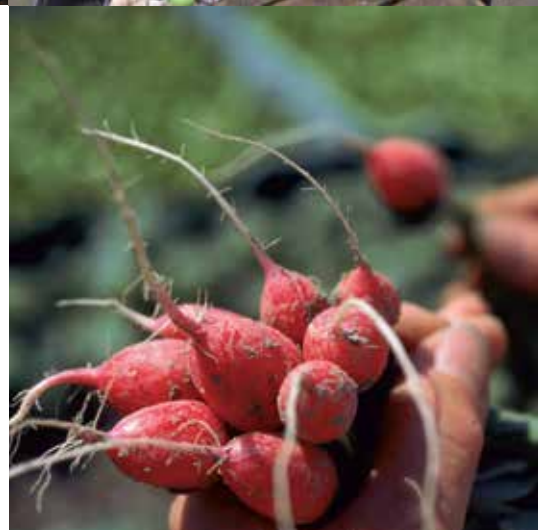




DE EERSTE RESULTATEN VAN  
DE GOOD FOOD-STRATEGIE

EEN  
ONDERDOMPELING  
IN INSPIRERENDE  
BRUSSELSE ACTIES



**GoodFood**  
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN  
.brussels



# INHOUD

<b>INHOUD</b>	<b>3</b>
Een veerkrachtigere stad	4
Good Food, dat is ...	6
Alsmar meer Good Food in Brussel	8
Inspirerende verhalen, vernieuwende projecten, geëngageerde burgers	9
<b>PRODUCTIE</b>	<b>10</b>
Duurzame en geherlokaliseerde verwerking	10
De producenten van vandaag	11
BoerenBruxselPaysans: lokale, gezonde en duurzame voeding leren produceren	12
Stadslandbouw in de vorm van een producentencoöperatieve	13
<b>VERWERKING</b>	<b>14</b>
Duurzame en geherlokaliseerde verwerking	14
Bereidingen van bij ons	15
<b>DISTRIBUTIE</b>	<b>16</b>
Gevarieerde, toegankelijke en duurzame distributie	16
Een Good Food-aanbod voor elk budget	17
Recuperatie van onverkochte voedingsmiddelen en optimale logistiek	18
Duurzame en participatieve sociale kruideniers	19
<b>RESTAURANTSECTOR</b>	<b>20</b>
De transitie van de restaurantsector	20
Restaurants en kantines	21
In de keuken	22
<b>OPLEIDINGEN</b>	<b>24</b>
De Good Food-beroepen	24
Een opleiding volgen en ervoor gaan	25
<b>OP SCHOOL</b>	<b>26</b>
De toekomstige generaties sensibiliseren en betrekken	26
Scholen, fans van Good Food!	27
Scholen 15 en 16 van Molenbeek maken korte metten met verspilling!	28
Een moestuin in "Ecole de la Marolle"	29
<b>IN HET DAGELIJKSE LEVEN</b>	<b>30</b>
De transitie van onze dagelijkse voedingsgewoontes	30
Alle burgers krijgen de kans om Good Food te ontdekken	31
Collectieve projecten als smaakmakers	33
Good Food rijmt met gezelligheid in de wijk	34
Good Food herkennen en als inspiratiebron gebruiken	36
<b>DE GEMEENSCHAP</b>	<b>38</b>
Partnerschappen voor meer Good Food	38
Een gedeeld beheer en een samenwerkingsproces	40
En morgen?	41

## VOORWOORD

Good Food wordt geteeld, gedeeld en gesmaakt. Het project draait rond het plezier van lekker, evenwichtig en gezond eten. Good Food, dat is lokale en seizoensgebonden voeding, geproduceerd met oog voor het klimaat en het leefmilieu. Heerlijke bereidingen met minder vlees en meer groenten. En – niet te vergeten – een bijzondere aandacht voor minder verspilling. Het zou zonde zijn om zoveel plezier in de vuilnisbak te gooien!

In Brussel ontstaan er alsmar meer en zeer uiteenlopende Good Food-projecten. In deze brochure kunt u kennismaken met een aantal vrouwen en mannen die bijdragen aan de transitie van het Brusselse voedingsstelsel, zowel professionals als burgers. Ontdek de bestaande projecten in onze hoofdstad, laat u inspireren en proef voor de eerste keer Good Food!

**U vindt een waaier van andere inspirerende Good Food-spelers op de portaalwebsite [www.goodfood.brussels/nl](http://www.goodfood.brussels/nl)**

### Wat is de missie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest?

De Good Food-strategie werd eind 2015 door de Brusselse Regering goedgekeurd op initiatief van de minister voor Leefmilieu en Landbouw. Sinds de lancering ervan in januari 2016 wordt de Good Food-strategie aangestuurd door **Leefmilieu Brussel (LB)** en door **Brussel Economie en Werkgelegenheid (BEW)**.

Beide overheidsdiensten koesteren de ambitie om de transitie van het voedingsstelsel te versnellen via de invoering van verschillende gewestelijke hulpmiddelen: financiële ondersteuning via projectoproepen, verschillende Good Food-labels, opleidingen, begeleiding, sensibilisering en informatieverspreiding, de ontwikkeling van pedagogisch materiaal, enz. Deze twee overheidsdiensten lanceren ook studies om meer inzicht te krijgen in de toestand en om actiehefbomen te bepalen. Ze passen de regelgeving aan om de transitie te bevorderen, ze promoten toonaangevende projecten, ze kopen en beheren terreinen voor voedselproductie in de stad. Sinds 2015 beheren zij het participatieve en coconstructieproces van de Good Food-strategie.

**25% à 35%**  
van de uitstoot  
van broeikasgassen  
wordt in verband  
gebracht met  
het wereldwijde  
voedingssysteem

**30%**  
van het  
wereldwijd  
geproduceerde  
voedsel wordt  
verspild

## Een veerkrachtigere stad

Proeven van een stuk rijp fruit of een vers geplukte groente, een lekker sneetje brood verorberen ... het zijn alledaagse gewoontes die beantwoorden aan een levensbehoefte, en die tegelijk beschouwd worden als een van de grootste geneugten van het leven! Toch heeft het hedendaagse voedingssysteem een zeer grote impact op ons leefmilieu: de gevolgen ervan op de klimaatverandering zijn intussen glashelder aangetoond. Elke schakel in de voedselketen (productie, verwerking, vervoer, distributie enz.) verbruikt immers aanzienlijke hoeveelheden natuurlijke hulpbronnen.

- Het wereldwijde voedingssysteem zou verantwoordelijk zijn voor 28% van de verbruikte natuurlijke rijkdommen en voor 60% van het verbruikte drinkwater.
- De wereldwijde voedselproductie is in grote mate afhankelijk van aardolie: 25 tot 35% van de uitstoot van broeikasgassen die aan de basis liggen van de huidige klimaatverandering, wordt in verband gebracht met het wereldwijde voedingssysteem<sup>1</sup>.

Dit proces heeft op vele vlakken een negatieve impact, onder meer voor de biodiversiteit, de lucht- en waterkwaliteit, maar ook voor het klimaat. Recent onderzoek<sup>2</sup> hierover bevestigt de noodzaak om het voedingssysteem (minder verspilling en minder verbruik van dierlijke producten) en de productiemethoden aan te passen (onder meer door ecologische landbouw te bevorderen).

In Brussel heeft een kwart van de ecologische voetafdruk van een gezin te maken met het voedingssysteem. Voedselverspilling indijken is een van de grote uitdagingen, nu blijkt dat 30% van het wereldwijd geproduceerde voedsel wordt verspild. In Brussel vertegenwoordigt die verspilling jaarlijks 16 kg voedsel per persoon. Bovendien is de toegang tot kwalitatieve voeding voor iedereen een heus probleem, omdat een derde van de Brusselse bevolking het moet stellen met een inkomen onder de armoedegrens. Daarom is de toegang tot gezonde, lokale en kwalitatieve voeding niet alleen een kwestie van milieubehoud, maar ook van volksgezondheid en levenskwaliteit.

<sup>1</sup>FCRN foodsource (2015): Chapter 3: Food systems and greenhouse gas emissions.

<sup>2</sup>Studies verspreid door het IPCC: Options for keeping the food system within environmental limits, Nature 562, 10 oct. 2018 (<https://www.nature.com/articles/s41586-018-0594-0>).

<sup>3</sup>De Good Food-strategie (2016-2020) werd goedgekeurd door de Brusselse Hoofdstedelijke Regering op voorstel van Leefmilieu Brussel en Brussel Economie en Werkgelegenheid.

Met die uitdagingen voor ogen lanceerde het Brussels Gewest<sup>3</sup> in 2016 de Good Food-strategie. Het achterliggende idee? Acties voor een milieuvriendelijke lokale productie ontwikkelen en ondersteunen, lokale en seizoensgebonden producten valoriseren, verspilling en het vleesverbruik indijken. De doelstelling? Uitgroeien tot een meer autonome stad op het vlak van voedselvoorziening voor de burgers. Dankzij de opkomst van de circulaire economie in ons voedingssysteem ontstaat een veerkrachtiger proces met oog voor mens en natuur. De jongste jaren groeide een grote belangstelling voor dit thema en het verlangen om acties te ontwikkelen, te sensibiliseren en zich in te zetten. Dankzij al die mensen wekt Good Food al 4 jaar veel belangstelling. De strategie “leeft” dankzij die spelers op het terrein, die lokale initiatieven uitrollen en bijdragen aan de evolutie van de gewestelijke ambities.

Deze brochure is bedoeld als eerste balans. We krijgen de smaak te pakken en hebben zin om het avontuur voort te zetten! Uit deze evaluatie werden vele lessen getrokken, onder meer wat betreft een aantal uitdagingen die soms moeilijk beheersbaar zijn. Tegelijk kunnen we ons verheugen over de maatschappelijke, ecologische en economische impact van veel acties en worden we enthousiast bij het zien van de innovatieve praktijken die worden uitgetest door spelers die “outside the box” te denken in de zoektocht naar manieren om de impact van ons voedingssysteem in te dijken.

**Afspraak online op  
([www.leefmilieu.brussels/goodfood\\_eerste\\_resultaten](http://www.leefmilieu.brussels/goodfood_eerste_resultaten))  
om de elektronische versie van deze balans te ontdekken,  
met daarin enkele filmpjes van inspirerende projecten.**



Good Food, dat is ...



**Bio** **Veggie** **Sociaal**  
**Consumptie** **Innovatie** **Samenwerking**  
**Gezelligheid** **Voedselautonomie**  
**Veerkracht** **Gedrag** **Antiverspilling**  
**Korte keten** **Smaak** **Ontdekking**  
**Jobs** **Brussel** **Seizoenen**  
**Leefmilieu** **Federaties**  
**Samen opbouwen** **Stadslandbouw**  
**Scholen** **Restaurant** **Kantine**  
**Plezier** **Coöperatieve** **Opleidingen**  
**CPAS** **Toegankelijkheid**  
**Gezondheid** **Participatie** **Klimaat**  
**Burgercollectieven** **Lokaal** **Verenigingen**  
**Gemeenten**

## Alsmar meer Good Food in Brussel

De acties die de jongste jaren werden uitgerold, hebben de inhoud van onze borden veranderd: sinds 2016 veroverd Good Food een plek in ons leven, met een positieve maatschappelijke, economische en ecologische impact, voor een duurzamere ontwikkeling van onze hoofdstad.

Afname van de vleesconsumptie door de Brusselse gezinnen: **-9%** per persoon

### ECOLOGISCH

#### IN DE KANTINES MET HET GOOD FOOD-LABEL

**-8,4%**  
Minder  
verspilling

**-10,2%**  
Minder  
vleesverbruik

**+4,8%**  
Meer aanbod  
van bioproducten

### MAATSCHAPPELIJK

**10/11** sociale kruidenierszaken in Brussel bieden verse groenten en fruit aan

**4/11** ervan pakken regelmatig uit met een aanbod van bioproducten

**600** ton ingezamelde en herverdeelde onverkochte voedingsmiddelen/jaar – of eten voor **1.000 mensen gedurende 1 jaar**

### ECONOMISCH

Meer dan **100** nieuwe jobs

In 3 jaar tijd is het aantal projecten rond stadslandbouw verdubbeld van **16 à 32** projecten.

Los van deze impact heeft de uitrol van de Good Food-strategie ook bijgedragen aan het opleiden en informeren van burgers en professionals, die op een essentiële manier de transitie van ons voedingssysteem aansturen.

## Inspirerende verhalen, vernieuwende projecten, geëngageerde burgers

Brussel heeft het geluk te mogen rekenen op een divers panel van Good Food-spelers: zij bieden een lokale, seizoensgebonden, vegetarische voeding aan, gekoppeld aan goede gewoontes om voedselverspilling in te dijken. Ze produceren, telen en verwerken groenten en fruit van bij ons. Ze stellen heerlijke menu's samen op basis van milieuvriendelijke producten. Ze ontwikkelen vernieuwende projecten, verrassende recepten, baanbrekende methoden. Ze sensibiliseren hun publiek door hen uit te nodigen om Good Food te introduceren in het leven van elke dag. Het zijn geëngageerde burgers, werknemers uit het verenigingsleven of die actief zijn in instellingen, scholen of de privéwereld. Sommige mensen maken er zelfs hun beroep van omdat de vraag evolueert ... en dit is nog maar het begin.

Dankzij de Good Food-strategie kon de transitie van ons voedingssysteem van start gaan met concrete criteria aan de hand waarvan professionals kunnen evolueren en hun knowhow kunnen uitbouwen. Via opleidingen, begeleiding en financiële ondersteuning heeft het Gewest de lokale spelers geholpen bij hun initiatieven ten voordele van voeding die oog heeft voor mens en milieu.

Zonder hen zou deze eerste tussenbalans van de Good Food-strategie geen bestaansreden hebben. We willen al die mensen hartelijk bedanken. In wat volgt ontdekt u enkele van hun projecten. Zoek hen op, spreek erover in uw omgeving, put er inspiratie uit en ... ga zelf aan de slag!



## De aanzet tot duurzame professionele landbouwproductie

In 2015 zijn een vijftiental ondernemingen actief in de Brusselse commerciële stadslandbouw, in verschillende deelgebieden: groenteteelt, paddenstoelenkweek, insectenkweek, schapenfokkerij, beheer van een boomkwekerij 10. De aanzet tot duurzame professionele landbouwproductie

In 2015 zijn een vijftiental ondernemingen actief in de Brusselse commerciële stadslandbouw, in verschillende deelgebieden: groenteteelt, paddenstoelenkweek, insectenkweek, schapenfokkerij, beheer van een boomkwekerij, aquaponics, kruidenteelt enz. Om de stedelijke en randstedelijke landbouw extra te stimuleren, wil de strategie de toegang tot gevarieerde productieplekken vergemakkelijken, maar ook de bestaande landbouwgronden in en rond het Brussels Gewest in stand houden. Het is niet alleen belangrijk om duurzame landbouwproductie te professionaliseren, maar ook om leerprocessen en uitwisselingen van ervaringen te stimuleren.

### DOELSTELLINGEN

- **2020: de gewestelijke groene ruimten die worden beheerd door Leefmilieu Brussel hebben tweemaal zoveel moestuinoppervlakte (vergeleken met 2015).**
- **2035: de stadslandbouwprojecten in en rond het Brussels Hoofdstedelijk Gewest staan in voor de productie van 30% van het verbruik van niet-verwerkte groenten en fruit door de Brusselaars (5% geproduceerd door het Gewest en 25% geproduceerd door de rand).**



## De producenten van vandaag

Het aantal professionele stadslandbouwprojecten is sedert 2015 verdubbeld.

### RESULTATEN

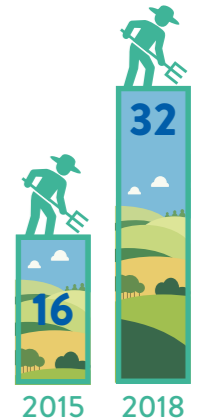
- Van 16 (2015) naar 32 professionele stadslandbouwprojecten (2018)

De belangstelling voor beroepen die nauw contact met de aarde en met de natuur vereisen, neemt toe. Deze professionals met een passie voor goede producten wensen bij te dragen aan een gezonde en meer milieuvriendelijke voeding. De aangroei van vernieuwende projecten is indrukwekkend: producenten die zich in coöperatieven organiseren, productiesystemen aangepast aan de beperkingen van de stad (verticale productie, niet-grondgebonden productie, dakexploitatie enz.). Het zijn projecten die ook een maatschappelijke meerwaarde hebben: installaties in dichtbevolkte buurten maken gebruik van ruimten die niet voor huisvesting geschikt zijn.

De producenten van vandaag doen hun best om de biodiversiteit te ontwikkelen in stedelijke ruimten waar de natuur opnieuw floreert. De Brusselaars smullen van hun producten (groenten, fruit, eieren, kaas enz.) en dankzij die productienabijheid krijgt de consument opnieuw voeling met het natuurlijke proces van voedselproductie, met de seizoensgebondenheid van producten en met de realiteit van het terrein.

Willen we de doelstelling bereiken van een lokale productie van 30% van de verse groenten en fruit die de Brusselaars verbruiken, dan zijn economische en voedingsgerelateerde links met de rand nodig om de 1.600 ha landbouwgrond te bereiken die zouden beantwoorden aan die behoefte<sup>4</sup>. Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest beschikt nog over landbouwgrond op zijn grondgebied: 228 ha grond is als dusdanig geklasseerd in het GBP<sup>5</sup> en een extra potentieel van 161 ha werd geïdentificeerd. Het zijn ruimten die concurreren met andere invullingen en die dus specifieke wettelijke maatregelen vergen en moeten worden opgenomen in de instrumenten voor stedelijke en ruimtelijke ordening.

Van 16 naar  
32 professionele  
stadslandbouwprojecten



<sup>4</sup> "Evaluation de la production agricole primaire professionnelle en Région de Bruxelles-Capitale et sa périphérie", Laboratoire d'agro-écologie, Université Libre de Bruxelles, 2018.

<sup>5</sup> Gewestelijk Bestemmingsplan.

## DE GOOD FOOD-SPELERS

### BoerenBruxselPaysans: lokale, gezonde en duurzame voeding leren produceren



**BoerenBruxselPaysans** omvat een begeleidingsprogramma en een testruimte voor initiatiefnemers van projecten rond duurzame voeding. Sinds 2016 werden circa vijftig van hen begeleid op het vlak van primaire productie, culinaire verwerking, verkoop in korte keten enz. Onder hen zijn er 15 nieuwe landbouwers hun project voor de teelt van groenten, kruiden of geneeskrachtige planten ontwikkelen. Zij mogen onder meer gebruikmaken van een testruimte voor landbouw van ongeveer 7 ha om hun activiteit gedurende 3 jaar te testen en zij krijgen daarbij methodologische en technische ondersteuning en opleidingen. Enkele van hen zijn intussen professioneel gevestigd als groente- of boomkweker en hebben toegang tot gemeentelijke of gewestelijke stukken grond. Sinds de lancering van BoerenBruxselPaysans hebben al meer dan 2.000 mensen deelgenomen aan bewustmakingsacties. Qua infrastructuur beschikt het project ook over een testkeuken. Momenteel zijn er ook nog andere projecten aan het kiemen (conservenwerkplaats, klein restaurant, verkooppunt en renovatie van de Ketelhoeve die vanaf 2020 wordt verbouwd!).



Ontdek het project  
BoerenBruxselPaysans via een  
filmpje:  
<http://bit.ly/BoerenBruxselPaysans>



### Stadslandbouw in de vorm van een producentencoöperatieve

**Cycle Farm** is een coöperatieve die verschillende producenten samenbrengt. Ze telen volgens het model van "Spin Farming", waarbij gebruik wordt gemaakt van tools die geschikt zijn voor productie op zeer kleine oppervlakken. De groenten, kruiden en bloemen worden per fiets naar de restaurants gebracht. Burgers kunnen intekenen op een seizoensabonnement om zelf te gaan oogsten of om lokale en seizoensgebonden plukmanden af te halen. Het innovatieve concept van Cycle Farm is gebaseerd op het principe dat verschillende kleine gebieden kunnen worden verbouwd en toch onderling verbonden kunnen blijven om zo een microboerderij tot stand te brengen die economisch, maatschappelijk en ecologisch leefbaar is.

- In 2018: 400 teeltpercelen, goed voor in totaal 2.400 m<sup>2</sup> teeltoppervlakte
- 60 groentevariëteiten
- 3 producenten en 5 productieterreinen in Ukkel en Linkebeek

Le **Champignon de Bruxelles** en Eclo telen paddenstoelen en microgroenten op een en dezelfde plaats. De paddenstoelen groeien op bierdraf en de CO<sub>2</sub> die door de paddenstoelen wordt uitgestoten, wordt opgenomen door de microgroenten. Elke maand wordt 3 ton paddenstoelen gekweekt en via een korte keten tot bij lokale restauranthouders en handelaars gebracht. Een voorbeeldproject dat gezonde voeding produceert en organische grondstoffen valoriseert.



## Duurzame en geherlokaliseerde verwerking

Gemiddeld zou onze dagelijkse voeding voor 80% bestaan uit verwerkte voedingsstoffen. Om het aanbod van duurzame en lokale verwerkte producten te ontwikkelen, heeft de Good Food-strategie enkele prioritaire krachtlijnen gedefinieerd voor deze activiteit van de voedselketen.

### DOESTELLINGEN

- Projecten voor de verwerking van onverkochte producten ondersteunen.
- Een opleiding organiseren voor nieuwkomers in de sector, met extra aandacht voor de ontwikkeling van een aanbod van Brusselse verwerkte producten.



## Bereidingen van bij ons

Sinds 2016 is de ontwikkeling van lokale verwerkingskanalen vooral aangemoedigd vanuit het perspectief van minder voedselverspilling, onder meer via innovatieve projecten voor de verwerking van onverkochte voedingsmiddelen.

Nieuwe ondernemers hebben verscheidene innovatieve projecten opgestart: productie van soep, bereiding van gerechten met onverkochte voedingsmiddelen, maar ook andere valoriserende projecten, zoals het drogen van voedingsmiddelen.

Toch blijft de verwerking van onverkochte voedingsmiddelen een marginaal gegeven. Om de omvang van dit type initiatieven te vergroten, moeten bestaande ondernemingen geleidelijk aan hierbij worden betrokken en moet de transitie van de sector worden begeleid, onder meer in samenwerking met **FEVIA** (Federatie van de Belgische voedingsindustrie).

### DE GOOD FOOD-SPELERS

**Envie** is een project dat groenten recupereert bij een producentencoöperatieve om ze te verwerken tot soep. De soepen worden klaargemaakt door werknemers in het kader van hun socioprofessionele herinschakeling en worden verdeeld via supermarkten.

“ Dankzij de steun van Good Food konden we de productielijn lanceren, want we hadden wel partners maar geen kapitaal om het project concreet uit te voeren. Op die manier kregen we ook toegang tot een netwerk van kleine ondernemingen binnen de circulaire economie en konden we samenwerkingen tot stand brengen”, aldus Naomi Smith, algemeen directrice.

- 23 ton groenten verwerkt in 3 maanden
- 6 voltijdse equivalenten
- de omzettarget was al na enkele maanden productie bereikt.





## Gevarieerde, toegankelijke en duurzame distributie

In Brussel hebben de grote merken 70% van het marktaandeel van de distributiesector in handen. De overige 30% zit bij groothandelaars, kleine winkeliers, markten en korte-ketenkanalen. Doel is het Good Food-aanbod te doen groeien en te promoten, en het tegelijk ook toegankelijker te maken voor iedereen, onder meer via distributie via de sociale kruideniers.



### DOELSTELLINGEN

- Het Good Food-aanbod doen toenemen en het aanbod in kaart brengen.
- 40% van de sociale kruideniers biedt verse groenten en fruit aan, vooral Belgische producten.



## Een Good Food-aanbod voor elk budget

Op enkele jaren tijd is Good Food zichtbaarder geworden, onder meer via de Good Food Gids (zie [www.goodfood.brussels/gids](http://www.goodfood.brussels/gids)), waar men naast de handelszaken ook de restaurants en de kantines met het Good Food-label vindt.

Er is momenteel een stijgende vraag naar producten uit de korte keten, met als gevolg dat deze distributievorm sterk uitbreidt. Tot die distributie behoren niet alleen kleine kruidenierszaken maar ook een netwerk van 70 SAGAL's (Solidaire Aankoopgroepen voor Artisanale Landbouw), die zich rechtstreeks bevoorraden bij de lokale producenten (in Brussel of in de rand). Om de grootdistributie te stimuleren om haar Good Food-aanbod uit te breiden, werd een akkoord ondertekend met de federaties van voedingswinkels: zij verbinden zich ertoe duurzame producten die de Good Food-principes naleven, te valoriseren in de ledenwinkels en te waken over de strijd tegen voedselverspilling.

In het kader van die vermindering van voedselverspilling zien wij een nauwere samenwerking tussen verwerkers en distributeurs. Deze laatste valoriseren bijvoorbeeld "lelijke groenten" en organiseren zich om de inzameling van onverkochte producten mogelijk te maken. Op die manier wordt de samenwerking tussen professionals meer en meer vanzelfsprekend: samen geraken we verder! De logistieke hulpmiddelen worden geoptimaliseerd en de inzamelkanalen worden alsmaar meer gestructureerd (zoals LOCO, het platform voor de inzameling van onverkochte voedingsmiddelen, dat ondersteund wordt door de Federatie van de Sociale Diensten en dat 2/3 van het Gewest bestrijkt).



