

Het verbruik van agrovoedingsproducten in België in 2014

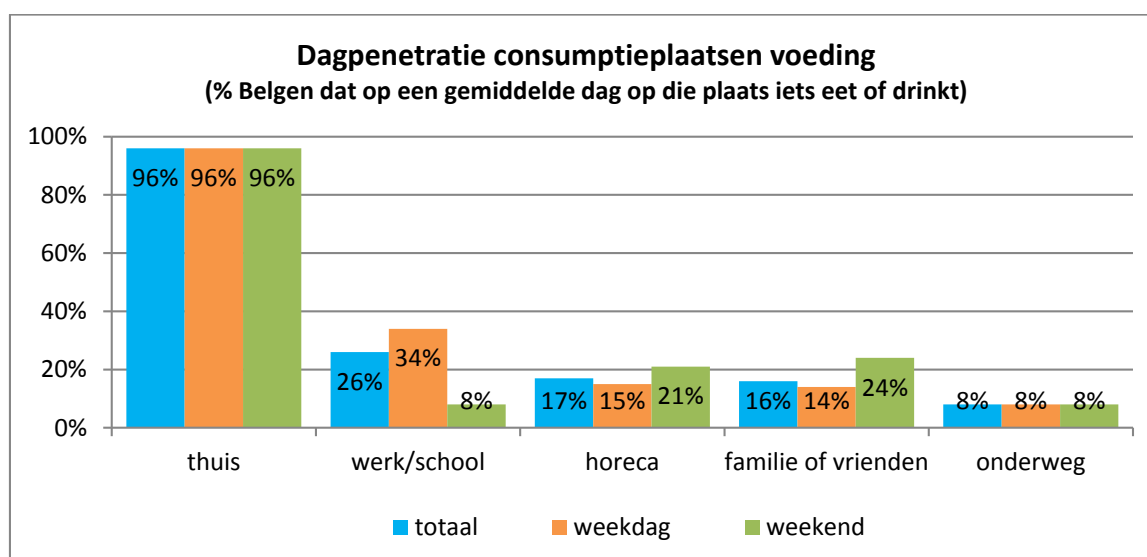
Het merendeel van onze voeding consumeren we thuis of nemen we mee van thuis, maar het buitenshuisverbruik en het verbruik van afhaalmaaltijden (samen foodservices genaamd) vormen toch ook een aanzienlijke markt. Voor heel wat van onze agrovoedingsproducten merken we echter een onderconsumptie in foodservices en is er dus potentieel tot groei. We denken hierbij onder andere aan gekookte aardappelen, fruit, groenten, (varkensvlees)vlees, zuivel en bio. Dat blijkt uit een grootschalig onderzoek dat VLAM liet uitvoeren door het marktonderzoeksbureau iVox.

Consumptie, meer dan thuisverbruik

VLAM volgt via verschillende onderzoeken de consumptie van agrovoedingsproducten op, samen met de mate waarin die producten thuis of buitenshuis gegeten worden. Hoewel het thuisverbruik veruit het grootste is en blijft, neemt de foodservice (buitenshuisverbruik en afhaalmaaltijden) ook een aanzienlijke markt in. Om een beeld te krijgen op het totale verbruik zette VLAM een onderzoek op in samenwerking met het marktonderzoeksbureau iVox. Dagelijks peilden we bij 20 andere personen naar hun consumptie de dag voor het onderzoek, en dit gedurende een volledig jaar. Het onderzoek verzamelde in totaal zo de gegevens van 7.350 unieke personen. De doelgroep van het onderzoek waren in België thuiswonende personen tussen 15 en 65 jaar.

