

# De Belgen en Plantaardige Voeding

ALPRO'S PLANTAARDIGE PIT-BAROMETER 2014



# Index

2	.....	Index
3	.....	Introductie
4	.....	Wat omvat plantaardig eten?
6	.....	Voedings- & gezondheidsvoordelen
7	.....	De Belg : tevreden maar 56% mist pit
9	.....	Kennis, vooroordelen, misverstanden en grootste barrières om meer plantaardig te eten in België
11	.....	Waarom is plantaardig eten duurzamer en ecologischer?
13	.....	Ecologie en duurzaamheid minder motiverend
14	.....	Pitswap je mee? Hoe verander je je eetpatroon meer duurzaam en plantaardig?
17	.....	Bronvermelding



# Wordt plantaardig eten vol pit dé trend van 2014?

Wij hopen alvast van wel. Naast een beter algemeen welzijn, wordt de CO<sub>2</sub>-uitstoot drastisch verlaagd als we met z'n allen meer plantaardig gaan eten. Wat nodig is: als we ons huidige voedingspatroon blijven aanhouden, hebben we tegen 2030 maar liefst 2 planeten nodig om wereldwijd in de totale voedingsvraag te kunnen voorzien.

Meer en meer wetenschappelijke studies en onafhankelijke organisaties ondersteunen de noodzaak om duurzamer én plantaardiger te gaan eten.

Daarom deze Plantaardige Pit-Barometer 2014. Samen met InSites Consulting hebben we de Belgen ondervraagd over hun algemeen welzijn anno 2014 en over hun kennis, houding en gedrag inzake plantaardige en dierlijke voeding, om zo hun "pit"-factor te meten. Internationale literatuur zoals "The Plant Based Diet – Reference Guide for Plant Based Nutrition 2011"<sup>(1)</sup> van Lynne Garton & Janice Harland geeft al langer aan dat plantaardig eten naast gezondheidsvoordelen ook voedingsstoffen aanbrengt die bijdragen tot een beter algemeen welzijn.

Willen de Belgen meer plantaardig leven in 2014 of net niet? Is de Belg zich bewust van de impact van onze voedselafdruk? Hoe "pittig" voelen we ons en hoe voelen de Belgen zich die voldoende plantaardig eten?

Dit pit-dossier brengt naast deze bevindingen uit het onderzoek van InSites Consulting ook tips en inspiratie, zodat de Belgen in 2014 allemaal kunnen pitswappen naar plantaardige variaties.

Als pionier op het vlak van plantaardige voeding wil Alpro samen met jullie de Belgen bewustmaken van de impact van ons huidige voedingspatroon op ons welzijn en het milieu.

We verwelkomen alle vragen en feedback.

Het Alpro team



# Wat omvat plantaardig eten?

## DE 2/3- 1/3 DE REGEL

Plantaardig eten is een levensvisie waarbij plantaardige voedingsmiddelen prioriteit krijgen in ons eetpatroon. Uitgangspunt is dat we ons menu samenstellen met minstens 2/3 plantaardige en maximaal 1/3 dierlijke ingrediënten. 50% van alle eiwitten haal je uit plantaardige voeding<sup>(1)</sup>. Eiwitten zijn essentiële bouwstenen van het lichaam.

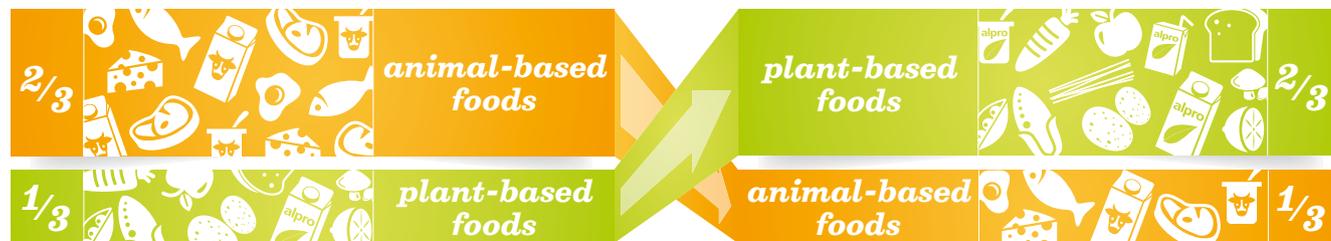
## HET 2/3 DE PLANTAARDIGE GEDEELTE OMVAT PLANTAARDIGE VOEDINGSMIDDELEN ZOALS:

- ✓ Fruit verse lokale vruchten, vruchtensap, gedroogde vruchten, fruitsmoothies, conservenfruit op natuurlijk sap en diepvriesfruit
- ✓ Groenten verse seizoensgroenten, blikgroenten, gazpacho's, groentesap en diepvriesgroenten
- ✓ Noten en zaden amandelen, pinda's, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, zonnebloempitten, pompoenpitten, lijnzaad, pindakaas, tahini,...

- ✓ Graanproducten volkorenbrood, ontbijtgranen, havervlokken, bruine rijst, pasta, rijstkoeken, roggecrackers en haverkoekjes
- ✓ Peulvruchten sojabonen, kidneybonen, witte bonen, edamamebonen, erwten, kikkererwten, linzen,...
- ✓ Plantaardige variaties op zuivel en vlees, gemaakt op basis van deze ingrediënten en zonder dierlijke toevoegingen, zoals amandeldrinks, hazelnootdrinks, rijstdrinks, calciumverrijkte sojadrinks, plantaardige variatie op yoghurt, desserts op sojabasis, sojavaraties op room en margarine en plantaardige vleesvariaties

## HET 1/3 DE DIERLIJKE LIJSTJE

omvat naast vlees, gevogelte of vis ook de afgeleide dierlijke voedingsproducten zoals eieren, zuivel of boter. Vleesvervangers op basis van hoogwaardige soja-eiwitten kunnen dierlijke eiwitten perfect vervangen.



# IS PLANTAARDIG ETEN HETZELFDE ALS VEGETARISME?<sup>(2)</sup>

Er is momenteel geen exacte definitie van plantaardig eten. Veel mensen associëren het met vegetarisme. Deze term omvat dan weer een brede variëteit van eetpatronen. Sommige vegetariërs eten zelfs nog dierlijke voedingsmiddelen (flexitariërs). Het is niet nodig om veganist te worden of je leven drastisch om te gooien om te genieten van de voordelen van plantaardige voeding. Gewoonweg er meer van integreren in het dagelijks menu kan er al voor zorgen dat we van de voordelen en kwaliteiten van plantaardige voeding kunnen genieten.

## VEGANISME



Eten geen dierlijke producten

## LACTO-VEGETARISME



Geen vlees, vis en eieren  
- eten wel zuivel

## LACTO-OVO VEGETARISME



Geen vlees, vis - eten wel  
zuivel en eieren

## PESCO-VEGETARISME



Geen vlees - eten wel vis/  
schaaldieren, zuivel en eieren

## SEMI-VEGETARISME



Eten kleine hoeveelheden  
dierlijke producten

## PLANTAARDIG ETEN



Minimaal 2/3 plantaardige en  
maximaal 1/3 dierlijke voeding

# Voedings- & gezondheidsvoordelen

Meer plantaardig eten geeft zowel op korte als lange termijn voedings- en gezondheidsvoordelen voor de mens. Een meer plantaardig voedingspatroon is bovendien in overeenstemming met nationale en internationale voedingsadviezen<sup>(3)</sup>. Ook het VIGeZ (Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie en Ziektepreventie) legt in de actieve voedingsdriehoek en bijhorende aanbevelingen duidelijk het overwicht bij de plantaardige voedingsgroepen zoals peulvruchten, graanproducten en aardappelen, groenten en fruit. Dit sluit aan bij het plantaardige plan van de Alpro Foundation: verleg de focus van dierlijke (1/3) naar meer plantaardige voeding (2/3) en geef je gezondheid en algemeen welzijn meer pit!

