

# OP WEG NAAR EEN DUURZAMER VOEDINGSSYSTEEM

De bijdrage van/voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

binnen het URBACT II-netwerk – Duurzame voeding voor de



**URBACT II-netwerk – Duurzame voeding voor de steden**  
De CO<sub>2</sub>-voetafdruk van het stedelijke voedselsysteem verkleinen  
Maart 2015



Connecting cities  
Building successes





# INHOUD

<b>DE VOEDSELUITDAGINGEN IN HET HART VAN DE STEDEN</b>	<b>4</b>
<b>NETWERK VAN EUROPESE STEDEN VOOR DUURZAAM VOEDSEL</b>	<b>7</b>
<b>EEN DUURZAAM VOEDSELSYSTEEM OP DE POLITIEKE AGENDA VAN DE STEDEN</b>	<b>9</b>
<i>Over welke middelen beschikt de overheid?</i>	9
<b>INSPIRERENDE VOORBEELDEN VOOR HET BRUSSELS GEWEST</b>	<b>10</b>
<i>Goed bestuur</i>	10
<i>Communicatie</i>	12
<i>Productie</i>	13
<i>Distributie en bewerking</i>	17
<i>Consumptie</i>	19
<i>Milieu-impact en optimalisatie van de hulpbronnen</i>	21
<i>Tewerkstelling en sociale inschakeling</i>	23
<b>DE BRUSSELSE VOORBEELDEN DIE DE STEDEN VAN HET URBACT-NETWERK HEBBEN GEÏNSPIREERD</b>	<b>26</b>
<i>Op het vlak van productie</i>	26
<i>Op het vlak van consumptie</i>	27
<b>OP WEG NAAR EEN DUURZAMER VOEDSELSYSTEEM</b>	<b>29</b>
LANCERING VAN EEN GEWESTELIJKE STRATEGIE	29



## DE VOEDSELUITDAGINGEN IN HET HART VAN DE STEDEN

In Europese steden genieten we van gevarieerd en kwaliteitsvol voedsel, dat echter verantwoordelijk is voor 30% van onze impact op het leefmilieu.

De industrialisering van de landbouwproductie levert ons grote hoeveelheden landbouwproducten. Maar dit industrialiseringsproces heeft ook ernstige gevolgen voor het milieu, denk maar aan de uitstoot van broeikasgassen, het verbruik van de natuurlijke hulpbronnen, de vruchtbaarheid van de bodem, biodiversiteit en waterkwaliteit.

De voedseluitdagingen situeren zich niet alleen aan het begin van de productieketen, maar treffen alle tussenschakels. Een groot deel van de geconsumeerde producten komt uit alle hoeken van de wereld en het transport ervan gaat ten koste van het milieu. De voorbije jaren maakten afgewerkte producten een groter deel uit van de voedselconsumptie van stedelingen (bijna 80% van alle voedingsstoffen wordt bewerkt in de voedings- en landbouwindustrie). Voedingsstoffen schillen, schoonmaken, snijden, klaarmaken, invriezen en inpakken zodat ze klaar zijn voor consumptie. Maar elk van deze stappen vraagt energie, water, transport en produceert afval.

Het huidige voedselsysteem draagt bij tot de klimaatsverandering en is er tegelijk slachtoffer van.

Volgens de FAO zijn landbouw en ontbossing (voor het voeden van het vee) verantwoordelijk voor een derde van de menselijke uitstoot van broeikasgassen ter wereld.

Bovendien manifesteert de klimaatverandering zich hoofdzakelijk in toenemende droogte, overstromingen, de heropleving van plagen en ziekteverwekkers die de gewassen bedreigen en de oogsten in gevaar brengen.

In Brussel is voedsel verantwoordelijk voor  $\frac{1}{4}$  van de milieu-impact die gezinnen hebben op de omgeving. Deze impact wordt veroorzaakt door het voedselverbruik (afval, water- en energieverbruik enz.) maar ook en vooral door de voedselproductie en het transport: gebruik van energie, water, meststoffen en pesticiden, afvalproductie, uitstoot van broeikasgassen en andere vervuiling enz.

Werken aan ons voedselsysteem is dus goed voor het leefmilieu.

**Voedsel is verantwoordelijk:****op wereldniveau:**

- o voor 25% tot 35% van de uitstoot van broeikasgassen, waarvan 18% enkel voor de veeteelt;
- o voor 67% van het verbruik van de drinkwatervoorraad;
- o voor de overbevissing, de uitputting of de bedreiging van het voortbestaan van 75% van de visreserves ter wereld.

**op Europees niveau:**

- o voor 30% van de uitstoot van broeikasgassen (afval van drankverpakkingen inbegrepen), waarvan 10% enkel voor de veeteelt;
- o voor 2/3 van onze 160 kg verpakkingsafval per persoon en per jaar.

**in België:**

- o voor 17% van de uitstoot van broeikasgassen;
- o voor 30% van de ecologische voetafdruk van een gezin.

Het leefmilieu is niet de enige inzet: het voedselsysteem heeft gevolgen op sociaal vlak en beïnvloedt de volksgezondheid en het algemeen welzijn, maar heeft ook economische gevolgen.

De ondernemingen uit de voedselsector hebben het moeilijk in het huidige economische klimaat. De ontwikkeling van stedelijke voedselproductieketens, van lokale bewerkingsbedrijven, van distributie in korte keten en van een duurzamere horecasector levert echter heel wat inkomsten- en werkgelegenheidsmogelijkheden op voor het Brussels Gewest.

Voeding is geen product als een ander. Hoewel levensbelangrijk, is voedsel voor een stijgend aantal gezinnen in Brussel onbetaalbaar geworden: 32.000 Brusselaars zijn afhankelijk van voedselhulp. Voedselkwaliteit is essentieel voor een goede gezondheid.

Schattingen tonen aan dat meer dan 20% van de Europese bevolking aan overgewicht lijdt en dat ongeveer 11% van de Brusselse bevolking aan obesitas lijdt.

De voedselprijzen blijven stijgen en wegen op het budget van de minstbedeelden. Zij zien zich gedwongen terug te grijpen naar producten van lage kwaliteit, aan weggeefprijzen en zijn zo het meest blootgesteld aan de risico's die gepaard gaan met een slecht dieet.

Daarom is het essentieel dat voedsel en alle daarmee verbonden milieu-, sociale en economische uitdagingen op de politieke agenda komen van de beleidsvormers van de Europese steden.

Steden die zich willen aanpassen en groeien, moeten de stap zetten naar veerkrachtige voedselsystemen door een stadslandbouw te ontwikkelen, in welke politieke en economische context ook.



### Onze ervaringen en ideeën delen

Tien Europese steden zijn binnen het kader van het URBACT-netwerk samengekomen om deze uitdagingen aan te gaan en om samen antwoorden te zoeken op de vragen rond duurzame voeding binnen stedelijke gemeenschappen.

Ondanks de erg verschillende context van deze 10 steden, hebben ze allemaal concrete acties voorgesteld en besproken, acties die de overheden kunnen ondernemen om hun burgers duurzamere voeding aan te bieden: gezond en voldoende voedsel, voor een aanvaardbare prijs die alle productiekosten dekt en bovendien goed is voor het leefmilieu en de gezondheid.



