

Gent gaat voluit voor duurzaam en lokaal voedselsysteem

nieuws

Nadat Gent in 2009 volgens het stadsbestuur als eerste ter wereld 'Donderdag Veggiedag' op de kaart plaatste, wil de stad opnieuw een pionier zijn met de lancering van een voedselstrategie. Dat zegt het Gentse stadsbestuur bij de lancering van 'Gent en garde', dat het voedselsysteem moet verduurzamen en moet helpen om van Gent tegen 2050 een klimaatneutrale stad te maken.

🕒 15 OKTOBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:

voedingsindustrie

milieu

consument

Nadat Gent in 2009 volgens het stadsbestuur als eerste ter wereld 'Donderdag Veggiedag' op de kaart plaatste, wil de stad opnieuw een pionier zijn met de lancering van een voedselstrategie. Dat zegt het Gentse stadsbestuur bij de lancering van 'Gent en garde', dat het voedselsysteem moet verduurzamen en moet helpen om van Gent tegen 2050 een klimaatneutrale stad te maken.

Gent is de eerste stad in Vlaanderen die op een strategische manier rond voedsel gaat werken, zegt het stadsbestuur. Dinsdag kwamen op de eerste bijeenkomst van 'Gent en garde' verantwoordelijken uit onder meer de landbouwsector, de voedingsindustrie en de horeca samen. Het stadsbestuur wil met die partners concrete initiatieven opstarten. "Gent streeft ernaar om de lokale keten van producent tot consument te versterken en de milieu-impact zo klein mogelijk te houden", aldus schepen van Milieu Tine Heyse (Groen).

De stad zet in op alle schakels van de voedselketen, van productie over consumptie tot voedselafval. Zo wil Gent een kortere voedselketen, waarbij de lokale producent zijn producten rechtstreeks kan verkopen aan de klant. 'Gent en garde' moet de inwoners

ook duurzamer laten consumeren. Daarbij denkt Heyse vooral aan "lokaal, seizoensproducten, bio, vegetarisch of fair trade".

Het stadsbestuur wil daarnaast de hoeveelheid voedselafval terugdringen en het maximaal hergebruiken als grondstof, bijvoorbeeld door compost te maken van GFT-afval of het gescheiden te laten ophalen. "Welke concrete trajecten we gaan opstarten in de komende maanden, wordt vandaag mee uitgetekend door de verschillende actoren. De interesse van vandaag toont alleszins dat Gent zin heeft in lekkere, lokale en duurzame voeding", aldus nog Tine Heyse.

Bron: eigen verslaggeving/Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra