increased. They reviewed the entire production chain of not only meat, but of all agricultural products more critical. Their practical experience with the raising of pigs gave meat 'a face' again, which partly lifted the meat-paradox. Even though none of the participants stopped eating meat after the project, there was an overall decrease in meat consumption noticeable and an increase of purchases of locally produced meat from smaller producers.

Key Words: vegetarianism • food literacy • urban farming • meat reduction • meat paradox

Word count: 179

Inhoud

1	Inleiding.....	1
2	Theoretisch kader.....	3
2.1	Impact vleesconsumptie.....	3
2.2	Vlees-paradox.....	4
2.3	Motieven voor vermindering van vleesinname.....	5
2.3.1	Wie eet wat (niet)?.....	5
2.3.2	Dierenwelzijn.....	6
2.3.3	Gezondheid.....	6
2.3.4	Ecologie.....	6
2.3.5	Religie.....	7
2.3.6	Smaakvoorkeur.....	8
2.4	Motieven en mechanismen voor handhaving vleesconsumptie.....	8
2.4.1	Smaakvoorkeur.....	8
2.4.2	Cultuur.....	9
2.4.3	Politiek & gender.....	9
2.4.4	Perceptie van een (on)gezond dieet.....	10
2.4.5	Budget & aankoopgedrag.....	10
2.5	Actieve burgers.....	11
2.6	Korte keten.....	12
3	Probleemstelling.....	14
4	Methode.....	16
4.1	Vragen.....	17
4.2	Participanten.....	19
	Tabel 1. Socio-demografische kenmerken.....	19
4.3	Selectie en procedure.....	19
4.4	Codering.....	20
5	Resultaten & Discussie.....	21
5.1	Betrokkenheid als factor voor verandering.....	24
5.2	Nieuw opgedane kennis als factor voor verandering.....	25
5.3	Richtlijnen voor toekomstig onderzoek.....	31
6	Conclusie.....	33
7	Bijlage 1.....	35
8	Bibliografie.....	37

1 Inleiding

Volgens de World Health Organization (2015) zou in een gezond dieet minder dan 30 procent van de totale energie-inname uit vetten moeten komen. Onverzadigde vetten (bijvoorbeeld uit vis, avocado, noten en plantaardige olie (m.u.v. palm- en kokosolie)) zijn hierin te verkiezen boven verzadigde vetten (deze komen voornamelijk uit dierlijke producten zoals vlees en zuivel). Vermindering van vleesconsumptie kan de inname van verzadigde vetten beperken. Naast positieve gevolgen voor de gezondheid, heeft een vermindering van de vleesinname ook positieve gevolgen voor het milieu (Westhoek et al., 2014). De huidige manier van veehouderij heeft namelijk een negatieve impact op het milieu door een hoge uitstoot van stikstof en broeikasgassen. Daarnaast zorgen onder andere ontbossing en monocultuur (voor o.a. grondstofproductie van veevoer) voor een verlies aan biodiversiteit en bodemerosie (Frank-Oster, 2015; International Urban Food Network, 2013; Rööf, Sundberg, Tidåker, Strid, & Hansson, 2013; Stehfest, Berg, Woltjer, Msangi, & Westhoek, 2013; Westhoek et al., 2014). De spreekwoordelijke hamvraag is dan ook: hoe krijg je consumenten zover om hun vleesinname te verminderen?

Vegetariërs schrappen bewust dierlijke producten zoals vlees, gevogelte, vis en dierlijke bijproducten (bijvoorbeeld honing, zuivel en eieren) geheel of gedeeltelijk uit hun menu, ondanks dat het beschikbaar voor hen is (Knight, 2015; Rodney & Johnston, 2015). Hoewel de term vegetariër pas in 1847 in het Engels werd vastgelegd (Regan, 2014), is beperking of uitsluiting van dierlijke producten uit het dieet niets nieuws. Sinds de oudheid is abstinentie van vlees onderdeel geweest van verschillende oosterse en westerse religieuze en culturele groepen. Ook grote filosofen uit de Griekse oudheid zoals Pythagoras en Plato waren hier voorstanders van. In de eeuwen die daarop volgen bleef vegetarisme een wederkerend onderwerp dat gemotiveerd werd vanuit filosofische, medische, ethische, morele en religieuze motieven of een combinatie hiervan (Regan, 2014; Roe, 1986; Ruby, 2012).

Een westers dieet wordt echter gekenmerkt door een hoge inname van vlees, zuivelproducten en eieren. Dit heeft tot gevolg dat de inname van verzadigde vetten en rood vlees vaak hoger is dan wordt aangeraden in een gezond dieet (Westhoek et al., 2014). Een vermindering van vleesinname vergt een permanente gedragsverandering van de consument. Onderzoek naar communicatiecampagnes die als doel hadden mensen aan te zetten tot een gezonder voedingspatroon (een permanente gedragswijziging), wijst echter uit dat er slechts matig bewijs is voor het effect van deze campagnes op het gedrag (Wakefield, Loken, & Hornik, 2010). Een verhoogde warenkennis (kennis over de oorsprong, productie, toepassing,...) en praktische kennis over voedselbereiding hebben echter wel een aantoonbare relatie tot het volgen van een gezonder voedingspatroon (Crawford, Ball,

Mishra, Salmon, & Timperio, 2007; Fienieg, Nierken, Tonkens, Ploch, & Stronks, 2011; Vaitkeviciute, Ball, & Harris, 2015). De complexe relatie tussen vaardigheden, kennis en gedrag, die nodig zijn om een gezond voedingspatroon te volgen, wordt voedselgeletterdheid genoemd (Vidgen & Gallegos, 2014).

De opzet van dit onderzoek is om na te gaan hoe, en op welke wijze, mensen door een verhoogde mate van voedselgeletterdheid op het gebied van vleesproductie hun vleesinname verminderen. Meer specifiek gaat het over een hogere mate van voedselgeletterdheid door actieve participatie in het productieproces van vlees. Deze afbakening is gekozen omdat toenemende verstedelijking en langere voedselketens ervoor zorgen dat mensen minder weten over hoe hun voedsel wordt geproduceerd (PBL, 2013). Volgens de European Environment Agency (2014) kan een verkorting van de bevoorradingsketen de bewustwording van consumenten over onder andere de impact op het milieu en voedingswaarden doen vergroten. Door zelf te participeren in het productieproces wordt deze keten sterk verkort. Naast het beantwoorden van de hoofdvraag, is het belangrijk verschillende deelaspecten onder de loep te nemen. Hoe verhoogt actieve participatie in het productieproces van vlees de kennis hierover? Krijgt men nieuwe inzichten? Zo ja, welke zijn deze dan? En hoe belangrijk is de mate van betrokkenheid in dit proces?

Alvorens op zoek te gaan naar antwoorden op bovenstaande vragen is het belangrijk om inzicht te krijgen in de motieven voor een eventuele vermindering van vleesinname. Mensen hebben namelijk verschillende redenen om vlees te (blijven) eten of te kiezen voor een dieet met minder, of geen vlees (De Backer & Hudders, 2014, 2015; Graça, Calheirosa, & Oliveira, 2015; Piazza et al., 2015). In het theoretisch kader komt dit uitgebreid aan bod. Daarnaast wordt er dieper ingegaan op de impact van vleesconsumptie, de korte keten en actief burgerschap. Op basis van deze literatuur is de probleemstelling geformuleerd. In de daaropvolgende hoofdstukken volgen een toelichting van de onderzoeksmethode, een overzicht van de resultaten en een discussie hiervan, richtlijnen voor toekomstig onderzoek en ten slotte de conclusie waarin de belangrijkste bevindingen van dit onderzoek op een rijtje worden gezet.

2 Theoretisch kader

Zoals vermeld in de inleiding gaat het theoretisch kader dieper in op de volgende onderwerpen: impact van vleesconsumptie, motieven voor vermindering van vleesconsumptie, motieven en mechanismen voor de handhaving van vleesconsumptie, de korte keten en burgerparticipatie. Als eerste komt de impact van vleesconsumptie aan bod.

2.1 Impact vleesconsumptie

De manier van veehouderij is door de tijd veranderd. Tot ongeveer 1960 werden dieren in Nederland gevoederd met voedselafval en gras, daarna werden steeds vaker akkerbouwgronden gebruikt voor de productie van grondstoffen voor veevoerders. Door technologische ontwikkelingen kon schaalvergroting ontstaan omdat er minder arbeid en voer nodig was per dier. Hierdoor daalde de prijs van vlees en nam de consumptie toe. Er ontstonden hierdoor echter ook problemen, onder andere een afname van dierenwelzijn door meer dieren per vierkante meter te houden, mestoverschotten en stankoverlast (PBL, 2013).

De huidige manier van veehouderij heeft negatieve gevolgen op het milieu en de biodiversiteit. Zo zorgt veehouderij wereldwijd voor een hoge uitstoot van stikstof en broeikasgassen, gebruikt het ongeveer tachtig procent van de landbouwgrond en zorgen onder andere ontbossing en monocultuur voor een verlies aan biodiversiteit en bodemerosie (Frank-Oster, 2015; International Urban Food Network, 2013; Rööös et al., 2013; Stehfest et al., 2013; Westhoek et al., 2014). Vlees is bovendien een zeer inefficiënte manier van voedselproductie: 75 tot 90 procent van de verteerde energie wordt gebruikt voor lichaamsonderhoud van de dieren of wordt omgezet in mest en bijproducten zoals botten en huid. Kanttekening hierbij is dat er tussen verschillende diersoorten grote verschillen zijn, die daarnaast nog gerelateerd zijn aan onder andere voedselkwaliteit, sterftecijfers, gezondheid, verlies van voedsel,... (Rööös et al., 2013).

Volgens de Food and Agriculture Organization of the United Nations (2015b) zullen er tegen 2030 anderhalf miljard mensen bijkomen (voornamelijk in ontwikkelingslanden) en zal de voedselproductie 60 tot 70 procent moeten stijgen om tegen 2050 negen miljard mensen te kunnen voeden. Tevens wordt verwacht dat de vraag naar vlees- en zuivelproducten tegen 2050 wereldwijd met 23 procent zal toenemen (Sustania, n.d.). Om tegemoet te komen aan deze stijgende vraag zijn er een aantal die bij verschillende auteurs en instanties terugkomen. Dit zijn in grote lijnen: verhoging van de landbouwproductie, verlaging van afval (bij productie en de consument) en vermindering van inname van dierlijke producten (Buttriss & Riley, 2013; PBL, 2013; Stehfest et al., 2013; Vinnari, 2008; Westhoek et al., 2014).

Jaarlijks overlijden 3,4 miljoen mensen aan de gevolgen van overgewicht en obesitas (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2015a). De producten die een westers

dieet kenmerken (hoge inname van vlees, zuivelproducten en eieren) (Westhoek et al., 2014) zijn juist de producten waarvan de World Health Organization (2015) stelt dat deze met mate moeten worden gegeten, omdat deze veel verzadigde vetten bevatten. Op twintig jaar tijd is het obesitaspercentage onder volwassenen in verschillende Europese landen zoals Groot-Brittannië, Finland, Nederland en Frankrijk bijna, of meer dan verdubbeld (Buttriss & Riley, 2013). Naarmate welvaart groeit en de levensstijl meer 'verwestert' stijgen ook de zogenaamde welvaartsziekten zoals diabetes type 2 en hart- en vaatziekten (Buttriss & Riley, 2013; Sustania, n.d.). Overmatige consumptie van dierlijke producten is uiteraard niet de enige oorzaak van deze trend, maar een vegetarisch eetpatroon verlaagt echter wel de kans op de bovengenoemde welvaartsziekten en obesitas (Barnard, Katcher, Jenkins, Cohen, & Turner-McGrievy, 2009; Bigornia & Newby, 2015; Crowe, Appleby, Travis, & Key, 2013; Tai Le & Sabaté, 2014).

Hoewel een vegetarisch dieet voordelen voor de gezondheid biedt, is het aantal mensen dat dit eetpatroon volgt wereldwijd nog altijd in de minderheid. In West-Europa ligt dit percentage respectievelijk tussen twee procent (Frankrijk) en negen procent (Duitsland, Italië en het Verenigd Koninkrijk). Dit percentage ligt wel hoger dan in Oost-Europa, Afrika en Zuid-Amerika, waar minder dan één procent van de bevolking een vegetarisch dieet volgt (Leitzmann, 2014). Hoe komt het dat dit percentage zo laag ligt? Op deze vraag zal in de volgende secties dieper in worden gegaan, maar eerst zal er een kort overzicht geschetst worden van de meest voorkomende motieven om de individuele vleesconsumptie te verminderen. Interessanter is om dieper in te gaan op de achterliggende mechanismen die de individuele vleesconsumptie in stand houden of de keuze voor een (gedeeltelijk) vegetarisch dieet bemoeilijken. Vooraleer dieper in te gaan op deze motieven en mechanismen, zal er eerst een toelichting gegeven worden over de vlees-paradox. Deze paradox speelt namelijk enerzijds een belangrijke rol in de handhaving van de individuele vleesconsumptie, en heeft anderzijds ook effect op mensen die een vegetarisch eetpatroon (willen) volgen.

2.2 Vlees-paradox

Vleesconsumptie is ingebed in onze maatschappij. Veel mensen houden dan ook van het eten van vlees, maar keuren tegelijkertijd het pijn doen van dieren af. De dissonantie die ontstaat door het eten van vlees noemt men de vlees-paradox (Loughnan, Haslamb, & Bastian, 2010; Rothgerber, 2014). Volgens Rothgerber (2014) valt de vlees-paradox uiteen in drie elementen, namelijk: inconsistentie (ik houd van dieren, maar niet van het pijn doen van dieren), aversieve consequenties (ik eet vlees, vlees eten doet dieren pijn) en een bedreiging van het zelfbeeld (ik eet vlees, meedogende mensen doen geen dieren pijn). Dit leidt tot twee mogelijke oplossingen waarvan de eerste is te stoppen met het eten van vlees,

en de tweede is om deze paradox te “omzeilen” (Loughnan et al., 2010; Piazza et al., 2015; Rothgerber, 2014). Dit kan door deze te vermijden (er niet over nadenken), door disassociatie (b.v. een hamburger is geen koe), door ontkenning van dierenleed en dierenbewustzijn, door zichzelf voor te houden minder vlees te consumeren dan in werkelijkheid, het rechtvaardigen van het eten van vlees (dieren worden hiervoor gekweekt) en machteloosheid om de dissonantie te voorkomen (noodzakelijk voor een gezond dieet) (Rothgerber, 2014). De manieren om de paradox te “omzeilen” vormen een onderdeel van de mechanismen die de individuele vleesconsumptie in stand houden, echter speelt de paradox ook een rol in de motieven voor vermindering van de individuele vleesinname. Deze worden hieronder besproken.