## WAT OMVATTEN DE VOORDELEN VAN PLANTAARDIGE VOEDING? ENKELE VOORBEELDEN:



- laag in vet en verzadigd vet
- rijk aan vezels
- bevat veel vitaminen en mineralen
- bevat bioactieve stoffen zoals bijvoorbeeld polifenolen (antioxidant)



# De Belg : tevreden maar 56% mist pit

## ALPRO'S PIT-BAROMETER 2014

Met hoeveel pit gaan de Belgen door het leven en hoe bewust zijn we ons van de impact van onze voedingsgewoonten op onze gezondheid en op de planeet? Die vragen stelde het onafhankelijke onderzoeksbureau InSites Consulting in december 2013 aan een representatief staal van 1023 Belgen<sup>(4)</sup>, in opdracht van Alpro, de pionier in Europa op vlak van plantaardige voeding. Het doel? Peilen naar ons "pit"-gehalte op basis van ons algemeen welzijn en ons voedselpatroon in relatie met onze kennis rond dierlijke en plantaardige voeding.

## BELGEN ZIJN TEVREDEN MAAR 56% LEEFT OP EEN LAAG PITJE

InSites Consulting peilde naar onze "pit"-factor op basis van elementen die ons algemeen welzijn bepalen zoals o.a. onze vitaliteit, levenstevredenheid en positief functioneren. De vragenlijst werd onder meer gebaseerd op de gekende 'European Social Survey'<sup>(5)</sup>. Qua pit-gehalte van de Belgen is de conclusie dat 56% van de Belgen "pit" mist, o.a. op het gebied van vitaliteit, levenstevredenheid en positief functioneren:

- Op het vlak van levenstevredenheid is de helft van de Belgen best tevreden met zijn/haar leven en vindt het leven waardevol.
- Toch mist 68% van de Belgen vitaliteit en voelen we ons vaak onvoldoende uitgerust.
- Bij het positief functioneren zoekt 60% van de Belgen naar meer 'me'-time en voelt 45% van onze landgenoten dat ze te weinig dingen doen die voor hen waardevol zijn.



## WAT WILLEN DE BELGEN DOEN OM MEER 'PIT' TE KRIJGEN?

De acties die de Belgen willen ondernemen of reeds ondernomen hebben om hun algemeen welzijn te verbeteren zijn voldoende slapen (41%), meer sporten (39%) en ook meer tijd aan hobby's (30%) spenderen. 37% wil positiever denken en 1 op 5 Belgen geeft aan dagelijks 10 minuten 'me'-time te willen inplannen. Op vlak van voeding geven de Belgen aan meer groenten en fruit te willen eten (38%) en meer water (35%) te willen drinken als "pit"-actie.



## DE BELG EN HET 2/3-1/3 PLANTAARDIGE VOEDINGSPATROON ALS OPLOSSING OM MEER PIT TE KRIJGEN

Een meer plantaardige eetstijl aannemen in zijn totaliteit (2/3 plantaardig-1/3 dierlijk), wordt slechts door 8% van de Belgen als "pit"-actie gezien. Het verbaast dan ook niet dat in 2014 nog maar 5% van de Belgen hun voedingspatroon voldoende indeelt volgens de 2/3-1/3 regel. Dat ons eetpatroon, en in het bijzonder plantaardige voeding, meer pit en algemeen welzijn kan creëren wordt, zoals reeds eerder gesteld, nochtans breed ondersteund in literatuur. In Vlaanderen<sup>(6)</sup> pleiten het VIGeZ en andere organisaties zoals Stichting tegen Kanker om plantaardige voedingsmiddelen voorrang te geven op het dagelijks menu. Dit kan nochtans eenvoudig door kleine wijzigingen aan te brengen in ons dagelijks menu.



We zien een duidelijke trend naar een hoger persoonlijk welzijnspercentage bij de groep Belgen die al meer plantaardige voeding consumeert. Ze scoren beduidend hoger op dimensies als vitaliteit, levenstevredenheid & positief functioneren in vergelijking met Belgen die de plantaardige reflex nog missen.



