

RIKOLTO NIEUWS – TWEEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
VAN RIKOLTO BELGIË VZW (VREDESEILANDEN) | VERSCHIJNT IN JANUARI-
FEBRUARI-MEI-AUGUSTUS-OCTOBER-DECEMBER
JAARGANG 39 NR 3 | EDITIE MEI 2019
AFGIJTEKANTOOR 8500 KORTRIJK 1-2E AFD | P108038
VERANTWOORDELIJKE UITGEVER JAN WYCKAERT
BLIJDE INKOMSTSTRAAT 50, 3000 LEUVEN



PB-PP | B-06712
BELGIË(N) - BELGIQUE

rikolto

MAAK MEE HET VERSCHIL



MET JOUW SCHOOL IN JOUW KLAS



4

Het lijkt zo
vanzelfsprekend
dat er altijd
tomaten zijn ...



Inspiratie
voor uw actie

6



11

Aan de slag in jouw klas



Chocolade,
lekker voor mens en planeet

22

Voorwoord	03
Duurzaam en lekker eten op school	04
Een leuke actie met je klas of school	06
Vietnamese boeren worden ook viskwekers	08
Samen de school uitvinden	10
Boeiend lesmateriaal voor je klas	11
De warmste wintersoe	15
Paasvakantie op de mountainbike	16
Make-over van een refter	18
Goed eten én lopen met Rikolto	20
Het nieuwe gezicht van jonge cacaoboeren	22

Colofon

RIKOLTO NIEUWS - TIJDSCHRIFT VAN RIKOLTO (VREDESEILANDEN) VERSCHIJNT IN JANUARI-FEBRUARI-MEI-AUGUSTUS-OKTOBER-DECEMBER | JAARGANG 39 NR 3 | EDITIE MEI 2019 | AFGIFTEKANTOOR 8500 KORTRIJK 1-2E AFD | P108038

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER: JAN WYCKAERT, BLIJDE INKOMSTSTRAAT 50, 3000 LEUVEN

KANTOOR RIKOLTO (VREDESEILANDEN) in België | Blijde Inkomststraat 50, 3000 Leuven | tel. +32(0)16/31 65 80 | fax +32(0)16/31 65 81
E-MAIL EN WEBSITE: info@rikolto.be | www.rikolto.be | REKENINGNUMMER: BE64 0000 0000 5252

Teksten: Femke Van Vaerenbergh, Frederieke Duchateau, Jo Vermeersch

Lay-out: Beodesign

Papier: dit magazine wordt gedrukt op gerecycleerd papier.



België

partner in ontwikkeling



Jongeren maken het verschil

"30.000 scholieren spijbelen voor het klimaat."

"Generatie Z: Screenagers doen met hun smartphone het politieke systeem op zijn grondvesten daveren."

Greta Thunberg in Brussel: "Moeten wij op school zitten? Wel, neem dan onze plaats op straat in!"

"350 wetenschappers steunen scholieren die spijbelen voor het klimaat."

Dit zijn maar een paar van de krantenkoppen die de voorbije maanden de revue passeerden. Jongeren maken zich zorgen over de toekomst van onze planeet én laten dat ook horen. Wie verwacht had dat ze het na een paar weken wel zouden opgeven is eraan voor de moeite.

Het is mooi om te zien hoe jonge mensen, door volharding én overtuiging, erin slagen om beleidsmakers kleur te doen bekennen. Dat is een verdienste die zelfs de grootste critici van deze beweging niet kunnen blijven ontkennen. Het is duidelijk, scholieren hebben de klimaatproblematiek bovenaan de agenda geplaatst en zullen dat niet snel opgeven.

Wie in het onderwijs aan de slag is, weet wat de kracht van jongeren is. Ook wij van Rikolto mogen dat dagelijks ervaren. Vaak staan wij met bewondering te kijken naar de dynamiek en het enthousiasme van onze jonge vrijwilligers. Ook de scholieren waarmee we werken in het GoodFood@School project laten vaak een diepe indruk op ons na. Leest u in dit Magazine maar eens wat Béate uit Leuven te vertellen heeft, of hoe leerlingen van IMS Borgerhout zelf hun refter onder handen nemen.

En dat is niet alles, samen met die scholieren vegen we niet alleen voor eigen deur. Via acties voor Rikolto zorgen jongeren er voor dat jongeren in het Zuiden ook deel worden van dit mooie verhaal. Zoals in Nicaragua en Honduras, waar een aangepaste opleiding jonge cacaoboeren letterlijk 'in de markt' zet. Of in Vietnam waar de desastreuze gevolgen van jaren intensieve rijstteelt de toekomst van jonge boeren hypothekeert. En hoe zij deze evolutie een halt toeroepen.

Team GoodFood@school

Amy, Femke, Myrthe, Jen, Katharina

Team Regionale Coördinatoren

Aäron, An, Dries, Filip

Wij van Rikolto gaan daarom heel graag aan de slag met jongeren, van alle leeftijden. Ook in jouw school of klas. Laat je inspireren door wat je leest in dit Magazine. Maar vooral, laat ons weten wat je ideeën zijn en waarmee we je kunnen helpen.





Duurzaam en lekker eten op school?

De normaalste zaak van de wereld, als het van Beate afhangt

We spreken af met Beate in het Paridaensinstituut in Leuven, een school die we vanuit Rikolto met GoodFood@School mee begeleiden. Beate zit in haar laatste jaar Latijn-Wiskunde. Dat we met een geëngageerde leerling te maken hebben, merken we meteen wanneer ze opsomt in wat ze allemaal betrokken is op de school. Ze zit in de leerlingenraad, in de MOS¹ groep én in de groep voor het goede doel. In haar vrije tijd is ze graag bezig met voeding. Gezonde en duurzame voeding zelfs.

"Ik kook heel graag. Als ik er meer tijd voor had, zou ik het ook meer doen. Veel mensen eten gezond enkel met de bedoeling om te vermageren, terwijl iedereen standaard gezond zou moeten eten. Je voelt je gewoon fitter en gezonder. Zelf probeer ik er op te letten dat ik niet teveel artificiële suikers eet en dat ik genoeg groenten en fruit eet om mijn vitaminen binnen te krijgen. Thuis halen we onze groenten en fruit rechtstreeks van het veld in Bierbeek. Verser kan bijna niet en dat proef je. Ik besef dat het een luxe is om gezond eten van thuis mee te krijgen. Als werkende ouder is het niet evident om elke dag te koken voor het gezin."

Aangezien Beate zo met voeding bezig is, is het niet verwonderlijk dat ze toestemde om mee te stappen in 'Project D', een jongeren-traject rond duurzame voeding in samenwerking met MijnLeuven en Rikolto (GoodFood@School). De groep bestond uit 17 leerlingen van het 4^{de} en 5^{de} jaar. Ze gingen samen op weekend en organiseerden 3 grote acties.

"De vegetarische lunch was de eerste actie. Een week lang hebben we van maandag tot donderdag proevertjes uitgedeeld aan de medeleerlingen. De bedoeling was dat ze zich konden inschrijven om op vrijdag gratis deel te nemen aan het vegetarisch buffet. Zo konden we aantonen dat vegetarisch eten wel lekker is. Het was een succes! We hebben dat met het MOS¹ team nog eens herhaald en ook hier was veel volk naartoe gekomen en kregen we fijne reacties."

De tweede actie was meer gericht op de leden van Project D zelf. We gingen naar een boerderij om mee te helpen op het veld. De grootste les was dat er enorm veel vooraf gaat aan het moment dat je eten op je bord ligt. Eten wordt geproduceerd, wat veel tijd en werk in beslag neemt en dat tegen een te lage prijs voor de boer. Het lijkt zo vanzelfsprekend dat er altijd tomaten zijn, terwijl dat helemaal niet zo is. Van ons bezoek werd een film gemaakt en die werd vertoond op school."