2.3 Motieven voor vermindering van vleesinname

Mensen hebben verschillende motieven om hun vleesinname te beperken of een volledig plantaardig menu te volgen. Het is onmogelijk om aantallen te geven van het aantal mensen dat door bepaalde motieven wordt gedreven. Dit komt omdat de meeste mensen er meerdere hebben en dat deze bovendien doorheen de tijd kunnen veranderen (Knight, 2015). Een klein aandachtspunt is dat vegetariërs geen homogene groep zijn, binnen deze groep bestaan er variaties in de mate waarin mensen al dan niet bepaalde (dierlijke) producten consumeren (Rodney & Johnston, 2015). Hieronder worden deze kort toegelicht, daarna zal dieper ingegaan worden op de motieven voor vermindering van vleesinname.

2.3.1 Wie eet wat (niet)?

Binnen de groep vegetariërs zijn er vier grote hoofdstromingen namelijk: lacto-ovo-vegetariërs (eten geen vlees en vis, maar wel zuivel en eieren), lacto-vegetariërs (eten geen vlees, vis en eieren, maar wel zuivel), ovo-vegetariërs (eten geen vlees, vis en zuivel, maar wel eieren) en veganisten (Knight, 2015). Een veganist is iemand die alle dierlijke producten uit het menu schrapt, zowel vlees, gevogelte en vis, als dierlijke bijproducten zoals honing, eieren en zuivel (Greenebaum, 2015). Daarnaast zijn er nog pollo-vegetariërs (vermijden rood vlees en vis, maar eten wel zuivel, eieren en gevogelte), pesco-vegetariërs (vermijden vlees, maar eten wel zuivel, eieren en zeevruchten), fruitariërs (eten enkel fruit), macrobioten (streng dieet dat hoofdzakelijk veganistisch is), raw-vegetariërs (eten enkel verse en rauwe groente en fruit, noten en zaden) en su-vegetariërs (eten geen dierlijke producten en vermijden groente uit de Allium-familie zoals ui en knoflook) (Rodney & Johnston, 2015).

Zoals uit bovenstaande opsomming blijkt, zijn er veel verschillen tussen wat mensen al dan niet eten. Deze thesis spitst zich toe op vleesconsumptie, daarom zal dan ook in de hierop volgende secties zullen de belangrijkste motieven voor vermindering, of uitsluiting van vlees

uit het dieet besproken worden. Dit zijn achtereenvolgens: dierenwelzijn, gezondheid, ecologie, religie en smaakvoorkeur.

2.3.2 Dierenwelzijn

Dierenwelzijn is voor veel mensen een belangrijke reden om te stoppen met het eten van vlees. Het behoort samen met ecologie tot de zogenaamde morele motieven (De Backer & Hudders, 2015). Dierenwelzijn vormt een substantieel deel van de vlees-paradox, waardoor spreken over dierenwelzijn als morele overtuiging voor het stoppen met het eten van vlees tot conflict kan leiden, met mogelijke uitsluiting van de groep (bijvoorbeeld familie en vrienden) tot gevolg (Kluever Romo & Donovan-Kicken, 2012; Piazza et al., 2015; Rothgerber, 2014). In een onderzoek van Kluever Romo en Donovan-Kicken (2012) gaf 87% van de respondenten aan dat ze gestopt waren met het eten van vlees vanwege morele overtuigingen, maar dat ze in gesprekken met anderen over hun dieetkeuze dit niet aanhaalden. Dit uit angst om veroordelend over te komen ten aanzien van de vleeseter. Mensen die al een volledig plantaardig dieet volgen, hechten meer waarde aan dierenwelzijn dan mensen die vlees af en toe uit hun menu schrappen. Zij zullen ook minder snel “zondigen” in hun dieet omdat zij een morele verplichting voelen om dieren niet te doden of pijn te doen (De Backer & Hudders, 2014; Radnitz, Beezhold, & DiMatteo, 2015).

2.3.3 Gezondheid

Vegetarisme is historisch gelinkt aan zowel lichamelijke als geestelijke reinheid en gezondheid (Fox & Ward, 2008b; Roe, 1986). Zo is aangetoond dat een plantaardig dieet, of een dieet met een verminderde inname van dierlijke producten de kans op ontwikkeling van een aantal aandoeningen verlaagt, zoals verschillende soorten kanker (Timothy J. Key et al., 2014; T. J. Key et al., 2009; Tai Le & Sabaté, 2014; Tantamango-Bartley, Jaceldo-Siegl, Fan, & Fraser, 2013), hart- en vaatziekten (Crowe et al., 2013; PBL, 2013; Tai Le & Sabaté, 2014), obesitas (Bigornia & Newby, 2015) en diabetes type 2 (Barnard et al., 2009; Tai Le & Sabaté, 2014). Gezondheidsredenen blijven dan ook belangrijk om de vleesinname te verminderen (Tobler, Visschers, & Siegrist, 2011). Hoewel gezondheidsmotieven niet voor iedereen een reden zijn om een volledig plantaardig dieet te volgen, wordt dit in gesprekken met vleeseters wel vaak als motivering voor de dieetkeuze aangehaald, omdat dit minder leidt tot conflict (Hoek et al., 2011; Kluever Romo & Donovan-Kicken, 2012).

Gezondheidsmotieven om te stoppen met het eten van vlees zijn namelijk geen onderdeel van de vlees-paradox en veroorzaken dan ook geen dissonantie in het denken van iemand die vlees eet (Rothgerber, 2014).

2.3.4 Ecologie

Zoals in sectie [2.1 Impact van vleesconsumptie](#) werd aangehaald, heeft vleesconsumptie een negatieve impact op het milieu (Frank-Oster, 2015; International Urban Food Network,

2013; Rööös et al., 2013; Stehfest et al., 2013; Westhoek et al., 2014). De ecologische impact van vleesconsumptie wordt dan ook veel aangehaald als motief om te stoppen met het eten van vlees (De Backer & Hudders, 2014). Echter bestaan er verschillende visies over de mate waarin ecologische motieven drijfveren zijn voor vermindering van de individuele vleesconsumptie. Uit onderzoek van De Backer en Hudders (2015) kwam naar voren dat mensen die af en toe vlees uit hun menu schrappen en vegetariërs gelijkaardig bezorgd zijn over het milieu. Ecologische motieven voor vleesvermindering zullen echter mogelijk enkel semi-vegetariërs (minimaal drie dagen per week geen vlees) vlees volledig doen laten schrappen uit hun dieet en zullen ecologische motieven semi-light-vegetariërs (minimaal één of twee dagen per week geen vlees) waarschijnlijk niet overtuigen tot een vermindering van hun vleesinname. Een verhoging van kennis over de ecologische impact alléén zal naar verwachting onvoldoende zijn om mensen te overtuigen hun dieet aan te passen (De Backer & Hudders, 2015; Hoek et al., 2011). Vanhonacker, Van Loo, Gellynck, en Verbeke (2013) stellen juist dat het gebrek aan kennis van consumenten over de ecologische impact van voedselconsumptie ervoor zorgt dat dit niet meespeelt in een eventuele vermindering van vleesconsumptie. Zij zien hier dan ook een opportuniteit om consumenten hierover beter te informeren. Tobler et al. (2011) stellen hier echter een praktisch bezwaar tegenover, namelijk dat wanneer consumenten informatie krijgen over de ecologische impact van voedselconsumptie, het nog steeds moeilijk voor hen is om zelf het verschil in ecologische impact vast te stellen bij een productkeuze. Fox en Ward (2008a) stellen ten slotte dat ecologische motieven geen drijfveren zijn van verandering, maar dat deze na een tijd ontstaan als onderdeel van de veralgemening van de oorspronkelijke focus. Dit kan het gevolg zijn van het zoeken naar bijkomende ondersteuning voor iemands dieetkeuze, het gevolg zijn van rationalisatie van het eigen gedrag of veroorzaakt worden door blootstelling aan standpunten van andere vegetariërs.

2.3.5 Religie

Religie kan ook een motief zijn voor het schrappen van vlees uit het dieet. Zo volgt het merendeel van de Hindoes, Boeddhisten, Zevende-dag-adventisten en Jainisten een vegetarisch dieet (Knight, 2015; Leitzmann, 2014). Hoewel modern vegetarisme in de westerse wereld weinig te maken heeft met het christendom, is de oudste vegetarische organisatie ter wereld, de Vegetarian Society, in 1847 in Groot-Brittannië opgericht vanuit een christelijke geloofsovertuiging. Er zijn binnen het christendom nog een aantal zijstromingen van voornamelijk het protestantisme, die vlees uit hun dieet hebben geschrapt. Vaak gaat dit samen met het schrappen van andere zaken zoals tabak en alcohol (Calvert, 2007; Miller, 2011; Vegetarian Society, 2015).

2.3.6 Smaakvoorkeur

Smaakvoorkeur kan ook een reden zijn om geen, of bepaalde soorten vlees niet te eten. Dit kan komen omdat mensen niet houden van de smaak, textuur, geur of het uiterlijk van vlees tijdens de bereiding of bij consumptie (Knight, 2015).

2.4 Motieven en mechanismen voor handhaving vleesconsumptie

Hoewel bepaalde individuen misschien een positieve houding kunnen hebben ten aanzien van een dieet met een verminderde vleesinname, zijn er verschillende elementen die een gedragsverandering kunnen tegenwerken. Ten eerste speelt de subjectieve norm van de groep waar de persoon toe behoort een rol. Welke houding heeft de groep ten opzichte van een dieet met een verminderde vleesinname? En welk gedrag vertoont de groep ten aanzien van vleesconsumptie? De behoefte van een persoon om zich te conformeren naar de subjectieve groepsnorm speelt hierin een belangrijke rol, zeker als de subjectieve norm van de groep afwijkt van de beoogde verandering in gedrag van deze persoon. Ten tweede is de waargenomen gedragscontrole ook belangrijk (is een persoon overtuigd dat hij of zij een dieet kan volgen met minder of geen vlees?) (Ajzen, 1991). Volgens Piazza et al. (2015) wordt 83 tot 91 procent van de beweegredenen om vlees te (blijven) eten, verklaard door de vier N's. Deze stellen dat het eten van vlees Normaal, Natuurlijk, Noodzakelijk en Nice (lekker) is. Deze vier overkoepelende beweegredenen komen terug in verschillende mechanismen die hieronder besproken zullen worden. Dit zijn achtereenvolgens: smaakvoorkeur (Nice), cultuur (Normaal), politiek en gender (Normaal & Natuurlijk) en perceptie van een gezond dieet (Noodzakelijk). Daarna zal ook nog kort de impact van budget en aankoopgedrag besproken worden.

2.4.1 Smaakvoorkeur

Hoewel eerder genoemd als een reden om te stoppen met het eten van vlees (Knight, 2015), vormt smaakvoorkeur echter ook een drempel voor het overstappen naar een vleesluw of plantaardig dieet (Piazza et al., 2015; Rothgerber, 2014; C. A. Tucker, 2014). Dit geldt niet enkel voor volwassenen, want de smaakvoorkeur van kinderen bepaalt ook mede het dagelijks menu (Stewart & Harris, 2005). Bovendien houden veel mensen van de smaak van vlees en willen daarom niet overstappen naar een dieet met een verminderde vleesinname (De Backer & Hudders, 2014). Vlees is met andere woorden gewoon lekker (Nice) (Piazza et al., 2015). Er is veel onderzoek dat zich richt op deze barrière en in het bijzonder op de evaluatie van vegetarische vleesvervangers (Elzerman, Hoek, van Boekel, & Luning, 2011; Elzerman, Hoek, van Boekel, & Luning, 2015; Hoek et al., 2011) en de motieven en evaluaties van personen om al dan niet alternatieven uit te proberen zoals insecten of in-vitrovlees (C. A. Tucker, 2014; Verbeke, 2015; Verbeke et al., 2015). Volgens Elzerman et al. (2011) wordt de beoordeling van een product bepaald door de context waarin het wordt

gebruikt. Vegetarische producten die in een maaltijd verwerkt zaten, werden meer beoordeeld op het voorkomen dan individuele vegetarische producten, die meer beoordeeld werden op smaak en textuur. Deze vaststelling is niet uniek voor vleesvervangers, want het voorkomen of uitzicht van vlees is ook doorslaggevend voor consumenten bij aankoop van een vleesproduct (Borgogno, Favotto, Corazzin, Cardello, & Piasentier, 2015).

2.4.2 Cultuur

Cultuur speelt een belangrijke rol in voedselconsumptie. Overal ter wereld wordt voedsel gegeten, maar de symbolische betekenissen gelinkt aan de bereiding, distributie en de productie zijn cultureel gebonden. Cultuur bepaalt ook welke producten er als voedsel worden beschouwd (Derklas, 2015). Vlees neemt in de Belgische keuken bijvoorbeeld een centrale plaats in (De Backer & Hudders, 2014), terwijl de Mediterrane keuken gekenmerkt wordt door een gematigde inname van vis, zuivel en vlees (Petrillo, 2010). Insecten als bron voor proteïne scoren in vergelijking met vlees beter in termen van milieu impact en dierenwelzijn, maar doordat het eten van insecten niet ingebed is onze cultuur, is de bereidwilligheid tot consumptie hiervan laag (Verbeke, 2015). Bij verandering in de voedselconsumptie speelt het gedragspatroon van de referentiegroep (vrienden en familie) een belangrijke rol (Dixon & Isaacs, 2013; Rodney & Johnston, 2015). Hoewel het westers voedselpatroon niet langer duurzaam is, beschouwt men vlees eten als 'Normaal' gedrag (European Environment Agency, 2014; Piazza et al., 2015). Het overstappen naar een gedeeltelijk of volledig plantaardig dieet kan dan ook voor conflicten zorgen met vrienden of familie. Mensen vertonen met hun verandering van dieet afwijkend gedrag en vormen hiermee een bedreiging voor de samenhang van de referentiegroep (Dixon & Isaacs, 2013; Kluever Romo & Donovan-Kicken, 2012; Piazza et al., 2015).

