

Duurzame Voeding



Nummer 6 (proefnummer)

Mei 2015

Wist u het al ?

Week van de « Open moestuinen » van 10-17 mei

Leg uw werkhandschoenen maar klaar, wij zorgen voor de zaadjes !

Het is lente, de ideale periode om een moestuin aan te leggen. Er zijn ontelbare mogelijkheden om een eigen stukje grond te bewerken: in de tuin, op een gemeenschappelijk perceel in de wijk of op het balkon. Maar hoe begint men eraan? Waar vindt men inspiratie? Tijdens de week van 10 tot 17 mei openen een aantal moestuinen in Brussel hun deuren voor rondleidingen, demonstraties, degustaties, animatieactiviteiten, het uitwisselen van weetjes, enz.

De week begint op 10 mei met de inhuldiging van de "Jard'Inspiration" op de boerderij Ferme Nos Pilifs van 10 tot 18 uur (Trassersweg 347, 1120 Brussel), de nieuwe hotspot van de stadsmoestuin.

Er worden op deze plaatsen ook gratis kits met zaden uitgedeeld, met de voorstelling van het aanbod van Leefmilieu Brussel voor iedereen die met een moestuin wil beginnen (opleidingen, helpdesk, nieuwsbrief, brochures, infoches, ...).

Noteer deze datum alvast in uw agenda! Raadpleeg ook de [site van Leefmilieu Brussel](#) om het volledige programma en de adressen van de Open moestuinen te bekijken.

Het hele aanbod van Leefmilieu Brussel wordt in een [onlinebrochure](#) voorgesteld.



STARTERKIT

MON POTAGER EN VILLE
Tout pour une semaine, y compris vos graines de persil, better et radis. Bon appétit!

MIJN STADSMOESTUIN
Alles om startjes aan de slag te kunnen, inclusief uw zaadjes voor persenselie, tomatens en radisje. Smakelijk!

Bruxelles Développement
leefmilieu brussel
Rue de la Ville, 1000 Bruxelles



Nu in uw gewest

Sikaru 3.0. een Brussels bier op basis van onverkocht brood



Beer Project heeft naar aanleiding van de projectoproep "Duurzame voeding" van Leefmilieu Brussel een nieuw bier op basis van gerecupereerd brood ontwikkeld: « Babylone ».

De leden van Beer Project stelden vast dat supermarkten aan het eind van de dag dikwijls een voorraad onverkocht brood hebben. Ze kunnen die voorraad niet aan de voedselbanken geven vanwege de beperkte houdbaarheid. De leden van Beer Project beslisten om het zetmeel van de broden te recupereren om bier te brouwen volgens de principes van de circulaire economie en zo broodverspilling te beperken. Na een aantal testen kwamen ze tot een prototype dat de voorkeur van het publiek wegdroeg. Het bier "Babylone" is vandaag beschikbaar in de Brusselse handelszaken.

Kom op 7 juni naar het Groot Milieufest !

Afspraak op zondag 7 juni in het Jubelpark om dit grote evenement over ons leefmilieu niet te missen. Deze editie zal het klimaat als thema hebben. Slechts enkele maanden voor de 21ste Klimaatconferentie die in december in Parijs zal doorgaan, vindt u er alle nuttige informatie en talrijke animatieactiviteiten over deze materie die van essentieel belang is voor de toekomst van onze planeet.