Sofie Bruggeman, InSites Consulting

# Kennis, vooroordelen, misverstanden zijn de grootste barrières om meer plantaardig te eten in België

## WAAROM Zouden we niet méér plantaardig willen eten in 2014?

1/3 van de Belgen heeft geen positieve plantaardige voornemens voor 2014: 17% van de Belgen zegt nee tegen meer plantaardige voeding in het dagelijks menu en 20% weet het niet. De redenen zijn eenduidig: 41% vindt dat er onvoldoende informatie is rond plantaardig eten, 37% poneert dat plantaardige voeding geen volwaardig en “smakelijk” alternatief voor vlees is en tot slot denkt 1 op 3 Belgen dat meer plantaardig eten te duur of niet makkelijk te vinden is. Janice Harland<sup>[7]</sup>, nutritioniste bij de University of Bath in het Verenigd Koninkrijk, spreekt dit alvast tegen en stelt dat door vlees en zuivel te vervangen door plantaardige variaties we tot 10% op het voedselbudget kunnen besparen.



## LAGE KENNIS VAN DE BELGEN BEVESTIGD DOOR MISVERSTANDEN

De nood aan meer duiding valt op. Zo geeft 20% van de Belgen zelf aan een slechte kennis te hebben van wat plantaardige voeding omvat. Slechts 4 op 10 Belgen denkt voldoende te weten. Als we de proef op de som nemen, blijken er toch nog een pak misverstanden te bestaan op het vlak van plantaardige versus dierlijke voeding in België:



- 40% van de Belgen denkt dat margarine een dierlijk product is terwijl de meeste margarines volledig of zo goed als volledig plantaardig zijn.
- Honing wordt door 1 op 3 Belgen foutief als plantaardig aangeduid.
- Ook de kennis omtrent plantaardige eiwitbronnen of plantaardige vleesvariëties kan beter: 1 op 4 Belgen weet niet wat de oorsprong van tofu, seitan, tempeh of quorn is.
- Iets moeilijker en toch een veel gebruikt ingrediënt: 19% van de Belgen geeft aan niet te weten van welke oorsprong gelatine is. Daarbovenop duidt nog 19% foutief aan dat het van plantaardige oorsprong is.

## WAAROM Zouden we wÉl meer plantaardig gaan eten in 2014?

De Belgen zijn gelukkig wel akkoord dat meer plantaardig eten gelijkstaat aan een grotere vitaminen- en mineralentoevoer (64%), meer vezels levert (61%) en gezondheidsbevorderend werkt (56%). 43% ziet het als de ideale manier om variëteit in het voedingspatroon te brengen. Ook geven we aan de voordelen te zien van natuurlijkere voeding (50%), een verminderde opname van verzadigde vetten (53%) én dat het een kleinere ecologische uitstoot (42%) bevordert.



# Waarom is plantaardig eten duurzamer en ecologischer?



## VOORDELEN VOOR DE PLANEET

Maar liefst 30%<sup>(8)</sup> van de CO<sub>2</sub>-uitstoot komt voort uit onze voedselconsumptie. De voedselafdruk van een Belgisch huisdier is groter dan van de gemiddelde inwoner van Vietnam. Hoe klein België ook is, ons land staat wereldwijd op de 6<sup>de</sup> (!)<sup>(9)</sup> plaats van landen die het milieu het meest belasten, terwijl 43%<sup>(10)</sup> van de Vlamingen denkt dat hun ecologische voetafdruk best meevalt. We kunnen onze ecologische uitstoot drastisch verlagen als we met z'n allen meer plantaardig gaan eten, gezien de zwaardere impact van dierlijke voeding op de planeet.

## DE HOEEVEELHEID MENSEN DIE JAARLIJKS GEVOED WORDEN VAN 1 HA LAND<sup>(11)</sup>

BESTEMD VOOR DIERLIJKE VOEDING:



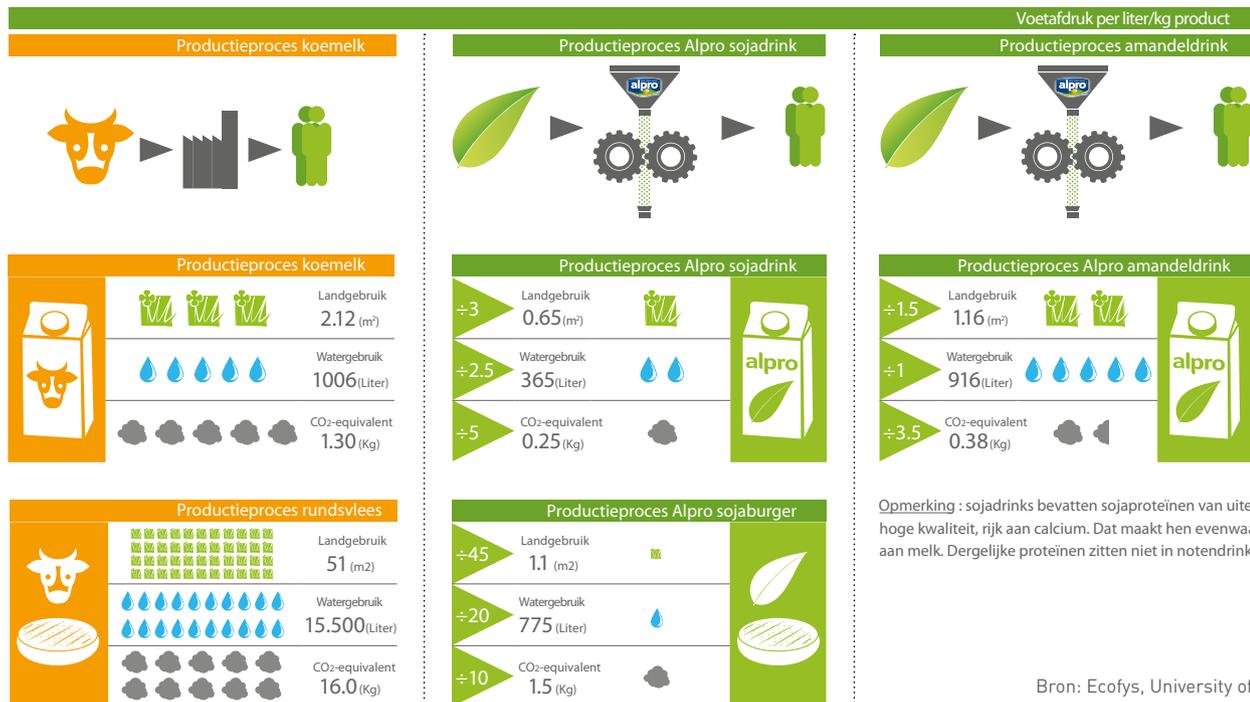
BESTEMD VOOR PLANTAARDIGE VOEDING:



De wereldpopulatie blijft toenemen en onze aarde warmt ook verder op. Onze planeet kan maar een beperkte hoeveelheid voedsel produceren, terwijl er vandaag in Europa al een overconsumptie van onze natuurlijke bronnen is.



Om dierlijke voeding te produceren is er vanaf het teeltproces een pak meer water-, energie- en landverbruik nodig met een grotere uitstoot als gevolg. De toenemende vleesconsumptie en overbevising bedreigen de huidige voedselvoorraden nu al. Die stijging leidt bovendien tot ontbossing en verdere opwarming van de aarde. Als we verder blijven consumeren zoals nu komt de voedselbevoorrading voor de volgende generaties in gevaar. Omgekeerd is dit significant minder voor plantaardige voeding waardoor er bij een globaal plantaardig voedselpatroon een drastische verlaging van de CO<sub>2</sub>-uitstoot, minder water- en landverbruik zou volgen. Vandaag meer plantaardig eten zorgt voor een haalbare en duurzame toekomst van mens en planeet.



