



Handleiding voor criterium 6 van FairTradeGemeente

Voor trekkersgroepen van (Kandidaat) FairTradeGemeenten

**FAIRTRADE
GEMEENTE**

Inhoud

Inleiding	3
Een kader voor duurzame consumptie	4
Uitwerken van het initiatief.....	8
Voorbeelden uit de praktijk.....	9
Contact	12



Inleiding

Deze handleiding is bedoeld voor trekkersgroepen die in het kader van de campagne 'FairTradeGemeente' een initiatief uitwerken dat de lokale consumptie en productie van duurzame voedingsproducten stimuleert. Met dit initiatief realiseer je criterium 6 van de campagne.

Hier volgt de enige en echte formulering van criterium 6:

Om FairTradeGemeente te worden, wordt in de gemeente een nieuw initiatief gelanceerd dat lokale consumptie en productie van duurzame voedingsproducten stimuleert. Er wordt over dit initiatief duidelijk gecommuniceerd. Om de titel te behalen én te behouden, wordt ofwel een meerjareninitiatief (*) opgestart, ofwel een kortlopend project met garanties dat er jaarlijks een nieuw initiatief genomen zal worden dat duurzaam consumeren en produceren aanmoedigt.

(*) een initiatief dat duurzaam consumeren en produceren gedurende meerdere jaren promoot. Ter ondersteuning van dit meerjarenplan wordt op regelmatige tijdstippen duidelijk over initiatief gecommuniceerd.

Deze handleiding geeft je handvaten om te bepalen of een project duurzame voeding stimuleert en met welke elementen je rekening moet houden. De handleiding geeft ook een antwoord op vragen als: Hoe kiezen we een project? Wie hebben we nodig om dit te realiseren? Wie willen we erbij betrekken? Wat doen trekkersgroepen in andere gemeenten in dit verband?

Als je een vergadering organiseert over criterium 6, lees je deze handleiding best als voorbereiding. Ook tijdens de vergadering, is de handleiding een handig instrument. Maar neem zeker ook regelmatig een kijkje op de website, www.fairtradegemeenten.be. Daar vind je immers de meest recente informatie en maak je kennis met de nieuwste initiatieven.

In de FairTradeGemeentenGids, die je kan downloaden of bestellen via www.fairtradegemeenten.be, lees je meer over de doelstellingen en de strategie van de campagne.

We wensen je veel succes en plezier bij het uitwerken van dit initiatief!

Een kader voor duurzame consumptie

Je winkelkarretje vullen met duurzame voedingsproducten is gemakkelijker gezegd dan gedaan. Want wat omvat die duurzaamheid precies? En waarvoor kies je als consument: (biologische) wijn uit het Hageland of uit Frankrijk of Chileense wijn met Max Havelaar label? Belgische tomaten bij de kruidenier in het dorp of Spaanse biotomaten uit de supermarkt, ...?

Duurzame consumptie is voortdurend kiezen. Maar hoe weet je dat je de juiste keuzes maakt? Jammer genoeg is er niet één label of merk dat je garandeert dat je het meest duurzame product koopt of dat informatie geeft over de verschillende aspecten van duurzaamheid. Een biolabel garandeert niet noodzakelijk een goede prijs aan de boer(in), lokale hoeveproducten zijn niet noodzakelijk milieuvriendelijk geproduceerd en fairtradeproducten leggen een lange reis af tot bij de consument.

We bieden een kader aan om je te helpen bij het maken van je keuze, gebaseerd op de vier P's van de klassieke marketing: product, prijs, plaats en promotie. In het kader hebben we alle criteria die maken dat een aankoop duurzaam is, uit mekaar gehaald: de sociale criteria, de ecologische criteria, de economische criteria enz. Hoe meer criteria je kan aanvinken, hoe duurzamer je aankoop is.

Ook bij het uitwerken van het initiatief voor criterium 6, biedt dit kader een houvast.

Product: Het voedingsproduct dat je koopt heeft een aantal kenmerken. Zo heeft de keuze voor een bepaald productiesysteem een belangrijke invloed op de ecologische duurzaamheid. Ecologisch duurzame producten vind je tegenwoordig in elke supermarkt, maar je moet er wel oog voor hebben.