De derde actie was het 'No Waste Great Taste Festival'. Het festival werd gehouden op het Pater Damiaanplein vlak voor de school zodat de leerlingen van 2 andere scholen uit de buurt er ook naartoe konden komen. We hebben toen rondgebeld naar lokale handelaars om te vragen naar hun voedseloverschotten. We kregen hier veel respons op en hebben dit dan aangeboden op het festival."

1 Mos: Milieuzorg op school

Vóór Project D had Beate nog niet echt stilgestaan bij duurzame voeding. Ze dacht bijvoorbeeld dat ze nooit zelf vegetariër zou kunnen zijn. Bij Project D kregen de leerlingen de opdracht om een persoonlijke uitdaging te bedenken rond voeding. Beate koos ervoor om 3 dagen in de week vegetarisch te eten.

“Zo is het besef langzaamaan gekomen. Thuis is de afspraak ondertussen dat we minstens 1 keer per week vegetarisch eten. Als ik zelf kan bepalen wat ik eet, eet ik geen vlees, eet ik groenten van het seizoen en liefst biologisch of eet ik vis afkomstig van duurzame visvangst, ... Ik heb super veel geleerd van dit project.

We merken dat onze generatie veel meer bezig is met dit thema in vergelijking met oudere generaties. Veel vrienden zijn flexitariër of vegetariër terwijl mijn ouders, en zeker mijn grootouders, nog een heel andere instelling hebben, bijvoorbeeld over vlees.”

Hoe een ideale school eruit ziet op vlak van duurzame en gezonde voeding? Daar weet Beate meteen een antwoord op.

“Tijdens het weekend van Project D kregen we de eerste dag uitleg over duurzame voeding en we kregen ook filmpjes te zien. Zo zagen we het voorbeeld van een school in Zweden waar ze hun eigen moestuin hebben, waar leerlingen zelf koken en waar de soep altijd vers gemaakt wordt met de groenten uit de moestuin, ... Dit toont aan dat er in een school heel veel mogelijk is. Als kinderen op school gezonde en duurzame voeding zouden krijgen, zijn er sowieso meer kinderen die blijven eten op school en op die manier ontlast je de ouders.”

“De grootste les was dat er enorm veel vooraf gaat aan het moment dat je eten op je bord ligt. Eten wordt geproduceerd, wat veel tijd en werk in beslag neemt en dat tegen een te lage prijs voor de boer. Het lijkt zo vanzelfsprekend dat er altijd tomaten zijn, terwijl dat helemaal niet zo is.”



Wil je ook graag werk maken van duurzame voeding in jouw school of deelnemen?

Neem eens een kijkje op www.goodfoodatschool.be of stuur een mailtje naar info@goodfoodatschool.be



Laat je inspireren voor een leuke actie met je klas of school.



i

Onze animatoren staan dit najaar opnieuw klaar om jullie klas te activeren.

Wij leggen jullie uit wat er aan de hand is en wat jij kan doen voor Rikolto. Je kan ons vanaf september boeken via www.rikolto.be/scholen. Voorwaarde is wel dat je met de school een actie opzet voor Rikolto (Vredeseilanden).



Bij scholengemeenschap Korzo in Zoutleeuw stond het tweede semester in het teken van 'gezonde voeding'.

Joke Simoens, duurzame kok, gaf kooksessies voor de ouders van de leerlingen. Quinoaballetjes en quinoa-energierepen, linsenspread en zeewierspread stonden op het menu.

Alles op Wieltjes, PIUS X

Een tweejaarlijkse traditie... Tijdens de verkeersvrije week in september rollen de leerlingen van PIUS X in Kortrijk toertjes in de wijk op rolschaatsen, go-carts, skateboards,... En dit ten voordele van Rikolto!

Mater Dei Antwerpen

De zesdes van de afdeling Sociale en Technische Wetenschappen van het Mater Dei Instituut Brasschaat zetten zich jaarlijks in voor Rikolto via hun geïntegreerde proef (GIP).

De GIP is een combinatie van inhoudelijke en praktische opdrachten rond het thema voeding. Eén van de opdrachten is meedoen aan het campagneweekend van Rikolto. Een mooi engagement en tegelijk is de oefening om de thema's van Rikolto over te brengen naar het brede Antwerpse publiek heel leerrijk voor de leerlingen.



Oproeractie Leuven

Woensdag 9 januari stapten meer dan 200 eerstejaarsleerlingen van Sancta Maria en Stroom op in een mars dwars door Leuven. Met de slogan "eten roert de planeet" willen de scholieren de wereld kenbaar maken dat ons eten niet alleen de oorzaak is van heel veel grote problemen, maar vooral ook de oplossing kan zijn. De optocht eindigde op het Martelarenplein waar kersvers schepen Lies Corneillie de leerlingen toesprak.

Quote uit het HLN: "Onze betoging was een tikkeltje opmerkelijker dan de meeste optochten", zegt Michiel Crijns, Rikolto-vrijwilliger en leerkracht van Sancta Maria Leuven. "De meeste manifestaties baden in negativisme maar onze leerlingen willen de burger vooral moed en hoop geven. Veel mensen zien de huidige problemen als een hopeloze zaak, maar het kan anders. Als boeren werk maken van een duurzame productie en als supermarkten mee zorgen voor eerlijke handel dan kunnen consumenten hun goede intenties ook in de winkel waarmaken."



Zeewier op de speelplaats, Atheneum Veurne & Heilige Familie Ieper

"Zeewier eten?! Dat deden onze leerlingen waarschijnlijk nooit eerder. Dinsdag konden ze dan ook voor het eerst zelf ervaren hoe dit smaakt, en vooral waarom dit plots op ons menu komt te staan. Rikolto (Vredeseilanden) kwam met een standje uitleg geven over dit 'voedsel van de toekomst', dat misschien onze voedselproblemen uit de wereld kan helpen."



Het Sint-Janscollege in Hoegaarden doet al jaren mee aan de januaricampagne van Rikolto (Vredeseilanden) en in februari organiseren ze de duurzaamheidsweek met een gezonde maaltijd.

De traditioneel belegde broodjes worden aan de kant geschoven en maken plaats voor een spread. De leerlingen baseren zich daarvoor op het kookboekje van Rikolto.



Jonge boeren met toekomst (1)

Vietnamese rijstboeren worden ook viskwekers



“De vis wordt dan tijdens het hoogwaterseizoen gekweekt en tijdens het droogseizoen worden de kweekgronden met rijst beplant.”

Traditionele rijstteelt zorgt voor problemen en biedt geen garantie op een duurzaam inkomen

De rijstboeren in de Mekong Delta zijn sterk afhankelijk van een intensief systeem van 3 seizoenen rijstteelt per jaar. Hierdoor staan de velden voortdurend onder water. Dat zorgt voor een enorme hoeveelheid methaanuitstoot wat bijdraagt tot het broeikaseffect. Bovendien is er door de permanente teelt geen natuurlijke afzetting meer van voedzame sedimenten door overstromingen tijdens de moesson. Het intensieve teeltsysteem veroorzaakt ook een toename van plagen en ziekten. Deze combinatie van oorzaken maakt dat de boeren veel chemische bestrijdingsmiddelen en meststoffen gebruiken, maar toch is dat geen garantie voor een goede oogst.

Geïntegreerd rijst-viskweekstelsel als alternatief

Naar aanleiding van deze problemen kwam de *An Giang Farmers Union* – Rikolto's lokale partner in het rijstprogramma – aankloppen bij onze collega's in Vietnam. Of Rikolto hen kon helpen bij de diversificatie van het inkomen voor de rijstboeren via een combinatie van rijst- en viskweek. Dezelfde vraag werd trouwens ook gesteld door de boeren in het Tri Ton District. Geïntegreerde kweekmodellen, die rijstteelt en aquacultuur (vis of garnalen) combineren, worden al tientallen jaren toegepast in de Mekong Delta. Deze systemen laten een duurzame intensivering van de voedselproductie toe, terwijl het inkomen wordt gediversifieerd en de kwetsbaarheid van boeren, door mislukte oogsten, afneemt. De vis wordt dan tijdens het hoogwaterseizoen gekweekt en tijdens het droogseizoen worden de kweekgronden met rijst beplant.

In augustus 2018 startten Rikolto en *An Giang Farmers Union* samen zo'n rijst-viskweekproject op, voornamelijk gericht op jongeren en vrouwen. Dit project heeft tot doel alle milieu- en productiviteitsproblemen aan te pakken waarmee de rijstboeren te maken krijgen én de participatie van jongeren en vrouwen in het productieproces te verhogen.

Samen bouwen aan een modelproject

Het project is een samenwerking van verschillende partners: de An Giang Farmers Union, de lokale overheid, Women Union, Youth Union, boeren uit Tan Tuyen, het Tri Ton district en An Giang. Zij kunnen rekenen op de kennis én begeleiding van een adviesgroep van de Faculteit Landbouw en Plattelandsontwikkeling van de Kien Giang University.

Tussen augustus en november 2018 werden twee rijst- en viskweekmodellen ontworpen en getest op kleine schaal. Vanwege een aantal specifieke vereisten qua infrastructuur en waterpeil (dijken) werd besloten

“Het project is de eerste stap om 112 lokale boeren toe te laten om het rijst-vismodel op grotere schaal te gebruiken en zo hun inkomen te verbeteren. Daarnaast worden verschillende problemen van intensieve rijstteelt aangepakt en krijgen vrouwelijke boeren een stem in de productie. Iets wat, door de technische aspecten ervan, vaak als een ‘mannenzaak’ wordt bekeken.”

Tuan Le

Rikolto in Vietnam - Senior Rice Programme Officer.

om de viskweek uit te proberen tijdens de herfst- en winterperiode (normaal het derde rijstseizoen). Twee boerenfamilies werkten gedurende 4 maanden mee aan de test. Dat leverde informatie op over de groeimogelijkheden van het model maar het toonde ook aan in welke mate het de boeren een meer gediversifieerd inkomen kan opleveren. Daarnaast werd gekeken hoe de bodemkwaliteit verbeterde, door visafval als organische meststof, en door minder intensieve landbouw.

Bij een test werden slangenkopvissen gekweekt. Voor slangenkopvissen moet een vijver aangelegd worden met stilstaand water, de ideale omgeving voor slangenkopvissen. Bij een tweede test werd gekozen voor *Cá Trắm*-vissen. Dit soort vis leeft vrij in stromend water, waardoor de boeren geen vijver hoeven aan te leggen. De vissen leven vrij binnen het bestaande dijksysteem en de natuurlijke irrigatiestromen. Het eerste model vereist meer kapitaal en tijdsinvestering, maar is ook het meest winstgevend. Het kweken van *Cá Trắm*-vissen is flexibeler en kost minder tijd en geld, de oogsttijd komt eerder, maar de winst is lager vanwege de lagere verkoopprijs van *Cá Trắm*-vissen.

De verschillende partners werkten voortdurend mee gedurende de testperiode. Tal van analyses werden uitgevoerd en die leverden een schat aan interessante informatie op. Naast de testen op het terrein werden marktanalyses uitgevoerd, er werden gesprekken georganiseerd op dorpsniveau, met overheden en grote organisaties. Daarnaast werden opleidingen georganiseerd voor boeren en voor betrokken partnerorganisaties. Het hele proces en de uitgeteste modellen werden ook zo veel als mogelijk gedocumenteerd.

Door het toepassen van de co-creatie benadering, beantwoordt het project aan de behoefte van de lokale gemeenschap en wordt het door de mensen ter plaatse zelf uitgevoerd. Deze manier van werken versterkt het eigenaarschap van de boerengemeenschappen in de zoektocht naar alternatieven voor het traditionele 3-seizoenssysteem.





Samen de school uitvinden

Sibien Verplancke is een moeder van drie kinderen. Haar dochter loopt school bij Stroom, een nieuwe eerstegraadsschool in Leuven die we vanuit Rikolto begeleiden met GoodFood@School. Deze school in opstart denkt actief na over hoe ze gezonde en duurzame voeding in hun aanbod en in hun lessen kunnen opnemen. Toen Sibien de vraag kreeg om mee te stappen in de werkgroep van GoodFood@School stemde ze toe.

“Voor mij was het project GoodFood@School nieuw. Ik ben zelf al van kinds af aan bezig met voeding dus ik was meteen enthousiast over de vraag. Het is ook een nieuwe school, dus dat maakt het interessant. Je hebt veel vrijheid omdat de school zich helemaal zelf moet uitvinden. De uitdaging is om hier samen over na te denken: Op welke manier gaan we hier als school mee om, wat willen we onze kinderen leren? Wat bieden we aan van eten en drankjes binnen de school? Als een school soep aanbiedt, creëert dat bijvoorbeeld meteen gezelligheid. Ik denk wel dat ik veel ideeën heb en als ik iets interessant zie of hoor, geef ik dit ook door aan de school.”

Zelf is Sibien deeltijds leerkracht. Ze ziet dus hoe ouders in de lagere school heel betrokken zijn bij de school en hoe dat contact met de ouders vanaf het secundair onderwijs opeens stopt.

“De rol van ouders vind ik belangrijk op een school. Het is spijtig dat dit in het middelbaar opeens heel anders wordt, voor mij een reden om me te engageren voor GoodFood@school. Enerzijds interesseert het thema me enorm, maar anderzijds wil ik ook tonen dat ouders zich ook kunnen engageren in een middelbare school. Natuurlijk moet een school haar deuren wagenwijd openzetten naar de ouders toe. In secundaire scholen gebeurt dit nog te weinig terwijl dit, zeker in de eerste graad, nochtans belangrijk is. ‘Smartschool’ is het perfecte middel om ouders te betrekken door voldoende inhoudelijk te communiceren over dit thema. Als ouders niet weten wat er gebeurt, kunnen ze niet helpen of betrokken geraken bij de school. Ouders moeten snappen waarom een school dit belangrijk vindt. Dat zou al een mooie stap zijn.”

Binnen de werkgroep denken ouders mee na over de manier waarop de acties van Rikolto kunnen aangebracht worden bij de leerlingen. Ze zijn een klankbord voor de leerkrachten.

“We denken bijvoorbeeld mee na over wat we aanbieden van eten en drinken op school en op evenementen waarbij de school haar deuren openzet.

Bieden we enkel vegetarisch eten aan of werken we enkel met lokale producten? Gaan we groenbakken voorzien op de speelplaats? Of doen we mee aan bestaande initiatieven in de stad? Zo gaan we bijvoorbeeld voor de Leuvense klimaatcamping langs bij de boer van een CSA-boerderij waar leerlingen eens echt met hun handen kunnen werken. Het is heel fijn om te zien hoe GoodFood@School steeds meer vorm krijgt.”

15 jaar geleden heeft Sibien zich met haar gezin aangesloten bij BoerenEnCompanie (toen nog Open Veld).

