

Vlamingen met buitenlandse roots hebben een boeiende mix van smaken en tradities in hun eetcultuur

Vlaanderen wordt steeds diverser, met ruim één op de vier inwoners die een buitenlandse achtergrond heeft, en één op de zes met roots buiten de EU-27. Deze groep groeit snel en heeft een aanzienlijke impact op het aankoopgedrag in Vlaanderen. Dus redenen genoeg om dit aankoopgedrag voor voeding te onderzoeken. De conclusie was dat de Nederlandstalige Vlamingen met buitenlandse roots een hoog inburgeringsniveau hebben. Hun voedings- en aankoopgewoontes zijn heel sterk verweven met die van Vlamingen zonder buitenlandse roots. De Vlaming met een andere achtergrond behoudt met trots zijn eigen cultuur maar omarmt ook met veel enthousiasme de Vlaamse eetcultuur. Dit leidt tot een boeiende diversiteit van tradities en smaken.

Opzet en doel van het onderzoek

VLAM nam, eind 2024, het marktonderzoeksbureau Human8 onder de arm om een beter inzicht te krijgen in de culturele (religieuze) invloed op de consumptievoorkeuren en aankoopbeslissingen voor voeding van Vlaamse consumenten met buitenlandse roots, vooral van degenen die binnen hun gezin de aankoopbeslissingen nemen, de zogenaamde VVA (voornaamste verantwoordelijke voor de aankopen). Ze ondervroegen Vlamingen met Afrikaanse, Arabische, Aziatische, Europese en Zuid-Amerikaanse achtergronden. Er werd gezorgd voor een goede mix van leeftijd tussen 25 en 54 jaar, geslacht en generatie (1^e, 2^e en 3^e) waarbij gekeken werd naar de eigen afkomst of deze van de ouders of grootouders.

Vlaanderen is divers

Volgens Statbel woonden er vorig jaar in het Vlaamse Gewest 4.965.300 personen van Belgische herkomst en 1.856.500 personen van buitenlandse herkomst. Het aandeel van personen van buitenlandse herkomst lag daarmee op 27% van de totale wettelijke bevolking. In 2000 ging het om slechts 10%. Ongeveer 4 op de 10 personen van buitenlandse herkomst zijn afkomstig van één van de 27 lidstaten van de Europese Unie, 6 op de 10 zijn afkomstig van een land van buiten de EU 27.

De VVA met buitenlandse roots en de 5G-mix

Net zoals bij andere Vlamingen zijn de voedingskeuzes van VVA's met buitenlandse roots een samenspel van de 5G-mix: genot, gemak, gezondheid, geld en geweten.

1. Genot

In het dagelijkse leven is genieten een essentieel element voor vele maaltijden. Op het vlak van smaak spelen kruiden hier een belangrijke en cultuurgedreven rol. Bij VVA's met buitenlandse roots gaat genot niet enkel om de smaak van het eten maar ook om de sociale beleving rond de maaltijd.

2. Gemak

De nood naar iets snel en gemakkelijk beïnvloedt de maaltijdkeuze vooral op weekdagen. Men grijpt dan vaak terug naar bekende of snelle recepten, kant-en-klaarmaaltijden, diepvriesproducten of men maakt één maaltijd voor meerdere dagen. Ook eet men tijdens de week vaak minder traditioneel maar eerder simpele Belgische of internationale voeding. Velen plannen hun maaltijden in het begin van de week.

3. Gezondheid

Gezondheid is voor velen belangrijk. Gezond eten betekent gebalanceerd en gevarieerd eten. Vers fruit en groenten worden gezien als de kern van gezond eten maar worden gepercipieerd als duur. Alhoewel diepvriesgroenten een goedkoper alternatief zijn twijfelen enkelen of deze even gezond zijn als verse groenten. De gezondheidsperceptie van de Belgische keuken hangt ook af van de eetcultuur van de eigen roots. Hier zien we een onderscheid tussen vlees- en groenteculturen. De vleesculturen (oa Zuid-Amerika) zien de Belgische eetcultuur als gezonder terwijl de groenteculturen (oa Zuid-Europa) hun eetcultuur als gezonder aanzien.

