



ACTUALITEIT

Gebieden en Burgers in transitie en Good Food



IN ONZE GEMEENTEN

Een gezellig buurtrestaurant



IN ONZE GEMEENTEN

Duurzame kantine

MONITOR VAN DE DUURZAME ONTWIKKELING

Good Food 2.0 – een nieuwe strategie met agro-ecologie als basis voor een meer duurzame voeding.



**Monitor van de
Duurzame Ontwikkeling**

SEMESTRIEEL Nr 35

LENTE 2023

REDACTIE:

Lisa Thibaut, Elodie d'Halluweyn,
Adviseurs duurzame ontwikkeling
bij Brulocalis

LAY-OUT:

Deloge Groep

VERTALING:

Annelies Verbiest

COORDINATIE:

Lisa Thibaut, Elodie d'Halluweyn,
Adviseurs duurzame ontwikkeling
bij Brulocalis

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER:

Corinne François

INHOUD

ONDER DE LOEP

GOOD FOOD 2.0 – DE UITDAGINGEN EN DOELEN VAN DE NIEUWE STRATEGIE..... 04

ACTUALITEIT

GESPREK MET JOËLLE VAN BAMBEKE – HOOFD VAN DE DIENST 'LAND EN BURGERS IN TRANSITIE EN GOOD FOOD'.....10

IN ONZE GEMEENTEN

'KOM CHEZ NOUS': EEN GEZELLIG BUURTRESTAURANT DAT SAMEN MET DE BEWONERS GESTALTE KRIJGT.....12

IN ONZE GEMEENTEN

ADV – ADVIESRAAD VOOR DUURZAME VOEDING IN ELSENE14

IN ONZE GEMEENTEN

DUURZAME KANTINES VOOR DE GEMEENTELIJKE KINDERDAGVERBLIJVEN VAN SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE.....15

NATUURLIJK! ETEN.

Eten is een menselijke basisbehoefte. **Zorgen dat de mensen in een stad – waar gewoonlijk weinig landbouw of vee is - duurzaam te eten krijgen is een van de belangrijkste uitdagingen voor stedelijke ecosystemen.**

Een gezonde en duurzame voeding is een van de belangrijkste en vaak onderschatte hefboomen voor het behoud van onze planeet. Ons eten en onze voedselproductiemethoden hebben een directe impact op het milieu: meer dan een derde van de uitstoot van broeikasgassen is gekoppeld aan voeding en landbouw (via veeteelt, stikstofbemesting, voedselverwerking, vervoer, enz.). Er kunnen ook heel wat gevolgen zijn voor de biodiversiteit (door ontbossing, gebruik van pesticiden, omploegen van de bodem, enz.). Maar daarnaast **moet ook de hele bevoorradingketen opnieuw worden bekeken:** van de boer tot de verwerker, tot het restaurant of de winkelier, om ecologische duurzaamheid, een welvarende economie en kwaliteitsvolle jobs met elkaar te verzoenen.

De impact van het Brusselse voedingssysteem moet dus worden bekeken in het licht van zijn directe en indirecte gevolgen voor de biodiversiteit en het milieu in het algemeen. Kunt u het zich voorstellen? Vandaag zijn er meer dan 80 hectare openbare moestuinen die door burgers worden aangelegd en onderhouden, en meer dan 348 hectare die als landbouwgrond zijn bestemd. Op deze gronden kunnen de biodiversiteit en gezonde ecosystemen behouden blijven en wordt bijgedragen tot een gezonde voeding van de Brusselaars.

Er bestaan heel wat hefboomen om de uitstoot te verminderen, in een stad is dat vooral op een onrechtstreekse manier: het soort voeding, de productieplaats van de voedingsmiddelen (streven naar een maximale lokale oorsprong, d.w.z. binnen een straal van 80 km), de productiemethoden (verse en seizoensgebonden producten verdienen de voorkeur boven teelten in serres), het eiwitgehalte van het bord (minder dierlijke eiwitten en meer plantaardige eiwitten) en minder voedselverspilling. Dankzij de nieuwe Good Food-strategie kunnen de belangrijkste partijen in de voedingssector in Brussel steun krijgen bij deze omschakeling, die moet zorgen voor een meer lokale bevoorradingketen en

innoverende distributiemodellen. Er is een herverdeling van de bevoorradingketens op Belgische schaal, samen met het Waalse en het Vlaamse Gewest, als aanvulling op de huidige en toekomstige initiatieven.

De laatste jaren zijn er in de Brusselse gemeenten heel wat duurzame voedselprojecten opgezet geweest. Het gaat om concrete projecten zoals de sociale restaurants en kruidenierswinkels, duurzame kinderdagverblijven en moestuinen en fruitbomen, maar ook om projecten van goed bestuur, zoals de adviesraden voor duurzame voeding. De lokale besturen maken hun handen vuil. Alle neuzen wijzen in dezelfde richting. En ze betrekken er hun burgers bij. In dit speciale nummer over duurzame voeding maakt u kennis met een aantal innovatieve en illustratieve projecten. Het Brusselse gewest staat voor zijn voedingssysteem uiteraard niet los van het Waalse en Vlaamse gewest. Herlokaliseren betekent ook meer uitwisselingen met de twee andere gewesten.

Toch is er nog veel werk aan de winkel. Vooral om duurzame voeding geografisch, financieel of cultureel toegankelijk te maken. De mensen moeten duidelijke en betrouwbare informatie krijgen en er moet een buurtynamiek komen van mensen die bereid zijn zich in te zetten voor Good Food.

Door te ijveren voor een meer duurzame, gezonde en toegankelijke voedselvoorziening verbeteren we de gezondheid van onze planeet en van de mensen, verminderen we de uitstoot van broeikasgassen en behouden en herstellen we de biodiversiteit. Onze voedingsgewoonten veranderen is niet alleen cruciaal voor het klimaat, maar ook voor onze gezondheid en voor een lokale en kwalitatieve economie. Niet alleen in het Brussels Gewest, maar op het hele Belgische grondgebied. Met Good Food is de voedseltransitie goed en wel ingezet. Niemand mag daarbij aan de zijlijn blijven staan.

DEZE PUBLICATIE KWAM TOT STAND DANKZIJ DE STEUN VAN LEEFMILIEU BRUSSEL EN BRULOCALIS.

Dit tijdschrift kan gedownload worden op www.brulocalis.brussels

ADRES :
Koningsstraat 168, 1000 Brussel



Olivier Deleuze,
Voorzitter van Brulocalis
Burgemeester van Watermaal-Bosvoorde

HONDERDEN SUBSIDIES IN ÉÉN KLIK



GA NAAR DE SUBSIDIERUBRIEK
OP WWW.BRULOCALIS.BRUSSELS

Op de website van Brulocalis vind je onder de unieke subsidierubriek heel wat info over mogelijke financieringsbronnen voor je projecten. Als lid van Brulocalis vind je:

Een overzicht van de subsidies die meerdere instanties en organisaties verlenen:

- het Brussels Hoofdstedelijk Gewest;
- de Franse gemeenschapscommissie (COCOF), de Vlaamse gemeenschapscommissie (VGC) en de gemeenschappelijke gemeenschapscommissie (GGC);
- de Franse gemeenschap (Fédération Wallonie-Bruxelles) en de Vlaamse gemeenschap;
- de federale overheid;
- de Europese Unie;
- verschillende fondsen en stichtingen, mecenasen...