“Toen onze oudste zoon geboren werd, hebben we ons aangesloten bij een CSA-boerderij. We vinden het belangrijk dat onze kinderen weten waar ons eten vandaan komt, dat het niet vanzelfsprekend is dat je alles in de supermarkt koopt. Er gaat veel werk aan vooraf, de mensen zouden hier meer bij moeten stilstaan. Ik ben nog altijd blij dat we onze groenten en fruit bij de CSA-boerderij halen. Het ene jaar zijn er bijvoorbeeld enorm veel aardbeien, het andere jaar amper. Het is zo logisch dat je je aanpast aan wat er is. In de winkel heb je die dimensie niet mee. En dat willen we wel meegeven met onze kinderen. Er zijn af en toe feestjes van de boerderij waar de kinderen nog graag mee naartoe gaan. Het eten is er altijd lekker en het is er supergezellig. Naast het feit dat je weet waar je voeding vandaan komt, vind ik het ook fantastisch dat je een band krijgt met het bedrijf, met de familie van het bedrijf, met de gemeenschap van mensen die het bedrijf ondersteunt.”

We vroegen Sibien nog of een school bezig moet zijn met een thema zoals gezonde en duurzame voeding.

“Ik vind het super belangrijk dat een school bezig is met voeding. Voeding is zo evident terwijl dat eigenlijk iets heel bijzonder is. We staan daar veel te weinig bij stil. Elke school zou eigenlijk een keuken moeten hebben zodat leerlingen ten minste een paar keer per jaar samen koken. Op Stroom vinden ze dat gelukkig ook.”



LESKATERN

NEEM
MIJ ERUIT!



Lekker eten voor mens en planeet

Boeiend lesmateriaal waarmee je zelf aan de slag kunt in de klas (secundair)

Laat je leerlingen stilstaan bij de uitdagingen waar onze planeet voor staat. Via 6 basisprincipes toegepast op de dagelijkse kost bij uitstek, een lekkere soep, ontdekken leerlingen hoe ze zelf impact kunnen hebben op de planeet en onze toekomst.

Waarom deze les?

Onze planeet kampt met heel wat uitdagingen. Wat en hoe we eten maakt de uitdaging nog groter want wij hebben via ons eten een grote invloed op onze planeet en op onze toekomst. Ondertussen komen we niet toe met onze planeet om iedereen te voeden, verpakkingen maken van de zee een plastic soep en boeren stoppen met hun stiel omdat ze er niet van kunnen leven.

Kan het anders? Ja! En het goede nieuws: we kunnen beginnen met wat er op ons bord ligt. Zo zorgen we voor lekker eten voor mens en planeet.

Wat kan jij doen in je klas?

Deze les bestaat uit 2 delen. Deel 1 zoomt in op de uitdagingen waar onze planeet voor staat met de focus op voeding. In het 2de deel leggen we de 6 basisprincipes uit die de wereld kunnen veranderen. We doen dat heel concreet aan de hand van een lekkere seizoenssoep.

Voor je het weet trekken je leerlingen zelf een keukenschort aan en gaan ze aan de slag met een lekkere seizoenssoep of doen ze mee met onze 'warmste wintersoep'-actie.

rikolto
VREDESEILANDEN

Deel 1

Lekker eten voor mens en planeet

We staan op en ontbijten, we eten boterhammen of een warme maaltijd op school en 's avonds staat thuis het eten klaar. Eten is belangrijk. De manier waarop wij eten heeft een grote invloed op grote wereldproblemen.

Wat kan je doen met je klas?

Doe een kringgesprek en bespreek wat jullie als de grootste wereldproblemen beschouwen. Wat is de link met ons eten?

Je kan gebruik maken van deze begeleidende vragen:

- Wat heb je nodig om dieren te kweken of groenten en fruit te telen?
- Wat zijn broeikasgassen?
- Wat is de link tussen landbouw en broeikasgassen?
- Hoeveel water heb je nodig om eten te produceren?
- Wat is het verband van eten en je ecologische voetafdruk?
- Verspil jij eten?
- Hoeveel denk je dat een landbouwer krijgt voor zijn producten?
- Denk je dat een landbouwer veel verdient? In België, in de rest van de wereld?
- Ken je zelf een landbouwer? Wat is zijn of haar leeftijd?

Er zijn 3 heel duidelijk te identificeren problemen:

We zijn met veel

In 2050 zijn we met meer dan 9 miljard mensen op de planeet. Vandaag heeft 1 op 9 mensen honger. Tegelijkertijd zitten we met een groeiend aantal mensen met obesitas. Hoe zorgen we voor lekker en gezond eten voor iedereen?

Niemand wil nog boer worden (en die hebben we broodnodig)

De gemiddelde leeftijd van boeren wereldwijd is 60 jaar. Jongeren willen geen boer worden. Veel boeren stoppen ermee.

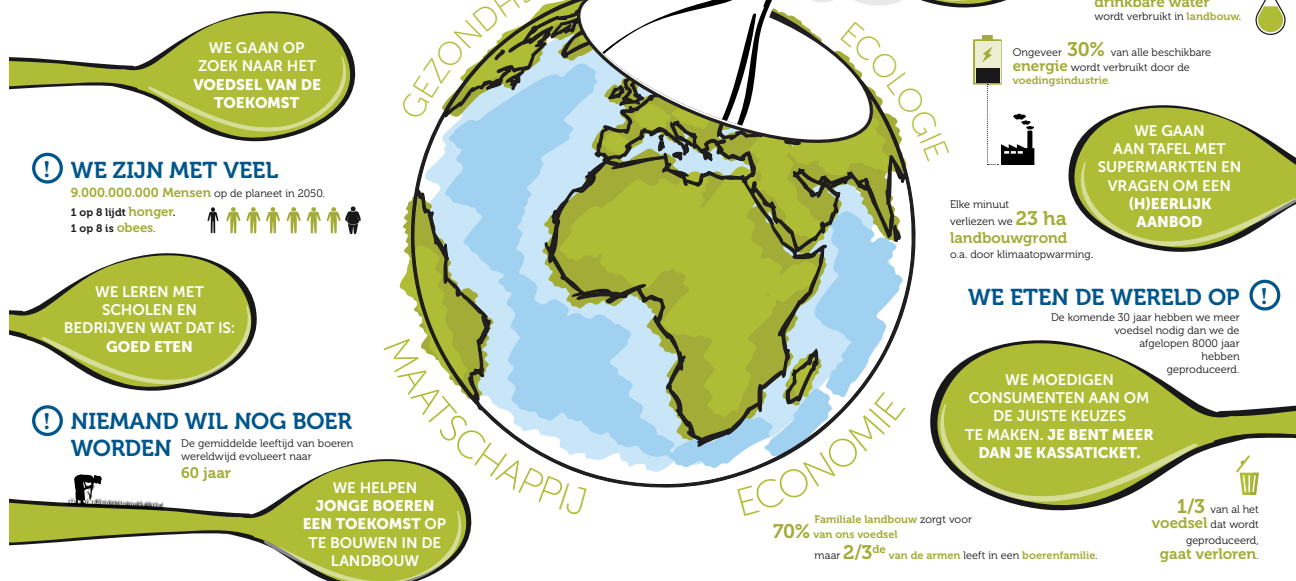
We eten de wereld op

De komende 50 jaar hebben we meer voedsel nodig dan we de afgelopen 8000 jaar hebben geproduceerd. En toch gaat 1/3de van ons voedsel verloren nog voor we het kunnen opeten.

Door de manier waarop we voedsel produceren en consumeren te veranderen, kunnen we de negatieve impact op onze planeet verkleinen. We kunnen ervoor zorgen dat iedereen, wereldwijd gezond en betaalbaar eten heeft, vandaag en in 2050. Een ander, duurzaam voedselsysteem wil dus zeggen: lekker en gezond eten voor mens en planeet.

