

Van: GREEN vzw <mailinglist1@greenbelgium.org>**Aan:** veerle.solia@amsab.be**Datum:** 11/16/2011 09:20 PM**Onderwerp:** Nieuwsbrief GREEN vzw - November 2011**GREEN vzw**

Edinburgstraat 26
1050 Brussel
T: 02/893 08 08
F: 02/893 08 01

Bezoekuren:
alle werkdagen van
9u tot 12u30 en
13u30 tot 17u

Bankrek. Nr.
523-0801737-10

Nieuwsbrief n° 4/2011**November 2011****Voorgerecht****Ach, wat geven we om een miljard mondjes meer**

In 2003 lanceerde onze partner Yann Arthus-Bertrand zijn tentoonstelling '6 miljard mensen'. Acht jaar later zijn we met 7 miljard. 'Ach, schuif gewoon een stoel bij', redeneren de optimisten. 'Als we de wereldbevolking schouder aan schouder zetten, vullen we amper een stad als Los Angeles'.

Niets aan de hand dus. Terwijl vooral in het Zuiden het aantal monden zich met de snelheid van het meetkundig gemiddelde vermenigvuldigen, de voedselprijzen er stijgen en er voedselrellen uitbreken, geven wij ons over aan het grote vreten. Jeroen Meus, Peter Goossens en Sergio Herman zijn de popsterren van televisie en Boekenbeurs. De helft van de dure gerechten die zij bekokstoven, verdwijnt in de vuilnisbak. De klant stelt hoge eisen.

Als we de wereldwijde voedselongelijkheid willen oplossen en de impact op ons leefmilieu binnen de perken houden, moeten we in eigen vlees snijden, ons Westers voedingspatroon in vraag stellen en een eerlijke prijs betalen aan de boeren in het Zuiden en het Noorden. Dan heeft iedereen in zijn of haar bord waar zij of hij recht op heeft.

Op school maken we er alvast werk van. Scholen zijn hoe langer hoe meer vragende partij naar vormingen die de vele aspecten van het voedselthema aansnijden en de link leggen met gezondheid, leefmilieu en de Noord-Zuid-relaties. Daarom breidt GREEN haar kaart met duurzame voeding uit. Misschien heb je met deze thematische nieuwsbrief de smaak te pakken?

Het GREEN-team**Menu****Hoofdgerecht: Eet meer V.L.E.E.S.****A point, bleu of GREEN: wat staat er op het menu?**

- 90 000 jongeren aten een lokale appel
- Vormingen duurzame voeding
- Une école bien dans son assiette

Toetjes van de Mundo-Bib
Niks te vreten?

Hoofdgerecht



^TOP

Eet meer V.L.E.E.S.

Oké, op voorwaarde dat V.L.E.E.S. staat voor:

Vlees- en visarm
Lekker en **L**okaal
Ecologisch geteeld
Eerlijk verhandeld
Seizoensgebonden

De inhoud van ons bord is niet alleen een individuele maar ook een maatschappelijk ontelbare mensen in de weer om voedsel te produceren, verpakken, vervoeren, verbruiken. Dat hele proces heeft impact op onze natuurlijke rijkdommen en produceert een vooraanstaande betrokkene in de productieketen. **De consumptie van voedsel 1/3de van de milieu-impact van een doorsnee Belgisch gezin.**

We kunnen makkelijk met **minder dierlijke eiwitten**. Onze gezondheid vaart er wel bij. Eet daarom minder vlees of vis of verklein je porties.

De overheid kan het goede voorbeeld geven door bijvoorbeeld in de eigen cafetaria minder vlees aan te bieden of de scholen aan te moedigen om hun leerlingen **vleesvervangende maaltijden** voor te schotelen. Ze kan visquota vastleggen en er ook daadwerkelijk op toezien. De opmaak van een termijnplan kan ervoor zorgen dat er minder vlees wordt geproduceerd zodat er ruimte vrijkomt voor de teelt van lokale, eiwitrijke plantaardige producten.

Een ander voedingspatroon slaagt alleen als we van **smakelijk voedsel** kunnen blijven genieten dat we bij voorkeur bij een plaatselijke producent kopen. De lokaal verankerde landbouw moet opnieuw een kans k schaalaanpassing, het opnieuw samenbrengen van producent en consument en het ontr transporten. Onze regeringen kunnen de ecologische landbouw een zetje gev landbouwmethodes ontmoedigen. Investerings in onderzoek naar ecologische en oliec tuinbouw dringen zich op. Alleen op die manier heeft de landbouw bij ons opnieuw een to



Foto: Velt

Niet alleen de boeren in het Zuiden verdienen een eerlijke prijs voor hun pro voedingsmiddelen rechtstreeks bij de producenten kopen, betalen we hen **een eerlijke** en de risico's die ze nemen. Het beleid moet de voedselproducenten beschermen t voedselmultinationals met hun patenten en monopolies en tegen de macht van de c boeren niet geven waar ze recht op hebben.

