

De lokale honger stillen

Kookboek voor
circulair
voedselbeleid

inspiratienota

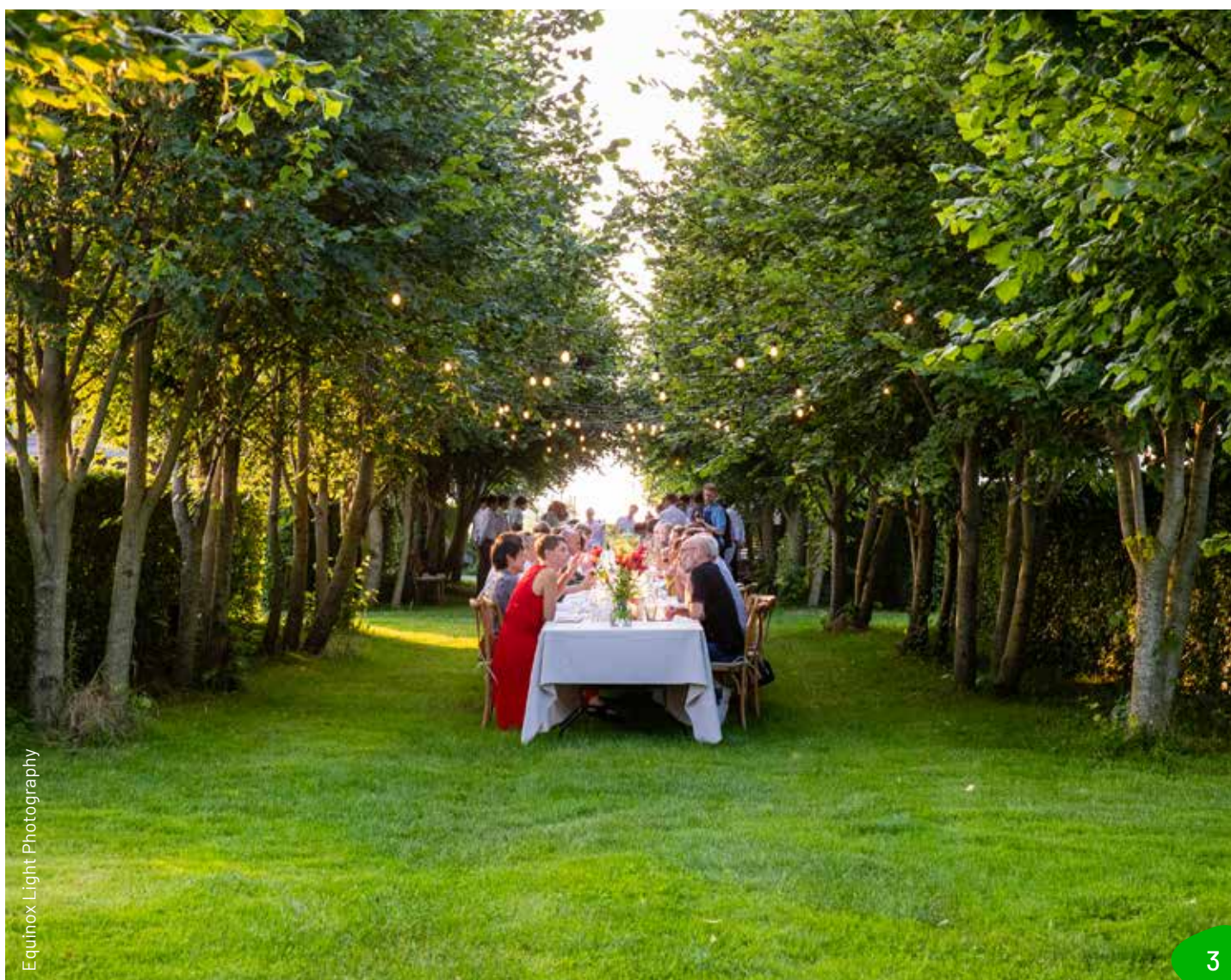
Inhoud

Voorwoord	3
1. Lokale besturen kiezen voor lokaal voedselbeleid	6
1. Voedsel verbindt	7
2. De plaats van lokale besturen in voedselbeleid	7
3. Voedselbeleid is cocreatie	8
2. Het menu	10
1. Ons voedsel	12
Voedseluitdagingen	12
Duurzaam voedsel	14
Duurzaam voedselsysteem	16
2. Visie en voorbeeldrol	18
De 17 SDG's	18
Beleidsdomeinen	24
3. Regiefunctie	26
Kies voor een participatieproces	26
Organisatiebreed voedselbeleid	29
Spreek externe initiatiefnemers aan	33
Vind de juiste partners	35
Werk samen met andere gemeenten	37
Methodieken voor participatie	
Inspirerende case met workshop en stappenplan	39
Systeemdenken over verschillende voedselthema's	40
Format Hackaton	42
4. Thema's	
Lokale voedselstrategie	44
Ruimte voor voedsel	47
Duurzame voedselaanbestedingen	51
Kortere ketens	54
Voedselverspilling	59
Gezonde en duurzame voeding	62
3. Subsidies	68
4. Het VVSG-traject 2020-2022	70
5. Context lokale voedselstrategie	74
6. De toekomst	76
Bijlage	79

Voorwoord

Met plezier hebben we geschreven aan dit kookboek. Het is de kers op de taart van drie jaar werken met lokale besturen aan circulair voedselbeleid (2020-2022). Tijdens het traject hebben we via concrete cases, faciliterende expertise, systeemdenkoefeningen en inspirerende keynotes de gemeenten gesensibiliseerd en geïnformeerd omtrent de voedseluitdagingen en vooral de voedselkansen die op hun bord liggen. De lessen die we daaruit hebben getrokken, delen we graag in dit kookboek.

Daarnaast willen we uiteraard ook de juiste ingrediënten leveren om aan de slag te gaan. Uit deze inspiratienota blijkt duidelijk hoe onmisbaar de lokale besturen zijn in de transitie naar een eerlijker, duurzamer en gezonder voedselsysteem. We delen een stappenplan om mee aan de slag te gaan binnen jouw gemeente. We denken na over een visie, strategie, beleid, en koppelen dat ook allemaal aan de verschillende beleidsdomeinen, SDG's en voedselthema's die een lokaal bestuur rechtstreeks kan beïnvloeden.



Grote dank



Aan de VLM voor hun vertrouwen in onze organisatie en voor hun steun om dit project te kunnen realiseren. Onze contactpersonen Dirk Van Gijseghe, Lotte Celis en Simon Lox hebben het hele proces lang zeer nuttig advies gegeven en dat steeds gekaderd in de Vlaamse context.

Aan de interne keuken: mijn leidinggevende Bert Janssens en de collega's van de andere beleidsdomeinen (Internationaal, Klimaat, Ruimtelijke planning, Interafval, Lokale economie...) die elke keer opnieuw de link legden met voedsel. Ook een belangrijke vermelding van de ondersteunende diensten zoals communicatie en evenementen, zonder hen hadden we er niets van gebakken.

Aan de lokale besturen voor hun massale opkomst op onze activiteiten. 150 steden en gemeenten hebben deelgenomen. Het enthousiasme waarmee zij hun ervaringen deelden, was aanstekelijk en inspirerend voor andere deelnemers. Een duidelijk teken dat ze het verbindende belang erkennen van voedselbeleid en de cruciale regie- en voorbeeldfunctie van lokale besturen in een voedselsysteem.

Aan alle externe betrokkenen, die je ook in het partnergedeelte van deze nota terugvindt, voor het delen van hun kennis. De wisselwerking met en tussen hen, de kritisch constructieve geesten en de expertise omtrent de vele voedselonderwerpen maken van hen een noodzakelijke schakel in het faciliteren van initiatieven betreffende voedselbeleid.

Aan de Vlaamse overheid om de VVSG te betrekken bij de voedselcoalitie en bij tal van andere Vlaamse voedselinitiatieven. Enerzijds bewijst dat het strategisch belang van de lokale besturen, anderzijds kan de stem van de lokale besturen op die manier gehoord worden. We kijken uit naar de uitrol van een ambitieuze Vlaamse duurzame voedselstrategie.

Om het zo concreet mogelijk te maken delen we inspirerende cases. De gemeenten zijn tenslotte de koks die strategisch het beste geplaatst zijn om de verschillende keukenposten op elkaar af te stemmen. Naast de cases zijn er ook video's die de praktijkvoorbeelden mooi in beeld brengen en opnames van onze activiteiten zoals de lerende netwerken en thematische voedseldagen. Via de illustraties brengen we de onderwerpen in een oogopslag tot leven. Smaakvol gekruid.



De rubriek mag het iets meer zijn levert extra bronnen van informatie. De rubriek keukentips zijn lessen die we getrokken hebben uit onze activiteiten met lokale besturen en andere voedselactoren. Er zijn dus nog een hoop extra ingrediënten en recepten die je online kunt vinden. Op die manier kun je je verder verdiepen in andere praktijkvoorbeelden, verslagen en nota's omtrent voedselbeleid.



De term boeren komt vijftig keer voor in deze nota. Om een moeilijk te lezen term als boer. inn.en te vermijden vermelden we hier graag dat het evenzeer over boerinnen gaat.

Weet dat deze nota en informatie ter inspiratie dient. Het is nu aan jou om op maat van jouw gemeente een menu op te stellen dat intern en extern gedragen is en standaard op de lokale kaart staat. We wensen je veel succes in jullie traject.

Smakelijk!

Steven Desair
VVSG-stafmedewerker
lokaal circulair voedselbeleid
en auteur van dit inspiratieboek



Lokale besturen kiezen voor lokaal voedselbeleid

1. Voedsel verbindt

Voedsel geeft vorm aan onze landschappen, onze gemeenten, onze lichamen, onze denkpatronen, onze gewoontes, onze economie, onze politiek, ons sociaal leven... Maar ons huidige voedselsysteem plaatst ons ook voor een hele reeks maatschappelijke uitdagingen.

Onze voedselproductie draagt met een uitstoot van 29% van alle broeikasgassen zeker bij tot de dreigende klimaatverandering. Onze manier van produceren is de belangrijkste oorzaak van de aftakeling van ons milieu met biodiversiteitsverlies en uitputting van onze natuurlijke hulpbronnen als gevolg. Ons westers voedingspatroon leidt tot welvaartsziekten die veruit de belangrijkste oorzaken van sterfte zijn. En dan nog iets: we gooien maar liefst een derde van al het voedsel weg, terwijl er 10 à 15% van de bevolking – in onze westerse wereld! – honger lijdt.

Het goede nieuws is dat we voedsel ook vanuit een positieve en integrale, holistische hoek kunnen benaderen.

Voedsel geeft kansen voor een gezondere samenleving, hoger welzijn, verbonden gemeenschappen, een circulaire en duurzame economie, eerlijke prijzen, gezonde agro-ecosystemen, optimalisatie van biodiversiteit, langdurige bodemvruchtbaarheid, meer smaak!

En hoe? Heel eenvoudig, door de relaties tussen landbouw en het milieu, en tussen voedselsystemen en de samenleving te herstellen. Meer nog, voedsel is een superkrachtig medium dat we kunnen gebruiken om de grote maatschappelijke vragen te bespreken en de wereld duurzamer te maken.

2. De plaats van lokale besturen in voedselbeleid

Vlaamse lokale besturen staan in voor het welzijn van hun burgers en voor duurzame ontwikkeling op hun grondgebied. Als overheidsniveau dat het dichtst bij de burgers staat, is dit hun opdracht. Voedsel is een perfect thema om een aantal milieu-, gezondheids- en klimaatthema's voor hun inwoners concreet te maken. Ze erkennen het verbindende belang van voedselbeleid en de onmisbare regie- en voorbeeldfunctie van lokale besturen in een voedselsysteem.

Tegen 2050 zal 80% van de voedselconsumptie in de steden plaatsvinden. Dit zal niet alleen een enorme impact op de steden zelf hebben maar ook op de voorstedelijke en landelijke omgeving, waar de voedselproductie plaatsvindt.

Voedsel is een geschikte hefboom om lokale, sociale en economische doelstellingen te realiseren.

Lokaal voedselbeleid is namelijk onlosmakelijk verbonden met de duurzaamheids-, klimaat-, gezondheids-, milieudoelstellingen van sectoren als volksgezondheid, sociale bescherming, landbouw, milieu, parken en recreatie, handel, toerisme, huisvesting, werkgelegenheid, infrastructuur, vervoer, energie en landgebruik.

Ook de Sustainable Development Goals (SDG's), die de lokale besturen breed toepassen, kunnen allemaal aan voedselbeleid gekoppeld worden.

Lokale besturen hebben zowel bottom-up als top-down voeling met de uitvoering van het voedselbeleid. Hun regiefunctie maakt ze tot belangrijke strategische spelers in het verbinden van de verschillende initiatiefnemers in een lokaal voedselsysteem. Gemeenten zijn fundamenteel om lokale synergieën en bedrijvigheid als een voedselnetwerk tot leven te wekken.

Lokale besturen worden door onder andere de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties als een belangrijke motor voor de ontwikkeling van de huidige voedselsystemen beschouwd. Door het voorbeeld te geven kunnen ze de transitie naar een gezond, duurzaam en eerlijk voedselsysteem stimuleren en ondersteunen. Zo kunnen ze bijvoorbeeld de korte keten logistiek ontzorgen, oog hebben voor duurzame voedselproductie in hun aanbestedingen, een gezonde en duurzame voedselomgeving creëren, voedselverspilling (helpen) tegengaan, toegang tot landbouwgrond vrijwaren, voedselaandeelhouderschap stimuleren via burgerparticipatie en cocreatie enzovoort.

Ook Vlaanderen erkent sinds 2016 de regiefunctie van de lokale besturen en ondersteunt daarom vanuit de Vlaamse Landmaatschappij (VLM) de VVSG via een subsidie voor een stafmedewerker lokale voedselstrategie (2020-2022). Zo kan de VVSG de lokale besturen ondersteunen bij hun transversaal en lokaal circulair voedselbeleid.

3. Voedselbeleid is cocreatie

Elke gemeente of regio moet eigen voedselbeleid op maat uitwerken. Het is goed op basis van het plaatselijke organisatienetwerk na te denken in welke richting dit beleid moet evolueren, vertrekkend van de bestaande initiatieven, om stapsgewijs nieuwe kansen op te sporen en het beleid nog sterker te maken.

De transitie naar een duurzaam voedselsysteem moet multidisciplinair en met alle beschikbare initiatiefnemers op alle niveaus plaatsvinden. Er moet gewerkt worden aan synergie met en complementariteit tussen alle betrokkenen: overheden, boeren, producenten, burgers, ondernemers, onderzoekers... Van boer tot burger. De inzet moet van iedereen komen. Daarom is een cocreatieve manier van werken nodig, zowel vanuit de andere overheden naar de lokale besturen toe, als vanuit de lokale besturen naar de stakeholders toe.

Bovenlokale samenwerking is nodig om de krachten en middelen te kunnen bundelen. Zo kunnen de lokale besturen hun regie en hun voorbeeldrol grootschaliger, regionaler inzetten. Voedsel stopt immers niet aan de gemeentegrenzen. Het is dus belangrijk de relatie tussen stad en platteland en die tussen consumptie- en productiegemeenten te herstellen. En de centrale overheden moeten de lokale besturen actief (blijven) betrekken bij de plannen en verwezenlijkingen in het kader van voedselbeleid op nationaal en regionaal vlak (zoals de Vlaamse Voedselstrategie).



Hoe en wanneer is het project ontstaan?

Zemst organiseerde een smaakbeurs die lokale producenten samenbracht met horeca en lokale supermarkten. De landbouwers konden er hun product tentoonstellen en laten proeven.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Zemst brengt landbouwers in de belangstelling. Via de gemeentekanalen maakt het promotie voor de plukboerderijen, korteketenboeren...

De gemeente heeft een stuk grond ter beschikking gesteld waar een lokale bakker tests kan uitvoeren met verschillende oude graansoorten.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Ze brengt horeca en landbouwbedrijven samen en geeft landbouwbedrijven een gezicht.

Met welke diensten werken jullie samen?

- Dienst Landbouw
- Dienst Lokale Economie
- Dienst Samenleven: oplossingen zoeken voor voedseloverschotten met de Foodsavers. Er zijn ook projecten in verband met gezonde voeding.
- Dienst Communicatie
- Dienst Vrije tijd is er ook altijd bij wanneer er iets georganiseerd wordt. Zo is er een SDG-fietsroute die langs alle korteketen-verkooppunten loopt, met het thema voedsel als rode draad.
- Dienst Toerisme: streekproducten

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

Steunpunt korte keten: ondersteuning in de eerste stappen voor marketing van de landbouwers. Levert praktische info aan gemeente over soorten producenten en hoe je ze moet aanschrijven.

Subsidies

Een kleine subsidie van de provinciale Landbouwkamer voor de Aardappelfolder.
Mogelijkheden bij het plattelandslot moeten nog bekeken worden.

Wat zijn de successen?

Buurderij waar verschillende producenten hun producten aanbieden

Wat zijn de uitdagingen?

Voor de landbouwer is de tijdsbesteding niet evident. De regelgeving legt beperkingen op.
Consument is gericht op gemak, niet iedereen is bewust bezig met duurzaamheid. Relatie met supermarkten is daarom belangrijk.
Corona heeft het overleg tussen verschillende actoren (horeca, landbouwers) vertraagd.
Veel subsidiemogelijkheden maar vaak een grote tijdsinvestering.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Het menu

17 SDG's

Alle beleidsdomeinen

Vijf thema's

Alle voedselactoren

We delen hier de ingrediënten van een voedselstrategie met jou. Het is een recept waarmee je creatief aan de slag kunt gaan en waaraan je je eigen toets kunt toevoegen. De basis moet wel solide genoeg zijn om er een consistent gerecht en verhaal van te maken.

Sta om te beginnen even stil bij de voedseluitdagingen en -kansen. Zodra je daar inzicht in hebt, kun je gemakkelijker een definitie van duurzame voeding op papier zetten. Op basis daarvan leg je de link met het bestaande voedselsysteem, dan zie je automatisch de maatschappelijke kansen om dit te koppelen aan het beleid dat nodig is om je toekomstvisie te bereiken.

Denk na over je regie- en voorbeeldfunctie, haal de andere beleidsdomeinen erbij en gebruik het systeemdenken, bijvoorbeeld het kader van SDG's, om het integraler te bekijken. Hieruit zal blijken waar je mogelijkheden als lokaal bestuur liggen, of op welke thema's je de nadruk legt om een voedselstrategie intern en extern participatief op te zetten.

Hieronder presenteren we de verschillende stappen voor duurzaam voedselbeleid die de VVSG uitgewerkt heeft. Maar zoals gezegd: elk lokaal voedselbeleid is lokaal gekruid. Deze stappen volgen de VVSG-activiteiten. Gebruik ze als inspiratie, niet als regel voor je eigen beleid.

Lees zeker ook de praktijkvoorbeelden van andere gemeenten die dit hoofdstuk extra spekken. En last but not least, neem een kijkje in de niet-exhaustieve lijst van partners die je ondersteunen bij het opzetten van voedselinitiatieven.



1. Ons voedsel

Weet jij tegen welke uitdagingen we aanlopen in ons huidige voedselsysteem? We overlopen in dit deel eerst de maatschappelijke context, daarna gaan we dieper in op duurzaam voedsel en het belang daarvan in een voedselsysteem. Tot slot bekijken we een eerste keer welke instrumenten een lokaal bestuur kan inzetten om de transitie naar een duurzaam voedselsysteem te stimuleren.

29% van de broeikasgassen, waterverbruik, verlies biodiversiteit

Westers voedingspatroon = chronische ziekten

1 op 3 wereldwijd voedselonzeker

Boeren krijgen geen eerlijke prijzen

1/3 van de voedselproductie wordt verspild

Voedseluitdagingen

Klimaat en milieu-impact

De huidige voedselproductie in Vlaanderen is verantwoordelijk voor 29% van de broeikasgassen. Daarnaast heeft voeding een weerslag op heel wat natuurlijke rijkdommen zoals ruimte, water, biodiversiteit en fossiele brandstoffen. En toch weerhoudt dat er ons niet van een derde van onze voedselproductie wereldwijd te verspillen. Ter illustratie zie je in de grafiek de uitstoot van broeikasgassen, landgebruik en watergebruik per voedingsmiddel weer.

Gezondheidsimpact

Een ander probleem is ons westers voedingspatroon. Allerlei chronische ziekten zoals zwaarlijvigheid, diabetes, hart- en vaatziekten zijn gevolgen van het moderne voedingspatroon met bewerkt voedsel. Aan de andere kant van het verhaal zit de 10 à 15% van de wereldbevolking die aan hongerarmoede lijdt. Daar zou al het verloren voedsel goed van pas komen.

Sociaaleconomische impact

De voorbije vijftig jaar hebben we gebouwd aan zeer lange voedselketens, die de hele wereld bevoorraden. De producenten bevinden zich te ver van de consumenten. We investeerden weinig in lokale en regionale markten, terwijl net deze het meest geschikt zijn voor boeren die op kleine schaal werken en voor een veerkrachtiger voedselsysteem.

Boeren moeten eerlijke prijzen krijgen voor hun producten, seizoenarbeiders een eerlijk loon, en allemaal hebben we sterke sociale bescherming nodig, zodat armoede verdwijnt en mensen voldoende en gezonde voeding kunnen kopen.

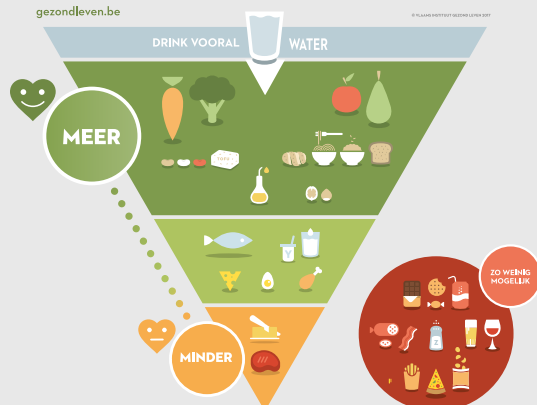
Ruimtelijke impact

De voedseluitdaging zal ook alleen maar groter worden, omdat tegen 2050 80% van de voedselconsumptie in de steden zal plaatsvinden. En dit zal niet alleen een enorme impact in de steden hebben maar ook op de voorstedelijke en landelijke omgeving.