2.4.3 Politiek & gender

Politieke overtuiging is een sterke graadmeter voor het belang dat individuen hechten aan dierenwelzijn en vleesconsumptie. Hoe verder naar rechts een persoon zich in het politieke spectrum bevindt, hoe groter de acceptatie voor exploitatie en consumptie van dieren (Dhont & Hodson, 2014). Een traditioneler waardesysteem is tevens gekoppeld aan een sterker "geframed" beeld van mannelijkheid en de koppeling hiervan aan vleesconsumptie. Hoe traditioneler het waardesysteem, des te sterker dit verband (Schösler, de Boer, Boersema, & Aiking, 2015). Vlees eten, en dan in het bijzonder rood vlees, wordt gekoppeld aan mannelijkheid (Leroy & Praet, 2015; Rothgerber, 2013; Rozin, Hormes, Faith, & Wansink, 2012; Schösler et al., 2015; Sobal, 2005). Het eten van vlees is met andere woorden 'Normaal' en 'Natuurlijk' gedrag (Piazza et al., 2015). Wanneer het genderverschil tussen vrouwen en mannen minder groot is in een maatschappij, vertonen mannen minder masculien gedrag en zijn ze, net als vrouwen, vaker bereid om over te stappen op

ecologische voedsel- en consumptiepatronen met een verminderde vleesinname (Hayley, Zinkiewicz, & Hardiman, 2015; Schösler et al., 2015; Tobler et al., 2011). Naast het koppelen van vlees eten aan masculiniteit, wordt vegetarisme ook wel gezien als expressie van vrouwelijke autonomie (Rodney & Johnston, 2015).

2.4.4 Perceptie van een (on)gezond dieet

Zoals eerder besproken is er verschillend onderzoek dat de gezondheidsvoordelen van een plantaardig dieet, of een dieet met een verminderde vleesinname aantoonst (Bigornia & Newby, 2015; Crowe et al., 2013; Timothy J. Key et al., 2014; T. J. Key et al., 2009; Tai Le & Sabaté, 2014; Tantamango-Bartley et al., 2013). Echter blijft bij veel mensen de perceptie bestaan dat vlees 'Noodzakelijk' is voor een gezond dieet (Piazza et al., 2015). Volgens Leitzmann (2014) komt dit deels door een vertekening van onderzoeksresultaten uit de jaren zestig en zeventig. Hier werd het volgen van een plantaardig dieet in Azië gekoppeld aan ondervoeding, echter werd armoede als verklarende factor niet meegenomen. In rijkere regio's was geen sprake van ondervoeding bij mensen die een plantaardig dieet volgden. De resultaten werden breed uitgemeten in de media, waar zij waarschuwen voor de gezondheidsrisico's van het volgen van een plantaardig dieet. De gevolgen hiervan op de perceptie van een plantaardig dieet bleven lang voelbaar. Echter betekent dit niet dat mensen die een volledig of gedeeltelijk plantaardig dieet volgen noodzakelijkerwijs een gezond voedingspatroon hebben. Zo hebben zij vaker tekorten aan het vetzuur Omega-3, zink en ijzer, vitamine B12 en D, en calcium dan omnivoren omdat bovenstaande voedingsstoffen minder, of niet, aanwezig zijn in plantaardige voeding (Omega-3, calcium en, vitamine B12 en D), en omdat bepaalde combinaties van plantaardig voedsel de opname van zink en ijzer bemoeilijken (Gibson, Heath, & Szymlek-Gay, 2014; Harris, 2014; Pawlak, 2015; K. L. Tucker, 2014). Deze tekorten zijn echter niet onvermijdbaar en kunnen voorkomen worden door het consumeren van verrijkt voedsel en, juiste combinaties en hoeveelheden van bepaalde soorten voedsel. In sommige gevallen kunnen voedingssupplementen soelaas bieden (Harris, 2014; K. L. Tucker, 2014). Bovenstaande toont het belang van voedselgeletterdheid op het gebied van voedingswaarden en dieetsamenstelling aan (Vidgen & Gallegos, 2014).

2.4.5 Budget & aankoopgedrag

Het huishoudbudget is een factor in het aankoopgedrag (Dixon & Isaacs, 2013). Hoewel er de laatste jaren een daling is in de Belgische vleesconsumptie, is deze nog steeds veel hoger dan vijftig jaar geleden (Sans & Combris, 2015; Statistics Belgium, 2014). Dit komt enerzijds doordat door technologische ontwikkelingen in de veehouderij de productie kon stijgen en de prijs kon dalen, en anderzijds door een stijging in het beschikbaar inkomen van de consument (PBL, 2013; Sans & Combris, 2015). Daarnaast doen supermarkten meer

moeite om bewerkte (vaak ongezonder) producten te verkopen doormiddel van intensieve marketing, omdat de winstmarge op deze producten hoger is. Het aanbod en consumptie van kant-en-klaar voedsel en snacks ligt ook hoger dan in het verleden. De consument heeft bij aankoop van producten in de supermarkt dan ook slechts de “illusie van vrije keuze” (PBL, 2013; Thomas & Irwin, 2011; Welsh & MacRae, 1998).

Prijsmechanismen kunnen het aankoopbedrag beïnvloeden. Dit kan gebruikt worden om vleesconsumptie minder aantrekkelijk te maken en de aankoop van plantaardig voedsel te stimuleren (C. A. Tucker, 2014). Bijvoorbeeld door belasting op vleesproducten te verhogen (Goodland, 1997; Vinnari, 2008), door duurzamere alternatieven te subsidiëren (PBL, 2013) of door direct van voedselproducent aan de consument te leveren, zonder tussenkomst van een verkoper (Welsh & MacRae, 1998).

2.5 Actieve burgers

Dergelijke prijsmechanismen vergen overheidsinmenging in de markt. Echter zorgen vastgeroeste cognitieve, sociale, economische, institutionele en technologische processen er volgens Seyfang en Smith (2007) voor dat men op beleidsniveau duurzame alternatieven buitensluit en vast blijft zitten in bestaande trajecten. Daarnaast kaarten NGO's een verandering in individuele vleesconsumptie om klimaatverandering tegen te gaan ook weinig aan, omdat dit enerzijds buiten het bereik van de missie valt, en anderzijds gezien wordt als een onderwerp met weinig sociale en politieke aantrekkingskracht. Ook zijn zij terughoudend tegenover de opstart van campagnes die zich specifiek focussen op persoonlijke gedragsverandering (Laestadius, Neff, Barry, & Frattaroli, 2014). Acties om een verandering in vleesconsumptie te bewerkstelligen moeten dus vanuit een andere hoek geïnitieerd worden.

Duurzame verandering zou volgens Seyfang en Smith (2007) wél kunnen komen van gemeenschapsactiviteiten die een ideologische ruimte creëren voor het uitproberen van alternatieve manieren van productie en consumptie. Volgens Boyer (2014) kunnen met andere woorden gemeenschapsprojecten die niet te radicaal, maar ook niet teveel ingebed zijn in de mainstream, een brugfunctie vervullen in de processen voor duurzame ontwikkeling (Boyer, 2014).

Actief burgerschap kan in brede zin omschreven worden als: ‘een zekere mate van actieve participatie door burgers aan openbare gelegenheden’ (Light, 2003). Actief burgerschap bevat evenveel dimensies als er aanwezig zijn in een maatschappij. Zo kan het onder andere betrekking hebben op sociaal kapitaal (Fienieg et al., 2011; Giarelli & Spina, 2014), ecologie (Light, 2003; Travaline & Hunold 2010) of betrokkenheid bij openbaar bestuur (de Wilde, Hurenkamp, & Tonkens, 2014).

Een mogelijke toepassing van dergelijke gemeenschapsprojecten kan gezocht worden in korte keten projecten. Dit pas enerzijds in een groeiende trend van lokale en kleinschalige productie, waarbij boerenmarkten en gemeenschapstuinen toenemen in populariteit (De Backer, 2015). Anderzijds kan dit de band van de consument met hun voedsel versterken omdat toenemende verstedelijking en langere voedselketens ervoor zorgen dat mensen minder weten over hoe hun voedsel wordt geproduceerd (PBL, 2013).

2.6 Korte keten

De Vlaamse overheid stelt dat er nog geen vaste definitie is van de “korte keten”, maar dat er wel een aantal basisprincipes zijn, namelijk de land- of tuinbouwer verkoopt rechtstreeks aan de consument (relatieopbouw), er zijn een beperkt aantal schakels in de keten (geen verdeling via grootdistributie of voedselverwerkende industrie), de producent heeft zeggenschap (bepaald zelf de prijs, productiemethode en aanbod) en het heeft een lokaal karakter (plaatselijk geteeld, plaatselijk verkocht), waardoor de consument krijgt weer contact met de landbouw (Vlaanderen.be, 2015a).

Er zijn verschillende voordelen gekoppeld aan lokale productie en verkoop. Het verbetert sociale relaties, economisch welzijn en voedselvoorziening van lokale gemeenschappen (LaTrobe & Acott, 2000; Long & Murray, 2013). Meer concreet betekent dit voor de producent een eerlijke prijs, meer zekerheid over afzet en inkomen door spreiding van het bedrijfsinkomen over verschillende kanalen, kansen voor kleinschalige en gemengde bedrijven en voor bedrijven in of nabij verstedelijkt gebied, een transparant systeem en hierdoor een verbetering van het imago. Voor de consument zijn er verschillende voordelen, namelijk; vers en kwaliteitsvol voedsel dat dicht bij huis gekocht kan worden aan een eerlijke prijs en dat deze producten ecologisch duurzamer zijn (meer dierenwelzijn, minder bestrijdingsmiddelen, hogere biodiversiteit, minder voedselkilometers) (LaTrobe & Acott, 2000; Pimbert, 2015; Vlaanderen.be, 2015c). Voedselkilometers is een term die gebruikt wordt voor het aantal kilometers dat een product aflegt in de levens- en productiecycclus voordat het bij de consument op tafel ligt (Ankeny, 2015; Long & Murray, 2013). Daarnaast is er minder verpakkingsafval, wordt er minder energie verbruikt en wordt de band met het platteland versterkt (LaTrobe & Acott, 2000; Long & Murray, 2013; Vlaanderen.be, 2015c). Stadslandbouw kan ook onderdeel zijn van de korte keten, waarbij er ruimte is voor milieueducatie en het versterken van de gemeenschapsband (Jason, 2015). Bovendien verlaagt het de druk op landelijk gebied dat nodig is voor landbouw (Moreno-Penaranda & Brink, 2015).

Volgens Smith Taillie en Jaacks (2015) bestaat er een valse dichotomie tussen lokale verse voeding en mondiaal (bewerkt) voedsel. Lokaal staat niet enkel voor voordelen op sociaal,

ecologisch en voedingsgebied, net zo min dat mondiaal enkel staat voor een verschuiving naar een ongezond, oneerlijk en vervuild voedselsysteem. Bij de beoordeling van de ecologische impact van (lokale) producten wordt er vaak enkel naar voedselkilometers gekeken en wordt de ecologische impact van het productieproces zelf niet meegerekend (Ankeny, 2015; Smith Taillie & Jaacks, 2015). Bovendien blijft de exacte berekening van voedselkilometers een punt van discussie. In het algemeen is men het er over eens dat de brede definitie van voedselkilometers de afstand is die een product aflegt vanaf het eerste moment in de productie, tot aan het afgewerkt product, vervolgens tot aan het verkooppunt, en als laatste de afstand van het verkooppunt tot bij de consument thuis. Hierbij berekent men de uitstoot van koolstof en andere broeikasgassen. Deze berekeningen zijn echter al zeer complex voor onbewerkte producten zoals groente en fruit, maar des te meer voor bewerkt voedsel en, voedsel dat buitenshuis bereid en geconsumeerd wordt (Ankeny, 2015).

3 Probleemstelling

Door schaalvergroting in de veehouderij is de vleesconsumptie toegenomen (PBL, 2013). De huidige manier van veehouderij heeft veel negatieve gevolgen op het milieu en de biodiversiteit (Frank-Oster, 2015; International Urban Food Network, 2013; Röss et al., 2013; Stehfest et al., 2013; Westhoek et al., 2014).

Hoewel de Belgische vleesconsumptie sinds 2005 jaarlijks afneemt (Statistics Belgium, 2014), is het Europees dieet van dierlijk voedsel gemiddeld nog steeds twee keer hoger dan in de rest van de wereld (European Environment Agency, 2014). Volgens de World Health Organization (2015) zou minder dan 30% van de totale energie-inname uit vetten moeten komen en zijn onverzadigde vetten te verkiezen boven verzadigde vetten (deze komen voornamelijk uit dierlijke producten zoals vlees en zuivel). Een dieet zonder (of met slechts beperkte) vleesinname heeft ook andere voordelen: het verlaagd onder andere de kans op ontwikkeling van verschillende soorten medische aandoeningen en ziekten (Bigornia & Newby, 2015; Timothy J. Key et al., 2014; T. J. Key et al., 2009; Tai Le & Sabaté, 2014; Tantamango-Bartley et al., 2013)

Er zijn verschillende onderzoeken gedaan naar (vermindering van) vleesconsumptie. Deze richten zich onder andere op de promotie en beoordeling van vleesvervangers, en de bereidwilligheid van consumenten om vleesalternatieven te consumeren (Elzerman et al., 2011; Elzerman et al., 2015; Hoek et al., 2011; C. A. Tucker, 2014; Verbeke, 2015; Verbeke et al., 2015), motieven voor het verminderen van de individuele vleesconsumptie (De Backer & Hudders, 2014, 2015; Fox & Ward, 2008a, 2008b; Hoek et al., 2011; Kluever Romo & Donovan-Kicken, 2012; Knight, 2015; Roe, 1986; Tobler et al., 2011), of achterliggende redenen en mechanismen voor het handhaven van de individuele vleesconsumptie (Loughnan et al., 2010; Piazza et al., 2015; Rothgerber, 2014).

Verandering in individuele vleesconsumptie zou mogelijk wel gerealiseerd kunnen worden door een verkorting van de bevoorradingsketen, omdat dit de bewustwording van consumenten over de milieu impact van voedsel en voedingswaarden doet vergroten (European Environment Agency, 2014). Daarnaast heeft een verhoging van kennis over het productieproces van voedsel een aantoonbare relatie tot het volgen van een gezonder voedingspatroon (Vidgen & Gallegos, 2014). Een dergelijk veranderingsproces zou kunnen worden ingebed in gemeenschapsactiviteiten, omdat volgens Seyfang en Smith (2007) overheden vastzitten in bestaande processen die duurzame beleidsalternatieven buitensluiten. Daarnaast staan NGO's weigerachtig tegenover acties om individuele vleesconsumptie te veranderen (Laestadius et al., 2014) en is het effect van

massacommunicatiecampagnes die een permanente gedragsverandering beogen, slechts beperkt (Wakefield et al., 2010).

Op basis van de bovenstaande vaststellingen is de volgende probleemstelling geformuleerd:

Op welke manier draagt een verhoogde mate van voedselgeletterdheid door praktijkervaring in het productieproces van vlees, bij aan een voedingspatroon met een verminderde inname van vlees?