Praktische infofiches ter voorbereiding van je aanvraagdossier (toekenningsvoorwaarden, bedrag en uitbetaling, procedure, wettelijke en regelgevende bronnen, praktische informatie).

Contact: welcome@brulocalis.brussels 02 538 51 40

Zoekfilters voor een overzicht van de financieringsbronnen per onderwerp.

Een agenda met de infosessies van de verschillende organisaties en een overzicht van de uiterste indieningstermijnen voor de projectoproepen. Handig om een melding in je agenda te zetten.

De gevolgen van de staats hervormingen voor de subsidies.

Inspelend op de actualiteit (vb: coronamaatregelen of Oekraïne).

De toolbox "subsidies", uitgewerkt door de werkgroep subsidies, reikt heel wat informatieve tools en beheers- en evaluatietools aan voor een betere financiering van je projecten, en ook een vademecum voor een betere structurering en professionalisering van de subsidiologen in je gemeente.

Abonneer je op onze digitale nieuwsbrief, ons tijdschrift Nieuwsbrief en onze gidsen met nog meer praktische info voor de lokale besturen.



GOOD FOOD 2.0 – DE UITDAGINGEN EN DOELEN VAN DE NIEUWE STRATEGIE

Op 2 juni 2022 heeft de regering de nieuwe Good Food-strategie 2.0 (GFS2) goedgekeurd voor een periode tot 2030. De nieuwe strategie bouwt voort op de slagkrachtige elementen van de eerste Good Food-strategie 2016-2020, maar gaat nog een stap verder. Tegen het einde van ons decennium moet er een structureel duurzaam voedingssysteem zijn.

Ons huidig voedingssysteem moet daarom anders ingevuld worden. De productie- en consumptiesystemen moeten aangepast worden, waardoor we naar een model kunnen gaan dat meer rekening houdt met de mens en de ecosystemen. De bedoeling is natuurlijk om toe te werken naar het behoud en herstel van alle biodiversiteit en naar het creëren van kwaliteitsjobs (zoals beschreven in de gewestelijke economische transitiestrategie, de Shifting Economy).

DE 4 TRANSVERSALE PRINCIPES

De nieuwe strategie Good Food gaat uit van 4 transversale principes en wordt uitgewerkt aan de hand van 5 actielijnen.

Laten we eerst eens kijken naar de 4 transversale uitgangspunten.

1° principe - Participatieve, sectoroverschrijdende en gezamenlijke governance

Met het eerste uitgangspunt wil men zorgen voor een efficiënt participatief proces met meerdere belanghebbenden gedurende de gehele levenscyclus van de strategie en wil men sectoroverschrijdend kunnen werken en de uitdagingen van een Good Food-voedingssysteem kunnen meenemen in uiteenlopend beleid: economisch, sociaal, op het vlak van werkgelegenheid, opleiding en onderwijs, volksgezondheid, ruimtelijke ordening en goederentransport. Door binnen de strategie een participatief en gedefragmenteerd bestuur in te stellen, krijgt de strategie tijdens de uitvoering het nodige draagvlak.

Concreet vertaalt dit principe zich in een coördinatie van de strategie op verschillende niveaus, monitoringtools die voor iedereen toegankelijk zijn en systematisch worden

toegepast: zo moet de participatieve raad zich kunnen aanpassen aan de evolutie van de strategie, aan de verschillende stakeholders, moeten de partnerschappen met de lokale besturen versterkt worden en moet er een goede samenhang gevonden worden met de Waalse en Vlaamse gewestelijke instanties en de federale overheid

2° principe - Een systematisch toegepast beginsel van sociale inclusie, gezondheid en voedselsoevereiniteit

De strategie houdt rekening met de ongelijke lonen van de Brusselse gezinnen en met het feit dat minstens 1 op de 3 gezinnen in Brussel onder de armoedegrens leeft. Om de gezondheidsdoelstellingen (volksgezondheid, dierenwelzijn en milieu) te koppelen aan doelstellingen van sociale inclusie, zal het aanbod van Good Food vooral bestaan uit





plantaardige eiwitten, seizoensgroenten, onbewerkte ingrediënten en duurzame geproduceerde ingrediënten uit de biologische landbouw. Er is ook aandacht voor voedselverspilling en voor de korte keten.

Gezondheid, zoals opgevat in de strategie, houdt op holistische wijze rekening met alle vormen van leven, waaronder dat van de mens, dier- en plantensoorten en het milieu in zijn geheel. Deze zienswijze wordt zowel op het niveau van de productie en de consumptie als in het algemene voedingssysteem in acht genomen.

Voedselsoevereiniteit is een ander belangrijk leitmotiv van de strategie. Mensen hebben het recht om aan gezond en cultureel passend voedsel te geraken dat op duurzame en milieuvriendelijke wijze wordt geproduceerd, en

ze hebben het recht om hun eigen landbouw- en voedingssystemen te kiezen.

3° principe - De uitdagingen van de strijd tegen en de aanpassing aan de klimaatverandering en de bescherming en vergroting van de biodiversiteit

Het derde principe is van fundamenteel belang voor de nieuwe Good Food-strategie, vooral omdat klimaatverandering een impact heeft op de voedselketen en onze voedingssystemen ook een impact hebben op de klimaatverandering. Evenzo is ons voedsel afhankelijk van biodiversiteit en hebben onze voedselpraktijken een effect op deze biodiversiteit. Onze eetgewoonten en consumptiepatronen hebben gevolgen voor het klimaat en de biodiversiteit, net zoals het milieu en de ecosysteemdiensten ons voedsel leveren en het milieu beïnvloeden.

De acties van de GFS2 zullen uiteraard gebaseerd zijn op de bestrijding van de klimaatverandering en de bescherming van de biodiversiteit.

4° principe – Een meervoudig stedelijk milieu

De GFS2 gaat uit van de realiteit en de mogelijkheden van het Brussels stedelijk gebied. Dit betekent dat rekening wordt gehouden met de ecologische, sociaal-economische en culturele bijzonderheden van de verschillende stedelijke en randstedelijke gebieden, maar ook op nationaal niveau.

De bevoorrechte betrekkingen met de twee andere gewesten van het land worden aangehaald om productie- en distributieketens met een lokaal bereik aan te moedigen.

De wijkaanpak kan verder worden uitgediept op basis van de vastgestelde behoeften en de bestaande praktijken van de buurtbewoners.

DE 5 ACTIELIJNEN

De nieuwe Good Food-strategie wordt uitgevoerd via deze 5 actielijnen:

Actielijn 1 – Versterken en ondersteunen van agro-ecologische productie in Brussel en omgeving

Het doel is voornamelijk professionele agro-ecologische productie te ondersteunen. De GFS2 wil producenten die zich inzetten voor een agro-ecologisch model en degenen die

een overgang naar dit model op gang brengen, ondersteunen.

Naast de professionele productie wil de strategie ook de voedselproductie door en voor burgers bevorderen, zowel in de openbare als in de particuliere sector. Dankzij dit zwaartepunt kunnen de functies van sociale, culturele en educatieve samenhang en de toegankelijkheid van voedsel worden ondersteund, terwijl ook de ecosysteemdiensten worden ondersteund.

Actielijn 2 – Ontwikkelen van ‘Good Food-ketens’ voor de bevoorrading van Brussel

Dit aspect van de GFS2 is gericht op de ontwikkeling van een systemische aanpak van duurzame voedselketens, ongeacht of deze moeten worden versterkt of opgebouwd. Het doel is te werken aan de omschakeling van de verschillende betrokken partijen: of de werkwijze nu traditioneel of innovatief is, of de productie klein of groot is.

Deze actielijn houdt rekening met de behoeften van een te ontwikkelen en te consolideren logistiek netwerk, dat essentieel is voor de ontwikkeling van de Good Food-markt in Brussel. Daartoe wordt een nauwe samenwerking verwacht tussen de overheidsinstanties die belast zijn met de economie.

Actielijn 3 – De distributie van een commercieel ‘Good Food’-aanbod garanderen

Om ervoor te zorgen dat Good Food steeds meer deel gaat uitmaken van ieders eetgewoonten en bij iedereen op tafel komt, is het van essentieel belang dat deze voeding zowel commercieel als maatschappelijk toegankelijk en breed verspreid wordt.

Good Food moet worden aangeboden in de Brusselse handelszaken en in alle eetgelegenheden (restaurants, school- en bedrijfskantines, snackbars, traiteurs, enz.).

Actielijn 4 – ‘Good Food-voeding’ voor iedereen garanderen

De toegankelijkheid en toe-eigening van Good Food door iedereen moet geografisch, economisch, cultureel en maatschappelijk gebeuren. Het spreekt vanzelf dat de gezondheidsproblematiek evenals het milieu en het dierenwelzijn centraal staan in deze toegankelijkheid.

Deze actielijn zal worden uitgevoerd met steun van het Geïntegreerd welzijns- en gezondheidsplan en het Brussels plan voor gezondheidsbevordering.

De scholen en alle pedagogische diensten in de scholen zijn ook belangrijke kanalen om de jongste kinderen te betrekken bij en bewust te maken van de vele voordelen van een voeding die gebaseerd is op de beginselen van de Good Food-strategie.

Actielijn 5 - Verminderen van voedselverlies en -verspilling

Hier wil men de verspilling aan de bron, bij de productie, beperken, nog vóór het voedsel over datum is en dus voor mensen niet meer eetbaar is.

Concreet betekent dit bijvoorbeeld een betere omschrijving van de hoeveelheden, specificatie van en anticipatie op verspilling op het niveau van de voedselketen, invoering van systemen om onverkocht voedsel te recupereren, ondersteuning van verwerkingsprojecten, enz.

SHIFTING ECONOMY

De Good Food 2-strategie gaat hand in hand met de Shifting Economy: de economische transitie strategie 2022-2030 van het Gewest. Tegenover de huidige uitdagingen van klimaatverandering, werkloosheid, groeiende ongelijkheid, de energiecrisis en de bevoorradingsketens is de economische transitie essentieel en moet zij systemisch zijn. In deze context moet de transitie koolstofvrij en circulair zijn, de natuurlijke hulpbronnen behouden en met respect voor de mens. De Shifting Economy maakt deel uit van de Europese Green Deal, die de EU tegen 2050 koolstofneutraal moet maken.

Deze nieuwe gewestelijke strategie richt zich tot een breed publiek, waaronder alle entiteiten die een economische activiteit uitoefenen op het Brussels grondgebied, en steunt op drie belangrijke principes. Enerzijds zal een reeks plannen worden aangepast om hun samenhang als geheel te versterken. Anderzijds zal de overheidssteun de komende jaren en tegen 2030 geleidelijk worden omgebogen naar bedrijven die een economische transitie hebben ingezet. Ten slotte zullen de ondernemingen ervoor moeten zorgen dat zij niet alleen financiële doelstellingen, maar ook sociaal en milieugewijs een voorbeeldfunctie vervullen.

De Shifting Economy wordt gezamenlijk aangestuurd door 4 overheidsinstanties, namelijk Leefmilieu Brussel, Brussel Economie en Werkgelegenheid, Hub.brussels en Innoviris.



Good Food-strategie 2022 – 2030



PRINCIPE 1

Participatieve, sectoroverschrijdende en gezamenlijke governance



PRINCIPE 2

De uitdagingen van de strijd tegen en de aanpassing aan de klimaatverandering en de bescherming en vergroting van de biodiversiteit



PRINCIPE 3

Oplossingen aangepast aan de verscheidenheid van stedelijke situaties



PRINCIPE 4

Sociaal inclusieve aanpak, gezondheidsbevordering en voedselsoevereiniteit

AS 5

- 9 Voedselverspilling aan de bron tegengaan, met name via grootschalige voorlichtingscampagnes
- 10 Steun voor de verwerking van onverkocht voedsel

AS 1

- 1 De Brusselse landbouwgronden in stand houden en ter beschikking stellen door de hervorming van het GBP en de aanleg van gewestelijke ruimten
- 2 Ontwikkeling van burgerproductieprojecten in de nabijheid van sociale huisvesting

