

Duurzame Voeding



Nummer 4 (proefnummer)

November - December 2014

Wist u dat ?

Lekkere, gezonde, Brusselse producten!

Op 19 september jl. organiseerde Village Partenaire, met de steun van Leefmilieu Brussel, de 1ste editie van het evenement « [Taste Of Brussels](#) ». Deze unieke gelegenheid om innoverende technieken voor stedelijke voedselproductie in de kijker te zetten en te promoten, mocht op nagenoeg 500 bezoekers rekenen.



Een tiental exposanten kwamen hun project voorstellen:

- « [Les délices du Bercail](#) » met hun aanbod zuivelproducten, appelsap en vlees, waarvan de productie in Watermaal-Bosvoorde gebeurt.
- « [La pousse qui pousse](#) » staat klaar met raad, handleidingen en materiaal om Brusselaars te helpen hun moestuin aan te leggen (op een balkon, terras, plat dak, ...)
- Het « [Little Food](#) »-project in Sint-Gillis draait rond de kweek van voor consumptie bestemde krekels.
- Om groenten te produceren én vis te kweken mengt het landbouwproject « [Aquaponiris](#) » waterteelt en hydroponie.
- « [Beer Project](#) » is een participatief brouwersinitiatief. Doel is samen atypische en biologische bieren in het leven te roepen.
- « [Permafungi](#) » zorgt voor de productie van oesterzwammen en meststoffen op basis van koffiedik.
- In « [De Waterkerskwekerij van Laken](#) » langs de Van Praetlaan draait het allemaal om de teelt van waterkers en waterplanten.
- « [Maison verte et bleue](#) » in Anderlecht is een plek voor sensibilisering voor duurzame voeding en biodiversiteit.
- « [Pistolet Original](#) » in hartje Zavel biedt een assortiment van met streekproducten belegde broodjes aan.

Allemaal erg interessante initiatieven die proberen oplossingen aan te reiken voor de stedelijke productie, verwerking en consumptie van voedingsproducten.

Voor meer informatie: www.tasteofbrussels.be of de [reportage](#) van Télé Bruxelles



Actualiteit van het URBACT-project*

Amersfoort: "Echt Eten in de Eemstad"

In september kwamen de Urbact-partners nog een laatste keer voor het slotevenement samen in Vaslui, Roemenië. Elke stad mocht er de vorderingen van zijn lokale actieplan uit de doeken te doen.

Het pragmatisme van de stad **Amersfoort**, Nederland, met haar «Echt eten in de Eemstad»-plan zal nog even nazinderen. Ze streefden realistische doelen na en ontwikkelden eenvoudige en duidelijke communicatiemiddelen en -acties om hun actieplan voor het eind van het Urbact-project rond te krijgen.

Het plan van Lyon is dan weer strategischer (wil om een visie uit te zetten). Wat hier speelt, is te tonen dat er reeds massa's initiatieven rond duurzame voeding bestaan (zelfs als ze zo niet heten) en ze op de politieke agenda te plaatsen. De « local support group » is erg bij dit proces betrokken.

In Bristol bewoog er al het een en ander vóór het Urbact-project (Food Policy Council, inventaris, ...). Nu is het zaak dit enthousiasme en deze energie rond duurzame voeding gaande te houden. Daarom werd duurzame voeding opgenomen in het "green capital 2015"-programma.



* 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.

HET CIJFER

10% van de Brusselaars koopt regelmatig hun groenten en fruit in een afleverpunt voor biomanden of langs een solidaire aankoopgroep.

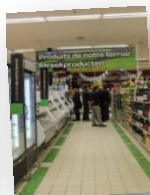
Nieuws van de Alliantie

"Streekproducten" in de Carrefour-hypermarkt van Oudergem



Op 17 oktober jl. ging de kersverse streekproductenafdeling in de Carrefour-winkel van Oudergem feestelijk open. Deze afdeling biedt een breed assortiment aan van producten van 36 Belgische producenten uit Henegouwen, Waals-Brabant, Vlaams-Brabant en Brussel.

Dit project dat kadert binnen de Alliantie Werkegelegenheid-Leefmilieu (as voeding) wil de lokale productie ondersteunen en ontwikkelen. Bedoeling is de lokale producten, met oog en zichtbaarheid voor de lokale producenten, te commercialiseren. Momenteel doen er weinig Brusselse producenten mee, maar de bereidheid om hun deelname geleidelijk aan te op te voeren is er.



Bij deze Belgische productie van velerlei aard zit onder andere het Brusselse initiatief van Nadine Corbisier met haar zaak "Pizza, etc.", een mooi voorbeeld van hoe men streekproducten kan verwerken/bereiden. Pizza, etc. ligt in Sint-Lambrechts-Woluwe en komt met een reeks ambachtelijk bereide gerechten: pizza's, lasagnes en tiramisu's op basis van verse streekproducten (pizzaetc1200@gmail.com).

Om verder te gaan

Fiches met wenken voor concrete acties tegen voedselverspilling

Voor de 2014-editie van de [Europese Week van de Afvalvermindering](#), werden er verscheidene [hulpfiches](#) uitgewerkt. Hierin staan heel wat ideeën voor acties, ook om in te gaan tegen voedselverspilling: compost, voedselgiften, boodschappen doen, koelkastbeheer, ...

Bedrijf, vereniging, overheidsdienst, school, ... of gewoon burger, in deze fiches vindt u praktische tips, stap per stap, om een dergelijke actie op te zetten.



Seizoensrecept

De koude dagen zijn in aantocht ... het moment bij uitstek om een heerlijke [aardpeercrème met gerookte zalm](#) klaar te maken. Uw smaakpapillen zullen er het warm van krijgen.



Agenda

ONZE OPLEIDINGEN

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

NOVEMBER 2014

Van 22 tot 30/11, is [de Europese Week van de Afvalvermindering](#) (editie 2014) uw kans om concreet actie voor minder afval te ondernemen. Thema 2014: voedselverspilling. Een hele week lang gaan er verschillende acties/projecten door in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. De [lijst met acties](#) is beschikbaar op onze website. / doelgroep: burgers, bedrijven, scholen, families, verenigingen, overheidsdiensten, ...

Leefmilieu Brussel is verhuisd!

Sinds 12 november bevinden de burelen van het instituut zich op de site van Tour & Taxis:

Havenlaan, 86C – 1000 Brussel

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

[Zich op de nieuwsbrief abonneren](#)

Leefmilieu Brussel – BIM

Havenlaan, 86 C - 1000 Brussel ; 02/775.75.75

