

iH20-21

nr 3

april 2021

e-nieuwsbrief van
inspirHerent



www.inspirHerent.be

Redactioneel

Korte voedsel keten: mag het iets méér zijn?

Zo'n vijftien jaar geleden kwam de milieuraad met een project 'korte voedselketen' voor de dag. Met de nadruk op de vermindering van de voedselkilometers, met als verhoopt effect minder CO₂, NO_x en zo.

In inspirHerent kwam de korte voedselketen al gauw weer op de proppen. In 2018 was het een van de 6 + 1 thema's. En wat bleek? Het was méér.

Méér dan milieu. Met aandacht voor het bredere plaatje van de ecologie. En het bleef niet bij die ene pijler van duurzaamheid.

Ook economie kwam in het vizier. Los komen van de agro- en de voedingsindustrie die samen het agrobusiness complex (ABC) vormen. En de voedselvoorziening in eigen handen nemen, in de handen van boeren, verwerkers, verdelers, en ook van eters die willen weten van waar hun voedsel komt, én van wie.

Zo komt de derde, sociale pijler in beeld. Voedselvoorziening niet meer als een onpersoonlijke lange keten, maar dank zij een korte keten in nauw contact met boeren, bakkers, winkeliers.

Bij alle initiatieven die we hier voorstellen, vind je de drie pijlers terug.

Paul Beghin

inspirherent@gmail.com

Korte voedselketen betekent eigenlijk: zo weinig mogelijk tussenschakels. Dat gaat gewoonlijk gepaard met een kortere afstand. Dat laatste was de oorspronkelijke insteek van de milieuraad en dat is de betekenis die bij velen nog overheerst. In het geval van korte voedselketen op lokaal niveau vallen de twee betekenissen samen.

FRUIT bij CHRIS & MIA



Chris en Mia telen appelen en peren, 9 hectaren. Vanaf half augustus kun je die bij hen kopen tot half mei. Mia levert ook fruit aan de scholen in Herent.

Dat ze bijna het jaar rond appelen en peren hebben, is

dank zij de koele bewaring. Er is heel wat variatie: 12 appelrassen en 3 perenrassen. De teelt gebeurt 'geïntegreerd'. Dat wil zeggen aantastingen bestrijden met natuurlijke vijanden en milieuvriendelijke gewasbeschermingsmiddelen gebruiken.

Een deel van de oogst wordt verwerkt tot siroop en sap. In de boomgaard staan bijenkasten zodat bijen voor de bestuiving zorgen. Je kunt die honing en ook sap en siroop op de hoeve kopen. Soms is er ook een aanvullend aanbod van groente, van eigen teelt of van andere telers.

Chris en Mia Pypen, Sint-Benedictusstraat, 1
016 48 00 65

christian.pypen@telenet.be

www.fruitchrismia.be

Open dinsdag 9u - 18u, woensdag 13u - 18u, donderdag 9u - 18u,
vrijdag 9u - 19u, zaterdag 9u - 18u

Bezoeken voor groepen na afspraak.

VLEES EN AARDAPPELEN

in TEN HALVE

De boerderij Ten Halve van Paul Saelens en Lydie Wuyts en hun zoon Wouter ligt in een gewone straat. Toch hebben ze het voordeel dat het grootste deel van hun velden binnen de twee kilometer afstand ligt. Het is een gemengd bedrijf: akkerbouw en veeteelt.

Met het oog op 'duurzaamheid' is er in eerste instantie de kringloop akkerbouw-veeteelt. De akkers leveren voedergewassen en een deel van de granen komt ook in de voederbakken terecht. De mest van de koeien komt op de akkers. Op erosiegevoelige percelen wordt niet geploegd maar wordt een niet-kerende bodembewerking toegepast. De biodiversiteit krijgt een steuntje door grasstroken rondom de akkers.

Een deel van de opbrengst van akkerbouw en veeteelt komt in hoeveeverkoop.