# NETWERK VAN EUROPESE STEDEN VOOR DUURZAAM VOEDSEL

Het netwerk “Duurzame voeding voor stedelijke gemeenschappen” is een Europees project dat wordt geleid en gecoördineerd door Leefmilieu Brussel en dat loopt van mei 2012 tot april 2015. Het wordt medegefinancierd door het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling (EFRO) via het programma URBACT II.

Al vele jaren voert Leefmilieu Brussel studies en acties uit rond kantines, afvalpreventie, ondersteuning voor duurzamer voedsel, moestuinplannen enz. Om nog diepgaander, transversaler en strategischer te kunnen werken, is Brussel een samenwerking aangegaan met andere steden die dezelfde ambitie hebben om de CO<sub>2</sub>-voetafdruk van hun stedelijke voedselsysteem te verkleinen door in te grijpen op het vlak van productie, distributie en consumptie. De pijlers sociale inschakeling, tewerkstelling en economie, en goed bestuur zijn opgenomen in de denkoefening. Het doel is om op basis van concrete gevallen oplossingen te vinden die niet alleen ecologisch, maar ook praktisch zijn.



## De 10 partnersteden zijn:



Het project liep over drie jaar. Tijdens deze periode is het netwerk 11 keer samengekomen in 9 steden om ideeën uit te wisselen en lokale initiatieven te ontdekken.

Het voedselsysteem wordt bestudeerd volgens de drie **assen** “growing”, “delivering” en “enjoying”. Voor elke as werd een themarapport opgesteld met de belangrijkste inspirerende voorbeelden, vragen, reflecties en analyses die het netwerk heeft behandeld.

- **“Growing”**: verkent de mogelijkheden van voedselproductie in de nabijheid van of in onze steden. Dit rapport bevat, onder andere, voorbeelden van (rand)stedelijke landbouw en collectieve projecten ter sensibilisering voor landbouw in de stad (gemeenschappelijke moestuinen, schoolprojecten, ...).
- **“Delivering”**: analyseert hoe we aan voedsel komen op lokaal niveau en hoe dit voedsel verspreid en gedeeld wordt. Er worden aspecten aangeboord rond de promotie van lokale producten en er worden innoverende distributiemodellen met een minder zware impact voorgesteld (winkel binnen een boerderij, merk van lokale producenten, rayons met lokale producten, lokale munt, online aankopen, ...).
- **“Enjoying”**: behandelt de publieke en private consumptiekeuzes en de manieren waarop stadsbewoners voedingsgewoontes kunnen aannemen die tegelijk aangenaam, gezond en milieuvriendelijk zijn. Er worden voorbeelden gegeven van duurzame kantines en van projecten rond coaching van gezinnen en sensibilisering van jongeren voor duurzame voeding.



## Wilt u meer weten?

Neem dan zeker een kijkje op deze twee websites:

- De minisite van het project met de belangrijkste publicaties: <http://urbact.eu/sustainable-food-urban-communities>
- De blog van het project met heel wat concrete voorbeelden en voorstellingen van elke stad: [www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/](http://www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/)

Op deze twee websites vindt u:

- De **‘base line study’**: met de context en de uitdagingen van de 10 steden en de wereld, alsook een honderdtal voorbeelden van lokale initiatieven (2012).
- De **3 themarapporten**: “Growing”, “Delivering” en “Enjoying”.
- Het **‘handbook’**: einddocument van het project met de voornaamste conclusies van de voorbije 3 jaar (voorstelling van de concrete voorbeelden, van animatietechnieken en resultaten van de denkoefeningen van het netwerk).
- De samenvattingen van de 10 lokale actieplannen van de partnersteden (in het Engels, +- 5 pagina’s elk).
- De gedetailleerde plannen in de taal van het land in kwestie, met inbegrip van Amersfoort (in het Nederlands), Lyon (in het Frans), Bristol (in het Engels).



# EEN DUURZAAM VOEDSELSYSTEEM OP DE POLITIEKE AGENDA VAN DE STEDEN

## Over welke middelen beschikt de overheid?

Dankzij de uitwisselingen tussen de steden konden de grote stappen die noodzakelijk zijn voor het opstellen van een ontwikkelingsstrategie voor duurzamere voedselsystemen onder de aandacht gebracht worden.

De stad zou de doelstellingen en de visie moeten bepalen van het voedselsysteem dat ze wil bereiken.

De algemene strategie zou alle voedselaspecten moeten omvatten, met name: het welzijn van de bewoners, het leefmilieu, de economie, cultuur en onderwijs en moet rekening houden met alle schakels van de voedselketen (productie, distributie, bewerking en consumptie en afvalbeheer).

Om deze strategie te ontwikkelen, is de eerste stap een goede diagnose te stellen van de beginsituatie. Het is belangrijk om te begrijpen hoe het voedselsysteem werkt en hoe de verschillende schakels van de keten en de spelers met elkaar verbonden zijn. Dankzij deze eerste stap kan ook een dialoog met deze actoren worden aangegaan.

De tweede stap bestaat erin de sterktes en zwaktes inzake duurzaamheid en veerkracht van het systeem te begrijpen.

Op basis van deze inschatting moeten vervolgens de meest efficiënte middelen en instrumenten gekozen worden om de gewenste overgang te bevorderen.

De overheid beschikt over belangrijke middelen:

- Financiële of wettelijke instrumenten (belastingen, subsidies en premies, openbare aankopen, ...).
- Communicatiemiddelen (communicatiecampagnes, evenementen, beloningen, ...).
- Projecten, ontwikkeld door de steden binnen het kader van hun missie (bijv.: markten met lokale producenten, duurzame openbare aankopen, werken in de gemeentescholen, ...).

## In Brussel

Dankzij de uitwisselingen met de Europese steden in het kader van het URBACT-project konden nieuwe werkmethodes worden gedeeld en nagevolgd. Op het vlak van onderzoek en strategie waren de ervaringen en het “good food plan” van Bristol erg leerrijk voor Brussel (zie p.12).

Na studies om de context van vraag en aanbod binnen de voedings(bewerkings)sector te begrijpen, lanceert Brussel een strategie om het voedselsysteem duurzamer te maken. Dit voedselsysteem wordt gebouwd op de fundamenten van een sterke stedelijke landbouw.

De verschillende concrete voorbeelden die de revue passeerden bij het URBACT-netwerk hadden te maken met de drie schakels in de keten van het voedselsysteem:

- De productie.
- De distributie en de bewerking.
- De consumptie.

Per sector werden er 3 transversale kwesties aangeboord:

- De milieu-impact en de doeltreffendheid van de hulpbronnen.
- Goed bestuur.
- Tewerkstelling en sociale inschakeling.

Er werden zo'n honderd zeer mooie voorbeelden uitgewisseld. De voorbeelden die erg relevant lijken voor de Brusselse context, werden opgenomen in deze brochure. Aangezien Brussel heel wat gelijkenissen vertoont met de Noord-Europese steden, zijn het vooral de voorbeelden uit deze steden die het meest interessant lijken voor het Brussels Gewest en zijn deze voorbeelden het best navolgbaar.