Eten roert de planeet

De manier waarop wij met ons voedsel omgaan, bepaalt onze toekomst. Ja, een betere wereld begint bij ons eten. De impact van ons voedselsysteem op gezondheid, klimaat, economie en maatschappij is namelijk gigantisch. Dat pakken we dus aan. Niet een beetje, maar helemaal en wereldwijd. Rikolto sleutelt aan gedragen oplossingen voor de problemen waar onze wereld mee te kampen heeft. Oplossingen met voedsel als hefboom. We bouwen bruggen tussen bedrijven, overheden, universiteiten, financiële instellingen en boerenorganisaties. We zaaien en oogsten structurele oplossingen. Samen.



Deel 2

de lekkerste seizoenssoep

Introductie

Wat kan je doen met je klas?

In groep en met post-its ontdekken we wat de leerlingen weten over hun dagelijkse kost. Iedereen eet wel eens soep en het is gemakkelijk te maken. Wat steken we er allemaal in? Hoe duurzaam is dat, wat is duurzaam? Kan je tomatensoep eten in december? En hoe zit het met die balletjes? Hoe maak je de lekkerste soep voor mens en planeet?

- Groene post-it: wat zit er in je duurzame soep?
- Gele post-it: waar komen de ingrediënten vandaan?
- Roze post-it: hoe worden de ingrediënten geproduceerd?
- Blauwe post-it: hoe waren de ingrediënten verpakt?

Laat je leerlingen 5 minuten overleggen en op iedere post-it een aantal antwoorden schrijven. Bereid op je schoolbord vier vakken voor om de post-its te plakken. Laat de leerlingen voorlezen wat ze opschreven.

Daarna overlopen we de 6 basisprincipes van duurzaam eten.

Principe 1: lokaal en seizoensgebonden

Waar komen de ingrediënten van je soep vandaan? (markt, supermarkt, rechtstreeks van de boer...).
Van welk land komen je groenten? Heb je ze lokaal gekocht? Waarom wel, waarom niet?

Weet jij wat je allemaal kan kopen in jouw streek? Sommige mensen groeperen zich om samen kwaliteitsproducten rechtstreeks bij lokale producenten te kopen: vlees, groenten, melkproducten, honing, fruitsap, enz. Zo kan iedereen beschikken over lokaal geteelde voedingsmiddelen, vaak afkomstig van biologische landbouw. Dankzij rechtstreekse aankoop vermijd je tussenpersonen en veel kilometers transport. Je geniet van verse producten tegen voordelige prijzen, terwijl de boer een correcte vergoeding krijgt voor zijn werk.

Rekening houden met de seizoenskalender voor groenten en fruit heeft heel wat voordelen. Er is veel meer energie nodig om groenten te kweken buiten hun natuurlijk groeiseizoen (produceren in serres/energie voor bewaring) of is er transport nodig om de groenten te transporteren van verre landen waar ze op dat moment wel in het seizoen zijn.



ACHTERGRONDINFORMATIE

- **De groenten (en fruit)-kalender van VELT:**
www.velt.nu/groentekalender
- **Waarom kiezen voor lokaal:**
www.velt.nu/ecologisch-leven-je-keuken/elk-seizoen-vers-van-hier/waarom-lokale-producten

Principe 2: iets minder vlees mag

Zit er vlees in je soep? Zou je het ook lekker vinden zonder? Of kan je het vervangen door iets anders? Wie is er vegetariër? Wat zijn de effecten van vlees op het milieu (water/broeikasgas/energie)?



Vleesproductie heeft een veel grotere impact op het klimaat dan groenten en andere landbouwgewassen. De vleesindustrie is verantwoordelijk voor de uitstoot van ongeveer 20% van de broeikasgassen, wat meer is dan de transportsector. Deze broeikasgassen worden uitgestoten door boeren/scheten van herkauwers zoals koeien. Verder zitten er in de mest van koeien ook veel nitraten, die schadelijk zijn voor het drinkwater en visbestanden als ze in het grondwater terechtkomen.

Niet iedereen hoeft veganist te worden, maar we eten gemiddeld wel meer vlees dan goed is voor ons. Je kan een keertje lekkere groentesoep maken in plaats van soep met balletjes of kippensoep. Het grootste deel van onze voeding zou uit verse plantaardige producten moeten bestaan. Groenten zijn een belangrijke leverancier van voedingsvezels, vitaminen en mineralen.

ACHTERGRONDINFORMATIE

- **Waarom geen/minder vlees eten Eva vzw:**
www.evavzw.be/waarom-plantaardig



LESKATERN

Principe 3: duurzame vis, zo lekker dat dat is

Geen vlees? Een lekkere vissoep dan? Hoe vaak eten jullie vis? Waar komt die vis vandaan? Wordt hij gevangen of gekweekt?



Vis is een belangrijke bron van eiwitten en liefst 200 miljoen mensen leven van de visvangst. Zelfs al wordt het eten van vis aangeraden voor een evenwichtig dieet, toch mag je ook hierin niet overdrijven. Want de visreserves raken uitgeput omdat het volume dat vandaag gevestigd wordt, hoger ligt dan de jaarlijkse voortplanting. Volgens de Food & Agriculture Organisation van de Verenigde Naties (FAO) is 75% van de visvoorraden van onze wereld in gevaar: dat is het geval voor tonijn, heilbot, kabeljauw, schelvis, zwaardvis en tong. Eet dus bij voorkeur vissoorten die niet overbevist zijn of, beter nog, diegene die het Marine Stewardship Council (MSC)-label hebben.

ACHTERGRONDINFORMATIE

- **Duurzame viswijzer:** www.bewustverbruiken.be/artikel/kies-voor-duurzame-vis-met-de-viswijzer
- **Filmpje MSC**

Principe 4: eerlijke handel

Hoeveel heb je betaald voor de ingrediënten van je soep? Hoeveel zou de boer daarvan krijgen? Wie krijgt ook een deel van het geld? Welke productiestappen gebeuren er tussen de landbouwer en de consument? Kennen jullie een label/merk dat instaat voor eerlijke handel?

Boeren moeten een fair bestaan kunnen opbouwen met het verbouwen van hun gewassen. Anders houden ze ermee op. En wie zorgt er dan nog voor ons eten? Fairtrade verzekert landbouwers van een minimumprijs en geeft een ontwikkelingspremie aan boerenorganisaties? Het bekendste voorbeeld zijn de fairtradebananen. Maar die komen niet in je soep terecht. Of wel?

ACHTERGRONDINFORMATIE

- www.fairtradebelgium.be/producten/



Principe 5: duurzame productie

Wat zijn de principes van duurzame landbouw? Bestaan er logo's voor? Hoe herken je duurzame producten?

Pesticides vermijden, dierlijke mest gebruiken in plaats van kunstmest, aandacht voor diervriendelijke productie...

Het zijn maar enkele principes die onder andere biologische landbouwers hoog in het vaandel dragen. Duurzame landbouw draagt bij aan biodiversiteit en een betere bodemkwaliteit. Fruit en groenten uit eigen tuin kan natuurlijk ook, op voorwaarde dat je geen pesticides gebruikt. In de supermarkt kiezen we vaak voor de blinkende, 'perfecte' exemplaren. Die zijn echter niet altijd de gezondste. Smaakt een perfect rechte wortel in je soep beter dan eentje die wat rare (en vaak grappige) vormen heeft? Als meer mensen kiezen voor biologisch en duurzaam gekweekt voedsel, geven we een heel sterk signaal aan de voedingssector.

ACHTERGRONDINFORMATIE

- **Insecticidevrije groenten in Vietnam:** www.youtube.com/watch?v=LJuZs7sMWDs

Principe 6: weg met wegwerp en verspilling

Hoe waren je ingrediënten verpakt?

Kan je plastic vermijden? Neem je zelf een zakje mee naar de winkel? Heb je al je ingrediënten gebruikt? Wat heb je met de restjes gedaan? Of heb je van de restjes net soep gemaakt? Neem je ook de minder mooi gevormde groenten uit het winkelrek?



