

B R U
G G E

Duurzame voeding

Wat je eet, heeft een belangrijke impact op ons klimaat. Bij de productie van voedsel komen namelijk broeikasgassen vrij. Steeds meer mensen stellen zich dan ook de juiste vragen: waar komt ons voedsel vandaan en onder welke omstandigheden wordt het gemaakt. Ze kiezen ervoor om duurzaam te eten: eten met respect voor milieu, mens en dier.



- Wat kan jij doen?
- Wat doet de stad?

Wat kan jij doen?

- Koop via de korte keten. Zo zorg je voor het klimaat. Je eet wat het seizoen brengt en jouw eten legt minder kilometers af. Via de korte keten-kaart Noord-West-Vlaanderen krijg je een overzicht van lokale boeren, hoeveemarkten of andere initiatieven die werken rond duurzame voeding.
- **Vermijd voedselverlies**. Per persoon belandt elk jaar maar liefst 37 kg aan

voedingsmiddelen in de vuilnisbak. Koop verse groenten of fruit niet te lang op voorhand. Shop met een boodschappenlijstje, enz.
Word in 2020 ambassadeur van Food Winners en motiveer anderen om minder voedsel te verspillen!

B R U
G G E

LEEFMILIEU



- **Eet duurzaam en lokaal geproduceerd voedsel** en eet de juiste producten in **het juiste seizoen**. Bijvoorbeeld geen tomaten of aardbeien in de winter. Deze moeten dan een veel te lange weg afleggen (energieverslindend dus) en bovendien is de smaak niet optimaal. Maar sta bijvoorbeeld ook eens stil bij [hoeveel vlees je eet](#) en overweeg om wat [meer duurzame vis op het menu te zetten](#).

Tip: Meer inspiratie vind je in de handige [seizoenskalender van Velt](#).

- [Kweek je eigen groenten](#). Zelfs in een kleine ruimte zoals een bloembak of moestuinbak, kun je al je eigen groenten kweken. Beperk het gebruik van kunstmest, maar kies voor compost! Tips over vruchtwisseling en compostgebruik vind je in [de zaai- en oogstkalender](#).
- Leer [composteren](#)
- Koop [Fair Trade](#). Bananen, rijst, koffie of cacao kunnen we hier niet telen. Koop ze daarom Fair Trade. Zo garandeer je een waardig loon voor de boer in het Zuiden. Die boer kan op zijn beurt zelf investeren in infrastructuur, gezondheidszorg en onderwijs voor zijn gemeenschap. En jij krijgt een product op je bord dat gemaakt is met respect voor mens en milieu.

Wat doet de stad?

Sinds 2015 heeft Stad **Brugge** een **duurzame voedselstrategie**, **Bruggesmaakt**, rond **zes thema's: korte keten, stadslandbouw, stadstuinieren, voedselverlies, Fair Trade, educatie**. Samen met het Brugs Food lab, werken we samen acties uit.

- We promoten en stimuleren de korte keten, waarbij voedsel via de kortste weg van bij de boer op je bord komt. Zo zetten we Bruggelingen aan om te kiezen voor lokale en seizoensgebonden producten.
- Met succes verminderden we het voedselverlies in de Brugse zorginstellingen.
- Via het project Foodwinners richten we ons ook naar Brugse gezinnen. We ondersteunen Brugse ambassadeurs die zich engageren en samen met ons voedselverspilling willen tegengaan.
- Samen met vele Brugse partners maken we een distributiesysteem om voedseloverschotten van supermarkten vlotter te verwerken en tot de juiste doelgroepen te krijgen.
- We vormen een voedseldistributieplatform met een twintigtal Brugse organisaties die voedseloverschotten van supermarkten verdelen en verwerken. Zo verminderen we CO2 uitstoot, creëren we sociale tewerkstellen en bieden we voedselhulp aan mensen in (kans)armoede.
- We creëren ruimte voor volkstuinjes en waar mogelijk ondersteunen we projecten van stadslandbouw.
- De kringloopkrachten geven info over ecologisch kringlooptuinieren /composteren.
- We zorgen voor toelagen voor land- en tuinbouwbedrijven
- Brugge is sinds 2008 Fair Trade Stad. Als Fairtradestad stimuleren we bedrijven, scholen, horecazaken, winkels ... om voor Fair Trade - producten die niet lokaal geteeld kunnen worden te gebruiken of verkopen. Zelf gebruiken we maximaal Fairtrade- en lokale producten.
- Sinds 2017 engageerde Stad Brugge zich ook om enkel duurzame voeding aan te bieden op hun evenementen. Er is hiervoor een handleiding opgemaakt .
- Stad Brugge ondertekende ook het MUFPP (Milaan Urban Food Policy Pact).
- Stimuleren van duurzame voeding op school via Good Food @ School!

Meer weten?

Alle info over de Brugse voedselstrategie en de impact op klimaat en milieu vind je hier www.foodlab.brugge.be.

Contactinformatie

Zorgen voor morgen begint vandaag