VOEDINGSDRIEHOEK

VLAMSE INSTITUUT
GEZOND
LEVEN

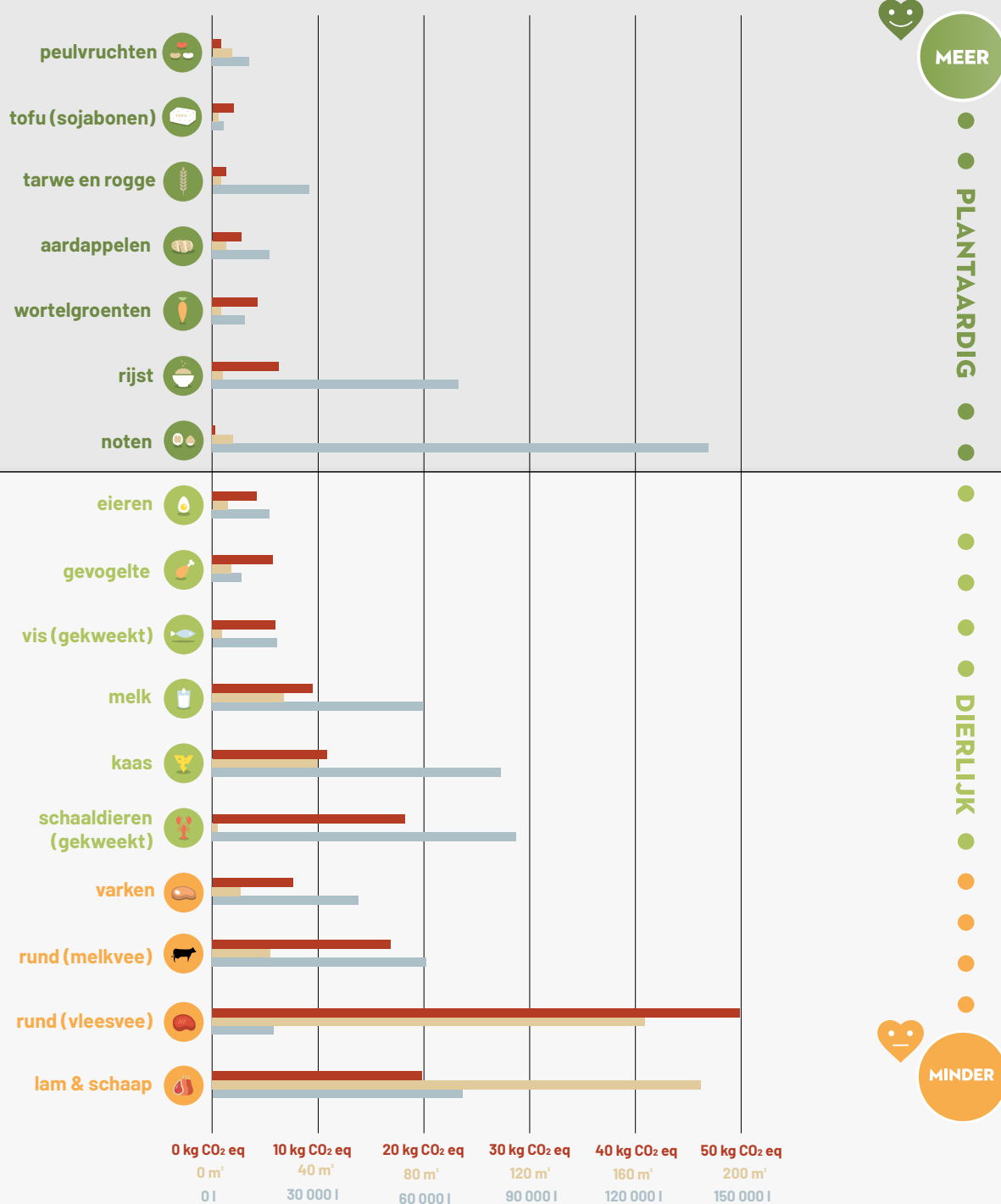
gezondleven.be



LEGENDE

De grafiek geeft gemiddelde waarden per voedingsmiddelengroep weer. Ze werden geordend volgens hun plaats in de voedingsdriehoek, van lage naar hoge milieu-impact. Tussen individuele producten uit dezelfde groep is variatie mogelijk.

- uitstoot van broeikasgassen**
(aantal kg CO₂ eq per 100 gram eiwitten)
- landgebruik** (aantal m² per 100 gram eiwitten)
- watergebruik** – water dat onttrokken is aan grondwater, rivieren of meren voor landbouwgebruik (bv. irrigatie)
(rekening houdend met waterschaarste)
(aantal l per 100 gram eiwitten)



Bron: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Additional calculations by Our World in Data.

Duurzaam voedsel

Duurzaam voedsel

Duurzaam voedselsysteem

Duurzaam voedselbeleid

Duurzame voedselstrategie

We hebben net gelezen dat ons huidige systeem onvoldoende duurzaam is, maar hoe ziet een duurzaam voedselsysteem er dan uit?

Voeding is duurzaam als ze van productie tot consumptie ecologisch, economisch en sociaal verantwoord is. Wat dat inhoudt kun je hieronder lezen, concrete voorbeelden staan in de tabel hiernaast.

- **Ecologisch:** voedsel dat met respect voor de bodem en omgeving geproduceerd is
- **Economisch:** een eerlijke waardeverdeling in de voedselketen, gebaseerd op lokale en regionale samenwerkingen, en rekening houdend met ecosysteemdiensten
- **Sociaal:** gezonde voeding die toegankelijk is voor iedereen



Het ecologische, het economische en het sociale aspect van duurzame voeding zijn nauw met elkaar verweven. Je kunt ze dus moeilijk afzonderlijk behandelen. Je krijgt pas duurzame voeding als je voor de drie aspecten rekening houdt met het heden en ook met de toekomst.

Om dit te verzekeren mag je het systeem niet uit het oog verliezen. Een kader voor systeemdenken zijn bijvoorbeeld de SDG's (doelstellingen voor duurzame ontwikkeling). De transversale principes van de SDG's – het framework om de planeet op koers richting duurzaamheid te plaatsen – en een voedselstrategie zijn twee handen op één buik. In de volgende hoofdstukken lees je hoe we de SDG's koppelen aan voedselbeleidsacties of -projecten.

Voorbeelden duurzame voeding		
Ecologisch	Economisch	Sociaal
Pesticides vermijden waardoor de biodiversiteit en bodemkwaliteit niet afneemt Monocultuur vermijden	Maximaal rechtstreekse aankoop bij lokale producenten	Gezonde en gevarieerde eetgewoontes, gebaseerd op de voedingsdriehoek
Volgens de seizoenen, overmatig energieverbruik vermijden (zoals verwarmde serres)	Producent krijgt een eerlijke prijs. Versterking van de lokale economie, jobcreatie en ondernemerschap	Speciale aandacht voor bereikbaarheid en betaalbaarheid van een gezond dieet
In de mate van het mogelijke plantaardig. Minder maar beter vlees met aandacht voor diervriendelijk telen & slachten	Waardig werk: aantrekkelijke werkomstandigheden in de verschillende bedrijven van de waardeketen	Leaving no one behind Recht op duurzaam voedsel ook voor kansengroepen
Voedselkilometers vermijden	Keuze voor fair trade bij exotische producten zoals koffie, chocolade, bananen	Aandacht voor de diversiteit aan voedselculturen
Voedselverspilling vermijden	Circulariteit stimuleren	Cascade van waardebehoud
...	...	...



Lies Engelen Photography

Duurzaam voedselsysteem

Gezonde en betaalbare voeding voor iedereen, eiwittransitie

Duurzame ecosystemen, respect bodem en natuur

Open ruimte vrijwaren, relatie stad en platteland versterken

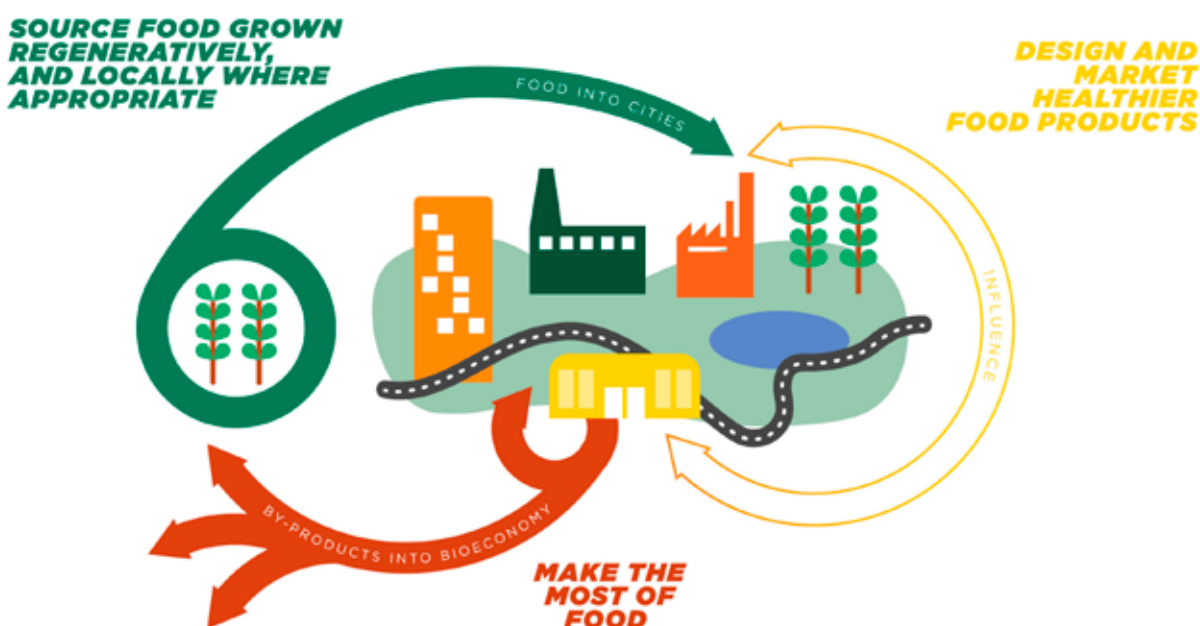
Lokale voedselproductie, kringlooplandbouw

Eerlijke prijs voor de boeren, rechtvaardigheid en eerlijkheid

Nu we hebben nagedacht over de voedseluitdagingen en duurzame voeding is het belangrijk om de kansen systemisch te benaderen. Vanuit een vogelperspectief detecteren we de synergie met en complementariteit tussen de diverse actoren, ketens, maatschappelijke winsten.

In een duurzaam voedselsysteem krijgt iedereen toegang tot gezonde en duurzame voeding met voedselsoevereiniteit. Dit laatste betekent dat de mensen die het voedsel produceren, verwerken en consumeren centraal staan, en niet de wensen van de markt. Voedsel wordt dan duurzaam geproduceerd in alle aspecten van de toelevering, productie, verwerking en distributie. Het systeem is circulair, de inzet van reststromen wordt geoptimaliseerd. Voedselverspilling wordt tot een minimum beperkt.

Er wordt ketenoverkoepelend samengewerkt. Korte keten en lokale economie staan in het algemeen centraal: zo kortbij mogelijk, en zo ver als noodzakelijk (koffie, cacao, bananen,



Ellen Macarthur

rijst...). De fairtradeprincipes gelden zowel lokaal als mondiaal, en er is maximale transparantie, zodat we weten wie ons voedsel produceert en hoe het op ons bord terechtkomt.

Hoe kunnen Vlaamse lokale besturen bijdragen tot de realisatie van een duurzamer voedselsysteem? In de volgende hoofdstukken krijg je de handvatten aangereikt om elk van de stappen te zetten.

Koppeling lokale besturen

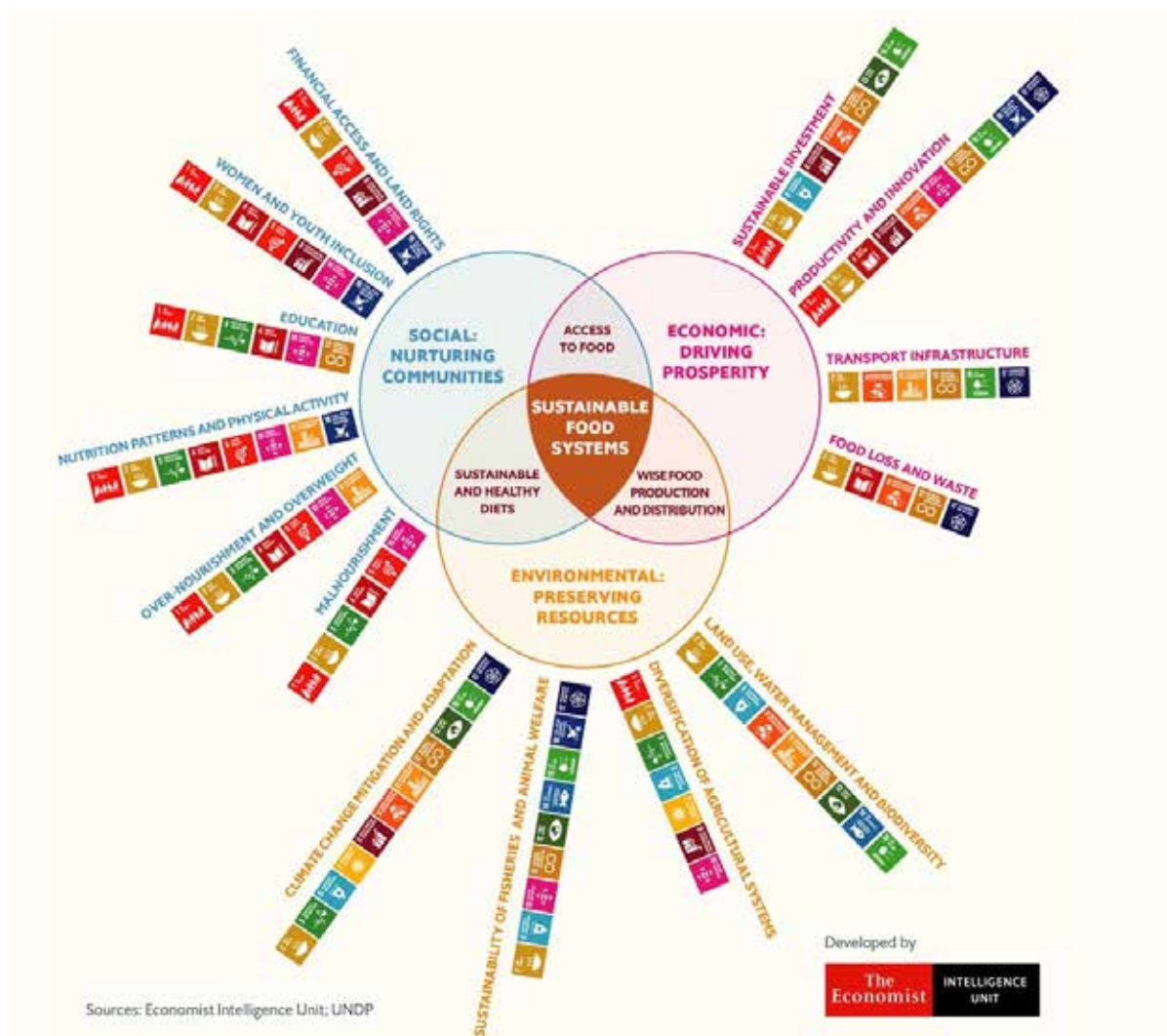
- De besturen verankeren 'duurzame voedselsystemen' in hun dagelijkse praktijken, ze zoeken naar participatieve manieren om hun voedselbeleid vorm te geven en te sturen, bijvoorbeeld met nieuwe governance-modellen met diverse stakeholders.
- Ze inventariseren alle bestaande initiatieven in verband met lokaal voedselgebruik en stimuleren hun inwoners om daarmee te connecteren.
- Ze brengen verschillende betrokkenen samen in een organisatienetwerk (burgers, kennisinstellingen, andere overheden, lokale besturen, intergemeentelijke samenwerkingen, middenveld, privésector) om participatief een voedselstrategie vorm te geven en uit te voeren.
- Ze ondersteunen
 - de samenwerking tussen de verschillende stakeholders. Ze begeleiden bijvoorbeeld nieuwe samenwerkingsprojecten en bemiddelen tussen bedrijven in proefprojecten of in precompetitieve settings.
 - mogelijkheden voor lokale producenten, zodat die zich maximaal toekomstgericht kunnen ontwikkelen, bijvoorbeeld door grond voor boeren te waarborgen via ruimtelijke planning of door de invoering van nieuwe landbouwpraktijken te ondersteunen.
 - verspreiding van good practices via communicatie met andere lokale besturen.
- Ze werken samen met andere gemeenten om kortere toeleveringsketens op te zetten (productiegemeenten koppelen zich aan afnemende gemeenten) en voedseloverschotten te vermijden (recupererende gemeenten en 'ontvangende' gemeenten).
- Ze sensibiliseren de lokale economie (handel, horeca, toerisme, recreatie...) om optimaal in te zetten op gezonde en duurzame voeding.
- Ze zetten zelf in op duurzame voeding via eigen aanbestedingen.
- Ze schakelen zich in op gemeente-overstijgend niveau
 - om samen met de buurgemeenten in te zetten op gemeenschappelijke uitdagingen;
 - om naar andere overheden actie te ondernemen om knelpunten in de regelgeving weg te werken en om een regelgevend kader te hebben dat duurzame en coherente lokale voedselstrategieën faciliteert;
 - in acties naar diverse spelers binnen de voedingssector in functie van de transitie naar een duurzamer voedselsysteem.
- Ze zetten alle nodige beleidsdomeinen binnen hun bestuur (ruimtelijke ordening, aanbestedingen, lokale economie, gezondheid, sociaal beleid, milieu, klimaat...) optimaal in om een duurzame lokale voedselstrategie te realiseren.
- Ze zetten in op een overkoepelend kader of systeem om relevante data over het voedselsysteem te meten en te analyseren, om de vooruitgang van de verschillende plannen te kunnen volgen en te meten of de vooropgestelde doelstellingen behaald worden en om bestaande interventies te evalueren en nieuwe interventies te identificeren.

2. Visie en voorbeeldrol

In het vorige hoofdstuk hebben we duidelijk gemaakt welke maatschappelijke kansen werken rond voeding biedt. Maar hoe koppelen lokale besturen dit aan hun werking, aan een duurzame voedselvisie? Hoe nemen ze hun voorbeeldrol op? Handvatten hier zijn de 17 SDG's en de verschillende beleidsdomeinen.

De 17 SDG's

In 2015 ondertekenden alle 193 lidstaten van de Verenigde Naties de Agenda 2030 voor Duurzame Ontwikkeling. Deze agenda omvat 17 duurzameontwikkelingsdoelstellingen (Sustainable Development Goals of SDG's). De bedoeling is om tegen 2030 wereldwijd een duurzame vorm van ontwikkeling te realiseren, waarbinnen op een evenwaardige manier aandacht is voor mensen, planeet, welvaart, vrede en partnerschap.



De Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten ondersteunt lokale besturen om deze internationale agenda in hun beleid te integreren. We bieden hiertoe handvatten op het vlak van onder meer sensibilisering en beleidsplanning. Zo ontwikkelden we fiches waarop beleidsthema's gelinkt worden aan de SDG's. Deze dienen ter inspiratie om actieplannen en projecten voor een beleidsthema uit te werken, om verbinding te zoeken met andere beleidsthema's en om de discussie aan te gaan met collega's.

Hou er rekening mee dat het 'maar' inspiratiefiches zijn. De aangehaalde links zijn dus een indicatie en niet exhaustief. Bovendien is kiezen voor de SDG's kiezen voor geïntegreerd en coherent beleid voor duurzame ontwikkeling. Bekijk thema's en acties daarom in hun samenhang en verbind gemeentelijke diensten.

Bekijk zeker ook de set van lokale SDG-indicatoren. Hier kun je voor beleidsthema's ook bijhorende SDG-indicatoren vinden. Voor voedselbeleid zijn SDG 2 en 12 van toepassing. Ook een lokale voedselstrategie heeft daar in de eerste plaats betrekking op. Met een lokale voedselstrategie zet je namelijk in op duurzame landbouw, zorg je ervoor dat niemand honger lijdt en bestrijd je voedselverspilling. Lokale besturen kunnen via circulair voedselbeleid aan hedendaagse uitdagingen werken zoals economische innovatie, lokale werkgelegenheid, een gezonde voedselomgeving, sociale samenhang, versterken van de relatie tussen stad en platteland. Als je een goede lokale voedselstrategie uitwerkt, zul je dus automatisch samenwerken met verschillende initiatiefnemers, diensten en beleidsdomeinen en bijdragen aan verschillende andere SDG's. Je kiest namelijk voor voedselzekerheid voor kwetsbare groepen (SDG 1 en 10), gezonde, biologische voeding (SDG 3), duurzaam waterbeleid (SDG 6), een korte keten en CO₂-reductie (SDG 13) enzovoort.

 #FOODSYSTEMS4SDGS	MORE EFFECTIVE FOOD SYSTEMS CAN CREATE GOOD JOBS, IMPROVE ACCESS TO FOOD, AND SUPPORT HEALTHY COMMUNITIES 	• Gebruik lokale, biologische voeding in de eigen gemeentelijke OCMW-restaurants. • Ondersteun voedselbanken, distributieplatformen zoals de foodsavers, sociale restaurants en kruideniers, in nauwe samenwerking met armoedeorganisaties en het OCMW. • Creëer connectie tussen de landbouwbeweging en de armoedebeweging.
 #FOODSYSTEMS4SDGS	SUSTAINABLE AND RESILIENT FOOD SYSTEMS ARE ESSENTIAL FOR REACHING ZERO HUNGER 	• Stel gemeentelijke gronden ter beschikking voor lokale voedselproductie: biologische, regeneratieve, agro-ecologische en stadslandbouw (grond voor boeren). • Werk samen met de lokale voedselproducenten aan landbouwverbreding. • Ondersteun logistieke initiatieven zoals CSA, Voedselteams, Boeren & Buren, Linked farm, Lokaalmarkt.
 #FOODSYSTEMS4SDGS	HEALTHIER FOOD SYSTEMS WILL SAVE LIVES BY PREVENTING DIET-RELATED ILLNESS AND MALNUTRITION 	• Een lokale voedselstrategie zet onder meer in op gezonde voeding. Bied je personeelsleden gratis seizoensfruit aan. Zorg voor genoeg vegetarische en veganistische verse voedselopties bij meetings. Zorg voor een aanbod van gezonde en evenwichtige voeding in lokale dienstencentra, in de grootkeukens van gemeentelijke scholen en ziekenhuizen, bij aanvullende thuiszorg... • Een goede lokale voedselstrategie heeft ook effect op de psychische gezondheid, via bijvoorbeeld samenwerking tussen volkstuin-tjes, woonzorgcentra, OCMW om het welzijn van kwetsbare personen te verbeteren. Bied grond aan voor volkstuinen en samentuinen.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN PROVIDE THE NUTRITION CHILDREN NEED TO SUCCEED IN SCHOOL



- Bied gezonde, lokale en seizoensgebonden voeding aan op school. Betrek duurzame lokale en seizoensgebonden voeding en voedselproducenten interactief in het lespakket, bijvoorbeeld door lokale boeren te bezoeken.
- Voedingstekorten in de kinderjaren kunnen tot levenslange problemen leiden (intellectuele ontwikkeling, zwakkere immuniteit...). Honger en gebrek aan voeding wordt in verband gebracht met gebrekkige concentratie, met een negatieve invloed op schoolprestaties en zelfs schooluitval.



INCLUSIVE FOOD SYSTEMS CAN PLAY A CRUCIAL ROLE IN EMPOWERING WOMEN AND ACHIEVING GENDER EQUALITY



- Steun initiatieven en projecten in het Zuiden die vrouwen in de landbouw versterken. 79% van de professioneel actieve vrouwen in het Zuiden doen aan landbouw. Ze werken gemiddeld meer uren als mannen, verdienen minder, hebben geen recht op het bezitten of erven van land, hebben minder toegang tot materiaal of krediet...
- In de EU leiden vrouwen een derde van de landbouwbedrijven, toch is hun jaarsalaris beduidend lager dan dat van de mannen. Vooral omdat ze het land niet in eigen beheer hebben. Stel gemeentelijke gronden ter beschikking voor boerinnen. Vrouwen zijn meestal bedrijvig in de milieuvriendelijke landbouwprincipes.



FOOD SYSTEMS TRANSFORMATION CAN INCREASE ACCESS TO CLEAN WATER AND REDUCE WATER POLLUTION



- Duurzame landbouw beschermt het grondwater (geen pesticiden, chemisch-synthetische gewasbescherming). Bio/agro-ecologische boeren verbruiken ook veel minder water; in de zomer moeten zij minder sproeien omdat de grond het water beter vasthoudt. Hun gronden zijn ook minder onderhevig aan erosie, wat de kans op overstroming verkleint



FOOD SYSTEMS CAN SUPPORT THE USE AND AVAILABILITY OF CLEAN AND RENEWABLE ENERGY TO REDUCE THEIR ENVIRONMENTAL IMPACT



- Voedselproductie en voedseltransport verbruikt een derde van alle energie die wereldwijd wordt opgewekt. Helaas gebruiken we hiervoor meestal fossiele brandstoffen. Bij kringlooplandbouw kan er bijvoorbeeld uit landbouwafval ethanol gemaakt worden. Andere circulaire principes komen hier ook aan bod.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN ADVANCE DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH BY CREATING JOBS AND SUPPORTING INCOMES



- Zet naast lokale productie ook in op fair trade, bijvoorbeeld door deel te nemen aan de campagne FairTradeGemeente, fair trade als criterium op te nemen bij gemeentelijke aankopen, fairtradeproducten aan te bieden op gemeentelijke evenementen, een fairtradekookboek te ontwikkelen, een trofee voor beste fairtradehorecazaak uit te reiken, inwoners te sensibiliseren voor eerlijke handel, samen te werken met de lokale Oxfam Wereldwinkel.
- Promoot lokale duurzame producten en fair trade in de toerisme- en horecasector.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN EMBRACE INNOVATION AND INVEST IN INFRASTRUCTURE TO BENEFIT PEOPLE AND PLANET



- Door innovaties kun je voedselverliezen en voedselverspilling terugdringen.
- Door een circulaire organisatie van de voedselstromen kunnen afval, water, energie en andere materialen opnieuw in de productieketen gebruikt worden.