Voor het rundsvlees is er een hoeveslagerij. Slachten zelf gebeurt in een slachthuis. De verwerking gebeurt ter plaatse: van stoofvlees en soepvlees over worsten en american tot blinde vinken en BBQ-pakketten. De verkoop vindt plaats op een vaste dag na bestelling.



Van het veld komen de aardappelen die ter plaatse gesorteerd worden en bewaard in een geventileerde loods. Ze worden verpakt in zakken van 25, 10 en 5 kilo. Ze zijn te krijgen op zaterdag.

Aardappelen zijn beschikbaar via een automaat.

Ook vleesbereidingen.

(Er staat ook een automaat met brood)



Ten Halve; Karrestraat 12; 3020 Herent; 016/ 20.56.33;
info@tenhalve.be.

www.tenhalve.be

Aardappelen zaterdag 9 - 17 uur

GROENTE bij BENNY FETS



Benny Fets nam de kleine boerderij van zijn vader Roger over en gaf er een andere invulling aan met de nadruk op groente, meer bepaald bewaargroente.

Hij biedt die aan op de veiling. Maar hij verkoopt nog liever in hoeveerverkoop.

Die hoeveerverkoop van bewaargroente vult hij aan met eieren en, in het warme seizoen, met tomaten.

De aardappelen en groenten, zoals pompoen, wortelen, rode biet, wortelpeterselie, pastinaak, worden ter plaatse gekuist, gesorteerd en bewaard.

De aardappelen zijn te verkrijgen in zakken van 5,10 en 25 kg. Er zijn zowel bloemige aardappelen (bintje) als vaste (charlotte).

Naast de klassieke rode biet, teelt Benny ook gele (smaakt naar wortelen) en oranje die binnenin wit-oranje gestreept is.

Duigemstraat 11, 3020 Winksele
0476 706 841 benny.f@skynet.be
van maandag tot zaterdag van 9 tot 19 uur

VLEES EN MEER IN 'T WATERBOS



Jessie en Pieter hebben een gemengde boerderij: akkerbouw-veeteelt. Ze brengen graag een zo groot mogelijk deel van de opbrengst aan de man via hoeveverkoop. Dat bezorgt hun arbeidsvreugde: door de mix van veld- en stalwerk en sociale contacten. Ze hebben een hoevewinkel en een hoeveslagerij. In de hoevewinkel bieden ze aardappelen aan van eigen teelt, aangevuld met seizoensgroenten, fruit en streekproducten; ook rundsvlees van de hoeveslagerij. Dat laatste diepgevroren en kleinverpakt. Grotere hoeveelheden vlees kun je vers krijgen op bestelling in pakketten van 15, 30 of 60 kg.

De koeien gaan **op de weide** van april tot oktober. De overige maanden verblijven ze in open stallen met ingestrooide boxen voorzien van voldoende licht- en luchtinval. Daar krijgen ze voor **95% bedrijfseigen voedsel**: gras, maïs, granen en voederbieten en in de afmestfase extra granen en aardappelen.

De koeien kalveren drie keer voor ze geslacht worden. Ze zogen de kalfjes in de wei of in de open stallen. De stiertjes worden verkocht, de vrouwelijke kalveren opgekweekt.

Die manier van werken zorgt voor een aangenaam leven voor de dieren. Hun welbevinden en daarbij het voeder en de beweging zorgen op hun beurt voor een goede kwaliteit van het vlees.

't Waterbos
Schoonstraat 9,
3020 Veltem-
Beisem

0494 89 39 93
(Jessie) - 0496 28
00 99 (Pieter)
info@waterbos.be
www.waterbos.be



Openingsuren Hoewwinkel
woensdag 10 u- 12 u, donderdag 10 uur - 12 uur en 16 uur - 18 uur, vrijdag
16 u - 18 u, zaterdag 10 u - 12 u en 13 uur - 16 uur



Biomarkt

Nieuw in Herent: een biomarkt.

Op initiatief van een werkgroep die uit inspirHerent is gegroeid.

