

Inagro wil scholen helpen bij lokaal voedingsbeleid

nieuws

Het West-Vlaams onderzoeks- en adviescentrum Inagro wil scholen helpen bij de ontwikkeling van een duurzaam voedingsbeleid gebaseerd op lokale hoeveproducten. Daarom brengt de organisatie samen met 100% West-Vlaams een inspiratiegids uit: 'Lekker Lokaal op school en in de klas'. Die gids bundelt praktische ideeën en tips, die bovendien ook toepasbaar zijn in andere werkomgevingen en organisaties. Via de scholen wil Inagro immers alle West-Vlamingen bereiken. “Scholen kunnen een voortrekkersrol vervullen”, klinkt het. De gids is gratis te downloaden.

🕒 7 APRIL 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:20

Lees meer over:

beleid

distributie

consument



Het West-Vlaams onderzoeks- en adviescentrum Inagro wil scholen helpen bij de ontwikkeling van een duurzaam voedingsbeleid gebaseerd op lokale hoeveproducten. Daarom brengt de organisatie samen met 100% West-Vlaams een inspiratiegids uit: 'Lekker Lokaal op school en in de klas'. Die gids bundelt praktische ideeën en tips, die bovendien ook toepasbaar zijn in andere werkomgevingen en organisaties. Via de scholen wil Inagro immers alle West-Vlamingen bereiken. “Scholen kunnen een voortrekkersrol vervullen”, klinkt het. De gids is gratis te downloaden.

De gids is geïnspireerd op de inzendingen van een scholenwedstrijd die eerder georganiseerd werd: ‘Ga eens... lekker lokaal’. Die wedstrijd moest de scholen en hun leerlingen al warm maken voor de troeven van lokale hoeveproducten. De inzending van de winnende school, de Vrije Basisschool uit Desselgem, werd bijvoorbeeld opgenomen als case in de gids. Hun project ‘Lucy Natuurknop’ draait rond een schoolmoestuin waarin de leerlingen zelf aan de slag moeten gaan, en een opdracht voor de zesdejaars rond voedselkilometers en wereldwijde handel. De leerlingen krijgen ook allemaal een stempelkaart mee naar huis, waarmee ze punten kunnen verzamelen telkens ze bij een lokale producent voedsel kopen.

Andere praktijkvoorbeelden zijn onder meer het openhouden van een fruitwinkeltje met lokaal fruit tijdens de speeltijd, het organiseren van een wekelijkse lokale soepdag, het opnemen van lokaal als criterium bij aanbestedingen voor schoolmaaltijden, enzovoort. Ook wordt aanbevolen kinderen en leerkrachten meer te betrekken bij de productie van voedsel, bijvoorbeeld door een eigen schoolmoestuin aan te leggen of een pedagogische studiedag te organiseren op de boerderij. Tot slot wordt een overzicht gegeven van bestaand lesmateriaal en worden tips gegeven voor de ontwikkeling van een schoolbeleid rond duurzaam eetgedrag.

Meer info: download de gids ‘[Lekker Lokaal](#)’

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](#)