INCLUSIVE FOOD SYSTEMS CAN REDUCE INEQUALITIES BY PROVIDING DECENT WORK, GOOD INCOMES AND HEALTHY DIETS



- Ondersteun inclusieve landbouwmodellen die mensen met fysieke, mentale of psychische beperkingen integreren, zoals boerderijen die kansen bieden aan kansarmen, jonge delinquenten, mensen met leermoeilijkheden, verslaafden, langdurig werklozen en actieve senioren.
- Geef zulke mensen werk in sociale restaurants waar lokale producten worden gebruikt, in de lokale landbouw, in de volkstuinten...
- Bied educatie aan betreffende gezonde voeding en duurzame landbouw in samenwerking met woonzorgcentra, jeugdwerkorganisaties, speelpleinwerking, kinderdagverblijven enzovoort.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN ENSURE THAT CITY DWELLERS HAVE PURCHASING POWER AND ARE WELL-NOURISHED



- Snelle bevolkingsgroei en verstedelijking zetten voedselsystemen enorm onder druk door de toegenomen vraag naar water, land en milieu-intensieve producten. Ook de loskoppeling van het platteland heeft voor een grotere afstand tussen boer en burger gezorgd. Maar steden kunnen ook broedplaatsen zijn voor innovatie in voedselsystemen, bijvoorbeeld door een lokale voedselstrategie op te zetten of door technologie als hydrocultuur en verticale landbouw te ondersteunen.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN OPTIMISE SUPPLY CHAINS AND EMPOWER CONSUMERS TO MAKE BETTER FOOD CHOICES



- Ondersteun lokale producenten logistiek en geef ruimte aan bio- en boerenmarkten. Creëer een logistiek platform voor de horecabelevering. Motiveer horeca om samen te werken met lokale voedselproducenten.
- Leid inwoners naar duurzame winkelmogelijkheden voor biologische, korteketen- en eerlijke producten, geef info over duurzame en seizoensgebonden producten, organiseer een fietsroute langs duurzame voedselinitiatieven, organiseer bezoeken op het veld bij de boer, organiseer culinaire evenementen met streekproducten of voedseloverschotten...



GREENER FOOD SYSTEMS CAN REDUCE GREENHOUSE GAS EMISSIONS AND PAVE THE WAY FOR CLIMATE ACTION



- Voedselproductie is wereldwijd een van de belangrijkste oorzaken van broeikasgassen. Voedselverspilling tegengaan heeft dus een grote impact op de CO₂-uitstoot. Als lokaal bestuur kun je via verschillende domeinen (horeca, sociale voedselverliesplatformen, grootkeukens...) een belangrijke rol opnemen om zo weinig mogelijk voedsel verloren te laten gaan.
- Promoot de korte keten, versterk de verbinding tussen lokale producenten en consumenten en verminder zo je voedselkilometers.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN HELP ENSURE THE VIABILITY OF FISHERIES AND PROTECT THE HEALTH OF AQUATIC ECOSYSTEMS



#FOODSYSTEMS4SDGS

- Promoot duurzame visvangst. Een derde van de commercieel gevangen vis bestaat uit overbeviste soorten. Promoot bijvangst en onbekende vissen van bij ons. Ook de vissen kennen hun seizoenen.
- Plastic verpakking om voedsel te bewaren en te transporteren komt terecht in rivieren, meren en oceanen. Werk met biologisch afbreekbare alternatieven voor plastic die via de circulaire economie weer in de bevoorradingssketen terecht kunnen.



SUSTAINABLE AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS CAN REDUCE DEFORESTATION AND PROVIDE SUSTENANCE TO ALL PEOPLE



#FOODSYSTEMS4SDGS

- Kies voor boeren die agro-ecologische principes toepassen (bodemkwaliteit is de basis, agro-bosbouw, voedselbossen, bio...). Deze duurzame landbouwers investeren in hun bodem en in het bodemleven op lange termijn en vermijden monocultuur. Dat komt de biodiversiteit ten goede.
- Landbouw en veeteelt kunnen een negatief effect hebben op het natuurlijk leefmilieu, onder andere via ontbossing, gebruik pesticiden en bodemuitputting. Het is belangrijk om hiermee rekening te houden.



SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS CAN REDUCE FOOD INSECURITY AND PAVE THE WAY FOR STABILITY AND PEACE WORLDWIDE



#FOODSYSTEMS4SDGS

- Neem deel aan internationale netwerken, bijvoorbeeld Food smart cities, Let's food cities, Eurocities, MUFPP, C40, Forum for the Future, RUAF, eMAF, 100 resilient cities.
- Ondersteun organisaties die in het globale Zuiden werken aan duurzame landbouw en voedselketens samen met lokale gemeenschappen, boerencoöperaties, lokale besturen enzovoort. Stel een beheersplan op voor noodsituaties / voedselbestendigheid op het gebied van voedselvoorziening voor de gemeente.



CREATING MORE SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS WILL REQUIRE COLLABORATION, INNOVATION AND PARTNERSHIPS



#FOODSYSTEMS4SDGS

- Integreer sociale en ecologische voorwaarden in de gemeentelijke bestekken. Werk samen met lokale voedselproducenten.
- Verbind stakeholders om je lokale voedselstrategie uit te bouwen en te versterken. Spreek kennisinstellingen, burgers, de privésector, het middenveld, de boerenbeweging en de armoedebeweging aan. Leg de link met de lokale economie, horeca en toerisme.
- Stel een inventaris van lokale voedselpraktijken op. Zet intern een domeinoverschrijdend/transversaal team op.

**Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?**

In maart 2020 opdracht heeft de stad Hasselt een opdracht uitgeschreven om een procesbegeleider voor de voedselstrategie aan te stellen.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Vele voedselstrategieën zijn gelijkaardig gebaseerd op een vastomlijnd concept, en Hasselt wilde het anders doen. Door corona is de werkwijze al een aantal keer veranderd. Het concept dat nu op tafel ligt is een platform waarop verschillende stakeholders zullen worden opgeroepen om ideeën in te dienen die ons voedselsysteem beter en duurzamer kunnen maken.

In september 2021 kregen de ideeën in twee fysieke workshops de vorm van een realiseerbaar en uitvoerbaar project. De stad Hasselt heeft nu een burgerbudget 'voedsel' in het leven geroepen, een projectsubsidie van de stad waarvoor burgers niet alleen projectvoorstellen kunnen indienen maar ook kunnen stemmen en dus jureren. Daarna wordt de voedselstrategie opgemaakt.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Het stond in het bestuursakkoord, voor het schepencollege was dit een belangrijk item. Aangezien de stad niet voldoende tijd had om dit project te trekken, heeft ze een procesbegeleider aangesteld, Trizone.

Hasselt houdt wel de regie in handen en zal trachten het enthousiasme te behouden en te vergroten. Financiering via gemeentelijke middelen.

Met welke diensten werken jullie samen?**Trekker: Dienst Milieu en Energie**

- Bij de opmaak van het traject is ook de communicatiedienst betrokken omdat het ook over participatie gaat.
- Dienst Wijkopbouw: contactpersoon voor voedselbedelingen en organisator sociale wijkrestaurants
- Dienst Gelijke kansen: ontwikkelingssamenwerking en fair trade
- Dienst Economie: contactpersoon van de stad met de lokale handelaars en boeren

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?**Externe partners**

- Trizone is procesbegeleider, vooral gespecialiseerd in klimaat en ruimtelijke ordening. Zij hebben het proces uitgetekend, geven ondersteuning om van de wilde ideeën van burgers tot concrete projecten te komen.
- Ecolife heeft geholpen met het uitschrijven van het burgerbudget voedsel.

Subsidies

//

Wat zijn de successen?

Consument wordt zich meer bewust van ecologische voeding. De verkoopcijfers van biologische en fairtrade producten stijgen jaarlijks. Mensen zijn tijdens corona meer bezig geweest met wat ze eten, en met waar het voedsel vandaan komt.

Merwt, sinds vier jaar een succesvolle ecologische voedingsmarkt.

Wat zijn de uitdagingen?

Voedsel is een transversaal thema. Het zit nu binnen één afdeling, waardoor het niet altijd evident is om andere collega's mee te krijgen in het verhaal.

Politiek ligt voedsel heel gevoelig. Keuzevrijheid versus ecologische of gezondheidsimpact. Voor de horeca is het belangrijk de wederzijdse winst te verduidelijken. (bv. takeaway bij veggie horeca-adresjes tijdens Veggie challenge in maart)

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Beleidsdomeinen

Armoede, gezondheid en sociale bescherming

Ruimtelijke ordening, voedselomgeving, recreatie

Lokale handel, toerisme, streekidentiteit

Energie, milieu

Onderwijs, voedselgeletterdheid

Duurzaam voedselbeleid is beleid waarbij alle nodige beleidsdomeinen binnen een bestuur, bijvoorbeeld ruimtelijke ordening, aanbestedingen, lokale economie, gezondheid, sociaal beleid, milieu, klimaat, gekoppeld worden aan een voedselstrategie.

Omdat er in feite zo goed als geen beleidsdomein bestaat waar voeding niet rechtstreeks of onrechtstreeks bij komt kijken, ligt een holistische benadering van voedingsbeleid voor de hand. De SDG's, die in het vorige punt besproken zijn, kunnen hierbij een leidraad zijn.

De transversale invalshoek is onmisbaar, omdat voedselbeleid banden heeft met onder andere de sectorale aanpak van lokale economie, werkgelegenheid, gezonde gemeente, begeleiding van plattelandsgemeenten, circulaire economie, ruimtelijke ordening. Op die manier draagt voedselbeleid bij aan uiteenlopende lokale beleidsdoelen die maatschappelijk rendement opbrengen.

Hoe krijg je dat gemixt? Via een interne werkgroep kun je een integrale beleidsoverschrijdende participatieve benadering gebruiken om ieder beleidsdomein optimaal te doen reflecteren over duurzaam voedselbeleid, en meer bepaald over een voedselsysteem om tot een duurzame voedselvisie te komen. Via een strategische cel, projectgroep of werkgroep wordt er ingezet op voedsel.

Ter illustratie sommen we een aantal beleidsdomeinen en acties op.





Welzijn & gezondheid

- Een gezondere bevolking door meer evenwichtige voeding
- Gezonde, lokale en seizoensgebonden voeding op school
- Ontspanning en ontmoetingplaats via CSA's, volkstuinen, samentuinen...
- Eiwittransitie
- Voedselgeletterdheid in scholen



Ruimtelijke planning

- Toegang tot land faciliteren
- Eetbare gemeente (buurtfruit...)
- Groen-blauwe netwerken
- Focus op een gezonde voedselomgeving
- Toegankelijk maken van landbouwgebieden voor recreatief medegebruik (voedsellandschap)
- ...



Lokale economie

- Lokale horeca koppelen aan de lokale landbouwers
- Toerisme & recreatie gebonden aan streekidentiteit en streekproducten
- Circulaire opwaardering overschotten
- Bij aanbestedingen inzetten op lokale duurzame producten en fair trade
- Multistakeholdercoöperatie van boeren, burgers, supermarkten en horeca
- ...



Milieu

- Minder voedselkilometers
- Minder pesticiden
- Meer biodiversiteit
- Bescherming grondwater, bodem...
- Klimaatdoelstellingen
- ...



Landbouw

- Toegang tot land faciliteren
- Korte keten ondersteunen via logistieke ontzorging, voedselhub, faciliteiten...
- Samenwerken met de lokale voedselproducenten aan landbouwverbreding
- Bestuur, boer en burger verbinden via participatieprojecten
- Landbouwraad



Sociale zaken

- Voedselhulp
- Sociale tewerkstelling en opleiding
- Inclusieve landbouwmodellen en voedselproductie ondersteunen
- Burgerparticipatie en sociale inclusie via samentuinprojecten
- Koppeling armoedebeweging en boerenbeweging
- ...



Mondiaal beleid

- Eerlijke prijs (binnen- en buitenland)
- Waardig werk (binnen- en buitenland)
- Steun voor initiatieven en projecten in het Zuiden die vrouwen in de landbouw versterken
- Ondersteuning voor organisaties die in het globale Zuiden werken aan duurzame landbouw en voedselketens samen met lokale gemeenschappen, boerencoöperaties, lokale besturen enzovoort.
- Voedselbeleid koppelen aan de SDG's
- ...

3. Regiefunctie

Burgers

Horeca & privésector

Middenveld

Boeren & producenten

Overheden

Onderzoeksinstellingen

We hebben ondertussen een visie en we weten hoe de beleidsdomeinen het thema voeding raken. De volgende stap is participatie van de verschillende stakeholders. Dat zijn er veel, en we moeten ze allemaal mee hebben om acties te ondernemen die over de hele keten een positieve impact hebben. Daarnaast wordt een voedselstrategie het breedst gedragen wanneer ze vanuit de basis vertrekt. Hoe voer je als lokaal bestuur de regie, hoe stimuleer je participatie? In de tabel hiernaast zie je hoe dat zich vertaalt heeft in een engagementsverklaring. Heeft ook jouw gemeente de verklaring al ondertekend? Op de volgende pagina's vind je de weg daarnaartoe, maar ook het vorige hoofdstuk zet je al op weg.

Kies voor een participatieproces

Zoek naar een participatieve manier om de belanghebbenden samen aan een voedselstrategie te laten schrijven.

In de eerste plaats zet je alle nodige beleidsdomeinen binnen je lokale bestuur optimaal in, daarnaast inventariseer je de initiatieven die er zijn in verband met lokaal voedselgebruik. Vervolgens breng je de verschillende betrokkenen samen in een organisatienetwerk (beleidsdomeinen, politici, burgers, kennisinstellingen, andere overheden, lokale besturen, intergemeentelijke samenwerkingen, middenveld, privésector) om in overleg een voedselstrategie vorm te geven en toe te passen (stakeholdermeetings, voedselraad...).

Ons voedselsysteem maakt deel uit van een wereldwijd systeem, kijk dus ook over de gemeentegrenzen en bundel de krachten en middelen met aangrenzende lokale besturen. Regionale samenwerking kan met meer kracht enerzijds de markt beïnvloeden en anderzijds de lokale leveranciers ondersteunen.

Engagementsverklaring lokaal voedselbeleid

We werken beleidsdomeinoverschrijdend samen. Via een integrale beleidsoverschrijdende participatieve aanpak reflecteren we over voedsel, het voedselsysteem en een voedselvisie. Dat doen we binnen een strategische cel, projectgroep of werkgroep. Bij de stad **Hasselt** ging het initiatief uit van de dienst Milieu en Energie en die heeft de diensten Communicatie, Wijkopbouw, Gelijke Kansen en Lokale Economie aangesproken.

We moedigen zowel de ecologische als de economische en de sociale actoren aan om het voedselbeleid mee vorm te geven en te sturen. Door samenwerking met verschillende partners worden plaatselijke producenten en consumenten met elkaar verbonden. Via een voedselraad, foodlab of foodgroup zetten we in op samenwerking met de bestaande stakeholders in de gemeente. Zo speelt de stad **Eeklo** een organiserende, faciliterende en steunende rol in het voedselproject waarvan scholen, horeca, producenten... belangrijke partners zijn.

Via onze aanbestedingen zijn we een voorbeeld voor onze inwoners die we individueel en collectief sensibiliseren en aanzetten tot actie. We streven naar duurzame en gezonde voeding als norm. Zo stimuleren we de markt om duurzamer te werken. Gemeenten zoals **Bierbeek** en **Sint-Genesius-Rode** passen duurzame criteria toe in hun aanbestedingen voor de maaltijden in scholen en woonzorgcentra.

Onze inwoners zijn voedselaandeelhouders. We stimuleren de kracht van bottom-up voedselinitiatieven en van burgerparticipatie. Door die betrokkenheid engageren inwoners zich om het lokale voedselbeleid in onze stad of gemeente mee vorm te geven. Zo heeft het OCMW van **Hamont-Achel** grond ter beschikking gesteld van 32 tuiniers. Het project ligt dicht bij serviceflats en de bewoners van deze instellingen worden via een vrijwilligerswerking aangetrokken. In de vorm van bijvoorbeeld infoavonden, lokale promotie of een depot ondersteunen heel wat gemeenten Voedselteams, die op hun beurt vooral met actieve burgers werken.

We worden een eetbare gemeente. We zetten in op zelfplukboerderijen, stadsmoestuinen, voedselbossen, fruit in de wijk... We zetten lokale landbouwgrond in voor lokale landbouwproductie. We participeren in voedsellandschappen, die starten vanuit samenwerking tussen landbouwers onderling en tussen landbouwers, het lokale beleid, lokale maatschappelijke actoren en/of lokale ondernemers. De Tuinen van Stene in **Oostende** of het Boerenlandschap in het **Pajottenland** zijn voorbeelden van zulke voedsellandschappen. In **Aalst** heb je de smuljungle, een creatie waarbij culinaire talenten, groene vingers, verhalenvertellers... een voedselbos in samenwerking met de groendienst animeren. In **Schoten** is er via een oproep klimaatkapitaal budget uitgekeerd om inwoners aan te moedigen om appelbomen, kerselaars en notenbomen te planten in eigen tuin.

We gaan (sociaal) aan de slag met voedseloverschotten. We sluiten ons aan bij een regionaal distributieplatform. Hiernaast zetten we ook onze inwoners in als ambassadeurs tegen voedselverspilling. Zo is Food Act 13 een samenwerking van CAW **Zuid-West-Vlaanderen** en 14 lokale OCMW's. Depot Margo uit **Diepenbeek** werkt met 33 sociale organisaties uit 28 gemeenten in Limburg. Omdat brood hoog op de verspillingslijst staat, heeft de gemeente **Lennik** scholen affiches laten ontwerpen voor broodzakken met tips betreffende voedselverspilling.

We werken samen met andere gemeenten. We verspreiden onze goede praktijken via communicatie met andere lokale besturen. We zetten samen kortere toeleveringsketens op, vermijden samen voedseloverschotten (recupererende gemeenten en 'ontvangende' gemeenten), we zetten ons in voor een streekidentiteit... Zo is de provincie **Oost-Vlaanderen** aan de slag met een voedselplan voor de provincie. Ook de intercommunale **Interwaas** zet via het klimaatteam in op een regionale voedselstrategie.

We zetten in op de (voedsel)omgeving van onze meest kwetsbare doelgroepen. Kinderen, ouderen, zieken, sociaal-economisch kwetsbare groepen hebben het meest baat bij gezonde en duurzame voeding. We investeren in ruimtelijke interventies om een gezonde voedselomgeving vorm te geven. Zo heeft **Sint-Truiden** elf interventies gedetecteerd, onder andere een markt aan een schoolomgeving, een collectieve moestuin met deelkeuken en een schoolrestaurant dat open is voor de buurt.

We gebruiken het VVSG-kookboek bij het opzetten of optimaliseren van ons voedselbeleid. Als lokaal bestuur willen we onze verantwoordelijkheid opnemen in een duurzaam voedselsysteem en vinden we inspiratie, een stappenplan en praktijkvoorbeelden om onze engagementen na te komen via het VVSG-kookboek en de VVSG-website omtrent lokaal voedselbeleid.



Onderteken ook de engagementsverklaring

.....



Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?

Het diensthoofd van de dienst milieu kauwde al langer op de idee om een voedselstrategie op te maken. Er lopen al veel acties in verband met voedsel in Erpe-Mere, maar die zijn eerder ad hoc. Begin 2020 begon Erpe-Mere in samenwerking met de provincie aan een plan.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

De dienst Leefmilieu stelde een overzicht op van alle acties die er binnen de stad lopen. Met een voedselstrategie zou de gemeente verschillende acties meer structureel kunnen opnemen. Dit is voorlopig nog niet echt een succes. Erpe-Mere heeft wel al veel geleerd over wat er aanwezig is in de stad, maar er ligt nog geen concreet actieplan op tafel. Hiervoor werd een beperkte kerngroep samengesteld met de dienst Milieu en de provincie, met een externe begeleider. Daarnaast was er ook een bredere kerngroep waarin mensen vanuit de gemeenteraad, fairtradeorganisaties en andere schepenen opgenomen waren. Momenteel wordt er geen prioriteit gegeven aan de opmaak van de strategie zelf, maar dat wil niet zeggen dat er geen acties omtrent voedsel gevoerd zullen worden.

Met welke diensten werken jullie samen?

- Dienst Milieu
- Dienst Lokale economie
- Dienst Cultuur – fair trade

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

Een externe consultant via de provincie Oost-Vlaanderen
Lokale boeren en handelaars bevraagd (voor o.a. korte keten)

Subsidies

Omgevingscontract van de provincie Oost-Vlaanderen
(provincie betaalt de helft)

Wat zijn de successen?

Communiceren en de voedselinitiatieven zichtbaar maken.
De stad moedigt nieuwe initiatieven aan en verbindt mensen zo met elkaar.

Wat zijn de uitdagingen?

Timing, corona, en andere prioriteiten
De voedselstrategie valt onder verschillende bevoegdheden en het is nog afwachten waar iedereen naartoe wil, de middelen zijn beperkt en de lokale voedselstrategie is (nog?) geen prioriteit.
Er zijn nog zoveel andere initiatieven en engagementen, zoals mondiale doelstellingen, SDG's. Erpe-Mere moet nog bepalen waar het op toespitst.
Erpe-Mere vraagt zich af wat de voordelen van een plan zijn, de initiatieven zoals de markten gaan ook zonder specifieke strategie door.
We willen de korte keten graag bij de lokale strategie betrekken, maar die mensen hebben het al zo druk en zijn niet snel bereid om er nog extra werk bij te nemen.
Veel mensen, vooral ouderen, zijn niet bereid om hun voedingspatroon aan te passen en voelen zich snel persoonlijk aangevallen.
Politiek heel gevoelig: de nadruk op lokaal eten? In Erpe-Mere is er enkel witloof en melk.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Organisatiebreed voedselbeleid

Voedselbeleid hangt je op aan een breder beleid op meerdere niveaus met een koppeling naar doelstellingen, de SDG's, het meerjarenplan en je klimaatprogramma.

Om de doelstellingen te halen is er naast een intern gedragen visie een gestroomlijnde samenwerking tussen de verschillende beleidsdomeinen nodig. Om duurzaamheid organisatiebreed te verankeren is het belangrijk dat we zicht krijgen op wat voedsel, voedselzekerheid, duurzame productie voor de verschillende diensten betekent. Door voeding als thema te presenteren waarin onderwerpen als gezondheid, duurzaamheid, armoedebestrijding enzovoort samenkomen, door samen te werken met alle diensten en raden (landbouwrade, milieuraad, gecoro...) wordt het een samenhangend maatschappelijk verhaal, met ook meer mogelijkheden qua subsidies.

De goedkeuring door het college van burgemeester en schepenen en de gemeenteraad leidt tot strategische verankering. Daarnaast is er door het tijdsintensieve karakter van het traject een mandaat nodig voor een projectcoördinator die voedselbeleid verankert in het strategisch beleid en integreert in de algemene werking van de gemeente. Dit moet partijoverschrijdend gebeuren, zodat het beleid ook overeind blijft bij een nieuw bestuur. Deze coördinator staat in voor de regie en zet een interne werkgroep op om samen met een voedselraad de lijnen uit te zetten.

Intern is er regelmatige sensibilisering nodig, maar ook de externe partners moeten warm gehouden worden. Anders gaan alle inspanningen van de lange opstart weer verloren. Via extern communicatiebeleid maken we onze visie, voortrekkersrol en voorbeeldfunctie aan de burgers kenbaar.



**Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?**

In de meerjarenplanning staat dat Kontich een voedselstrategie zou opzetten (2020-2025). Voorafgaand is er een brainstormsessie geweest aan de hand van de SDG-cirkel waar verschillende administratief medewerkers acties hebben ontwikkeld.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Er is nog geen uitgeschreven strategie goedgekeurd door het college. Wel heeft Kontich al in samenwerking met de Landelijke Gilden onderzoek gedaan naar wat belangrijk is voor de landbouwers in Kontich en hoe de gemeente hen kan ondersteunen. Hier kwam vooral uit dat er sensibilisering nodig is over wat landbouw inhoudt, contact tussen boer en burger... Zo heeft Kontich al een 'Boeren aan het woord'-debatavond georganiseerd waarin vier lokale boeren aan het woord kwamen. Er gebeuren al ad-hocacties, en in een volgende fase willen we die meer stroomlijnen tot een strategie. Zo zijn er heel wat diensten bezig met korte keten, landbouw, fair trade en de eco-boerenmarkt. De vrijetijdsdienst heeft ook een fietstocht georganiseerd.

Momenteel ligt de opmaak van de voedselstrategie nog in handen van de dienst Omgeving. Er zijn intern nog geen verdere stappen ondernomen om uit te zoeken wat die voedselstrategie dan voor Kontich kan betekenen. De gemeente hoopt op begeleiding vanuit de VVSG met een stappenplan of draaiboek.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Het staat in de meerjarenplanning, dus er is een algemene consensus dat Kontich hieraan gaat werken. Maar er zijn nog geen plannen en er is nog geen budget gereserveerd.

Met welke diensten werken jullie samen?

- Dienst Omgeving: contact met de lokale landbouwers en van bij het begin betrokken bij de voedselstrategie
- Dienst Vrije tijd: Mondiaal beleid (korte keten), organisator eco-boerenmarkt

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?**Externe partners**

Geen vaste partners.

Overlegmomenten met de Landelijke Gilden om bijvoorbeeld thematische infodagen te organiseren.

Subsidies

//

Wat zijn de successen?

Kontich is een vrij landelijke gemeente. Er zijn nog relatief veel landbouwers in de omgeving.

Korte keten begint te leven bij de bevolking.

Er zijn al veel losse initiatieven, maar de voedselstrategie biedt de kans om die meer te stroomlijnen.

Wat zijn de uitdagingen?

We willen het principe van de korte keten uitdragen, maar dat moet ook wel bij de burgers leven.

Een trekker en locatie vinden voor een vaste wekelijkse korteketenmarkt.

Doelstellingen bepalen en de strategie concretiseren.

Kontich heeft geen landbouwgronden in eigen bezit.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.



Zes VVSG-keukentips

- 1 De financiële dienst heeft de overtuiging dat duurzaamheid en de technische omschrijving, bijvoorbeeld van producten, niet bij hen moet liggen maar bij de dienst zelf.
- 2 Het is belangrijk om capaciteit en prioriteiten bij de ruimtelijk planners te leggen. Ze moeten er ruimte en tijd voor krijgen, want vaak zijn openruimtebestemmingen en voedselbestemmingen niet echt de prioriteit.
- 3 Kennis en tijd ontbreekt voor het landbouwbeleid. In het bestuursakkoord wordt landbouw soms stiefmoederlijk behandeld. Op bestuursniveau is het knelpunt dat het geen prioriteit is.
- 4 Samen met de gezondheidsmedewerker kun je werken aan een gezond flankerend onderwijsbeleid dat inzet op die belangrijke mix van acties (op het vlak van educatie, omgevingsinterventies, afspraken & regels en zorg & begeleiding).
- 5 Besteed extra aandacht aan kwetsbare groepen. Alleen zo kun je voorkomen dat de voedsel-ongelijkheid en bij gevolg ook de gezondheidsongelijkheid toeneemt. Belangrijk is dat de dienst Milieu samenwerkt met de dienst Welzijn.
- 6 Zorg enerzijds voor een mandaat om rond voedsel te werken, maar anderzijds voor een brede verankering binnen het bestuur, zodat het niet altijd op het bord van dezelfde persoon of dienst terechtkomt.

VVSG Voedseldag 11 februari 2020
met Velt vzw bij Les Ateliers des Tanneurs
Brussel.





Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?

In 2018 organiseerde de stad een workshop 'Sint-Niklaas Slimme Stad'. Daar zijn een achttal projecten naar voren geschoven, waaronder ook de opmaak van een lokale voedselstrategie. In verdere workshops heeft de stad met de collega's intern doelstellingen van die voedselstrategie bepaald tegen 2030. Twee jaar later hebben ze Let us en Rikolto aangesteld om de nota en strategische doelstellingen op te maken.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Er is een tijdlijn opgemaakt met per jaar verschillende doelstellingen. Ze zijn gestart met een bodemanalyse. Binnen de stad helpt een participatiecel het traject versterken. Daarnaast is een voedselraad van tien mensen (intern, burgers, middenveld...).

Er zijn al zes strategische doelstellingen uitgekozen, maar nog niet goedgekeurd door het college: landbouw wordt zichtbaarder in de stad, lokale voeding neemt toe, samenwerken leidt tot innovatie, lokaal en duurzaam zijn de norm, voeding versterkt kwetsbare groepen, voedselverspilling daalt. Daaraan moeten acties en doelstellingen op korte, middellange en lange termijn worden gekoppeld.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

De gemeente heeft voorlopig de trekkersrol, ze legt budgetten vast, volgt het participatietraject en luistert naar de doelstellingen die eruit voortvloeien.

Samenwerking met Be Planet: Sint-Niklaas gaat burgerprojecten ondersteunen van Be Planet (proximity). Hiervoor heeft de stad al 40.000 euro uitgetrokken. Be Planet organiseert een crowdfunding bij de bedrijven en de inwoners om het budget te verdubbelen.

Met welke diensten werken jullie samen?

- Dienst Landbouw
- Dienst Economie
- Dienst Duurzaamheid
- Twee energiecoaches (waarvan 1 op de scholen)
- Dienst Participatie
- Dienst Samenleving en preventie (kwetsbare groepen)

Belangrijk om schepen Ruimtelijke Ordening en Natuur en schepen Landbouw op de hoogte houden.

Gerben is de trekker van de lokale voedselstrategie, maar het is wel de bedoeling mensen uit verschillende domeinen samen te brengen.

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

Let us en Rikolto begeleiding

Mogelijke partners, o.a. Voedselteams, Avanza, landbouwbedrijven, Regionaal Landschap, horeca, school, kleinhandel, distributie, sociale projecten, natuurbeweging, middenveld, afvalbedrijf, onderzoeksinstituut, ketenorganisatie

Be Planet.

Subsidies

Momenteel nog niet ingeschreven op subsidies. Staat wel op de planning.

Wat zijn de successen?

Debatavond boer aan het woord, burgerbudget, bottom-up opstart, mooi samenwerkingsverband tussen Avanza, de stad, voedselteams.

Pionierstraject met verschillende andere steden en gemeenten is zeer verrijkend.

Wat zijn de uitdagingen?

Een nota lokale voedselstrategie opmaken is de eerste stap. Er zijn middelen en mankracht (trekkersrol) nodig voor de volgende stappen.

Je bent sterk afhankelijk van het college. Als je drie schepenen kunt overtuigen, sta je al sterker.

Tijdsintensief. Boeren staan open voor korte keten, maar ze vinden elkaar niet snel. Ook wegens de fluctuerende vraag van de consumenten ondervinden ze moeilijkheden.

Spreek externe initiatiefnemers aan

Door als gemeentebestuur netwerking en dialoog met en tussen de verschillende betrokkenen te ondersteunen geef je inwoners en organisaties aandeelhouderschap in het voedselbeleid.

We weten op het ogenblik onvoldoende wie de andere spelers in het voedselveld zijn en wat ze precies doen. Maar het is erg belangrijk vanuit het aanwezige lokale voedselnetwerk te vertrekken. Ga daarom in dialoog met alle betrokkenen: land- en tuinbouwers, horeca, detailhandel, producenten, burgers, middenveld, onderzoekers... Ontdek waar ze tegenaan lopen, wat ze nodig hebben.

Zet met de externe stakeholders een creatief, innovatief participatieproject op waarin je samen het voedselbeleid uittekent en nadenkt over een gezonde en duurzame voedselomgeving. Op kleinere schaal kan dit via smaakbeurzen, voedseltafels, streekproeven, voedselspelen... Op grotere schaal kun je cocreatie stimuleren via bijvoorbeeld een voedselraad of foodlab. Sommige partnerschapsnetwerken worden onderhouden door een vzw, een onafhankelijke, niet op winst gerichte, politiek neutrale organisatie.

Tot slot: Arnold van der Valk, medeoprichter van de Voedselraad Amsterdam, stelt dat kwetsbare mensen, die het meest te lijden hebben van het huidige ongezonde en weinig duurzame voedselsysteem, eigenlijk het hart van een voedselraad vormen.

Enkele lokale voedselraden bekeken

GENT _ De Gentse Voedselraad is samengesteld uit een dertigtal enthousiaste leden die een rol spelen in het Gentse voedselsysteem. Samen denken ze na over de toekomst en doelstellingen van de voedselstrategie Gent en Garde. Ze ondersteunen nieuwe projecten, discussiëren en inspireren. De Voedselraad komt minstens driemaal per jaar samen.



ANTWERPEN _ De Antwerpse voedselraad A Goesting is de noodzakelijke lijm tussen de vele landbouw- en voedingsinitiatieven en stuwt beleid, bedrijven en inwoners voort om samen én individueel werk te maken van de Antwerpse voedselstrategie.



BRUGGE _ Het Brugs Food Lab is een netwerk dat verschillende instanties die bezig zijn met duurzame voeding, verbindt en versterkt. Het Brugs Food Lab is een aanjager van initiatieven en overkoepelende projecten binnen de Brugse duurzame voedselstrategie.

LEUVEN _ De Leuvense Voedsel- en landbouwadviesraad (VLAR) geeft de stadsdiensten en het college advies over voedsel en landbouw in Leuven.



Mag het iets meer zijn?

Regie netwerk

Managen, regisseren of faciliteren van een netwerk, partnerschap of samenwerkingsverband
Welke soorten regie-instrumenten bestaan er?
Partners in het netwerk

Burgers betrekken

Adviesraden klaarstomen voor de 21ste eeuw
Casus Gemeente Wetteren
Een analysekader om praktijken burgerparticipatie diepgaand te onderzoeken
Presentatie Voedselteams
Presentatie De Landgenoten en Gemeentebestuur van Lanaken
Presentatie CSA netwerk
Presentatie Velt - Aan tafel voor dialoog
Presentatie Velt (Buurtfruit Gent)



Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?

De dienst Lokaal mondiaal beleid heeft het idee van een voedselvisie gelanceerd, vooral om de eigen landbouwers te steunen. Aangezien de voedselstrategie iets nieuws was en binnen het SDG-verhaal paste, is het makkelijk op tafel gekomen. Dit werd goedgekeurd zodat er budget en ruimte was om in 2019 van start te gaan. Aangezien Sint-Truiden de 'hoofdstad' is van Haspengouw, de grootste fruitstreek van het land, en er andere steden hiermee aan de slag zijn gegaan, moesten wij ook een voedselstrategie hebben. Uiteindelijk werd besloten om een gunning uit te schrijven en die is begin 2020 van start gegaan onder de begeleiding van Rikolto, Levuur en Let us.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

In 2020, net voor corona, zijn we begonnen. In juni 2020 volgde er een interne bespreking met de collega's van lokale economie, toerisme, sociale economie... In september werd een eerste stuurgroep georganiseerd met verschillende externe spelers (Puur Limburg, coöperaties van landbouwers, Boerenbond...).

Tijdens corona gekozen om te starten omdat de coronacrisis de korte keten en hoevewinkels een enorme boost heeft gegeven. In het plan van Rikolto is er een oogstplan en een zaaipplan opgenomen.

1) oogstplan: Samenzitten om een basisrecept op tafel te leggen voor de voedselstrategie met schepenen, mensen van de stadsdiensten, mensen uit de stuurgroep.

2) zaaipplan: Met het plan naar buiten komen en input vragen van externe stakeholders via een workshop. Geïnteresseerden (scholen, milieuraad, producenten...) kunnen hun bijdrage leveren.

Er zijn drie stakeholdersbijeenkomsten gepland waarin ze zullen werken rond strategische lijnen, concrete doelstellingen en acties.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Trekkersrol, idee van de dienst Lokaal mondiaal beleid.

Er is politiek draagvlak voor de voedselstrategie. Bij de opmaak van het vorige meerjarenplan is er een eenmalig budget vrijgemaakt voor de begeleiding ervan. Voor de verdere uitvoering van acties is er nog niet over middelen nagedacht.

Met welke diensten werken jullie samen?

- Groep
- Toerisme (vooral landbouwtoerisme dat mensen lokt)
- Lokale economie (sociale economie & landbouw)
- Flankerend onderwijs: proberen scholen die warme maaltijden aanbieden te laten samenwerken
- Duurzaamheidsambtenaar
- Lokaal mondiaal beleid
- OCMW: kwetsbare doelgroepen mee opnemen

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

- Stuurgroep Puur Limburg, Boerenbond → samen het plan van Rikolto bekijken
- Rikolto
- Levuur
- Let us

Subsidies

//

Wat zijn de successen?

Er zijn steeds meer particulieren die een zaak openen in lokale en zelfs duurzame voeding.

Het is goed dat de collega's van andere diensten in het achterhoofd houden dat we met de voedselstrategie bezig zijn en dat ze hierin betrokken worden. Het is een transversaal verhaal over alle diensten heen. Dit zal ook de samenwerking tussen verschillende diensten ten goede komen.

Wat zijn de uitdagingen?

De dienst lokaal mondiaal beleid is niet echt populair bij schepenen, waardoor de schepenen vaak wisselt. Het is niet evident om de schepenen te overtuigen van het nut van een strategie en visie op twintig of dertig jaar. Losse acties liggen hun beter. De voedselstrategie is geen topprioriteit.

Vind de juiste partners

Op de VVSG-website vind je de partners die je kunnen helpen bij de opmaak van een lokaal voedselbeleid. We sommen er hieronder al enkele op. Wil je meer informatie over deze organisaties? Bekijk dan zeker onze [partnerfiche](#).

Let us
ILVO
Lokaal
Linked.farm coöperatie
FoodWIN
Foodsavers
Rikolto
De Landgenoten
CitizenLab

Steunpunt Korte Keten
Food Forest Institute
Wervel
Levuur cv
Landgewin
Boeren & Buren
CODUCO
BOS+
EVA vzw

Vlaamse Landmaatschappij
Voedselbanken (+ Belgische
federatie van Voedselbanken)
Vlaams Instituut Gezond
Leven
RURANT vzw
EROV / Lekker Oost-Vlaams
Mosquito In The Room
Voedselteams

VVSG Voedseldag 11 februari 2020
bij Les Ateliers des Tanneurs
Brussel.





Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?

Oostende is deel van het Europese project Foodshift 2030 met de unieke aanpak van het voedselpark, de Tuinen van Stene. Binnen Foodshift 2030 was een voedselstrategie opstellen een van de doelstellingen.

Voor de uitwerking van Oostende Oogst zijn er vijf strategische doelstellingen opgesteld in samenwerking met interne en externe actoren (Horeca Middenkust, chef-koks, mensen uit toerisme, boeren...). Via een workshop werden dan ook de operationele doelstellingen gedefinieerd. De acties met de hoogste prioriteit – zoals werken rond voedselverlies en de veggiechallenge – worden het eerst uitgewerkt.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Oostende geeft ruimte aan duurzame en lokale voedselproductie. Het ondersteunt de korte keten. Zo krijg je gezonde en faire voeding op je bord. Die duurzame voeding moet er zijn voor iedereen.

Voedselresten bestaan niet. Die moet je verwerken, herverdelen en hergebruiken. De doelstellingen van de strategie zijn als volgt: duurzame en lokale voedselproductie ruimte geven, korteketenverwerking en distributie initiëren en ondersteunen, consumptie van gezond, lokaal en fair geproduceerd voedsel promoten, sociale voordelen van voedselinitiatieven versterken (inclusief armoedebeleid en voedselgerelateerde overschotten reduceren, herverdelen, hergebruiken).

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Trekkersrol van a tot z. De stad Oostende heeft het initiatief genomen en de partners samengebracht.

Met welke diensten werken jullie samen?

Dienst Strategische Coördinatie (overkoepelende dienst)

Dienst Openbaar Domein, Landbouw, Milieu, Toerisme, Economie, Sociale kruidenier Antenne, Onderwijs, Fair trade

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

Het Economisch Huis, Buitengoed (bio-pluktuinen), landbouwers, Horeca Vlaanderen, Foodwin, ILVO... vanuit alle sectoren uit het voedselveld zijn actoren uitgenodigd.

Zelfstandigen zoals boeren of horecamensen die in de stuurgroep zitten, krijgen een vergoeding van 150 euro per vergadering.

Subsidies

Foodshift 2030 (weinig werkingskosten, vooral personeelskosten)

Sociale kruidenier

Provincie West-Vlaanderen: In kader van het traject van 'De Klimaatacties' (BBL). (provincie betaalt 50%, de gemeente 50%.

EU-subsidie 'Horizon 2020-programma': 100% financiering

Wat zijn de successen?

Via Foodshift 2030 1 VTE voor dit project.

Waardevolle ondersteuning van ILVO. Zij zaten in de werkgroep en hielpen met de methodiek.

1 dag iemand extern ingehuurd om de procesbegeleiding te doen, zodat de leden van de werkgroep zich op de doelstellingen konden concentreren.

Wat zijn de uitdagingen?

Horeca aantrekken was niet gemakkelijk door corona, maar voor de brede visievorming moet je ze wel meekrijgen.

Door corona geen fysieke meetings. Online is het niet makkelijk om mensen aan te spreken.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Werk samen met andere gemeenten

De politieke mindset is vaak nog op de eigen gemeente gericht. Logisch, want het woord zegt het zelf: lokaal beleid is lokaal, het kan moeilijk beslissingen nemen voor een andere gemeente. Maar voedsel stopt niet aan de gemeentegrenzen. Samenwerken kan veel opleveren. Via interlokale samenwerking kun je projecten operationeel opschalen, kosten delen, maatschappelijk zwaarder wegen, hogere subsidies aanvragen, de inzet van personeel verdelen, een grotere afzet garanderen, de logistiek optimaliseren...

Contacteer je buurgemeenten, intercommunales, provincie en kijk of er geen voedselcoalities bestaan of ontstaan met gelijklopende belangen. Organiseer er een stakeholdersoverleg mee en koppel dat aan een gemeenschappelijk regioklimaatplan, aan een regionale visie. Idealiter worden productiegemeentes en consumptiegemeentes met elkaar verbonden, ontstaan er interlokale samenwerkingsverbanden in voedsellandschappen en wordt er een gemeenschappelijke infrastructuur voor de korte keten op poten gezet.

Via onder andere Leader (lokale ontwikkelingsstrategie) zijn er middelen beschikbaar om deze netwerken op te zetten.



Food Act 13

Arnout Vercruysse, arnout.vercruysse@welzijn13.be

Tijdens een enquête bij West-Vlaamse voedselverdeelorganisaties bleek dat er een groot tekort aan vers voedsel bestond. Daartegenover stond een groep mensen met een grotere afstand tot de arbeidsmarkt. De mogelijkheid en uitdaging was nu hen aan te spreken om verse onverkochte voedseloverschotten te helpen redden van de afvalberg. Wat in Kortrijk begon als een klein initiatief, het eerste van die aard van een lokaal bestuur in Vlaanderen, werd al gauw opgeschaald in de werking van W13, een welzijnsvereniging van het CAW Zuid-West-Vlaanderen en 14 lokale OCMW's.

Klik op de "chef" voor meer informatie.



**Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?**

Op de klimaatateliërs gericht op voedsel leefde er heel wat rond voedsel. In het bestuursakkoord staat er: 'Kortrijk werkt aan een stedelijke voedselstrategie'. In 2016 keurde het college van burgemeester en schepenen een visietekst goed. Die werd in samenwerking met Avanza en de Stadsboerderij opgemaakt.

Een van de pijlers was 'het oprichten van een voedselraad'. Daarin zaten mensen uit verschillende vakgebieden: EVA vzw, Tuinhier, Velt, Boerenbond, Stadsboerderij, Avanza. Deze groep kwam twee keer per jaar samen. Velt wou iets doen rond korte keten in Zuid-West-Vlaanderen en heeft als hoofdpromotor een PDPO-project ingediend. Dat werd Voedselrijk, een regionaal voedselplan voor Zuid-West-Vlaanderen.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Op basis van een inventaris en analyse van al wat in de regio leeft rond het thema lokaal voedsel en zelfvoorziening, gesprekken met stakeholders en de streekproef (een unieke methodiek van samen koken en tafelen) werkten we een regionale voedselstrategie uit voor drie jaar (2018-2021), deze is verlengd tot juni 2022.

De regio Zuid-West-Vlaanderen is rijk aan voedselinitiatieven, maar het zijn vaak nog losse puzzelstukjes. De strategie versterkt relaties en verbindingen tussen de stedelijke dynamiek voor lokaal voedsel en de initiatieven betreffende korte keten van het platteland. Uiteindelijk streven we naar een duurzaam en veerkrachtig voedselsysteem dat bijdraagt aan het welzijn van alle burgers en de welvarendheid van de regio. Met het voedselplatform, de voedselkaart, de streekproeven en het voedselspel verbinden we alle stakeholders.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Kortrijk maakt deel uit van Voedselrijk als copromotor, samen met vijf andere plattelandsgemeenten: Zwevegem, Harelbeke, Lendelede, Avelgem en recentelijk Menen.

Met welke diensten werken jullie samen?

- Medewerker duurzaamheid (Dienst Stadvernieuwing en duurzaamheid)
- OCMW Kortrijk

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?**Externe partners**

Velt neemt de trekkersrol in handen en coördineert met de verschillende gemeenten. Er is ook samenwerking tussen de gemeenten voor bepaalde acties, bv. fietstocht, Korte keten, regionale voedselstrategie.

Andere Voedselrijk-gemeentes

Subsidies

Voedselrijk kwam tot stand dankzij een proefproject dat in 2016-2017 met PDPO-middelen werd uitgevoerd, plus kleine bijdragen vanuit de steden en gemeenten.

Wat zijn de successen?

Richt een informele kerngroep op van vijf à zes mensen met de bedoeling om acties te initiëren, nodig één keer per jaar een breder publiek uit.

Externe partner die trekt, in dit geval Velt, staat in voor coördinatie.

Voedselpioniers: zes centrumsteden (Oostende, Brugge, Sint-Niklaas, Eeklo, Hasselt, Kortrijk) zoeken onder begeleiding van Let us en Levuur uit wat de struikelblokken zijn om voedselstrategie op te zetten. Zo kun je op maat werken.

Wat zijn de uitdagingen?

Een VTE die op voeding kan werken Intergemeentelijke samenwerking: Als het over beleid gaat, is het moeilijk om samen te werken met de verschillende gemeentes, want iedereen heeft zijn eigen context.

Samen specifieke acties organiseren lukt wel goed.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Methodieken voor participatie

Participatie komt in se neer op het intern en extern verbinden van de verschillende (voedsel)-actoren door samen na te denken over oplossingen voor bestaande uitdagingen. De VVSG heeft daar zelf werk van gemaakt tijdens de provinciale overlegmomenten, lerende netwerken en thematische voedseldagen aan de hand van volgende oefeningen.