### RESULTATEN

- Jaarlijks wordt 600 ton onverkochte voedingsmiddelen ingezameld en herverdeeld via de ondersteunde projecten = 1,2 gerechte maaltijd kan 1.000 mensen gedurende 1 jaar van voeding voorzien.
- 10 van de 11 Brusselse sociale kruideniers bieden verse groenten en fruit aan. 4 ervan hebben regelmatig bio in de rekken liggen

Om Good Food voor iedereen toegankelijker te maken, zijn extra distributienetwerken nodig. Zo moeten de sociale kruideniers worden ondersteund om de toegang te bevorderen voor een maatschappelijk divers publiek – vooral in bepaalde gemeenten met een onderaanbod zoals Jette, Evere, Sint-Joost-ten-Node. Er werden zeven sociale kruideniers ondersteund om verse producten, bio en peulvruchten in hun productaanbod op te nemen.



\* Overeenkomst in 2018 ondertekend door Comeos, UCM, APSIA en UNIZO enerzijds en de minister van Leefmilieu van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest anderzijds.



www.circulareconomy.brussels

## DE GOOD FOOD-SPELERS

### Recuperatie van onverkochte voedingsmiddelen en optimale logistiek

#### De korteketenlogistiek optimaliseren voor de distributie

Het plan voor het logistieke platform **Färm** werd in 2016 en 2017 ondersteund door de projectoproep Be.circular. Doelstelling? De toegang tot de Brusselse markt bevorderen voor lokale producenten en het aantal tussenpersonen beperken. De levering van de producten wordt verzorgd door de firma **Sumy**, die een ronde organiseert om de trajecten te optimaliseren en nooit leeg verder te rijden. De bestelwagen neemt de onverkochte producten van **Färm** mee en levert ze aan **TRAVIE**, waar ze worden verwerkt tot soep. Die producten worden vervolgens (opnieuw) geleverd bij **Färm**, waar ze dan worden verkocht: en zo is de smakelijke cirkel rond!

- 30% van de bij **Färm** verkochte producten passeert via dat platform (doel is dat percentage op te trekken tot 50%).
- Dankzij de geoptimaliseerde ronde kan per levering 39% minder CO<sub>2</sub>-uitstoot worden gehaald.
- 4 voltijdse equivalenten werken aan dit project.

#### Inzameling van onverkochte voedingsmiddelen in de grootdistributie

In 2018 werd er meer dan 10.000 ton voedingsgiften opgehaald in de grootdistributie. Er is natuurlijk nog veel marge voor verbetering, maar bepaalde acties kregen intussen een systematisch karakter. Een voorbeeld daarvan is "The Lion's Footprint", dat de verspilling van verse producten bij **Delhaize** wil doen verdwijnen. In 2018 herverdeelde Delhaize het equivalent van 2.905 ton onverkochte producten onder meer dan 145 verenigingen die actief zijn binnen de voedselhulp. Dat betekent in totaal 4,3 miljoen uitgedeelde maaltijden.

« De actie is een win-winverhaal: Delhaize geeft een tweede leven aan zijn onverkochte producten en onze vereniging kan verse, gezonde en kwaliteitsvolle producten recupereren! »

Het Atelier Groot Eiland



De projectoproep BE Circular stimuleert de innovatie bij Brusselse actoren en de transitie naar circulaire economische modellen

## DE GOOD FOOD-SPELERS

### Duurzame en participatieve sociale kruideniers

De **sociale kruidenier van Sint-Gillis** (Epi St Gilles) biedt gezonde en kwaliteitsvolle voeding aan voor een kansarm publiek. Er zijn verschillende varianten beschikbaar van eenzelfde product: de budgetversie, de gezonde versie en de ethische versie. Een smiley informeert de klant over de ecologische en gezondheidsscore van het product. Dit biedt de kans om iedereen te sensibiliseren rond de voordelen van verse producten. De kruidenier biedt naast de klassieke producten ook basisingrediënten aan om thuis zelf producten te bereiden tegen een lagere kostprijs en met meer aandacht voor het milieu.

De **sociale kruidenier van het OCMW van Sint-Agatha-Berchem** werd samen met de gebruikers van het OCMW op een participatieve en duurzame manier opgestart. De kruidenier biedt verse producten aan afkomstig uit het aanbod van opgehaalde onverkochte artikelen en organiseert thematische workshops rond verantwoord consumeren.



De sociale kruidenier van Sint-Agatha-Berchem, Good Food-ambassadeur  
<http://bit.ly/GoodFoodKruidenier>

**40%**  
van de maaltijden in  
kantines, cafés en  
restaurants wordt  
genuttigd



Good Food op restaurant  
<http://bit.ly/GoodFoodResto>

## De transitie van de restaurantsector

Een van de doelstellingen van de strategie bestaat erin om geleidelijk aan een Good Food-cultuur tot stand te brengen op alle plaatsen waar mensen in Brussel eten en om het aanbod toegankelijker en zichtbaarder te maken. Een grote uitdaging als je weet dat 40% van de maaltijden in kantines, cafés en restaurants wordt genuttigd. Het is dus van essentieel belang dat daar milieuvriendelijke voeding wordt aangeboden, waarbij plezier en gezondheid centraal staan!

Het is ook van essentieel belang de toekomstige generaties bewust te maken van het belang van "goed eten". Toen de strategie werd gelanceerd, hadden 73 school- en bedrijfskantines al begeleiding gekregen om meer lokale en seizoensgebonden producten in hun menu's op te nemen en om voedselverspilling tegen te gaan. Geleidelijk aan werden criteria vastgelegd om de procedures te formaliseren en de betrokkenheid van de spelers in de collectieve cateringsector te vergroten: zo ontstonden de labels Good Food Kantine en Good Food Resto!



### DOELSTELLINGEN

- Tegen 2020 past 100% van de publieke kantines de Good Food-criteria integraal toe in hun bestekken
- Tegen 2020 maakt 100% van de publieke kantines steeds meer ruimte voor bioproducten in hun menu's en zijn 50 collectieve keukens gecertificeerd.



## Restaurants en kantines

Veel kantines en restaurants hebben de afgelopen jaren de Good Food-cultuur ingebed in hun beroepspraktijk door middel van het labelingsproces: koken met lokale en seizoensgebonden producten, menu's zonder vlees ontwikkelen, het productbeheer optimaliseren om voedselverspilling te verminderen, enz.

Bijna 10% van de Brusselse kantines, zowel in bedrijven als op scholen, kreeg opleidingen, ondersteuning, labels enz.



### RESULTATEN

- De kantines bieden alsmat meer bioproducten aan (+48%).
- Ze hebben de voedselverspilling met 8,4% verminderd en de porties vlees op het menu met 10,2%.

Bij de restaurants is geleidelijk een netwerk van labelhouders tot stand gekomen, dat uitwisseling van ervaringen vergemakkelijkt. Vandaag zijn er 53 restaurants met een label die dagelijks 2.050 Good Food-maaltijden serveren!

Het label is voor hen ook een kans om hun klanten te sensibiliseren, in het bijzonder om verspilling te voorkomen, door te suggereren dat ze de restjes van hun maaltijd kunnen meenemen in een Restorestje.



### RESULTATEN

- In 2019 hebben 55 restaurants en 49 kantines het Good Food-label.
- Op 3 jaar tijd werden 24.000 maaltijden/dag verdeeld in de kantines en restaurants met het Good Food-label.

De Good Food-labels evolueren continu, met criteria die inspelen op de marktevolutie. Er wordt gaandeweg rekening gehouden met maatschappelijke en economische factoren, en met de volksgezondheid en dierenwelzijn.

Zoekt u een restaurant waar u goed kunt eten? U vindt ze in de Good Food-gids op [www.goodfood.brussels/nl/resto](http://www.goodfood.brussels/nl/resto), maar ook in de gelijknamige brochure die u gratis kunt bestellen bij de infodienst van **Leefmilieu Brussel**.



**24 000**  
maaltijden/dag  
verdeeld in  
de kantines en  
restaurants met  
het Good Food-label

## DE GOOD FOOD-SPELERS

### In de keuken

#### Refresh is een solidaire wijkkantine met het Good Food Resto-label (2 koksmutsen)

« In de keuken hebben we een team dat een professioneel herinschakelingstraject volgt en we werken vooral aan de bewustwording rond duurzame voeding en landbouw. We serveren alleen lokale en seizoensgebonden producten en we zorgen ervoor dat we verspilling beperken. Het was voor ons daarom essentieel om ons achter de Good Food-strategie te scharen.» [www.refreshbxl.com](http://www.refreshbxl.com) (FR)

Laurent Dennemont, Refresh-coördinator

#### De Karrenberg school-kantine

« Als kinderen vanaf tweeënhalf jaar gezonde voeding krijgen aangeboden, seizoensgebonden groenten en fruit ontdekken, zullen ze in hun tienerjaren en later in hun leven als volwassene goede gewoontes aannemen (...). Onze medewerkers zijn met name getraind in het bereiden van vegetarische maaltijden, ze hebben nieuwe producten ontdekt en verwerken deze nu in de kindergerechten»,

Géraldine Pfeffer, verantwoordelijke van de dienst onderwijs en naschoolse opvang van de gemeente Watermaal-Bosvoorde.



