



DE UITDAGINGEN «Duurzaam op restaurant»

Dankzij deze actie kunnen geëngageerde **chef-koks met jou praten over de (h)eerlijke maaltijd** die ze voor jou bereiden.

De actie wordt georganiseerd in het kader van het project "Filière AD-T" dat deel uitmaakt van het programma Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, voor **de Ontwikkeling van een**

Duurzame Grensoverschrijdende Agrovoedingsketen.

De Frans-Belgische Weken van de Duurzame Voeding hebben als doel **de burger en economische spelers te sensibiliseren voor duurzame voeding**, knowhow en grensoverschrijdend culinair erfgoed.

Deze actie heeft betrekking op alle schakels van de agrovoedingsketen: producent, voedselverwerkende bedrijf, ambachtsman, distributeur, chef-kok en consument.

Voor meer informatie zie
www.filiere-adt.eu

ONDER DE LOEP

de facetten van duurzame voeding.



Design made by ©Sublimeurs



Nord
la région détermine



Wallonie
agriculture
Apaq-W



www.filiere-adt.eu



DUURZAAM OP RESTAURANT

Duurzame voeding, wat is dat?

Voeding vormt een van de grootste uitdagingen van onze eeuw: meer inwoners, de klimaatverandering, meer allergieën en diëten...

Hoe voldoen we aan de behoeften van vandaag, zonder de capaciteit van de toekomstige generaties in gevaar te brengen? We nemen het grote voedselvraagstuk onder de loep.

— **Gezonde voeding toegankelijk voor iedereen.**



— **Een positieve bijdrage voor het welzijn en de gezondheid.**



— **Een minimale ecologische voetafdruk.**



— **Een evenwichtig en krachtig economisch systeem.**



Hoe krijgt duurzame voeding vorm op restaurant?

Chef-koks rond de Frans-Belgische grens kijken in hun kookpotten en naar de toekomst. Ze gaan voor een (h)eerlijke maaltijd.



Enkele voorbeelden :

- ✓ Verse, lokale en **seizoensproducten**.
- ✓ Aangekocht via **korte keten** (biolandbouw, 100% West-Vlaams, BOB...) of **fair trade**.
- ✓ Een **beperkte kaart** om de versheid van de producten te garanderen en verspilling te beperken.
- ✓ **Vergeten fruit en groenten** of streekproducten.
- ✓ **Resten van de maaltijd** kunnen worden **meegenomen** of **gecomposteerd**.
- ✓ **Solidariteitsinitiatieven**, een maaltijd toegankelijk voor iedereen.
- ✓ **Lokale producenten krijgen voorrang** [op de site filiere-adt.eu vindt u Frans-Belgische producten van bij ons].
- ✓ Een evenwichtige **vegetarische** maaltijd op de kaart.