## Inspirerende voorbeelden voor het Brussels Gewest

### Goed bestuur

De voorbeelden tonen aan dat geen enkele lokale overheid erin kan slagen het voedselsysteem in haar eentje te hervormen. Daarvoor moeten alle spelers binnen het stedelijke voedselsysteem betrokken worden bij het proces.

Sinds 2011 bevaart Leefmilieu Brussel de Brusselse voedingsactoren om met die informatie de acties uit te werken die nodig zijn voor de overgang van het voedselsysteem. Er werden specifieke workshops georganiseerd rond thema's als duurzame voeding in kantines, in de horeca, tijdens evenementen en in scholen, rond voedselverspilling, moestuinen, distributie, duurzame voeding tijdens de activiteiten van lokale overheden en OCMW's.



De Alliantie Werkgelegenheid-Leefmilieu, als duurzame voeding heeft ook gezorgd voor een diepgaandere dialoog tussen Leefmilieu Brussel en de spelers uit de sector. Deze uitwisselingen waren uiterst waardevol en worden voortgezet binnen het kader van de gewestelijke strategie voor de overgang van het voedselsysteem naar meer duurzaamheid.

Van de netwerkpartners wordt de stad Bristol vaak genoemd als voorbeeld, meer bepaald haar rapport "Who feeds Bristol?" dat de voedselcontext van de stad analyseert (zie kader hieronder).

Naar aanleiding van deze analyse heeft **Bristol** in maart 2011 een "**Food Policy Council**" opgezet, geïnspireerd op Noord-Amerikaanse voorbeelden. Het is een onafhankelijke raad van een twaalfstal spelers uit verschillende sectoren die allen iets te maken hebben met voeding. Hun rol is advies geven bij en het ondersteunen van het voedingsbeleid, het verbeteren van de coördinatie tussen de bestaande programma's en het promoten van de lokale hulpbronnen. Deze raad heeft zich gebaseerd op de aanbevelingen van het rapport "Who feeds Bristol?" om een strategisch plan uit te werken in samenspraak met de voedselactoren. Het "**Good Food Plan**" van Bristol rust op 8 pijlers en streeft ernaar "good food" te promoten. Daarbij worden alle spelers betrokken in een collectief bouwproces en een dialoog.

De stad **Lyon** heeft een programma ontwikkeld (**PSADER PENAP**<sup>[1]</sup>) om haar natuur- en landbouwruimte te beschermen op lange termijn. Er werd een analyse van het grondgebied uitgevoerd en er werd 4 miljoen euro uitgetrokken om tussen 2010 en 2016 projecten te ondersteunen die werden opgestart door ngo's, landbouwers of lokale overheden. In ruil voor steun moeten de projecten een van de 3 volgende doelstellingen nastreven: (1) aan duurzame randstedelijke landbouw doen, (2) de relaties tussen de stedelijke, randstedelijke en plattelandszones bevorderen, (3) de natuur- en landbouwruimte beschermen en promoten, de waterkwaliteit en de biodiversiteit beschermen, bodemerosie tegengaan.

De stad **Athene** werkt aan een diagnose van haar voedingssysteem. Men is bezig met een analyse van de stadsproductie, van de distributiekanaal en van de consumptiewijzen, waarbij verschillende sleutelfiguren van de gemeenschap betrokken zijn.

<sup>[1]</sup> <http://www.psader-penap.org/introduction.php>

De stad **Amersfoort** heeft in 2007 en 2008 een grote conferentie georganiseerd met de spelers van de stadslandbouw. Het evenement kreeg de naam “**Stad zoekt boer**” en had als voornaamste doelstelling het samenbrengen van de landbouwers uit de rand van Amersfoort en de spelers uit de steden die werken rond duurzame voeding om zo synergieën te creëren. De resultaten van deze twee evenementen waren uiterst positief: de stad Amersfoort schat dat er ongeveer 140 contacten werden gelegd in uiteenlopende domeinen zoals logistiek, gezondheid, onderwijs en ondernemerschap.

### Who feeds Bristol

Dit is een uitgebreid rapport dat in maart 2011 werd opgesteld door Joy Carey, een consultant gespecialiseerd in duurzame voedselsystemen. Het rapport werd besteld door het gemeentebestuur van de stad. Het bevat een diagnose van het voedselsysteem van de stad Bristol (kapitalisatie van de bestaande gegevens en van de contacten). Deze studie belicht de belangrijkste spelers en inzet. Het rapport vermeldt een aantal uitdagingen en te ondernemen acties.

Deze analyse heeft aanleiding gegeven tot het plannen van het voedselsysteem “Bristol Good Food Plan” en tot de oprichting van de “Food Policy Council”.

(Het rapport kan vrij geraadpleegd worden op het

### Who feeds Bristol?

#### Towards a resilient food plan

Production • Processing • Distribution • Communities • Retail • Catering • Waste



## Communicatie

De verspreiding van informatie rond duurzame voeding kan verschillende vormen aannemen (evenementen, internettools, communicatiecampagnes, ...). Maar alle partners van het URBACT-project waren het eens over het belang van een eenvoudige boodschap, aangepast aan het doelpubliek.

Hoewel er al veel informatie werd verspreid over het onderwerp, blijft duurzame voeding in Brussel een slecht omschreven concept, dat dus vaak verkeerd begrepen wordt en te veel wordt geassocieerd met hoge inkomens. De Europese partners zijn een uitstekende inspiratiebron om de verspreiding van informatie aan te passen en zo een breder publiek aan te spreken.

In Bristol bijvoorbeeld heeft de stad haar communicatie gecentraliseerd rond “**Bristol Good Food**”. Ze definiëren “Good food” als gezonde voeding die het milieu respecteert en voor iedereen toegankelijk is. Het is een eenvoudig en verenigend concept. Daaruit hebben ze een aantal principes afgeleid en een charter ontwikkeld dat bestemd is voor alle betrokken spelers uit de voedingssector.



De bedoeling is dat alle bedrijven de principes van het charter naleven. Men wil de zichtbaarheid van “good food” bij de klant verhogen. Bristol benadrukt dat een eenvoudige en duidelijke boodschap noodzakelijk is. Daarom werd gekozen voor de term “good food” en niet voor “duurzame voeding”.



Lyon, een stad met een gastronomische reputatie, ontwikkelde het label “**Lyon, Ville durable et équitable**” om de zichtbaarheid van duurzame winkels en restaurants te verhogen en een gemeenschap te smeden van professionals die openstaan voor sociale en milieuvraagstukken. De criteria zijn divers: goed bestuur en beheer van menselijke relaties, impact op het leefmilieu, capaciteit om verantwoord consumptiegedrag te stimuleren, burgerlijk gedrag en innovatiedrang.

De stad **Amersfoort** kreeg in **2012** de titel “**Hoofdstad van de Smaak**”. Dit was een mooie gelegenheid om een aantal activiteiten te organiseren rond duurzame voeding en smaak en om de spelers uit de opvoedings-, gezondheids- en milieusector met elkaar in contact te brengen. Het was het moment bij uitstek om duurzame voeding in de schijnwerpers te zetten.