Ontdek de  
Good Food-engagement van  
de Karrenberg kantine  
<http://bit.ly/KarrenbergKantine>

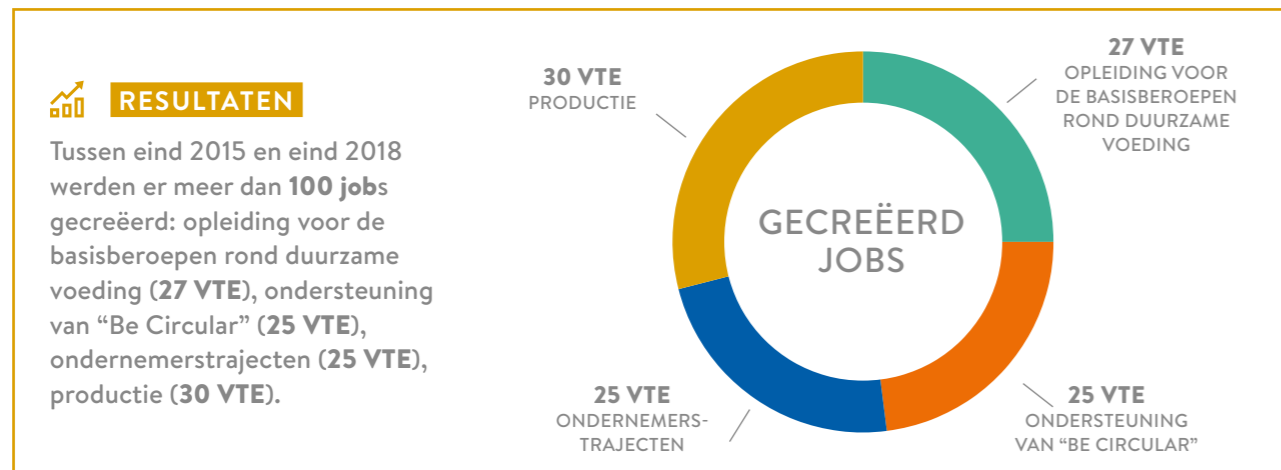


## De Good Food-beroepen

Door de evolutie van ons voedingssysteem zijn nieuwe beroepen ontstaan. De Good Food-spelers produceren, verwerken en verdelen milieuvriendelijker voedsel, of vergroten de bewustwording van het publiek daarrond. Na een opleiding in voedingsgerelateerde basisberoepen worden ze coördinator van duurzame kantines, animator van kookworkshops of bewustmakingsevents. Ze ontwikkelen kant-en-klare lunchboxen of organiseren gastentafels. Ze produceren hop, maken kleine Good Food-potjes voor baby's of openen een theewinkel. Er zijn ook innovatieve productieprojecten, waarbij rekening wordt gehouden met de beperkingen van de stad (zoals het verticale teeltproject "Urban Harvest") en sociale innovatieprojecten (zoals het participatieve buurtrestaurant "Kom à la maison"). Deze initiatieven, die steeds talrijker worden, kunnen rekenen op ondersteuning bij de oprichting ervan, in het bijzonder via **hub.brussels** en de loketten voor lokale economie. In 2017 en 2018 was 53% van de in het kader van **Greenlab**<sup>7</sup> begeleide projecten gericht op duurzame voeding.

Daarnaast wordt Good Food ook uitgerold in de gemeenten, de OCMW's, scholen, bedrijven, enz. De verenigingswereld is hier bijzonder actief en organiseert opleidingen, bewustmakingsactiviteiten en projecten op het terrein voor een sociaal en cultureel divers publiek.

<sup>7</sup> Begeleidingsprogramma voor het oprichten van ondernemingen van hub.brussels.



## Een opleiding volgen en ervoor gaan

Qua opleiding ontdekken de deelnemers veel meer dan de grondslagen van duurzame voeding:

« Opleiding is een echte drijfveer om te durven dromen en een project te realiseren. Het is een bron van inspiratie voor de zin die je aan je werk, je burgerproject of je professioneel project geeft. Na 8 sessies heb ik de indruk dat ik mijn verlangens en mijn droom van een andere wereld, een ander zingend beroep en samenhang heb kunnen laten rijpen»;

Julie, die deelnam aan de opleiding "Métiers de base en alimentation" aangeboden door Rencontre Des Continents.



« Het Good Food-ondernemerstraject gaf mij de kans om beter de confrontatie met de realiteit aan te gaan en met de moeilijkheden van het dagelijks leven als ondernemer in mijn branche, om ervoor te zorgen dat ik me er goed van bewust was en er klaar en geschikt voor was. Het was ook een gelegenheid om kennis te maken met andere projecten, nu eens gelijkaardig dan weer complementair, om mijn ideeën te verrijken en nieuwe wegen te bewandelen. Ik heb veel tools en contactpersonen leren kennen die ik nodig heb om autonoom te kunnen zijn en tijd te besparen bij de ontwikkeling van mijn project. We hebben ook geleerd om samen te vatten en in het openbaar over ons project te praten. En we krijgen ook individuele ondersteuning door een CREDAL-adviseur, ook na afloop van de cursus.»

Les cocottes volantes, catering en kookworkshops, deelnemer aan het Good Food-ondernemerstraject, georganiseerd door Crédal.

Françoise heeft een pop-upwinkel voor gezonde tussendoortjes geopend tegenover een school. Ze heeft haar job in de sector van de duurzame voeding gecreëerd, om jongeren warm te maken voor Good Food:

« Ze (her)ontdekken dat de natuur best wel goed in elkaar zit, dat ze ons alles biedt wat we nodig hebben om gezond te leven! De pop-up is ook een gelegenheid om hen objectieve informatie over voeding te geven, niet beïnvloed door reclame. Kortom, informatie die mijlener staat van de informatie waar ze doorgaans mee in contact komen.»

## De toekomstige generaties sensibiliseren en betrekken



Bel Expo  
<http://www.belexpo.brussels/nl>

De strategie stelt ambitieuze acties voor om Good Food verder te integreren in de scholen en deze zowel op pedagogisch vlak als op het vlak van het voedselaanbod (kantines, brooddozen, tussendoortjes, moestuinen) erbij te betrekken.

Het educatieve aanbod op het vlak van duurzame voeding wordt sinds 2009 ontwikkeld in samenwerking met lokale verenigingen. Scholen kunnen putten uit een groot aanbod van thema's die kunnen worden behandeld en uitgewerkt in workshops, animatie-activiteiten, enz.

De strategie is erop gericht de uitwisseling van ervaringen tussen scholen en leerkrachten voort te zetten en te versterken, maar ook om meer training voor de onderwijsteams aan te bieden.



### DOELSTELLINGEN

- In 2020 volgt 10% van de Brusselse leerlingen een pedagogische activiteit die aansluit bij duurzame voeding.
- Elk jaar worden 10 nieuwe schoolmoestuinen begeleid.



## Scholen, fans van Good Food!

Good Food heeft de jongste jaren zijn weg gevonden naar scholen, met veel leermiddelen, animatieactiviteiten voor in de klas, opleidings- en netwerk mogelijkheden (vooral via het **Bubble<sup>8</sup>-netwerk**), die een rijke bron van inspiratie vormen voor de leerkrachten. Ook schooluitstappen vormen een gelegenheid om te ontdekken wat er in Brussel gebeurt, bijvoorbeeld een bezoek aan **BEL Expo**, een educatieve tentoonstelling die verschillende modules aanbiedt om de bewustwording te vergroten en de mens- en milieuvriendelijke korte voedingsketen te ontdekken.

Bepaalde acties krijgen financiële steun voor de installatie en aankoop van materiaal en technische bijstand. Dit geldt in het bijzonder voor de aanleg van schoolmoestuinen: op 4 jaar tijd werden 106 projecten opgezet, scholen zijn er dol op! Dankzij de aanleg van een moestuin kan men een zeer concreet pedagogisch project opzetten, waarbij sommige scholen zelfs de productie gebruiken voor kookactiviteiten of de bereiding van gezonde tussendoortjes.



### RESULTATEN

- Sinds 2015 kreeg een honderdtal scholen minstens een animatieactiviteit die kadert in het Good Food-project.
- 37.350 leerlingen werden gesensibiliseerd in 14% van de Nederlandstalige en Franstalige instellingen voor verplicht onderwijs in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.
- Sinds 2016 zijn er meer dan 100 nieuwe schoolmoestuinen.
- 70% van de scholen organiseerde de voorbije 2 jaar een Good Food-actie.

Het voedingsaanbod op school evolueert ook naar meer Good Food, met het programma "Fruit en groenten op school" onder leiding van Brussel Economie en Werkgelegenheid in het kader van het Europese school scheme<sup>9</sup>-programma. Het label "Good Food-kantine" is momenteel van toepassing op 13 kantines in de kinderopvang en op 11 schoolkantines, maar nog veel meer instellingen nemen maatregelen om meer biologische producten, veggie, verse groenten en fruit aan te bieden en de vleesporties te beperken.