Duurzame voeding en voedselproductie kunnen het verschil maken op het vlak van de klimaatimpact. Het dorp van Leefmilieu Brussel zal niet achterblijven met demonstraties en verschillende soorten van moestuinworkshops: collectieve, individuele, verticale moestuinen, ... Er komt ook een fototentoonstelling te midden van meer dan 150 Brusselse initiatieven ten voordele van duurzame voeding. U krijgt ook de kans om gerechten op basis van insecten te proeven ... De ideale gelegenheid om een idee te krijgen van hoe het is om insecten te eten! Op het menu staan ook "duurzame zoetigheden" waarvan iedereen kan genieten. Om de grootste honger te stillen, stellen talrijke horecastands u heerlijke ambachtelijke, lokale seizoensproducten voor. Om uw vragen te beantwoorden, zullen er ook tal van verenigingen aanwezig zijn die het hele jaar door in de weer zijn om onze omgeving in Brussel te verbeteren op alle gebieden: energie, natuur en biodiversiteit, circulaire economie, mobiliteit, duurzame voeding, ... Ten slotte zijn ook animatieactiviteiten voor kinderen en volwassenen, muziek, straattheater, enz. op het Groot Milieufest van de partij. Een niet te missen afspraak voor de liefhebbers van Brussel ... en van het leefmilieu!



Nieuws van het URBACT-project*

Het Brussels slotevenement vond op 31 maart in Thurn & Taxis plaats en vormde de gelegenheid om een aantal acties van andere Europese steden op het gebied van duurzame voeding voor te stellen en de balans op te maken van de lessen die werden getrokken en de voortgang die tijdens het project in Brussel werd geboekt.

Alle documenten die rond dit project gepubliceerd zijn:

- 3 thematische rapporten (consumptie, distributie en productie)
- het "Handbook" met de voornaamste lessen van 2 jaar uitwisseling en reflectie rond het overheidsbeleid dat een overgang van het voedingssysteem tot doel heeft

vindt u terug op [de blog van het project](#) en op [de miniwebsite van Urbact](#).



DEVELOPING LOW-CARBON
AND RESSOURCE-EFFICIENT
URBAN FOOD SYSTEMS

*Jusqu'en avril 2015, Bruxelles Environnement est chef de file d'un réseau d'échange de 10 villes européennes : 'Sustainable Food in Urban Communities' – dans le cadre du programme URBACT. Les échanges et les visites de terrains de ces partenaires visent à renforcer les dynamiques locales, en matière d'alimentation.

Nieuws van de Alliantie

Naar een duurzamer voedingssysteem in Brussel : lancering van een gewestelijke strategie

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest voert sinds een aantal jaren acties voor de overgang naar een duurzamer voedingssysteem. Terwijl die acties eerst vooral op de vraag waren gericht, hebben ze nu een nieuwe impuls gekregen met de ontwikkeling en uitvoering van de Alliantie Werkgelegenheid-Leefmilieu, as Duurzame voeding.



Het participatieve proces voor het uitstippelen van de gewestelijke strategie voor een duurzamer voedingssysteem in het Brussels Gewest werd gelanceerd tijdens de workshop van 31 maart. De Brusselse voedingfactoren hebben in de namiddag aan workshops deelgenomen om de visie op het Brusselse voedingssysteem in 2035 uit te werken.

In mei en juni zullen 6 thematische workshops plaatsvinden om de obstakels voor de overgang te identificeren en te bepalen welke acties nodig zijn om deze obstakels te verwijderen. Wil u prioritaire thema's/uitdagingen voor de gewestelijke strategie voorstellen? Aarzel dan niet om uw suggesties naar het volgende adres te sturen: ecocons@leefmilieu.irisnet.be.

Is de « FRIGI VERT » de koelkast van de toekomst ?

In het raam van de Alliantie Werkgelegenheid-Leefmilieu hebben Leefmilieu Brussel en MAD een interscholenvedstrijd tussen La Cambre (industriële design), Erg (grafisch design) en Beaux-Arts (master in Food design) georganiseerd.

Die wedstrijd wil het meest veelbelovende project op het gebied van duurzame voeding in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en het ontwerpen van een "eco-design"-webpagina belonen.

De jury verkoos unaniem het project "FRIGI-VERT " tot winnaar van het Urban Food Design-project, net als het werk (informatiearchitectuur - grafische identiteit) van de webpagina van de groep "On remet ça".

Het project "FRIGI-VERT" stelt een alternatief voor koelkasten voor dat tegelijkertijd een betere bewaring van het voedsel wil bieden en energiezuinig wil zijn.