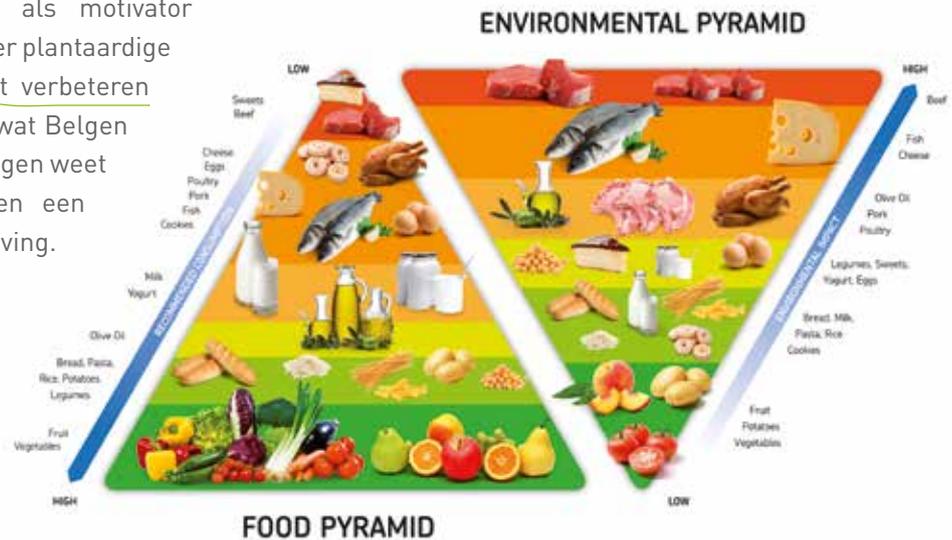
Bron: Ecofys, University of Twente

# Ecologie en duurzaamheid minder motiverend:

## BELGEN VOLGEN 'DUBBELE VOEDSEL-MILIEUPIRAMIDE' ONVOLDOENDE

De 'dubbele voedsel-milieupiramide' van het Barilla Center for Food & Nutrition bevestigt dat plantaardige voeding als hoefdmoot van ons eetpatroon, onze CO<sub>2</sub> uitstoot drastisch kan verlagen: meer plantaardig eten geeft namelijk een pak minder uitstoot.

Wat doet de Belg<sup>(4)</sup> al of wat wil de Belg ondernemen? 41% van de Belgen geeft aan minder dierlijke voeding te consumeren in vergelijking met vroeger. 23% van de Belgen is bereid om meer plantaardig te eten. Ecologie en duurzaamheid worden minder als motivator gegeven om te switchen naar meer plantaardige voeding; het is overduidelijk het verbeteren van de persoonlijke gezondheid wat Belgen activeert. Wel blijkt dat 1 op 2 Belgen weet dat zijn/haar voedingsgewoonten een impact hebben op onze leefomgeving.



Bron: Barilla Center for Food & Nutrition

## RESULTAAT: OVERCONSUMPTIE DIERLIJKE VOEDING, ONDERCONSUMPTIE PLANTAARDIGE VOEDING

59% van de Belgen<sup>(4)</sup> is tevreden over zijn/haar huidige voedselpatroon en over het aandeel dierlijke voeding erin. Ook op het vlak van inname van plantaardige voeding geeft de Belg aan tevreden te zijn en niet meteen meer plantaardige voeding te willen toevoegen aan het dagelijks menu. Uit de Belgische voedselconsumptiepeiling<sup>(12)</sup> is al langer bekend dat we gemiddeld 161 gram vlees, vis, eieren per dag consumeren. Ver boven het aanbevolen gemiddelde van 75 tot 100 gram. Daartegenover staat dat we onvoldoende fruit en groenten eten: het dagelijks gemiddelde stagneert op 118 gram fruit en 138 gram groenten, ongeveer 50% minder dan de Belgische aanbevelingen.

# Pitswap je mee?

## HOE VERANDER JE JE EETPATROON MEER DUURZAAM EN PLANTAARDIG?

Meer pit krijgen dankzij onze voeding? Swap dan vandaag nog naar meer plantaardige voeding. Pitswappen vertrekt vanuit hetzelfde principe als soepswappen of kledij "swishen": we schrappen niet, maar ruilen het ene voor het andere in. Dierlijke voedingsmiddelen worden dus geswapt voor plantaardige variaties. Dit hoeft zeker geen radicale make-over te zijn van je leven of van je boodschappenlijst. Het gaat vaak over het doorvoeren van kleine aanpassingen in het voedingspatroon om te evolueren naar 1/3<sup>de</sup> dierlijke en 2/3<sup>de</sup> plantaardige voeding.