Onderzoeksvragen

De probleemstelling richt zich op kennis en gedrag en de eventuele verandering hierin door participatie aan het productieproces. Op basis van de probleemstelling zijn twee onderzoeksvragen geformuleerd die zich toespitsen op nieuwe kennis en betrokkenheid. Er is voor deze twee elementen gekozen omdat betrokkenheid bij het productieproces zich kan vertalen in een positieve houding ten aanzien van dit proces, die nodig is voor een eventuele gedragsverandering (Ajzen, 1991). Anderzijds is kennis over het productieproces een substantieel onderdeel van voedselgeletterdheid (Vidgen & Gallegos, 2014).

- Op welke wijze speelt *betrokkenheid* bij het proces een rol in de verandering van voedingspatroon?
- Op welke wijze beïnvloedt *nieuw opgedane kennis* het voedingspatroon?

4 Methode

Zoals eerder vermeld kan volgens Seyfang en Smith (2007) duurzame verandering komen van gemeenschapsactiviteiten die een ideologische ruimte creëren voor het uitproberen van alternatieve manieren van productie en consumptie. Daarnaast kan een verkorting van de productieketen de bewustwording over de milieu impact van voedsel en voedingswaarden vergroten (European Environment Agency, 2014). Zoals in de literatuurstudie naar voren kwam, is vleesconsumptie afhankelijk van, en wordt het beïnvloedt door, verschillende factoren die met elkaar verweven zijn. Er is daarom gekozen voor een kwalitatieve onderzoeksmethode, omdat dit zich beter leent tot het in kaart brengen van achterliggende motieven en persoonlijke overwegingen (Bryman, 2012b). De zoektocht naar een geschikt gemeenschapsproject dat zich toespitste op vleesproductie in een korte keten kwam uit bij “Het Spilvarken”.

Dit project, dat van begin juni tot eind november 2015 liep in Gent, focust zich op voeding in de stad en de stad als ecosysteem. Op braakliggend terrein in de deelgemeente Gentbrugge werden drie varkens gehouden die gevoed werden met plantaardig afval van lokale bedrijven. Aan het einde van het project werden de dieren geslacht en het vlees verkocht aan de deelnemers en lokale restaurants. De uitvoering van het project gebeurde door ‘hulpboeren’. Hulpboeren zijn buurtbewoners die instaan voor de verzorging van de dieren, de logistiek rond de aanvoer van de voeding en onderhoud van het terrein. Ook stonden zij in voor de omvorming van het braakliggend terrein tot een plaats waar dieren gehouden konden worden en het vinden van leveranciers voor het aanleveren van voedsel. Op het terrein werden ook negen kippen gehouden, kruiden gekweekt en zullen er in een later stadium nog groenten verbouwd worden. Op deze manier zet het Spilvarken vzw een korte voedselkringloop op in de stad (Spilvarken, 2015). Daarnaast werden er nog verschillende randactiviteiten georganiseerd waaraan de hulpboeren konden participeren, zoals een pensenverkoop, workshops, vergaderingen en klusjesdagen.

Dit project kan als casestudie gebruikt worden om een antwoord te vinden op de probleemstelling en de onderzoeksvragen. Het Spilvarken-project voldoet aan de criteria van een gemeenschapsproject dat een brugfunctie kan vervullen in duurzame ontwikkeling. Het is niet te radicaal, maar is het ook niet teveel ingebed in de mainstream (Byron, Albury, & Evers, 2013). Hoewel resultaten van een case studie laag scoren op externe validiteit kan er wel op basis van een intensieve analyse nieuwe theorie gevormd worden om te analyseren of dergelijke vormen van participatie kunnen bijdragen aan de vorming van een gezonder voedingspatroon met een lagere vleesinname (Bryman, 2012c).

4.1 Vragen

Er zijn 45 hulpboeren, waaronder ook een aantal kinderen. De kinderen vallen buiten de analyse omdat hun voedselpatroon in belangrijke mate wordt bepaald door de opvoeders (Larsen et al., 2015). Van deze groep werden er bij 21 hulpboeren semigestructureerde diepte-interviews afgenomen over de motiveringen, kennis, attitudes en (verandering in) gedrag naar aanleiding van hun participatie aan het project. Het afnemen van semigestructureerde interviews heeft enerzijds als voordeel dat er meer flexibiliteit is om dieper in te gaan op antwoorden van participanten en het interviewproces meer als een natuurlijk gesprek kan verlopen. Anderzijds volgen alle interviews een gelijkaardige opbouw en zorgt dit ervoor dat de elementen die belangrijk zijn voor het beantwoorden van de probleemstelling en de onderzoeksvragen aan bod komen (Bryman, 2012a). De vragen van het interview kunnen geclusterd worden op de volgende manier:

1. Inleidende vragen
2. Rol, motivering, voorkennis en beleving hulpboer
3. Kennis en attitude over de impact van voedselconsumptie
4. Eigen voedselconsumptie
5. Afsluitende vragen

De inleidende vragen werden gebruikt om de participanten op hun gemak te stellen en om de socio-demografische kenmerken vast te stellen. Met deze gegevens kunnen de antwoorden ook in een context geplaatst worden (Bryman, 2012a). Een overzicht van deze kenmerken is te vinden in [tabel 1](#) op pagina 19.

Om vast te stellen welke nieuwe kennis de hulpboeren hadden opgedaan, werd er ook gevraagd naar voorkennis. Niet alle vragen die peilden naar voorkennis of nieuw opgedane kennis werden expliciet vermeld. Ook in vragen voor motieven voor deelname of de vragen over voedselconsumptie kwam bestaande kennis van de participanten naar voren.

De betrokkenheid werd bevraagd door de participanten te vragen naar de frequentie van verzorging, deelname aan randactiviteiten (activiteiten die georganiseerd werden in het kader van het project, maar verder gingen dan het eten geven van de varkens), de mate van contact met de andere hulpboeren, het belang dat zij aan dit contact hechten, en het medium waarmee ze met de andere hulpboeren in contact staan.

Bij de vragen over de eigen voedselconsumptie ging specifiek over elementen waarmee participanten rekening mee hielden als ze voedsel consumeerden. Consumeren betreft de aankoop van voedsel, maar ook bijvoorbeeld uit eten gaan in een restaurant. Als eerste werd de participanten gevraagd een korte uitleg te geven van wat ze op een normale dag aten. Bij

deze vraag lichtten participanten vaak al toe met welke dingen zij rekening hielden als zij eten consumeerden. Dit vormde een goede basis om dieper in te gaan op deze elementen. Hierbij werd gebruik gemaakt van de drijfveren voor vleesvermindering en handhaving van de individuele vleesconsumptie uit de literatuursectie namelijk; ecologie, prijs, dierenwelzijn, sociale aspecten, gezondheid, smaakvoorkeur en religie. Zo werd er op een indirecte manier gepeild naar de bestaande vleesconsumptie om te voorkomen dat men sociaal wenselijke antwoorden gaf. Op basis van de antwoorden op deze vragen werden zij bij de analyse ingedeeld in vier verschillende groepen. Dit enerzijds op basis van de indeling die De Backer en Hudders (2015) maakten in hun onderzoek naar de verschillen in morele bezorgdheden van flexetariërs vergeleken met vegetariërs en vleeseters en anderzijds op basis van een ander onderzoek van dezelfde auteurs naar motieven voor vleesreductie (De Backer & Hudders, 2014). De vier groepen zijn vleeseters, semi-light-vegetariërs (verminderen hun vleesinname matig; minimaal één of twee dagen per week), semi-vegetariërs (verminderen hun vleesinname aanzienlijk; minimaal drie dagen per week) en vegetariërs (eten vlees noch vis). Bij de indeling van de consumptiegroepen is er uitsluitend gekeken naar frequentie van vleesconsumptie. Beperking bij deze vaststelling eetgedrag is dat er geen objectieve meting is gedaan van de vleesconsumptie voorafgaand of tijdens het project. Ook is er hierdoor een beperkt zicht op de hoeveelheid vlees die per keer wordt geconsumeerd. Nadeel hiervan is dat er een verschil kan zijn tussen de werkelijke vleesinname en de toewijzing aan een bepaalde categorie. De kracht van een kwalitatief onderzoek zit echter niet in een cijfermatige benadering van de onderzoeksvraag om een bepaald effect te meten, maar zit in het in kaart brengen van de achterliggende oorzaken van, en motieven voor (veranderde) vleesconsumptie (Bryman, 2012d).

De vraag over een eventuele wijziging in de vleesconsumptie werd wel expliciet gesteld. Deze vraag kwam na de vragen over elementen waar participanten rekening mee hielden als ze voedsel consumeerden. Deze vraag kwam pas later in het interview aan bod omdat het eerder stellen van deze vraag mogelijk de richting van het interview zou beïnvloeden (Bryman, 2012a).

Tot slot zijn er ook nog een aantal vragen toegevoegd in overleg met de projectcoördinator die voornamelijk als doel hadden het project te evalueren. De complete vragenlijst is te vinden in [bijlage 1](#).

4.2 Participanten

Zoals hierboven vermeld werden de participanten in de inleidende vragen en via een invulformulier bevroegd over een aantal basisgegevens zoals leeftijd, opleidingsniveau, aantal kinderen en het aantal jaar dat zij in de wijk woonden. Op basis van de vragen over voedselconsumptie zijn de participanten ingedeeld in vier consumentengroepen; vleeseters, semi-light-vegetariër, semi-vegetariër en vegetariër. De tabel hieronder geeft een overzicht.

Socio-demografische kenmerken deelnemers (N=21)		
	Absolute aantallen	% van totaal
Geslacht		
Man	6	28.6 %
Vrouw	15	71.4 %
Leeftijdsgroep		
18-30	5	23.8 %
31-45	14	66.7 %
46+	2	9.5 %
Opleidingsniveau		
Middelbaar onderwijs	1	4.8 %
Hoger onderwijs	20	95.2 %
Kinderen		
Jonger dan 12	9	42.9 %
Ouder dan 12	1	4.8 %
Volwassen kinderen	1	4.8 %
Geen kinderen	10	47.6 %
Aantal jaren in wijk		
0-2 jaar	2	9.5 %
3-5 jaar	8	38.1 %
5-10 jaar	1	4.8 %
>10 jaar	4	19.0 %
Woonachtig buiten de wijk	6	28.6 %
Eetgedrag		
Vleeseter	6	28.6 %
Semi-light-vegetariër	6	28.6 %
Semi-vegetariër	7	33.3 %
Vegetariër	2	9.5 %

Tabel 1. Socio-demografische kenmerken.

4.3 Selectie en procedure

De hulpboeren staan hoofdzakelijk via Facebook met elkaar in contact voor de verzorging. Op Facebook is er een aparte 'ruimte' gecreëerd, in de vorm van een besloten groep, waar

alleen hulpboeren en mensen die dicht bij het project staan toegang tot hebben. Niet alle hulpboeren hadden een Facebookaccount, deze mensen werden door de projectleider via e-mail op de hoogte gehouden over ontwikkelingen in het project. Via deze twee media werden deelnemers uitgenodigd om te participeren in het onderzoek. Van de 21 participanten waren er twee die in 2014 mee aan het Spilvarken-project in de Bijloke in Gent hadden gedaan. Zij boden zich ook aan voor een interview. Ook zijn er twee koppels geïnterviewd, waarbij de interviews op verschillende tijdstippen en op individuele basis werden afgenomen. De eerste geïnterviewde partner werd ook gevraagd het interview zo min mogelijk met de partner te bespreken.

De interviews werden afgenomen op de site van het Spilvarken of bij de deelnemers thuis. Voorafgaand aan het interview kreeg de deelnemer een toestemmingsformulier en een beknopte toelichting over de onderzoeksvraag. Deze uitleg spitste zich toe op projectparticipatie en voedselconsumptie. Pas na afloop van het interview werd de gehele onderzoeksvraag toegelicht om ervoor te zorgen dat de deelnemers met een open blik antwoorden op de vragen en geen sociaal wenselijke antwoorden zouden geven (Bryman, 2012e). Het gehele interviewproces nam ongeveer een uur in beslag.

4.4 Codering

De antwoorden werden via het programma Nvivo met een vooraf opgesteld codeboek gecodeerd. Om de betrokkenheid te analyseren werden de volgende zaken gecodeerd: lid van de besloten facebookgroep van de hulpboeren, frequentie van verzorging (meerdere keren per week, 1x per week, meerdere keren per maand, 1x per maand, eenmalig en niet betrokken bij verzorging) en deelname aan randactiviteiten (bijvoorbeeld verkoop pensenkraam, klusjesdagen, deelname hulpboerenvergaderingen, ...). De analyse over nieuw opgedane kennis spitste zich toe op kennis gerelateerd aan vleesconsumptie en -productie, varkens (gedrag en verzorging) en de korte keten. De namen van de hulpboeren in zijn gefingeerd.

5 Resultaten & Discussie

In totaal waren er in dit project 45 hulpboeren betrokken bij het project. Hiervan hebben er 21 meegewerkt aan een interview. Alvorens over te gaan naar de bespreking van de eventuele verandering in vleesconsumptie, is hieronder een schematisch overzicht te vinden van de redenen die hulpboeren gaven voor hun deelname. Deze kunnen geclusterd worden in vier verschillende hoofdmotieven namelijk: dieren en, ecologische, persoonlijke en sociale motieven. De hulpboeren gaven vaak meerdere motieven aan voor deelname die verdeeld konden worden over twee of meerdere hoofdmotieven.

- Dieren
 - Met dieren bezig zijn
 - Dierenwelzijn
 - Kinderen in contact brengen met dieren
 - Gek op varkens
- Ecologie
 - Afvalvermindering
 - Voedselverspilling
 - Natuur in de stad
 - Voedselketen
 - Stadslandbouw
 - Zelfvoorzienend zijn in voedselproductie
- Persoonlijk
 - Met de handen werken
 - Iets anders doen dan anders
 - Iets nieuws leren
 - Buiten met de natuur bezig zijn
- Sociaal
 - De burens leren kennen
 - Nieuwe mensen leren kennen
 - Buurtgevoel creëren
 - Samen met anderen je ergens voor engageren

Als eerste zal er een overzicht geschetst worden van eventuele veranderingen in vleesconsumptie per consumptiegroep (vleeseters, semi-light-vegetariërs, semi-vegetariërs en vegetariërs). Hier zullen al kort enige redenen voor verandering, of juist voor het behouden van de bestaande vleesinname aangehaald worden. In de secties verderop in dit hoofdstuk zal er dieper ingegaan worden op het 'waarom' en het 'hoe' van deze veranderingen.

Bij de groep vleeseters gaven vijf van de zes hulpboeren aan dat ze hun vleesconsumptie hadden gewijzigd. Dit ging over zowel een vermindering van de vleesinname, als een verschuiving naar de aankoop van vlees van kleinere of lokale producenten. Zoals Nadia: *“Minder vlees. Sowieso minder vlees. Ook, ja proberen bij hoevewinkels te gaan. Geen supermarktvlees meer. Dus slaggers, dus dichterbij, lokale kleine winkeltjes. En ook wel meer vegetarisch in de week. Van 1 keer of nul keer naar twee keer in de week, zoiets.”* Kars gaf aan een onveranderde vleesconsumptie te hebben door het project. Hij was voor zijn deelname al een aantal jaren intensiever bezig met de kwaliteit van zijn voedsel. Diervriendelijkheid en prijs waren voor hem geen motieven om ander vlees te kopen, maar een gevolg van zijn smaakvoorkeur:

“... echt goeie varkensvlees met veel smaak, ook als ik rundsvlees koop ga ik geen rundsvlees kopen in de Delhaize maar ga ik ... bij buurtslaggers of bij zelfs rechtstreeks van de boer proberen te kopen. Dat ik echte kwaliteit heb. Dus smaak en kwaliteit boven de prijs. ... Diervriendelijkheid niet echt, nu door het feit dat ik smaak prefereer, ... gaat dat automatisch diervriendelijker zijn omdat 't zijn buitengrazers, 't zijn varkens die buiten lopen. Ook kippen die buiten lopen, geen kippen uit de batterij, dus automatisch speelt dat mee...”

Bij de groep semi-light-vegetariërs gaven vier van de zes hulpboeren aan dat ze hun vleesinname hadden gewijzigd naar aanleiding van hun deelname. Ook hier is een verschuiving te zien naar enerzijds een vermindering van hun vleesinname en/of een verschuiving naar de aankoop van vlees van kleinere of lokale producenten. Deze groep hulpboeren was zich voor hun deelname aan het project in een zekere mate al bewust van de impact van vleesconsumptie. Hiervoor haalden zij gezondheidsredenen, dierenwelzijn en de milieu impact aan. Sommige boeren zoals Barbara hadden meerdere redenen:

“Kleinere porties vlees of vis, ... niet alleen naar dierenwelzijn toe of naar vleesconsumptie toe, wat dan slecht is voor het milieu. Maar, ook voor de gezondheid probeer ik dat wel. Maar we eten wel vlees en we eten wel vaak vlees, maar ik probeer die porties wel te beperken. Behalve als het gehakt is, want we eten wel erg graag gehakt.”

De vierde ‘N’ (nice) komt hier naar voren om bovenstaande redenen voor beperking van de vleesinname niet toe te passen op de consumptie van gehakt (Piazza et al., 2015). Barbara is hier niet uniek in, ook andere hulpboeren (niet alleen semi-light-vegetariërs) gaven aan om deze reden nog vlees te eten. Soms was de vermindering ook indirect, zoals bij Pieter. Hij vertelde dat hij door het project niet minder vlees was gaan eten per week. Echter zei hij dat hij wel beter oplette op het voorkomen van voedselverspilling en de hoeveelheden vlees bij aankoop verminderde. *“[...] ge let op dat ge niet teveel wegsnijft. [...] vroeger had ik wel de neiging om zo te veel te kopen in de winkel en nu, allee 600 gram gehakt zal wel genoeg zijn, het moet geen 800 gram zijn.”* Greet gaf aan dat hoewel haar vleesconsumptie niet was

gewijzigd, het haar wel dichterbij haar voedsel heeft gebracht en dat ze wel open zou staan voor vlees dat op een andere manier geproduceerd wordt.

“Want anders ben je er echt niet bezig hoe dat op uw bord belandt. Hoe dat da beest gestorven is en hoe dat dan inderdaad opgegroeid en opgekweekt is, dat heb je anders niet. En nu sta daar heel dichtbij eigenlijk hè. ... Vrienden kopen nu hun vlees zo via zoiets aan dat da op een ecologisch verantwoorde manier gebeurd is. Ze ging ons dan een keer laten proeven, dus misschien dat we dat ook wel eens zouden doen in de toekomst. Op zich staan we daar wel voor open hoor. Maar het is niet dat ik daar actief naar op zoek ga.”

De semi-vegetariërs vormen de grootste groep onder de hulpboeren. De verschillen in vleesconsumptie tussen de hulpboeren in deze groep liepen erg uiteen. Aan de ene kant van het spectrum waren er hulpboeren die thuis (bijna) altijd vegetarisch aten, maar buitenshuis af en toe vlees bestelden in een restaurant of bij familie of vrienden mee vlees aten, zoals Sandra:

“Wij eten altijd al vegetarisch thuis en niet omdat ik geen dier wil eten, maar gewoon om het er te veel vlees wordt gegeten en heel milieubelastend is. Dat is meer de reden. Heel af en toe eet ik wel eens vlees als ik bij mijn ouders ben ...”.

Johan gaf aan enkel vlees te kopen bij een vriend die zij eigen dieren kweekt en een kleinschalige slachterij heeft.

“Hier thuis eten wij heel weinig vlees. Ik refereer graag naar mijn vriend de slager ..., zijn slogan is eigenlijk al jaren, eet minder, maar beter. Ik eet graag biefstuk, maar ik ga het niet eender waar kopen. En als we dan een keer om de twee maanden, of misschien is dat zelfs maar een keer om de drie maanden, dan komt het van bij hem.”

Deze mensen leunen heel dicht aan tegen de groep vegetariërs. Aan de andere kant van het spectrum waren mensen die net binnen deze groep vielen, door bijvoorbeeld drie of vier keer in de week vlees te eten. Binnen de groep semi-vegetariërs is de marge voor vleesvermindering kleiner dan bij de groep vleeseters of semi-light-vegetariërs. Slechts twee van de zeven hulpboeren in deze groep gaven aan minder vlees te zijn gaan eten naar aanleiding van hun deelname aan het project. Zo beperkte Ellen sinds haar deelname haar familie in hun vleesconsumptie. Niet zo zeer in frequentie van vleesconsumptie, maar wel in hoeveelheid.

“Ja, vroeger inderdaad dan zei ik met dit eten kunnen we wel twee dagen doen, en dan was het toch al op. Weet je wel? Dan hadden we gehaktballetjes en die vinden we allemaal heel lekker en dan at je er misschien twee ofzo. Dat probeer ik nu echt, en zo zeker ook naar mijn zoon, niet te doen. ... Of als we naar het frietkot gaan, dan is het ook één stuk vlees bestellen en niet zo'n, wat ze soms dan aanbieden, super extra large frikandellen”.

Een andere hulpboer gaf aan op restaurant nu minder snel voor vlees te kiezen, omdat de herkomst van het vlees niet altijd duidelijk wordt aangegeven. Tot slot gaven twee hulpboeren binnen deze groep aan dat hoewel ze niet minder vlees zijn gaan eten, ze beter op de herkomst van vlees letten bij aankoop.

Saar en Lotte zijn twee vegetariërs die meededen aan het project. Geen van beide gaf aan dat ze door het project opnieuw vlees zijn gaan eten. Specifiek met betrekking tot het eten van de drie varkens van het project gaf Lotte aan dat ze op rationele gronden er wel van zou kunnen eten. *“Wel principieel kan ik dat nou wel doen, maar ik vind dat wel vreemd omdat ik mezelf wel vegetariër beschouw, ... om er nu nog van te eten. Maar moest ik nou minder vlees eten, omwille van die ecologische voetafdruk dan zou ik het wel doen”*. Saar gaf iets gelijkaardigs aan; *“Ik heb wel zoiets van, als ik vlees zou nodig hebben of ik heb onweerstaanbare drang om een kotelet te eten dan zou ik er veel liever eentje eten van het Spilvarken.”*

5.1 Betrokkenheid als factor voor verandering

Het spilvarken-project werkt met deelname op vrijwillige basis. De hulpboeren kunnen via een online spreadsheet zelf hun shiften kiezen. Daarnaast werden er verschillende randactiviteiten georganiseerd zoals vergaderingen, klusjesdagen, een workshop om zelf een wormenfabriek te maken en een pensenverkoop op DOK in Gent. Ook is er een besloten Facebookgroep waar er hoofdzakelijk praktische informatie wordt uitgewisseld over onder andere overname van shiften en het halen van voedsel bij leveranciers. Daarnaast maken sommige hulpboeren foto's met hierbij een kort verslag over wat er die dag gebeurd is. In mindere mate worden er ook berichten en evenementen geplaatst die qua thematiek gerelateerd zijn aan het Spilvarken, onder andere over varkens, vleesproductie, afvalvermindering en duurzaamheid in het algemeen.

Op twee hulpboeren na, zaten alle hulpboeren in de Facebookgroep, ook de twee hulpboeren van vorig jaar zijn lid van de hulpboerengroep op Facebook van dit jaar. Van de twee hulpboeren die niet op de Facebookgroep zaten is er één hulpboer onveranderd in haar vleesconsumptie, de andere hulpboer heeft zijn vleesinname beperkt. De hulpboeren halen de Facebookgroep vaak aan als een praktische bron van informatie en contact met de andere hulpboeren. Barbara: *“Via Facebook is er vaak contact. In die zin, als het een keer niet lukt om te komen, kun je vragen om te wisselen. Of als het eten op is, dan kunt ge op die manier wel communiceren met elkaar. Dat is wel gemakkelijk dat die Facebookgroep er is.”*

Op één boer na, hebben alle hulpboeren meegedaan aan één of meerdere randactiviteiten. Bij drie boeren kwam dit tijdens het interview niet naar voren, maar heeft de onderzoeker hen wel gezien bij de verhuizing van de varkens naar hun nieuwe weide op 19 september, die

plaatsvond na een interview op de site van het Spilvarken. Deze drie personen zijn daarom toegevoegd aan de deelnemers van de randactiviteiten.

Ook frequentie van verzorging is niet doorslaggevend, want van de hulpboeren die meer dan één keer per week voor de varkens zorgden, heeft de helft hun vleesconsumptie verminderd en de andere helft niet. Binnen de groep hulpboeren die aangaven dat hun vleesconsumptie onveranderd was door hun deelname aan het project, was het aantal personen dat minder dan één keer per week voor de varkens zorgt wel hoger. Anderzijds gaf een hulpboer aan, die niet voor de varkens zelf zorgt, maar wel mee helpt het terrein netjes te houden, voedselresten haalt en de container weg zet, dat ze door haar deelname beter was gaan letten op de herkomst van het vlees en ook minder vlees at.

De elementen van betrokkenheid alleen lijken dus niet te verklaren waarom mensen al dan niet hun vleesinname beperken. In het volgende deel van dit hoofdstuk wordt er dieper in gegaan op de nieuw opgedane kennis om te onderzoeken waar de sleutel tot vermindering van vleesconsumptie zit.

5.2 Nieuw opgedane kennis als factor voor verandering

Voedselgeletterdheid is een term die gebruikt kan worden om een complexe relatie tussen vaardigheden, kennis en gedrag te beschrijven die nodig zijn in alledaagse praktische zaken om een gezond voedingspatroon te kunnen volgen (Vidgen & Gallegos, 2014). De analyse over nieuw opgedane kennis spitste zich toe op kennis gerelateerd aan vleesconsumptie en -productie, varkens (gedrag en verzorging), en de korte keten. Naast de analyse van de nieuwe kennis, is er ook gekeken naar de kennis en ervaring die hulpboeren al bezaten vóór hun deelname. Bij de analyse bleek dat deze clusters van kennis ook een zekere overlap kennen. De naam Spilvarken is in die zin correct gekozen, de drie varkens en alles wat daarbij komt kijken, van voer tot verzorging, vormen een referentiepunt waaraan de hulpboeren hun nieuwe kennis en inzichten toetsen, of hun bestaande kennis en ervaringen vergelijken.

Voorafgaande voedselgeletterdheid over de impact van vleesconsumptie was bij de verschillende consumptiegroepen al in meer of mindere mate aanwezig. Dit werd ook duidelijk door de motieven die zij aandroegen om vlees, in meer of in mindere mate, van hun menu te schrappen. Zo werden ecologische motieven veel genoemd, maar ook dierenwelzijn en gezondheid speelden een rol. De semi-vegetarische en vegetarische hulpboeren schrapten vlees voor hun deelname al grotendeels of geheel uit hun dieet. Zij zagen hun leerpunten uit het project ten opzichte van de semi-light-vegetariërs en vleeseters, dan ook vaker als een bevestiging van het gedrag dat ze op voorhand al vertoonden en wijzigden hier

minder in. Zoals Johan (semi-vegetariër), die antwoorde op de vraag of hij door zijn deelname zijn vleesconsumptie had gewijzigd:

“Eigenlijk niet, omdat ik ... al redelijk goed weet wat dat er gebeurt. En dat we al een tijd proberen om daar van af te stappen. Dus voor ons was dat nu een confirmatie van oké, wij zijn er voor onszelf wel mee bezig ... Voor mij heeft dat niets extra's gebracht, nee.”

Maar ook hulpboeren die niets veranderden in hun vleesconsumptie, zoals Liana (semi-vegetariër), gaven aan dingen te hebben bijgeleerd. Liana kocht al voor haar deelname aan het Spilvarken bij voorkeur vlees via voedselteams (kleine lokale producenten), vanwege ecologische redenen en om lokale ondernemers te steunen:

“Nu is dat meer, nu denk ik daar meer over na [dierenwelzijn]. Omdat ik erover heb gelezen, omdat je dingen ziet. Alleen, op YouTube of tv, je ziet daar programma's over. En zeker nu als je ziet dat die varkens, wat voor leven die varkens hier hebben. Die zijn de hele dag vrij en die wroeten en die lopen rond. Dan denk ik daar nog meer over na. Amai, als je gewoon vlees gaat kopen in de supermarkt, dan komt dat zo uit, boerderijen kun je dat niet noemen, van die vleesfabrieken, die staan er daar hele dagen te staan en die krijgen van die korrels. Dan voel ik me daar wel slecht bij, ja. Vooral nu, omdat je elke dag ziet hoe eigenlijk een varken moet leven. Hoe eigenlijk een varken, ja, dat is zijn natuurlijke habitat hè, in de modder en te wroeten en te doen. Die varkens die je dan opeet die kunnen dat niet he. Dus ... daar denk ik nu wel meer over na.”