Inspirerende case met workshop en stappenplan

Zo kun je intern beginnen:

- Welkom + plenair gedeelte met inspirerende cases (45 min.)
 - › Vragen
 - › IJsbreker
 - › 3 à 4 teams van 5 à 8 personen + 1 facilitator
- Workshop in teams (60 min.)
 - › Kennismaken + verwachtingen afstemmen
 - Op post-its naam + verwachting
 - › Stappenplan
 - Per persoon op post-its: welke zijn mijn eerste drie stappen?
 - Welke persoonlijke stappen kunnen elkaar versterken?
(Teken lijnen tussen deze stappen.)
- Reflectie/debriefing (15 min.)
 - › Algemene bevindingen van de groep, welke stappen zijn gemeld, waar gaan jullie mee aan de slag, op welke punten kunnen jullie elkaar versterken?
 - › Kan kort in twee minuten gepresenteerd worden op het einde van de workshop (met nog wel ruimte voor vragen van andere teams).
- Voorbeeld output



VVSG Voedseldag 11 februari 2020
bij Les Ateliers des Tanneurs
Brussel.

Systeemdenken over verschillende voedselthema's

Systeemdenken is beleid ontwerpen met alle stakeholders én de systemen waarvan je deel uitmaakt in het achterhoofd. Door bijvoorbeeld uit te zoomen van de burger en rekening te houden met het bredere netwerk kun je betere resultaten bereiken.

Probeer de grote lijnen te zien, de onderliggende krachten binnen een probleem of situatie te begrijpen, de nieuwe mogelijkheden te herkennen die deze krachten kunnen scheppen en je op die nieuwe mogelijkheden te concentreren.

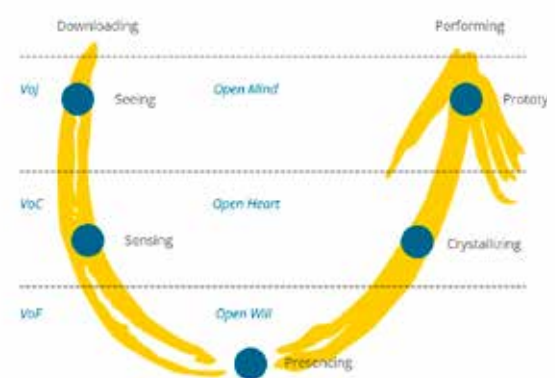
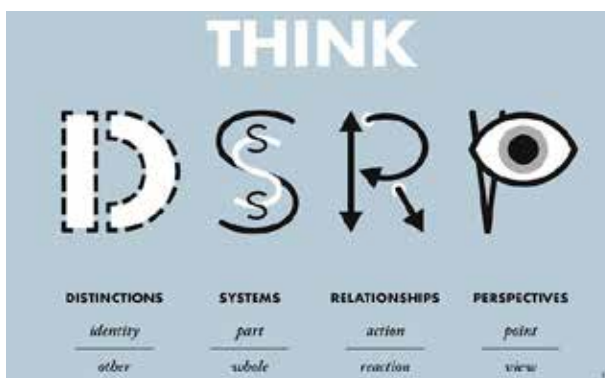
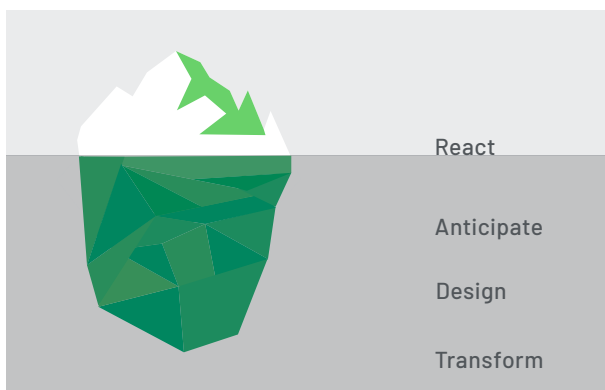
Waarom is het nu zo belangrijk om onder de oppervlakte te kijken? Als een lokaal bestuur alleen aandacht besteedt aan de zichtbare top van de ijsberg, kan het pas op veranderingen reageren op het moment dat deze al plaatsvinden. Hierdoor bestaat de kans dat we altijd achter de feiten aanlopen.

Systeemdenken houdt in dat:

- er feedbackloops ingebouwd worden
- het volledige systeem in kaart gebracht is
- er samengewerkt wordt met andere stakeholders
- onbedoelde effecten/gevolgen onderzocht en geminimaliseerd worden

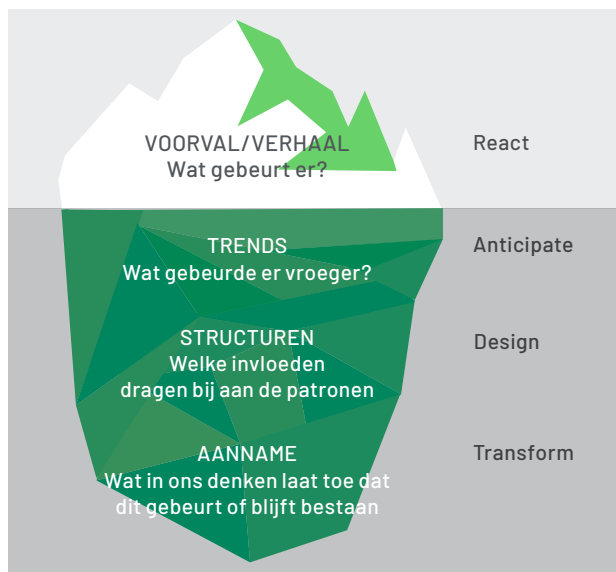
Soorten oefeningen:

- De ijsberg, onder de oppervlakte kijken
- It's all about connecting the dots (Steve Jobs)
- SDG-systeemdenkoefening
- Systeem-mapping
- VUCA (Volatility Uncertainty Complexity Ambiguity)
- DSRP (Distinctions Systems Relationships Perspectives)
- Theory U
- ...



Format De systemische ijsberg

- 3 à 4 teams van 5 à 8 personen + 1 facilitator
- Brainstormen over thema's en/of stellingen
- STAP 1: Systemische ijsberg



ALGEMEEN THEMA

Gezonde en duurzame voeding (20 min.)

STELLING/GEBEURTENIS

Verlenen we een vergunning voor een fastfoodzaak op 500 m van een school? (25 min.)

Probeer deze stelling integraler te bekijken (!)

- Hoe kun je intern de link leggen met andere beleidsdomeinen en ze mee in rekening nemen?
- Hoe kun je extern andere voedselactoren aantrekken?
- Hoe kun je samenwerken met andere gemeenten?

Algemeen: bv. trends, invloeden, aannames betreffende gezonde en duurzame voeding neerschrijven. Stelling: bv. nadenken over een vergunning voor een fastfoodzaak op 500 m van een school met aandacht voor intern de link met andere beleidsdomeinen, extern de band met andere voedselactoren en de samenwerking met andere gemeenten.

- STAP 2: De ideale wereld
Denk richting 2050
In de vorm van een doelstelling neerschrijven
Doe de amore-check

A	Ambitueus: het hogere doel moet de ambities van diverse belanghebbenden zo scherp mogelijk verwoorden
M	Motiverend: het hogere doel moet mensen inspireren, raken en positieve energie geven
O	Onderscheidend: het hogere doel moet een goede weergave van de eigenzinnigheid van de organisatie zijn
R	Relevant (voor alle stakeholders): het hogere doel moet betekenis hebben voor alle interne en externe belanghebbenden
E	Echt (authentiek, geloofwaardig): het hogere doel moet echt zijn en de werkelijke essentie van de organisatie weergeven

- STAP 3: Wat is er nodig?
Denk na over partners, middelen, tussenstappen, evaluatie.
- STAP 4: Presentatie + stemming
Elk team presenteert in vijf minuten stap 2 en 3.
De teams geven een score van 1 tot 5 op ambitueus, motiverend, realistisch.
- Bekijk zeker eens hoe de output van deze workshop eruit kan zien.

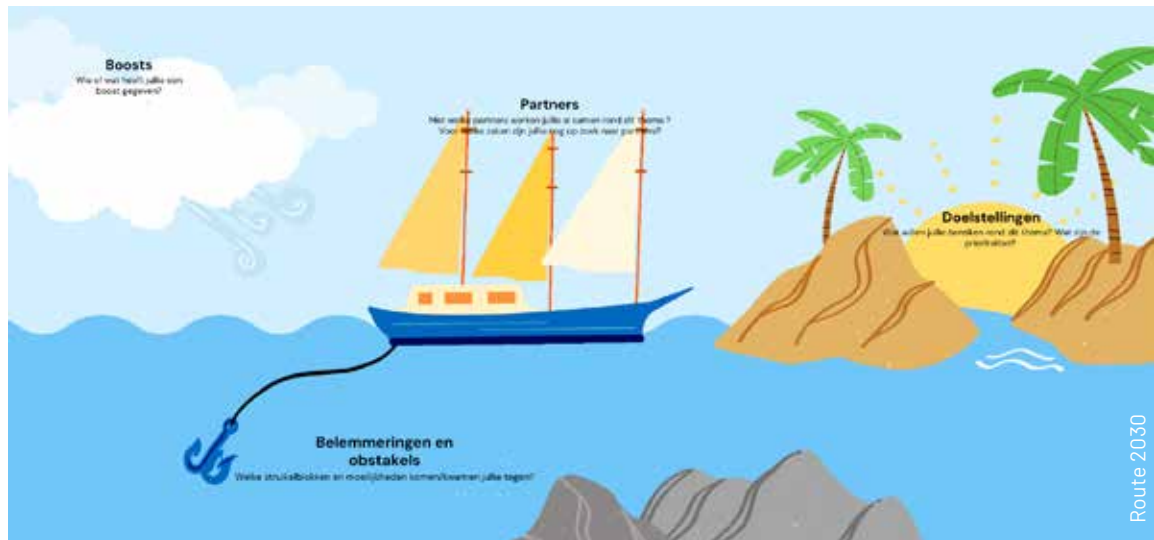


Mag het iets meer zijn?

Systeemdenken Route 2030: Mod 1, Mod 2, Mod 3
Systeemdenken Sint-Niklaas
Systeemdenken ILVO
SDG-cirkeloefening en voedselbeleid

Format Hackaton

- 3 à 4 teams 5 à 8 personen + 1 facilitator
- Brainstormen over een vraag.
Bijvoorbeeld: Hoe kunnen de lokale besturen bijdragen tot meer aandacht voor voedselverspilling in horeca, grootkeukens, scholen en zorginstellingen?
- STAP 1: Probleemdefinitie
Via visualisatie denk je na over partners, boosts, belemmeringen en obstakels, doelstellingen. Op basis van deze oefening probeer je de vier à vijf grootste problemen te definiëren.



- STAP 2: Ideeën
Brainstorm op basis van de bevindingen naar oplossingen voor de gedefinieerde problemen.
- STAP 3: Selectie
Selecteer op basis van de stemmen (meest impactvol, meest realiseerbaar) de drie topideeën.
- STAP 4: Prototype
Plaats de geselecteerde oplossingen in de SDG-cirkel en verfijn ze op basis van de 17 SDG's. Duid aan met welke SDG's jullie idee verband houdt en versterk het aan de hand van de andere SDG's
- STAP 5: Presentatie
Pitch jullie idee aan de andere groepjes. Stel de pitch samen op basis van de problemen, de ideeën en oplossingen, de betrokken partners, een stappenplan, de SDG-toets.
- Voorbeeld output





4. Thema's

Ruimte voor voedsel

Voedselverspilling

Kortere ketens

Duurzame voedselaanbestedingen

Gezonde en duurzame voeding

Een lokaal bestuur kan qua voedselbeleid inzetten op vijf thema's. Idealiter gebeurt dat overkoepelend om tot een lokale voedselstrategie te komen, meteen ook de zesde pijler van een voedselbeleid. We starten dit hoofdstuk met de integrale werkwijze: de voedselstrategie. Daarna bespreken we de grote thema's die daaronder vallen.

Lokale voedselstrategie



Maatschappelijke doelstellingen _ Participatie _ Voedselthema's

Voedsel wordt meestal negatief benaderd vanuit de verschillende uitdagingen van productie tot consumptie: broeikasgassen, impact op natuurlijke rijkdommen, ziekmakend westers voedingspatroon, hongerarmoede, lange voedselketens, oneerlijke prijzen... Maar we kunnen het ook omdraaien, want voedsel is ook net de oplossing voor vele uitdagingen.

Lokaal circulair voedselbeleid formuleert een antwoord op hedendaagse uitdagingen zoals een eerlijke prijs voor de boeren, lokale productie, gezonde en betaalbare voeding voor iedereen, vrijwaren van de open ruimte, een eind maken aan voedselverspilling, respect voor bodem en natuur, versterken van de relatie tussen stad en platteland, duurzame ecosystemen, eiwittransitie, kringlooplandbouw, rechtvaardigheid en eerlijke handel. Door al deze uitdagingen aan de lokale economie en werkgelegenheid te koppelen komt een draagvlak tot stand voor een transitie naar een model waarin landbouw en voedsel verbonden zijn aan economische, maatschappelijke en ecologische waarden.

Een voedselstrategie is een proces waarbij burgers, beleidsmakers, boeren en andere lokale actoren nadenken over hoe het voedselsysteem veranderd kan worden en welke acties er nodig zijn om die verandering te realiseren. Ze zet voedselproductie en -consumptie op de agenda, bouwt voort op bestaande initiatieven en zoekt voordelen door verschillende groepen bij elkaar te brengen.

Je bereikt het meest door eerst organisatiebreed, met alle beleidsdomeinen en adviesraden samen, na te denken over duurzame voeding. Wat is duurzame voeding? Wat is lokaal: korte keten of lokale handelaar of combinatie van de twee? Reflecteer over seizoensgebonden, meer plantaardig, minder vlees, eerlijke handel, duurzame productie, minder verspilling,

minder verpakking... Stel klimaat-, sociale, milieu-, economische en gezondheidsdoelen voorop. Denk na over een leefbaar inkomen voor producenten, lokaal als globaal. Onderzoek ook de historische identiteit van je gemeente/regio. Wat was en is de plaats van landbouw en natuur, zijn er streekproducten?

Tussen het moment dat je een voedselstrategie begint te ontwikkelen en het moment waarop ze in werking treedt, kan er heel wat tijd liggen. Zet dus een roadmap uit en kies enkele actielijnen in de strategie, zodat de vooruitgang voor elke betrokkene continu tastbaar blijft.

Een duurzame voedselstrategie is een collectief ontwikkeld beleid (cf. voedselsoevereiniteit) waarbij 'duurzame en gezonde voeding' geproduceerd, gedistribueerd en geconsumeerd wordt binnen een duurzaam voedselsysteem, dus binnen de ecologische draagkracht van Vlaanderen, gestoeld op circulaire economische principes en sociale inclusie. Het is een gezamenlijk gedragen visie waarbij alle thema's in beleid worden gegoten.



Zes VVSG-keukentips

- 1 Voedsel is een essentieel ingrediënt om de klimaatdoelstellingen te halen.
- 2 Een lokale voedselstrategie kan door een vzw gefaciliteerd worden. (Leuven 2030, Brighton & Hove)
 - a. De vzw leidt het partnerschapnetwerk
 - b. Het is een onafhankelijke, niet op winst gerichte, politiek neutrale organisatie.
- 3 Een voedselstrategie opstellen
 - a. Alles staat of valt met het proces van raadpleging en opstelling van plan/roadmap – gefaciliteerde evenementen, focusgroepen, enquêtes, 1 op 1-interviews + stadsgegevens
 - b. Breng het ecosysteem van voeding in kaart om zicht te krijgen op alle actoren
 - i. Multistakeholderplatform
 - ii. Streekproeven
 - c. Consumenten zijn bereid om producenten te ondersteunen.
 - d. Vraag naar inbedding lokale voeding in scholenwerking.
 - e. Onderzoek ook de historische identiteit (landbouw, natuur, culinaire identiteit).
 - f. Tussen denkfase en opstart kan er veel tijd liggen.
 - g. Maak een roadmap op.
 - h. Kies een aantal actielijnen in de strategie.
- 4 Vergeet het rurale gebied rondom je gemeente niet. Daar ligt de sleutel voor lokale duurzame voedselproductie om tot duurzame voedselconsumptie in een urbane context te komen.

Ga ook in dialoog met de traditionele boeren. Leer van het voorbeeld van Amsterdam als een hybride bedrijf: verkoop deels aan de stad, deels aan de wereldmarkt
<https://www.boerenvanamstel.nl/>
- 5 Er zijn mogelijkheden voor ondersteuning via plattelandssubsidies uit het gemeenschappelijk landbouwbeleid. Vraag informatie op bij PG-coördinatoren van de Leadergebieden.
- 6 Geef je voedselstrategie van bij de opstart een naam. Dat maakt het veel tastbaarder en meteen een leuk gegeven om rond te werken. (Oogstraten, Oostende Oogst, Eeklose Goeste...).



Mag het iets meer zijn?

Verslag lerend netwerk 17/03/2021
Presentaties
Praktijkvoorbeelden
Bestekken lokale voedselstrategie

**Hoe en wanneer is de lokale voedselstrategie ontstaan?**

Eeklo is al enige tijd bezig met duurzaamheid en voedsel. De stad ondertekende het Europese Burgemeestersconvenant en maakte hiervoor een klimaatactieplan op. In 2016 werd tijdens de Voedseldag in Gent inspiratie opgedaan en werd de beleidsambtenaar geprikkeld om een lokale voedselstrategie op te maken. Zo zouden de losse acties een meer gedragen visie krijgen. Deze actie kwam in het meerjarenplan. In samenwerking met het Europees project Foodshift Accelerator Lab kan Eeklo expertise opdoen voor een eigen voedselstrategie, en deze loopt momenteel nog.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

De voedselstrategie van Eeklo omvat een zichtbare korte voedselketen, met duurzame voedselconsumptie en -productie. Ook wordt de sociale meerwaarde van voedselinitiatieven in rekening gebracht, met aandacht voor het vermijden van voedselverlies en het hergebruiken van voedselafval. Door samenwerking met verschillende partners worden plaatselijke producenten en consumenten met elkaar verbonden.

Na verschillende onderzoeken van de eigen diensten binnen de gemeenten en de belangrijkste organisaties, scholen en instellingen die werken rond voeding werden verschillende ideeën en gedachten op tafel gelegd. Momenteel wacht men op goedkeuring van het college.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

De stad Eeklo organiseert en ondersteunt, met scholen, horeca, producenten als belangrijke partners.

Hoofddoelstelling is de burgers informeren en sensibiliseren

Verbinding: Alle partners die bezig zijn met voeding samenbrengen

Facilitatie: producenten en afnemers dichterbij elkaar brengen

Met welke diensten werken jullie samen?

Werkgroep binnen de gemeente 'Duurzaam genieten'

Dienst Omgeving

Dienst Beleid

BKO

Dienst Burgerzaken

GIS-coördinator

Dienst Evenementen

Dienst Sport

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?**Externe partners**

Levuur, Big trees, Robinfood, Natuurpunt, Restjesredders, TooGoodToGo

Subsidies

Omgevingscontract van de provincie Oost-Vlaanderen voor bijstand voor bepaalde delen van het project.

Wat zijn de successen?

Samenzitten met iedereen creëerde een positieve motiverende sfeer, goede ideeën werden samengebracht en krachten gebundeld.

Zelfoogstboerderij heel succesvol.

Wat zijn de uitdagingen?

Vertraging door corona en overbevraging van diensthoofd.

De stakeholders hebben elk hun eigen agenda, ze concurreren elkaar en zien niet altijd de voordelen van samenwerken.

Politieke onwil en onwetendheid.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Ruimte voor voedsel

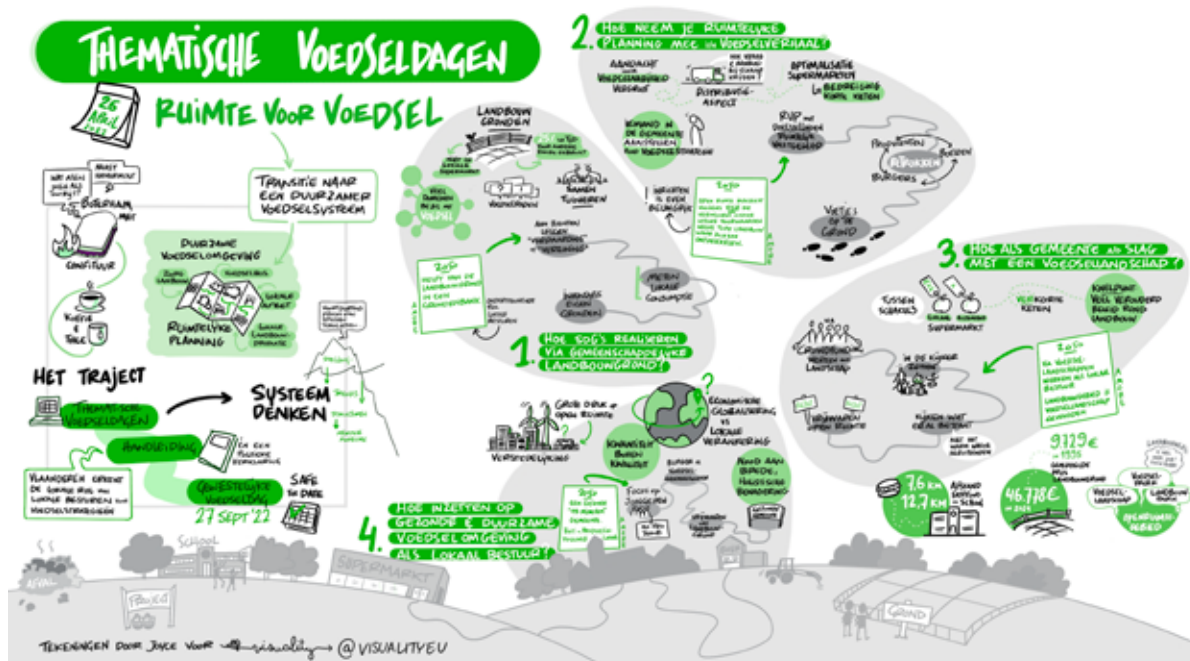


Grond voor boeren _ Voedsellandschappen _ Voedselomgeving

Dit thema is zeer actueel. Lokale voeding, gezonde voeding, duurzame voeding winnen enorm aan populariteit. Alleen leunen deze begrippen ook sterk op onze eigen boeren. Maar landbouwgrond verdwijnt in Vlaanderen en dat is een moeilijk punt voor wie aan landbouw wil doen op betaalbaar land van goede kwaliteit, zeker in de randstedelijke context. Onze boeren worstelen trouwens niet alleen met het verdwijnen van grond, maar ook met de prijsstijgingen die daar het gevolg van zijn. Voeg daar dan nog de jaarlijkse daling van het aantal boeren en het lage aantal opvolgers bij, en het is duidelijk dat de uitdaging enorm is.

Uit een bevraging blijkt dat 80% van de gemeenten landbouwgrond bezit, maar de inzet voor lokale voedselproductie is tot nu toe zeer beperkt. Toch groeit bij gemeentebesturen het bewustzijn over de relatie tussen voedsel, klimaat en eigen landbouwgronden. Ze gaan dus op zoek naar maatschappelijk rendement voor de grond in hun eigendom.

Een knelpunt bij de terbeschikkingstelling van grond is de opmaak van een evenwichtige ontwerp-gebruiksovereenkomst. De gemeente Wommelgem bijvoorbeeld geeft de grond in concessie voor drie keer drie jaar, zonder een vergoeding aan de boeren te vragen. Ze doet dit om niet onder de pachtwet te vallen. Via de klassieke pacht heeft een lokaal bestuur geen greep op de grond die het ter beschikking stelt: het kan geen voorwaarden opleggen aan de pachter (zoals biologische teelt of lokale afzet) en ook niet ingrijpen als het project niet goed loopt. De gemeente hoopt dat de concessie een werkbare formule is voor een vruchtbare samenwerking tussen de boeren en de gemeente. In Haren kiezen ze voor een 'huurcontract precair gebruik'. Op die manier kan er in afwachting van de start der werken een optimaal



gebruik met bewaring van de kwaliteiten van het terrein gegarandeerd worden. Op 1 februari 2018 heeft het Gentse OCMW 10 hectare vruchtbare landbouwgrond waarvan het eigenaar is, ter beschikking gesteld van de stad. Die geeft deze grond op haar beurt in bruikleen voor minstens negen jaar. In Leuven hebben het autonoom gemeentebedrijf Stadsontwikkeling Leuven en de Voedsel- en landbouwadviesraad namens de stad en het OCMW een oproep gedaan naar kandidaten voor een vernieuwend project op een van de tien pachtvrije landbouwpercelen. Bekijk zeker ook de [toolbox op maat van publieke grondeigenaren](#) als je grond ter beschikking wil stellen. (De Landgenoten)

Je kunt landbouwgrond vrijwaren door landbouwgebieden toegankelijk te maken voor recreatief medegebruik. Zo breng je de landbouw en de ecosysteemdiensten in beeld en wordt de waarde van de lokale landbouwgronden duidelijk bij de bevolking, mede doordat ook de rol van de landbouwer als landschapsbeheerder en lokale voedselverstrekker zichtbaarder wordt. Voedsellandschappen kunnen door een meervoudig ruimtegebruik een draagvlak voor landbouw creëren bij inwoners.