AS 4

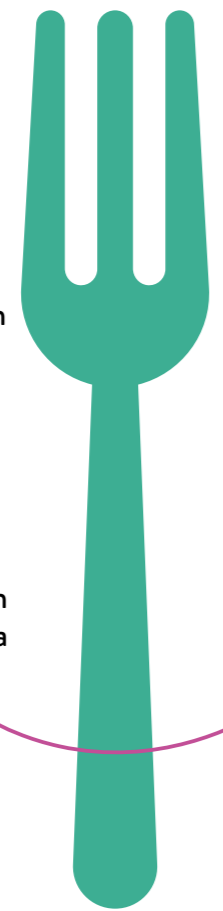
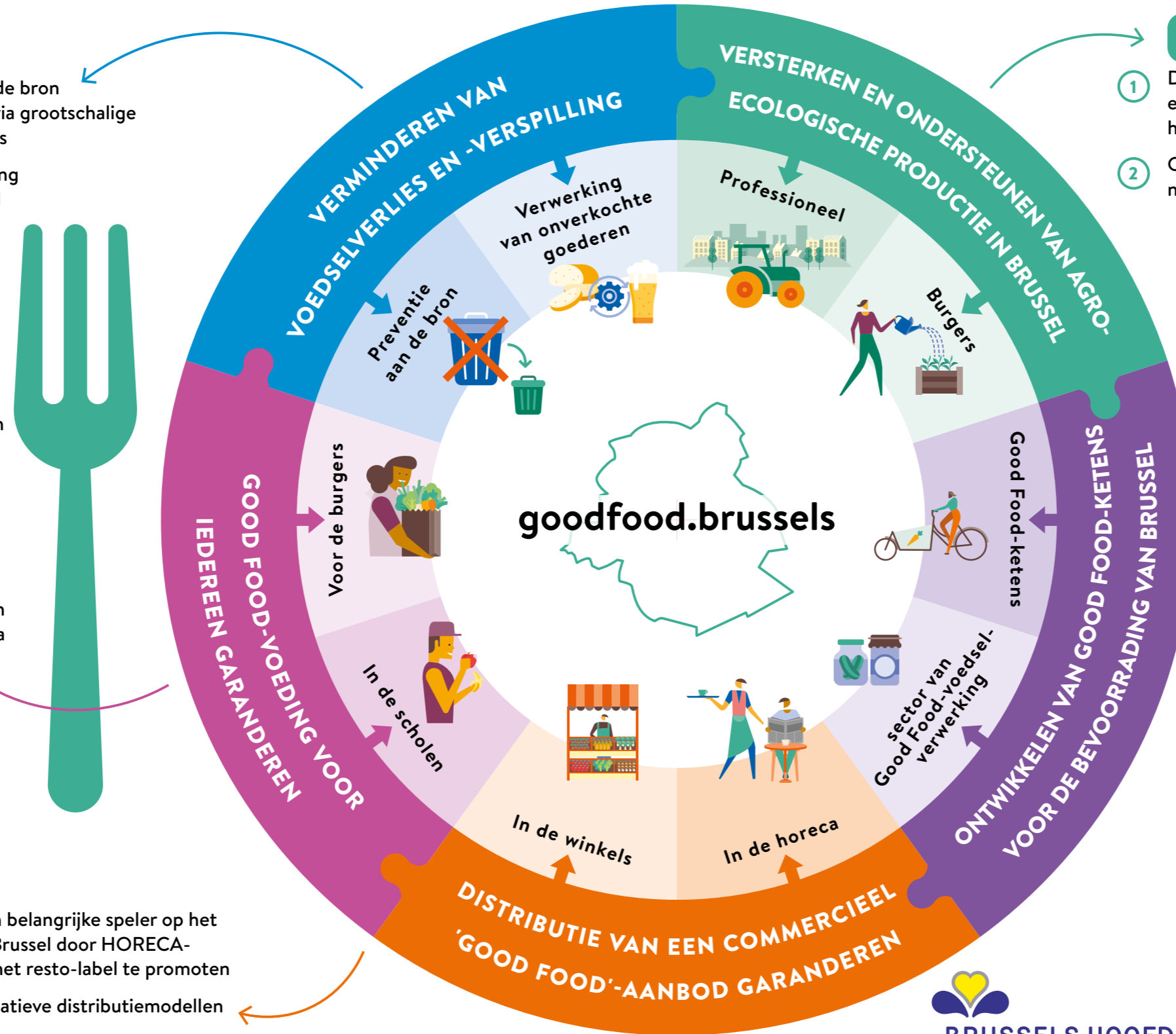
- 7 Projecten financieren die de financiële, geografische en symbolische toegankelijkheid van Good Food bevorderen via de opleiding van sociale en gezondheidswerkers en via oproepen tot het indienen van "milieu-sociale-gezondheidsprojecten"
- 8 Good Food toegankelijk maken in alle schoolkantines, met name via een kantineverordening

AS 2

- 3 De Brusselse vraag koppelen aan het Vlaamse en Waalse voedselaanbod via de Good Food B2B-dienst, en gemengde logistieke centra bouwen
- 4 Op de site van de Termonde boerderij een proefruimte voor voedselverwerking bouwen die ook een steunpunt is voor ondernemers van Good Food

AS 3

- 5 HORECA activeren als een belangrijke speler op het gebied van lekker eten in Brussel door HORECA-personeel op te leiden en het resto-label te promoten
- 6 De ontwikkeling van alternatieve distributiemodellen ondersteunen

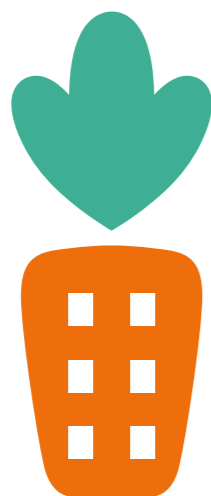


BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST



> **Gesprek met Joëlle Van Bambeke – hoofd van de afdeling 'Gebieden en Burgers in Transitie en Good Food'**

Brulocalis sprak met Joëlle Van Bambeke - hoofd van de dienst "Gebiedsgebieden en burgers in transitie en Good Food" van Leefmilieu Brussel - om de inzet van de nieuwe strategie voor goede voeding en de nieuwe uitdagingen te begrijpen.



GoodFood

BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

Wat zijn de belangrijkste verschillen tussen de eerste en de tweede strategie?

De eerste Good Food-strategie was eigenlijk een 'proefstrategie': we hebben toen gewerkt vanuit de bevoegdheden van Leefmilieu Brussel (LB) en de landbouwbevoegdheden van Brussel Economie en Werkgelegenheid (BEW). De strategie was dus erg gericht op milieu en landbouw. Aan het einde van strategie 1 waren de beoordeling en de kritiek bij de evaluatie vrij duidelijk: er konden veel projecten worden opgestart, er kon op het terrein heel wat gebeuren, maar het grote publiek werd niet bereikt: de strategie werd enigszins beschouwd als een van en voor de bobo's. De strategie spitste zich toe op de milieuacties en daardoor kon er geen massale omschakeling van het voedingssysteem op de schaal van het Brussels gewest plaatsvinden. Er waren twee kantelpunten: ten eerste een sociale ommekeer, vanuit het idee dat iedereen toegang moet

krijgen. Ten tweede de economische ommekeer. In de twee gevallen werkt LB niet langer alleen: er zijn nu partnerschappen met andere bevoegde instanties (op sociaal vlak, met de Franse gemeenschapscommissie en de GGC, en op economisch vlak, met onder meer BEW, Hub.brussels, city dev en perspective). Hierdoor beschikken we nu over actionele en financiële hefboomen die er toen niet waren wanneer alleen gewerkt werd vanuit milieu.

Kunt u meer vertellen over hoe deze nieuwe strategie er gekomen is? Welke partijen werden hierbij geraadpleegd of betrokken? Wat waren de eerste bevindingen?

Good Food heeft altijd een participatieve strategie willen zijn: er was een participatieve evaluatie van de eerste strategie, en vervolgens een co-constructie van de tweede strategie met vele betrokken partijen. De participatieve evaluatie ging gepaard met een prospectieve studie van de strategie: hierdoor konden de hierboven besproken conclusies worden getrokken, namelijk de lacunes op sociaal en economisch vlak. Voor de co-constructie bundelden LB en BEW hun krachten met een bureau dat werkte met collectieve intelligentie en waarbij een groot aantal partijen werd betrokken: de weg naar deze tweede strategie was lang. Het vraagt tijd om nieuwe partnerschappen op te bouwen en rekening te houden met de meningen en ideeën van iedereen.