Criteria	v
<p>Seizoensgebonden</p> <p>Vooraf voor groenten en fruit, maar bijvoorbeeld ook voor vis zijn er seizoenen. Producten van het seizoen vergen zo goed als altijd minder energie om ze te produceren en om ze te bewaren. En de bonus is dat ze vaak ook goedkoper zijn. Voor wie zich de seizoenen niet meer kan herinneren is er een seizoenskalender voor groenten en fruit te vinden op www.etenisweten.be of www.bewustverbruiken.be. Voor vis vind je informatie op www.visinfo.be.</p>	
<p>Biologisch</p> <p>Biologische producten zijn beter voor het milieu: de natuurlijke kringlopen worden gerespecteerd, de bodemvruchtbaarheid wordt behouden, er is meer diversiteit aan gewassen en er worden geen kunstmeststoffen en geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Een biolabel garandeert deze ecologische voordelen (in België is dat van Biogarantie). Niet alle bioproducten in onze winkels zijn van Belgische oorsprong. Voor exotische producten garandeert het biolabel evengoed dat ze ecologisch geteeld zijn. Het label zegt echter niets over transportwijzen of afstanden. Meer informatie over de verschillende biolabels vind je op www.labelinfo.be of www.biotheek.be.</p>	
<p>Lokaal geproduceerd</p> <p>Hoe meer lokaal geproduceerd voedsel iedereen op de wereld eet, hoe minder voedsel er rondgereden of gevlogen wordt. De globalisering heeft er immers voor gezorgd dat we altijd alles beschikbaar hebben. Maar de afstand die het voedsel aflegt voor het op ons bord komt, heeft een duidelijke ecologische impact. Lokaal geteeld voedsel vind je niet enkel bij de boer of op de markt, maar ook in de supermarkt. Daar is, zeker voor verse producten, de oorsprong meestal aangeduid op of boven de rekken en/of op de verpakking, dus met een beetje moeite kan je de juiste keuze maken. Verder kan je uitkijken naar echte streekspecialiteiten zoals het grondwitloof, de Brabantse tafeldruiven, onze Belgische abdijbieren en bieren, Ardense boter en ham, wijn uit het Hageland,... Zo hou je ook rekening met de tradities en eetcultuur van de streek. Sommige streekspecialiteiten dragen het Vlaamse of Europese label van 'streekproduct'. Om dit label te mogen dragen, moeten ze aan een aantal voorwaarden voldoen. Meer informatie over dit label vind je op www.streekproduct.be.</p>	