Naast Liana hebben ook andere hulpboeren tijdens het project meer kennis gekregen over de werking en effecten van vleesconsumptie en -productie. Deze spitsen zich enerzijds toe op concrete nadelige effecten van vleesproductie. Zo had Clara (vleeseter), een hulpboer van 2014, meer geleerd over de veevoederproductie: “ ... ik heb wel dingen geleerd. Bijvoorbeeld ... dat varkens...voornamelijk een soort van veevoeder, combinatie in zit van soja, soja die dan geteeld wordt in Brazilië waarvan dan een groot deel van het regenwoud bijvoorbeeld gekapt wordt, ... ik had daar geen flauw benul van.” Anderzijds kregen ze ook meer inzicht in de werking van de vleesproductie in een meer algemene zin. Clara: “...dat ik ook wel door het Spilvarken project bewuster ben van het feit dat vlees niet altijd gezond of eerlijk geproduceerd wordt”.

Hoewel veel hulpboeren aangaven tijdens de interviews, zoals Liana en Clara, dat ze door hun deelname meer inzicht hadden gekregen in het productieproces van vlees, gold dit niet voor iedereen. Zoals Marjolein (vleeseter):

“Ja, ik zie natuurlijk hoe dat da hier loopt met die varkens. ... Maar, daarom heb ik niet direct meer zicht op wat er daar in de Delhaize ligt bijvoorbeeld. Hoe worden die dieren nu gekweekt ..., dat weet ik eigenlijk niet.”

Vraag: “Wat het verschil is tussen een industrieel varken en de varkens hier?”

Marjolein: "Naar smaak weet ik dat het een enorm verschil is, maar naar productieproces hier, hoe dat in mekaar zit, eigenlijk weet ik dat niet meer."

Het Spilvarken is ook in een zekere mate een korte keten-project, echter is hier de consument tegelijkertijd ook producent. Eén van de effecten van de korte keten is echter wel duidelijk zichtbaar: namelijk het vergroten van de verbondenheid met de landbouw (Vlaanderen.be, 2015a). Door het project staan veel hulpboeren meer stil bij de effecten en werking van het huidige voedselconsumptiepatroon. Ze denken kritischer na over de productie van vlees, maar ook over de hele keten van producent tot aan consument en de effecten van de prijs die men voor voedsel betaalt. Dit proces van kritisch denken en het eigen handelen in een ander perspectief plaatsen, was vooral zichtbaar bij Nadia (vleeseter). Tijdens het interview haalde ze verschillende keren aan dat door het bezig zijn met de varkens, te zien hoe die leven, wat die eten en hoe die geslacht gaan worden het haar aan het denken had gezet over haar eigen consumptiepatroon, maar ook over het consumptiepatroon in het algemeen.

"In het algemeen hoe snel alles moet gaan en het liefst zo goedkoop mogelijk en, en d'r wordt gewoon niet meer bij stil gestaan van waar komt dat vlees en hoe zijn wij daar mee bezig met dingen consumeren en ons consumptiegedrag. Ja, als ge dan bijvoorbeeld boeren die hun melk beginnen, die hun melk niet meer verkocht krijgen en ge ziet dan boeren melk lozen over velden en tegelijkertijd weten dat er heel veel mensen armoede hebben en honger hebben. Dan voelt ge gewoon aan dat het gewoon niet meer klopt."

Mark (vleeseter), een hulpboer die bijna dagelijks bij de varkens komt, kwam door zijn deelname dichter bij zijn voedsel te staan. *"Het heeft mij veranderd in die zin, hetgeen dat ik net ook al een beetje zei dat ik ook al deels vergeten was dat vlees eigenlijk van dieren komt. Het klinkt belachelijk, maar het is wel zo."* De vaststelling van Mark, dat het project hem bewust maakte dat vlees van een dier komt, is niet uniek onder de hulpboeren. Veel hulpboeren verklaarden tijdens de interviews dat, doordat ze voor de varkens zorgen, ze naam gegeven hebben en zich aan de dieren zijn gaan hechten voordat ze geslacht worden, ze geconfronteerd werden met hun eigen vleesconsumptie. Inge (semi-vegetariër) sprak zelfs van een collectieve rouwperiode onder de hulpboeren na de slacht.

Geen van de hulpboeren had op voorhand kennis over de verzorging of kweek van varkens. De beschikbare kennis beperkte zich tot de basis, bijvoorbeeld dat een varken een omnivoor is. *"Ik had nog nooit een varken gezien zonder een draad ertussen"* vertelde Inge bijvoorbeeld. Maar ook over de kippen werd bijgeleerd. Zo gaf Brenda (semi-light-vegetariër) aan dat ze op voorhand niet wist dat kippen op stok gingen. De bestaande kennis over de dieren was in zo'n mate beperkt dat dit mogelijk interessant is om hier in de toekomst meer onderzoek naar te doen. Tijdens het project leerden de hulpboeren voornamelijk bij over het

gedrag, voeding, omgang en verzorging, maar kregen ze ook inzicht in de individuele karakters en voedselvoorkeuren van de dieren. De kennis over de varkens nam bij alle hulpboeren toe. Zo wist Brenda welk eten favoriet was bij welk varken. *“Ik kan daar dan echt zo heel ver in gaan, dit aan dat varken en dat aan dat varken”*. Kars had ook bijgeleerd over de voedselvoorkeuren van de varkens: *“... dat ze toch ... kijken naar dingen die ze blijkbaar lekker vinden. Of toch lekkerder dan andere zaken Achteraf gaan ze dat andere ook wel opeten, want ze hebben zodanig veel honger en 't zijn wel slokoppes, maar ze gaan toch die zaken er eerst gaan uitnemen. Dus eigenlijk scheelt dat niet zoveel van de mens.”*

Aspecten van de vlees-paradox van Rothgerber (2014) zoals vermijding (er niet over nadenken), disassociatie (b.v. een hamburger is geen koe), ontkenning van dierenleed en dierenbewustzijn, worden door het project bij veel hulpboeren opgeheven. De dissonantie van de vlees-paradox die ontstaat door het graag zien van de dieren en tegelijkertijd de confrontatie met het slachten van de dieren voor voedsel, kwam tijdens het interview met Hanne (semi-vegetariër) duidelijk naar voren:

“Ja, ik probeer daar wel zo bij na te denken dat als ik vlees koop waar dat vandaan komt. Maar, het is nu bijvoorbeeld niet zo dat ik geen varkensvlees meer eet omdat ik zo wat gehecht ben aan die varkens ofzo. Maar ik weet niet of dat ik zo, als die varkens dan geslacht gaan worden, dat ik zo dan het vlees van de varkens zou eten. Dat weet ik niet goed. Wat eigenlijk raar is, omdat ik dan een beetje tegen spreek, allee omdat ik wel voor dat systeem ben. Omdat je wel een beetje gehecht ben aan die dieren zo, weet ik niet of ik dan zou het zou kunnen om het vlees er dan van op te eten. Dat weet ik niet.”

Hoewel Hanne, en ook andere hulpboeren, er tijdens het interview onzeker waren of ze van het varkensvlees van de drie varkens gingen eten, heeft dit bij geen enkele hulpboer geleid heeft tot het stoppen met het eten van vlees. Gitte (vleeseter) was de enige hulpboer die deze piste in overweging nam. *“Ik heb met mijzelf zowat de afspraak gemaakt, dat als ik er niet in slaag om het vlees van deze varkens op te eten, dat ik eigenlijk vegetariër zou willen worden”*. Het heeft wel bij een aantal hulpboeren voor een vermindering van de vleesinname gezorgd.

Een aantal hulpboeren vertelde tijdens het interview ook over het effect van het project op hun kinderen. De reacties van de kinderen op het project waren nogal uiteenlopend. Zo vertelde Sandra dat haar dochter (4 jaar) eerst heel verdrietig was toen ze hoorde dat de varkens opgegeten zouden worden, maar dat ze kort daarna in de supermarkt varkensvlees in de winkelwagen legde en ervan wilde eten. De zoon van Johan en Inge (7 jaar) wil daarentegen geen varkensvlees meer eten dat hem teveel deed denken aan het dier (nog wel gehakt) en de dochters van Brenda (6 en 8 jaar) aten liever geen salami meer omdat dit van varkens kwam. Bijkomend onderzoek naar de effecten van een dergelijk project op de perceptie van vleesconsumptie bij kinderen is hier bijgevolg wenselijk.

Hoewel een deel van de vlees-paradox opgeheven wordt bij een aantal hulpboeren, zorgen andere zaken er nog voor dat de hulpboeren vlees blijven eten. Deze worden dan ook grotendeels verklaard door de 4 N's van Piazza et al. (2015) die stellen dat het eten van vlees Normaal, Natuurlijk, Noodzakelijk en lekker (Nice) is. Veel hulpboeren deden voor hun deelname aan het project al in meer of mindere mate aan vleesvermindering, hierdoor kwam de vierde 'N' het vaakste voor als argument om vlees te blijven eten. En hoewel bij Mark de noodzakelijkheid voor het eten van vlees naar voren kwam, was hij wel bereid minder vaak vlees te eten. *"...Ik ben overtuigd dat ik niet zonder vlees zal kunnen. Dat in de eerste plaats, maar ik ben wel overtuigd dat ik een of twee dagen in de week vervanging van vlees kan binnen krijgen."*

Er waren ook hulpboeren die bewust een pragmatische aanpak hadden in de omgang met de dieren. Barbara had ervaring met het slachten van dieren, vroeger hielden ze bij haar thuis lammeren voor het vlees: *"En misschien... dat mijn ouders, dat ik er ook niet veel moeite mee heb om die varkens op te eten. Ik ... heb mij wel van het begin af aan gezegd van ik kweek vlees en ik houd wel van die varkens. ... Maar ja, ik probeer daar echt geen band mee te klappen zeg maar"*. Ook Kars vertelde een gelijkaardig verhaal. *"ik heb niet zo, dat ik banden heb of die namen. ... voor mij hoeft dat niet. Ik bedoel, 't is een dier, ze moeten goed verzorgd worden dat is zeker, ze moeten voldoende eten krijgen, da's zeker, maar om daar dan echt een band mee te gaan hebben, dat heb ik niet."* Zij gaven ook beide aan dat hun deelname aan het project er niet voor heeft gezorgd dat ze minder vlees zijn gaan eten. Kars kocht op voor zijn deelname enkel vlees bij kleinhandelaars of direct van de producent, maar Barbara sprak wel de hoop uit om in de toekomst meer vlees te kunnen kopen dat op een gelijkaardige manier geproduceerd wordt. Dit kan teruggekoppeld worden naar de motieven voor haar deelname. Ze vertelde dat ze zich bewust was van de nadelige impact van vleesconsumptie op het milieu en dat ze geïnteresseerd was in een project dat zich richt op zelfvoorziening in voedselproductie. In het begin van dit hoofdstuk werd een kort overzicht gegeven van de motieven voor deelname. Voor toekomstig onderzoek zou het interessant kunnen zijn om dieper in te gaan op de motieven voor deelname en de uitkomst van het project.

Een deel van de vlees-paradox is vermijding om erover na te denken (bv over het slachtingsproces of dierenleed). Onder de hulpboeren die een onveranderde vleesinname hadden, waren er naast Barbara, nog meer hulpboeren die al geconfronteerd waren met het slachten van dieren of het verwerkingsproces van vlees. Zo vertelde Pieter na het interview dat hij als student in een industriële slachterij had gewerkt, wist Johan reeds meer over slachten door zijn vriend de slager, had Kars geleerd een varken uit te benen en vertelde Marjolein tijdens de verhuizing van de varkens dat ze vroeger eens op schooluitstap naar

een slachterij waren geweest, waar ze het slachten van een koe hadden gezien. Niemand gaf aan dat het slachtproces als prettig werd ervaren, maar toch zagen niet alleen zij, maar ook andere hulpboeren dit als een noodzakelijk kwaad als je vlees wil eten. Zoals Ivan:

“Ik ben wel een redelijke realist geweest wanneer het op vlees aankomt. Het gaat om dieren die geslacht worden, ik eet graag vlees en ik zou het een beetje hypocriet vinden als ik zou doen of als die dieren, dat dat hele slachtproces eigenlijk niet plaatsvindt. Dus als je vlees wil eten, dan moet je ergens ook wel, ja, bewust van zijn dat die dieren geslacht gaan worden op een bepaald moment. Als je ze dan zelf verzorgd dan besef je dat natuurlijk, dan is dat is dan wel confronterend. Daar moet je dan wel mee leven. Anders, als je daar niet mee, allee anders moet je vegetariër worden.”

Ook Ellen vertelde een gelijkaardig verhaal: *“Ik heb dan nog meegemaakt dat er bij ons ... aan de overkant een varken werd gekeeld zeg maar. Nou dat geluid, dat ging door merg en been en dat ben ik nooit vergeten. Maar dat is wel de realiteit als je vlees eet, dan moet zo'n beest sterven.”* Ze gaf tijdens het interview aan dat ze voor haar deelname aan het project eigenlijk al geen varkensvlees meer at omdat ze verschillende boerderijen had bezocht en zich niet meer kon vinden in hoe varkens gehouden werden. Een hogere mate van voedselgeletterdheid over het productieproces van vlees had bij haar reeds voor een aanpassing in haar consumptiepatroon gezorgd.

Dierenwelzijn vormt een substantieel deel van de vlees-paradox en wordt gebruikt als morele overtuiging voor het stoppen met het eten van vlees (Kluever Romo & Donovan-Kicken, 2012; Piazza et al., 2015; Rothgerber, 2014). Volgens De Backer en Hudders (2014) hechten mensen die een volledig plantaardig dieet volgen meer waarde aan dierenwelzijn dan mensen die vlees af en toe uit hun menu schrappen. Hoewel het slachtproces als een noodzakelijk kwaad wordt gezien, betekent dit niet dat de levenskwaliteit van de dieren voorafgaand aan de slachting onbelangrijk is. Verschillende hulpboeren gaven aan dat ze de voorkeur hadden om alle varkens op een gelijkaardige manier te kweken en toonden ook de bereidheid om meer te betalen voor vlees dat op een meer diervriendelijke wijze werd geproduceerd. Op deze manier ontstaat er een soort tussenvorm van dit deel van de vlees-paradox. Jeroen (semi-vegetariër) vond de vraag over de mate waarin dierenwelzijn een rol speelde bij het consumeren van voedsel een vreemde vraag: *“Vlees is precies niet diervriendelijk, denk ik dan. ... Vlees, als we dat in de supermarkt kopen, dan is het altijd biologisch en hoop ik dat mijn geweten daar ook wat mee gesust is.”* Saar (vegetariër) vond ook het doden van dieren niet te rijmen met dierenwelzijn, maar hechtte wel veel waarde aan de levenskwaliteit van dieren: *“... het leven voor het doden vind ik minstens, vind ik veel belangrijker.”*

Tot slot gaven bijna alle hulpboeren aan dat ze bij een eventuele volgende editie van het project nog eens zouden meedoen, sommigen wilden zelfs het project gaan trekken op een

andere locatie. De groep mensen die meededen aan de interviews ervoeren het project als een heel positieve invulling van hun vrije tijd. De kracht van het project en de verandering die het teweeg heeft gebracht bij de deelnemers kan dan ook gekoppeld worden aan dit positieve gevoel. Dit werd goed verwoord door Ellen: *“Dat er toch een andere beweging komt, dat heb ik ervan geleerd dat je zulke dingen moet ondersteunen ... om een positief gevoel te krijgen. Ik bedoel van die vleesfabrieken word ik somber en dan voel ik me erg schuldig, of niet goed bij. Terwijl van die andere projecten [projecten rond dezelfde thematiek] word ik dan blij.”* Bijkomend onderzoek naar communicatiemiddelen om vleesvermindering te promoten die mensen een positief gevoel geven, is dan ook wenselijk.