Melkproducten  
zoals melk,  
yoghurt,  
milkshake, kazen



Plantaardige variaties op zuivel zoals soja-, rijst-, amandel- of hazelnootdrink en plantaardige variaties op yoghurt en milkshakes op basis van soja

Snacks zoals chips, snoepjes,  
chocolade en koekjes



Snacks zoals vers of gedroogd fruit, fruitsmoothie, ongezouten noten, zaden, volkoren graanrepen, rijstwafels, groentereepjes met hummus, salsa, popcorn zonder zout of suiker

Smeerboter  
Bakvetten  
Roomsauszen



Plantaardige margarine of plantaardige oliën op basis van olijven, zonnebloem, koolzaad, soja...  
Plantaardige variatie op room op basis van soja of rijst



Romige vleessauzen  
voor pasta's



Plantaardige soja en andere variaties op room in combinatie met vleesvervanger van gehakt op basis van soja, tofu, quorn, seitan of met groenten

Gehakt,  
hamburgers,  
worsten,  
charcuterie



Vleesvariatie van gehakt op basis van soja, Quorn, veggie burgers en veggie worsten, plantaardig broodbeleg

Vlees, kip, vis, eieren



Plantaardige vleesvervangers op basis van soja, quorn, tofu, tempeh, seitan

Desserten,  
pudding



Plantaardige desserts op basis van soja, vruchtencrumble, ...

WIL JE NOG  
MEER TIPS?

Ga naar [plantaardigplan.be](http://plantaardigplan.be) waar je een persoonlijk plan op maat kan creëren. Dit actieplan zorgt ervoor dat je na 3 weken al wat meer plantaardig gaat eten.

# PLANTAARDIGE PRODUCTEN VAN ALPRO IN BELGIË

Dagelijkse menuvariatie met smaak én met voldoende plantaardige “pit” is makkelijk dankzij het brede aanbod van Alpro in België. Voor elk moment van de dag, biedt Alpro een plantaardig variatie op basis van rijst, soja, amandel en hazelnoot.



- Drinks op basis van soja, hazelnoten, amandelen en rijst



- Plantaardige variaties op yoghurt:
  - Alpro Soya variatie op yoghurt: Natuur, Vanille, Perzik & Exotic, ...
  - Alpro Soya Mild en Creamy: Natuur, Vanille, Bosbes, ...
  - Alpro Soya Cremoso: Kers, Perzik, ...



- Desserten op basis van soya: fondant, vanille, caramel, ...



- Plantaardige Variaties op room op basis van soja of rijst



- Margarines



- Plantaardige Variaties op vlees op basis van soja, tarwe, rijst of groenten

## ZOEK JE NOG PLANTAARDIGE VARIATIE?

Kijk ook op [Alpro.com](http://Alpro.com) voor makkelijke en vooral lekkere recepten om plantaardige producten dagelijks in je menu te integreren!

## BRONNEN

(1), (2), (3) en (13): Garton, L., Harland, J., The plant-based plan: reference guide for plantbased nutrition, 2011: Lannoocampus Leuven. Ook het American Institute for Cancer Research pleit voor de 2/3 – 1/3 regel. Zie ook: [http://www.aicr.org/new-american-plate/reduce\\_diet\\_new\\_american\\_plate\\_portion.html](http://www.aicr.org/new-american-plate/reduce_diet_new_american_plate_portion.html)

(4) InSites Consulting Onderzoek December 2013: voor het Alpro kwantitatieve onderzoek werden de onderzoeksdata verzameld via een online enquête bij een representatief staal van 1023 Belgen (wat betreft leeftijd, gender, opleiding & regio) van de Belgische bevolking.