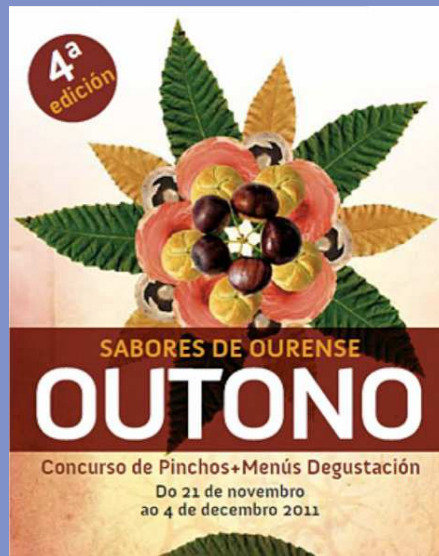
Daphne Bartels, restauranthoudster uit **Amersfoort**, lanceerde de week van het “**Streekmenu**”. Tijdens deze week wordt aan de restaurants van de stad gevraagd een menu aan te bieden dat enkel is bereid met lokale producten. Zo krijgen de regionale producten meer bekendheid en kunnen de inwoners proeven van duurzame gerechten. Bijkomende bedoeling: de restaurateurs aanmoedigen om deze gerechten ook de rest van het jaar op de kaart te laten staan.

## Productie

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest wil een deel van de voedselproductie verhuizen naar het centrum van de stad, zowel op professioneel als liefhebbersniveau. Zoals in alle partnersteden, blijft de beschikbaarheid van de grond het voornaamste obstakel. De overheid kan stadsproductie echter op verschillende manieren aanmoedigen:

## Come Ourense

Al vier jaar lang organiseert het departement toerisme van de gemeente Ourense tweemaal per jaar (in de herfst en in de lente) het evenement "Sabores Ourense" (smaken van Ourense). Twee weken lang bieden de restaurants en bars van de stad tapas aan die gemaakt worden met regionale producten. Er is ook een wedstrijd waarbij het publiek het lekkerste gerecht mag kiezen.



In de herfst van 2014 werd er een speciale prijs, "Come Ourense", uitgereikt aan het restaurant dat het lekkerste gerecht had klaargemaakt met lokale, verse en seizoensproducten. 17 restaurants namen deel. Naast de media-aandacht, kreeg de winnaar de gelegenheid om een kookworkshop te organiseren tijdens de volgende internationale gastronomiebeurs in de stad.

## Professionele stadslandbouwactiviteiten aanmoedigen

De overheid speelt een niet te verwaarlozen rol als facilitator om de ontwikkeling van landbouw in steden aan te moedigen en makkelijker te maken.

In **Ourense** is 5% van de stadsgrond wettelijk voorbestemd voor veeteelt en landbouw. In 2009 heeft de gemeenteraad van de stad beslist om enerzijds de lokale producenten aan te moedigen om de over de stad verspreide terreinen te bebouwen en anderzijds de distributiemogelijkheden van deze producten te promoten zodat deze activiteit aantrekkelijk wordt voor de bewoners.

## Eemstad Boerderij

Het commerciële project “Eemstad Boerderij” werd mede mogelijk gemaakt door de stad Amersfoort die de ontwikkeling van stadslandbouw wenst aan te moedigen en de producent en consument terug dichterbij elkaar wil brengen. De stad is begonnen met het opsporen van de percelen die geschikt zijn voor landbouw en (tijdelijk) niet worden gebruikt. Na dit verkennende onderzoek worden nu 8 hectaren gebruikt voor de landbouw. De aardappelen, pompoenen en graangewassen die hier worden gekweekt, worden rechtstreeks aan de stadsbewoners verkocht. Ze worden bovendien gevraagd een handje te helpen bij de oogst. Ook de scholen van de stad worden bij het proces betrokken.

Dit project draagt ook bij tot het behoud van de biodiversiteit en brengt de gemeente geld op, aangezien de braakliggende terreinen in kwestie niet werden gebruikt en moesten worden onderhouden.



**Berlijn** maakt geen deel uit van het netwerk van steden, maar de Duitsers van “**ZFarm**” werden toch gevraagd om hun ervaringen met verticale landbouw te delen met de URBACT-partners. Dit onderzoeksproject werd opgestart door drie Berlijnse onderzoeksinstituten en wordt ondersteund door het Ministerie van Onderwijs. Het project streeft ernaar agronomische technologieën te integreren in stadszones. De bedoeling is om de stedelingen stabiele oogstopbrengsten te bezorgen en tegelijk de verse producten dichterbij de consumenten te brengen. ZFarm, ook gekend onder de naam “Zero-Acreage Farming” (zonder gebruik van landbouwgrond), heeft recent een geografische kaart online gezet die alle plekken ter wereld weergeeft waar aan verticale landbouw wordt gedaan en die heel wat informatie bevat over deze projecten.



## Gemeenschappelijke tuinen ondersteunen voor niet-professioneel gebruik

Net zoals het Brussels Gewest, ondersteunt de **stad Lyon** al meerdere jaren gemeenschappelijke tuinen. Een daarvan is **Pré Santy**, een collectieve tuin die 19 gezinnen samenbrengt en 770 m<sup>2</sup> groot is. De stad Lyon heeft het terrein ter beschikking gesteld en heeft een coördinatrice aangeduid om de tuin te beheren. Dit project in het hart van een buurt in het zuidoosten van Lyon sensibiliseert de minderbedeelde bevolking voor duurzame voeding, en dat allemaal op een gezellige plek. De gezinnen eten zelf de producten die ze kweken en organiseren elk jaar zo'n 20 buurtactiviteiten rond stadslandbouw.

In **Oslo** leidde een oorspronkelijk artistiek project tot **100 kleine moestuinbakken** en 250 m<sup>2</sup> graanvelden in het centrum van de stad, tussen een grote weg en treinsporen.

Nog in **Oslo** is de stichting **Geitmyra** een mooi voorbeeld van klassen en scholen die hulpmiddelen met elkaar delen. In plaats van bij elke school een moestuin aan te leggen, gaan de klassen regelmatig met het openbaar vervoer naar de schoolboerderij van Geitmyra waar ze het materiaal en de infrastructuur van de boerderij met elkaar delen. De kinderen ontdekken het groeiproces van voedsel binnen de wereld van de boerderij.

De stad **Ourense** beschouwde groenteteelt als een uitgangspunt voor sociale cohesie en ontwikkelde **18 moestuinen** waarvan er twee gereserveerd zijn voor personen met beperkte mobiliteit en twee voor educatieve doeleinden. Deze tuinen vertegenwoordigen 2.262 m<sup>2</sup> van de terreinen bestemd voor het telen van groenten, fruit en bloemen in de stad. UNICEF heeft dit project beloond met de titel "Best practice on local policies".

## Hulp- en ondersteuningstools ontwikkelen voor de productie

De stad **Lyon** heeft een proactief **beleid** gevoerd ter **preventie** en behandeling van **verontreinigde** bodems. De stad heeft de bodemkwaliteit van de gemeenschappelijke tuinen gratis geanalyseerd om na te gaan in welke mate de gebruikte gronden verontreinigd waren. Deze analyse wordt aangevuld met tips over het soort gewassen dat best wordt gekweekt op de bodem in kwestie. De stad heeft sommige percelen schoongemaakt/gesaneerd door de oppervlaktelaag van de verontreinigde grond te verwijderen en is zuiveringsmethodes aan het testen die gebruikmaken van planten.