De Good Food 2-strategie is gericht op een meer structurele verschuiving van het voedingssysteem naar duurzaamheid tegen 2030. Wat zijn de belangrijkste cijfermatige doelstellingen die u tegen 2030 gerealiseerd hoopt te hebben?

Voorlopig omvat de strategie enkele gekwantificeerde doelstellingen, waarvan sommige nog vastgelegd moeten worden na eerst een baseline te hebben vastgesteld. Het is namelijk de bedoeling de indirecte broeikasgasemissies te verminderen. Die vermindering moet ambitieus maar realistisch zijn. Deze doelstelling heeft betrekking op de gehele strategie. Vervolgens is er een reeks doelstellingen per actielijn: wat de geografische, culturele en financiële toegankelijkheid van Good Food voor iedereen betreft, is de doelstelling bijvoorbeeld dat elke Brusselaar op 10 tot 15 minuten loopafstand van bij hem thuis een voor hem financieel en cultureel toegankelijk



GF-aanbod moet hebben. We willen ook de vleesconsumptie verminderen, voedselverspilling tegengaan, de individuele of collectieve productie van burgers, professionele productiesites, het aantal GF-actoren in verschillende sectoren (kantines, restaurants, winkels, enz.) verhogen.

Over welke hefboomen beschikken de overheidsdiensten (en in het bijzonder de gemeenten en de OCMW's) om de agro-ecologische productie in Brussel en omgeving te intensiveren en te ondersteunen?

Er zijn er verschillende: ten eerste is er de hefboom van de financiële ondersteuning (met name via het Klimaatactieplan van Leefmilieu Brussel, dat projecten van gemeenten en OCMW's met betrekking tot agro-ecologische productie financiert), dan de ondersteuning en begeleiding, of nog de wetgeving. De professionele landbouw wordt beheerd door Brussel Economie Werkgelegenheid, dat over een dienst voor stadslandbouw beschikt, met een helpdesk en begeleiding voor projectleiders (gemeenten en OCMW's). Als de begeleiding meer dan twee dagen in beslag neemt, kan de gemeente of het OCMW een beroep doen op de aankoopcentrale, dat in het leven werd geroepen om stadslandbouwprojecten te ondersteunen. Tegelijkertijd werkt BEW aan ordonnances om landbouwers structureel te gaan ondersteunen.

Wat de productie van burgers betreft, is er bijvoorbeeld nog steeds de moestuingids voor wie in eigen tuin zelf wil gaan moestuinieren. LB biedt ook financiële steun aan groepsprojecten via de jaarlijkse projectoproep 'Vooruit met de

wijk'. Dit jaar ontwikkelt LB een zaakit voor de kansarme bevolking (via de verspreiding van kits in het OCMW en de sociale kruidenierswinkels bijvoorbeeld) om de mensen aan te moedigen zelf te gaan kweken. Er is ook een specifiek project om burgerproductie te ontwikkelen in de buurt van sociale woningen, in samenwerking met de BGHM.

Wat moeten we doen om ervoor te zorgen dat gezond, lokaal en kwalitatief goed voedsel niet enkel voorbehouden is aan een bevoorrecht publiek, maar ook voor iedereen toegankelijk is?

We hebben al een opleiding voor mensen uit de steunpunten (in de sociale en gezondheidssector, d.w.z. medische centra, jongerencentra, centra voor vrouwen, enz. Zij worden opgeleid en geholpen bij het opzetten van projecten met hun doelgroepen. Tegelijkertijd lanceert LB een projectoproep voor de financiering van projecten van verenigingen. De opleiding begint in het voorjaar en de projectoproep wordt in de loop van het jaar gelanceerd. Dankzij deze terugkerende maatregelen kan worden gewerkt via reeds gevestigde plaatselijke actoren. Een ander aspect is het werken aan het toegankelijkheidsaspect, via het in kaart brengen van het commerciële aanbod en het bepalen van prioritaire zones waar op het grondgebied moet worden opgetreden (door het ontwikkelen van projecten van bulknetwerken, coöperatieve supermarkten, winkels met variabele prijzen, sociale restaurants en kruidenierswinkels...).

Nog een vraag over voedselverspilling: wat kunnen overheden doen om de mensen hier sterker op te attenderen? Zijn er specifieke maatregelen voor scholen en jongeren?

Rond voedselverspilling zal er vóór 2025 niets specifiek gebeuren: de strategie loopt tot 2030 en we kunnen niet alles tegelijk doen. Momenteel werken we rond afval zeer transversaal en zijn er de initiatieven rond de kantine- of restaurantlabels. Er komt ook een facilitator voor bioafval waarop overheidsdiensten een beroep kunnen doen. Grootchalige acties op het niveau van het Gewest en specifieke maatregelen voor voedselverspilling gaan in 2025 van start.

Door de vleesconsumptie te verminderen kan de uitstoot van broeikasgassen in de voedselketen met 15 tot 60% naar beneden. Pleit de nieuwe strategie duidelijk voor een meer plantaardige voeding, en zo ja, over welke maatregelen gaat het dan?

Link naar de website met de nieuwe strategie:
<https://goodfood.brussels/nl/content/de-good-food-strategie-2-2022-2030>

De strategie is duidelijk gericht op een meer plantaardige voeding: er wordt gesproken over een vermindering van eiwitten van dierlijke oorsprong en een betere kwaliteit. Concreet zijn er transversale en specifieke acties. Transversaal weerspiegelt deze positionering zich in de kwaliteitscriteria van de kantines en restaurants. LB bekijkt of er een wetgevend kader voor kantines uitgewerkt kan worden. Dat moet dan in 2026 van kracht zijn. Het project omvat het idee van meerdere vleesvrije dagen en een vrij aanzienlijke vermindering van de hoeveelheid vlees, die uiteraard per sector verschilt.

LB lanceert de komende dagen een brede publieksenquête om preciezere gegevens te verkrijgen over de consumptie van eiwitten van dierlijke oorsprong in Brussel, of het nu gaat om de consumptie van verschillende soorten vlees, vis, eieren of zuivelproducten, zodat we kunnen nagaan waar we op verschillende punten staan.

Hoe kunnen gemeenten meer Good Food inbouwen in hun actieplannen?

Op het niveau van het bestuur kan je een gemeentelijke adviesraad voor voedselbeleid oprichten. Je kan dan in overleg met de belanghebbenden van de gemeente een project opzetten op maat van de gemeente. Momenteel werken 2 gemeenten in die richting (Elsene en Schaarbeek).

Wat de productie betreft, kunnen de gemeenten en het OCMW zorgen voor landbouwgrond (professioneel of burgerlijk) en dus voor de bevoorrading van de kantines en het uitbouwen van de korte keten met lokale agro-ecologische productie.

Wat de toegankelijkheid betreft: als we buurtgericht willen werken, dan moet dit noodzakelijkerwijs gepaard gaan met samenwerking met de betrokken gemeentebesturen.

Bij de co-constructie van de strategie is op vraag van de gemeenten ook besloten om regelmatig specifieke bijeenkomsten met de gemeenten te organiseren om informatie uit te wisselen. Dat gebeurt via een orgaan dat door Brulocalis en de gemeenten is opgericht.



> Testimonials vanuit de gemeenten Elsene, Watermaal-Bosvoorde en Sint-Pieters-Woluwe

‘KOM CHEZ NOUS’: EEN GEZELLIG BUURTRESTAURANT DAT SAMEN MET DE BEWONERS GESTALTE KRIJGT.

In samenwerking met de openbare vastgoedmaatschappij Logis-Floréal werkt het OCMW van Watermaal-Bosvoorde aan een nieuw buurtrestaurant in het hart van de tuinjwijken.

De doelstellingen van dit buurtrestaurant zijn:

- een gezellige ontmoetingsplaats creëren die de sociale cohesie bevordert en waar mensen en verenigingen activiteiten kunnen organiseren;
- gezonde en duurzame maaltijden aanbieden (Good Food-label) voor een zo groot mogelijk aantal mensen (gedifferentieerde prijs);
- in een tweede fase een scholingsproject voor horeca-beroepen organiseren in het kader van de socio-professionele inschakeling;
- de bewoners meer inzicht geven in hun bestaande rechten (tegen de non take-up van rechten).

‘Kom chez nous’ moet na bijna twee jaar voorbereiding in de zomer van 2023 opengaan!

Bij de start van dit project voor een buurtrestaurant kwamen er veel vragen van bewoners aan maatschappelijk werkers en aan de ambtenaren van het OCMW en Logis Floréal. Zij wilden graag een buurtrestaurant, een restaurant in

de breedste zin van het woord, een betaalbaar restaurant en een gezellige ontmoetingsplaats.

De visie achter het project vloeit ook voort uit verschillende gelijklopende reflecties en observaties op het terrein. De buurt verandert: nieuwe, onlangs gerenoveerde woningen liggen vlak bij het restaurant. Met de komst van nieuwe huurders is het belangrijk projecten op te zetten waarmee de sociale samenhang tussen nieuwe en oude huurders van sociale woningen gestalte krijgt. Bovendien is er momenteel weinig uitwisseling tussen de ‘rijkere’ mensen uit de Archiduc-wijken en de mensen uit de sociale wijken van Logis-Floréal. Wij willen mensen met een verschillende sociale en culturele achtergrond en van verschillende generaties samenbrengen via een gezellige maaltijd die voor iedereen toegankelijk is.



plan is in dit nieuwe buurtrestaurant te komen eten. 70% van hen is ook al zeer geïnteresseerd in het thema duurzaamheid.

EEN PLEK WAAR RECHTEN WORDEN OPGENOMEN

Dit restaurant moet ook een plaats zijn waar de verschillende diensten of verenigingen die mensen met allerlei financiële en administratieve, maar ook psychologische of sociale problemen helpen, elkaar kunnen ontmoeten. In het restaurant kan ook bekendheid worden gegeven aan de verschillende recreatieve, vormings- of maatschappelijke activiteiten die ter plaatse of elders in de gemeente of in Brussel worden georganiseerd.

De sociale kruidenierswinkel van het OCMW, Epi'Dorp, die in hetzelfde gebouw komt, maakt het restaurant beter zichtbaar en laagdrempeliger voor de begunstigden. Het aanbod aan workshops en gemeenschappelijke





38 bewoners interesse en 25 namen deel aan één of meerdere workshops. De workshops o.b.v. collectieve intelligentie werden bekendgemaakt via de maatschappelijk werkers van de verschillende diensten die in de gemeente actief zijn, de nieuwsbrieven van Logis-Floréal en de Ferme du Chant des cailles (een stedelijk, participatief en ecologisch landbouwproject in Watermaal-Bosvoorde), de website van het OCMW, de Facebookpagina van het gemeentebestuur en het buurthuis, alsook via de schermen op openbare plaatsen. De workshops werden met zijn tweeën gegeven: de projectleider van het OCMW werd beurtelings vergezeld door iemand van de partnerverenigingen.

activiteiten zorgt ervoor dat er een sterkere synergie ontstaat tussen de twee diensten en dat de verschillende voorstellen beter bekend raken bij de begunstigden.

EEN PARTICIPATIEF PROJECT

Dankzij de participatieve dynamiek die er van bij de start van het project was, kreeg het project de steun van een groep enthousiaste bewoners en konden verschillende essentiële aspecten afgebakend worden.

Sinds 2021 vonden gedurende verschillende activiteiten die in de gemeente georganiseerd werden, informele ontmoetingen met de bewoners plaats. Hierdoor kon het idee van het project buurtrestaurant al in een vroeg stadium bekend worden. Vervolgens werd in 2022 in een reeks van vijf participatieve workshops een eerste concreet beeld geschetst van hun verwachtingen. In totaal toonden

De naam van het restaurant werd gekozen via een wedstrijd, gevolgd door een stemming onder de 10 namen die door een jury van bewoners werden gekozen. 'Kom chez nous' haalde het uit een totaal van 173 stemmen.

De participatieve burgerdynamiek wordt momenteel voortgezet rond verschillende thema's: duurzame voeding, gedifferentieerde prijzen, vrijwilligerswerk, activiteiten, inrichting van de plek, banden met andere verenigingen die in de wijk actief zijn, enz.

BETROKKEN EN ONDERSTEUNENDE PARTNERS

In samenwerking met Logis-Floréal en buurtverenigingen zijn er al meerdere activiteiten georganiseerd voor de bewoners: culinaire workshops vertrekkende van eigen recepten, een stadsaperitief (voor het restaurant, nog in aanbouw), creatieve workshops (verlichting van het restaurant in het

buurthuis), een uitstapje 'duurzame voeding' naar Neerpede (Ferme du Chant de chaudron en Maison verte et bleue), een gezamenlijke maaltijd met de bewoners die aan de denkoefening meewerkten (er werd een beroep gedaan op traiteur 'Les Gastrophes', een inspirerende vereniging in Anderlecht met dezelfde waarden).

Ook tijdens de verschillende groepsactiviteiten die in Watermaal-Bosvoorde worden georganiseerd, vinden regelmatig ontmoetingen plaats: door de dienst preventie en sociale cohesie (praatcafé), het buurthuis (activiteiten voor volwassenen en jongeren, 'vrouwenmomenten' of gesprekstafel in het Frans). Hier wordt samen de voortgang van het project besproken.

Het project wordt ook gesteund door Leefmilieu Brussel en de GGC.

CONCREET...

De huidige context en zijn financiële gevolgen hebben ons ertoe geroept de verschillende oorspronkelijke doelstellingen wat te spreiden in de tijd.

Wij hopen het restaurant tegen deze zomer klaar te hebben en dus in de zomer te kunnen openen, zodat we van het terras kunnen genieten!

