



Over voedselkilometers, faire prijs en Duur: 30 à 45 minuten  
tegen voedselverspilling

## Wat zijn korte keten – producten ?

*Producten die gemaakt zijn en waarbij de producent (boer in dit geval) rechtstreeks verkoopt aan de consument (de koper) doorlopen slechts een korte keten. Hier zijn er maar twee schakels: de boer (1) en de koper (2). Maar meestal is deze keten véél langer: bv. van de boer (1) naar de veiling (2), naar de groothandel (3), naar de kruidenier (4) en zo naar de koper (5).*

*'Korte keten' betekent dat er minder kilometers worden afgelegd door (vervuilend) transport van de ene naar de andere schakel. We spreken dan over 'voedselkilometers': hoe minder daarvan, hoe beter! Als een product naar verre landen wordt verscheept of gevlogen spreekt het vanzelf dat deze voedselkilometers behoorlijk aantikken (opdracht 1).*

*Korte keten – producten leveren voor de producent meestal een betere of 'faire' prijs op. Zo krijgt de boer in zijn hoevewinkel een interessantere prijs als dan dat hij bv aan de veiling, groothandel of supermarkt zou verkopen.*

*Korte keten – producten liggen niet zomaar 'anoniem' of 'zonder gezicht' in een winkelrek. Ze dragen een heel verhaal met zich mee: het product is gelinkt met zijn oorsprong (we weten waar het vandaan komt) en krijgt zo een identiteit.*

*Korte keten veronderstelt ook dat er minder voedsel tijdens het transporteren verloren gaat (= minder voedselverspilling). Er wordt meestal ook minder verpakking (= minder afval) gebruikt.*

## Nodig:

- Voedselkilometer-radjes (zie bijlage)
- Wereldbol (zelf te voorzien)
- Ladder van Moerman (zie bijlage)
- Oogstkalenders (zelf te voorzien)

## Hoe ga je te werk?

### Voedselkilometers:

Pint het voedselkilometerrad. Weet je waar de producten op het rad vandaan komen? Leer het (mogelijke) land van herkomst kennen. Soms zijn verschillende landen van herkomst mogelijk maar het meest waarschijnlijke land van oorsprong werd genomen. Duid het land aan op de wereldbol.

### Extra opdracht:

*Je kan het ontwerp van het voedselkilometerrad printen voor elke leerling. Ze kunnen het, ter herhaling, in de klas uitknippen en met een splitpen in elkaar steken.*

2

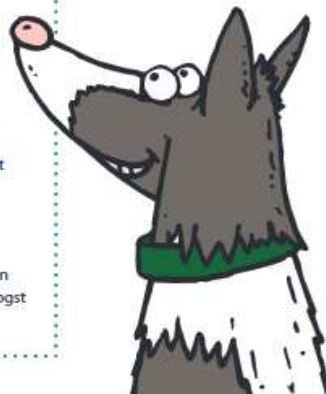
### Ladder van Moerman:

Teken op het bord een ladder. Neem ook de kaartjes die je op de ladder kan kleven.

#### Achtergrondinfo:

**Wist je dat**

- ... vooral basisproducten als rijst, brood en pasta in de vuilbak belanden?
- ... de rijke landen evenveel voedsel verspillen als dat er in Zwart Afrika geproduceerd wordt?
- ... een Vlaams huisgezin voor ongeveer 4 à 500 euro per jaar aan voedsel wegkiept?
- ... 2/3 van de chronisch ondervoeden wonen in Zuid Azië en zwart Afrika.
- ... in rijke landen wordt vooral eten verspild op het einde van de voedselketen, door de consument
- ... in arme landen wordt vooral eten verspild in het begin van de voedselketen door droogte, overstromingen of door insecten en andere plagen of door een tekort aan machines waardoor de oogst verloren gaat



*Veelal treedt er voedselverlies op als het voedsel niet tijdig geoogst, bewaard of verwerkt wordt. Daarnaast kan je ook voedsel verspillen: zoals producten die niet meer verkocht worden omdat ze tegen de houdbaarheidsdatum zitten en worden weggegooid terwijl ze eigenlijk nog eetbaar zijn. Of minder goede stukken die niemand wil opeten (bv varkensoren) of nog eetbare delen die niet worden verkocht of niet in de productie worden gebruikt (bv het groene gedeelte van de preistok). Verder heb je producten die niet worden verkocht omdat ze niet de juiste afmetingen, uitzicht, ... (appelen, groenten, ...) hebben. Het kan zijn dat het meer kost om bv appelen te laten plukken door seizoenarbeiders dan dat wat je ervoor zou*

*krijgen als je ze verkoopt aan de veiling of groothandel. De appels zullen dan niet worden geplukt: duidelijk voedselverspilling eerder dan voedselverlies.  
Wat doe je best met voedseloverschotten?*

*1. Preventie of voorkomen van verspilling =*

*Het is best dat je voorkomt dat er voedseloverschotten zijn.*

*Koop dus nooit overdreven te veel van iets waardoor het bijna zeker is dat er veel van zal overblijven en slecht wordt.*

*Een juiste bewaring/verpakking voorkomt vroegtijdig bederf.*

*2. Opnieuw gebruiken voor mensen =*

*Vers bereid voedsel dat overblijft na de maaltijd, kan je nog invriezen.*

*Kleine restjes worden bewaard in de frigo en zijn nog lekker(der) opgewarmd bij een volgende maaltijd.*

*Initiatieven zoals Too Good to Go redden voedseloverschotten van de klein- en groothandel (op de rand van de houdbaarheidsdatum). Deze producten worden dan aan een verminderde prijs aangeboden.*

*Mensen met een kleinere portemonnee zullen eerder kiezen voor deze producten die best meestal de dag zelf nog worden opgegeten.*

*Overschotten van het eten van bedrijfskeukens kunnen uitgedeeld worden aan behoeftigen (daklozen, ...) of aan scoutskampen.*

*Een verhagelde appeloogst, die niet meer kan worden verkocht als eetappelen, is nog goed om appelsap van te persen of appelmoes mee te maken.*

*Groen van de prei kan nog in soep.*

*3. Gebruiken om dieren te voeren*

*Restproducten van de voedingsindustrie kunnen we als veevoer gebruiken. Dat geldt bv voor bierdrاف, bietenstaartjes, bietenpulp, wei uit de kaasfabriek, gebroken koekjes, ...*

*Vlees van mindere kwaliteit of slachtafval wordt verwerkt in honden – of kattenvoer.*

*Onze eigen keukenafval kunnen we aan de kippen, poezen, honden, varkens, ... voederen. Keukenafval van woonzorgcentra, ziekenhuizen, scholen enz. kunnen naar het dierenasiel of kinderboerderij.*

*4. Gebruik in industrie =*

*Zoals pulp uit fruit naar de cosmetica- of farmaceutische industrie (anti-oxidanten, vezels, kleurstoffen, ... bv, kleurstoffen uit rode biet, ...*

*5. Vergisten en winnen van energie en meststof =*

*Zoals methaangas opvangen uit vervallen eten terwijl het vergist. Ook de warmte die wordt ontwikkeld in de voedselhoop tijdens het vergisten kan opnieuw gebruikt worden (bv om fabriek of huizen in de buurt te verwarmen – een zgn. warmtenetwerk)*

6. *Composteren =  
Laten verteren van het organisch materiaal tot het compost wordt (zonder afvangen van gas en/of warmte)*
7. *Verbranden van het afval =  
Resten van voedsel verbranden en de warmte recupereren (eventueel om de nieuwe lading te drogen)*
8. *Simpelweg storten =  
De voedselresten storten in een put, op een berg of in het water (meer, beek, rivier of zee) of de gootsteen.  
Absoluut af te raden!*

4



Opdracht:

Op de bordjes die je op de ladder dient te bevestigen staan de dingen die je met voedselresten allemaal kan doen. Zet nu de juiste stap op de juiste plaats: wat je best doet, zet je bovenaan de ladder.