De stad **Göteborg** verzamelt momenteel goede praktijken rond **pedagogische tuinen** voor scholen om een **compilatie** van tools en ervaringen van de stad op te stellen.

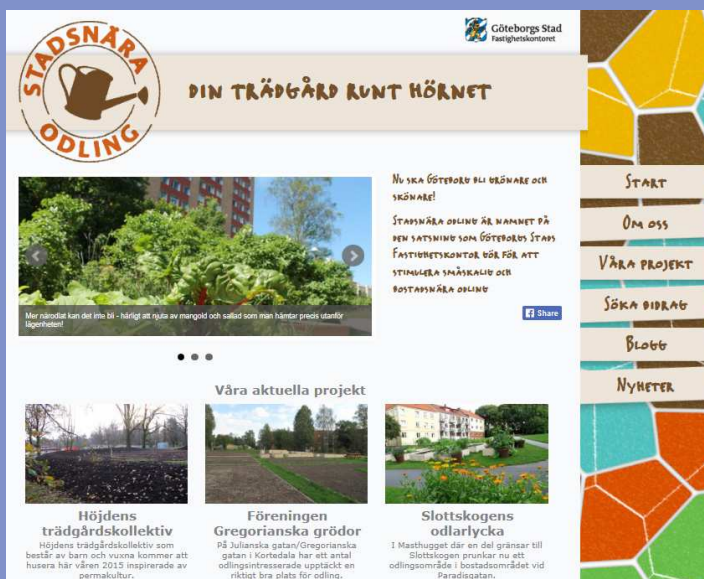


### Online platform voor gemeenschappelijke tuinen

De stad Göteborg heeft een platform ontwikkeld dat rechtstreeks verbonden is met de website van de gemeente, om gemeenschappelijke tuinen gemakkelijker concreet uit te werken.

De burgers kunnen er zich inschrijven, hun project omschrijven en het neerpoten op de plek waar ze hun tuin zouden willen aanleggen. De website gaat onmiddellijk na of het perceel beschikbaar is en wie de eigenaar is. Als de plek vrij is, kan de aanvrager de administratieve molen onmiddellijk in gang zetten via de website om zo het project concreet uit te werken en de toestemming te verkrijgen om de ruimte in te nemen.

Meer info: <http://www.stadsnaraodling.se/>



## Distributie en bewerking

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest streeft ernaar op zijn grondgebied distributiesystemen in korte keten te promoten en duurzame voedselbewerkingsprocessen aan te moedigen. Er zijn verschillende doelstellingen. Eerst en vooral het aantal kilometers dat de producten afleggen verminderen, vervolgens Brusselse jobs creëren en ten slotte de doorstroming van stedelijke producten naar de Brusselse markt makkelijker maken.

### Distributie

Op distributieniveau resulteerden de uitwisselingen tussen de partners in voorbeelden van steun aan lokale producenten en van promotie van korte ketens.

Om de lokale producenten te ondersteunen, heeft de gemeenteraad van **Ourense** twee **traditionele markten** een nieuw leven ingeblazen. Dit project maakt deel uit van een breder project dat buurten wil stimuleren. Om deze twee locaties aantrekkelijker te maken, zullen nog aanpassingswerken worden uitgevoerd, zoals het aanleggen van parkings om de plekken beter bereikbaar te maken

## Centrale markt van Vaslui, Roemenië

Deze markt ging open in 2014 en werd volledig gefinancierd door lokale fondsen (ongeveer 3,5 miljoen euro). Het is een overdekte markt voorzien van alle Europese technologieën. De markt is verdeeld in 5 zones: het kwaliteitscontrolelaboratorium, fruit en groenten, vlees, vis en zuivelproducten. De markt werd gebouwd om de lokale producenten te beschermen tegen de komst van een grote supermarktketen en om hen de kans te geven hun producten aan de man te brengen. De verkoopzones worden per uur aan de producenten verhuurd, waardoor ze enkele uren kunnen verkopen zonder een hele dag lang een winkel te moeten openhouden. Dit gemeenschappelijke gebruik van de ruimtes verlaagt de kost en de milieu-impact van de verkoop.



In de rand van **Lyon** is **Uniferme** een van de eerste coöperaties van lokale landbouwers in Frankrijk. De coöperatie werd opgericht in 1978 en telt vandaag 17 uitbaters die hun volledige productie in deze winkel verkopen. De coöperatie wordt volledig beheerd door de producenten die elkaar aflossen bij het uitvoeren van de verschillende taken in de winkel (logistiek, communicatie, ...). Zo wordt de winkel bijvoorbeeld 3 jaar lang geleid door 3 producenten en elk jaar wordt een persoon vervangen door een andere producent. Ze verkopen verse en kwaliteitsvolle producten tegen aantrekkelijke prijzen, aangezien ze gemiddeld 11% marge rekenen op hun productiekost. Deze coöperatie draait vandaag een omzet van 4 miljoen per jaar.



## Bewerking

De partners van het netwerk deelden weinig concrete voorbeelden over de bewerking van producten. De twee voorbeelden die werden besproken tijdens de uitwisselingen: de professionele opleiding van de Stichting Albatros in Messina en de bewaartechnieken die de inwoners van Vaslui gebruiken.

In **Messina** is de **Stichting Albatros** het eerste instituut dat een cursus op het curriculum heeft gezet over de nieuwe technologieën om een "made in Italy" voedingsstelsel te ontwikkelen. Dit postsecundaire instituut leert de studenten traditionele culinaire technieken om Italiaanse producten en in het bijzonder Siciliaanse producten te promoten.

In **Vaslui** zijn duurzame **bewaar-** en bereidingstechnieken verankerd gebleven in de traditie. Verschillende generaties gebruiken nog traditionele bewaartechnieken, ondanks de komst van supermarktketens en nieuwe manieren van consumeren. Elke jaar spenderen gezinnen enkele dagen aan het maken van groentebokalen zodat ze de hele winter lang kunnen eten van lokale producten.

## Consumptie

De overheid kan op verschillende manieren te werk gaan om burgers anders en duurzamer te doen consumeren (sensibilisering, openbare aankopen duurzamer maken, samenwerken met scholen, ...).

Naast de impact van deze veranderingen op de gezondheid van de consumenten en op het leefmilieu, leveren ze ook mogelijkheden op voor lokale en duurzame producten.

In het Brussels Gewest begon men in 2008 de vraag naar duurzame producten te stimuleren.

Binnen het URBACT-netwerk stelt men vast dat de partnersteden dezelfde soorten middelen hebben getest, maar dat de methodologie soms verschilt. Het zijn net deze nieuwe ervaringen die de Brusselse strategie kunnen verrijken.

### Consumenten sensibiliseren voor duurzame voeding

De stad **Göteborg** heeft een **compilatie van seizoensgebonden recepten** samengesteld voor gezinnen met een laag inkomen. Het receptenboek is het resultaat van een samenwerking tussen de Dienst Consumptie van de stad en een chef van een openbare keuken. Dit document werd verspreid door de sociale assistenten die mensen met een laag inkomen advies geven rond budgetbeheer.

De stad Göteborg heeft ook een boek met duurzame recepten opgesteld voor alle burgers. Naast deze recepten bevat het boek ook heel wat praktische tips om de gezinnen te helpen om elke dag een groter aandeel aan duurzame producten te consumeren.

### De uitdaging 'Familles A Alimentation Positive' (FAAP)

Deze uitdaging van zo'n 50 gezinnen wordt ondersteund door de stad Lyon en werd gelanceerd in 2012. De bedoeling van deze uitdaging: aantonen dat lekker, biologisch en lokaal eten mogelijk is zonder meer geld uit te geven!

Elk gezin, dat lid is van een team, maakt tijdens deze uitdaging driemaal 14 dagen lang een aankoopoverzicht: T0 (stand van zaken van de consumptie), T1, T2. Enkel de resultaten van het team tellen. Er werden tools ontwikkeld om de deelnemers te helpen om hun eetgedrag te veranderen en er werden verschillende activiteiten georganiseerd om de deelnemers te informeren en te leren beter consumeren.

Bij de start van de uitdaging kochten de deelnemers gemiddeld 18,5% bioproducten met een kostprijs per maaltijd van € 1,99. Op het einde van de uitdaging consumeerden de deelnemers gemiddeld 40,5% bio met een kostprijs per maaltijd van € 1,96.

Aangezien de resultaten positief waren, werd het project ook uitgerold in twee andere streken in 2013 en 2014.

Meer info: [www.famillesaalimentationpositive.fr/](http://www.famillesaalimentationpositive.fr/)



## Openbare aankopen van duurzaam voedsel

Wanneer het op duurzaamheid aankomt, moet de overheid het goede voorbeeld geven. Door de openbare aankopen te oriënteren naar duurzame producten, zal de voedingssector meer geneigd zijn om een ecologisch aanbod te ontwikkelen.

De stad **Wenen** kwam getuigen over haar inspirerende ervaring met duurzame openbare aankopen. De stad heeft immers een duurzaam openbaar aankoopprogramma gelanceerd en een decreet gestemd opdat alle besturen duurzame criteria zouden opnemen in hun openbare aanbestedingen. Voor elk type producten heeft een werkgroep de belangrijkste criteria voor een kleinere milieu-impact van openbare aankopen bestudeerd. De leden van de denkgroep definieerden een aantal criteria om “**een natuurlijk gezond bord**” voor te schotelen. De criteria zijn: het bord moet minstens een product bevatten uit de biologische landbouw, fruit en groenten moeten seizoensgebonden zijn, er ligt een beperkte hoeveelheid vlees op en dat vlees moet afkomstig zijn uit de ethisch verantwoorde veeteelt en de vis moet biologisch zijn of afkomstig uit de duurzame visvangst. Er zijn nog zes extra criteria waarvan er minstens twee moeten ingevuld worden: de groenten maken 2/3 uit van de maaltijd, 1/3 van de ingrediënten is van lokale oorsprong, een product is afkomstig uit de eerlijke handel, er wordt geen of weinig gebruikgemaakt van bewerkte producten, er is weinig verpakkingsmateriaal en er is sprake van een innoverende keuken. De stad Wenen serveert dit bord 3 tot 4 keer per week in alle bejaardenhomes en in sommige ziekenhuizen.

### Göteborg : 50% biomaaltijden in de openbare schoolkantines

Het plaatselijke bestuur van Lundby (een deel van de stad Göteborg) heeft besloten 50% biovlees te serveren in de schoolkantines en de openbare rusthuizen van de stad. Een ambitieuze doelstelling als je weet dat deze maaltijden worden bekostigd door het bestuur. Het is dus niet mogelijk om de stijging van de kostprijs van de ingrediënten door te rekenen in de prijs van de maaltijden. Om de prijs te kunnen behouden (ongeveer € 3 per maaltijd, personeelskosten inbegrepen), moest men kleinere hoeveelheden vlees per maaltijd gebruiken en de voedselverspilling terugdringen. De chefs in Göteborg benadrukken het belang om kinderen, ouders en personeelsleden te betrekken bij het veranderingsproces en hen zo te kunnen motiveren. De leerlingen van de scholen aanvaardden de maatregelen die worden genomen om meer duurzaam voedsel te consumeren in de kantines beter wanneer ze duidelijke en kindvriendelijke informatie krijgen.



## Kinderen in de scholen sensibiliseren voor duurzame voeding

Net zoals in Brussel, organiseren de partners van het URBACT-netwerk heel veel en uiteenlopende projecten rond duurzame voeding in scholen. De meeste steden werken rond duurzame voeding op school via moestuinen die de leerlingen onderhouden en waar theorie en praktijk hand in hand gaan.

*Andere voorbeelden die aan bod kwamen binnen het URBACT-netwerk:*

De boerderij ST Werburgh in het noorden van **Bristol** is een van de stadsboerderijen die werd erkend als **pedagogisch centrum**. Deze boerderij is zowel een demonstratieruimte voor stadslandbouw als een centrum dat activiteiten organiseert om de kinderen kennis te laten maken met de wereld van de boerderij.

Aangezien er in Roemenië geen kantines zijn in de openbare scholen, heeft de stad **Vaslui** besloten om **duurzame tussendoortjes** te financieren voor de kinderen van deze scholen (vers fruit, melk). Zo worden jongeren aangemoedigd om gezond en duurzaam te eten.

## Milieu-impact en optimalisatie van de hulpbronnen

### Voedselverspilling

Op wereldschaal wordt een derde van het voedsel bestemd voor menselijk verbruik niet geconsumeerd maar weggegooid.

In Europa alleen zou voedselverspilling verantwoordelijk zijn voor een equivalent van 170 miljoen ton CO<sub>2</sub> per jaar voor de productie van weggegooid producten. Daarbij komt ook nog de kost voor de verwerking van dit afval.

Om de voedselverspilling terug te dringen, heeft de stad **Göteborg** restaurants en consumenten in een peiling gevraagd waarom er zo weinig gebruik wordt gemaakt van “doggy bags”. Op basis van deze resultaten kon de stad de obstakels achterhalen (de consument durft er niet naar vragen) en acties ontwikkelen om die obstakels uit de weg te ruimen (restauranthouders aansporen om duidelijk aan te geven dat ze werken met doggy bags).

### Bristol Event "Feeding the 5000"

Net zoals in andere grote steden heeft de liefdadigheidsinstelling FareShare in 2012 en 2013, met de steun van de stad Bristol, een grote gratis maaltijd georganiseerd. Deze maaltijd werd klaargemaakt door grote chefs en zij gingen met onverkochte producten aan de slag. De bedoeling van deze activiteit was om de burgers te sensibiliseren voor voedselverspilling en te tonen hoe kleine dagelijkse inspanningen een grote impact kunnen hebben. De nadruk lag op de rol die iedereen (regering, ondernemingen, lokaal bestuur en burgers) kan spelen in de vermindering van voedselverspilling in Bristol. Dit evenement kwam uitgebreid aan bod in de media.