In het begin zullen er minder openingsdagen zijn en zullen vrijwilligers de mensen van het OCMW een handje helpen.

Het gedeelte opleiding in het kader van de socio-professionele inschakeling zal voor later zijn.

Dankzij de uitstekende samenwerking met de buurtverenigingen, het Logis-Floréal en de buurtbewoners kunnen wij de verdere uitwerking

van al deze doelstellingen en activiteiten in de relatief nabije toekomst met vertrouwen tegemoet zien.

Contactpersoon:
Marie-Catherine Navarre
 Projectleider
 Buurtrestaurant
 mcnavarre@cpas1170.brussels
 02 663 08 32
 0490 47 81 42



ADV – ADVIESRAAD VOOR DUURZAME VOEDING IN ELSENE

De Adviesraad voor Duurzame Voeding van Elsene (ADV) is een orgaan bestaande uit 15 tot 20 leden, samengesteld uit spelers op het terrein, burgers, horeca en verenigingen die aanwezig zijn op het grondgebied van Elsene en actief zijn in de sector duurzame voeding. De bedoeling is om in overleg een lokale voedingsstrategie uit te werken.

Rond de tafel zitten mensen en structuren met verschillende expertises qua duurzame voeding en de strategie Good Food van de Brusselse regering. In de ADV kunnen gecoördineerde oplossingen bedacht worden die aansluiten bij de realiteit en de behoeften van de actoren op het terrein.

De ADV, die in juni 2020 werd opgericht op initiatief van Audrey Lhoest, schepen van Leefmilieu, Klimaat en Sociale Zaken, is de eerste gemeentelijke adviesraad voor duurzame voeding in het Brusselse gewest. Voor de schepen zijn 'de ADV en de projecten die eruit voortvloeien, onder meer bedoeld om iedereen in de gemeente een betere toegang te geven tot kwaliteitsvolle voeding, ook in onze gemeentelijke sociale restaurants, crèches en schoolkantines'.

Daarnaast wil de ADV ook de gewestelijke Good Food-strategie uitvoeren via een lokale strategie op maat van Elsene.

Ten slotte zorgt de adviesraad voor de uitwisseling van informatie en netwerkvorming tussen de gemeentelijke en de gewestelijke overheid en tussen de actoren van duurzame voeding.

In de praktijk heeft de ADV van Elsene een subsidie van 75.000 euro ontvangen van Leefmilieu Brussel. Het project 'Elsene zet de tafel!' was geboren: een reeks van zeven duurzame voedselprojecten.

Onder de geselecteerde projecten voor de burgers van Elsene:

- Sensibiliserende workshops over duurzame voeding;
- Steun aan de inwoners van Elsene om voedselverspilling tegen te gaan;
- Bewustmaking en opleiding in agro-ecologie;

ELSENE ZET DE TAFEL

voor een duurzame voeding

EEN JAAR VAN ACTIVITEITEN ROND VERANTWOORD ETEN
 Een project van de Adviesraad voor Duurzame Voeding van Elsene

Workshops - Coaching - Opleidingen
 - Rondreizende Restaurants

Meer info ? <https://www.elsene.be/site/836-Adviesraad-voor-Duurzame-Voeding>

Op initiatief van Christos Doukeridis, burgemeester, Audrey Lhoest, schepen van Sociale Zaken, Gezondheid en Klimaat, en het college van de gemeente Elsene, met de steun van Leefmilieu Brussel in het kader van Good Food

> Meer info
over de ADV:

<https://www.elsene.be/site/836-Conseil-Consultatif-de-l-Alimentation-Durable>

• De aanplant van grote en kleine fruitbomen in stedelijke gebieden.

Onder de geselecteerde projecten voor de horeca:

- De uitwerking van een voedingstraject in het kader van de transitie naar 'Good Food', in samenwerking met de horeca en bedoeld voor de burgers.

Onder de geselecteerde projecten voor het gemeentepersoneel en de mensen op het terrein:

• Steun voor de uitwerking van nieuwe projecten voor een betere toegankelijkheid van Good Food in Elsene;

- Het opzetten van een doorlopende cursus bestaande uit workshops om de verschillende thema's rond voeding te leren kennen en verkennen.



> Meer info over het programma:

<https://www.ixelles.be/uploads/misc/ccad-programme-nl.pdf>

> Ga naar de Facebook-pagina van de ADV:

<https://www.facebook.com/groups/1221951632062655>

> De diensten kinderopvang, duurzame ontwikkeling en overheidsopdrachten van de gemeente Sint-Lambrechts-Woluwe (Adélaïde Domken en Valérie Vandenmuisenberg, Adeline Gobert en Sophie Vanderick, David De Leersnijder).

DUURZAME KANTINES VOOR DE GEMEENTELIJKE KINDERDAGVERBLIJVEN VAN SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE

In Sint-Lambrechts-Woluwe zijn de maaltijden in de gemeentelijke crèches nog steeds 'huisbereid', wat het gemakkelijker maakt om de zaken op een duurzame manier aan te pakken. Het is inderdaad moeilijker om duurzame voedingscriteria op te leggen als je niet zelf achter het fornuis staat.

Maar allereerst, waar hebben we het over als we het hebben over duurzame voeding in een kinderdagverblijf?

Het gaat erom een maaltijd samen te stellen met heel veel verschillende duurzame ingrediënten: vlees, vis, groenten, fruit, zetmeelhoudende voedingsmiddelen, zuivelproducten, eieren, bewerkte producten, enz. En dat in grote hoeveelheden! Elke dag opnieuw moeten 400 kindermomdjes te eten krijgen.

Drie jaar geleden wilden we voor onze gemeentelijke crèches meer lokale en minder internationale producten dan tot dan toe (traditionele markt met grootschalige distributie).

Maar terwijl we dachten op de goede weg te zijn met verschillende 'meer gerichte' partijen (bv.: Belgische biologische groenten; Belgische biologische zuivelproducten en eieren...) en na overleg met een dertigtal landbouwers, coöperaties van tuinders verspreid over verschillende Belgische provincies en in de sector bekende groothandelaars, stelden we vast dat het niet lukte. Niemand heeft op onze aanbesteding in meerdere loten 'duurzame producten vanuit de korte keten' gereageerd!





UITGESCHREVEN ANTWOORDEN VAN COÖPERATIES/BOERDERIJEN:

'Wij zijn helemaal niet gewend om in zulke sterk gereguleerde omgevingen te werken. Het is al een eerste 'beproeving' om 20 bladzijden regelgeving te moeten lezen en aan zoveel regels te moeten voldoen terwijl we met levend materiaal werken. Al onze samenwerkingsverbanden vloeien voort uit ontmoetingen op het terrein. We zijn dit soort aanpak dus niet gewend. Bovendien weten we van tevoren dat we niet kunnen concurreren met grotere organisaties'.

'We zijn geïnteresseerd, maar we liggen te ver van uw Gewest om positief op de aanbesteding te kunnen reageren'.