<sup>8</sup> Het netwerk van Brusselse scholen op de bres voor het milieu – [www.bubble.brussels/nl](http://www.bubble.brussels/nl)  
<sup>9</sup> <https://ec.europa.eu/home/news/eu-school-scheme>



Het Bubble-netwerk  
<http://bit.ly/RéseauBubble>

Sinds 2016 zijn er meer dan **100** nieuwe schoolmoestuinen

## DE GOOD FOOD-SPELERS

### Scholen 15 en 16 van Molenbeek maken korte metten met verspilling!

In deze kleuter- en basisschool worden dagelijks 180 warme maaltijden geserveerd. Als reactie op de steeds terugkerende verspilling heeft de school een actieplan opgesteld, waarbij met name het personeel dat verantwoordelijk is voor het bereiden en serveren van de maaltijden wordt betrokken. Een essentiële samenwerking omdat zij de kinderen, hun eetgewoonten en hun eetlust kennen. De school kreeg begeleiding om het keukenbeheer te verbeteren en alle medewerkers namen ook deel aan bewustmakings- en voorlichtingsactiviteiten. Een proces dat een positieve veranderingsdynamiek op gang heeft gebracht, waarbij iedereen wordt uitgenodigd om voorstellen te doen en samenwerkingen aan te gaan:

- Vanaf nu bedienen de kinderen zichzelf in de kantine, al vanaf de kleuterschool. Ze moeten van alles nemen, maar in de hoeveelheden die overeenkomen met hun smaak en eetlust, en ze kunnen gaan bijhalen. De kinderen blijven kritisch over de kwaliteit van het voedsel, maar blijken gevoeliger te zijn voor verspilling en het overgrote deel van de borden komt leeg naar de keuken terug.
- In de klas wordt verder gewerkt aan de autonomie en de verantwoordelijkheidszin van de leerlingen wanneer het over hun eetgedrag gaat. Ze ontdekken de voedselpiramide en de criteria voor een evenwichtige voeding.
- Er werd een gezond, afvalvrij en collectief tussendoortje ingevoerd, dat bij iedereen gemakkelijk ingeburgerd geraakte.



## DE GOOD FOOD-SPELERS

### Een moestuin in “Ecole de la Marolle”

“Ecole de la Marolle” onderhoudt al enkele jaren een moestuin in volle grond, verspreid over 50 m<sup>2</sup> en enkele teeltbakken. Het schoolteam, de leerlingen en de ouders zijn betrokken bij het project en de moestuin is een leerrijk instrument geworden voor alle leeftijden: observeren, leren via de zintuigen, proefworkshops, het ritme van de seizoenen ontdekken, enz.

De groenteproductie varieert van jaar tot jaar, met bonen, aardappelen, tomaten, wortelen, courgettes, pompoenen en aardperen. Er worden ook appels, frambozen, druiven, aardbeien, rabarber en kruiden geoogst. De producten worden verwerkt tot soep, jam, pesto of gebak voor verjaardagen. Er is ook een kippenhok met twee kippen.

“ De kinderen observeren, creëren, experimenteren en werken samen in een omgeving die rijk is aan sensaties en ontdekkingsmogelijkheden. Ze leren de groenten en het fruit die ze geplant hebben te herkennen, maar ook al het dierenleven eromheen (we hebben honingbloemen geplant en een insectenhotel geïnstalleerd). Ze ontwikkelen hun smaak en nieuwsgierigheid, en ontdekken zo het plezier van gezond eten!”

Cécile Hankenne, leerkracht



## De transitie van onze dagelijkse voedingsgewoontes

De kwaliteit van de voeding van de Brusselaars heeft een impact op hun gezondheid en hun leefomgeving. De consumptie van verse en seizoensgebonden groenten en fruit, biologische producten, evenwichtige menu's, veggieproducten, enz. zijn allemaal elementen die hun plaats verdienen in de dagelijkse gewoontes die we moeten aanleren. De Good Food-strategie heeft tot doel huishoudens en burgers te ondersteunen bij de transitie van hun eetgewoonten. Door middel van workshops, praktische instrumenten en deskundig advies wil de strategie aantonen dat lokaal en seizoensgebonden voedsel perfect kan samengaan met plezier en welzijn. Ze wil burgers uitnodigen om de handen uit de mouwen te steken, hun eigen groenten en fruit te kweken en goede gewoontes aan te nemen om verspilling te verminderen. Een proces dat ook plaatsvindt bij burger-groeperingen.



### DOELSTELLINGEN

- 2020: 30% van de Brusselaars kweekt zelf groenten.
- 2020: 10% van de Brusselaars zet zich in voor Good Food.
- 2020: daling met 30% van de voedselverspilling bij gezinnen.



## Alle burgers krijgen de kans om Good Food te ontdekken

De jongste jaren werden heel wat acties opgezet om de Brusselaars kennis te laten maken met Good Food en om de smaak ervan te pakken te krijgen: gratis opleidingen om te telen in de stad, advies van vrijwillige experts in stadslandbouw (de **Moestuinmeesters**), events om te ontdekken, te proeven en te koken volgens de seizoenen, enz.



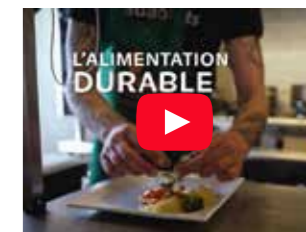
### RESULTATEN

- Meer dan 10.000 burgers kregen een opleiding via kookworkshops, participatieve projecten, workshops, enz.
- 198 vrijwillige moestuinmeesters geven kostbaar advies aan burgers (er worden jaarlijks 3.400 personen bereikt).
- De gratis workshops "Telen in de stad" worden bijgewoond door meer dan 1.200 burgers/jaar.
- 65% van de deelnemers aan de workshops "Telen in de stad" heeft zijn eetgewoontes verbeterd, 30% is begonnen te telen.

In de Brusselse groene ruimten zijn ook tal van moestuinen aangelegd die de mensen uitnodigen om op ontdekking te gaan, om de biodiversiteit te observeren, de sociale banden te versterken, en die de teeltzones voor iedereen toegankelijk maken.



De Good Food-ambassadeurs vertellen over hun inzet en hun acties om andere burgers te inspireren. Bekijk hun getuigenissen via de video's.



<http://bit.ly/GFambassadeurs>



## DE GOOD FOOD-SPELERS



Er worden bewustmakingsworkshops aangeboden aan alle burgers via de vereniging **Rencontre des Continents**, om in een gezellige sfeer kennis te maken met Good Food:

« *Het is zeer aangenaam om elkaar in groep te ontmoeten, samen te koken en te eten... en te delen! Ik vond dat er een zeer goede verstandhouding was en dat we elkaar goed aanvulden. Ik houd er een prettige herinnering aan over!*»

Gezonde en duurzame voeding moet ook rekening houden met de sociale en culturele diversiteit. Bewustwording bij een breed publiek vereist een buurtgebonden benadering en de organisatie van animatieactiviteiten om meer huishoudens binnen hun lokale weefsel te betrekken.

Het project **“Solidarité en primeur”** heeft in het bijzonder tot doel mensen uit alle sociale klassen en lokale spelers samen te brengen om innovatieve initiatieven op te zetten die iedereen toegang verlenen tot gevarieerde en kwalitatief hoogstaande voeding. **“Solidair prêt”** bijvoorbeeld, een project dat in Sint-Agatha-Berchem werd opgezet, is een dienst voor het uitlenen van keuken-, tuin- en doe-het-zelfartikelen.

De vzw **Gaffi** organiseert animatieactiviteiten voor vrouwen die ingeschreven zijn in een alfabetiseringsprogramma. Moeders die een belangrijke rol spelen in de voedingsgewoontes van het gezin. Zij getuigen over wat ze hebben geleerd:

« *Bio, dat kende ik niet. Het is goed voor de gezondheid, omdat het natuurlijker is.*»

« *Vroeger had ik geen inzicht in wat scheikundige producten betekenen voor de bodem, de natuur, de dieren en onze voeding.*»

Bewustmakingsactiviteiten die de vraag naar Good Food in deze buurten kunnen vergroten, stimuleren op die manier de aanpassing van het aanbod.