Plastics belanden vaak op het stort (zelfs gerecycleerd plastic belandt ooit als afval op een stort of in een verbrandingsoven) of komt via zwerfvuil in natuur en waterwegen en zo in de zee terecht. Elk jaar voegen we aan de oceanen meer dan 8 miljoen ton plastic toe – wacht, 8 miljoen ton? Kunnen we ons zelfs voorstellen hoeveel dat is? En de plastic afvalberg neemt alleen maar toe. Bovendien is plastic gemaakt om eeuwig mee te gaan: het breekt niet af maar valt uiteen in microplastics, die in de lucht, de grond en het water belanden. Ze zorgen dus voor permanente vervuiling. Er is geen 'weg' in 'weg'werp... Wist je dat 1/3 van het voedsel dat we produceren, niet op ons bord terecht komt?

ACHTERGRONDINFORMATIE

- www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/08/09/opschudding-rond-tonnen-groenten-die-gedumpt-werden-op-brechtse/
- **Ugly fruits:** www.youtube.com/watch?v=qQQMygivr0g
youtu.be/Se12y9hSOM0



De Warmste Wintersoep

Lekker voor mens en planeet

Winter? Hoezo?

Neen, we zijn bij Rikolto de tel (van de seizoenen) niet kwijtgeraakt. We willen je enkel al een beetje warm maken voor een heel leuke actie waarmee Rikolto deel zal nemen aan de Warmste Week van StuBru.

De uitdaging?

"Maak de lekkerste én de warmste soep van het jaar met je klas, jeugdbeweging of vereniging.

En steun Rikolto tijdens de Warmste Week van StuBru."

Wereldwijd gaat 1/3^{de} van ons voedsel verloren. Op het veld, in de winkel en op ons bord, bij iedere stap wordt eten verspild. Eten dat we perfect kunnen consumeren. Daar willen we iets aan doen! Maak de lekkerste én warmste wintersoep, lekker voor mens en planeet. Kies voor lokale, seizoensgebonden groenten. Of ga nog een stap verder: spreek je lokale winkel aan en red de groenten die op de afvalhoop belanden.

○ Stap 1

Overtuig je klas of je vrienden om mee te doen aan de warmste wintersoep.

○ Stap 2

Maak de lekkerste soep.

Wat zijn de juiste ingrediënten? Hoe weet ik of mijn soep lekker is voor mens en planeet? Maak daarvoor gebruik van het handige midden-katern dat je in dit Magazine aantreft. Je vindt er de 6 principes voor eten dat lekker is voor mens en planeet, duurzaam eten dus ☺

○ Stap 3

Verkoop je soep

In de refter op je school, in het weekend in je straat, vereniging, op je lokale markt, in je jeugdhuis. Zoek een publiek en vertel hen over je lekkere én warme soep.

○ Stap 4

Schrijf je in voor de warmste week

Ga dit najaar naar de site van de warmste week www.dewarmsteweek.stubru.be. Registreer je actie voor Rikolto!

○ Stap 5

Daag je ouders uit.

Jij hebt soep gemaakt. Dat mag je vertellen aan je ouders. En wie weet doen zij binnenkort mee aan 'Het grootste diner'!

Meer hierover vanaf juni 2019 op www.hetgrootstediner.be

rikolto
HET GROOTSTE
DINER!



Jouw mountainbike- avontuur begint hier



Beeld je even in: vrijdag trek je de deur van je klaslokaal achter je dicht, zondag pak jij je fiets uit in Vietnam. Nu nog fantasie, volgend jaar realiteit. Want er staat een Rikolto Classic op maat van leerkrachten klaar: 10 dagen fietsen in Vietnam tijdens de Paasvakantie 2020. Je bent mooi op tijd terug om je klaslokaal met een frisse kijk te betreden en met verhalen die je nog lang kan navertellen aan je familie, vrienden en leerlingen.



Mountainbiken in Vietnam

Vietnam is een land met contrasten en met een zeer rijke geschiedenis. Het kapitalisme in een communistisch jasje. Vanop de fiets ontdek je hoe de Vietnamezen leven in de dorpen buiten de grote steden. De Vietnamese keuken is één van de lekkerste ter wereld. Je eindigt je avontuur in een pareltje dat Unesco niet ontgaan is: HaLong Bay. Mooier kan een mountainbikedecor niet worden.

Je fietst 510 kilometers en 5400 hoogtemeters op 7 fietsdagen.

Rikolto in Vietnam

Tijdens het fietsen bezoeken we onze programma's rond Hanoi. We werken samen met boeren die veilige groenten op de markt brengen. Schandalen rond voedselveiligheid zijn schering en inslag in Vietnam: er gaat geen week voorbij of er staat een nieuw schandaal in de krant. Het gebruik van grote hoeveelheden pesticiden is een risico voor boeren en consumenten. De Vietnamese consument wordt zich steeds meer bewust van dit gevaar. Er is een grote vraag naar veilige, biologische groenten. Dat is een kans voor de Vietnamese groententelers. In Tan Duc kiezen ze resoluut voor duurzame groenten en proberen ze in te spelen op de markt van Viet Tri en Hanoi.

"Vietnam is een land met contrasten en met een zeer rijke geschiedenis. Vanop de fiets ontdek je hoe de Vietnamezen leven in de dorpen buiten de grote steden."

Jouw Engagement in Vietnam en België

Je engageert je om naast je reiskosten, 3.000 euro in te zamelen voor Rikolto.

3.000 euro, dat lijkt een fors bedrag én dat is het ook, maar tientallen bikers uit vorige edities bewezen dat ze dit bedrag én zelfs meer haalden eens ze hun netwerken in beweging hadden gebracht. De meer dan 400 bikers uit vorige edities haalden gemiddeld meer dan 3500 euro per persoon op en 85% van de fondsen kwam via storting van mensen uit hun netwerk. We delen de beste fondsenwervende ideeën met de deelnemers en coaches jullie om van de fondsenwerving een feest te maken. Het in te zamelen bedrag moet niet onmiddellijk bij inschrijving gestort worden, je krijgt hiervoor de tijd tot aan de start van het evenement.



**Rikolto Classic Vietnam,
van zaterdag 4 april 2020
tot dinsdag 14 april 2020
(15 april landen we in België)**

**www.rikoltoclassics.be/vietnam
of neem contact op met
dries.aelter@rikolto.org**





Leerlingen IMS Borgerhout geven hun refter een total makeover

Van de refter een aantrekkelijke plek maken waar gezonde en duurzame voeding nog beter smaakt: dat is het doel van de leerlingen van IMS Borgerhout, Rikolto en Ondergrond vzw. Benieuwd hoe dat in zijn werk gaat?



De leerlingen bepalen de stijl

In de refter van IMS Borgerhout staan 3 grote ingrepen te gebeuren:

- Een houten zitbank boven de verwarming
- Een muurtekening of schilderij op de rechterwand van de refter
- Inrichting en aankleding van de keuken door kleine decoratie en communicatie over het eten

In een workshop met de leerlingen werd de aanpak van deze 3 ingrepen beslist. In verschillende werkgroepjes gingen ze aan het brainstormen. Er werden moodboards gemaakt, plannen getekend, ideeën verzameld. Al snel kwam de behoefte naar boven om iets te doen met de verschillende nationaliteiten die aanwezig zijn op school. Bijvoorbeeld door te werken met vlaggen en wereldkaarten. Nog andere ideeën: gezelschapsspellen in de refter en een wensboom op de muur waar berichten van de leerlingen kunnen worden verzameld, ...

Genoeg ideeën dus om mee aan de slag te gaan!

Shoppen in de Kringwinkel

Eind januari brachten de leerlingen een bezoek aan De Kringwinkel van Borgerhout om kleine deco-elementen te verzamelen die ze zelf in een workshop een nieuw, mooier leven konden geven. In het winkelmandje: grote weckpotten, kaders, lichtelementen, wereldkaarten, bloempotten, poefjes, ...