Biologisch

Bio betekent biologisch geteeld of gekweekt, verwerkt en bewerkt. Je vindt er dus vooral voedsel: groente en fruit, ook sap, stroop en confituur, kruiden, eieren en zuivel, brood en gebak, honing, zeep en producten voor huidverzorging. Ook bereide gerechten zoals pizza, quiche, wafels. Aanvullend zijn er ook ambachtelijke producten zoals houten voorwerpen, keramiek en textiel.

'Bio' is geen beschermde naam zodat iedereen kan beweren dat zijn waar bio is. Daarom bestaan er keurmerken. Dat is hier geen absolute vereiste. De organisatoren houden nauw contact met de standhouders en steunen mensen die werk maken van duurzaamheid en 'bio' telen bv. geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen, biodiversiteit op het veld en errond. Voor dierlijke producten gaat het om het voeder en de uitloop van de dieren.

Lokaal

'Lokaal' geldt voor de verkopers. Dat betekent dat de voorkeur gaat naar diegenen die van niet te ver komen. Daardoor zijn de voedselkilometers beperkt. Daardoor komt zo'n markt ten goede aan de lokale economie en aan jonge starters die hun afzetmarkt aan het zoeken zijn. Ook de kopers zijn 'lokaal'. Ze vinden hun gading dichtbij huis.

Sociaal

Een markt is altijd een sociaal gebeuren, een kans tot ontmoeting. Hier wordt ingezet op een gezellige sfeer. Dat kan door de kleinschaligheid, de gemeenschappelijke aandacht voor gezonde en verse voeding en de nevenactiviteiten zoals een zachte muzikale achtergrond.

De standhouders zijn geen gespecialiseerde marktkramers, maar de boeren en ambachtsmensen zelf. Zo krijgt 'sociaal' hier ook de betekenis van contact met hen. Je leert ze kennen en waarderen en zij ondervinden respect voor hun werk.

In een derde betekenis is de biomarkt sociaal omdat de prijzen eerlijk zijn tegenover de verkopers. Voor de kopers zijn de prijzen door de 'korte keten', dus geen tussenschakels, haalbaar voor wie het met een beperkt inkomen moet doen.

Praktisch

Elke derde vrijdag van de maand van 17 tot 20 of 21 uur (afhankelijk van het seizoen - zie kalender 2021) op de speelplaats van basisschool De Bijenkorf, Mechelsesteenweg 397

K a l e n d e r 2021

23/4, 21/5, 18/6, 23/7, 20/8, 24/9, *

22/10; 26/11, /17/12* *

* 17 tot 21 uur; ** 17 tot 20 uur

www.biomarktherent.com



Herder Brecht

Brecht Laukens heeft het herderschap opnieuw uitgevonden. In plaats van met een schepershond jaar in jaar uit de kudde te volgen, laat hij de kudde migreren. Hij plaatst zijn schapen en geiten op begraasbare stukken grond. De gebruikers van die grond worden ontlast van de karwei om gras te maaien. En de grond wordt op een natuurvriendelijke manier beheerd. Overheden, bedrijven en mensen met een groot stuk gras maken daar gebruik van. De Mollekesberg is een mooi voorbeeld. De migratie van de schapen daar naartoe is intussen een evenement geworden. Als er een afsluiting is rond het perceel, zoveel te beter. Zo niet vervangt een elektrische draad de hond.



Door op die manier te herderen, krijgt Brecht tijd vrij en kan hij zijn diensten aanbieden aan schapen- en geitenhouders. Bijvoorbeeld voor scheren en hoefverzorging.



Niet alleen schapen en geiten 'plaatst' Brecht. Ook kippen. Niet altijd en niet allemaal, want die kippen moeten ook nog leggen ... en beschermd worden tegen de vossen. Zo goed als het kan.

De plaats in de stallen die vrij komt als de oaien de vrije loop krijgen, wordt benut voor varkens. Die krijgen, zoals vroeger op een boerderij, voeder afkomstig van resten van groente (van biotuinders), fruit en brood.

Dat alles levert vlees en eieren op die je in het Speckbosch kunt kopen of op een paar markten.



Speckbosch



Groenstraat 115 Herent

0486/075096

brechtlaukens@gmail.com brechtlaukens [speck](http://speckbosch)

brechtlaukens@gmail.com
speckbosch.wordpress.com





Jean-Pierre Smets is een pionier als bio-tuinbouwer. De bekende naam De Wriemeling geeft de nadruk weer op het bodemleven: de bodem 'wriemelt' er van de bacteriën en grotere, maar in mensengogen nog nauwelijks zichtbare levensvormen. Hoe verkrijg je zo'n bodem? Geen kunstmest en geen insecticiden in eerste instantie, wel groenbemesting en compost. En bodemvriendelijke teeltmethoden.

Stilaan is de horizon verruimd van de grond naar de biotoop. Samen met zijn vrouw Esmeralda heeft Jean-Pierre de vertrouwde naam opgegeven en ingeruild voor Groentekracht. Inspiratie voor die naam komt van Hildegard von Bingen. Met die nieuwe naam wordt de kroon op het werk gezet van een jarenlange aandacht voor agrodiversiteit op het veld - zo'n veertig soorten groente - én biodiversiteit errond: braak (elk jaar blijft een van de vier hectaren onbewerkt), groenbanden, agroforestry, voedselbos (in opbouw), houtkanten, bloembedden, insectenbuffetten enzovoort.

Dank zij serres kan de teelt vroeg in het seizoen beginnen en kan er plantgoed worden gewonnen voor andere biotuiniers en thuishuiniers.

De afzet gebeurt op verschillende manieren: levering aan winkels, restaurants, voedselteams, buurderijen. Wat ons voor Herent vooral aanbelangt, zijn de maandelijkse biomarkt en de hoeveeverkoop. Die laatste vindt plaats op zaterdag voormiddag . Er zijn vooral eigen groenten en kruiden, ook plantgoed en aanvullend fruit, champignons, eieren, zuivel van andere bioboeren.

Het voorbeeld dat De Wriemeling heeft gesteld en dat Groen te Kracht ongetwijfeld zal voortzetten, valt niet te onderschatten. Door bezoeken van schoolkinderen, verenigingen en bedrijven. Door kruisbestuiving met buitenlandse bezoekers niet in het minst met de Maya boeren in het kader van de zusterband met de gemeente Herent. Ten slotte en vooral door de vele medewerkers die hier zijn langsgelopen, de stiel hebben geleerd en hun ervaring meedragen naar soortgelijke activiteiten.



Drogenbosstraat 6 1
0473 49 22 50 of 0499 39 61 95
info@groentekracht.be
www.groentekracht.be

Hoewinkel zaterdag 8.30 tot 12.30 uur



De Wakkere Akker is een CSA: *community supported agriculture*. Van waar die Engelse benaming? Het is een wereldwijd toegepast systeem. De wortels ervan liggen in Japan bij *TEIKEI* in de jaren zestig. Vrouwen maakten zich zorgen over de kwaliteit van het voedsel voor hun kinderen en gingen op zoek naar boeren die gezonde landbouw- en veeteelt producten konden garanderen. Zo kwamen ze bij ecologische teeltmethoden terecht. Die twee gedachten werden opgepikt: initiatief van groepen (community) en – al zit dat niet in de naam – ecologisch telen. In Vlaanderen kwam CSA overwaaien vanuit de Verenigde staten. Farmer John (film *'The real dirt of farmer John'*) kwam in 1997 zelf het zaadje leggen bij Tom Troonbeeckx die Het Open Veld begon in Heverlee aan de abdij van 't Park. Er zijn nu 51 CSA's in Vlaanderen, gegroepeerd in CSA Netwerk en nog andere die niet in het netwerk zitten.

Tot zover de geschiedenis. Over naar onze CSA in Herent, een beetje in een uithoek gelegen op de grens met Tildonk en dichtbij Wijgmaal. Hij is gestart in 2012. We zitten dus in het negende jaar. De Wakkere Akker 'boert' al goed. Het kan nog beter. Dat vraagt tijd. De bodem is al OK, maar de ecologie is nog in opbouw richting permacultuur. Ook de betrokkenheid van de leden (community) is al ver gevorderd, maar ze kunnen nog meer betrokken geraken.

