

Gent krijgt prijs voor vooruitstrevend voedselbeleid

nieuws

Het Europese Sustainable Cities Platform belooft de stad Gent om haar voedselbeleid met een 'Transformative Action Award'. Gent krijgt de prijs voor haar inspanningen voor een duurzaam voedselsysteem. Initiatieven als het restorestje, een Vlaamse variant op de doggybag, en Foodsavers, dat voedseloverschotten herverdeelt naar mensen in armoede, krijgen lof. De stad sleept een geldprijs van 10.000 euro in de wacht.

🕒 16 NOVEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
beleid
voedingsindustrie
varia



Het Europese Sustainable Cities Platform belooft de stad Gent om haar voedselbeleid met een 'Transformative Action Award'. Gent krijgt de prijs voor haar inspanningen voor een duurzaam voedselsysteem. Initiatieven als het restorestje, een Vlaamse variant op de doggybag, en Foodsavers, dat voedseloverschotten herverdeelt naar mensen in armoede, krijgen lof. De stad sleept een geldprijs van 10.000 euro in de wacht.

Gent voert al vijf jaar een lokale voedselstrategie onder de naam 'Gent en Garde', om zuinig te produceren en verspilling tegen te gaan. Een voedselraad, bevolkt door diverse landbouw- en voedselexperts, maakt daarbij de strategische keuzes over het voedselbeleid. De raad adviseert de Stad Gent en vormt een klankbord voor het beleid. Ze kan ook zelf beleidsinitiatieven voorstellen.

“Gent en Garde is ons ambitieus programma voor een duurzamer lokaal voedselsysteem”, legt Tine Heyse, schepen van Milieu en Klimaat, uit. “We willen dat ons voedselsysteem lokaal, veerkrachtig en eerlijk is. Het is een enorme uitdaging en het vereist inzet van veel stakeholders en verandering op verschillende niveaus. Maar we geloven dat onze aanpak werkt en we zullen ons best doen om dit verder te ontwikkelen in Gent.”

Na vijf jaar stedelijk voedselbeleid is het lokale voedselsysteem in Gent sterk veranderd. Meer burgers vinden de weg naar de korte keten of eten vegetarisch. Daarnaast zijn een aantal kleinschalige initiatieven ook uitgegroeid tot volwaardige projecten. Zo raakt [het restorestje](#) steeds beter ingeburgerd bij de Gentse horecazaken en wordt er jaarlijks via [Foodsavers](#) zo'n 300 ton voedseloverschotten herverdeeld naar mensen in armoede. In Afsnee, tenslotte, werd 10 hectare OCMW-landbouwgrond ingezet voor lokale voedselproductie. Binnenkort wordt er een logistiek platform gelanceerd waar restauranthouders, winkeliers en cateraars lokale landbouwproducten kunnen aankopen.

Bron: Eigen verslaggeving / Belga

Beeld: Stad Gent

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