In Bristol deelt de vereniging **Fareshare** SW elke week ongeveer 40 palletten met onverkochte voedselproducten uit de grootdistributie uit aan 80 liefdadigheidsinstellingen. Elke week steken hiervoor 4 werknemers en 45 vrijwilligers de handen uit de mouwen.

### Optimalisatie van de hulpbronnen

Om de financiële en milieukosten van de distributie van lokale producten te beperken, heeft Deli XL voor verschillende streken in Nederland een virtueel platform ontwikkeld onder de naam **Vers 24/7** om de lokale producenten en de consument dichter bij elkaar te brengen. Deli XL zorgt voor de distributie van de producten tussen de boerderij en de horecasector.



Zo kunnen kleine producenten gebruikmaken van de logistieke mogelijkheden van een grote distributeur als Deli XL en de consumenten kunnen makkelijk lokale producten kopen. Hun communicatie draait rond de eenvoudige boodschap: “lokale, verse en kwaliteitsvolle producten”.

Om de impact van schoolmaaltijden op het leefmilieu te verminderen, heeft de stad **Lyon** geïnvesteerd in een nieuwe **eco-efficiënte gecentraliseerde keuken** om alle maaltijden van de openbare kantines van Lyon klaar te maken. Een derde van de ingrediënten voor deze maaltijden komt uit de biologische landbouw en het aandeel vlees is beperkt. De prijs per maaltijd blijft onveranderd.

Het **Zweedse** instituut voor voeding en biotechnologie heeft de milieu-impact van de voedingsproducten die worden geserveerd in de schoolkantines geanalyseerd. Dit onderzoek werd uitgevoerd om de producten met de grootste milieu-impact te kunnen identificeren en zo gerichte wijzigingen te kunnen doorvoeren. De analyse heeft bijvoorbeeld aangetoond dat het transport en het verpakken van wortels een veel grotere impact heeft dan het telen zelf, terwijl voor vlees het transport slechts 2% van zijn totale milieu-impact vertegenwoordigt. De impact van de gebruikelijke kantinemaaltijden werd vergeleken en er werden alternatieven voorgesteld voor de gerechten die een hoge impact hebben.

## Tewerkstelling en sociale inschakeling

### De jobs in de duurzame voedingssector ondersteunen

Volgens de FAO levert de biologische landbouw gemiddeld 30% extra jobs op, op alle niveaus van de keten. In Brussel zou de overgang van het voedselsysteem (de stadslandbouw) tegen 2020 heel wat jobs opleveren in de groenteteelt, maar ook in de distributie, de horeca, de afvalverwerking of het onderwijs.

De **Nederlandse** organisatie **Landwinkel** ondersteunt landbouwers die een winkel willen openen om rechtstreeks vanop hun boerderij te kunnen verkopen. Deze organisatie werkt als een coöperatie, aangezien de landbouwers niet alleen hun eigen ter plaatse gemaakte producten aanbieden in hun winkels, maar ook producten van andere boerderijen uit het netwerk.



De organisatie “landwinkel” biedt haar leden commerciële ondersteuning en de merchandising van het merk “landwinkel” (verpakking, design van de winkel, reclamemateriaal), een waardevolle steun voor de landbouwer die zijn eigen winkel wil openen.

Deze diversificatie van de activiteiten (productie en rechtstreekse verkoop) verhoogt de rendabiliteit van de boerderij en zorgt voor zekerheid in deze kwetsbare sector.

De stad **Athene** gaat een stadsboerderij aanleggen in de wijk **Eleonas** op een terrein dat eigendom is van de stad maar nu braak ligt. Ongeveer 20.000 m<sup>2</sup> wordt bestemd voor de stadslandbouw en zal meerdere jobs opleveren.

### Sociale inschakeling

Dankzij een duurzaam voedselsysteem moet iedereen kunnen genieten van gecontroleerde voeding van betere kwaliteit, via bijvoorbeeld duurzame sociale restaurants en buurtwinkels of via de herverdeling van onverkochte producten.

#### Lyon: Passerelle d'eau de rebec

Dit is een sociale en solidaire buurtwinkel die werd opgericht in 2011. De winkel wil kwaliteitsvol voedsel beschikbaar maken voor iedereen.

Deze coöperatie heeft een innoverend werkingsmodel. De klanten bestaan uit twee types: De solidaire leden (betalen € 10/jaar). Ze hebben toegang tot de bio- en streekproducten en de producten uit de eerlijke handel, waarvoor zij 40% meer betalen (gemiddelde marktprijs).

De begunstigden zijn personen die beschikken over een budget van 6 euro per dag (zonder huur en lasten). De begunstigde leden mogen de producten kopen aan de helft van de gemiddelde marktprijs.

Dankzij deze organisatie worden mensen met een laag inkomen niet gemarginaliseerd. Dit werkingsmodel maakt het de organisatie mogelijk om zichzelf tot 50% te financieren om zo vrijer producten en leveranciers te kunnen kiezen.





In het “Park”, het huis van de stichting “**Food Square**” in Bristol, vinden we ook een keuken. Dit café ligt in een van de meest kwetsbare buurten van de streek, waar de voedingsgewoonten ver verwijderd liggen van de principes van gezonde en duurzame voeding. Hier wil men de inwoners een alternatief voor “junk food” aanbieden. Het café organiseert ook kooklessen om de consumenten aan te moedigen hun eetgewoonten te veranderen.



## DE BRUSSELSE VOORBEELDEN DIE DE STEDEN VAN HET URBACT-NETWERK HEBBEN GEÏNSPIREERD

Brussel wou dit URBACT-project dragen als “lead partner” om nog meer te kunnen verwezenlijken na vele jaren actie op het terrein.

Zo kon Brussel dus heel wat ervaringen delen met de partners van het netwerk.

**Van het dertigtal Brusselse projecten dat werd voorgesteld aan de partners, werden de volgende voorbeelden specifiek aangehaald:**

### Op het vlak van productie:

#### **De kit “Mijn stadsmoestuin” – 30 minuten per week en lekkere groenten binnen ieders handbereik**

Volgens de peilingen beschikt 80% van de Brusselaars over een plek (balkon, terras, tuin) om thuis groenten en kruiden te kweken.

Daarom heeft Leefmilieu Brussel een actieprogramma ontwikkeld om de Brusselaars aan te moedigen om hun eigen groenten te kweken in de stad.

Een kit “Mijn stadsmoestuin” werd gratis verdeeld en bevat 4 soorten zaad, tips en nuttige informatie om de groenten en kruiden te kweken, te onderhouden en te oogsten.

Deze kit omvat ook een maandelijkse elektronische nieuwsbrief die de tuiniers begeleidt bij elke stap en er is een helpdesk voor alle Brusselaars die vragen hebben.

Er werd ook een reeks praktische opleidingen ontwikkeld.

Het netwerk van Moestuinmeesters ondersteunt dit programma. Het zijn mensen met een passie voor het kweken van groenten, voor moestuinen en voor boomgaarden, die klaarstaan om hun ervaring met anderen te delen.