## *Seizoensgetrouw eten*

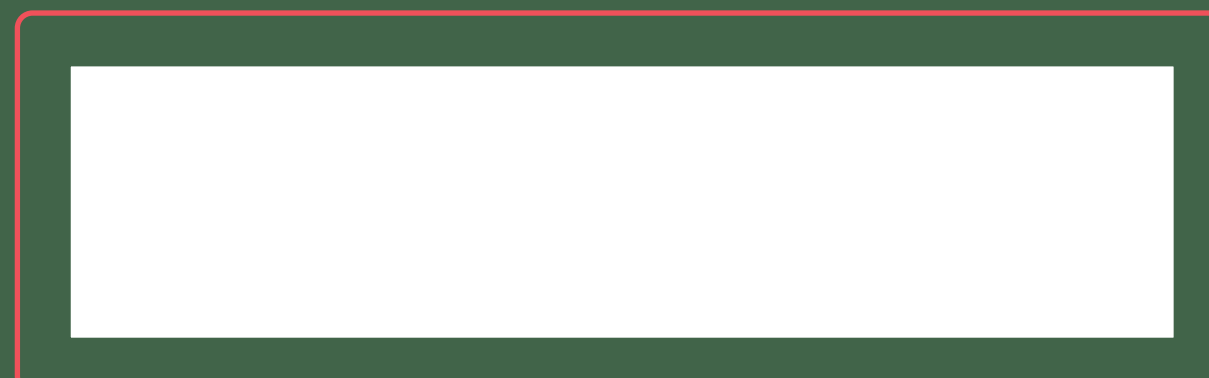
*Elke groente, elk soort fruit heeft een bepaald seizoen om af te rijpen of vruchten te geven. Als we lokaal voedsel willen eten moeten we dus enkel dat voedsel willen eten op het moment dat het ook effectief de tijd is om het te oogsten.*

Opdracht:

We controleren of de dingen die momenteel te vinden zijn in de groentetuin/op het veld ook effectief in het juiste seizoen groeien. We gebruiken daarvoor de oogstkalenders.



