

B R U
G G E

**circulaire economie: afval wordt
omgezet in nieuwe grondstoffen**



16 apr 2019

Met deze bijkomende compostvaten kan Kopjezwam en Ecoliving, substraat, groente-, fruit- en tuinafval van de buurt en Oranje vzw verwerken tot compost!

Kopjezwam recupereert reststromen (koffiegruis, koffieschillen en bierbostel) bij lokale Brugse koffiebars, koffiebranderijen en een microbrouwerij. Daarop kweken ze producten zoals oesterzwammen, shiitake en microgroenten. De oesterzwammen groeien op een substraat van koffiegruis en koffieschillen, shiitake op een substraat van bierbostel en koffieschillen. Na de oogst wordt het doorschimmelde substraat gecomposteerd, waarna er op de verkregen compost microgroenten worden geteeld. **Ecoliving** wil bijdragen aan een wereld met minder afval. Je kunt er terecht voor bijvoorbeeld ruilhandel, permacultuur, boekenruil, soepcafé, (het verwerken van) voedseloverschotten... Peter Clerckx van Ecoliving is ook kringloopkracht bij de dienst Leefmilieu, lid van het Brugs food Lab, heeft de Vlaco-opleiding gevolgd en composteert op verschillende locaties.

Schepen Minou Esquenet: "Dit is een mooi voorbeeld van circulaire economie. Afval wordt omgezet in nieuwe grondstoffen. Bovendien wordt de buurt gesensibiliseerd om bewust om te gaan met dergelijk afval. Het past ook perfect in de duurzame voedselstrategie (Bruggesmaakt) van Stad Brugge. Brugge is een eetbare stad, met aandacht voor lokale (biologische) productie waar niets verloren gaat. Een regionaal netwerk van ondernemers, publieke actoren en verenigingen streeft continu naar een meer duurzaam voedselsysteem voor zijn burgers en zijn bezoekers. Als stadsbestuur werken we daar graag aan mee en schenken we met plezier enkele compostvaten om de werking van Kopjezwam en Ecoliving te ondersteunen."

Het Brugs Food Lab

Het Brugs Food Lab werd in 2015 opgericht, in kader van het Food Smart Cities for Development project met volledige ondersteuning van Stad Brugge en een externe facilitator (Coduco en Foodwin). Het maakte tijdens die periode de duurzame Brugse voedselstrategie Bruggesmaakt op en werkte acties hierrond uit. Kopjezwam is al sinds de opstart lid van het Brugs Food Lab en werkt actief mee aan de uitbouw van deze duurzame voedselstrategie. In 2015 was de organisatie met dit project een van de allereerste winnaars van de wedstrijd duurzame voeding, die plaatsvond in het kader van Bruggesmaakt. Op dit moment is Kopjezwam gehuisvest in een verdieping van een oud pand in hartje Brugge dat gehuurd wordt van vzw Oranje. Het is een gebouw dat gedeeld wordt met verschillende andere organisaties waaronder Ecoliving.

Kopjezwam en Ecoliving kunnen rekenen op de steun van de kringloopkrachten voor bijkomende hulp en expertise.

Contactinformatie

Contactpersonen

- karine De Batselier
- karine.debatselier@brugge.be

Contactinformatie

Klimaatplatform