



EEN LEKKERE, LOKALE SEIZOENSMARKT OP DE SOLBOSCH-CAMPUS

Coordination Environnementale (milieucoördinatie) van de ULB en de kring "Campus en Transition"

De ULB gaat prat op haar milieubeleid en wil zo verantwoordelijk consumeren promoten bij haar studenten en personeel. Het aanbod aan lokale, biologische en uit de geïntegreerde landbouw afkomstige producten is slechts beperkt. Geïnspireerd door de universiteit van Lausanne hebben de studenten de oplossing gevonden: wekelijks een lokale seizoensmarkt op de campus.

Zo zag de "ULB-markt, lekker, lokaal en van het seizoen" het daglicht op de Paul Hégerlaan op de Solbosch-campus.

Bedoeling is de campus bewust te maken voor een gezonde en milieuvriendelijke voeding. Naast de markt wordt er overigens ook een programma voor workshops Duurzame Voeding aangeboden.



CONTEXT

De Coordination environnementale (milieucoördinatie) van de Université Libre de Bruxelles werd opgericht in 2003 en heeft als taak het milieubeheer aan de universiteit over alle sites heen te sturen. Deze dienst is er zowel voor de directie, de bedienden, de studenten als de docenten.

De Université Libre de Bruxelles is reeds van start gegaan met tal van projecten die het personeel en de studenten moeten sensibiliseren voor meer respect voor en een beter beheer van het leefmilieu. Met name in verband met duurzame voeding heeft de ULB voor het beheer van haar universiteitsrestaurants een duurzame-voedingsbestek opgemaakt. De ULB heeft zich ook officieel ingeschreven voor Donderdag Veggiedag. Er werd een studentenkring -Campus en Transition- opgericht om de informatie bij de studenten beter te verspreiden en ze te betrekken bij de milieuprojecten. Bovendien kregen de Solbosch- en de Pleincampus onlangs drinkwaterfonteinen aangemeten.



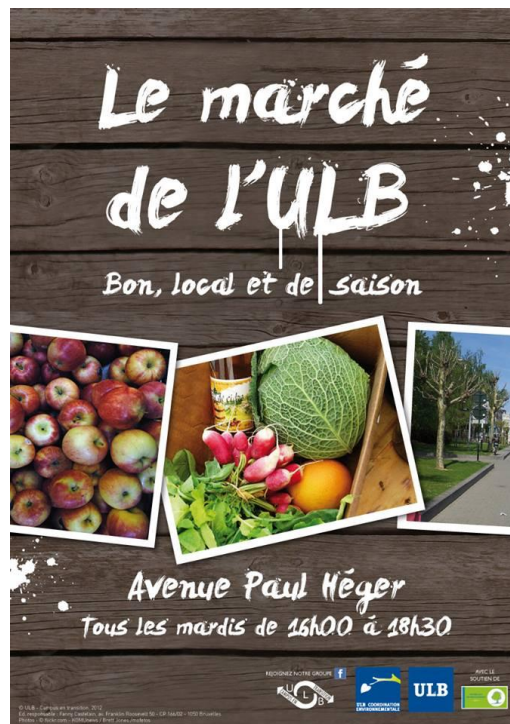
EEN STUKJE METHODE

Voor dit project ging er bijzonder veel aandacht uit naar de specifieke eigenschappen van de studenten: een strak budget en nood aan kleine hoeveelheden, zodat verspilling uitblijft.

Bij het promoten van de markt kwam de klemtoon te liggen op de communicatie binnen de campus. De informatie werd verspreid binnen de sociale netwerken, de fora van studentenkringen, de website van de milieucoördinatie op de ULB, de campusradio, ... De perscontacten van de ULB kregen eveneens een persbericht toegestuurd.

Bovenop de communicatiecampagne rond het project werd de markt van de ULB op 23 oktober 2012 feestelijk geopend, met verschillende animatiestands en de deelname van kunstensembles.

Het volledige project wordt samen beheerd met studentenkring "Campus en Transition", die een handje toesteeft op de markt, partners zoekt, zorgt voor de animatieactiviteiten op de feestdagen, ...



In november 2012 kwam bovendien in partnerschap met Agricoverit en Marino Du Bus (project "Que'est-ce qu'on mange au kot?" –wat eten we op kot?- en kookworkshops rond duurzame voeding) het idee tot stand om voor elke dinsdag een "légume à l'honneur" (een groente in het zonnetje) te lanceren, die dan samen met een recept voor de kok aan een mals prijsje verkocht zou worden.

De studenten van "**Campus en Transition**" organiseerden een **feestelijke halve dag** rond de markt op 8 dinsdag oktober 2013. Op de middag bood men lokale seizoensgerechten aan: originele boterhammen van de hand van Marino Du Bus en een warm opgediende vegetarische schotel. In de namiddag ging er een beurs voor verenigingen door met: Jardin de Pomones, Autre Pack, Ecologie urbaine, XI en transition, Incroyable Comestible, Potager de la Plaine, Quinoa. Heel die tijd was Agricoverit aanwezig op de markt en zorgden Radio Campus en live-muziekbandjes voor een streepje muziek.