<p>Minder vlees</p> <p>Onze hoge vleesconsumptie zorgt er in grote mate voor dat ons voedselpatroon niet duurzaam is. Vleesproductie vergt veel land, water, energie en veel veevoeder. Vaak is de teelt van veevoerders niet duurzaam gebeurd. Het land dat gebruikt wordt voor het telen van veevoeder, gaat ten koste van de productie voor menselijke consumptie. Als men overal ter wereld evenveel vlees zou eten als wij in Europa dan zouden er grote voedseltekorten zijn in de wereld. Bovendien, voor het vlees dat hier geproduceerd wordt, wordt veevoeder veelal ingevoerd, bijvoorbeeld soja uit Brazilië. Dit transport vergroot de ecologische impact van een vleesrijk dieet. Zowel de concurrentie van veevoeder met voedingsgewassen voor menselijke consumptie als het vervoer van deze voedergewassen maakt dat minder vlees eten altijd duurzamer is. De productie van vlees draagt ook bij tot het broeikas-effect. De mondiale veestapelsector is verantwoordelijk voor ongeveer 18% van de totale broeikasgasuitstoot.</p>	
<p>Weinig verpakking</p> <p>In de supermarkt zijn alle producten stevig verpakt. Dat heeft voor voedsel natuurlijk hygiënische redenen. Maar vaak dient de verpakking ook om de klant te verleiden om te kopen. Verpakking (al dan niet recyclebaar) is puur afval en dus niet duurzaam. Verpakking 100 % vermijden kan niet, maar je kan wel keuzes maken voor minder verpakking of recycleerbare verpakking. Veel producten die in individuele verpakkingen aangeboden worden (koeken, yoghurt, desserts, ...) zijn met een beetje goede wil ook te vinden in een grotere verpakking. Op de markt, op de hoeve of bij de lokale slager of kruidenier zijn je aankopen vaak minder voorverpakt. Je kan ook besparen op verpakking als je zelf een boodschappen-tas meeneemt. In de drankenafdeling kan je consequent voor retourflessen kiezen en water koop je best niet in flessen, maar drink je gewoon van de kraan.</p>	
<p>Koken met basisingrediënten</p> <p>Onze voedingsmarkt is de laatste jaren sterk geëvolueerd naar 'convenience': we kopen steeds meer bereide maaltijden en half bereide producten (voorgesneden groenten, voorgebakken vlees, kant en klare sauzen ...). Verwerking van een product voegt meestal één of enkele stappen toe in de keten en vergt extra energie voor bereiding, bewaring en vervoer. Het betekent meestal ook meer verpakking. Zelf koken kost natuurlijk ook energie, maar toch nog minder dan een bereide maaltijd die soms eerst ingevroren wordt om later opgewarmd te worden. Daarenboven geeft zelf koken (voor wie het een beetje kan) vaak een goedkoper en lekkerder resultaat.</p>	
<p>GGO-vrij</p> <p>GGO's zijn genetisch gemanipuleerde organismen. Er zijn heel wat GGO-toepassingen in de voedselproductie. Op zich zijn GGO's niet noodzakelijk onecologisch, hoewel het gaat om zeer kunstmatige manipulatie van genen. De eerste generatie van GGO's die in de landbouw opduiken zijn wel veelal milieuvriendelijk. Voedselgewassen worden gemanipuleerd zodat ze resistent worden tegen bepaalde chemische onkruidbestrijdingsmiddelen. Hierdoor wordt monocultuur gemakkelijker en kan er tegen onkruid gespoten worden wanneer de gewassen al hoog staan. Uit onderzoek van die toepassingen is gebleken dat onkruiden resistentie opbouwen tegen de bestrijdingsmiddelen en dat er daardoor steeds meer gespoten moet worden. Daarnaast zijn de lange termijn risico's van GGO-gewassen nog onvoldoende gekend. In Europa zijn nog niet veel genteelten toegelaten, maar in veel verwerkte producten zitten genetisch gemanipuleerde grondstoffen zoals soja. Het etiket moet in principe de nodige informatie geven.</p>	
<p>Prijs: Duurzaamheid heeft niet alleen te maken met milieuaspecten. Het betekent ook dat iedereen in de voedselketen een eerlijk deel krijgt van de prijs die je als consument voor een product betaalt. Het schoentje wringt meestal aan het begin (of het einde) van de keten: bij de boer(in) die de grondstoffen produceert. Het is niet omdat die een goed en duurzaam product aflevert dat hij of zij daar ook een eerlijke prijs voor krijgt.</p>	
<p>Fair trade</p> <p>Een fairtradeproduct garandeert dat de boeren in het Zuiden een rechtvaardige prijs krijgen voor hun oogst en dat de landarbeiders in correcte sociale omstandigheden werken. Om dit te kunnen garanderen is er een strenge controle op de hele weg die het product aflegt van de boer tot in de winkel. In België is het Max Havelaar die het keurmerk toekent en de controle organiseert. De controles in het Zuiden gebeuren door de controleurs van de internationale Fairtrade Labelling Organizations (FLO). Fairtrade-producten vind je van veel verschillende merken in zowat alle supermarkten, in de Oxfam-Wereldwinkels, soms ook in buurtwinkels. Je herkent ze aan een fairtradelabel. Voor een overzicht van de producten die beschikbaar zijn en wie ze verkoopt kan je terecht bij www.maxhavelaar.be. Als je wil weten waar in jouw gemeente fairtrade-producten te verkrijgen zijn, kijk dan eens op www.fairtradegemeenten.be.</p>	