Handen uit de mouwen tijdens bouwatelier

Samen met een aantal OKAN leerlingen werd er gewerkt aan de zitbank. Daarvoor werden drie dagen uitgetrokken want een bank maken die tegen een stootje kan, vergt tijd. De leerlingen gingen meteen aan de slag, ook al hebben de meeste nog geen ervaring met houtbewerking en meubelbouwen. Heel het project logisch en planmatig leren aanpakken, hoort bij het proces.

Het hout voor de bank werd gerecupereerd van oude kasten die in de kelders van de school stof stonden te vergaren. Op het einde van het driedaags atelier stond de bank te pronken, klaar voor een laagje verf. Dat zou in een latere workshop gebeuren. Voor de aankleding zullen de leerlingen van de afdeling Mode zorgen.

In een volgende stap werd gekeken naar een samenwerking met lokale handelsverenigingen. Voedsel dat door hen wordt weggegooid, kan door de afdeling Voeding worden verwerkt tot een aantrekkelijk aanbod in de refter. De uitwerking moet nog verder uitgeplozen worden, maar het klinkt alvast veelbelovend!

“Het hout voor de bank werd gerecupereerd van oude kasten die in de kelders van de school stof stonden te vergaren. Op het einde van het driedaags atelier stond de bank te pronken, klaar voor een laagje verf.”





Atheneum Gentbrugge start met GoodFood@School en loopt de Rikolto Run.



Joke: "Ik geef Nederlands en Duits. Het thema van klimaatverandering interesseert me heel erg. Ik vind het ook heel boeiend dat leerlingen gaan betogen. Daar sta ik volledig achter! Onze school wil zich inspannen voor het milieu. We zijn een groene school en dat willen we blijven. En ik ga zelf dagelijks lopen, dus waarom niet meedoen aan de 20 km voor Rikolto."

Het GO! Atheneum uit Gentbrugge doet dit schooljaar mee met GoodFood@School. We kijken samen naar oplossingen om de tussendoortjes en de lunch te verduurzamen. Ook het bannen van plastic wegwerpflesjes staat op de agenda. Daar stopt het niet, er beweegt veel in deze groene school. Dat mag je letterlijk nemen. Op zondag 19 mei gaan ouders, leerlingen en leerkrachten een serieuze sportieve uitdaging aan: de 20 km door Brussel voor Rikolto. Eén en ander werd op gang getrapt door Joke Van de Putte en Hadewijch Breyne, twee leerkrachten met een hart voor alles wat duurzaam, lekker en sportief is.

GoodFood@GO! Atheneum Gentbrugge

Hadewijch: "Dit jaar zijn we begonnen met GoodFood@School, we beschouwen dit als een overgangsjaar. Volgend jaar gaan we er volledig voor. We hebben op onze school geen eigen cafetaria, er is geen warm eten. Nu wordt er soep aan school geleverd. We hebben aan de zesdejaars gevraagd of ze die willen verkopen in herbruikbare bekertjes. Ook dat hebben we niet op school. Leerlingen die soep willen, brengen zelf een beker van thuis mee. De soepverkoop loopt goed nu. Verder hebben we al wat veranderd aan ons verkoopkraampje: er worden verpakkingsvrije koekjes verkocht, de sapjes komen van Oxfam. We willen dat nog uitbreiden, volgend schooljaar veranderen we nog veel meer. Dan komen er tapinstallaties op school. Alle leerlingen krijgen een Dopperfles die ze kunnen vullen aan de waterkraantjes. We willen volgend jaar volledig PMD-vrij zijn. Er komt een verbod op plastic flesjes. We gaan zelfs vuilbakken weghalen op de speelplaats. We hopen dat alle verpakkingen gaan verdwijnen, zowel blik als plastic."

Joke: "Met de vijfdejaars gaan we een week naar de Westhoek met de fiets. We doen aan teambuilding, we bezoeken Ieper, de loopgraven. We doen alles met de fiets. Vroeger was niemand vegetariër of veganist. Van de 80 leerlingen die deelnemen, willen er nu heel wat vegetarisch eten. Sommige leerlingen heb ik overtuigd om het eens te proberen. De eerste dag maken we zelf spaghetti. Ik heb mijn collega's gevraagd om het een keertje zonder vlees te doen. Wat ook belangrijk is: de leerlingen moeten hun eigen lunch maken. Vaak kopen ze uit gemakzucht een broodje, waarvan je niet goed weet wat het precies is. Dus leren we hen om daar 's morgens tijd voor te maken. Waar wij verblijven zijn geen broodjeszaken. Iedereen moet een eigen lunch samenstellen. De ouders hebben een brief gekregen waarin

staat dat de leerlingen een brooddoos moeten meehebben. We willen die week geen aluminiumfolie zien.”

Hadewijch: “Het is belangrijk dat we als school uitstralen dat het anders kan. We houden binnenkort een spaghetti-feest. De maaltijden worden vers klaargemaakt door een kok, de drank komt van een lokale brouwerij, de wijn is van Oxfam en is dus fairtrade. Zo willen we laten zien aan de ouders van de leerlingen en aan mensen die geïnteresseerd zijn om hun kinderen hier naar school te sturen dat, als je hier naar school gaat, je mee moet leren om het op een andere manier te doen. Niet zomaar je boterhammen in aluminiumfolie steken bijvoorbeeld. Als de leerlingen dat hier op school leren én toepassen, dan nemen ze het ook mee naar huis, naar hun ouders.”

20 km door Brussel met leerkrachten, leerlingen en ouders

Joke: “Ik loop sowieso dagelijks en ik wou meedoen aan de 20 km door Brussel. Juist dan kreeg ik een mailtje van Rikolto met de vraag of we niet als team mee wilden doen. Ik ben eerst bij de directeur langs geweest, ze vond het een goed idee. Ik wou iedereen meekrijgen. Ik heb een mail gestuurd naar alle ouders en leerlingen met de vraag om mee te doen. We zijn ondertussen met elf, er lopen ouders, leerlingen uit het derde, vijfde en zesde en leerkrachten mee.”

“Ik wou vermijden dat iedereen individueel 150 euro moet inzamelen. Leerlingen schrijven zich daar niet voor in. Eén leerling twijfelde om mee te doen, dus heb ik haar wat aangespoord. Zij loopt mee met haar papa. Hij vond het wat veel om 300 euro op te halen. Dus heb ik hen overtuigd door te zeggen dat we als school het geld gaan inzamelen. Ik probeer de fondsenwerving met een paar mailtjes rond te krijgen. Eerst stuur ik een mail naar de leerkrachten met de vraag om ons te sponsoren. Op die manier wordt er hopelijk al wat gestort. Daarna stuur ik nog een mailtje naar de ouders. Maar ik wil dat er al wat geld op onze actiepagina staat. Dat is een beetje psychologisch, die nul weggelaten. Daarom staat er nu al wat geld van mezelf op. Er zijn hier ongeveer 80 collega's, dus als zij allemaal iets storten, moet dat wel lukken.”



Hadewijch: “Ik ben leerkracht aardrijkskunde, geschiedenis, cultuurgedrag en ik werk op het secretariaat. Vooral in de lessen aardrijkskunde werk ik rond het klimaat en ik zit in de werkgroep van GoodFood@School.”

➤ acties.rikolto.be/AtheneumGB





De grote chocoladebedrijven waarschuwen dat er tegen 2020 een tekort van 1 miljard kg cacao zal zijn. De oorzaak hiervan is de stijgende vraag naar chocolade in nieuwe markten zoals India en China. Ook de lagere opbrengst omwille van de klimaatverandering speelt hierin een rol. Wereldwijd is er nood aan een duurzamere vorm van cacaoproductie die de productiviteit doet stijgen om aan de toekomstige vraag te kunnen beantwoorden. Die revolutie kan niet tot stand komen zonder kleinschalige boeren, die instaan voor 90% van de wereldwijde productie.

