



WAT

Van boer tot op je bord: het lijkt een eenvoudige, korte weg. En toch dragen de verschillende ingrediënten van onze dagelijkse maaltijd een heel ander verhaal met zich mee. Sommige producten hebben de halve wereld afgereisd alvorens ze op ons bord belanden. Anderen kregen een lading pesticiden over zich of werden geoogst in mensonwaardige omstandigheden.

Genieten van lekkere groenten uit volle grond, de smaak proeven van brood dat de tijd heeft gekregen te rijzen, van onbehandeld fruit dat gerijpt is in de zon... Iedereen zou toegang moeten krijgen tot gezond en smakelijk voedsel met een hoge voedingswaarde. Ook in de toekomst!

Stel als gemeente of vereniging je eigen duurzaam menu samen om jouw inwoners en leden bewust te maken van het verhaal achter duurzame voeding. Door te weten wat we eten, kunnen we de milieu-impact verkleinen en houden we naast economische en ecologische, ook rekening met sociale belangen. Hierdoor draag je ook bij tot de verwezenlijking van de criteria waardoor jouw gemeente FairTradeGemeente kan worden.

DOEL

- Bewust en lekker consumeren
- Globale milieu-impact via voeding verlagen
- Globale sociale impact via voedsel verbeteren

DOELGROEP

- Gemeentepersoneel, inwoners, openbare instellingen, scholen, restaurants, ...

UITVOERDER(S) EN MOGELIJKE PARTNERS

Velt-afdeling, trekkersgroep FairTradeGemeente, Voedselteams, Vredeseilanden, Bioforum, EVA vzw, Oxfam-Wereldwinkels, natuurvoedingswinkel, enz.

LINK SO

Thema: milieuverantwoord productgebruik

Niveau: onderscheiding

AAN DE SLAG

Stel je eigen vier gangenmenu samen. Begin bij het aperitief om de verschillende aspecten van duurzame voeding te leren kennen en in je eigen gemeente of vereniging enkele doelstellingen op te stellen. Omdat dit maar een kleine gang is, zijn alle gerechten inclusief. Bij de soep tref je de nodige voorbereidingen, waarna je tijdens de hoofdschotel echt aan de slag kan gaan. Hier kan je een aantal keuzes maken van

SMAKELIJK (GEW)ETEN

EEN DUURZAAM MENU IN VIER GANGEN

VELT

acties en/of projecten.

Het zoete dessert brengt een evaluatie met zich mee van de uitgevoerde acties, en hoe de impact van voeding in de gemeente of vereniging nu veranderd is.

GETUIGENIS(SEN)

Samen met Vredeseilanden en Duet werkte de Milieudienst van de Stad aan de verduurzaming van haar eigen personeelsrestaurant. Er werd gezocht naar enkele veranderingen die een positieve milieu-impact zouden teweeg brengen. Zo werden de traditionele frisdranken vervangen door lokale biosapjes, groenten worden pas aangeboden als ze op de seizoenskalender staan, er is seizoensfruit voor de verse fruitsla, en tijdens het aardappelseizoen zijn de verse aardappelen van biologische teelt. Het uitgangspunt is dat een zo kort mogelijke keten de meest duurzame is, maar bepaalde producten zijn natuurlijk niet in België of Europa te verkrijgen. Dan streeft de stad naar zoveel mogelijke Fair trade producten. Zo is de chocolade voor de chocomousse of de koffie afkomstig van eerlijke handel.

Daarnaast hanteert de stad Gent als groot aandachtspunt het verminderen van de vleesconsumptie. Hiertoe heeft de stad Gent samen met EVA vzw de actie Donderdag Veggiedag opgestart.

Tom Balthazar, schepen voor milieu, stadsontwikkeling en wonen in Gent, vertelt: "Elke donderdag koken de stadscholen en het personeelsrestaurant van de stad volledig vegetarisch, en ook andere scholen en heel veel Gentse restaurants doen intussen al mee."

TANDEM

Tandem is: Bond Beter Leefmilieu, Ecolife, Natuurpunt, Velt, VIBE en Dialoog.

Tweekerkenstraat 47 - 1000 Brussel
02 282 19 40 - info@tandemweb.be
www.tandemweb.be

STAPPEN

APERITIEF

1. Informeer jezelf

Bijlage 1.1: Infobrochure

2. Voorbeeld: totaalconcept duurzame voeding

Bijlage 1.2: Interessante links

3. Formuleer doelstellingen

Bijlage 2.1: Laakdal

SOEP

4. Ga op zoek naar partners en plan een verkennende vergadering

Bijlage 4.1: Lijst met mogelijke partners

5. Stel een planning en timing op

6. Ga op zoek naar subsidies

7. Communiceer enthousiast

Bijlage 7.1: Voorbeeld persbericht

HOOFDSCHOTEL

8. Inwoners informeren en sensibiliseren

Bijlage 8.1: Groenten- en fruitkalender

Bijlage 8.2: Biobabbel: workshop

Bijlage 8.3: Ecosmos: workshop

Bijlage 8.4: Tocht langs grote producenten

9. Informeren aankoopbeleid stad/bedrijf rond duurzame voeding - duurzame catering

Bijlage 9.1: Duurzame grootkeukens

Bijlage 9.2: Aanbesteding biobroodjes

Bijlage 9.3: Brochure duurzame catering

10. Bioboeren zoeken of helpen opstarten

Bijlage 10.1: Bio zoekt boer

Bijlage 10.2: Boerenmarkt: getuigenis

11. Richt een voedselteam op

Bijlage 11.1: Het opstarten en ondersteunen van een voedselteam

Bijlage 11.2 Getuigenis Limburg

12. Donderdag Veggiedag

Bijlage 12.1: Uitnodiging en info voor gemeenten

Bijlage 12.2: Getuigenis stad Gent

13. Doe de Bioweek

Bijlage 13.1: Organiseer een bio-ontbijt

Bijlage 13.2: Biogids voor lokale besturen

Bijlage 13.3: Biomarkt

14. Oogsten en bewaren

Bijlage 14.1: Velt-vorming Lang leve de oogst

15. Lokaal streekproduct in Fair Trade-jasje

Bijlage 15.1: Hasseltse speculaas

16. Duurzame voeding op school

Bijlage 16.1: Aanbod Velt

Bijlage 16.2: aanbod Oxfam Wereldwinkel

Bijlage 16.3 Aanbod EVA

Bijlage 16.4: Potverdorie eet normaal

17. Samenwerking met plattelandscentrum

Bijlage 17.1: Uitnodigingsbrief gemeenten

DESSERT

18. Maak een evaluatie

Bijlage 18.1: Evaluatieformulier