Voeding moet voor iedereen **betaalbaar** blijven. Voedselbanken en hongerlanden verdr opnieuw aan de echte voedingsbehoeften van de mensen tegemoetkomt.

Koop daarom enkel **producten uit de buitenteelt** of 'koude kas'. Een groenten- of fru alles over. Verder moet er een einde komen aan de onnodige langeafstandstransporten teelten.

Kiezen voor een verantwoorde voeding is het antwoord op vragen als: 'Waar komen vandaan?' en 'Wat zijn de gevolgen van ons voedingspatroon voor het leefmilieu en Misschien moeten we als consument minder veeleisend zijn en eerder voor ecologic kiezen.

Enkele ideeën om onze voedselafdruk te verkleinen:

- **Seizoensgebonden:** Als we seizoensfruit en -groenten eten moeten we in de winter geen serres meer verwarmen (hoeven tomaten en sla in februari?) en minder producten invoeren (kan je niet zonder winteraardbeien uit Spanje?).
- **Nabijheid:** Lokale producten voorkomen nutteloze transporten (appelen uit Zuid-Afrika?, vlees uit Argentinië?, boontjes uit Kenia?). Als we lokale producten kopen, leren we de lokale producenten kennen, ondersteunen we ze en weten we meteen waar de producten vandaan komen.
- **Minder verpakking:** Minder verpakte of in bulk verpakte voedingsmiddelen verkleinen de afvalberg. Dat betekent minder energie om ze te vervaardigen, vervoeren en vernietigen.
- **Gezond:** Natuurlijke en minder behandelde voedingsmiddelen zijn gezonder, vragen minder energie bij de productie, hebben geen chemische additieven, bevatten minder suikers en onverzadigde vetten ... Volle graangewassen, fruit en verse groenten zijn rijk mineralen en essentieel voor onze gezondheid.
- **Biologisch:** De biologische landbouw verbruikt minder fossiele brandstoffen nodig voor de pesticiden. Ze gaat respectvoller om met bodem en grondwater.
- **Minder vlees:** De productie van dierlijke proteïnen heeft een veel grotere ecologische plantaardige. De productie van één kilo vlees vraagt tussen 3 tot 15 kilo granen. Daarom is

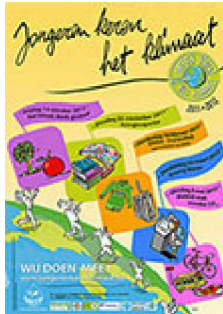


vleesverbruik en afwisseling in het gebruik van onze proteïnebronnen (eieren, kaas, soja, pe
leefmilieu.

- **Sociale rechtvaardigheid:** Als we onze exotische voedingsstoffen als koffie, thee, chocola van de eerlijke handel kopen zijn we er zeker van dat de producenten uit het Zuiden er een krijgen. In het Noorden ondersteunen we onze landbouwers door rechtstreeks van hen te kopen.
- **Minder voedselverspilling:** In België hebben 200 000 personen niet genoeg te eten, terwijl 20 kg voedsel per jaar weggooit. Het is belangrijk af te wegen wat en hoeveel we kopen voedsel te bewaken en onze overschotten te beperken en ze in andere maaltijden te verwerken.

A point, bleu of GREEN: wat staat er op het menu?

90 000 jongeren aten een lokale appel



De eerste actiedag van de campagne 'Jongeren keren het klimaat' zit erop. 350 Belgische scholen gingen de uitdaging aan. In plaats van een koek of ingevoerd fruit stond er op 14 oktober **lokaal geteeld seizoensfruit** op het schoolmenu. Tijdens de actiedag **'Eet lokaal, denk globaal'** benadrukten GREEN en 90 000 jongeren het belang van duurzame voeding. Daarmee verminder je het verpakkingsafval, verklein je de milieu-impact van het transport en vermijd je dat fruit onnodig lang wordt gekoeld. Lokaal fruit is niet enkel gezond, maar ook goed voor ons klimaat. Met de keuze voor een lokale, seizoensgebonden appel besparen we ca 36g CO₂. **Dat betekent dat we op 14 oktober samen 3 ton CO₂ hebben uitgespaard.** Een kleine moeite met een aanzienlijk resultaat.



^TOP

De volgende actiedag staat in het teken van **hergebruik**. Zin om aan onze 'Kringloop Neem een kijkje op www.jongerenkerenklimaat.be.

Info bij Leni Denorme of Sara Stuyck, jongerenkerenklimaat@greenbelgium.org, 02 67 82.

Vormingen duurzame voeding



• Wortel, blad, stengel of vrucht: basisschool

Met een mand vol groenten komen we in de klas. Via spelletjes en denkoefeningen zoeken we van seizoensgebonden en lokale biogroenten in een gezond en duurzaam menu met weinig afval. We eten een deel van een groenteplant (wortel, blad, stengel of vrucht) en eten. Daaruit leiden we af in kunnen worden geoogst en hoe lang we ze kunnen bewaren.