<p>Realistische prijs voor producten van bij ons</p> <p>Koken kost geld, voedsel produceren ook. Als je dingen supergoedkoop in de winkel of op de markt ziet staan, dan is het goed om even stil te staan bij die prijs. Kan dat product wel geproduceerd worden voor zo'n prijs? Wie zou hiervoor de rekening betalen? In veel gevallen zijn het de producenten die de rekening gepresenteerd krijgen en die met verlies moeten verkopen. Als je dus als consument altijd kiest voor het allergeodkoopste, dan is er een ernstig risico dat je bijdraagt tot het onder druk zetten van boer(inn)en om de vrucht van hun arbeid te goedkoop te verkopen.</p>	
<p>Eerlijke vergoeding in de hele keten</p> <p>Als consument heb je geen zicht op het hele proces van een product voor het in de winkel belandt. En eigenlijk kan het ons ook niet zoveel schelen, wij zijn blij dat we het tegen een goede prijs kunnen kopen. Toch dragen we mee de verantwoordelijkheid voor de hele voedselketen want de opkopers gebruiken de consument altijd als ultiem wapen in onderhandelingen met producenten. Het kan dus geen kwaad om je als consument te informeren over wie welke vergoeding krijgt in de keten. Gemakkelijk is dat niet, want hierover staat geen informatie op het etiket, maar er zijn wel initiatieven die daartoe bijdragen. De Belgische Boerenbond heeft een actie: www.voedselprijzen.be waarop ze voor een aantal producten het aandeel van de Belgische boer laat zien. Bij een aantal tropische producten kan je kiezen voor fair trade. In de biowinkel kan je zoeken naar producten van Nature and More die een assortiment verse bio en fairtrade producten op de markt brengt en via de website www.natureandmore.com informatie geeft over de keten. En verder: als het op de lokale markt de spuigaten uitloopt dan laten de landbouwers wel van zich horen. Aandachtig de berichtgeving volgen, kan je al informatie geven over de vraag of de producent een eerlijke vergoeding kreeg in de keten.</p>	
<p>Plaats: De plaats waar je voeding koopt, heeft een invloed op de duurzaamheid en verdient dus eveneens enige overweging. Jij als consument rijdt een groot deel van de voedselkilometers door je boodschappen te doen met de auto en niet noodzakelijk in de dichtstbijzijnde winkel. Ga je elke dag inkopen doen of groepeer je al je aankopen één keer per week? Ga je te voet of met de fiets naar de lokale kruidenier, bakker en slager of met de auto naar de supermarkt (of omgekeerd)?</p>	
<p>Grote hoeveelheden in één keer in de supermarkt</p> <p>De meeste mensen doen hun boodschappen gewoon in de supermarkt, met de auto en daar is niets mis mee. Om de verplaatsingen te beperken, is het beter om je boodschappen te groeperen en éénmaal per week of zelfs per twee weken naar de supermarkt te gaan. Dat vergt wat meer planning dan dagelijks inkopen doen voor de maaltijd, maar het spaart je tijd en vervoer. Voor verse producten die je niet zolang vooraf kan kopen, kan je dan misschien eens te voet of met de fiets naar de markt of een buurtwinkel gaan?</p>	
<p>Rechtstreeks bij de boer</p> <p>Rechtstreeks bij een boer of boerin in je buurt kopen, heeft een aantal voordelen op vlak van duurzaamheid: de producten leggen een minimale afstand af en je weet dat wat je hem of haar betaalt ook allemaal bij hem of haar terecht komt. Rechtstreeks kopen kan in een hoevewinkel of op een markt. In sommige streken en steden bestaan er boerenmarkten, en op veel andere plaatsen staan deze producenten ook op de gewone weekmarkten.</p> <p>Als je op de boerderij koopt, heb je ook de kans om te vragen hoe je voedsel geproduceerd wordt. Bepaalde dingen kan je zelf vaststellen: lopen de koeien buiten, wat krijgen ze te eten, wordt er veelvuldig gesproeid,...</p>	
<p>Abonnementsysteem</p> <p>Niet overal is er een hoevewinkel dichtbij of staan er boer(inn)en op de lokale markt. Als de klant niet naar de boer kan, dan kan de boer nog altijd naar de klant. Er zijn, vooral in de biosector, alternatieven ontwikkeld om duurzame producten dichtbij de consument te brengen. De groenteabonnementen zijn daar een goed voorbeeld van: mensen worden vaste klant bij een boer(in) die de groenten wekelijks op een vast afhaalpunt in de stad levert. Ondertussen zijn veel groenteabonnementen ook uitgebreid met fruit en/of brood. Voedselteams gaan nog een stap verder. Een voedselteam is een groep mensen uit eenzelfde buurt die samen groenten, fruit, zuivel en eventueel andere producten rechtstreeks bij lokale producenten aankopen. In sommige streken zijn de producenten zelfs gestart met een webwinkel voor hoeveproducten of bioproducten. Meer informatie over al deze systemen op www.biodichtbijhuis.be. Meer informatie over voedselteams: www.voedelteams.be.</p>	
<p>Promotie/Informatie: Promotie heeft te maken met informatie over het product dat je wil kopen. Informatie is erg belangrijk om als consument de juiste keuze te kunnen maken.</p>	

Rechtstreeks contact

De beste bron van informatie is uiteraard de boer of de boerin die je rechtstreeks het product verkoopt. Dit geldt echter maar voor een klein deel van je aankopen (in hoefwinkels, via voedselteams of abonnementsysteem).

Informatie over de producent en de keten

Je hebt het misschien al gezien in je supermarkt: er is een nieuwe trend in de voedseldistributie die meer informatie geeft over wie achter het product zit. Producten moeten tegenwoordig traceerbaar zijn tot bij de consument en die traceerbaarheid wordt steeds vaker ook gebruikt om de consument te informeren, vooral via internet. Soms gaat men zover om elk product een unieke code te geven waarmee je dan via een website informatie over de producent en de keten kan vinden.

Soms wordt de producent zichtbaar gemaakt op de verpakking, zoals bijv. bij de melk van Zuiver Zuivel; soms brengt men het verhaal van het product in de winkel via folders of video.

Overal waar je boodschappen doet, kan je uitkijken naar producten met een verhaal.

De consument telt

Vandaag weten nog weinig producenten wie uiteindelijk hun producten opeten. En omdat er verschillende schakels tussen beide partijen zitten heeft de producent weinig weet van de eigenlijke vragen en wensen van de consument. Wanneer je als consument in contact komt met de producent kan je hem ook over jouw noden en verwachtingen vertellen. Zo kan ook jouw stem tellen in het productieproces, en wordt de hele (kortere) keten een stukje minder anoniem.



foto: Herk de Stad

Uitwerken van het initiatief

Het is belangrijk om in het kader van criterium zes te werken aan een initiatief op maat van je gemeente. Bij een juiste keuze zal je merken dat het initiatief bijdraagt tot een grotere consumptie van duurzame voedingsproducten, tot (nog) betere relaties met boeren die duurzaamheid hoog in het vaandel dragen en/of stimulansen voor boeren die duurzaam willen werken.

Om die keuze te maken zijn volgende stappen nodig:

- Voorbereiding van de verkenningsronde
- Verkenningsronde
- Lancering van het initiatief
- Opvolging van het initiatief

Vorbereiding van de verkenningsronde

In een vergadering van de trekkersgroep kan je de verkenningsronde voorbereiden.

De belangrijkste vraag daarbij is wie je kan helpen bij de verkenningsronde:

- De duurzaamheidsambtenaar als die niet in de trekkersgroep zit
- De milieuambtenaar
- De ambtenaar voor ontwikkelingssamenwerking
- De schepen van landbouw
- De schepen van ontwikkelingssamenwerking
- Lokale boeren die aan duurzame landbouw (willen) doen
- Iemand van de trekkersgroep van een gemeente in de buurt als die al een ervaring hebben opgedaan met criterium 6.
- Een lokale afgevaardigde van 1 van de opgesomde organisaties uit het kader (bijvoorbeeld Voedselteams)
- ...

