

# Duurzame Voeding



Nummer 2 (proefnummer)

Juli-Augustus 2014

## Edito

Het eerste nummer van de nieuwsbrief Duurzame Voeding kon op veel interesse rekenen, en we kregen ook veel positieve feedback!

In dit tweede nummer bieden we u een inkijk in duurzame grootkeukens. U ontdekt werkelijk alles over de vele acties en projecten die dagelijks in Brussel en in Europa worden georganiseerd.

Praat met de mensen rondom u over deze nieuwsbrief! Deel hem uit of vraag aan uw contacten om zich te abonneren. Alle ideeën voor artikels en/of suggesties om onze nieuwsbrief te verbeteren, zijn welkom.

Bedankt en veel leesgenot!

## Wist u dat ?

### Duurzame voeding in Brusselse grootkeukens. Perfect mogelijk!

In Brussel hebben ongeveer zeventig instellingen dankzij de omkadering van Leefmilieu Brussel geopteerd voor een duurzame aanpak. Samen vertegenwoordigen ze in totaal bijna 15% van alle Brusselse maaltijden geleverd door grootkeukens.

Om te kunnen evolueren naar een duurzame voeding zijn heel wat acties mogelijk:

- Door voedselverspilling tegen te gaan, zoals het **restaurant Toyota Motor Europe** dat door de presentatiemaaltijd aan de ingang van het restaurant te schrappen een besparing kon doorvoeren van meer dan 1.000 maaltijden per jaar, of zowat 190 kg vlees en 195 kg groenten en zetmeelproducten.
- Door verse en seizoensproducten voor te stellen. De **grootkeuken van de Decroly-school** heeft hiervoor geopteerd en stelt momenteel voor ongeveer 80% uitsluitend seizoensproducten voor.
- Door het verbruik van vlees te verminderen. Zo heeft **het universiteitsrestaurant van de Vrije Universiteit Brussel** de campagne "Donderdag Veggiedag" gelanceerd, waaraan 1 student op 3 deelneemt...

Om grootkeukens te helpen duurzame voeding aan te bieden, heeft Leefmilieu Brussel een volledig ondersteuningsprogramma ontwikkeld dat gratis beschikbaar is en bestemd voor alle types grootkeukens: in ondernemingen, administraties, scholen, hospitalen, kinderkribbes ...

Het programma bevat thematische en praktische opleidingen om instellingen te informeren op een interactieve manier, een helpdesk om hen te helpen met al hun vragen, een praktische gids met tips en tricks, een gids met vegetarische recepten, affiches om de klanten te sensibiliseren, infoches met meer details omtrent de geciteerde voorbeelden, ...

Al de informatie en hulpmiddelen staan op onze website:

<http://www.leefmilieubrussel.be/duurzamegrootkeuken>

## HET CIJFER

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest heeft **85% van de bevolking een plek** waar eigen teelt mogelijk is (terrassen, platte daken of privé- of collectieve tuinen).



## Op dit ogenblik in uw gewest

### EVA : Een Brusselaar op drie eet regelmatig vegetarisch !

In Brussel blijkt dat de campagne "[Donderdag Veggiedag](#)", die sinds 3 jaar gevoerd wordt door EVA met de steun van Leefmilieu Brussel, de Brusselaar gesensibiliseerd heeft om zijn vleesverbruik te beperken. Want [één Brusselaar op tien eet](#) minstens een keer per week vegetarisch en een op drie eet regelmatig vegetarisch.

### « TIFFIN » : herbruikbare lunchbox in de Brusselse horeca !

"In Brussel produceren restaurants jaarlijks 32.000 ton afval, waarvan een derde of meer dan 10.000 ton verpakkingsafval." [De vzw Groupe One](#) heeft met de steun van Leefmilieu Brussel het project "[Tiffin](#)" ontwikkeld. Tiffin is de naam die wordt gegeven aan deze nieuwe "lunchbox" waarin partner-restaurants gezonde en ecologisch verantwoorde maaltijden kunnen voorzien. Deze herbruikbare box is een uitstekende manier om verpakkingsafval te vermijden!

### De Université Libre de Bruxelles komt op voor het leefmilieu !

De [ULB](#) heeft verscheidene projecten opgestart om haar personeel en studenten te sensibiliseren voor een beter leefmilieu. In 2013 werden twee nieuwe projecten succesvol opgestart: de invoering van [een markt "lekker, lokaal en uit het seizoen"](#) op de campus Solbosch en de installatie van [waterfonteinen](#) die rechtstreeks verbonden zijn met het leidingwater op de campussen Solbosch en La Plaine. Een goed initiatief om verpakking te beperken.

donderdag  
**Veggiedag**



## Actualiteit van het URBACT-project\*

### Duurzame Voeding in Lyon

In juni 2014 is het [URBACT](#) netwerk bijeengekomen in Lyon. Dat was de gelegenheid om verscheidene verkooppunten te bezoeken die innoverend zijn op het vlak van duurzame voeding, bv.:

- [La Passerelle d'Eau de Robec](#); een sociale en solidaire kruidenier waar meer dan 1.000 leden zich komen bevoorraden met producten afkomstig van voedselgiften of bioproducten, van eigen productie of fairtradeproducten.
- [La Super Halle d'Oullins](#) groepeert drie activiteiten: een winkel waar producenten rechtstreeks verkopen, een groentewinkel met biologische producten en een traiteurs- en restaurantruimte.
- [Unifirme](#); op een twintigtal kilometer van Lyon verkopen 17 landbouwexploitanten gezamenlijk een breed gamma verse of verwerkte producten. Via dit verkooppunt, dat al sinds 1978 bestaat, kunnen zij rekenen op 100% afzet van hun productie afkomstig uit landbouw (zonder bio certificatie).