“Leden”? Ja, geen 'klanten'. Zo komen we bij de economische pijler. CSA staat, in vergelijking met de andere formules die we hier beschrijven, wel het verste in zich afzetten tegen de markt. Gezinnen schrijven zich in, betalen voor een heel jaar en worden zo deelgenoot. Ze kunnen een heel jaar komen oogsten. In De

Wakkere Akker gaat het tot nu toe over groente, kruiden, kleinfruit. Fruit van hoogstammen komt er aan. Er is ook mogelijkheid om aardappelen, vlees, bakmeel, pasta, enzovoort te bestellen dat van andere CSA's of ecologische teelt komt. De prijszetting, in de vorm van de jaarlijkse bijdrage, gebeurt in overleg met de leden, die de eersten zijn om 'hun' boeren een eerlijk inkomen te garanderen. In De Wakkere Akker zijn er drie deeltijdse boeren.

Een ander luik van de economische pijler is het lokale. De klanten, correctie leden komen uiteraard van dichtbij. Als je van te ver moet komen, houd je het niet uit je te verplaatsen om een sla en een portie spruitjes te komen oogsten. Ook de toelevering is zo lokaal mogelijk, bijvoorbeeld plantgoed van Groen te Kracht, compost van Bruno Dewinter.



Ook de sociale pijler is dubbel. Er is de 'community'. Leden brengen hun familie, vrienden en burens mee en leren elkaar kennen bij de oogst, tijdens gezamenlijke werkmomenten, vergaderingen en feesten. En er is de band met de boeren. Die halen hun enthousiasme uit de waardering en dankbaarheid die ze ondervinden van de oogsters.

En de ecologische pijler ten slotte? Dat moet je zien ... en voelen. Hoe dikwijls hoor je niet: ik voel me hier goed. Dat zeggen ook de groenten op hun manier. Ze zijn gezond, vers en lekker.

Het nieuwe oogstseizoen begint in april.
Er is nog plaats voor enkele nieuwe leden.

De Wakkere Akker

Blakstraat 53 Herent

Jonas Vleugels 0486/413478 Sam De Wandel 0475/711730 Nik Smets 0484 719831

dewakkereakker@gmail.com

www.wakkereakker.be

www.CSA-netwerk.be



Aansluiten bij een voedselteam, is kiezen voor een gemakkelijke en eerlijke manier om je eten in huis te halen. Je bent zeker dat het lokaal is, dat de boeren en verwerkers een eerlijke prijs krijgen en dat je kunt rekenen op vers en degelijk voedsel.

Voedselteams bestaan sinds 1996. Van een team in Vlaams-Brabant kwam het al vlug tot enkele tientallen in Vlaanderen. Er ontstond een netwerk, en er groeide een sociaal-culturele organisatie uit. Die zorgt voor ondersteuning van de teams onder meer door bestellingen en betalingen te laten gebeuren op een vlotte manier, en dat is tegenwoordig digitaal. Dat wil nochtans niet zeggen dat Voedselteams dan maar een ordinaire webwinkel is geworden. Neen, de teams, dat wil zeggen de plaatselijke groepen, blijven de kern. De leden komen wekelijks hun bestelling afhalen op een bepaalde dag in een depot. De leveranciers hebben daar elk hun waar geleverd; dikwijls hebben die zich georganiseerd om samen te leveren zodat ze tijd en kilometers sparen. Volgens een beurtrol houden een paar leden het depot open, ze sorteren en zetten het bestelde klaar per lid.

Er is een breed aanbod: groente en fruit, vlees en kaas, brood en gebak. De keuze van boeren en verwerkers door de voedselteams steunt op criteria zoals nabijheid, kleinschaligheid, natuurvriendelijke teeltwijze. Bio is niet verplicht. Er is wel een Participatief Garantie Systeem waarvoor leden van voedselteams geregeld de boerderijen of werkplaatsen bezoeken.