4. **Geld**

Bij het boodschappen doen, is prijs één van de meest vermelde factoren. Toch zoekt men naar een evenwicht tussen prijs, kwaliteit en smaak. Sommigen zijn bereid om te wisselen tussen verschillende winkels om bepaalde promoties te verkrijgen.

5. **Geweten**

Binnen de VVA's met buitenlandse roots focussen sommigen zich op het religieuze aspect van geweten. Voornamelijk halal eten wordt hier vermeld. Daarnaast is er ook een deel dat principieel focust op seizoensproducten en lokale aankoop. Dit laatste voor de kwaliteit maar ook om de lokale economie te steunen. Wanneer er gepeild wordt naar duurzaamheid van bepaalde voedingsproducten, zien we dat sommigen moeite hebben met het toewijzen van een duurzaamheidsscore. De algemene vuistregels zijn dat vlees en vis minder duurzaam zijn en dat lokale en seizoensgebonden producten duurzamer zijn vanwege het productieproces dicht bij huis.

De eetmomenten: een mix van de eigen en de Belgische cultuur

Op het weekmenu van Vlamingen met buitenlandse roots staat zowel eten van de eigen cultuur, Belgisch eten als een mix van de twee eetculturen. Net als de doorsnee Vlaming, eten de meesten onder hen drie volwaardige maaltijden, met daartussen enkele snackmomenten. De voedingsgewoonten verschillen volgens de dag van de week.

Tijdens de **week**: meer geplande recepten aan de hand van een weekplanning, meer voorbereide maaltijden of extra grotere maaltijden om de andere dagen van de week restjes te kunnen eten. Ook lichtere en gezondere maaltijden om de energie op pijl te houden en makkelijker te bereiden eten staan in de week op het menu.

In het **weekend** is er tijd om uitgebreider te eten of te koken. Men wil dan ook vaker experimenteren en met anderen tafelen. Er wordt in het weekend bovendien meer buitenshuis gegeten, meer gezondigd en er is meer tijd om uitgebreide traditionele maaltijden te maken.

Traditionele maaltijden

Hoewel men doordeweeks gebruikmaakt van traditionele kruiden of bijvoorbeeld linzen eet in plaats van aardappelen, staan volledige traditionele maaltijden van de eigen roots vooral op het menu in het weekend of tijdens speciale gelegenheden zoals een trouw, feestdagen of bij bezoek. Traditionele Belgische maaltijden worden wel vaker doordeweeks bereid of wanneer er buitenlands bezoek is en men de Belgische cultuur wil delen. Traditionele maaltijden scoren vaak hoog op genot zowel vanwege de smaak als het sociale aspect van de maaltijd. Traditionele maaltijden van de eigen roots scoren echter lager op gemak zowel vanwege de voorbereiding als omdat bepaalde ingrediënten moeilijker te verkrijgen zijn.

Tijdens feestdagen worden vaker uitgebreide culturele maaltijden gegeten zoals tijdens de Ramadan of het suiker- en het offerfeest.

Aankoopgewoonten en rol van verse voeding

De meeste VVA's met buitenlandse roots kopen hun verse producten in de supermarkt omdat het dichtbij, makkelijk en volgens hen goedkoop is. De supermarkt is de gemakkelijkste optie dankzij het brede assortiment en de gemakkelijke bereikbaarheid. In de supermarkt zelf kan men de kwaliteit en de versheid beoordelen. Ook speelt prijsbewustzijn een rol evenals promoties en acties. Sommigen melden dat ze hun verse producten halen bij de lokale boer, de slager of de bakker. Bij de boer haalt men dan aardappelen, eieren of andere lokale specialiteiten. De halal-slager wordt vermeld door mensen met een moslim achtergrond. Naar traditionele buurtwinkels gaat men eerder voor de kruiden of wanneer men iets specifiek uit de eigen cultuur zoekt.

Het online aankopen van versproducten wordt amper vermeld door VVA's met buitenlandse roots. In het algemeen besteedt men tijdens het winkelen vooral aandacht aan versheid en prijs.

Lokale producten en rol Belgisch

VVA's met buitenlandse roots staan vrij positief tegenover producten van Belgische bodem en linken lokale producten aan duurzaamheid. Zij beoordelen de duurzaamheid van een product vooral op basis

van zijn 'lokale' herkomst en minder 'vervuilende' productieproces.