Spreek het volgende af:

- Een datum voor de vergadering
- Een plaats
- Wie er bij moet zijn
- Wie contacteert wie
- Het verloop van de vergadering

De verkenningsronde

- Bespreek het kader voor duurzame consumptie zodat iedereen op dezelfde golflengte zit.
- Inventarisatie

In je gemeente gebeurt wellicht al een en ander op vlak van duurzame productie en consumptie. Wat gebeurt nu al? Zijn er streekproducten in de gemeente? Een typische groente? Fruit? Welke boeren zijn geïnteresseerd in duurzame productie en wat doen ze precies? Hoe zou het initiatief voor criterium 6 de boeren kunnen ondersteunen? Waar zitten de medestanders? Wat zijn mogelijke remmen? Hoe kunnen we die wegnemen? Wat kan er nog verbeteren? Hoe kunnen we dat doen? Zijn er al evenementen in de gemeente waaraan we het initiatief kunnen koppelen? Zijn er al initiatieven voor criterium 6 in de buurt? Wat kunnen we daaruit leren?

- Kiezen van het project en uitwerken van een planning
- Definieer het project
- Wat willen we precies bereiken en hoe gaan we dat meten?
- Wanneer lanceren we het? Aan welk evenement kunnen we de lancering koppelen?
- Waar?
- Wat zijn de grote stappen die we moeten zetten in de voorbereiding?
- Wanneer zetten we die?
- Taakverdeling
- Wanneer, hoe en met wie evalueren we het project?

De lancering

Koppel de lancering van je project aan een reeds bestaand evenement. Je geeft daarmee een krachtig signaal van samenwerking. Je kan al op voorhand rekenen op een ruime belangstelling. Het is makkelijker voor de bekendmaking en voor de logistiek.

Misschien kan je een BV of een LB (lokale bekende) inschakelen bij de lancering. Zorg uiteraard voor voldoende media-aandacht.

Ideeën voor het krijgen van media-aandacht en tips voor het schrijven van een persbericht, kan je vinden in de FairTradeGemeentenGids onder criterium 4, media-aandacht, blz. 23.

De opvolging

Kort na de lancering kom je best opnieuw samen met de groep van de verkenningsronde. Evalueer de lancering. Zijn de doelstellingen bereikt? Of, indien het project een structureel project is voor een langere termijn: heeft het project het potentieel om die doelstellingen te bereiken of moeten we bijsturen? Wat leren we eruit? Hoe gaan we verder?

Vormingsactiviteiten in je gemeente

Je wil een vorming organiseren over duurzame productie en consumptie in je gemeente? Prima, hier alvast enkele suggesties.

- VELT biedt vormingen aan, zoals de 'ecosmos'. Deze vorming bestaat uit een inhoudelijk luik dat voeding en klimaat linkt aan mekaar. In een praktisch luik, leer je een ecosmos bereiden. En die ecosmos kan je uiteraard weer aanbieden op een evenement, een receptie, ... Meer info kan je hier vinden: www.velt.be/ecosmos.
- Ook KVLV organiseert vormingen. Interessant voor criterium 6 is: 'Gezonde feestmenu's met producten van eigen grond'. Meer info kan je hier vinden: www.kvlv.be.
- Het provinciaal Instituut voor Milieu Educatie werkte een spel uit over duurzame voeding voor zowel leerlingen van de tweede en derde graad van het secundair onderwijs als voor leerkrachtenteams. Meer info kan je vinden in het Provinciaal Instituut voor Milieu Educatie, Mechelsesteenweg 365, 2500 Lier. Tel. 015 31 95 11.
- Wil je meer mogelijkheden ontdekken? Surf naar google en een wereld gaat voor je open! www.google.be