Hoewel een case studie per definitie niet representatief is voor een grotere groep, is het toch wenselijk om meer omkadering te geven bij de samenstelling van de groep respondenten. Op één persoon na, waren alle hulpboeren hoger opgeleid (minimaal hogeschooldiploma), waren op twee respondenten na (Nederlanders) alle respondenten blanke autochtonen en was de site waarop het Spilvarken plaatsvond van de bouwgroep Re-Vive, dat energie-neutrale woningen plaatst. De hulpboeren die in deze nieuwe woningen woonden (of hier binnenkort ging wonen), gaven aan dat zij voorafgaand aan het project al veel bezig te zijn met duurzaamheid in de brede zin van het woord. Daarnaast is Gent een stad die zich onderscheidt van andere Vlaamse steden door zich te promoten als Europese Veggiestad. Daarnaast eten inwoners van Gent, in vergelijking met de rest van Vlaanderen, vaker vegetarisch (Vlaanderen.be, 2015b). Het zou bijgevolg interessant zijn om hetzelfde onderzoek te herhalen, maar dan in een andere stad en mogelijk met een meer gedifferentieerde groep participanten.

Deze thesis richtte zich op de vermindering van vleesconsumptie door praktijkervaring in het productieproces van vlees. In de secties hierboven werden reeds elementen aangeraakt die mogelijk interessant zouden kunnen zijn voor vervolgonderzoek. Echter kwam er in de interviews ook informatie naar boven, die niet direct gerelateerd was dit onderzoek, maar die wel de moeite waard is om toe te lichten. Deze bevinden zullen besproken worden in de volgende sectie.

5.3 Richtlijnen voor toekomstig onderzoek

Veel hulpboeren gaven aan dat ze tijdens de verzorging van de varkens een bepaalde rust ervoeren en dat ze hiervan ontspanden. Ze gaven aan dat wanneer ze bezig waren, ze niet aan werk of privébeslommeringen dachten. Ook in het contact met de andere hulpboeren werd er nooit over werk werd gepraat. Daarnaast gaf het mensen voldoening om bij te dragen aan het project, nieuwe dingen te leren over de dieren en de verzorging, maar ook over zichzelf. Er zou onderzoek kunnen worden gedaan naar de mogelijkheden voor

vermindering van stress, of persoonlijke ontwikkeling door deelname aan een dergelijk project.

Veel hulpboeren refereerden ook naar het educatieve aspect van het project. Enerzijds voor hun eigen kinderen, anderzijds naar de mogelijkheden voor klassen om het project te bezoeken toe. Er zijn een aantal klasbezoeken geweest, waarover de reacties van de hulpboeren positief waren. De leereffecten van deze bezoeken kunnen nog verder onderzocht worden.

Voedselverspilling is een belangrijk aspect van het Spilvarkenproject. Verschillende hulpboeren gaven aan dat ze, door hun deelname, bewuster omgaan met hun afval, dat ze op een andere manier inkopen zijn gaan doen en dat ze beter met voedselresten omgaan (bijvoorbeeld door deze te verwerken tot een nieuw gerecht). Ook gaven hulpboeren aan niet langer op zoek te gaan naar het langst houdbare product in een winkel, maar dat ze rekening hielden met wanneer ze het zouden consumeren. Zo proberen ze bij te dragen aan het beperken van het voedselafval van winkels. Daarnaast gaven enkelen onder hen aan dat ze hadden bijgeleerd over de betekenis van verschillende de vermeldingen van houdbaarheidsdata op verpakkingen. Bijvoorbeeld dat de vermelding “ten minste houdbaar tot” (t.h.t) betekent dat de producent de kwaliteit van het product tot de vermelde datum garandeert, maar dat dit product een dag later niet gelijk bedorven is. Bijkomend onderzoek naar de impact op aankoopgedrag en voedselbeheer is dan ook wenselijk.

Tijdens het interview werd verder gevraagd om het Spilvarken-project toe te lichten. De antwoorden hierop waren zeer verschillend. In grote lijnen werd het project door sommige hulpboeren gezien als een sociaal project of zelfs socio-cultureel project, door anderen meer als een project rond voedselverspilling, een project over afval, een stadslandbouwproject, een project dat de band met voedsel versterkt of een project over dierenwelzijn. Bij veel mensen bevatte hun visie op het project meerdere elementen uit het bovengenoemde. Het kan interessant zijn om bijkomend onderzoek te doen naar de relatie tussen de beeldvorming van participanten over het project en effecten van het project op bijvoorbeeld vleesconsumptie.

6 Conclusie

In het literatuuronderzoek werd besproken wat de negatieve impact van de huidige manier van vleesconsumptie is en welke motieven mensen hebben om, al dan niet, hun vleesinname te beperken. Eerder onderzoek toonde aan dat een hogere mate van voedselgeletterdheid (kennis, vaardigheden en gedrag) op het gebied van kookvaardigheden en warenkennis een aantoonbare relatie tot een gezonder voedingspatroon had (Vaitkeviciute et al., 2015; Vidgen & Gallegos, 2014). Ook werd vastgesteld dat een verkorting van de productieketen de consument dichterbij de landbouw bracht en dit de bewustwording over onder andere voedingswaarden en de milieu impact van voeding zou vergroten (European Environment Agency, 2014).

In dit onderzoek is onderzocht of een verhoging van voedselgeletterdheid door actieve participatie in het productieproces van vlees bijdraagt aan een vermindering van de vleesinname. Dit door middel van kwalitatieve semigestructureerde diepte-interviews bij participanten (hulpboeren) van het Spilvarken-project in Gentbrugge. Er is gekeken in welke mate de kennis over vleesconsumptie en -productie, varkens (gedrag en verzorging) en de korte keten verhoogd werd en ook werd de mate van betrokkenheid van de hulpboeren bij het project als factor voor verandering onderzocht.

De hulpboeren werden na de interviews opgedeeld in vier consumptiegroepen: vleeseters, semi-light-vegetariërs, semi-vegetariërs en vegetariërs. De mate van verandering was ook gekoppeld aan deze groepering. Van de groep vleeseters was het grootste gedeelte opgeschoven naar een dieet met een verlaagde vleesinname en/of een dieet met vlees van kleinere, lokale producenten. Deze verandering werd kleiner naarmate een hulpboer voorafgaand aan zijn of haar deelname aan het project, vlees van het menu had geschrapt. De vegetariërs gaven aan geen vlees te zijn gaan eten door hun deelname.

De mate van betrokkenheid bij het project bleek geen doorslaggevende factor voor verandering in vleesconsumptie te zijn. Hoewel een groot deel van de hulpboeren die aangaven minder vlees te eten zeer betrokken waren bij het project, was er een gelijkaardig deel van de hulpboeren waarbij eenzelfde betrokkenheid geen verandering in vleesconsumptie teweeg had gebracht.

De hulpboeren deden nieuwe kennis op in relatie tot de verzorging en het gedrag van varkens, maar ook over het productieproces van vlees in het algemeen. De gehele productieketen van niet alleen vlees, maar van alle landbouwproducten, werd kritischer bekeken. Door met de varkens te werken, kreeg vlees voor veel hulpboeren weer een gezicht. Een deel van de vlees-paradox werd hierdoor opgeheven. Hoewel dit bij geen enkele hulpboer het stoppen met het eten van vlees tot gevolg had, is er wel een merkbare

vermindering in de vleesconsumptie vastgesteld, alsook een verschuiving naar de aankoop van lokaal geproduceerd vlees van kleine producenten.

7 Bijlage 1

Inleidende vragen

1. Kunt u zich kort voorstellen en vertellen hoe uw gezinssamenstelling eruit ziet?
2. Hoe lang woont u in deze wijk?
3. Hoe vaak zorgt u voor de varkens?
 - a. Zijn er ook andere leden in uw gezin die meehelpen bij de verzorging?
 - b. Hoeveel tijd besteedt u wekelijks aan de verzorging?

Rol, motivering, voorkennis en beleving hulpboer

4. Waarom heeft u zich opgegeven als hulpboer?
5. Welke voorkennis had u over de verzorging en kweek van varkens?
6. In welke mate heeft u contact met de andere hulpboeren?
 - a. Hoe belangrijk is dit voor u?
 - b. Op welke wijze (medium)?
7. Hoe hecht ervaart u dit contact?
8. Heeft u ook contact met de andere hulpboeren buiten het project?
9. Wat u ervaart tijdens de verzorging?
 - a. Op het moment dat u de dieren verzorgt?
 - b. Op het moment dat u weer verder gaat met uw dag?

Kennis en attitude van de hulpboeren over de impact voedselconsumptie

10. Kunt u toelichten waar het Spilvarken om draait?
11. Wat vindt u van het initiatief?
12. Past u thuis ook elementen uit het Spilvarken toe?
 - a. Afvalverwerking door dieren, compostering,...
13. Heeft u als hulpboer bijgeleerd over de gesloten kringloop?

Eigen voedselconsumptie

14. Kunt u omschrijven wat u op een normale doordeweekse dag eet?
 - a. ontbijt, lunch, avondeten, tussendoortjes
15. Met welke dingen houdt u rekening als u eten consumeert?
 - a. Op het vlak van gezondheid?
 - b. ... sociaal vlak?
 - c. ... ecologisch vlak?
 - d. ... diervriendelijkheid?
 - e. ... prijs?

- f. ... religie?
 - g. ... smaak?
16. In welke mate heeft uw deelname aan het project uw kijk op de productie van vlees veranderd?
- a. Heeft dit ook invloed op uw voedingspatroon?
17. Zijn er andere dingen in uw voedselpatroon die u heeft gewijzigd naar aanleiding van uw deelname aan het Spilvarken?

Afsluitende vragen

18. Wat heeft u nog geleerd van uw deelname?
- a. Concrete vaardigheden?
 - b. Nieuwe kennis? Op welk vlak?
 - c. Individuele leertrajecten?
 - d. Nieuwe zienswijzen?
19. Wat zou u aan iemand vertellen om hem of haar te overtuigen ook hulpboer te worden?
20. Zou u nog eens meedoen als hulpboer? Waarom wel of waarom niet?

8 Bibliografie

- Ajzen, I. (1991). The Theory of Planned Behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(1), 179-201.
- Ankeny, R. A. (2015). Food Miles. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 2, pp. 592-595). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Barnard, N. D., Katcher, H. I., Jenkins, D. J., Cohen, J., & Turner-McGrievy, G. (2009). Vegetarian and vegan diets in type 2 diabetes management. *Nutrition Reviews*, 67(5).
- Bigornia, S. J., & Newby, P. K. (2015). Obesity Epidemic. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 3, pp. 1053-1061). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Borgogno, M., Favotto, S., Corazzin, M., Cardello, A. V., & Piasentier, E. (2015). The role of product familiarity and consumer involvement on liking and perceptions of fresh meat. *Food Quality and Preference*, 44(September), 139-147.
- Boyer, R. (2014). Grassroots innovation for urban sustainability: comparing the diffusion pathways of three ecovillage projects. *Environment and Planning*, 45(2), 320-337.
- Bryman, A. (2012a). Interviewing in qualitative research *Social Research Methods* (4e ed., pp. 468-499). New York: Oxford University Press.
- Bryman, A. (2012b). The nature of qualitative research *Social Research Methods* (4e ed., pp. 380-414). New York: Oxford University Press.
- Bryman, A. (2012c). Research design *Social Research Methods* (4e ed., pp. 66-72). New York: Oxford University Press.
- Bryman, A. (2012d). Social research strategies *Social Research Methods* (4e ed., pp. 18-43). New York: Oxford University Press.

- Bryman, A. (2012e). Structured interviewing *Social Research Methods* (4e ed., pp. 208-230). New York: Oxford University Press.
- Buttriss, J., & Riley, H. (2013). Sustainable diets: Harnessing the nutrition agenda. *Food Chemistry*, 3(Oktober), 402-407.
- Byron, P., Albury, K., & Evers, C. (2013). "It would be weird to have that on Facebook": young people's use of social media and the risk of sharing sexual health information. *Reproductive Health Matters*, 21(41), 35-44.
- Calvert, S. J. (2007). A Taste of Eden: Modern Christianity and Vegetarianism. *Journal of Ecclesiastical History*, 58(3), 461-481.
- Crawford, D., Ball, K., Mishra, G., Salmon, J., & Timperio, A. (2007). Which food-related behaviours are associated with healthier intakes of fruits and vegetables among women? *Public Health Nutrition*, 10(5), 256-265.
- Crowe, F. L., Appleby, P. N., Travis, R. C., & Key, T. J. (2013). Risk of hospitalization or death from ischemic heart disease among British vegetarians and nonvegetarians: results from the EPIC-Oxford cohort study. *American Journal of Clinical Nutrition*, 97(3), 597-603.
- De Backer, C. (2015). Fresh Food. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 2, pp. 682-685). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- De Backer, C., & Hudders, L. (2014). From meatless Mondays to meatless Sundays : motivations for meat reduction among vegetarians and semi-vegetarians who mildly or significantly reduce their meat intake. *Ecology of food and nutrition*, 53(6), 639–657.
- De Backer, C., & Hudders, L. (2015). Meat morals: relationship between meat consumption consumer attitudes towards human and animal welfare and moral behavior. *Meat Science*, 99, 68-74.