'Opgelet om geen verse producten te verwarren met diepvriesproducten want dat maakt de aanbesteding direct beperkt tot de grote distributiebedrijven. De kleine lokale producenten worden hierdoor uitgesloten. Ons bedrijf levert bijvoorbeeld alleen verse producten...'

'Houd er rekening mee dat de producenten dezer dagen (de 1e aanbesteding is gestart in februari 2020) heel wat werk hebben: zowel het bevoorraden van de winkels als het inzaaien, omdat ze anders hun toekomstige oogst in gevaar brengen. Het is dus geen ideale timing om snel rendement te halen'.

'Voor alle producenten is het gemakkelijker om op een centraal punt in de gemeente te leveren. Dat maakt uw aanbod ook aantrekkelijker'.

'Niet alle producenten/coöperaties hebben voldoende cashflow om uitgestelde betalingen aan te kunnen. Wij moeten hen ervan kunnen overtuigen dat de gemeente hen snel zal betalen'.

'Sommige gemeenten geven bij het sluiten van een opdracht aan dat een ISO 9001- of andere certificering vereist is (naast de klassieke biologische certificering), wat voor een producent illusoir (of zelfs tamelijk onrechtvaardig) is en wat uiteindelijk de commerciële relatie met een groot commercieel concern onvermijdelijk maakt'.

Daarop hebben wij besloten onze nieuwe aanbesteding te verfijnen en hebben wij alles wat op het Brabantse platteland (het dichtst bij Brussel) wordt geproduceerd, op een rijtje gezet om onze verschillende loten opnieuw te bekijken. Dit bracht ons ertoe onze vraag uiteindelijk te bundelen in 2 grote loten:

- een eerste lot van +/- 50 lokale producten, voor de kleinste lokale bedrijven (landbouwers, tuinders) en hoofdzakelijk **in biologisch assortiment of in omschakeling** (voor de teelt van aardappelen, wortelen, uien, kolen, prei en pompoen). Zo wordt het hele jaar door

gezorgd voor een ononderbroken aanvoer van deze essentiële levensmiddelen voor een goede kindermaaltijd.

- een tweede lot van meer dan 200 producten, voor de grootste commerciële handelszaken (groothandel), met verwerkte producten, vis, de meeste vleessoorten, exotische vruchten, diepvriesproducten, enz. En dit gebeurt door biologische eisen (lokaal of internationaal) op te leggen voor ongeveer 25% van de aanbesteding, evenals **fair trade** gecertificeerde producten voor exotische producten en MSC/ASC voor vis.

En het heeft zijn vruchten afgeworpen! Voor ons eerste lot kregen we een offerte van een lokale vereniging die Brabantse streekproducten bundelt en promoot. Ons tweede lot werd gegund aan een grote retailer.

Het voordeel van de vereniging aan wie gegund werd, is dat zij beschikt over een opslagruimte voor de producten van de verschillende landbouwers die een contract met haar hebben gesloten en weet hoe zij deze aan haar verschillende klanten moet verkopen. Zij beschikt over een koelwagen.

Het is dus aan de vereniging van plaatselijke producenten en aan deze tussenpersoon die de rol van interface vervult, te danken dat onze aanbesteding positief is uitgedraaid. Als er één conclusie uit dit project kan worden getrokken, dan is het dat de overheid en de politici ter plaatse moeten worden aangemoedigd om de ontwikkeling van dit soort intermediaire structuren te ondersteunen.

Daarnaast moeten de lokale besturen ook het keukenpersoneel en de gezinnen bewust maken en informeren over de redenen voor de nieuwe keuzes. Het is belangrijk hen te helpen de 'verandering' te begrijpen en zich eigen te maken. Aangezien voeding voor meer dan 30% van de uitstoot van broeikasgassen op aarde instaat, maar voor ons allemaal de basis vormt voor een goede gezondheid, is het belangrijk goed te communiceren/informeren over de gewenste en doorgevoerde veranderingen. Dit is wat we gelijktijdig met onze nieuwe aanbesteding hebben gedaan. We hebben een kookcursus aangeboden.

De drie 'babyvriendelijke' recepten waren: quinoakroket met rode biet, appel-peer- amandelroomdessert en pesto van postelein. Met de steun van de plaatselijke diëtiste, Adélaïde Domken, hebben we ook de maaltijden herzien en de voorkeur gegeven aan seizoensproducten van onze plaatselijke leverancier. Tijdens deze cursussen werd ook gewerkt met vergeten groenten. Vandaag zijn

de medewerkers van de crèche bezig hun beste recepten op te lijsten met de bedoeling ze daarna te bezorgen aan de ouders van de kinderen. Zo wordt lokale verworven kennis doorgegeven!

Ten slotte evalueren wij elk jaar opnieuw onze voorwaarden voor de aanbesteding. Dankzij deze rijpe ervaring van nu bijna 3 jaar, zijn we aangemoedigd om ons te wagen aan 'complexer en moeizamer' dan dat, namelijk: de aanbesteding voor schoolmaaltijden (verzorgd door externe operatoren). Dit bevindt zich echter nog in de fase van evaluatie/correctie/aanpassing, zodat het nog niet mogelijk is definitieve en volledige conclusies met andere Brusselse gemeenten te delen. We zullen hier zo snel mogelijk op terugkomen, want ook dit nemen we ter harte.

Ook onze medewerkers van de crèche wilden na deze ervaring een stapje verder gaan. Zij treden nu op tegen voedselverspilling (recepten en smaken aanpassen, voorraden beheren, enz.) en tegen afvalproductie. Zo hebben zij in het kinderdagverblijf eerste tests achter de rug met het gebruik van wasbare luiers.

Een grote stap vooruit voor ons allemaal. 🌱

ELEKTRONISCH ... DUS OOK ECOLOGISCH!

Ons engagement voor duurzame ontwikkeling indachtig maar ook om papierverspilling tegen te gaan, verspreiden wij de Monitor van de Duurzame Ontwikkeling per e-mail.

Neem een abonnement!

Hebt u de Monitor van de Duurzame Ontwikkeling niet persoonlijk ontvangen? Wenst u de volgende nummers te ontvangen?

Geen probleem!

Neem een abonnement via de website van de Vereniging. U kan het formulier invullen op www.brulocalis.brussels > Publicaties > Monitor van de Duurzame Ontwikkeling.

Download via onze website!

U kan de Monitor van de Duurzame Ontwikkeling tevens gratis downloaden op brulocalis.brussels > Publicaties > Monitor van de Duurzame Ontwikkeling.

Geen e-mailadres?

U hebt geen rechtstreekse toegang tot internet en wil de Monitor van de Duurzame Ontwikkeling toch ontvangen? Bel ons en we zullen samen een oplossing zoeken.

Contact:

Dienst Duurzame Stad

BRULOCALIS

Koningsstraat 168, 1000 Brussel

Tel: 02/238 51 62

E-mail: elodie.dhalluweyn@brulocalis.brussels en lisa.thibaut@brulocalis.brussels