Info bij Kris Van Ingelghem, kris@greenbelgium.org, 02 893 08 09.

• De Waanzinnige-Weet-Wat-je-eet-Wedstrijd: secundair onderwijs

Tijdens deze workshop nemen leerlingenteams in verschillende rondes het tegen elkaar op interactief en via verschillende opdrachten de aspecten van duurzame voeding: biologische landbouw, minder vlees en vis, afvalarm eten, eerlijke handel, klimaatverandering, voedselkilon voedingsgewoonten van gezinnen uit de hele wereld en bespreken tips voor een duurzame twee uur durende workshop leren de leerlingen kritisch nadenken om zelf een bewuste keuze geschikt voor zowel ASO, TSO als BSO.

Info bij Bram Soenens, bram@greenbelgium.org, 0473 56 02 89.

^TOP

Une école bien dans son assiette



Dit project groeide uit een voorstel van het Waalse Jongerenparlement voor het Leefmilieu. De voorbije twee jaar introduceerde GREEN dit project in 22 Waalse schoolgroepen. 'Une école bien dans son assiette' moedigt de leerlingen aan om de impact van hun voedinggewoonten op het leefmilieu te bekijken en te verminderen. De leerlingen gaan op zoek naar lokale, seizoensgebonden, biologische, eerlijke, gezonde en minder verpakte producten.

Dit jaar loopt het project verder in een gewijzigde vorm. GREEN stelt aan 30 Waalse klassen voor om samen een **receptenboek 'Goed voor de planeet'** uit te werken. Het boek moet zowel schoolkoks als ouders inspireren om duurzame maaltijden te bereiden. Op het einde van dit



^TOP

schooljaar vind je het receptenboek op www.biendanssonassiette.be
Info bij Caroline De Roos, caroline@greenbelgium.org, 02 893 08 18.

Toetjes van de Mundo-Bib



[^TOP](#)

Handboek Ecologische voeding

Lekker en gezond eten, een steentje bijdragen aan een gezonder leefmilieu. Voor al zoekt naar lekkere recepten of naar de juiste voeding voor kinderen of volwassenen die vlees eten, met ook een theoretisch gedeelte.
Diana Lauwers, [een uitgave van Velt](#), 2003.

Voeding op school, milieu op het menu

Pedagogisch dossier voor het basis- en secundair onderwijs. Een uitgave van Leefmi Brussel. Gratis voor leerkrachten.
www.leefmilieubrussel.be

Ons voedsel. Over wat erin zit, hoe het wordt gemaakt en wat het met ons doet

Een kanjer van een boek maar mega-interessant. Je kan het raadplegen in de Mundo-Bib.
Frans M. de Jong

Donderdag Veggiedag in de klas

Een praktische map met activiteiten, leuk geïllustreerd.
Leni Denorme, een uitgave van EVA vzw, kijk ook op www.donderdagveggiedag.be

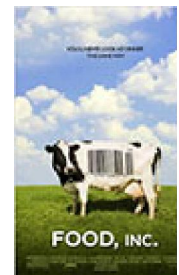
Our daily bread

Verontrustende dvd over de gewetenloze voedselindustrie.
Nikolaus Geyrhalter

Food, inc. You'll never look at dinner the same way again

Auteur Robert Kenner toont het ware gezicht van de voedselindustrie.
Nederlandstalige ondertitels

De Mundo-Bib vind je in Mundo-B, waar ook de GREEN-kantoren zijn gevestigd. Ze is alle werkdagen open van 9.30 tot 12.30u. en van 13.30 tot 17u. Op maandag, dinsdag en woensdag is er gespecialiseerde begeleiding.



Niks te vreten?

[^TOP](#)

Expo Aan tafel!

Je bent wat je eet. De tentoonstelling 'Aan tafel! Van de akker tot het bord' houdt je een spiegel voor. Ken jij de voedingswaarde van je lievelingsgerecht? Welke chemische stoffen zitten erin? Waar komen de ingrediënten vandaan? En kan je het nog eten als we straks met 9 miljard zijn? De antwoorden zijn ludiek en prikkelend, wetenschappelijk onderbouwd en confronterend. Hedendaagse kunstenaars geven hun kijk op het thema. Topchefs onthullen hun gastronomische geheimen en geven hun visie op de voeding van vandaag en morgen.
De expo loopt van 11 november 2011 tot en met 3 mei 2012 in Tour en Taxis, Brussel. Geleide groepsbezoeken in verschillende talen. Pedagogisch dossier beschikbaar.



Gratis geleide bezoeken voor leerkrachten om nadien zelf je leerlingen te bedienen
23 en zaterdag 19 en 26 november. Je schrijft je hiervoor in via info@expo-aan-tafel.be
www.expo-aan-tafel.be

[Inschrijven op onze nieuwsbrief»](#)

[Uitschrijven »](#)

[Archief »](#)