SOLENPRIM

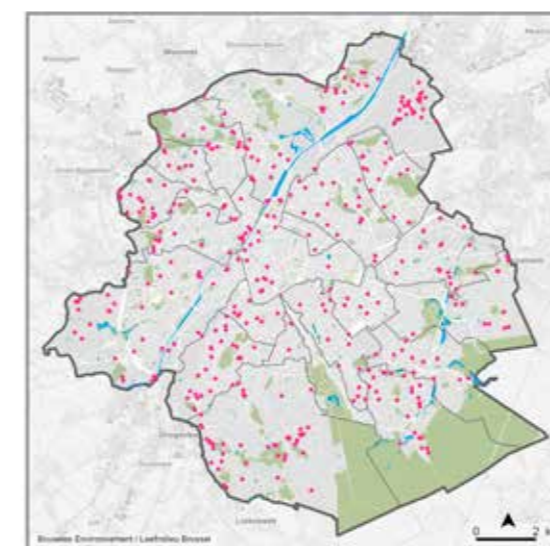
## Collectieve projecten als smaakmakers

De projecten die door groepen burgers worden gedragen, worden steeds talrijker: mensen telen, koken, delen, enz.

### RESULTATEN

- In 2018 telden wij 392 sites met collectieve en volksmoestuinen 2018 (+ 33% in 5 jaar), samen goed voor een oppervlakte van 79 ha.
- Op 3 jaar tijd zijn er meer dan 50 nieuwe productieprojecten van groepen burgers waarbij meer dan 1.350 vrijwilligers betrokken zijn en die meer dan 5.000 gezinnen bereiken.

De projecten onder leiding van groepen burgers bevorderen de geleidelijke integratie van Good Food in diverse segmenten van de bevolking en spreken alle leeftijden aan. Naast de productieprojecten zijn er ook kookworkshops om vegetarische gerechten te bereiden of verspilling te vermijden, de installatie van deelkoelkasten of de organisatie van gastentafels, boomgaarden, kippenhokken, broodovens, enz. Deze projecten kunnen rekenen op technische en financiële steun, met name via de projectoproep **“Vooruit met de wijk”**, een initiatief van **Leefmilieu Brussel**. Argumenten genoeg om de burens te motiveren!



Inventaris van de moestuinen 2018

**VOORUIT  
MET DE WIJK**  
STEUN AAN DUURZAME  
BURGERPROJECTEN



## DE GOOD FOOD-SPELERS

### Good Food rijmt met gezelligheid in de wijk

**Moestuin-boomgaard Timmermans** in Sint-Lambrechts-Woluwe is opgericht en wordt onderhouden door burgers uit de wijk. De moestuin bestaat uit teeltbakken die opgesteld staan op een speelterrein tussen huizenblokken en werkt volgens het principe van “incredible edible”. De moestuin, die werd aangelegd in 2017, werd langzamerhand uitgebreid met andere initiatieven die bijdragen aan de biodiversiteit en de gezelligheid van de wijk: educatieve projecten met de wijksschool, collectieve maaltijden, installatie van een insectenhotel en van panelen die de teelten toelichten, aanleg van een boomgaard, enz. Een initiatief dat alvast de sociale banden binnen de wijk versterkt en de smaakpapillen van de bewoners prikkelt.

“**Châtelain ne gaspille rien**” is een wijkproject dat werd opgestart door een groep burgers die bewustmakingsacties en workshops aanbiedt om voedselverspilling aan banden te leggen. Iedereen wordt uitgenodigd om te ontdekken hoe een koelkast en voorraadkast goed kunnen worden beheerd, om ideeën op te doen rond het verwerken van restjes, en hoe u organisch afval goed kan sorteren. Inspirerende tips bedoeld om breed te verspreiden in de wijk ... en tot ver erbuiten!



<http://bit.ly/TimmermansMoestuin>



## Good Food herkennen en als inspiratiebron gebruiken

Deze brochure bewijst het: onze hoofdstad bruist van de ideeën en projecten voor meer Good Food! Laat u inspireren door de talrijke experimenten, best practices, projecten die het ontdekken waard zijn en andere toonaangevende initiatieven en steek zelf de handen uit de mouwen. Een van de acties van de strategie bestaat erin al die informatie te verzamelen en vervolgens te verspreiden. Diverse tools die de jongste jaren werden ontwikkeld, dienen om de burgers beter te informeren en te oriënteren.



### Goodfood.brussels

De portaalsite [goodfood.brussels](http://goodfood.brussels), hét webplatform voor liefhebbers van Good Food – zowel burgers als professionals – bundelt nieuwsberichten, publicaties, opleidingen, filmpjes en natuurlijk ook de befaamde “gids” met een overzicht en de contactgegevens van de 166 restaurants, kantines, winkels, verwerkers en producenten. Een hulpmiddel bedoeld om Good Food toegankelijker te maken voor iedereen en tegelijk ook de interprofessionele samenwerking aan te moedigen om de duurzame circuits verder uit te bouwen.

Het platform heeft ook een participatief doel: al wie meewerkt aan Good Food kan er zijn eigen informatie registreren en het platform op die manier aanvullen.



### RESULTATEN

- Sinds de lancering in februari 2016 werd de portaalsite ongeveer 200.000 keren bezocht.
- Een overzicht van meer dan 90 Good Food-spelers (landbouwers, verwerkers, verdelers, enz.), 55 restaurants en 49 kantines met het Good Food-label.

### Een app om seizoensgebonden te koken

De website en de app “Recepten 4 seizoenen” werden in 2011 gelanceerd. U leert er alles over seizoensgroenten en -fruit en hoe u ze op verschillende manieren in de keuken kunt bereiden. U vindt op de website meer dan 160 recepten. Per maand gaan 7.800 bezoekers een kijkje nemen op de website [www.recepten4seizoenen.brussels](http://www.recepten4seizoenen.brussels)

### De Good Food-nieuwsbrief

Om de twee maanden pakt de nieuwsbrief uit met een hele hoop nieuwtjes rond Good Food, projecten en events die het ontdekken waard zijn, vernieuwende initiatieven, getuigenissen, maar ook tips om in de stad seizoensproducten te telen en ze te bereiden. Om en bij de 8.000 abonnees hebben zich al ingeschreven voor de Good Food-nieuwsbrief.

Abonneer u op de nieuwsbrief via [www.goodfood.brussels/newsletter](http://www.goodfood.brussels/newsletter)

### De Facebookpagina Goodfoodbrussels

De pagina telt al 2.700 abonnees en brengt doorlopend informatie over wat zoal leeft in de Good Food-wereld naargelang de seizoenen.

### Good Food-ambassadeurs

In 2018 werd een netwerk van ambassadeurs opgestart. Good Food-spelers, burgers en professionals, die getuigen over hun dagelijkse inzet, over de passie die hen drijft, over hun ervaring. Zeer concrete ideeën om burgers en professionals te informeren en bewust te maken rond lokale en seizoensgebonden voeding, de vegetarische keuken en de strijd tegen verspilling. Maak met hen kennis via de filmpjes op [goodfood.brussels/nl/ambassadeurs](http://goodfood.brussels/nl/ambassadeurs)

### Een jaarlijks event: de Good Food-ontmoetingen

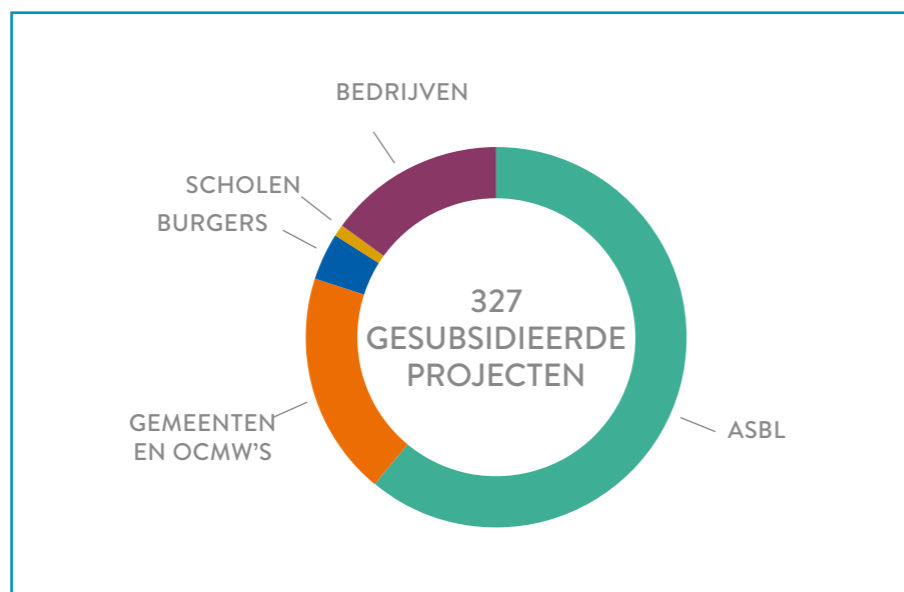
Sinds 2016 worden elk najaar de Good Food-ontmoetingen georganiseerd. Daar kunnen de Brusselaars kosteloos of voor een democratisch prijsje projecten ontdekken die zich in hun achtertuin afspelen, deelnemen aan kookworkshops, proeven, telen, leren hoe je minder verspilt, enz. Drie dagen lang bruist het van de activiteiten, overall in Brussel.