Tot slot kwam er eveneens **een partnerschap met Sodexo** tot stand rond bio- en lokale soep. De ULB stelde een nieuw bestek op voor het beheer van haar universiteitsrestaurants en nam er duurzame-voedingscriteria in op. Een ervan is de gebruikmaking van seizoensproducten en van korte circuits. Sodexo kwam eruit als geprefereerde kandidaat en er werd een samenwerking met Agricoverit op poten gezet. Wekelijks bestelt Sodexo ongeveer 20 kilo bij Agricoverit. Deze groenten dienen voor de bereiding van de dagsoep op woensdag in de universiteitsrestaurants op de Solbosch- en de Plein-campus.

REALISATIES

De lekkere, lokale seizoensmarkt van de ULB vindt dus elke dinsdag plaats, van 16.30 tot 18.30 uur, op de universiteitscampus (Paul Hégerlaan). Coöperatieve Agricoverit verzorgt deze markt en biedt er haar lokale seizoensproducten aan: groenten, fruit, eieren, confituren, honing, ... Het is eveneens mogelijk biomanden te bestellen op de website van Agricoverit. Zowel de universiteit als de studenten wilden gaan voor een coöperatieve met sociaal oogmerk.

Gelijklopend met de markt kregen de studenten kookworkshops voorgeschoteld die hen concreet moesten bewustmaken voor duurzame voeding. Het promoten ervan gebeurt op de



markt. De studenten worden geïnformeerd en uitgenodigd om eraan deel te nemen. Om de workshops te promoten werd er eveneens een affiche ontworpen.



BALANS

De inhuldiging van de markt was een inslaand succes bij het universiteitspubliek.

De feestdagen zijn erg belangrijk en mogen steeds rekenen op een ware toeloop. De drukste periode loopt van het begin van het academiejaar tot aan Kerstmis. De dalperiodes (schoolvakanties en blokperiodes) duren jammer genoeg nogal lang (midden-juli en eind augustus) en stemmen niet overeen met de productiepieken.

De aankopers zijn zowel studenten als personeelsleden van de universiteit.

De workshops Duurzame Voeding (lezingen - kookworkshops) kenden een verdeeld succes. Over het algemeen komt de deelname moeizaam op gang. De geprogrammeerde lezingen konden niet op geweldig veel belangstelling rekenen, alleen mensen die al geëngageerd waren, kwamen opdagen. De doelstelling van deze lezingen - meer mensen sensibiliseren voor duurzame voeding - werd dus gemist. De kookworkshops -via het QQM-project (wat eten we op kot?)- zijn wel op volle toeren van start gegaan, maar de prijs van 15 euro werkt precies remmend voor heel wat studenten. Om meer mensen te kunnen sensibiliseren, moeten deze workshops dus financiële steun krijgen.

Tussen januari en oktober werden er om en bij de 648 producten verkocht op de markt (onder andere 65 studentenmanden en 94 groente-aardappelmanden).

De producten die het eveneens heel erg goed doen op de markt zijn:

- groenten - fruit in bulk: 110
- kaas en zuivel: 60
- yoghurt 56
- artisanale bieren: 58
- eieren: 52
- peren- en appelsap in vaatjes van 5l: 45

TIP OM VOORT TE DOEN

- Het is belangrijk dat er omtrent de markt een regelmatige communicatie op gang komt, een efficiënt middel om te sensibiliseren en om gedragsveranderingen te promoten bij zo een grote groep mensen.
- Gelet op het kader en het type van beoogde publiek (universiteitsstudenten) zou men, om volk naar de workshops te trekken, moeten zorgen voor ludieke, feestelijke en goed

zichtbare acties, zoals bijvoorbeeld de reuze-Disco-Soup die de VUB voor het green-up-festival organiseerde.

- Voor de kookworkshops mag men zo weinig mogelijk aan de studenten vragen en moet men op zoek naar maximale subsidiëring in partnerschappen.

VERVOLG

Om de markt efficiënt te promoten werd er beslist om samen met de kring "Campus en transition" jaarlijks twee feestelijke evenementen rond de markt te organiseren:

- « La rentrée du marché » (de markt die weer begint, in de herfst)
- « Le printemps du marché » (markt in de lente - mei)

Het aanbod producten lijkt te beantwoorden aan de vraag, met uitzondering van brood waarvoor de vraag beduidend hoog ligt. Het zou goed zijn te bekijken of een partnerschap of een andere manier om dit product te kunnen aanbieden binnen de mogelijkheden ligt. Agricoverf overweegt eveneens het kaasaanbod uit te breiden en daarbij de AFSCA-normen volkomen na te leven.



Over het partnerschap tussen Sodexo en Agricoverf zal er binnenkort een bericht uitgaan. De ULB wilde eerst dat het de goede kant uitging met het project.

Voor de QQM-workshops zullen de vijf volgende workshops worden gesubsidieerd door de ULB zodat de toegangsprijs nog maar 5 euro bedraagt. Daardoor zal men enerzijds kunnen zien of de prijs echt remmend werkt voor de deelname. Anderzijds is dit een poging om de koten mee te krijgen.

ANEKNOTE

Om de diensten die de universiteitsrestaurants en onafhankelijke handelszaken op en buiten de locatie aanbieden geen concurrentie aan te doen of schade toe te brengen zitten er in het aanbod van de markt geen bereide producten.

PROJECTBEHEERDER

- Université Libre de Bruxelles- Coordination Environnementale ; F. Rooseveltlaan 50, PC 165/63 – 1050 Brussel
- Projectleider: Alexandra Demoustiez (coördinatrice voor leefmilieu)
- Contact: 02/650.30.25 – alexandra.demoustiez@ulb.ac.be
- <http://www.ulb.ac.be/environnement/Eco-Campus-AlimentationDurable.html>