Het beste is in kaart te brengen wat voedselproductie voor jouw gemeente betekent, wat de verschillende opties zijn (boer, bioboer, pluktuin, volkstuin). Soms kan de grond bijvoorbeeld niet aan een landbouwer verpacht worden maar kan hij wel gebruikt worden voor gemeenschapsvoorzieningen.

Je kunt landbouwgebruik ook differentiëren aan de hand van ruimtelijke kansen en knelpunten (bodem, aanwezigheid natuurwaarden), ruimte & ruimtenoden (samenwerking, geen silodenken - zie bv. nood herbebossing - agro-bosbouw). In planningsprocessen integreer je landbouw, bijvoorbeeld bij afbraak, combineer je nieuwe woonvormen met productie van voedsel, bescherm of vrijwaar je stadsnabij landbouwgebied en ga je de versnippering van landbouwgebieden tegen.

Het thema kan ook nog breder benaderd worden dan alleen maar grond voor boeren. Hoe creëer je een ideale voedselomgeving in de ruimte waar het dagelijks leven van mensen zich afspeelt?

Stimuleer gezonde en duurzame voeding thuis, op school en op het werk. Denk eens na over een eetbare gemeente met bijvoorbeeld plukfruit en volkstuinen. Mik daarbij zeker ook op burgerparticipatie om de sociale cohesie en sensibilisering te ondersteunen of om proactief voedselwoestijnen te detecteren en om te vormen. Leaving no one behind krijgt hier extra aandacht. Richt je op alle doelgroepen (retail, armenbeweging, boeren...) door slimme combiprojecten of combihubs op te zetten waarbij je armoedebestrijding, korte keten, lokale distributie en sociale cohesie aan elkaar koppelt.



Mag het iets meer zijn?

Verslag lerend netwerk [20/10/2020, 01/10/2021](#)

[Verslag workshop regionale actoren](#)

[Verslag doe- en denkworkshop](#)

[Presentaties](#)

[Praktijkvoorbeelden](#)

[Inspiratieboek Voedsellandschap](#)



Zes VVSG-keukentips

- 1 Als je gronden ter beschikking stelt, kun je werken met een landbouw- of voedseladviesraad om te jureren.
 - > Mogelijke criteria: haalbaarheid, economisch plan, duurzaamheid, innovatie, maatschappelijke meerwaarde
- 2 Door grond op een gerichte manier te bestemmen kun je heel wat beleidsdoelstellingen tegelijk realiseren (klimaatadaptatie, streekidentiteit, toerisme...)
- 3 De VLM kan de uitvoering van de visie van het lokale bestuur ondersteunen.
 - > Er bestaan juridische instrumenten voor grondbeleid in functie van lokale voedselvoorziening: herverkaveling (vrijwillig of kracht van wet), gebruikswissel, lokale grondenbank, recht van voorkoop, herverkaveling uit kracht van wet met planologische ruil..
- 4 Zorg voor een goed overzicht.
 - > Breng in kaart wat voedselproductie voor jouw gemeente betekent.
 - > Maak een overzicht van het grondenareaal
 - om boeren te kunnen helpen bij het zoeken van gronden
 - om gronden om te vormen naar duurzame productie
 - om te bepalen wat de verschillende opties zijn (bv. boer, bioboer, pluktuin, volkstuin)
 - > Denk aan differentiatie in landbouwgebruik aan de hand van ruimtelijke kansen en knelpunten.
 - Ook in planningsprocessen landbouw integreren, bijvoorbeeld bij afbraakprojecten, of door nieuwe woonvormen te combineren met productie van voedsel
 - Stads nabije landbouwgebied 'beschermen' of vrijwaren voor landbouw
 - Versnippering van landbouwgebieden tegengaan
 - > Breng de noden en vraag vanuit de keten samen, bijvoorbeeld bakker met lokale granen, chefs met lokale producten.
- 5 Landbouwgrond die gebruikt wordt voor niet-landbouwdoelstellingen drijft de prijs omhoog! Denk maar aan verpaarding, vertuining.
 - > Lokale overheden kunnen deze tendens in de gaten houden.
- 6 Gemeenten die een lokale voedselstrategie opmaken, nemen er ook een RUP in functie van voedsel in op.
 - > Stel op tijd een ruimtelijk uitvoeringsplan op, zodat er aan de juridische condities voldaan is. Plan bijvoorbeeld een exploitatiegebouw.
 - > Een RUP voor voedselbestemmingen in het randstedelijk gebied is een win-win.
 - > Het is belangrijk om capaciteit en prioriteiten te leggen bij de ruimtelijke planners. Ze moeten er ruimte en tijd voor krijgen.
 - > Door te denken vanuit voedsel kan de polarisatie tussen landbouw en natuur doorbroken worden.
 - > Ruimtelijke planners moeten ook nadenken over de grondeloze productie, verticale landbouw. hoogtechnologische voedselproductie. Waar willen we die huisvesten, in kmo-zones, bij landbouwbedrijven die geen landbouwbestemming meer hebben?
 - > Het mag niet alleen gaan over bestemmingen afbakenen, inrichten is even belangrijk in functie van de afgesproken doelstellingen.



Hoe en wanneer is het project ontstaan?

Er was al langer vraag vanuit Tuinhier Hamont naar een gemeenschappelijke volkstuin, maar toen had de gemeente geen grond ter beschikking. Het OCMW wilde ook tuinieren en mensen samenbrengen en had wel grond ter beschikking. In 2018 heeft de gemeente die grond in gebruik gekregen.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Een plek waar je met een diverse groep mensen samen aan ecologisch tuinieren doet. Daar streeft het project De HOF'kens naar. Verschillende groepen komen tuinieren: ouderen, allochtonen, mensen met een beperking, mensen van het OCMW. Voor Hamont-Achel is de link tussen het sociale engagement en natuurvriendelijk bezig zijn de rode draad in dit project. Mensen die elkaar ontmoeten, tips en ideeën uitwisselen, in beweging blijven, gezonde groenten en fruit kweken... het heeft tal van voordelen. De HOF'kens ligt vlak naast het woonzorgcentrum Sint-Jan Berchmans. In totaal zijn er 32 tuiniërs. Naast deze percelen is er ook een gemeenschappelijk tuinhuis voor tuinmaterialen, een kippenren, een modeltuin, vlindertuin. De HOF'kens ligt ook dicht bij serviceflats De Kempkens en De Wiek. Ook die bewoners worden via een vrijwilligerswerking mee opgenomen, zodat zij op hun eigen manier kunnen tuinieren via verhoogde plantenbakken.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Tot nu toe draait de tuin op vrijwilligers. De gemeente sluit wel de contracten af met de tuiniërs, de grond blijft van de gemeente.

Met welke diensten werken jullie samen?

Grotendeels dienst Duurzaamheid (zit onder Stadsontwikkeling, Omgeving) en OCMW

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

- Vrijwilligers die de tuin onderhouden
- Serviceflats De Kempkens (vrijwilligers)
- De Wiek (mensen met beperking), hiervoor ook vrijwilligers-netwerk op gericht
- Woonzorgcentrum Sint-Jan Berchmans
- Imkersbond
- Tuinhier Hamont
- Landelijke Gilden
- Limburg.net
- Terra therapeutica (voor de lessen)
- Scholen op bezoek voor tuinieren
- PXL (onderzoek gezondheid)

Subsidies

Leader-subsidies voor oprichting van vrijwilligersnetwerk + aanleg tuin via subsidie van omgevingskwaliteit (VLM + provincie Limburg)

Wat zijn de successen?

Een goede groep van vrijwilligers met een sterke trekker. Tuin is mooi, goed gelegen bij de zorginstellingen. Stimuleert sociaal contact en creëert betrokkenheid met de omgeving. Puzzel van diverse mensen en activiteiten die samengebracht worden. Heel veel raakvlakken en veel interessante activiteiten die nog gepland worden (zadenbieb, bijenhotel, koken met restjes...). Leuke weetjes, receptjes en foto's op de Facebookpagina waardoor mensen nog meer aangesproken worden.

Wat zijn de uitdagingen?

Het is al een lang traject geweest, nu één jaar bezig. Corona: niet van start kunnen gaan met vrijwilligers. Oprichten van het vrijwilligersnetwerk bleef een tijdje liggen. Er zijn vrijwilligers maar zij moeten de juiste begeleiding krijgen.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

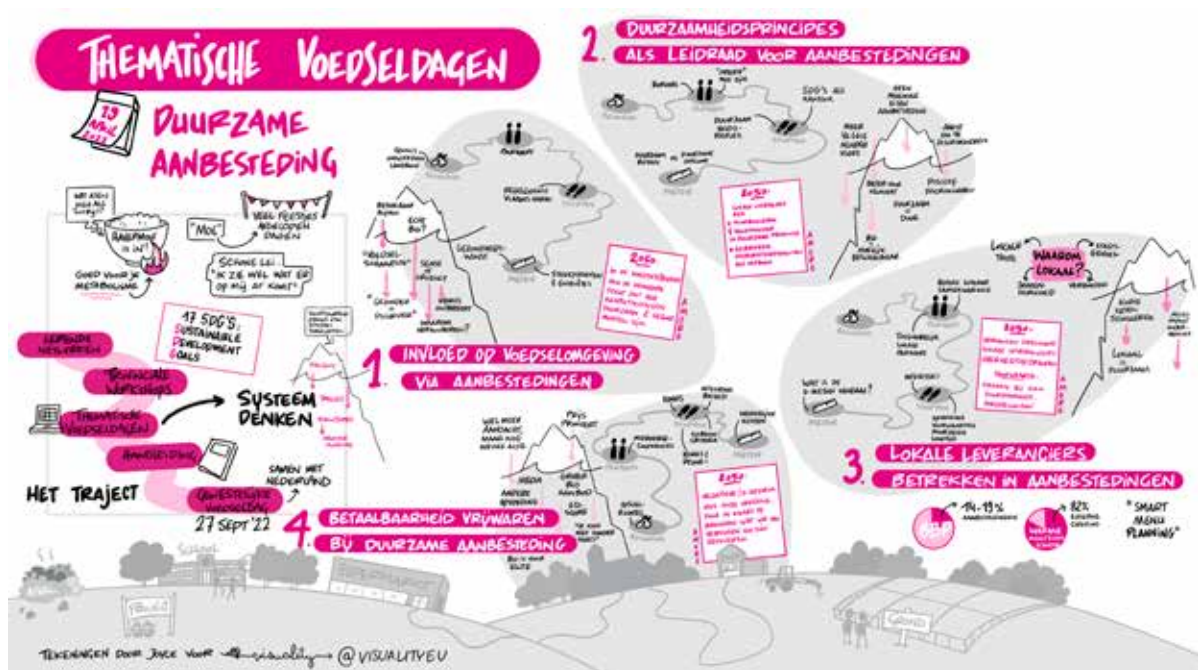
Duurzame voedselaanbestedingen



Voedingsdriehoek _ People-Planet-Profit _ Marktkennis leveranciers

Het thema 'duurzame voedselaanbestedingen' is een belangrijke strategische pijler van een voedselstrategie. Steden en gemeenten zijn voorbeeldconsumenten die burgers en organisaties aansporen om zelf ook duurzamer te kopen. Door de volumes die ze aankopen hebben ze impact en zullen meer producenten duurzamer te werk gaan. De kennis die ze opbouwen kan ook buiten hun eigen kring invloed uitoefenen en inspireren, bijvoorbeeld bij een universiteit of ziekenhuizen op hun grondgebied. Daarnaast kunnen ze via aanbestedingen ten behoeve van hun scholen en woonzorgcentra invloed uitoefenen op de voedselomgeving.

Je staat als aankoper voor een behoorlijke uitdaging, want je moet met verschillende doelstellingen tegelijk rekening houden om tot een evenwicht tussen de drie P's (People, Planet, Profit) te komen, zeker omdat je marktkennis vaak beperkt is. En je moet over een hele resem competenties beschikken. Je moet een strategie helpen ontwikkelen, draagvlak creëren, mee zijn met de principes van het veranderingsmanagement, goede bestekken



Mag het iets meer zijn?

Verslag lerend netwerk 26/01/2021

Verslag workshop regionale actoren 23/02/2021

Verslag doe- en denkworkshop 19/04/2022

Presentaties

Praktijkvoorbeelden

10 spelregels voor het duurzaam aankopen van voeding en catering

Beter eten op school
VVSG praktijkvoorbeeld
Voedselbeleid scholen.
Leuven.



GF - Video: Les Meecs

kunnen schrijven en de markt goed kennen. Dat is veel voor één type professional. Je kunt je hiervoor laten begeleiden door organisaties die alle expertise in huis hebben. Dat is een investering die rendoert bij een grotere opdracht. De sterkte van een lastenboek bepaalt daarnaast ook de duurzaamheid van een project.

Het is belangrijk met de leveranciers te praten om marktkennis te verwerven en hun duurzaam assortiment te onderzoeken. Zodra je de context van de lokale leveranciers doorhebt, kun je nadenken over een roadmap, kwalitatieve selectiecriteria (klantenservice, nabijheid, kwaliteit), haalbare eisen, communicatie, evolutieve opdrachten (opstarten met x% bio



Duurzame voeding in Gentse scholen

Projectmedewerker Sofie Verhoeven van Gent En Garde

In samenwerking met Goodfood@school (Rikolto) willen ze vijf scholen per jaar laten overstappen op duurzame voeding. Daarvoor werken ze per school in een werkgroep een visie uit in samenwerking met alle betrokkenen (leerlingen, leraars, ouders, personeel...). Om te kunnen evalueren is een nulmeting belangrijk.

Voor de leerlingen werken ze een educatief pakket uit. Via workshops (plantaardig, verspillings, tuinieren...) en de Wijze (w)et boekjes Winter, Herfst, Lente/Zomer sensibiliseren ze de kinderen.



en elk jaar meer), duurzame producenten zonder label mee opnemen, beroepsfederaties aanspreken, opsplitsing van bestek in percelen, toepassing van het federale Charter 'Toegang van kmo's tot overheidsopdrachten' (opdrachten op maat van kmo's) enzovoort. Anderzijds kun je de Vlaamse aanbevelingen over gezonde en milieuverantwoorde voedingspatronen volgen.

Idealiter komt er regionale samenwerking tussen gemeenten tot stand om met meer kracht de markt te beïnvloeden en de lokale leveranciers te ondersteunen. Dat kan bijvoorbeeld door een platform op te zetten dat lokale samenwerking bevordert (bijvoorbeeld tussen boeren en horeca) en voldoende volume verkrijgt om een afnamemarkt te creëren.

Is een opdracht eenmaal toegekend aan een leverancier of leveranciers, dan is het belangrijk de indicatoren goed op te volgen. Door na te denken over de manier van beoordeling en evaluatie intensiveer je de uitvoering. Dat kan bijvoorbeeld via service level agreements, herzieningsclausules of due diligence (naar analogie met Duitsland). Dit is belangrijk om te vermijden dat er mededingingsproblemen ontstaan doordat niet uitgevoerd wordt wat er op papier staat. De tweede in de rang, die de aanbesteding niet had gekregen, was misschien wel oprecht in zijn bestek.



Zes VVSG-keukentips

- 1 Over het algemeen wordt duurzame voeding gelinkt aan een duurdere prijs, maar dat hoeft niet zo te zijn. De prijs van duurzame voeding kan relatief laag blijven door
 - a. Smart menu planning: trade off tussen elementen die het menu duurder maken (meer bio, meer fair trade) en goedkoper (minder voedselverspilling, minder vlees) om de betaalbaarheid in de hand te houden.
 - b. Solidaire voedselsystemen
- 2 Denk goed na wat je bedoelt met lokaal: korte keten of lokale handelaar, dit vergemakkelijkt te bepalen waar je wilt aankopen. Mogelijke oplossingen:
 - a. Juiste plaatsingsprocedure
 - b. Motiveer: duidelijke omschrijving voorwerp van de opdracht
 - c. Duurzame vervoersmodi (niet alleen afstand telt!): CO₂-neutrale leveringen, Ecoscore of Euronorm, fietskoerier...
 - d. Lokale aspect in overheidsopdrachten, focussen op opdrachten onder de publicatiedrempel
- 3 In technische criteria kun je heel wat elementen opnemen, bijvoorbeeld gebruikte variëteiten, bio, versheid, eiwitgehalte.
- 4 Probeer altijd partij-overschrijdend te werken, zodat het aankoopbeleid ook overleefd blijft na een bestuurswissel.
- 5 Software
 - a. In het softwarepakket 3P zitten heel wat sjablonen voor aanbestedingen.
 - b. Een softwaretool om op te volgen welke criteria zijn vervuld bij een aanbesteding (bv. PowerBi).
- 6 We hebben een inventaris en planning van alle lopende bestekken en bereiden er tijdig nieuwe voor, zodat het geen knip-en-plakwerk wordt.

Kortere ketens



5 korteketenprincipes _ Logistieke ontzorging _ Burger-boerrelatie

In 2050 zal 80% van de voedselconsumptie in de urbane context plaatsvinden. De stijgende vraag naar duurzame, gezonde en lokale voeding zal druk uitoefenen op de lokale besturen, zowel in urbane als in rurale context. De band tussen stad en platteland herstellen zal hier primordiaal zijn om aan die vraag te voldoen, maar ook om de burger weer in contact te brengen met het boerenleven.

Lokale besturen zien grote mogelijkheden in de korte keten. Lokale eetgewoonten en producten behoren tot een streekidentiteit die positief afstraalt op hun toerisme of horeca. Met de aanleg van groen-blauwe netwerken kunnen ze educatieve en recreatieve functies creëren die het de boeren dan weer mogelijk maken hun activiteiten te verbreden.

Er bestaat echter wel verwarring tussen korte keten en lokaal kopen. Dat een pakje koffie niet opeens een korteketenproduct wordt omdat je het bij een lokale handelaar koopt, is kristalhelder, maar niet op alle gebied zijn de definities, lastenboeken, labels en meldpunten zo duidelijk. Wel bestaan er enkele principes die je kunt hanteren. Ze vertrekken van een eerlijke prijs voor de boer, transparantie in de keten, de ecosystemen en de link van stad en ruraal gebied.

Vijf principes:



**Betrokkenheid
van de consument**
Wederzijdse
vertrouwensrelatie



**Beperkt aantal
schakels**
Afstand &
tussenschakels



Zeggenschap
Zelfstandig in de
prijszetting



Lokaal karakter
Territoriale
verbondenheid



**Inzicht in de
landbouwpraktijk**
Ambassadeurs &
sensibilisering

De korte keten heeft ondertussen wel een bepaalde maturiteit opgebouwd als gevolg van lopende synergieën tussen partners en samenwerking tussen landbouwers en burgers. Daardoor kunnen we nu multistakeholder-coöperaties oprichten van boeren, burgers, supermarkten en horeca. Dat levert logistieke optimalisatie en aanbodbundeling als eerste voordelen op. De logistiek wordt er eenvoudiger op en de wisselwerking tussen boeren onderling en met de lokale economie beter.

Op overlegmomenten bleek ook dat mensen een overzicht wensen van wat er beschikbaar is in de streek. Er bestaan al korteketenkaarten, veelal opgemaakt door de provincies, maar die moeten veel ruimer bekend worden bij het publiek. Een gemeentelijke Week van de Korte Keten is daarop misschien wel een mooie aanvulling. Op die manier vergroot de zichtbaarheid en de herkenbaarheid en kun je nieuw publiek warm maken.

Wie een boerenmarkt wil opzetten kan onderzoeken of er samenwerking met een vzw mogelijk is. Zo kun je het beleid participatief vormgeven en voorkom je strengere regulering. Op zo'n boerenmarkt moet het aanbod divers zijn: groenten, fruit, brood, kazen (schaap, koe), vlees enzovoort, zodat de klanten er een groot deel van hun inkopen kunnen doen. Idealiter is er van elke productgroep maar één aanbieder, zodat de producenten een maximale omzet kunnen verwezenlijken.



Afhankelijk van bereik en woondensiteit zou de markt op een regelmatige basis moeten plaatsvinden, het liefst wekelijks. Zo ontstaat er een degelijk klantenbestand en neemt de bekendheid bij de inwoners toe. Ga ook vooraf na wanneer de andere platformen zoals Boeren & Buren hun afhaaldag hebben, zodat je elkaar niet voor de voeten loopt. Haal van bij de start de producenten bij het project om hun realiteit erin mee te nemen.

Location, location, location is ook bij boerenmarkten het parool. Indien mogelijk organiseer je de markt op een plek waar veel passage is. Misschien kun je wel twee vliegen in één klap slaan door ze in een omgeving te houden waar het aanbod van gezonde voeding wat beperkter is, of dat van gezonde voeding extra belangrijk: in de buurt van scholen of bij het station, om maar iets te noemen. Ook de aanwezigheid van een horecagelegenheid verhoogt duidelijk het succes qua bezoekers en verkoop.

Betrek in elk geval de horeca bij het lokale verhaal. Zij sensibiliseren via de smaakpapillen omtrent de streekproducten. Denk je aan een horecabewustwordingstraject? 'De grote versiertruc' biedt een stappenplan voor steden en gemeenten.

De regelgeving voor boerenmarkten en andere ambulante activiteiten heeft de VVSG lokale economie voor jou op een rijtje gezet. De brochure 'Van alle markten thuis' is een infofiche voor landbouwers die aan marktverbreding denken.

Lokale besturen kunnen ontmoetingen en oproepen voor innovatieve samenwerking tussen burger en boer organiseren. Zo ontstaan er projecten met landbouwers die open staan voor



Mag het iets meer zijn?

Verslag lerend netwerk 20/05/2020, 28/04/2021

Verslag workshop regionale actoren 23/02/2021

Verslag doe- en denkworkshop 15/03/2021

Presentaties

Praktijkvoorbeelden



nieuwe vormen van samenwerking en die vanuit hun specifieke behoeften en bezorgdheden de voorwaarden verkennen om meer lokale burgers – bezoldigd en onbezoldigd – aan te trekken. Zo worden heel concreet een reeks barrières die burgerparticipatie momenteel verhinderen, omgebogen tot drijfveren voor innovatieve samenwerkingsverbanden.

Een voedselsysteem is een wereldwijde keten, maar lokale besturen merken dat de aandacht voor fair trade wegeeft in het voordeel van korte keten. Om ook de boeren en producenten uit het Zuiden waardig werk en eerlijke prijzen te garanderen is het belangrijk hieraan aandacht te blijven schenken. Het zesde criterium van Fairtradegemeente vereist het opzetten van een initiatief in verband met lokale en duurzame voeding. Voorbeelden van fairtradeacties vind je in de tabel.