Herent



Op dit moment zijn er in onze gemeente twee teams: Herent Centrum en Veltem. Ze hebben beide een twintigtal huishoudens als leden. Aansluiten kan in beperkte mate, want zo'n team mag niet te groot worden omwille van een goede groepssfeer. In het depot ontmoeten ze elkaar. Wie het depot open houdt, krijgt vanzelf een bijkomende kans voor contact. Beide teams hebben twee of drie samenkomsten per jaar: nieuwjaarsdrink, samen koken en smullen, een jaarvergadering.

Er zijn nog plaatsen vrij

Herent centrum Bie.strypens@telenet.be
Veltem Ann Coeckelbergh 016/481208
 Coeckelberghann@gmail.com
www.voedselteams.be

Er is zeker nog ruimte voor een of meer voedselteams in Herent. Voel je je geroepen om een groep bijeen te brengen? (twintig kandidaten is niet meteen nodig!)
Neem contact met Sofie@voedselteams.be

Een supermarkt is niet direct waaraan je denkt als het over korte voedselketen gaat. Integendeel: het hele jaar door 'verse' groente en fruit uit serres of uit Kenya en Peru. En toch. Hendrik en Simon Draye, zaakvoerders van Carrefour Market Herent, hebben lokale producten in het aanbod opgenomen. (Zoals ze dat ook voor Fairtrade producten hebben gedaan.)

Je moet er niet naar zoeken. Ze staan op een centrale plaats, duidelijk zichtbaar en goed aangegeven van waar ze komen.



Enkele voorbeelden:

Pastinaak, wortelpeterselie, rode biet en wortelen van Benny Fets, Winksele. Aardappelen, rundsvlees en kalfsvlees van Saelens, Ten Halve, Karrestraat. Fruit van Chris Pypen en Mia Morren, St-Benedictusstraat.

Via Kort'om Leuven, een steunpunt dat telers en verwerkers naar grootafnemers begeleidt, aardbeien, oesterzwammen, zoete aardappelen, wijn Kluisberg, bier Ten Dormael, zuivel van de Melkerhei, enz.

Dat zijn maar voorbeelden en er zit groei in het lokale deel van deze supermarkt.

Hoe een kort ketentje in een lange keten kan opgenomen worden.

Boslandbouw

Aan de Blauwe Stap is het Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant gevestigd. Tot voor enkele maanden leverde dat witloof in korte keten verkoop. De pandemie stak daar een stokje voor.

Naast witloofonderzoek, gebeuren er ook proeven met nieuwe teelten zoals soja en quinoa. Soja zien we al hier en daar op het veld. Quinoa volgt nog, op het veld en op ons bord. Sinds afgelopen winter loopt een proef met boslandbouw, ook bekend als *agroforestry*. Bomenlandbouw zou al een betere naam zijn. Het gaat niet zozeer om het bos of de bomen. Wel over de mogelijkheid om tussen de bomen andere gewassen te telen. En dat met voordelen voor de bomen en struiken én voor de gewassen. Concreet test het Praktijkpunt brouwergerst en miscanthus (olifantengras) tussen de boomstroken en oliepompoen tussen de bomen.

Het Praktijkpunt Vlaams-Brabant is hiervoor in een samenwerkingsverband gestapt dat getrokken wordt door het Vlaamse Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO).

Het perceel wil ook landbouwers tonen wat *agroforestry* inhoudt en er zullen dus ook praktijkworkshops en infosessies plaats vinden. Boeren zullen dan kunnen bekijken of en hoe dat kan passen in hun bedrijfsvoering.

Contact: Rutger Tallieu *Onderzoeker,*
Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant
rutger.tallieu@vlaamsbrabant.be
[0496 81 04 29](tel:0496810429)



Over het muurtje

We hebben al heel wat vormen van kortevoedselketen in Herent. We kijken even over het muurtje. In de omliggende gemeenten. We pikken twee initiatieven uit die gemakkelijk toegankelijk zijn vanuit onze gemeente.