Het concept lokale voeding is een breed spectrum voor VVA's met buitenlandse roots. Hoe minder men betrokken is bij het onderwerp 'duurzaamheid', hoe ruimer men het begrip 'lokaal' interpreteert. Mensen met roots in één van de buurlanden beschouwen deze buurlanden ook vaker als lokaal.

Belgische producten roepen bij de VVA's met buitenlandse roots spontaan een grote variatie aan positieve associaties op. Anderzijds geloven velen van hen dat lokale producten duurder zijn en in sommige gevallen moeilijker te vinden. Dit zorgt ervoor dat slechts een deel van hen zich focust op lokaal kopen.

De belangrijkste **drijfveer** om inlandse voeding te kopen is de hoge kwaliteit die mensen associëren met lokale producten. Naast de kwaliteit zijn de milieubewustheid en het steunen van de lokale economie de belangrijkste argumenten voor de aankoop van inlandse voeding. De grootste **barrière** is de dure perceptie. Alhoewel seizoensgebonden producten vaak wel als goedkoper gepercipieerd worden. Verder vormen het beperkter aanbod van lokale producten, vooral bepaalde kruidenmixen of speciale culturele producten, zoals halal-vlees, een rem op de aankoop van lokale producten. Ook de onduidelijkheid rond de oorsprong van versproducten vormt een rem. Op sommige verpakkingen is het zoeken naar het land van oorsprong.

Belgische voeding zou nog relevanter kunnen worden indien de communicatie duidelijker is en het dure imago weggewerkt kan worden.

Cultuur en voeding

10 zaken om te onthouden over VVA's met buitenlandse roots en hun voedings- en aankoopgedrag:

1. **Gedeelde gewoontes.**
Vlaamse VVA's met buitenlandse roots hebben een hoog inburgeringsniveau. Hun voedings- en aankoopgewoontes zijn heel sterk verweven met die van VVA's zonder buitenlandse roots.
2. **Diverse maaltijden, gelijke drijfveren**
De maaltijden die mensen met buitenlandse roots bereiden, kunnen soms anders zijn maar de drijfveren achter hun product- en maaltijdkeuzes zijn heel gelijkaardig met mensen zonder buitenlandse roots.
3. **Fusion is hot**
Mensen behouden met trots hun eigen cultuur maar omarmen ook met veel enthousiasme de Vlaamse eetcultuur. Dit leidt tot een boeiende diversiteit van tradities en smaken.
4. **Functioneel vs traditioneel**
Tijdens de week domineren functionele maaltijden terwijl in het weekend meer tijd wordt genomen voor traditionele gerechten. Dit weerspiegelt een balans tussen gemak en traditie.
5. **Sociale beleving**
Bij VVA's met buitenlandse roots is koken en eten een echte sociale belevenis, zelfs met inlandse producten of gerechten. Samen een maaltijd delen versterkt de familiebanden en de gemeenschapszin.
6. **Lokaal en Belgisch**
Lokaal en Belgisch hebben een **positieve perceptie** maar worden ook gezien als 'duur'. De 'seizoensgebonden' insteek kan helpen om lokaal verder aan te prijzen (ecologisch, goedkoper en smakelijk).
7. **LekkerVanBijOns.be**
Dit kookplatform is bij de Vlaming met buitenlandse roots nog niet gekend maar er is **veel openheid** naar **en interesse** in dit platform.
8. **Ondersteun (g)lokaal koken**
Belgische gerechten zijn niet synoniem met gerechten met Belgische ingrediënten. Men houdt van traditionele gerechten met een Belgische twist en Belgische klassiekers aangepast aan de eigen cultuur. Geef concrete tips om koken met een twist te faciliteren.
9. **Faciliteer efficiënt traditioneel koken**
Het bereiden van traditionele gerechten benadrukt culturele eigenheid maar kost vaak veel tijd. Culinaire tips om vers en traditioneel te koken zelfs tijdens drukke weekdagen zijn welkom.

10. **Benadruk verse veelzijdigheid**

De veelzijdigheid van verse en lokale producten kan meer uitgespeeld worden om de relevantie van de match tussen de verschillende kooktechnieken en de diverse eetculturen te benadrukken.