## Partnerschappen voor meer Good Food

Om Good Food in Brussel te integreren, zijn partnerschappen van essentieel belang: ze stimuleren de samenwerking tussen spelers die elkaar aanvullen, de ontwikkeling van circuits en de optimalisering van de projecten. Zo werden er verschillende samenwerkingsverbanden aangegaan, in het bijzonder met de detailhandel (**Unizo, Comeos, UCM, APSIA**) om het aanbod van lokale, biologische en seizoensgebonden producten in de winkels te vergroten en om producten die aan de Good Food-criteria voldoen, meer te promoten. Er werden bovendien talrijke projectoproepen gelanceerd ter ondersteuning van de initiatieven van diverse spelers.

327 projecten werden gesubsidieerd door **Leefmilieu Brussel** en **Brussel Economie en Werkgelegenheid**, volgens deze opdeling:



De **overheidsinstanties, gemeenten** en **OCMW's** integreren Good Food ook op hun grondgebied, in samenwerking met hun eigen doelgroepen. Vandaag zijn 16 van de 19 Brusselse gemeenten actief op het vlak van duurzame voeding. Ze zetten projecten op, bieden opleidingen aan, lanceren projectoproepen, enz.



### RESULTATEN

**In 2017 kregen 1.000 Brusselaars een opleiding via 90 workshops die in samenwerking met 15 gemeenten en 7 OCMW's werden georganiseerd.**

De jongste jaren werden met de steun van de OCMW's vier sociale kruidenierswinkels gelanceerd, die de principes van lokale en duurzame voeding volgen. In bepaalde gemeenten werden collectieve en intergenerationele moestuinen aangelegd in rusthuizen om zo de sociale banden te versterken. Andere organiseren wekelijks markten waar alleen bioproducten worden aangeboden.

### DE GOOD FOOD-SPELERS

In Sint-Jans-Molenbeek is het **ZinTo-project** een atypische ecologische moestuin die werd aangelegd op een deel van de oude bedding van de Kleine Zenne, achter Brouwerij Bellevue. De moestuin is het resultaat van samenwerking tussen de gemeente Sint-Jans-Molenbeek en de vzw Atelier Groot Eiland. Men vindt er besdragende planten en struiken, serres en fruitbomen die samen met de kweekbedden een ecologische landbouwzone van meer dan 2.000 m<sup>2</sup> vormen ... midden in de stad.

In Etterbeek is de **Espace Libellule** een project in de circulaire en sociale economie dat het OCMW heeft opgezet voor zijn gebruikers. In de participatieve tuinen worden groenten gekweekt, die vervolgens te koop aangeboden worden bij de sociale kruidenier. Het project koppelt de valorisatie van grondstoffen aan duurzame voeding en organiseert ook bewustmakingsworkshops voor de gebruikers.



## Een gedeeld beheer en een samenwerkingsproces



De Good Food-strategie, die wordt gecoördineerd door nauw overleg tussen **Leefmilieu Brussel** en de cel Landbouw van **Brussel Economie en Werkgelegenheid**, kwam tot stand samen met een honderdtal spelers die representatief zijn voor de Belgische en de Brusselse voedselketen. Een echte Good Food-gemeenschap.



Naast de aansturing van de strategie was het de bedoeling om Brusselse spelers uit de sector te betrekken, om de participatie en de samenhang te bevorderen en om ervoor te zorgen dat de acties op een gecoördineerde en coherente manier met de sector werden uitgevoerd. Zo zijn netwerken en samenwerkingsprocessen tot stand gekomen met het **RABAD, het netwerk van gemeenten** en OCMW's, groepen burgers en scholen, enz.

De afgelopen drie jaar is een beheerproces goedgekeurd om de strategie uit te rollen, waarbij ook ruimte gemaakt wordt voor co-constructie, door het betrekken van een zeventigtal spelers uit de voedselketen. Er werd een **adviesraad** opgericht en er werden thematische werkgroepen georganiseerd om het overleg te optimaliseren en om de regering onderbouwd advies te geven.

« *Duurzame voeding vandaag is voor mij een echt maatschappelijk project. De Good Food-strategie is een kader dat verenigingen zoals de onze in staat stelt om dit project goed uit te voeren en dus om onze ecologische voetafdruk in termen van voeding minder groot te maken.* »

Refresh, lid van de Good Food-gemeenschap.

Het participatieve proces wordt bijzonder gewaardeerd en stimuleert de samenwerking. Het is opgevat als een evolutief proces waarbij de spelers op het terrein die rechtstreeks betrokken zijn bij de ontwikkelde acties, nog meer worden geraadpleegd.

De evaluatie van de strategie biedt de gelegenheid om de beheervorm te optimaliseren, om samen de prioritaire maatregelen te verduidelijken waarvoor de mensen zich moeten inzetten en waarin de budgettaire middelen voor de toekomst moeten worden geïnvesteerd.

## En morgen?

De transitie van onze hoofdstad naar een duurzamer voedingssysteem is volop bezig. Het bewustzijn van de burgers is sinds 2016 geëvolueerd, de uitdaging is groot en dat merken we aan de actualiteit. Het is tijd voor actie en velen willen hun bijdrage leveren. Burgers, verenigingen, instellingen en bedrijven dragen elk op hun eigen manier bij aan de uitbouw van milieuvriendelijke circuits. De komende jaren zal het zaak zijn de best practices te verspreiden om een breed publiek warm te maken voor Good Food, voorbeeldprojecten in de stadslandbouw te valoriseren, alsook initiatieven met meerdere stakeholders die lokale en seizoensgebonden voeding promoten in sociaal en cultureel diverse buurten. Daarnaast moet gefocust worden op synergieën met de sociale en gezondheidssectoren om gedragsverandering te stimuleren bij jongeren, bij senioren, bij maatschappelijk kwetsbare burgers ... want iedereen heeft recht op Good Food.

Dus: zullen we nog een stapje verder gaan?



## Hoe ziet u Brussel in 2035?

**Onze kinderen en kleinkinderen genieten van producten die dicht bij huis worden geteeld – in Brussel en in de rand. De korte keten is vanzelfsprekend en het aanbod van verse en verwerkte producten is voor iedereen toegankelijk.**

**In de stad, op daken, verticaal of in openbare parken: stadslandbouw krijgt vele gezichten. Elke wijk beschikt over verschillende teelt- en kweekzones.**

**We eten steeds minder dierlijke producten. De stadsrand bevoorraadt regelmatig de buurtwinkels, producten worden volgens de seizoenen gegeten of klaargemaakt voor bewaring, en verspilling is bijna onbestaande.**

**Er gaat niets verloren, alles wordt verwerkt en elke Brusselaar heeft toegang tot lokale, gezonde en evenwichtige voeding.**

Voor een overzicht van alle spelers, info en nieuws over Good Food  
afspraak op [www.goodfood.brussels/nl](http://www.goodfood.brussels/nl)



### Voor meer informatie over de strategie, de acties en de doelstellingen

of als u een bijdrage wilt leveren om beter te produceren en goed te eten, surft u gewoon naar [www.goodfood.brussels/nl](http://www.goodfood.brussels/nl)

### Om u in te schrijven op de Good Food-nieuwsbrief

[www.goodfood.brussels/nieuwsbrief](http://www.goodfood.brussels/nieuwsbrief)

**Copyrights foto's:** Champignon de Bruxelles: p.13 · Claes Xavier: p.5, 10, 12, 14,16, 19, 23, 25, 30, 31, 35, 36, 37, 42  
Commune de Schaerbeek: p. 32 · Coomans de Brachène Yvonnice: p. 23 · Cycle Farm: p.13 · Début des Haricots: p.33, 35  
Delfosse Morgane: p.9 · de Wouters Marie: p.35 · Eclo: p.13 · Ecole 15-16: p.28 · Ecole de la Marolle: p.29  
Garcia Noémie: p.1 · Getty images: p.1, 15, 26 · Ghys Arnaud: p.30, 33, 34, 37 · Glavie Yvan: p.1, 20, 23, 35 , 36  
Hamza Malika: p. 23 · Leefmilieu Brussel: p.40 · Refresh: p.22 · Rencontre des Continents: p. 18 · Saskia: p.39  
Telemans Dieter: p. 23 · Thinkstock: p.11, 23, p.35

Wettelijk depot: D/2019/5762/13

Verantwoordelijke uitgevers: Frédéric Fontaine & Barbara Dewulf · Havenlaan 86C/3000 · 1000 Brussel

Redactie: Magali Ronsmans · Nalezing en coördinatie: Joëlle van Bambeke, Delphine Biquet

Graphic design: associationdidees.be

Gedrukt met plantaardige inkt op gerecycleerd papier.