nieuws

# Groene Europarlementsleden starten voedselrevolutie

nieuws

Wil je de wereld veranderen? Begin in de keuken en (s)maak het verschil! Met die woorden nodigen de Europarlementsleden van de groene fractie iedereen uit om deel te nemen aan wat zij de ‘voedselrevolutie’ noemen. Om de drempel te verlagen, verzamelden de groene politici persoonlijke of lokale recepten in een atypisch kookboek. Eén van de gelegenheidskoks is de Belg Bart Staes, die in zijn strijd voor duurzaam voedsel de steun krijgt van de Flemmisch Foodies.

27 MAART 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
consument
landbouw algemeen

Wil je de wereld veranderen? Begin in de keuken en (s)maak het verschil! Met die woorden nodigen de Europarlementsleden van de groene fractie iedereen uit om deel te nemen aan wat zij de ‘voedselrevolutie’ noemen. Om de drempel te verlagen, verzamelden de groene politici persoonlijke of lokale recepten in een atypisch kookboek. Eén van de gelegenheidskoks is de Belg Bart Staes, die in zijn strijd voor duurzaam voedsel de steun krijgt van de Flemmisch Foodies.
Laten zien hoezeer voedsel en landbouw leven bij de burger, dat hopen de Groen-politici Bart Staes en Dirk Holemans te doen met het straatevent ‘Groe(n)ten uit Gent’. Zij zetten onder meer het thema voedselverspilling in de kijker. Ruim 30 procent van het geproduceerde voedsel wordt gewoon weggegooid. Daarom komen topchefs als Kobe Desramaults, Olly Ceulenaere en Jason Blanckaert langs op de Korenmarkt in Gent om daar vanaf 13u de lelijke of verlepte groenten die burgers meebrengen om te

toveren in heerlijke hapjes. Deze heren vormden samen niet voor niets de Flemmisch Foodies.
Enkele dagen later, op 1 april, baadt het fameuze ‘Feeding the 5K’ in het centrum van Brussel in dezelfde sfeer. De Britse activist Tristam Stuart wil die dag minstens 5.000 mensen samenbrengen om … Daags nadien is er in het Europees Parlement een conferentie rond een duurzamere voedselproductie, met Bart Staes als covoorzitter. Op deze conferentie zal de Europese Commissie een eerste tip van de sluier oplichten over haar duurzaam voedselplan. De concrete mogelijkheden om voedselverspilling tegen te gaan, zullen ook hier de hoofdmoot vormen.
Voor Europees parlementslid Bart Staes is een duurzaam landbouw- en voedselbeleid een speerpunt voor een toekomstbestendig Europa: "Een meer duurzame landbouw, minder gebruik van pesticiden, een groter bewustzijn over hoe belangrijk gezond voedsel is, ook voor toekomstige generaties, eerlijke prijzen voor boeren en boerinnen, meer werkgelegenheid op het platteland, dat zijn enkele redenen waarom ik mij hier al jaren voor inzet. Daarom ook maakte ik samen met de Europese groene collega's een duurzaam kookboek, dat ik in Gent zal lanceren."
Staes presenteert daarin zijn recept voor een ‘involtini met aubergines, tomaten en kaas’, een recept waarin hij flink wat aubergines kwijt kan wanneer de groentemand van zijn lokale bioboer uitpuilt met deze groente. Door de inbreng van zijn collega-parlementsleden wordt het kookboek een allegaartje aan gerechten uit verschillende lidstaten: boekweitpannenkoeken uit Frankrijk, ovenschotel met kikkererwten uit Griekenland, Frankfurter Grüne Sobe, koolvissoep uit Zweden, enz.
Op het inhoudelijke vlak valt Dirk Holemans Staes bij: "Het is echt hoog tijd voor een andere en meer gezonde landbouw vol lekker voedsel en biodiversiteit op het veld! Wist je bijvoorbeeld dat nu de aardappelvelden in ons land 10 tot 15 keer per seizoen met fungiciden worden bespoten? En dit omdat er te weinig verschillende rassen worden gebruikt, zeg maar een veel te beperkte diversiteit. Meer biodiversiteit in de landbouw betekent ook een gezondere landbouw. In Gent zullen bio-aardappelboeren kunnen getuigen dat het perfect mogelijk is smakelijke patatten te telen zonder gif."
De website ‘Doe mee aan de voedselrevolutie’ biedt mensen een platform waar ze hun projecten en ideeën kunnen voorstellen. Al wie op lokaal, nationaal of multinationaal niveau aan de verbetering van het voedselsysteem werkt, beschouwen de groenen als een ‘voedselrevolutionair’. “Jouw medewerking aan dit collectieve protest kan de Europese verkozenen ertoe aansporen om de wetgeving zo te hervormen dat het Europese voedselbeleid echt duurzaam wordt”, klinkt het nog.
Meer info: Food Revolution & Eat better

**Bron:** eigen verslaggeving

**Beeld:** Europese Groenen


## 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

Crafted by Brigada