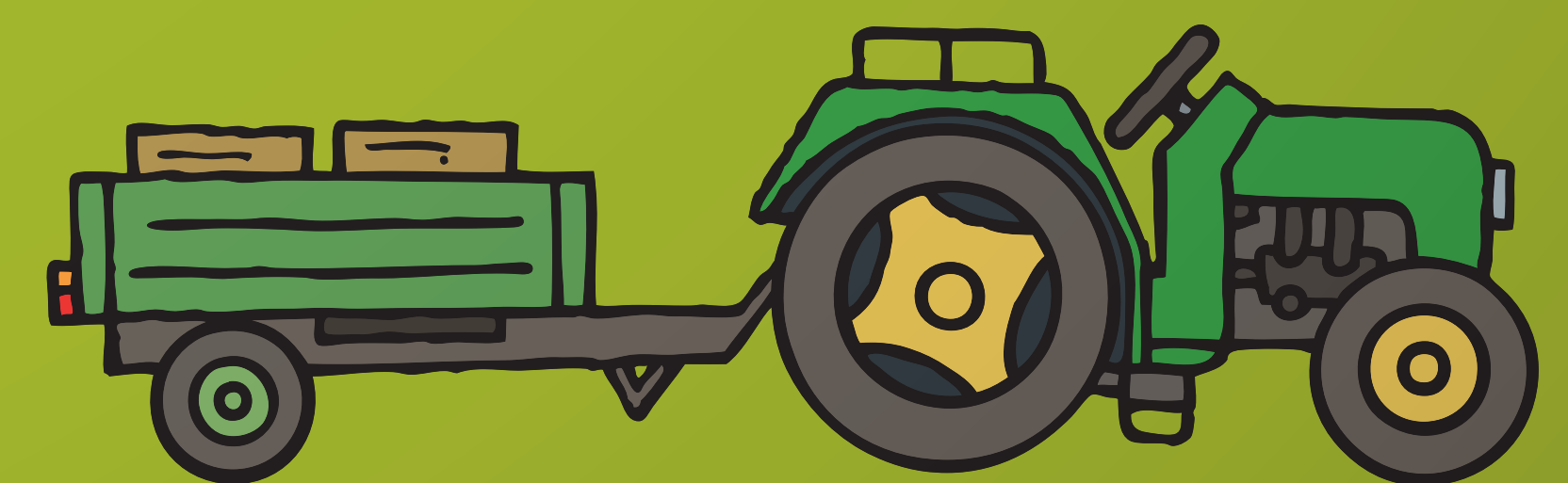
# Ontdek de Voedselkilometers



Deze afstand moet je voedsel afleggen om op je bord te belanden



Plattelandsklassen  
altijd iets te beleven

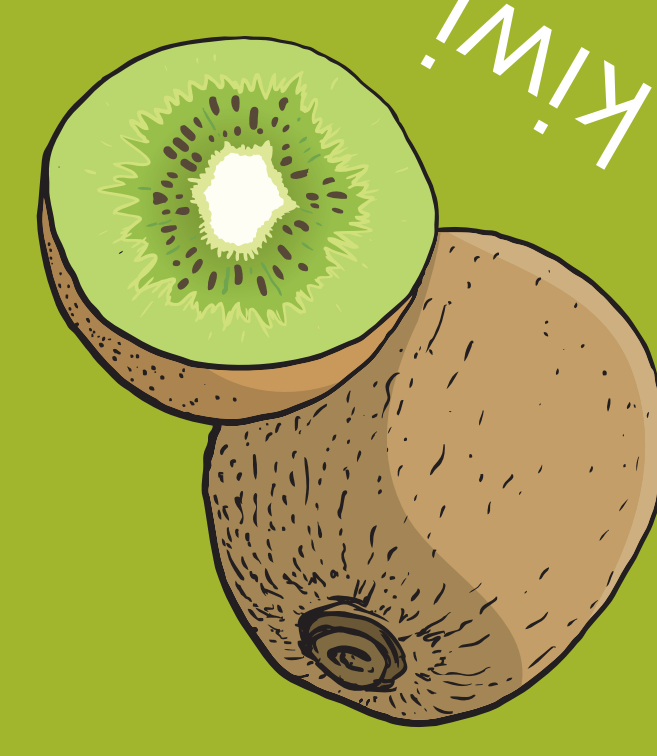




koffie



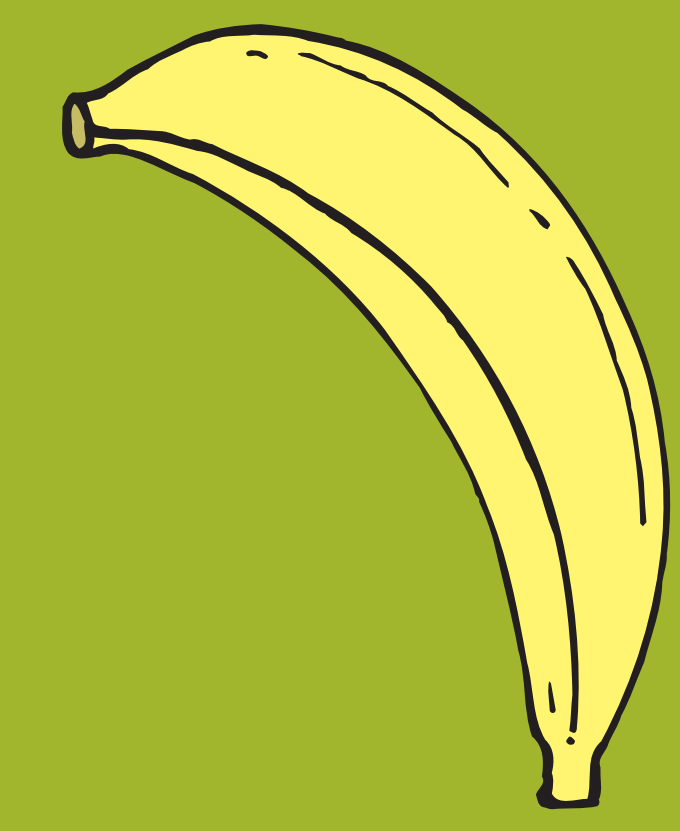
kiwi



druiven



banaan



witloof



appel (Jonagold)



