



Velt voor Ecologische voeding

- Vers van hier en elk seizoen weer anders
- **Voedsel is te waardevol om weg te werpen**
- Biologische producten voor minder pesticiden en additieven
- Denk globaal, koop lokaal
- Van vleeseter tot flexitariër
- Vers bereid ipv verwerkt
- Vermijd verpakkingen en afval
- Bewust bereiden is energie besparen
- Gevarieerd eten is voedzaam en lekker
- Geef de boer geld voor zijn waar en krijg waar voor je geld

Word eco-actief

www.velt.be



Velt voor minder voedselverspilling

Acties

- Ecosmos
- Lang leve de oogst
- Lang leve de appel
- Samen koken met voedseloverschotten

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 1

Proef de ecosmos[®]

Een vers broodje met groentebeleg van het seizoen, bio en uit de buurt. Goed voor mens en milieu.

*Vorming
Website*



De ecosmos

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 2 Lang leve de oogst

Vorming
Publicatie



Milieuvriendelijke bewaartechnieken

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 2: lang leve de oogst

Een vorming



Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 2: lang leve de oogst

Een publicatie

Word eco-actief

www.velt.be

Lang leve de oogst

Inmaak- en bewaartechnieken om je oogst lekker te verwerken



Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 3

Lang leve de appel

Vorming

Webpagina

Oogstmoment



Alden Biesen

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 3: lang leve de appel

Vorming voedselverspilling



Interactieve workshop rond voedselverspilling + verwerken van appels

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 3: lang leve de appel

www.velt.be/appel

Ecologisch Leven en Tuinieren

Wie zijn we? Vorming Publicaties In je buurt Contact Adverteren Lid worden



Start

LANG LEVE DE APPEL

Met het project 'lang leve de appel' wil Velt consumenten bewustmaken van voedselverspilling door te focussen op de appel. Het aanbod voor de verwerking van appels is versnipperd en de vraag naar lokale verwerking is groter dan het aanbod. Daar wil Velt iets aan doen.

Op deze pagina vind je informatie over appelverwerking en een kaart met locaties waar je appels kunt verwerken of verkrijgen.

Zoek je appels of ander fruit en vind je geen boomgaard het kaartje? Kijk dan eens tussen onze zoekertjes!

Oproep
Heb je zelf een fruitboom of een hele boomgaard? Verwerk je appels of heb je plaats en middelen om andermans appels te verwerken? Geef het snel door aan emelie.heller@velt.be zodat deze zaken op de kaart komen en andere mensen je kunnen vinden.

Workshop rond voedselverspilling
Tenslotte is er een workshop gemaakt over voedselverspilling die ook focust op de appel en zijn verwerkingen. [Meer info over deze workshop, klik dan hier](#)



APPELTeller



4 1 3 1 8 kg

fruit verwerkt

[Zelf appels verwerken!](#)

De Appelteller – 41 ton!

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 3: lang leve de appel

www.velt.be/appel



Start

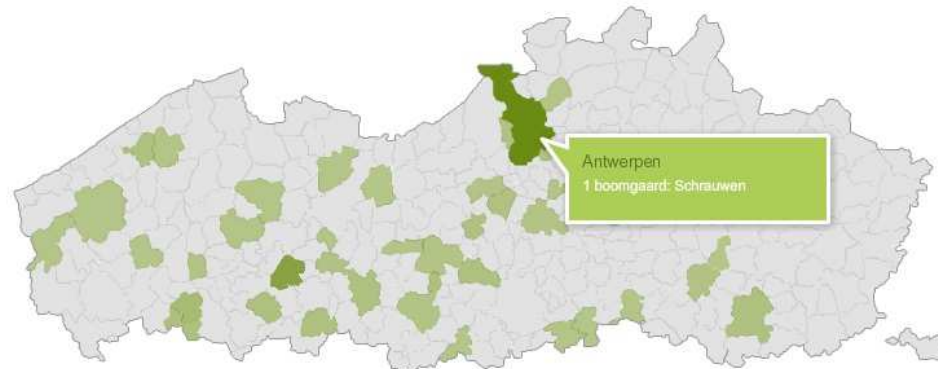
Appels

Verwerkt fruit Boomgaarden Verwerkingsplaatsen Activiteiten

Een boomgaard doorgeven

De kaart toont je waar er boomgaarden zijn. Des te groener de gemeente, des te meer fruitbomen er geregistreerd werden.

>> [Klik hier voor de kaart van Nederland](#)



Inventarisatie

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 3: lang leve de appel

www.velt.be/appel

Word eco-actief

www.velt.be



*Inspiratiegids &
appelrecepten*

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 3: lang leve de appel

Oogstmoment



Alden Biesen – 40 ha boomgaard – 10% verwerking (scholen & particulieren)

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 4: Samen koken met voedseloverschotten

Volkskeukens

Fotoverslag

Inspiratiegids

Studiedag

Toekomstplannen



Overschotten van tuineigenaars

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 4: samen koken met voedseloverschotten

Volkskeukens



Koken met overschotten van lokale biologische producenten en -winkels

Word eco-actief

www.velt.be

Te gebruiken vanaf...een studiedag van Velt

24/11/2013



Actie 4: samen koken met voedseloverschotten Volkskeukens

- 17 opgeleide koks
- 16 volkskeukens in Antwerpen
- 4 samenwerkingen
- 10 bio-producenten & -distributeurs
- Helpende BV's

Hoe lokale voedseloverschotten goed te benutten en een plek creëren waar vraag en aanbod elkaar kunnen ontmoeten.

Word eco-actief

www.velt.be



Actie 4: samen koken met voedseloverschotten

Fotoverslag

[http://www.pinterest.com/veltverspilling/
voedselverspilling-in-de-kijker/](http://www.pinterest.com/veltverspilling/voedselverspilling-in-de-kijker/)

Word eco-actief

www.velt.be



Actie 4: samen koken met voedseloverschotten

Inspiratiegids

“Op basis van deze ervaringen werkt Velt in de loop van 2014 een inspiratiegids uit voor andere volkskeukens, grootkeukens en producenten over heel Vlaanderen.”

Word eco-actief

www.velt.be



Actie 4: samen koken met voedseloverschotten

Studiedag 'te gebruiken vanaf ...'

- Inspireren en netwerken
- Wetenschappelijk onderzoek
- Concreet handelingsperspectief
- Tips
- Ruilbeurs

Word eco-actief

www.velt.be



Actie 4: samen koken met voedseloverschotten

Toekomstplannen

- Sociaal aan de slag met voedseloverschotten
- Feeding the 5000
- Integreren in de structurele werking van Velt
- ...

Word eco-actief

www.velt.be



Studiedag te gebruiken vanaf ...

Einde

Meer info emelie.heller@velt.be

Vragen -> receptie

Word eco-actief

www.velt.be