In Nicaragua groeit de cacaoproductie aanzienlijk, maar cacao komt nog steeds op de tweede plaats als handelswaar. Rikolto werkt er samen met La Campesina, een coöperatieve opgericht in 2001 en gevestigd in Matiguás, Nicaragua. De organisatie telt momenteel 406 leden, verspreid over 30 gemeenschappen op het platteland. Naast cacao telen de boeren ook koffie en tarwe, sommigen houden ook vee. Cacao is een extra bron van inkomsten, onmisbaar om de eindjes aan elkaar te kunnen knopen. De boeren leven in geïsoleerde gebieden zonder openbaar vervoer waardoor sommigen zich moeten behelpen met muilezels.

Jonge boeren met toekomst (2)

Chocolade, lekker voor mens en planeet



Nicaragua-chocolade toont het gezicht van een nieuwe generatie cacaoboeren

Sinds vorig jaar ligt er een nieuwe melk- en fondantchocolade in de rekken van de supermarkten van Colruyt: Nicaragua. Over de herkomst bestaat dus al geen twijfel, net als over de smaak - die is heerlijk. Maar het verhaal achter dit product is minstens even sterk... en smaakt naar veel meer.

Recent drukte de cacaobarmeter ons nog maar eens met de neus op de feiten: cacaoboer zijn, betekent voor de meesten een leven in bittere armoede. Geen wonder dat jongeren uit de stiel vluchten. Kunnen we die beweging omkeren? Kan je jongeren weer warm maken voor een toekomst in de cacao?

Op die vraag zoeken de Rikolto-medewerkers in Latijns-Amerika al vele jaren een antwoord. Zowel in de koffie- als in de cacaosector werden daarom verschillende initiatieven gestart.

Investeren in cacaoboeren van de toekomst

Onder andere binnen de Nicaraguaanse cacao-coöperatie La Campesina werd een jongerenwerking opgestart. Omdat opleiding een cruciale schakel is, stapte Colibri Foundation, het bedrijfsfonds van Colruyt Group, mee in het verhaal. Over een periode van 5 jaar nemen 75 jongeren deel aan het vormingsproject La Juventud Sí Puede (Yes, Youth Can). Het zijn jongeren met een economisch kwetsbare achtergrond, waarvan iets minder dan de helft meisjes zijn. Zij volgen een cacaoprogramma van 20 dagen in Honduras, georganiseerd door het onderzoeksinstituut FHIA en de universiteit CURLA.

"De jongeren die het diploma behalen, geven op hun beurt de kennis door aan andere jongeren in hun gemeenschap in Nicaragua volgens het 'Farmer Field School'-principe", vertelt Mieke Vercaeren, verantwoordelijk voor de opleidingsprojecten van de Colibri Foundation. "Zo kunnen nog eens 225 getalenteerde jongeren goed onderwijs volgen. Ze krijgen ook de kans om stage te lopen in een innovatief bedrijf of coöperatie. Een opleiding in moderne productietechnieken biedt hen de broodnodige zelfstandigheid en weerbaarheid. De Colibri Foundation investeert op lange termijn in deze projecten en dat is een essentieel element. Alleen al in dit initiatief investeert het 150.000 euro over een periode van 5 jaar."

Kennis van cacao... en van zaken doen

De kennis hebben om kwaliteitsvolle cacao te telen, is één ding. Er geldt mee verdienen is een heel andere zaak. En dat is waar het dikwijls misloopt, zeker in de cacaosector - met alle gevolgen van dien. Het opleidingstraject zorgt ervoor dat jonge cacaoboeren veel beter gewapend in de stiel terechtkomen.

"Met Rikolto focussen we ons daarom op het verbinden van alle spelers: boeren, verwerkende bedrijven, supermarkten, banken, onderzoeksinstellingen, ... Zo krijg je een transparante keten, waar je samen problemen aanpakt en op lange termijn zaken doet."

Jorge Flores, projectcoördinator van Rikolto in Centraal-Amerika

Via Colibri Foundation kwam men ook uit bij Colruyt Group als afnemer van de cacao. "Wij brengen onze eigen expertise als retailer binnen", legt aankoper Koen Debusschere uit. "We kopen cacao van de jonge boeren, verwerken die tot chocolade die verkocht wordt in onze winkels."

Colruyt Group en Rikolto werken op deze manier al vele jaren samen om via dit soort projecten te onderzoeken hoe je de bevoorradingsketens achter ons voedsel opnieuw kan 'uitvinden'. Uit de ervaring die daarbij wordt opgedaan kunnen ook anderen veel leren.

"Deze chocoladerepen gaan de problemen in de cacaosector natuurlijk niet oplossen", geeft Joris Aertsens van Rikolto toe. "Maar je ziet wel de elementen die nodig zijn om de crisis in de sector aan te pakken. Alles begint bij meer samenwerking. Zo krijg je transparantie in de keten. Boeren weten waar hun product naartoe gaat en ook de consument weet waar het product vandaan komt. Dat kan alleen als je op lange termijn samenwerkingen uitbouwt en prijzen onderhandelt waar iedereen van kan leven."

Aan de slag met en voor Rikolto.

Rikolto (Vredeseilanden) heeft een breed aanbod voor jongeren, jongerenorganisaties en leerkrachten. Ons team van GoodFood@school én onze regionale coördinatoren willen graag met jou aan de slag. Maak hier je keuze en contacteer ons vandaag nog.

Je kan in je school aan de slag gaan rond duurzame voeding en acties opzetten met Rikolto (Vredeseilanden): contacteer an.kindermans@rikolto.org en we komen met Rikolto naar jouw school.

Je kan ook makkelijk een eigen on-line actie opzetten voor Rikolto (Vredeseilanden) via <https://acties.rikolto.be>

Je bent niet alleen jong maar ook sportief. Dan kan je deelnemen aan één van de sportieve evenementen van Rikolto (Vredeseilanden). Neem eens een kijkje op www.rikolto.be/20km of www.rikoltoclassics.be

Ontdek via ons aanbod voor secundaire en lagere scholen hoe we samen de toekomst van ons voedsel veilig stellen, hoe we gezond eten kunnen produceren voor iedereen met respect voor de planeet én voor de boeren, nu en in de toekomst. www.rikolto.be/scholen

Tot binnenkort.

Lekker voor mens en planeet:
dit kan jij doen



De
Warmste
Week
MUSIC & LIFE

December 2019

MAAK DE WARMSTE WINTERSOEP

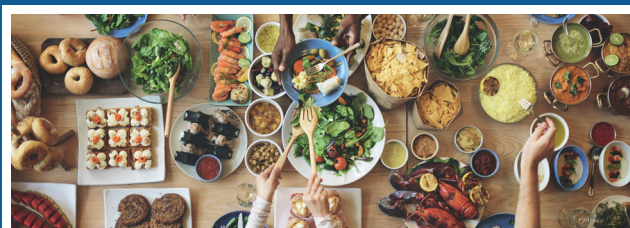
Lekker voor mens en planeet.
Gezond en duurzaam eten voor ieder kind, op elke school.



10, 11 en 12 januari 2020

VERKOOP ONZE HOUTEN LEPELS

Zo kan iedereen thuis lekker koken
voor mens en planeet



Januari 2020

HET GROOTSTE DINER

Lekker gaan eten voor mens en planeet.
Voor een eetcultuur waar duurzaam,
fair en gezond evident is.

Meer hierover vanaf juni 2019 op
www.hetgrootstediner.be

rikolto
VREDESEILANDEN