Voorbeelden van fairtradeacties	
Een kopje koffie zal de wereld niet veranderen... maar miljoenen <i>fairtrade</i> koffiedrinkers misschien wel.  Connect what's good	MERELBEKE organiseert het Fair Share Repair festival, onder het motto 'Niets gaat verloren'. Tijdens dit evenement wordt er telkens een ontbijt georganiseerd aan de langste tafel, met zowel lokale als fairtrade producten. De bar wordt gerund door de Wereldwinkel. SCHERPENHEUVEL-ZICHEM organiseert de streek- en fairtrademarkt. Bezoekers ontdekken er de smaak en het productieproces van lokale producten. De horecazaken zetten streekproducten in de kijker op hun drankenkaart of menu. Bovendien stellen plaatselijke verenigingen hun ontwikkelingssamenwerkingsprojecten voor. SINT-TRUIDEN – Speciaal voor de Dag van de Jeugdbeweging organiseerde de gemeente een ontbijt met alleen maar lokale en fairtrade producten. ESSEN – De gemeentelijke vzw voor evenementen Kobie organiseerde de musical Niemandland. De catering voor de spelers en vrijwilligers bestond hoofdzakelijk uit lokale producten en diverse fairtrade producten zoals koffie, wijn, fruitsap en icetea. OUD-TURNHOUT – Fairtradegemeente Oud-Turnhout organiseert een 'culinaire' fietstocht langs lokale handelaars, landbouwers en producenten. HERZELE serveert fairtrade- en streekproducten op de receptie van het evenement 'Huldiging van huwelijksverjaardagen, geboorten en pensioenvieringen'.



Zes VVSG-keukentips

1. Ken het aanwezige netwerk. Maak bijvoorbeeld de koppeling tussen lokale boeren en lokale handel. Bakker bakt brood met granen van lokale boer.
2. We moeten niet altijd het wiel opnieuw uitvinden. Er bestaan logistieke platformen zoals voedselteams, Linked Farm, Boeren & Buren, die zowel marketing als logistiek voor hun rekening nemen.
3. Er kan geen korte keten zijn zonder ruimte voor boeren. Een lokaal bestuur kan via zijn grondenbeleid inzetten op onder andere lokale voedselproductie.
4. Contact met de boer blijft belangrijk. Maak geen louter bureaubeleid! Help een multistakeholder-coöperatieve oprichten van boeren, burgers, supermarkten, horeca (Kortom Leuven).
5. Voedselcoalities met gedeelde belangen
 - a. Netwerken buiten de gemeentegrenzen
 - b. Via Leader, lokale ontwikkelingsstrategie
6. Tegenstelling tussen korte keten/noord en fair trade/zuid
 - a. Eerlijke prijs is de basis.
 - b. Samenwerken in campagnes (korte keten, lokaal, bio, fair trade)
 - c. Week van de Korte Keten voor gemeenten, Fairtradegemeente
Gemeenschappelijke campagne met lokale uitwerking





Hoe en wanneer is het project ontstaan?

Het project is ontstaan in 2013.

Geel heeft al lang een werking met lokale en lekkere streekproducten. Er zijn een aantal creatieve ondernemers gevestigd maar initiatieven werden telkens los van elkaar georganiseerd. Daarom werd vanuit de dienst Toerisme het initiatief genomen om alles te bundelen onder de noemer Lekker Geel.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Lekker Geel is het uithangbord met een website met Geelse producenten, producten en horeca-adresjes.

Het 'Horeca-bewustwordingstraject' moest de streekproducten weer in de Geelse horeca brengen. De horeca werd uitgedaagd om met streekproducten creatieve recepten te maken, die dan ook een plekje op de website van Lekker Geel kregen. Zo zag ook de horeca het belang van het project in. Lekker Geel maakt geen streng onderscheid tussen traditionele erkende streekproducten en lokale (hoeve)producten.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Initiatief en opvolging kwam vanuit dienst Toerisme. De stad neemt de verbindingsrol tussen de producenten en de horeca op zich. Ze geeft het goede voorbeeld door lokale producten te serveren.

Met welke diensten werken jullie samen?

Dienst Toerisme: trekker.

Dienst Patrimonium en Cultuur: verhuurt lokalen en neemt streekproductenvereisten mee in de concessies.

Centrale aankoopdienst: bedankt de vrijwilligers met lokale producten.

Dienst Lokale Economie: maandelijks een streekmarkt

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

Denkcel samengesteld met verschillende partners met ervaring

Provincie Antwerpen zat in exploratiefase streekproducten

Lekkers met streken

Rurant: koppeling horeca aan lokale producten

Subsidies

Projectmatige subsidie van provincie Antwerpen voor verschillende acties zoals de opmaak van de website Lekker Geel, en mandjes voor horeca

Wat zijn de successen?

Er is een prettige dynamiek bij de producenten ontstaan, een collegiale sfeer die kruisbestuivend werkt. Ze gaan onderling samenwerken of buiten Geel ook hun producten aanbieden.

Veel producten in de prijzen gevallen, Vlietbier is bijvoorbeeld heel klein lokaal gestart en heeft een internationale prijs gekregen.

Wat zijn de uitdagingen?

De vertaalslag naar horeca maken is niet evident. Ze hebben vaste leveranciers die het ganse pakket aanbieden en als ze bij verschillende punten verschillende producten moeten afhalen is dat niet altijd rendabel.

Je moet je blijven inzetten in het activeren van de horeca. De verloop in de horeca vereist intensieve opvolging. De dienst Toerisme gaat af en toe langs maar ook de producenten gaan hun producten voorstellen.

De bekendheid van Lekker Geel onder de producenten is ook iets waar de stad continu aan moeten blijven werken.

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Voedselverspilling

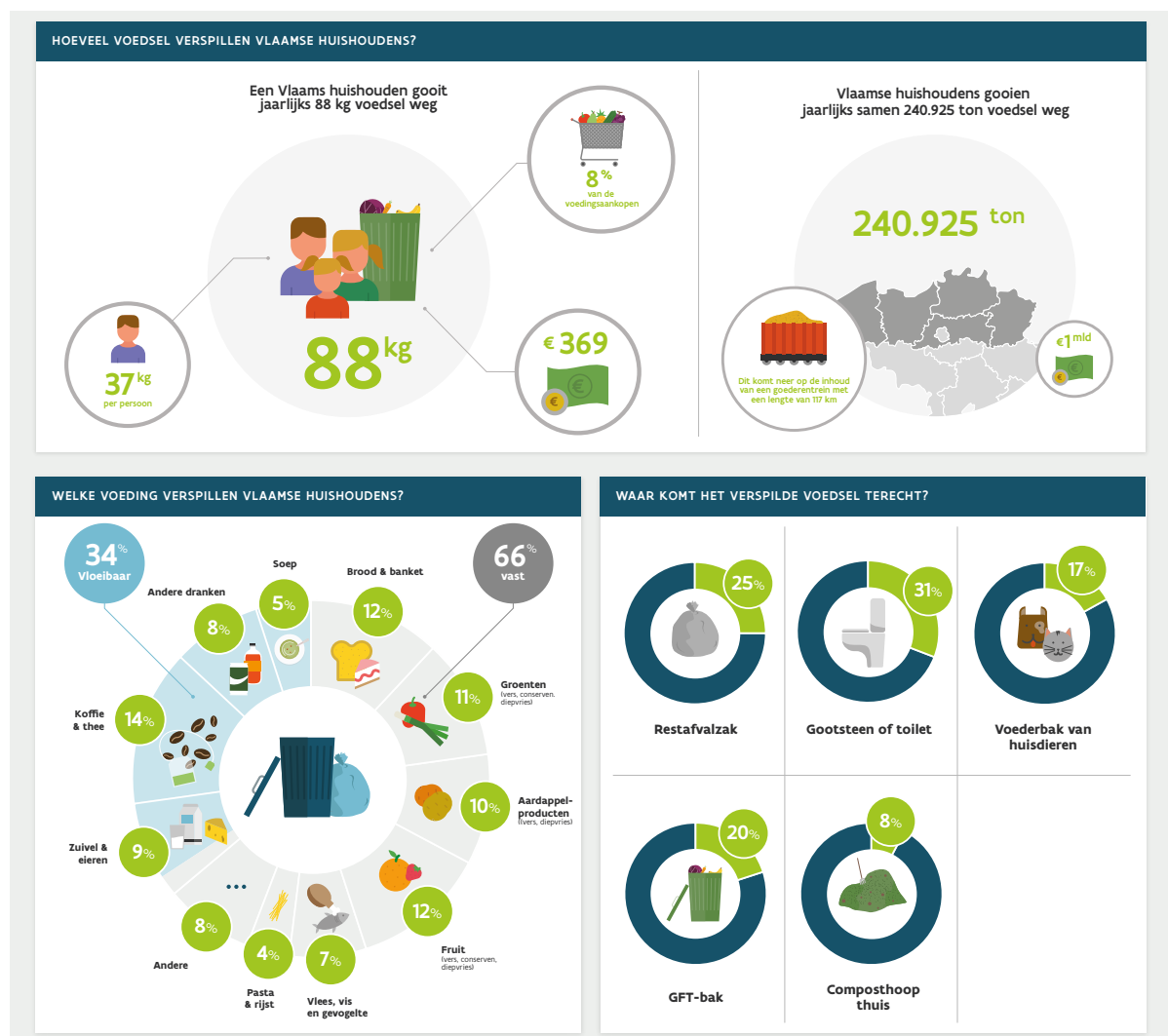


Meten is weten _ Sensibilisering van/door burgers _ Distributieplatformen

De ecologische, sociale en economische weerslag van voedselverspilling is ondertussen bekend. Impactgewijs is het verstandig zich eerst toe te leggen op volgende sectoren: scholen, grootkeukens, evenementen, horeca, particulieren en de boerenbeweging.

Meten is weten, dus een analyse van de verspilling per sector is zeer nuttig. Met bijvoorbeeld gemiddelde cijfers voor scholen, ziekenhuizen of kantines krijg je een globaal idee van de uitdaging. Daarnaast kan er ook via de afvalcommunale een analyse van het restafval uitgevoerd worden om gegevens bijeen te krijgen over de verspilling bij de mensen thuis en zo nuttige acties uit te werken.

Lokale besturen sensibiliseren hun burgers al via bijvoorbeeld restorestje of foodwaste-ambassadeurs (foodwinners). De foodwaste-ambassadeurs meten eerst en dragen vervolgens via een sensibiliserende en activerende campagne jouw boodschap uit.



Detail uit Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens (2018).



Hoe en wanneer is het project ontstaan?

In het meerjarenplan is aangegeven dat Lennik zal werken rond duurzaamheid en gezondheid. Gezondheid staat onder de bevoegdheid van het OCMW.

Tijdens een Voedseldag van de VVSG is Machteld in aanraking gekomen met Foodwin, dat haar wees op een subsidiemogelijkheid van de provincie Vlaams-Brabant. Zo is het idee ontstaan om een project te doen betreffende voedselverspilling.

Kun je kort jullie voedselproject toelichten?

Na een restafvalanalyse is gebleken dat voornamelijk brood wordt weggegooid bij het restafval als het over voeding gaat. Daarom besloot Lennik een broodzakkenactie te organiseren. Ze laten de scholen affiches ontwerpen die op de broodzakken zullen komen met tips om voedselverspilling te vermijden.

Burgers krijgen tips, receptjes om hun restjes brood te verwerken.

Foodwin organiseert een quiz over voedselverspilling bij verschillende klassen. De quizvragen zullen blijven hangen bij de kinderen, ze zullen het spectaculair vinden en doorvertellen aan hun ouders.

Welke rol heeft de gemeente hierin gespeeld?

Organiserend en coördinerend, zeker qua samenstellen van de werkgroepen. Ook de uitvoering van de acties ligt in handen van de gemeente.

De broodzakken zijn met gemeentelijke middelen betaald.

Met welke diensten werken jullie samen?

Milieudienst

Sociale dienst

Dienst Jeugd, in het kader van de scholen, maar heel beperkt

Welke externe financiering en partners hebben jullie ingezet?

Externe partners

Foodwin begeleidde Lennik in het hele ontwikkelingsproces en heeft een werkgroep opgericht die zich bezighoudt met opstellen en uitvoeren van de acties.

Scholen voor het ontwerpen van affiches.

Subsidies

Subsidie van de provincie Vlaams Brabant in het kader van duurzaamheid en strijd tegen voedselverspilling, € 5000,- voor begeleiding Foodwin

Wat zijn de successen?

Goede professionele begeleiding Foodwin

Enthousiaste mensen die het project mee trekken en zo een draagvlak creëren voor het project Het project leeft in de gemeente en wordt getrokken door mensen in de gemeente

Wat zijn de uitdagingen?

In het begin was het heel moeilijk om de bevolking warm te maken om mee te werken. Toen zaten er voornamelijk mensen in de werkgroepen die professioneel bezig zijn met het thema voedsel (Intradura, milieuambtenaar van een andere gemeente...). In de eindfase werden wel mensen vanuit de gemeente bereikt.

Gebrek aan tijd voor de uitvoering van de acties wegens geen voltijdse gezondheidsambtenaar

Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.



Lokale besturen zetten voedseloverschotten ook sociaal in via voedseldistributieplatformen. Zo hebben de Foodsavers, die ontstonden onder impuls van de lokale overheden, zich in een mum van tijd onmisbaar gemaakt. De Foodsavers zijn momenteel elf distributieplatformen maar in 2021 heeft toenmalig Vlaams minister van Welzijn, Volksgezondheid, Gezin en Armoedebestrijding Wouter Beke middelen vrijgemaakt voor een verdere spreiding over het Vlaamse grondgebied. Je kunt als lokaal bestuur perfect aansluiten bij deze platformen.

Een distributieplatform verenigt meestal verschillende lokale besturen en soms ook de Voedselbanken. Dat maakt het mogelijk logistieke, loon- en operationele kosten te delen. Er bestaan ook allerlei IT-tools, bijvoorbeeld de schenkingsbeurs, die van pas komen om de distributie van overschotten goed en vlot te regelen.

De toekomst van distributieplatformen ligt op het kruispunt met voedselhubs. De invulling daarvan ligt nog niet vast, maar het systeem zal evolueren naar slimme combiprojecten waarbij armoedebestrijding, korte keten, lokale distributie, ontmoeting... aan elkaar gekoppeld worden. Maar het meeste bereik je natuurlijk met een structureel aanbod van gezonde en duurzame voeding voor alle doelgroepen. Met andere woorden, je kunt kansarmen niet enkel voeden met overschotten. Voedselhulp is geen structurele oplossing voor armoede.



Mag het iets minder zijn?

Verslag lerend netwerk 15/09/2020, 16/06/2021

Verslag workshop regionale actoren 29/09/2020

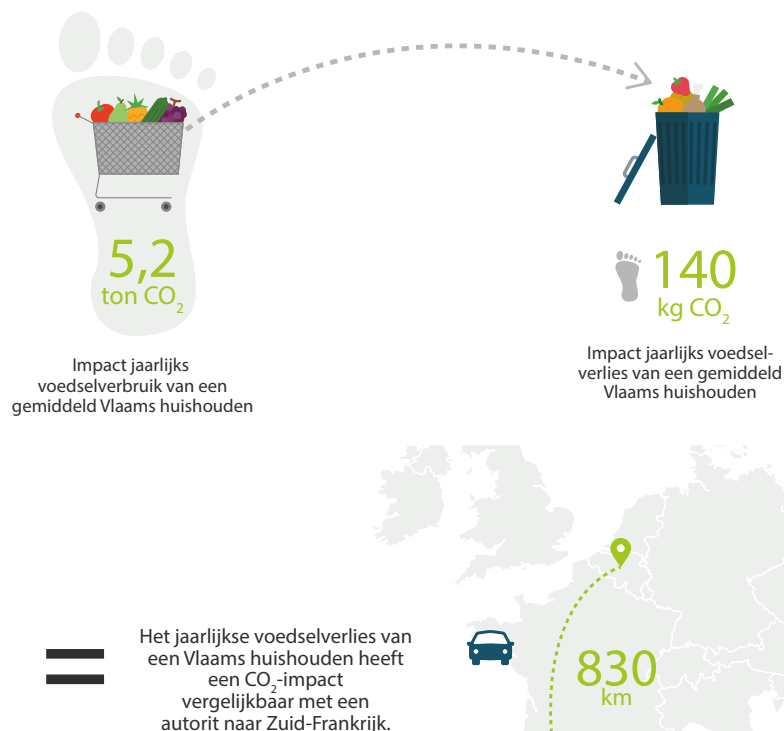
Verslag doe- en denkworkshop 15/03/2021

Presentaties

Praktijkvoorbeelden

Nota sociale distributieplatformen

WAT IS DE IMPACT OP HET MILIEU VAN HET VOEDSELVERLIES BIJ VLAAMSE HUISHOUDENS?



Detail uit Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens (2018).



Zes VVSG-keukentips

- 1 Werk samen met andere gemeenten.
 - a. Start met een stakeholdersoverleg met de buurgemeenten.
 - b. Deel de logistieke, loon- en operationele kosten.
Bij het project Slaatje Praatje financieren zes OCMW's.
 - c. Koppel het aan een gemeenschappelijk regioklimaatplan.
- 2 Een lokale biomassahub kan de logistiek vereenvoudigen, maar er zijn ook mogelijkheden om de producten te verwerken tot langer houdbare halffabricaten.
- 3 Landbouwers zoeken helpende handen en extra afzetmarkt. Distributieplatformen kunnen beide vragen beantwoorden.
- 4 Burgers gooien te veel organisch afval bij het restafval. En dit kost hun meer, maar dat beseffen ze niet. Er is ook te weinig kennis over composteren. De recycle-app is te weinig gekend.
- 5 Leaving no one behind is zeer belangrijk bij al de acties in verband met voedselverspilling. De SDG's zijn een goed kader om dit te toetsen.
- 6 De burgers weten niet wat THT en TGT echt betekent en dus ook niet wat het verschil is.

Gezonde en duurzame voeding



Voedingsdriehoek _ Eiwittransitie _ Voedselomgeving (focus op kinderen)

Duurzame voeding is meestal onlosmakelijk verbonden met gezonde voeding. In de meeste gevallen zijn de ethisch en milieutechnisch beste keuzes ook de beste voor de gezondheid. Toch gaat duurzame voeding een paar stappen verder, met onder andere een eerlijke prijs voor de boeren (fair trade lokaal en mondiaal), lokale productie, voedselverspilling vermijden, respect voor de bodem en natuur, duurzame ecosystemen, eiwittransitie, betaalbare voeding, kringlooptlandbouw en rechtvaardigheid. Een hele boterham dus, die duurzame voeding. We moeten daarom ook wel vanuit verschillende richtingen inzetten op het verduurzamen van onze voeding. Dat wordt ook onderstreept door het Vlaamse (beleidsnota's Hilde Crevits en Zuhair Demir) en het Europese beleid (Farm to Fork Strategie).

Voor gezonde en duurzame voeding vertrek je het best van de voedingsdriehoek. Zet een sensibiliseringscampagne op, neem de burger als volwaardige partner mee in het proces, en zet in op de gezondheidsvoordelen op lange termijn en de economische voordelen die daaraan verbonden zijn. Een startpunt kunnen de voedselroutines zijn. Met een bevolking die haar eiwitinname voor 62% uit dierlijke eiwitbronnen haalt, moet de communicatie vooral positief, wervend en niet belerend zijn. De klemtoon mag gerust liggen op de boodschap dat gezond en duurzaam eten niet duurder hoeft te zijn.



WAT IS GEZOND EN MILIEUVERANTWOORD ETEN?

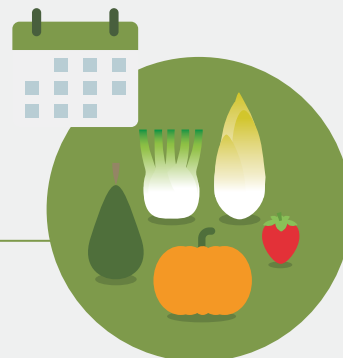


DRINK VOORAL **KRAANWATER**

WATER IS DE BESTE DORSTLESSER.
KIES KRAANWATER I.P.V. FLESSENWATER

EET MEER **FRUIT EN GROENTEN**, BIJ VOORKEUR VAN HET SEIZOEN

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE SEIZOENKALENDER



KIES VAKER VOOR **PEULVRUCHTEN, VOLLE GRANEN EN NOTEN**

GEEF DE VOORKEUR AAN WEINIG BEWERKTE VARIANTEN

EET MINDER VLEES EN VERKIES **GEVOGELTE, VIS EN EIEREN** BOVEN ROOD EN BEWERKT VLEES

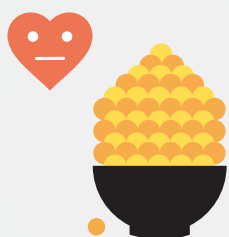
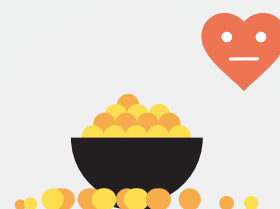
EET MINDER VAAK VLEES, MATIG JE PORTIE
EN MAAK BETERE KEUZES



EET EN DRINK ZO WEINIG MOGELIJK **LEGE CALORIEËN**

VERVANG ZE DOOR GEZONDERE VARIANTEN
UIT DE VOEDINGSDRIEHOEK

VERMIJD VOEDSELVERLIES



EET NIET MEER DAN JE LICHAAM NODIG HEEFT



Brooddoosnodig

Te veel leerlingen zitten met een knorrende maag in de klas. Wat krijgen scholieren 's ochtends zoal mee van thuis? Fotografe Lieve Blancquaert trok in het kader van het project Brooddoosnodig naar drie Gentse scholen en noteerde de verhalen bij de brooddozen.



LUNA, 14 JAAR

'Wij zijn drie vriendinnen en vorig jaar had een van ons problemen thuis. Zo zijn we begonnen met voedsel delen. Elke dag leggen wij samen. Er zijn dagen dat de ijskast leeg is en dan moeten we ons behelpen met restjes. Mijn ouders waren allebei ziek en dan hadden we maar 10 euro in de Aldi voor negen mensen. Nu werken mijn ouders en kopen we in het begin van de maand eten voor een hele maand. Dat is ongeveer 250 euro. Voor de rest gaat alles goed bij ons thuis.'

Lieve Blancquaert

LAMYA, 17 JAAR

'Soms bestel ik een broodje maar dikwijls haal ik een pita of een durum. Dat vind ik megalekker. Gezond eten vind ik heel lastig. Thuis kookt mama elke dag vers en gezond eten, maar wij willen dat niet eten, dus zij kookt iets anders voor ons. Iets dat wij wel lusten. Ik word vrolijk van eten. Deze morgen heb ik een zak chips gegeten en een flesje fruitsap gedronken.'



Lieve Blancquaert

Gezonde en duurzame voeding is de standaard in een gezonde voedselomgeving. Het begrip voedselomgeving wijst op de voedingswaarde, voedselveiligheid, prijs, informatie en promotie van voeding in de omgeving waar het dagelijks leven van mensen zich afspeelt. Het is de omgeving die de mogelijkheden en keuzes bepaalt om een bepaald voedingspatroon te volgen. Duurzame en gezonde voedselomgevingen onderscheiden zich door goede bereikbaarheid, beschikbaarheid, betaalbaarheid en zichtbaarheid, terwijl de keuze voor niet-duurzame en ongezonde voeding wordt afgeraden.



Mag het iets meer zijn?

Verslag lerend netwerk 17/11/2020, 17/11/2021
Verslag workshop regionale actoren 24/11/2020
Verslag doe- en denkworkshop 22/02/2022
Presentaties
Praktijkvoorbeelden
Onderwijs en gezondheid
Voedselomgeving

In een studie in opdracht van het Vlaams Departement Omgeving brachten Atelier Romain, Let us en het Vlaams Instituut Gezond Leven de voedselomgevingen in Sint-Truiden en Gent in kaart en beeld.



GF

Stimuleer gezonde en duurzame voeding thuis, op school en op het werk. Lokale besturen kunnen staan voor een eetbare gemeente en bijvoorbeeld plukfruit, volkstuinen, drinkwater op een kaart aanduiden om via burgerparticipatie de sociale cohesie en sensibilisering te bevorderen. Detecteer en vorm proactief voedselwoestijnen om, maak werk van voedselgeletterdheid door integratie in leerdoelstellingen, maak afspraken met de school over het voedingsaanbod... Leaving no one behind krijgt hier extra aandacht. Spreek alle doelgroepen aan, vooral de kansarmen.