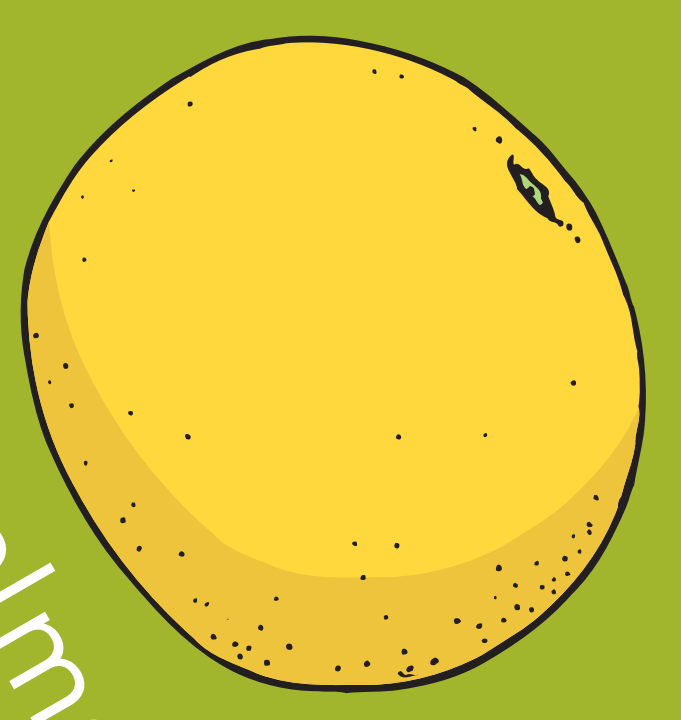
aardappel



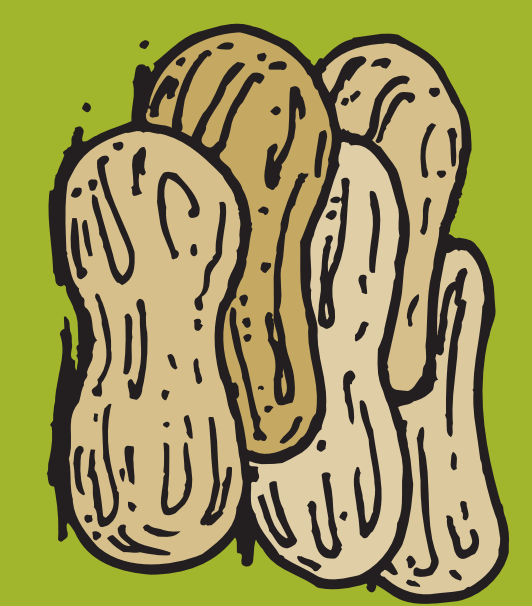
rijst



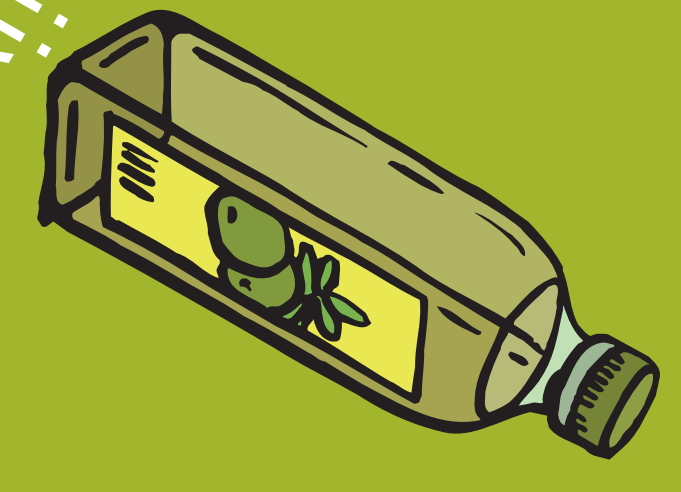
pompelmoes



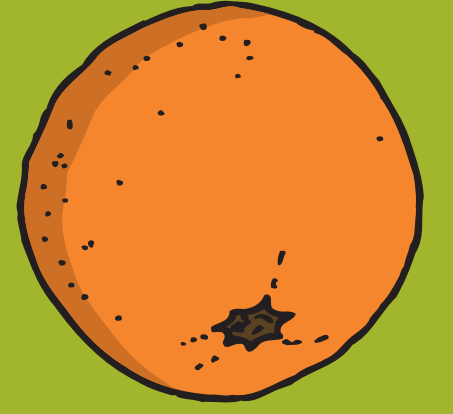
pinda's



olijven



mandarijn



# VOORKOMEN AFVAL



Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven





Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven

# HERGEBRUIK VOOR MENSEN



Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven

# HERGEBRUIK VOOR DIEREN



Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven

# HERGEBRUIK IN DE INDUSTRIE



Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven

# VERGISTING + MESTSTOF

# COMPOSTEREN (MESTSTOF)



Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven

# VERBRANDEN



Stadsboerderij

TURNHOUT

Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven

# STORTEN



Plattelandsklassen   
altijd iets te beleven