- de Wilde, M., Hurenkamp, M., & Tonkens, E. (2014). Flexible, Frail, Fail: Interaction between local institutions and citizen groups in the Netherland. *Urban Studies*, 51(16), 3365-3382.
- Derklas, E. (2015). Cultural Identity and Food. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 1, pp. 329-334). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Dhont, K., & Hodson, G. (2014). Why do right-wing adherents engage in more animal exploitation and meat consumption? *Personality and Individual Differences*, 64(July), 12-17.
- Dixon, J., & Isaacs, B. (2013). Why sustainable and 'nutritionally correct' food is not on the agenda: Western Sydney, the moral arts of everyday life and public policy. *Food Policy*, 43(December), 67-76.
- Elzerman, J. E., Hoek, A. C., van Boekel, M. A. J. S., & Luning, P. A. (2011). Consumer acceptance and appropriateness of meat substitutes in a meal context. *Food Quality and Preference*, 22(3), 233-240.
- Elzerman, J. E., Hoek, A. C., van Boekel, M. J. A. S., & Luning, P. A. (2015). Appropriateness, acceptance and sensory preferences based on visual information: A web-based survey on meat substitutes in a meal context. *Appetite*, 42(June), 56-65.
- European Environment Agency. (2014). Environmental indicator report 2014: Environmental impacts of production-consumption systems in Europe. Copenhagen.
- Fienieg, B., Nierken, V., Tonkens, E., Ploch, T., & Stronks, K. (2011). Why play an active role? A qualitative examination of lay citizens' main motives for participation in health promotion. *Health Promotion International*, 27(3), 416-426.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015a). Nutrition. Retrieved 22/07, 2015, from <http://www.fao.org/nutrition/en/>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015b). Towards Sustainable Food and Agriculture. Retrieved 22/07, 2015, from <http://www.fao.org/sustainability/en/>
- Fox, N., & Ward, K. J. (2008a). Health, ethics and environment: a qualitative study of vegetarian motivations. *Appetite*, 50(2-3), 422-429.
- Fox, N., & Ward, K. J. (2008b). You are what you eat? Vegetarianism, health and identity. *Social Science & Medicine*, 66(12), 2585-2595.
- Frank-Oster, C. (2015). Cattle Industry. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 1, pp. 188-192). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Giarelli, G., & Spina, E. (2014). Self-help/mutual aid as active citizenship associations: A case-study of the chronically ill in Italy. *Social Science & Medicine*, 123(december), 242-249.
- Gibson, R. S., Heath, A. L. M., & Szymlek-Gay, E. A. (2014). Is iron and zinc nutrition a concern for vegetarian infants and young children in industrialized countries? *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(July, Supplement 1), 459s-468s.
- Goodland, R. (1997). Environmental Sustainability in Agriculture: Diet Matters. *Ecological Economics*, 23(3), 189-200.
- Graça, J., Calheirosa, M. M., & Oliveira, A. (2015). Attached to meat? (Un)Willingness and intentions to adopt a more plant-based diet. *Appetite*, 95(1 december), 113-125.
- Greenebaum, J. B. (2015). Veganism. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 3, pp. 1419-1423). Verenigde Staten: SAGE Publications.

- Harris, W. (2014). Achieving optimal n-3 fatty acid status: the vegetarian's challenge ... or not. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(Supplement 1), 449s-452s.
- Hayley, A., Zinkiewicz, L., & Hardiman, K. (2015). Research report: Values, attitudes, and frequency of meat consumption. Predicting meat-reduced diet in Australians. *Appetite*, 84(January), 98-106.
- Hoek, A. C., Luning, P., Weijzen, P., Engels, W., Kok, F. J., & de Graaf, C. (2011). Research report: Replacement of meat by meat substitutes. A survey on person- and product-related factors in consumer acceptance. *Appetite*, 556(3), 662-673.
- International Urban Food Network. (2013). *Hunger City*. Paper presented at the International conference on urban food governance, Paris, France.
- Jason, M. (2015). Urban Farming and Rooftop Gardening. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 3, pp. 1404-1407). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Key, T. J., Appleby, P. N., Crowe, F. L., Bradbury, K. E., Schmidt, J. A., & Travis, R. C. (2014). Cancer in British vegetarians: updated analyses of 4998 incident cancers in a cohort of 32,491 meat eaters, 8612 fish eaters, 18,298 vegetarians, and 2246 vegans. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(July), 378-385.
- Key, T. J., Appleby, P. N., Spencer, E. A., Travis, R. C., Allen, N. E., Thorogood, M., & Mann, J. I. (2009). Cancer incidence in British vegetarians. *British Cancer Journal*, 101(1), 192-197.
- Kluever Romo, L., & Donovan-Kicken, E. (2012). "Actually, I Don't Eat Meat": A Multiple-Goals Perspective of Communication About Vegetarianism. *Communication Studies*, 63(4), 405-420.

- Knight, C. (2015). Vegetarianism. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 3, pp. 1427-1432). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Laestadius, L., Neff, R., Barry, C., & Frattaroli, S. (2014). "We don't tell people what to do": An examination of the factors influencing NGO decisions to campaign for reduced meat consumption in light of climate change. *Global Environmental Change*, 29(November), 32-40.
- Larsen, J. K., Hermans, R. C. J., Sleddens, E. F. C., Engels, R. C. M. E., Fisher, J. O., & Kremers, S. P. J. (2015). Research review: How parental dietary behavior and food parenting practices affect children's dietary behavior. Interacting sources of influence? *Appetite*, 89(June), 246-257.
- LaTrobe, H. L., & Acott, T. G. (2000). Localising the global food system. *International Journal of Sustainable Development and World Ecology*, 7(4), 309-320.
- Leitzmann, C. (2014). Vegetarian nutrition: past, present, future. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(July 2014 Supplement), 496S-502S.
- Leroy, F., & Praet, I. (2015). Research report: Meat traditions. The co-evolution of humans and meat. *Appetite*, 90(July), 200-211.
- Light, A. (2003). Urban Ecological Citizenship. *Journal of Social Philosophy*, 34(1), 44-63.
- Long, M., & Murray, D. (2013). Ethical Consumption, Values Convergence/Divergence and Community Development. *Journal of Agricultural & Environmental Ethics*, 26(2), 351-375.
- Loughnan, S., Haslam, N., & Bastian, B. (2010). The role of meat consumption in the denial of moral status and mind to meat animals. *Appetite*, 55(1), 156-159.
- Miller, I. (2011). Evangelicalism and the early vegetarian movement in Britain c.1847–1860. *The Journal of religious history*, 35(2), 199-210.

- Moreno-Penaranda, R., & Brink, H. (2015). Urbanization of Agricultural land. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 3, pp. 1408-1411). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Pawlak, R. (2015). Is Vitamin B12 Deficiency a Risk Factor for Cardiovascular Disease in Vegetarians? *American Journal of Preventive Medicine*, 48(6), 11-26.
- PBL. (2013). De macht van het menu. Opgaven en kansen voor duurzaam en gezond voedsel. Den Haag.
- Petrillo, P. L. (2010). *Sustainable Diets and Biodiversity Directions And Solutions for Policy, Research and Action*. Paper presented at the International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger, Rome.
- Piazza, J., Ruby, M. B., Loughnan, S., Luong, M., Kulik, J., Watkins, H. M., & Seigerman, M. (2015). Research report: Rationalizing meat consumption. The 4Ns. *Appetite*, 91(1 August), 114-128.
- Pimbert, M. (2015). Circular Food System. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 1, pp. 232-238). Verenigde Staten: SAGE Publications.
- Radnitz, C., Beezhold, B., & DiMatteo, J. (2015). Research report: Investigation of lifestyle choices of individuals following a vegan diet for health and ethical reasons. *Appetite*, July(90), 31-36.
- Regan, M. M. (2014). Feminism, Vegetarianism, and Colonial Resistance in Eighteenth-Century British Novels. *Studies in the novel*, 46(3), 275-292.
- Rodney, A., & Johnston, J. (2015). Vegetarianism and Veganism, Health Implications. In K. Albala (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (Vol. 3, pp. 1432-1439). Verenigde Staten: SAGE Publications.

- Roe, D. A. (1986). History of Promotion of Vegetable Cereal Diets. *The Journal of Nutrition*, 116(7), 1355-1363.
- Röös, E., Sundberg, C., Tidåker, P., Strid, I., & Hansson, P.-A. (2013). Can carbon footprint serve as an indicator of the environmental impact of meat production? *Ecological Indicators*, 24(January), 573-581.
- Rothgerber, H. (2013). Real men don't eat (vegetable) quiche. Masculinity and the justification of meat consumption. *Psychology of Men & Masculinity*, 14(4), 363-375.
- Rothgerber, H. (2014). Efforts to overcome vegetarian-induced dissonance among meat eaters. *Appetite*, 79(1 August), 32-41.
- Rozin, P., Hormes, J. M., Faith, M. S., & Wansink, B. (2012). Is Meat Male? A Quantitative Multimethod Framework to Establish Metaphoric Relationships. *Journal of Consumer Research*, 39(3), 629-643.
- Ruby, M. B. (2012). Vegetarianism. A blossoming field of study. *Appetite*, 58(1), 141-150.
- Sans, P., & Combris, P. (2015). World meat consumption patterns: An overview of the last fifty years (1961–2011). *Meat Science*, 109(November), 106-111.
- Schösler, H., de Boer, J., Boersema, J. J., & Aiking, H. (2015). Research report: Meat and masculinity among young Chinese, Turkish and Dutch adults in the Netherlands. *Appetite*, 89(June), 152-159.
- Seyfang, G., & Smith, A. (2007). Grassroots innovations for sustainable development: Towards a new research and policy agenda. *Environmental Politics*, 16(4), 584-603.
- Smith Taillie, L., & Jaacks, L. M. (2015). Toward a Just, Nutritious, and Sustainable Food System: The False Dichotomy of Localism versus Supercenterism. *Journal of Nutrition*, 145(7), 1380-1385.

- Sobal, J. (2005). Men, Meat, And Marriage: Models Of Masculinity. *Food and Foodways*, 13(1-2), 135-158.
- Spilvarken, H. (2015). Van stadsvarkens tot voedselbos. Retrieved 26/06/2015, from <http://www.hetspilvarken.be/>
- Statistics Belgium. (2014). *Minder vleesconsumptie in België maar aanzienlijk meer uitvoer* Brussel: Retrieved from http://statbel.fgov.be/nl/binaries/PERSBERICHT_vlees_nl_tcm325-252868.pdf.
- Stehfest, E., Berg, M. v. d., Woltjer, G., Msangi, S., & Westhoek, H. (2013). Options to reduce the environmental effects of livestock production – Comparison of two economic models. *Agricultural Systems*, 114(January), 38-53.
- Stewart, H., & Harris, J. M. (2005). Obstacles to Overcome in Promoting Dietary Variety: The Case of Vegetables. *Review of Agricultural Economics*, 27(1), 21-36.
- Sustania. (n.d.). *Sustania Guide to Co-Creating Health* F. Popovic, S. Neale & S. Karlshøj Christiansen (Eds.),
- Tai Le, L., & Sabaté, J. (2014). Beyond Meatless, the Health Effects of Vegan Diets: Findings from the Adventist Cohorts. *Nutrients*, 6(6), 2131-2147.
- Tantamango-Bartley, Y., Jaceldo-Siegl, K., Fan, J., & Fraser, G. (2013). Vegetarian Diets and the Incidence of Cancer in a Low-risk Population. *Cancer Epidemiology Biomarkers & Prevention*, 22(2), 286-294.
- Thomas, H. M. C., & Irwin, J. D. (2011). Cook It Up! A community-based cooking program for at-risk youth: overview of a food literacy intervention. *BMC Research Notes*, 4(495).

- Tobler, C., Visschers, V. H. M., & Siegrist, M. (2011). Eating green. Consumers' willingness to adopt ecological food consumption behaviors. *Appetite*, 57(3), 674-682.
- Travaline, K., & Hunold, C. (2010). Urban agriculture and ecological citizenship in Philadelphia. *The International Journal of Justice and Sustainability*, 15(6), 581-590.
- Tucker, C. A. (2014). Research report: The significance of sensory appeal for reduced meat consumption. *Appetite*, 81(October), 168-179.
- Tucker, K. L. (2014). Vegetarian diets and bone status. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(Supplement), 329S-335S.
- Vaitkeviciute, R., Ball, L. E., & Harris, N. (2015). The relationship between food literacy and dietary intake in adolescents: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 18(4), 649-658.
- Vanhonacker, F., Van Loo, E. J., Gellynck, X., & Verbeke, W. (2013). Research report: Flemish consumer attitudes towards more sustainable food choices. *Appetite*, 62, 7-16.
- Vegetarian Society. (2015). About us. Retrieved 28 december, 2015, from <https://www.vegsoc.org/aboutus>
- Verbeke, W. (2015). Profiling consumers who are ready to adopt insects as a meat substitute in a Western society. *Food Quality and Preference*, 39, 147-155.
- Verbeke, W., Marcu, A., Rutsaert, P., Gaspar, R., Seibt, B., Fletcher, D., & Barnett, J. (2015). 'Would you eat cultured meat?': Consumers' reactions and attitude formation in Belgium, Portugal and the United Kingdom. *Meat Science*, 102(april), 49-58.
- Vidgen, H. A., & Gallegos, D. (2014). Research report: Defining food literacy and its components. *Appetite*, 76(May), 50-59.

- Vinnari, M. (2008). The future of meat consumption — Expert views from Finland. *Technological Forecasting and Social Change*, 75(6), 893-904.
- Vlaanderen.be. (2015a). Korte keten. Retrieved 2 augustus, 2015, from <http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/korte-keten>
- Vlaanderen.be. (2015b). Vijf jaar donderdag veggiedag. Retrieved 24 november, 2015, from <http://do.vlaanderen.be/vijf-jaar-donderdag-veggiedag>
- Vlaanderen.be. (2015c). Voordelen/troeven. Retrieved 2 augustus, 2015, from <http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/korte-keten/voordelentroeven>
- Wakefield, M. A., Loken, B., & Hornik, R. C. (2010). Use of mass media campaigns to change health behaviour. *The Lancet*, 376(9748), 1261-1271.
- Welsh, J., & MacRae, R. (1998). Food Citizenship and Community Food Security: Lessons from Toronto, Canada. *Canadian Journal of Development / Revue canadienne d'études du développement*, 19(4), 237-255.
- Westhoek, H., Lesschen, J. P., Rood, T., Wagner, S., De Marco, A., Murphy-Bokern, D., . . . Oenema, O. (2014). Food choices, health and environment: Effect of cutting Europe's meat and dairy intake. *Global Environmental Change*, 26, 196-205.
- World Health Organization. (2015). Healthy Diet. Retrieved 22 juli, 2015, from <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/>