Zes VVSG-keukentips

- 1 De voedselomgeving rond onze scholen wordt ongezonder.
 - a. Werk voor schoolmaaltijden een visie uit met alle betrokkenen in een werkgroep (ouders, leerlingen, personeel, leraars...).
 - b. Voorzie in gemeentelijke subsidies voor het aanbieden van gezonde schoolmaaltijden, broodjes, dranken en tussendoortjes.
 - c. Educatie start bij de kinderen. Er heerst nog altijd een gebrek aan kennis omtrent duurzame en gezonde voeding. Dat moeten we dus in de leerdoelstellingen integreren.
- 2 Gezonde voeding in de openbare ruimte: plukfruit, volkstuinen, drinkwater...
Maak van je gemeente een eetbare gemeente.
 - a. Plaats je buurtfruit op een kaart.
 - b. Zorg via burgerparticipatie van de buurtbewoners voor sociale cohesie en sensibilisering.
- 3 De laatste voedselconsumptiepeiling toont aan dat de consumptieverhouding dierlijke/plantaardige eiwitten op dit moment ongeveer 60/40 is. Dat moet omgekeerd.
Rationeel zijn we overtuigd van de eiwittransitie, maar het blijft bij voornemens.
- 4 Kleine acties kunnen heel wervend zijn, bijvoorbeeld een gemeentelijke premie die je lokaal kunt gebruiken voor gezonde voeding.
- 5 Leaving no one behind (extra aandacht)
 - a. Denk eraan iedere doelgroep bij je project te betrekken, zeker de kansarme doelgroep.
 - b. Streef naar slimme combiprojecten: armoedebestrijding, korte keten, lokale distributie, ontmoeting...
- 6 Gezonde voeding maakt deel uit van het strategisch plan 'De Vlaming leeft gezonder tegen 2025'. Dit is vaak opgenomen in het bestuursakkoord gemeenten.



Ziekenhuis AZ Zeno 'koopt' groenten direct bij Polderveld

Als eerste ziekenhuis in België kiest AZ Zeno bewust voor lekkere, gezonde en eerlijke groenten van dichtbij. De groenten komen van Het Polderveld, een zelfoogstboerderij in Westkapelle die werkt volgens de principes van CSA-landbouw (Community Supported Agriculture). De samenwerking loopt al enkele jaren en dat gaat vlot. AZ Zeno bereidt zo'n duizend verse maaltijden per dag in de eigen grootkeuken. 15% van de groenten die ze daarvoor nodig hebben, nemen ze direct af van boer Lieven.

Eigenlijk koopt het ziekenhuis die groenten niet zomaar bij boer Lieven, maar hebben ze een structurele overeenkomst. Samen stellen ze eerst een zaaiplan op (prestatieverbintenis) met de afspraak om in afgesproken periodes oogstklare groenten te hebben (resultaatverbintenis). De volumes en gewichten worden op voorhand geschat (bv. 300 gram per venkel) en in samenspraak wordt elke week beslist wanneer een groente geoogst wordt.

Als het weer meezit, zijn de groenten groter, als het weer tegenzit kleiner. Maar boer Lieven krijgt de afgesproken som voor de geleverde arbeid. AZ Zeno draagt dus mee het teeltrisico. Eigenlijk hanteren ze hier het principe van een zelfoogstboerderij. Daar betalen de leden vooraf een afgesproken jaarprijs en delen ze het risico met de boer.

Door voldoende te variëren in gewassen valt de opgetelde oogst van een heel jaar toch steeds mee, zegt Pieter van AZ Zeno. 2018 was bijvoorbeeld een topjaar voor sla en courgette; als de venkels dan kleiner uitvallen, wordt dat ruim gecompenseerd. Globaal is het ziekenhuis financieel even goed af als wanneer ze via de groothandel zouden kopen. Lieven en Pieter stellen een teeltplan op met groenten die duurder zijn via de veiling (venkel), die daar niet te verkrijgen zijn (bv. boerenkool of rode kropsla) of gewoon veel beter van smaak (Franse peterselie, look, paksoi). Het gemak van teelt is een ander criterium dat weegt in de keuze van de groenten.

Als meerdere grootkeukens in Vlaanderen een deel van hun volumes (bv. 10%) via directe samenwerking met de boer in huis halen, dan kan dit een hefboom zijn om meer boeren te doen omschakelen op directe samenwerking en hun teelten en afzetkanalen te diversifiëren.



Klik voor meer informatie op het logo van de chef bovenaan op de pagina.

Subsidies

Er bestaat geen subsidiewijzer die snel en concreet alle subsidies opsomt voor lokale besturen die rond voeding willen werken. Wel zijn er een aantal organisaties die regelmatig projectoproepen doen waarvoor ook lokale besturen voorstellen kunnen indienen. Deze lijst is niet exhaustief. Uit de VVSG-activiteiten bleek dat het merendeel van de subsidies provinciaal zijn toegezegd. Daarna volgt Vlaanderen en enkele besturen halen middelen in Europa. Er liggen echter nog heel wat kansen om de voedselacties te koppelen aan het lokale Energie- en Klimaatpact.

- Lokaal Energie- en Klimaatpact
- Oproep Volkstuinen, samentuinen, warme tuinen, zorgtuinen, schooltuinen, buurtmoestuinen, eetbare buurten en voedselbossen
- Presentatie Vereniging Vlaamse Provincies, VLM presentatie (PDPO, Leader, OKW)
- Omgevingscontract Oost-Vlaanderen
- EU-subsidies
- Koning Boudewijnstichting
- POD Maatschappelijke Integratie
- CERA
- Vlaanderen Circulair
- VLAKWA
- Fabrieken voor de toekomst
- BOS + voedselbos
- Vlaamse Veerkracht
- Vlaams stedenbeleid



Het VVSG- traject 2020 2022

Vlaanderen erkent sinds 2016 de regiefunctie van de lokale besturen en ondersteunt daarom vanuit de Vlaamse Landmaatschappij (VLM) de VVSG via een subsidie voor een stafmedewerker lokale voedselstrategie (2020-2022). Om haar versterkende regietaak uit te voeren ondersteunt de VVSG op haar beurt de lokale besturen bij het voeren van een transversaal en lokaal circulair voedselbeleid.

De VVSG begeleidt de steden en gemeenten bij het opzetten van een lokale voedselstrategie. Daarvoor organiseert ze:

lerende netwerken, voedseldagen, een website, een kookboek, bezoeken van gemeenten...

Lerende netwerken

Provinciale workshops

Provinciale voedseldagen

Eerste opzet handleiding, politieke verklaring, bevraging

Gewestelijke voedseldag, tekenen verklaring





Mag het nog iets meer zijn?

Bekijk zeker de lijst van praktijkvoorbeelden verzameld door de VVSG. Ze zijn ingedeeld in de thema's kortere ketens, ruimte voor voedsel, duurzame aanbestedingen, lokale voedselstrategie (alle thema's overkoepelend), gezonde en duurzame voeding en voedselverspilling. Daarnaast kun je op de website per thema ook alle presentaties van de verschillende lerende netwerken bekijken.

[Praktijkvoorbeelden](#)
[Presentaties VVSG-activiteiten](#)
[Video's activiteiten](#)
[Lerend netwerk](#)

[Provinciale overlegmomenten](#)
[Thematische doe- en denkworkshops](#)
[VVSG-voedseldag 2020, 2022](#)
[Website](#)

De VVSG-stafmedewerker houdt zich bezig met zes thema's: lokale voedselstrategie (overkoepelend), ruimte voor voedsel, duurzame aanbestedingen, kortere ketens, gezonde en duurzame voeding en voedselverspilling.

Tijdens de lerende netwerken (veertien in de periode 2020-2022) wordt er kennis uitgewisseld met andere lokale besturen of leren de deelnemers van experts. Deze lokale praktijkvoorbeelden en presentaties worden bijgehouden op de VVSG-website.

Naar aanleiding van de thematische voedseldagen zijn er provinciale workshops (vijf in de periode 2020-2022) georganiseerd. Het zijn overlegmomenten met alle regionale initiatiefnemers in het voedselveld (middenveld, lokale besturen, andere overheden, burgerplatformen, kennisinstellingen, onderzoeksinstellingen...) over een van de thema's.



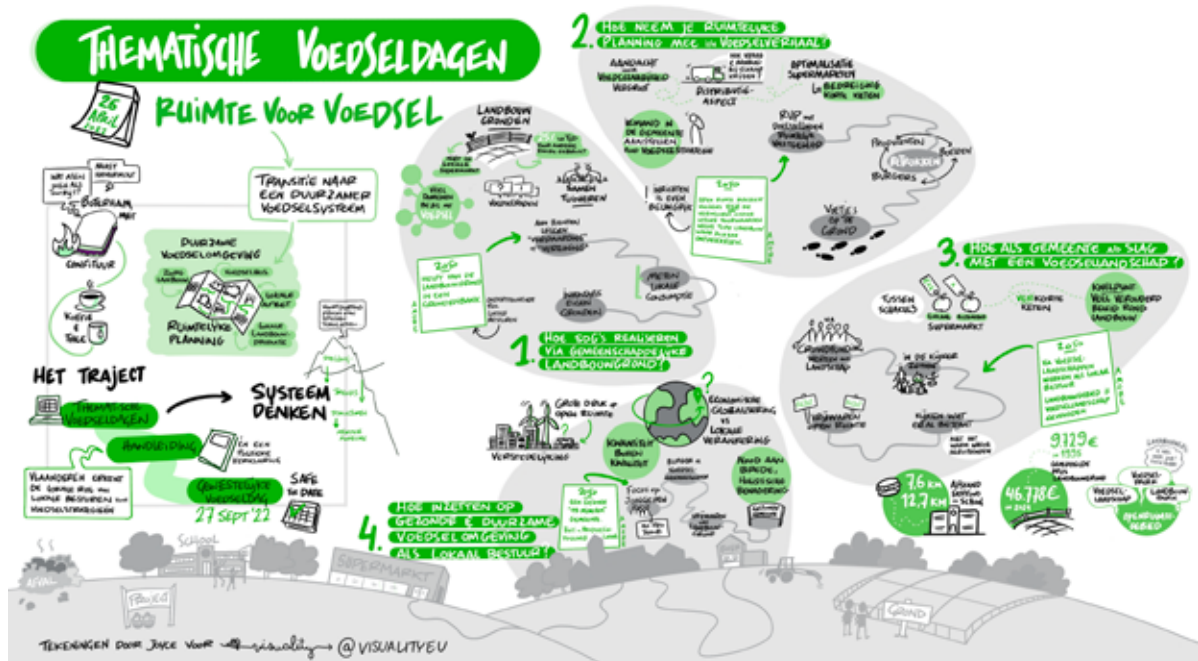
Lerend netwerk Lokale Voedselstrategie 17 maart 2021



Overlegmoment ruimte voor voedsel Antwerpen 9 december 2020

Met de output van de provinciale workshops zijn er dynamische interactieve digitale voedseldagen (vijf in de periode 2020-2022) georganiseerd. Dit waren digitale denk- en doe-workshops waar systeemdenken over voedselbeleid in de praktijk werd gebracht.

De output van al deze activiteiten is verzameld op de VVSG-website en in dit kookboek. Hij vormt ook de basis van de engagementsverklaring. Lokale besturen erkennen daarin het verbindende belang van voedselbeleid en de onmisbare regiefunctie en voorbeeldrol van lokale besturen in een voedselsysteem.



Thematische voedseldag ruimte voor voedsel 26 april 2022

Context lokale voedsel- strategie

1. Vlaanderen

Vlaanderen streeft naar een duurzamer voedselsysteem en ziet de lokale besturen als belangrijke coalitiepartners.

- Vlaamse (VLM) ondersteuning VVSG-stafmedewerker lokale voedselstrategie (VLM, departement Omgeving)
- Engagementsverklaring lokaal circulair voedselbeleid (VVSG)
- Vlaamse voedselstrategie: Vlaamse kost (departement Landbouw & Visserij)
- Werkagenda circulaire voedselketen (Vlaanderen Circulair)
- Green Deal eiwitshift (departement Omgeving)
- Platform voedselverlies (departement Landbouw & Visserij)
- Burgemeestersconvenant (VEKA, departement Omgeving)
- Lokaal Energie- en Klimaatpact (ABB)
- Voedselplan Oogst-Vlaanderen

2. Internationaal

Tal van internationale organisaties en kaders erkennen de strategische rol van de lokale besturen in de transitie naar een duurzamer voedselsysteem.

- Duurzameontwikkelingsdoelstellingen (SDG's)
- Van Boer tot bord-strategie (EU-Beleid)
- The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets From Sustainable Food Systems
- Glasgow food and climate declaration
- Cities and Circular Economy for Food – Ellen Macarthur Foundation
- The FAO food systems summit
- Milan Urban Food Policy Pact



De toekomst

2030

Door duurzame voedselproductie en consumptie heeft ons voedselsysteem de uitdagingen waarover je in hoofdstuk 2 kunt lezen, overwonnen. Het is niet vanzelf gegaan, we hebben het beleid op maat van iedere stad, gemeente en regio verankerd. Het gezonde enthousiasme dat in 2022 bij de verschillende beleidsniveaus leefde en dat allerlei voedselinitiatieven op gang bracht, was het momentum van deze ingeslagen weg.

Alle overheden zetten in op voedselbeleid. Ook alle lokale besturen, zowel centrumsteden als plattelandsgemeenten dragen hun steentje bij tot de lokale verankering, via een lokale voedselstrategie of losstaande initiatieven. In intercommunales werken ze samen en halen ze profijt uit de voordelen van extra personeel, financiële middelen, bestuurskracht, schaalgrootte, voedselkennis... Door de schaalvoordelen en de bundeling van het aanbod en de vraag is er een optimalisatie van de korteketenvoedselhubs, distributieplatformen en duurzame aanbestedingen tot stand gekomen. Een Vlaamse tool meet en analyseert relevante data over het voedselsysteem, om de vooruitgang van de verschillende plannen te kunnen volgen en te meten of de vooropgestelde doelstellingen behaald worden en om bestaande interventies te evalueren en nieuwe interventies te identificeren.

Het herstel van de relatie tussen stad en platteland was erg belangrijk voor het verbinden van lokale besturen, van voedselregio's. Voedselproductiegemeenten zijn nu afgestemd op voedselconsumptiegemeenten. Daarbij is aandacht voor de boer, de relatie tussen landbouw en milieu, de relatie tussen voedselsystemen en samenleving enzovoort nog steeds primordiaal. Door het belang van voedsel altijd in het achterhoofd te houden is de polarisatie tussen landbouw en natuur doorbroken. Over heel Vlaanderen spreekt men van voedsellandschappen, openruimtegebieden waarin er nagedacht wordt over lokale voedselproductie en verkoop, een mooier landschap, meer biodiversiteit, klimaatmaatregelen, toegankelijkheid van het platteland en bijhorende beleving, productie van hernieuwbare energie, goed bodem- en waterbeheer...

Een voedsellandschap vertrekt van samenwerking tussen landbouwers onderling en tussen landbouwers, lokaal beleid, lokale maatschappelijke actoren en/of lokale ondernemers.

De ruimtelijk planners leggen prioriteiten in het vormgeven van een gezonde voedselomgeving. Daarbij denken ze na over toegang tot grond, een eetbare gemeente, groen-blauwe netwerken, een gezonde schoolomgeving, het toegankelijk maken van landbouwgebieden voor recreatief medegebruik... Ze differentiëren het landbouwgebruik aan de hand van ruimtelijke kansen en knelpunten (bodem, aanwezigheid van natuurwaarden), ruimte en ruimtebehoeften (bv. herbebossing of agro forestry). In planningsprocessen integreren ze landbouw, combineren ze nieuwe woonvormen met productie van voedsel, beschermen of vrijwaren ze stadsna bij landbouwgebied en gaan ze de versnippering van landbouwgebieden tegen. Ze brengen in kaart wat voedselproductie voor hun gemeente betekent, wat de verschillende opties zijn.

Ze bakenen bestemmingen af maar richten eveneens in op basis van de doelstellingen. Er bestaat ook een Vlaamse inventaris van publieke en niet-publieke gronden; die dient om boeren te helpen bij het zoeken naar gronden, om gronden om te vormen naar duurzame productie, om te bepalen wat de verschillende opties zijn (bv. boer, bioboer, pluktuin, volkstuin).

Een gezonde en duurzame voedselomgeving op het werk, in en rond de school, op de sportclubs, in de ziekenhuizen, in het straatbeeld... is de norm. Door goede bereikbaarheid, beschikbaarheid, betaalbaarheid en zichtbaarheid is gezond en duurzaam voedsel nu ook de standaard voor onze meest kwetsbare mensen: kinderen, ouderen, zieken en kansarmen. De keuze voor niet-duurzame en ongezonde voeding wordt afgeraden. De verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitten en tussen ultrabewerkte en verse voeding heeft zich voor de 10 miljard monden aan onze planetaire grenzen aangepast.

De verschillende overheden zetten in op 100% duurzame aanbestedingen. Dit lukt omdat de administraties via informatiesessies over e-tendering en overheidsopdrachten de expertise in huis hebben en er een Vlaamse toolbox bestaat met bestaande lastenboeken en hun criteria. Door duurzaamheidsroadmaps op te zetten met de leveranciers is men erin geslaagd de economische voordelen voor alle partijen te demonstreren en de markt te verbeteren.

Gezonde voeding is een recht van alle mensen. Voedsel is ook nauw verweven met gezondheid en daarom met het recht op gezondheid, leven, water, huisvesting, onderwijs, arbeid, demonstratievrijheid. Internationale mensenrechten dwingen onze overheid de voedselmarkt te reguleren via prijsmaatregelen, reductie van het aantal verkooppunten van ongezonde producten en het terugdringen van de marketing ervoor. Diezelfde mensenrechten verplichten de voedselindustrie ervoor te zorgen dat het geproduceerde en verkochte voedsel de gezondheid en het welzijn van de mensen geen schade toebrengt.

Er zijn publieke voorzieningen, vergelijkbaar met sociale woningen of openbaar vervoer, maar dan voor betere voeding: buurtrestaurants in wijken, rondom scholen, op stations, in dorpen en binnensteden, waar je lekkere, duurzame en gezonde maaltijden eet voor betaalbare prijzen. Laagdrempeligheid, betaalbaarheid en voedselvaardigheid zijn de speerpunten van deze restaurants. Ze zijn gericht op een maatschappelijk brede, cultureel diverse doelgroep, met extra aandacht voor de kansarmen, zonder een stigmatiserende plek voor armoedebestrijding te zijn, zonder de verschillende doelgroepen los van elkaar te zien.

Burgers engageren zich om de stad of gemeente en meer bepaald het lokale voedselbeleid mee vorm te geven in volkstuinten, plukboerderijen of CSA, via voedselteams of participatie in het voedselbeleid op scholen. Ze zijn voedselaandeelhouders en dus mede-eigenaar van het gemeentelijk voedselbeleid. Via voedselraden met een eigen vzw schragen ze de voedselstrategieën als onafhankelijke, niet op winst gerichte, politiek neutrale organisatie. Ook in deze raden vormen kwetsbare mensen het hart van de organisatie.

Er is, naar analogie met de bouwmeester, een voedselregisseur of meester die de transitie heeft begeleid en ze nu nog opvolgt. Net zoals de missie van het bouwmeesterschap het bevorderen van de architecturale kwaliteit van de gebouwde omgeving is, heeft het voedselmeesterschap een gezonde en duurzame voedselomgeving als missie.

Tot in 2030. Smakelijk!

Bijlage



Er bestaan ongelofelijk veel variëteiten van onze groenten en fruit. Duizenden verschillende soorten appels, 60 verschillende tomatensoorten, radijzen in alle kleuren van de regenboog... Toch zien we vaak maar enkele leden van die grote familie.

Meer diversiteit, meer smaak!

Salade van radijs

- 1 bosje witpuntradijzen, met loof
- 1 bosje witte radijzen, met loof
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepels wittewijnazijn
- 1 eetlepel gembersiroop
- 10 takjes munt
- grof zeezout
- peper van de molen

Maak de radijzen schoon. Snijd het loof weg, maar houd het apart. Snijd de radijzen doormidden en marineer ze in de olijfolie met azijn en gembersiroop.

Meng het loof en de munt onder de gemarineerde radijzen en kruid af naar smaak met zout en peper.

Wil je in de winter ook zomergroenten eten, dan kun je die bijvoorbeeld fermenteren, pekelen of konfijten. Als je groenten konfijt, gaar je ze heel langzaam in dierlijk of plantaardig vet. Je kunt ook in siroop konfijten.

Gekonfijte paprika

10 punt- of gewone paprika's in diverse kleuren
3 tenen knoflook, gekneusd
2 eetlepels rodewijnazijn
10 takjes citroentijm
50 à 70 g grof zeezout
15 korrels zwarte peper
olijfolie

Boen de paprika's schoon met een droge doek. Brand daarna de schil met een bunsenbrander, op een gasbekken of op de barbecue. Spoel de schil er dan onder koud water af.

Doe de paprika's met alle andere ingrediënten in een weckpot en vul aan met olijfolie tot alles onder staat. Zet de pot minstens een week weg op een donkere plaats, zodat de paprika's kunnen trekken.





Boerenkool is een superfood. Lees: alle groenten zijn zeer gezond, en deze groene jongen is dat dubbel en dik. Toch is het in België een vergeten groente. Deze fiere groene koolsoort is nochtans inheems. Ga dus in tegen de massaproductie, versterk ons ecosysteem en geniet van een lekker bord van hier.

Kort geroosterde boerenkool

voor 4 personen

10 mooie bladeren boerenkool
1 eetlepel arachideolie
1 eetlepel sesamzaad, geroosterd
1 eetlepel zwart sesamzaad, geroosterd
1 eetlepel geroosterde sesamolie
1 eetlepel chilipepervlokken, gedroogd
1 eetlepel sushi azijn of witte wijn azijn
peper en zout

Was de boerenkoolbladeren en dep ze droog met een handdoek. Rooster ze kort op een hoog vuur in een pan met de arachideolie tot ze licht gekleurd zijn. De boerenkool moet zeker niet gaar zijn, maar mag nog mooi krokant zijn.

Meng de overige ingrediënten en werk er de geroosterde boerenkool mee af. Serveer als bijgerecht.

Heb je te veel van een groente of is de groente al iets minder vers en weet je niet meteen wat je ermee kunt doen? Maak er dan je eigen dip van: ideaal als gezonde en lekkere spread voor op je boterham.

Dip van knolselder en pastinaak

5 dikke tenen knoflook, in fijne schijfjes
olijfolie
peper en zout
1/2 knolselder of een overschotje
1 pastinaak
50 ml volle room (optioneel)
2 eetlepels volle yoghurt (optioneel)
enkele takjes citroentijm, fijngesneden

Leg de schijfjes knoflook op een bakmatje. Besprenkel ze met wat olijfolie en bestrooi ze met een beetje fijn zout. Dek af met een tweede bakmatje. Bak ze in 15 minuten in de oven op 170°C tot krokante chips.

Schil ondertussen de knolselder en de pastinaak, snijd ze in grove stukken en stoom of kook ze gaar.

Doe ze vervolgens in de blender en pureer ze op volle snelheid tot een gladde massa. Meng de room en de yoghurt eronder (optioneel) en kruid met peper en zout.

Dresseer een paar lepels knolselder-pastinaakdip op een klein bordje en voeg een beetje olijfolie, de knoflookchips en wat citroentijm toe.

Serveer de dip met brood.





Meer info

Voor meer informatie

www.vvsg.be

of contacteer de stafmedewerker lokale voedselstrategie via

steven.desair@vvsg.be.

Over de VVSG

De Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten vzw is het steunpunt, de belangenbehartiger en de beweging van het lokale bestuur. Alle 300 gemeenten en OCMW's in Vlaanderen zijn lid, naast vele politiezones en intergemeentelijke samenwerkingsverbanden. Een huis van vertrouwen dat zijn leden advies en begeleiding verleent, informatie op maat geeft, opleiding en vorming verzorgt, ontmoetingsdagen organiseert en andere ondersteunende diensten biedt. Meer dan 10.000 politici en ambtenaren volgen elk jaar een studiedag of een opleiding bij de VVSG.

Een uitgave van de Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten
VVSG vzw • Bischoffsheimlaan 1-8 • 1000 Brussel
september 2022

VVSG