#### **Tewerkstellingsbeleid in de sector van de stadslandbouw en duurzame voeding**

Volgens een onderzoek, aangevraagd door Leefmilieu Brussel, zouden 2.000 jobs kunnen worden gecreëerd in de duurzame voedingssector tegen 2020, vooral in de voedselproductiesector. De Gewestelijke ministers van leefmilieu en tewerkstelling hebben samen een alliantie werkgelegenheid-leefmilieu, as duurzame voeding ontwikkeld om jobs te kunnen creëren in deze sector. Bovendien concentreerde de projectoproep tot financiering door het Europese fonds EFRO zich op de prioritaire as rond duurzame voeding.

Een speciale aandacht gaat naar de projecten rond de circulaire economie zoals de bewerking van onverkochte producten uit de grootdistributie, de recuperatie van weggegooid voedsel om er compost van te maken voor de stadslandbouw, ... Er werden verschillende innovatieve initiatieven rond stadslandbouw ondersteund om de haalbaarheid van verschillende productiemodellen te testen, om manieren te vinden om zonder pesticiden voedsel te kweken in de stad en om jobs te creëren.

## Op het vlak van consumptie

### Duurzame voeding-uitdaging van de gemeente Etterbeek



Leefmilieu Brussel lanceert elk jaar een projectoproep om initiatieven rond duurzame voeding op het terrein te ondersteunen. Het project “Duurzame voeding-uitdaging” van de gemeente Etterbeek is een van de acties die door Leefmilieu Brussel werd ondersteund na de projectoproep van 2011.

De gemeente Etterbeek heeft een uitdaging van formaat gelanceerd voor enkele van haar gezinnen, namelijk om zich in hun dagelijks leven te richten op duurzame voeding. Op het programma: een vijftiental groepsactiviteiten, verspreid over zes maanden, waarbij elk gezin een handje toesteeckt. Met alle kooklessen, infosessies, voedingscoachings, bezoeken aan de boerderij of de supermarkt en verschillende workshops hebben de deelnemende gezinnen in totaal zes gezellige maanden doorgebracht, een ontdekkingstocht naar een nieuwe manier van leven. Na afloop bleek iedereen overtuigd te zijn. De gezinnen deelden maar wat graag hun ervaring (en recepten!) in een mooie bundel en de gemeente organiseerde ook een uitgebreide fototentoonstelling over de weg die deze pioniers van de duurzame voeding aflegden. In Etterbeek wordt er voortaan biologisch, lokaal en seizoensgebonden gegeten!

### Programma “duurzame kantine”

In Brussel worden elke dag ongeveer 270.000 maaltijden geconsumeerd in gemeenschappelijke kantines, een duidelijke impact op het milieu.

Het project “Duurzame kantines”, gecoördineerd door Leefmilieu Brussel, begeleidt de gemeenschappelijke kantines (in scholen, rusthuizen, bedrijven, besturen enz.) die de stap willen zetten naar duurzame voeding. Het project streeft naar een geleidelijke aanbreng van meer seizoensgebonden fruit en groenten, bij voorkeur van lokale oorsprong, naar het gebruik van biologische producten of naar minder voedselverspilling.

Sinds 2008 heeft Leefmilieu Brussel 4 opleidingscycli gelanceerd om de duurzaamheid en de kwaliteit van de maaltijden die worden opgediend in de gemeenschappelijke kantines te verbeteren. Ongeveer

70 kantines hebben deze begeleiding gevolgd, wat neerkomt op 60.000 maaltijden per dag, 15% van alle maaltijden in de Brusselse kantines.

Leefmilieu Brussel heeft deze begeleiding, die bedoeld is voor het keukenpersoneel, in de scholen uitgebreid naar de leerlingen om ook hen te sensibiliseren voor duurzaam consumeren. Elk jaar nemen 6.000 leerlingen deel aan deze klasprojecten rond duurzame voeding.

Deze twee benaderingen blijken complementair en doeltreffend te zijn, want binnen de pilotprojecten in 5 scholen zien we op het vlak van voedselverspilling een daling van 20% tot 45%, tussen 2010 en 2012.



# OP WEG NAAR EEN DUURZAMER VOEDSELSTEEEM

## Lancering van een gewestelijke strategie

***Tot slot geven we het woord aan de Minister van Leefmilieu Céline Fremault. Hieronder vindt u een fragment uit haar engagementsverklaring na afloop van het URBACT II-project “sustainable food for urban communities”:***

“Het is voor Brussel en andere steden van essentieel belang om duurzame voeding bovenaan het politieke prioriteitenlijstje te zetten voor 2015 en later. Als voorloper binnen dit netwerk hebben we ons geëngageerd om te werken aan een duurzamere voedselproductie, -verkoop en -consumptie in stedelijke gemeenschappen.

Het URBACT-netwerk heeft een transnationale uitwisseling met Europese partnersteden mogelijk gemaakt en deze uitwisseling heeft onze manier van denken en ons beleid verrijkt met nieuwe ideeën en methodes. Ik denk daarbij aan het charter “Good Food” van Bristol of het rapport “Who feeds Bristol”, aan de nadruk die Amersfoort legt op lokale voedingsproducten, aan de ambitieuze doelstellingen rond biologische bevoorrading van Göteborg – geïnspireerd op wetenschappelijk onderzoek – en aan de duurzame voedingswinkels van Lyon, gebaseerd op de samenwerking tussen de producenten en de solidariteit onder consumenten.

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest hebben we tussen 2012 en 2015 heel wat verwezenlijkt – denk maar aan de studies rond de voedselvraag en het -aanbod in Brussel, de inspanningen van de kantines, de duurzame voedingsmaatregelen die jobkansen moeten creëren, de burgercampagnes, ... We moeten deze acties echter voortzetten buiten het kader van het URBACT II-netwerk.

De komende jaren willen we in Brussel onder andere de overgangsstrategie voor het voedselsysteem opnemen in een ruimere circulaire economische strategie en de voedselproductie een nieuwe plaats geven in ons Gewest. We willen groepen van stedelijke consumenten aanspreken met wie we nog geen contact hebben of die nog niet werden gesensibiliseerd, door onze aanpak aan te passen aan hun specifieke noden – ik denk daarbij aan gezinnen met een laag inkomen, aan eenoudergezinnen, aan mensen met een andere eetcultuur, ...

Daarom heb ik mijn bestuur van leefmilieu en van landbouw opgedragen om het werk dat werd opgestart in het kader van het URBACT-project voort te zetten. Onze doelstelling: een strategisch transversaal gewestplan rond duurzame voeding en stadslandbouw finaliseren, laten goedkeuren door de regering en geleidelijk invoeren.

Ik ben ervan overtuigd dat als we ons werk rond duurzame voeding voortzetten, we de economie en het lokale voedselaanbod zullen kunnen stimuleren, maar ook de levenskwaliteit zullen verbeteren door onderwijs, gezondheid, sociale inschakeling en milieubescherming te steunen.”



Redactie : Joséphine HENRION - Stéphanie MANTELL – Joëlle VAN BAMBEKE  
Verantwoordelijk uitgever : Frédéric FONTAINE  
Maart 2015