BAKKERIJ HET AVONDUUR

In Wijgmaal maken en verkopen Marjolein en Jeroen ambachtelijk brood. Het meel komt van biologisch en dichtbij geteeld graan, onder meer van CSA De Boerencompagnie in Heverlee. Het is traag en op steen gemalen. De kwaliteit van dat meel komt tot haar recht door de manier van bakken: met eigen desem, kort kneden, het deeg lange tijd laten rijzen en bakken op een steenovenvloer.

Het avonduur werkt op bestelling. Je kunt je brood komen afhalen op dinsdag en vrijdag. Op de biomarkt in Herent (derde vrijdag van de maand) kun je het brood gewoon aan het kraam kopen.



www.hetavonduur.be

HAL 5 IN LEUVEN

In en rond de vroegere stelplaatsen van de spoorwegen hebben, in afwachting van de definitieve herbestemming, allerlei initiatieven een stek gevonden, onder meer voor voedsel.

solidaire buurtwinkel

Een sociale buurtwinkel met een gewone prijs voor iedereen en een lage prijs voor mensen met een laag inkomen.



biobakkerij

Ambachtelijke bakkerij **ecologisch verantwoord van akker tot bakker, zuurdesembrood**



buurderij

Via de 'buurderij' kun je wekelijks groenten, fruit, brood, zuivel en andere producten bestellen bij de aangesloten boeren. De boeren brengen ze zelf op dinsdag avond naar een soort boerenmarkt, maar dan op bestelling.



In Hal 5 is er ook eet -en drinkgelegenheid. En op het terrein ernaast heeft Velt een leerpluktuin.

www.hal5.org

Kort korter kortst

Hoe korter de keten, hoe beter. De kortste keten is geen keten: eigen gewin.



Wie het ecologisch wil aanpakken, kan terecht bij VELT. Je hoeft het trouwens niet op je eentje te doen. VELT heeft **samentuinen** naar voren geschoven: op een gemeenschappelijk perceel, met elk zijn stukje, maar met gezamenlijke zorg voor het geheel. En dat geheel behelst niet alleen de paadjes, maar een kruidenhoek, kleinfruit, hagen, bloemen en struiken en, zo mogelijk ook fruit- of andere bomen.

www.beweegt.velt.be/leuven



In Herent heeft Transitie een proevertje van samentuin onder de titel 'Eetbaar Herent'.

www.herent.transitie.be

VOEDSELRAAD

Neen, een voedselraad is er in Herent niet. Maar wat niet is, kan nog komen. Bijvoorbeeld bij de opmaak van een lokale **voedselstrategie**.

Een voedselstrategie geeft een antwoord op de vraag: **wat eten we morgen en wie zal er voor zorgen?**

Zo'n strategie kan zich op verschillende niveaus situeren: de wereld (FAO, wereldvoedselorganisatie), Europa (From farm to fork) , Vlaanderen (Vlaams voedselbeleid), provincies (steun aan lokale voedselstrategieën) en uiteindelijk lokaal. Dat lokale is voorlopig bijna alleen opgenomen door centrumsteden zoals Gent, Brugge, Kortrijk.

Leuven heeft ook een voedselstrategie uitgewerkt onder de titel 'Voedsel verbindt' Dat verbinden houdt onder meer in de landelijke gemeenten rond de stad betrekken. In de Leuvense brochure komen Paul Saelens met boerderij Tenhalve en Hendrik Draye met het plaatselijke aanbod in zijn Carrefour in beeld.

Dat ontslaat Herent, als gemeente, d.i. als gemeenschap en als bestuur, niet van de vraag naar haar voedselstrategie. Samenwerken in een groter verband, met Leuven en/of met ander buurgemeenten blijft mogelijk. Maar er is ten minste een uitdrukkelijk toekomstbeeld nodig in de gemeente, bij het bestuur én in het middenveld.

Een voedselraad kan dat mee handen en voeten geven.