(5) "The European Social Survey (ESS)" is een academisch gedreven internationale enquête en vindt elke twee jaar plaats in Europa sinds 2011 met aan het hoofd Rory Fitzgerald (City University London). Het onderzoek meet attitude, kennis en gedragspatronen bij verschillende populaties in meer dan 30 landen. Voor meer informatie zie ook [www.europeansurvey.org](http://www.europeansurvey.org)

(6) Stichting Tegen Kanker (<http://www.kanker.be/eet-en-drink-gezond>) en ViGez ([http://www.vigez.be/over\\_vigez](http://www.vigez.be/over_vigez))

(7) "Sustainable Diets – Breaking through the barriers" Presentatie van Dr Janice Harland, University of Spa voor het Alpro Sustainability Development Symposium.

Persbericht Alpro "Alpro wil consument bewust maken van de impact van zijn consumptiegedrag" 21 February 2013.

(8) EU Commission, Environmental Impact of products (EIPRO), may 2006

(9) WWF, Living Planet Report 2012 : Biodiversity, biocapacity and better choices, 2012 : pagina 45. Zie ook [wwf.panda.org/about\\_our\\_earth/all\\_publications/living\\_planet\\_report/living\\_planet\\_report\\_graphics/footprint\\_interactive/](http://wwf.panda.org/about_our_earth/all_publications/living_planet_report/living_planet_report_graphics/footprint_interactive/)

(10) Report "Flemish consumer attitudes towards more sustainable food choices" Filiep Vanhonacker D, Ellen J. Van Loo, Xavier Gellynck, Wim Verbeke Department of Agricultural Economics, Ghent University, Coupure links 653, B-9000 Ghent, Belgium, 26 November 2012

(11) Dr. Pachauri Chairman IPCC

(12) De Belgische Voedselconsumptiepeiling 1 - 2004

Afdeling Epidemiologie, 2006; Brussel

Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid,

Depotnummer : D/2006/2505/17, IPH/EPI REPORTS N° 2006 - 016

Onderzoeksteam : Stephanie Devriese, Inge Huybrechts, Michel Moreau, Herman Van Oyen



#meerpit  
[www.alpro.com/meerpit](http://www.alpro.com/meerpit)

Noot voor de redactie (niet bestemd voor publicatie): Vragen of interviews gewenst?  
Contacteer:

 **Bebble PR**  
Ilse Lambrechts  
+32 476 98 11 55  
ilsef@bebble.be

 **Alpro**  
Wim Bauwens  
Kortrijksesteenweg 1093C  
9051 Gent  
+32 9 260 2310  
wim.bauwens@alpro.com

 **InSites Consulting**  
Sofie Bruggeman  
Senior Research Manager  
+32 497 06 19 49  
sofie.bruggeman@insites-consulting.com

Alle dossiers, beeldmateriaal en video's zijn beschikbaar via [bebble.be](http://bebble.be)

## OVER ALPRO

Alpro is de Europese pionier en marktleider van drinks en voedingsproducten (margarines, desserts, plantaardige variaties op yoghurt, room en vlees) op basis van soja en breidde zijn gamma uit met drinks gemaakt van amandelen, hazelnoten, rijst, haver, .... Alpro's producten zijn bekend onder de merken Alpro® en Provamel®. Alpro, waarvan de hoofdzetel in België, Gent gevestigd is, telt vandaag meer dan 850 werknemers in Europa en beschikt over vier productievestigingen in België, Frankrijk, het VK en Nederland. Alpro commercialiseert zijn producten in gans Europa, realiseert een omzet van ongeveer 300 mio EUR (IFRS) en blijft sterk groeien. Meer info via [www.alpro.com](http://www.alpro.com)

 Deze Pit-Barometer werd CO<sub>2</sub> neutraal gedrukt. Zie ook [www.cdmgoldstandard.org](http://www.cdmgoldstandard.org) voor meer informatie.

**GEDRUKT DOOR ARTOOS**

- ✓ ISO 14001
- ✓ 100% GROENE ENERGIE
- ✓ KLIMAATNEUTRAAL BEDRIJF
- ✓ MVO GEDREVEN

**KLIMAATNEUTRAAL GEDRUKT**  
certificaat nr.: S3526-1401-1011  
[www.arfoos.be](http://www.arfoos.be)

 **MIX**  
Papier van  
verantwoorde herkomst  
FSC® C007370