Alle uitwisselingen en bezoeken tijdens deze ontmoeting van het URBACT-netwerk "Sustainable food in urban communities" worden voorgesteld op de [blog](#).

\* Tot april 2015 voert Leefmilieu Brussel in het raam van het URBACT-programma een uitwisselingsnetwerk van 10 Europese steden aan: « Sustainable Food in Urban Communities ». Met van gedachten te wisselen en op het terrein te gaan willen deze partners de lokale voedingsdynamiek aanzwengelen.

## Nieuws van de Alliantie

### Recupereren van onverkochte verse producten door sociale restaurants : opleidingscyclus



In het kader van de [Alliantie voor Werkgelegenheid en Leefmilieu](#) wilden [de Fédération des Services Sociaux](#) (FdSS) en [Coduco](#) een opleidingscyclus ontwikkelen over het recupereren van onverkochte verse producten.

Want een proefproject, gevoerd door CODUCO in partnership met het Atelier Groot Eiland, over het [recupereren van onverkochte verse producten in supermarkten](#), legde de noodzaak bloot om opleidingen te organiseren voor werknemers en vrijwilligers in sociale restaurants. Daarin krijgen ze alle nuttige informatie voor het recupereren van verse producten in grootwarenhuizen.

Zo wordt in 2014 een opleidingscyclus "Hoe gratis verse kwaliteitsproducten recupereren voor uw sociaal restaurant?" georganiseerd en gegeven bij zeven structuren die dit soort project willen ontwikkelen.

In een volgende stap willen FDSS en Coduco andere partners bereiken door nieuwe opleidingen te organiseren en door een helpdesk in te voeren om sociale restaurants te helpen.



## Om verder te gaan

### Halt aan verspilling (vidéo)

De videospot "[Red Light Market](#)" spoort iedereen aan om een boodschappenlijstje te maken alvorens naar de winkel te gaan. Als u dat lijstje maakt, weet u wat u echt nodig heeft en laat u zich niet verleiden tot overbodige aankopen ... Een goede manier om voedselverspilling te bestrijden!



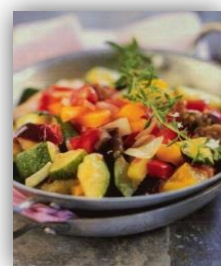
### Helpdesk « Duurzame grootkeukens »

Hoe een duurzame kantine inrichten? Waar beginnen? Waarop moet u letten? ... De [Helpdesk "Duurzame Grootkeukens"](#) beantwoordt alle vragen en biedt heel wat nuttig advies voor wie een dergelijk project wil opstarten:  
<mailto:helpdeskkantine@leefmilieu.irisnet.be>



## Het seizoensrecept

De zomer is aangebroken en de zon is ook van de partij ... Het ideale moment dus om met het gezin of met vrienden een heerlijke [ratatouille](#) te verorberen die volop kleur brengt in uw bord!



# Agenda

## ONZE OPLEIDINGEN

- [Opleidingen Duurzame Grootkeukens](#) / doelpubliek : professionals in grootkeukens
- [Opleidingen Compost, Moestuin en Natuur in de stad](#) / doelpubliek: grote publiek

## AUGUSTUS 2014

- **30 et 31/08**, tijdens het [Tomatenfeest](#), staat alles uiteraard in het teken van deze sappige groente die in alle mogelijke variëteiten beschikbaar is: rood, geel, oranje, groen, rond, lang, in peervorm ... Op het programma: infostands, conferenties, animaties rond tomaten kweken, gratis proeverijen, geleide bezoeken van de didactische moestuin ...  
**Waar?** Ferme Nos Pilifs; 347, Trasserweg 1120 Brussel; van 10u tot 18u,

## SEPTEMBER 2014

- **19/09**, [Taste of Brussels](#), een evenement om innoverende ketens voor voedselproductie in de stad te promoten (aquaponie, insecten, paddenstoelen op koffiedik ...).  
**Waar?** Village Partenaire, Fernand Bernierstraat 15, 1060 Brussel.
- **21/09**, [Landelijk Brussel](#), op de autoloze dag wordt het Paleizenplein omgetoverd tot een landbouwerf. De gelegenheid bij uitstek om in een landelijke sfeer boerderijdieren, biomarkten en infostands te ontdekken die informeren en sensibiliseren rond de thema's duurzame ontwikkeling en voeding.

*Praat met de mensen rondom u over deze nieuwsbrief! Deel hem uit of vraag aan uw contacten om zich te abonneren.*

*Alle ideeën voor artikels en/of suggesties om onze nieuwsbrief te verbeteren, zijn welkom.*

Meer informatie over [Duurzame Voeding](#), op onze website!

[Zich op de nieuwsbrief abonneren](#)

Leefmilieu Brussel – BIM

Gulledelle 100 - 1200 Brussel ; 02/775.75.75