Consumptieplaatsen

Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats. Van het totaal aantal consumptiemomenten heeft 66% thuis als consumptieplaats. In 2007 (voor de crisis) waren de buitenshuisconsumpties goed voor een aandeel van 35% van de consumpties. In 2009, na het uitbreken van de crisis, daalde dit tot 32% om vervolgens weer licht te stijgen tot 33% in 2011 en dus 34% in 2014. Het werk/school vormt de belangrijkste consumptieplaats buitenshuis. Op een gemiddelde dag consumeren 26% van de Belgen iets op het werk of school (inclusief voeding van thuis meegebracht). Op een gemiddelde werkdag ligt dit natuurlijk hoger, nl. 34%. Horeca is de tweede belangrijkste consumptieplaats buitenshuis met een dagpenetratie van 17%. Op een vrijdag, zaterdag of zondag bedraagt dit 20%. Ook bij familie of vrienden wordt regelmatig iets verbruikt. Op een gemiddelde dag eet of drinkt 16% iets bij hen. Op een gemiddelde zondag stijgt dit tot 26%. Onderweg is de vierde belangrijkste consumptieplaats met een dagpenetratie van 8%.



Aardappelen en aanverwanten

Aardappelen blijven de maaltijdbegeleider bij uitstek. Op een gemiddelde dag eet 49% aardappelen of aardappelproducten, 22% pasta, 9% rijst, 4% pizza, 2% noedels en telkens 1% kiest voor wraps, quiche, quinoa ... Gekookte aardappelen blijven nog steeds de meest gekozen aardappelen met een dagpenetratie van 18%, gevolgd door friet (13%), puree (8%) en gebakken aardappelen (5%). Gekookte aardappelen worden in verhouding het vaakst gegeten op maandag of dinsdag, door 55-65 jarigen, samenwonenden en door de lagere sociale groepen. Ook geografisch zijn er verschillen. Met name gekookte aardappelen worden vaker geconsumeerd in landelijke gebieden. 85% van de keren dat we gekookte aardappelen eten, doen we dit thuis en nog eens 6% bij familie en vrienden. Bij pasta en rijst heeft 'thuis' slechts een aandeel van 75% en 77%. Het percentage 'thuis' ligt het laagst bij frieten, nl. 56% (inclusief afgehaalde frietjes).

Groenten en fruit

Op een gemiddelde dag eten 26% van de Belgen geen groenten. Vooral zaterdag blijkt de slechtste groentedag te zijn. Dan eet 29% geen groenten. Hoe jonger men is, hoe minder vaak men groenten eet. Verder valt op dat de dagpenetratie voor groenten lager is bij mannen, bij Franstaligen, bij alleenstaanden, bij gezinnen zonder kinderen en bij de lagere sociale groepen. Het groenteverbruik is eveneens lager in de grootsteden. Groenten worden voornamelijk geconsumeerd bij de hoofdmaaltijd en in veel mindere mate bij de tweede 'broodmaaltijd' (soms wel als garnituur tussen een broodje) en amper als tussendoortje. Tomaten, wortelen en sla zijn de vaakst gegeten groenten. 67% van de keren dat groenten gegeten worden, worden die thuis gegeten, 7% van de keren bij familie of vrienden, 10% op werk of school, 9% in de horeca, 1% onderweg en 6% op andere plaatsen.

Fruit wordt nog minder vaak gegeten dan groenten. 64% van de Belgen eten namelijk fruit op een gemiddelde dag. De appel is de koploper met een dagpenetratie van 23%, banaan volgt met 18% en de sinaasappel sluit de top drie met 10%. Net als bij groenten, stijgt ook hier de dagpenetratie met de leeftijd en zijn het eerder vrouwen, Nederlandstaligen en de hogere sociale groepen die fruit eten. Anders dan voor groenten zien we dat de fruitconsumptie gespreid is over de hele dag. Ze situeert zich vooral thuis en op het werk (samen goed voor 86% van de keren dat fruit gegeten werd). Fruit wordt voornamelijk aangekocht in supermarkten, markten en gespecialiseerde groente- en fruitwinkels. Een noemenswaardig deel wordt zelf gekweekt of is gekregen van familie of vrienden. Fruit wordt slechts weinig gekocht in buitenshuiskanalen.

Vlees, vis of vegetarisch

Op een gemiddelde dag at 90% van de Belgen vlees of vis. Dit betekent dus dat op die dag 10% van de Belgen vegetarisch gegeten heeft.