Voorbeelden uit de praktijk

Duurzame producten van lokale boeren promoten

- De gemeente Essen maakte een Groene Gids, waarin lokale producenten of verkopers van duurzame producten gebundeld zijn. Het gaat om boeren die duurzaam geteelde groenten en fruit kweken en aan huis verkopen. Indien je dit initiatief ook in jouw gemeente wil lanceren, is het heel belangrijk om boeren die je in de gids wil opnemen, eerst te contacteren met de vraag of dit kan!
- Hamont-Achel organiseerde een happening met veel aandacht voor duurzame landbouw op de Internationale Dag van de Fair Trade van 2007. Diverse landbouworganisaties en plaatselijke, duurzame boeren werkten mee en presenteerden hun werking en hun producten. De lagere scholen van de gemeente hadden voor de gelegenheid kunstwerken gemaakt over duurzame landbouw en eerlijke handel. Tijdens de happening werden deze kunstwerken tentoongesteld, zodat veel ouders en sympathisanten zowel de tentoonstelling bezochten als tegelijkertijd kennis maakten met de manier van werken van de plaatselijke boeren.
- In Hoegaarden, Grobbendonk, As en Maldegem, startte de trekkersgroep met een Voedselteam.
- In Koksijde krijgen alle personeelsleden van de gemeente een bio- en fairtradepakket op secretaresdag.
- De trekkersgroep van Leuven valt samen met de werkgroep duurzaam aankopen van 'Netwerk Duurzaam Leuven'. Tijdens de Week van de Fair Trade ging een tocht door langs verschillende Leuvense Horecazaken: TAPA BRAVA. De horecazaken boden hapjes aan op basis van lokale, biologische en eerlijke producten.
- In Oostkamp bevat de gemeentelijke geschenkenmand producten van lokale producenten.
- In Zwijndrecht is er een maandelijks biomarkt.
- De milieudienst van Duffel trakteerde alle personeelsleden van de gemeente die deelnamen aan 'Ik Kyoto' op een lekker bio-ontbijt.
- De wereldwinkel van Mol biedt sinds kort plaatselijke bioproducten aan: wekelijks een groentenmand en/of een fruitmand met bioproducten uit de streek.
- De nieuwe inwoners van Bierbeek krijgen een promotiepakketje met Bierbeekse producten en fairtrade-producten. In het infopakketje dat elke nieuwe inwoner krijgt wordt een fairtradesnoepje aangeboden (met uitleg) en een folder over duurzame lokale landbouw.

Mogelijke acties voor de scholen in je gemeente

Het aantal kinderen met overgewicht stijgt en baart mensen uit het onderwijs, koks zoals Jamie Oliver, de gezondheidszorg en ouders, zorgen. Het eten van duurzaam fruit en duurzaam lokaal geteelde seizoensgroenten, is zeker een stap in de goede richting. Je creëert hiermee bovendien een win-win situatie. Goed voor de gezondheid van de kinderen en goed voor het milieu.

Scholen zijn goed voor een belangrijk deel van de publieke catering en dat is interessant voor de lokale boeren die duurzaam produceren.

Er zijn tal van mooie initiatieven te vinden, het gebeurt al en dus is het haalbaar!

De trekkersgroep en het gemeentebestuur werken hiervoor best samen en stimuleren scholen om stappen in deze richting te zetten. De school in contact brengen met traiteurs die duurzame voeding aanbieden is een stap in de goede richting. Samen een vragenlijst aanmaken die scholen kunnen voorleggen aan traiteurs is een ander voorbeeld. Op www.milieukoopwijzer.be, kan je heel wat nuttige info hierover vinden.

Enkele voorbeelden van acties:

- Het schoolrestaurant verwerkt geïntegreerde of biologische groenten en fruit.
- Lokale boeren die geïntegreerd of biologisch fruit telen, leveren aan de scholen van de gemeente. Het fruit kan het snoepautomaat vervangen. Al een wereldwinkeltje op school? Neem dan dit lokaal fruit mee op in het assortiment.
- De school vult de drankautomaat indien mogelijk met fruitsap van zo lokaal mogelijk geïntegreerd of biologisch geteeld fruit. In Sint-Truiden kregen 3000 leerlingen een flesje lokaal geïntegreerd fruitsap. Via een bijhorende folder werden ook de ouders op de hoogte gebracht.
- In Oosterzele geeft de gemeente jaarlijks een subsidie voor het aanbieden van biologisch geteeld fruit op school. Ook de gemeente Schelle werkt mee aan 'Biofruit op school'.

Publieksacties in je gemeente

Criterium 6 is uitermate interessant om de FairTradeGemeentecampagne in jouw gemeente bekend te maken of jaarlijks te vernieuwen.