Team ACADEMIE DES BEAUX-ARTS/ Maria Ghetti, Anna Cellamare en Hadrien Cathelineau -ERG/ Hugo Fabri en Joé Weissen-LA CAMBRE/ Alexandre Chotteau.

Het team van het project "ON REMET CA" is samengesteld uit: ACADEMIE DES BEAUX-ARTS/ Ramatou Bouckat, Louison Galhaut & Morgane Magnin -ERG/ Julien Canals & Antoine Lantair-LA CAMBRE/ Pauline Capdo.



Creativity Call for Brussels

een oproep tot creativiteit en innovatie voor de Brusselaars

De eerste editie van deze oproep voor creatieve ideeën draait rond het thema "Brussels Urban Food 2025" en vraagt ons een voorstelling te maken van hoe Brussel binnen 10 jaar voedsel zal produceren, bewerken, vervoeren en consumeren en hoe het erover zal communiceren. We moeten ons dus feitelijk een volkomen nieuw Brussel in 2025 voorstellen.

Om mee te gaan in dit avontuur is het niet nodig een volledig businessplan op te stellen, een goed idee volstaat.

Voor de winnaars die dit wensen, stellen Beci en Greentech.brussels hun knowhow ter beschikking voor een kwaliteitsvolle begeleiding, met de bedoeling hun businessplan op te stellen om deel te nemen aan een crowdfundingcampagne op mymicroinvest.be.

- Indiening van de projecten – van 5 maart tot 31 mei
- Selectie van de 20/30 winnaars - van 1 juni tot 5 juni
- Verkiezing van de finalisten - van 20 juni tot 15 juli
- Begeleiding van de projecten en crowdfunding - september 2015 tot januari 2016

Deze innovatieve projectoproep gaat uit van de vzw "Creativity Call for Brussels", een initiatief van Jean-Patrick Scheepers.

<http://creativity.brussels/nl-BE>



Recept

De mooie dagen komen eraan en luiden de terugkeer van de asperges in. U vindt dit recept voor een [quiche met asperges en kaas](#) op de website « [recepten 4 seizoenen](#) ».

Cijfer

Volgens onze peilingen beweert 58,4 % van de Brusselaars dikwijls of altijd aandacht te hebben voor de herkomst van het fruit en de groenten die ze kopen.

Agenda

ONZE OPLEIDINGEN

Nieuwe opleidingscyclus « Duurzame grootkeukens » 2015

Leefmilieu Brussel organiseert, in samenwerking met Biowallonie en Coduco, een nieuwe opleidingscyclus voor grootkeukens en horecabedrijven.

Op het programma: **5 thematische opleidingen, 3 bezoeken en 6 praktische opleidingen.** Thema's zoals duurzame vis, foodcost, evenwichtige maaltijden, ... zullen tijdens de opleiding aan bod komen. Ook het bezoek aan een boerderij, een voorbeeldgrootkeuken en een verdeler/bewerker staan op het programma. Er is dus voor elk wat wils.

Thematische opleiding grootkeukens :

22/05/15 9u-13u Welke vis bereiden zonder de zeeën leeg te vissen ?

Praktische opleiding grootkeukens :

12/06/15 9u-17u Bezoek aan een verdeler en een bewerker

07/07/15 9u-13u Terug naar de aarde : boerderijbezoek

04/06/15 15u-18u Gemakelijke huisbereide desserts in een grotekeuken RIZIV

Meer info op [de website van Leefmilieu Brussel](#)

NIET TE MISSEN

Van 10 tot 17 mei : Week van de Open moestuinen. De activiteitenlijst van de Week van de Open moestuinen 2015 is beschikbaar op [de website van Leefmilieu Brussel](#).

7 juni 2015 [Groot Milieufest](#) in het Jubelpark.

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

[Zich op de nieuwsbrief abonneren](#)

Leefmilieu Brussel – BIM

Havenlaan, 86 C - 1000 Brussel ; 02775.75.75

