

---

**OPSCHRIFT**

**Vergadering van** 18 april 2017

**Nummer:** 2017\_MV\_00176

**Onderwerp:**

**Mondelinge vraag van raadslid Guy Reynebeau: Platform voor initiatieven inzake eerlijke handel, korte keten en tegen voedselverspilling**

**Raadslid(-leden):**

Guy Reynebeau - sp.a

**Bevoegd:**

Tine Heyse

---

**OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG**

**Toelichting:**

Op zaterdag 20 september 2014 werd de Bijlokesite in Gent omgetoverd tot het 'Niets is Verloren Festival'. Het was het slotmoment van een jaar 'Niets is verloren' een project van Timelab en KASK ism met stad Gent en Canvas.

Doorheen 2014 werkten Gentenaars projecten uit om met creatieve oplossingen te komen voor problemen van overlast en verspilling in hun stad. In het kader van dit 'Niets is Verloren Festival' vond ook de 'Feed the 5000' plaats, de wereldwijde campagne die voedselverspilling aanklaagt. Gent plaatste zich hiermee in het rijtje van wereldsteden als Londen, Parijs en Amsterdam die de aandacht vestigen op een duurzamer voedselsysteem.

Te klein, te groot, gevlekt of geblutst. Tonnen fruit, groenten en aardappelen die onze normen niet halen wordt uit de voedselketen geweerd. Door te koken met voedsel dat de supermarkt niet meer binnenraakt wou men tonen dat er manieren zijn om voedselverspilling tegen te gaan.

Maar dit Festival in september 2014 was duidelijk geen slotmoment. Gent blijkt een strijd gestart tegen voedselverspilling en voor eerlijke handel. Na het succes met de overschotdoos voor restaurants, het "Restorestje", is er nu het recente project 'Foodsavers' van de Stad Gent en het

OCMW. Hiermee werd al bijna vijf ton perfect eetbaar voedsel van de afvalcontainers van de supermarkten gered en geschonken aan verschillende verenigingen die mensen in nood helpen. Maar ook heel wat Gentse ondernemers zijn ondertussen creatief: de 'Urban Smart Farm' wil met een heel beperkte ecologische impact op een intensieve manier voedsel in de eigen stad produceren. Gentse koffiehandelaars zoals Thomas Labath & Yves De Moor trekken naar het verre Colombia en Nicaragua op zoek naar (h)eerlijke koffie. Er zijn particuliere initiatieven om groenten en fruit te kweken in stadstuinjes, op daken, enz.,...

**Vraag:**

Komt er nog zo een mobiliserend moment zoals het "Niets is Verloren Festival" waarop het brede publiek kennis kan maken met de vele initiatieven in het Gentse rond bewust omgaan met duurzame voeding en alternatieve voedselproductie ?

Is het mogelijk om op de website van "Gent en Garde" een platform te plaatsen waarop de vele initiatieven kunnen bekend gemaakt worden en mensen creatieve ideeën kunnen uitwisselen ?

---

Behandeld door de commissie welzijn, werk en milieu in openbare vergadering van 19 april 2017.

---

**ANTWOORD**

**19 april 2017**

Het is duidelijk dat er meer dan 3 jaar na de start van de voedselstrategie "Gent en Garde" heel wat leeft en beweegt betreffende duurzame voedselinitiatieven in Gent. Er bestaan heel wat "bottom-up" initiatieven door en voor Gentenaren, en er komen er nog bijna wekelijks nieuwe bij. Ik onderschrijf het belang om deze initiatieven, en de doelstellingen waar ze voor staan, verder bekendheid te bieden bij het brede publiek.

Deze initiatieven worden nu al in de kijker gezet op de website van "Gent en Garde". Op de website is een interactieve kaart geplaatst die een overzicht biedt van de verschillende initiatieven en die door iedereen kan worden aangevuld. Via het tabblad "vraag & aanbod" is er ook een platform voorzien waarop iedereen zijn of haar vraag of idee kan plaatsen. Voor het uitwisselen van ideeën verwijs ik ook graag naar de Facebook pagina van 'Gent en Garde' die op dit moment bijna 1.500 volgers heeft.

Het Niets Is Verloren festival was een belangrijk en zeer geslaagd event was waaraan heel veel partners (Timelab, KASK, Canvas, de Landelijke Gilden, Boerenbond, de Universiteit) hebben meegewerkt, dat heel veel voorbereidingstijd heeft gekost. 7000 mensen bereikt. Dit soort events alleen organiseren is niet mogelijk/haalbaar, maar lijkt me ook niet nodig. Onze lokale

voedselstrategie zit nu in een andere fase met zoals u weet o.a. een structureel project rond voedseloverschotten (Foodsavers).

Momenteel bekijken mijn diensten de mogelijkheid om volgend voorjaar een event te organiseren waarbij de vele initiatieven in de kijker geplaatst zullen worden. Initiatieven die kaderen in de 5 doelstellingen van onze lokale voedselstrategie. Bij dit event is het natuurlijk ook de bedoeling om rond die 5 doelstellingen: korte keten, duurzame voedselproductie- en consumptie, tegengaan van voedselverspilling,... te sensibiliseren. Er wordt nu gedacht aan soort opendeurdag – soort fiets- of wandeltocht waarbij het brede scala aan Gentse voedselinitiatieven bezocht kunnen worden alle geïnteresseerde Gentenaars.

---