- In Herent is sinds 15 mei 2008 een unieke appeltaart met crumble te koop. De appels zijn duurzaam geproduceerd in Herent, de amazonennoten en de honing zijn producten van eerlijke handel. De taart is ook op bestelling verkrijgbaar voor 10, 20, ... tot 100 personen, zodat verenigingen of organisaties die eerlijke handel en duurzame landbouw een warm hart toedragen ze kunnen serveren bij feesten of andere gelegenheden. Een gelijkaardig initiatief ging door in Evergem waar Eddy Wally het gezicht was van de (h)eerlijke vlaaiencampagne. Deze actie ging door op de Internationale Dag van de Fairtrade van 10 mei 2008. Bij zestien bakkers was er een speciale vlaai te koop, gemaakt van eerlijke en lokale producten. Bij de vlaai kreeg je een eerlijk kopje koffie.
- Tijdens de eerste 'Week van de Smaak' in 2006, lanceerde de trekkersgroep van Hasselt de FairTradeSpeculaas. De speculaas was gemaakt van lokale melk, boter en bloem. De suiker en kaneel hadden het Max Havelaar label voor eerlijke handel. Vijftien bakkers werkten mee en maakten hun eigen versie van de speculaas. Het heerlijke resultaat werd verkocht in 18 winkels. Voor elke winkel stond een plakkaat met daarop deze tekst: 'Deze bakker steunt onze boeren en boerinnen in het Zuiden!'. Tijdens de 'Week van de Smaak' van 2008 kan je opnieuw FairTradeSpeculaas kopen in Hasselt.
- Roeselare, september 2007. Onder een stralende nazomerzon bezochten meer dan 300 mensen 15 duurzame projecten. De projecten waren verbonden met mekaar door 4 fietsroutes. Fietsers stelden hun route zelf samen, afhankelijk van welk project ze wilden bezoeken. Interessante projecten voor criterium 6 waren een bezoek aan een bioboerderij en een bezoek aan verschillende compostmeesters. De lokale pers had veel belangstelling voor dit initiatief. De evaluatie was heel positief en de trekkersgroep wil dit initiatief tweejaarlijks herhalen.
- (H)eerlijk gedeeld, (h)eerlijk geteeld. In de week van de biolandbouw organiseert de trekkersgroep van leper een proevertjesfestijn van producten uit duurzame landbouw. Producenten van duurzame voedingsproducten zullen er bij zijn en een medewerker van Voedselteams geeft een woordje uitleg over Voedselteams. De trekkersgroep wil immers een Voedselteam opstarten in leper.
- Op 14 oktober 2007 organiseerden de Jeugdraad, de Milieuraad en de Noord-Zuidraad van Izegem een groots eerlijk ontbijt. Naast fairtradeproducten werden er ook bioproducten opgenomen in het buffet. De verschillende raden wilden met dit initiatief vooral de Izegemnaren kennis laten maken met de verschillende fairtrade- en bioproducten die in Izegem verkrijgbaar zijn. Ook in 2008 wordt het ontbijt opnieuw georganiseerd. Want met meer dan 500 inschrijvingen was het een groot succes!
- De trekkersgroep van Beveren verzorgt elk jaar een eetstandje tijdens het laatste weekend van de Beverse Feesten waar eerlijke en biologische maaltijden en dranken worden aangeboden.

Op de website van FairTradeGemeente: www.fairtradegemeenten.be vind je ook de nieuwste initiatieven voor criterium zes.



Contact

FairTradeGemeente

Edinburg 26
1050 Brussel
T: 02/894.46.26
F: 02/894.46.21
info@fairtradegemeenten.be
www.fairtradegemeenten.be

Nuttige adressen

Max Havelaar

Troonstraat 173
1050 Brussel
02 500 10 60
www.maxhavelaar.be

Oxfam-Wereldwinkels

Ververijstraat 17
9000 Gent
09 218 88 99
www.oww.be

Vredeseilanden

Blijde Inkomststraat 50
3000 Leuven
016 31 65 80
www.vredeseilanden.be

11.11.11

Vlasfabriekstraat 11
1040 Brussel
02 536 11 11
www.11.be

Interessante websites

www.etenisweten.be
www.bewustverbruiken.be
www.visinfo.be
www.labelinfo.be
www.biotheek.be
www.streekproduct.be
www.voedselprijzen.be
www.natureandmore.com
www.biodichtbijhuis.be
www.voedelteams.be
www.velt.be
www.kvlv.be

Voor meer adressen kan je terecht op www.fairtradegemeenten.be. Onder 'links' vind je wellicht het adres dat je zoekt.