85% van de Belgen eten een **vleesproduct** op een gemiddelde dag. Vers vlees haalt een dagpenetratie van 60%, vleessnacks zijn goed voor 9% en vleeswaren halen 68%. Het totale verbruik van vers vlees bedroeg in 2014 34,6 kg per capita . Gemengd vlees (voornamelijk gehakt) is de meest geconsumeerde vleessoort met een verbruik van 9,1 kg per capita. Daarna volgen kip (8,0 kg), varkensvlees (6,1 kg) en rundvlees (5,7 kg). Vlees is eerder een thuisverbruikproduct (75% van de keren thuis en 7% in horeca), terwijl vis in verhouding vaker buitenshuis gegeten wordt (60% van de keren thuis en 16% in horeca). Vooral het gemengd vlees en varkensvlees worden relatief vaak thuis gegeten. Rundvlees komt al wat vaker in een horecazaak op het bord (10% van de keren dat rundvlees gegeten wordt).

Voor verse **vis, week- en schaaldieren** bedraagt de dagpenetratie 11% en voor verwerkte vis (gerookte vis, vissticks, vissalades, ...) 8%. Voor deze 2 visproducten samen komen we op een dagpenetratie van 17%. Bij verse vis, week- en schaaldieren is zalm de koploper, gevolgd door kabeljauw, garnalen, scampi en mosselen. Bij vis, week- en schaaldieren hoort kabeljauw eerder thuis in de eigen keuken terwijl scampi en mosselen eerder in de horeca gegeten worden, namelijk 1 op de 3 keer dat deze producten gegeten worden.

Eieren en zuivel

Eieren staan op een gemiddelde dag bij 15% van de Belgen op het menu. 70% van de keren dat eieren gegeten worden, gebeurt dit thuis en in 17% van de keren dat thuis eieren gegeten worden, zijn die eieren afkomstig van eigen kippen of van kippen van familie of vrienden.

Op een gemiddelde dag eten of drinken 86% van de Belgen een zuivelproduct. Kaas is de koploper met een dagpenetratie van 47%, gevolgd door boter/margarine met 35%, witte melk met 30% en yoghurt met 21%. Indien men op een dag witte melk drinkt, dan is dit doorgaans slechts 1 glas per dag en dan is dat in 88% van de keren thuis. Zuivel wordt sowieso voornamelijk thuis geconsumeerd, wel wordt er wel eens een yoghurtje meegenomen naar het werk. Kaas en roomijs worden van de zuivelproducten het minst vaak thuis geconsumeerd.

Brood en banket

Bij de graanproducten blijft brood veruit het vaakst geconsumeerde product. Op een gemiddelde dag eten 65% van de Belgen boterhammen, 26% broodjes, sandwiches of pistolets, 12% ontbijtgranen en 4% havermout. Ontbijtgranen en havermout zijn het populairst bij vrouwen uit de hogere sociale groepen. De verwenproducten zoals koffiekoeken, gebakjes en taart kennen uiteraard vooral een piek op zondag. Op een gemiddelde zondag eet 18% een koffiekoek, 9% een gebakje en 9% taart.

Boterhammen worden voornamelijk thuis of op het werk gegeten, terwijl het verbruik van ontbijtgranen en havermout zich bijna uitsluitend thuis situeert. Als we boterhammen eten thuis of op het werk, dan werd dat brood in 48% van de gevallen gekocht bij de bakker, in 34% van de gevallen in de supermarkt en in 8% werd het brood zelf gemaakt. Broodjes (incl. sandwiches en pistolets), koffiekoeken, gebakjes en taart worden in verhouding veel minder vaak thuis gegeten. Broodjes eten we immers ook regelmatig op het werk of in een horecazaak, koffiekoeken in verhouding ook vaak onderweg en gebakjes en taart bij familie of vrienden.

Bio

Op een gemiddelde dag eten 18% van de Belgen minstens 1 biologisch product (eerder mensen uit de hogere sociale groepen). Het gaat hier in de eerste plaats over groenten en fruit en verder ook over zuivel en eieren. Bio wordt in vergelijking met gangbare producten eerder thuis gegeten. Het bioverbruik op het werk en in de horeca blijft beperkt.

Samengevat in 2 grafieken

