

# [PROGRAMMA 8]

## DUURZAAM EN GEZOND ETEN





De productie, verwerking en distributie van voeding hebben een belangrijk aandeel in de totale broeikasgasuitstoot die Leuven veroorzaakt. Het is een complex thema, want eten is bij de meeste mensen een wezenlijk deel van hun identiteit. Eetgedrag proberen te beïnvloeden kan al snel betuttelend of zelfs autoritair overkomen. Toch kunnen kan dit debat niet langer vermeden worden: om klimaatneutraal te worden, moet je minder, gezonder en duurzamer eten. Dit is echter een opgave die het hele voedingssysteem betreft, niet enkel de consument: hoe voeding wordt geproduceerd, getransporteerd, verwerkt, verpakt, verkocht, bereid en uiteindelijk geconsumeerd, al deze handelingen dragen bij tot de impact van de voedselketen op het klimaat. De consument heeft de keuze, maar bepaalt enkel indirect het aanbod en heeft heel weinig inzicht in de productiemethoden en milieu-impact van producten. Een integrale benadering is dus noodzakelijk.

## *Leuven kiest voor betaalbare gezonde en duurzame voeding: meer groenten, fruit en volle granen, lokaal en seizoensgebonden, en minder rood vlees en bewerkte producten.*

Leuven 2030 heeft in samenwerking met een reeks partners in 2018 een 'voedselstrategie' opgemaakt voor Leuven onder de noemer 'Voeding verbindt'<sup>1</sup>. Die benadering wordt ook in deze Roadmap onderschreven: door breed na te denken over het voedingssysteem en via samenwerking en overleg nieuwe, klimaatvriendelijkere processen en technieken te ontwikkelen, wordt voeding nog meer dan vandaag iets dat mensen en sectoren verbindt. De ambitie is een Leuven waar iedereen bijdraagt aan gezonde en duurzame voeding: inwoners, bedrijven, scholen, verenigingen,... Waar voedselproductie zichtbaar en beleefbaar is voor de bewoners, met initiatieven rond duurzame land- en tuinbouw in en

buiten het stadsweefsel. Maar ook een Leuven waar de voedingsketen transparant is voor iedereen en de lusten en lasten eerlijk verdeeld worden tussen de betrokken spelers: landbouwers, voedingsbedrijven, supermarkten en handelaars, horecabedrijven of consumenten.

## *Voedselverspilling en verpakkingsmaterialen voor voeding worden drastisch gereduceerd.*

Om te komen tot een klimaatvriendelijk voedingssysteem in Leuven, moeten alle Leuvenaars overstappen op duurzame en gezonde voeding volgens de principes van de omgekeerde voedingsdriehoek (zie figuur): meer groenten, fruit en volle granen, waar kan lokaal en seizoensgebonden, en minder rood vlees en bewerkte producten. Voedselverspilling en het afval gelieerd aan voeding, bv. door verpakkingsmaterialen, dienen drastisch te worden gereduceerd. Om de korte keten voor voeding te stimuleren, wordt bovendien de voedselproductie in en rond Leuven sterk vergroot en zoveel mogelijk omgevormd tot participatieve landbouw, voor de lokale markt en volgens duurzame principes.

## *Voedselproductie in Leuven wordt sterk vergroot en gebeurt participatief, voor de lokale markt en volgens duurzame principes.*

Dit programma zet vooral in op sensibilisering, het realiseren van goede voorbeelden en het stimuleren van grote spelers (bv. distributeurs) om hun aanbod aan te passen. Om echt een grote impact te hebben zal er ook moeten gewerkt worden met prijs- en marktsturing. Zulke maatregelen kunnen echter niet op stedelijke schaal genomen worden, maar moeten op regionaal tot Europees niveau ingevoerd worden. Net als bij andere domeinen kan de Leuvense samenleving en politiek zo'n invoering wel actief ondersteunen en mee bepleiten.

<sup>1</sup> <https://www.Leuven2030.be/leuvensevoedselstrategie>

## Werk 48 Promoten van duurzame en gezonde voeding

Het voedingssysteem in Leuven duurzamer maken, betekent in de eerste plaats anders eten. Kiezen voor gezonde voeding helpt ons hierbij al een eind op weg, aangezien gezonde voeding vaak ook de beste optie is voor het klimaat. De omgekeerde voedingspiramide van het Vlaams Instituut Gezond Leven is hierbij het vertrekpunt: minder vlees en zuivelproducten, meer groenten, granen, fruit en peulvruchten en zo weinig mogelijk fast food, snacks en bewerkte vleeswaren. Het promoten van een evenwichtig voedingspatroon met een verantwoorde verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitten is dus een eerste oplossingsspoor.

***Een brede coalitie van Leuvense actoren engageert zich voor 2025 voor het creëren van een omgeving die duurzame en gezonde voeding stimuleert.***

Gezonde voeding is echter niet automatisch de meest duurzame optie. Het is immers eveneens belangrijk om te kiezen voor meer lokale en seizoensgebonden producten. Voedsel wordt vaak over grote afstanden getransporteerd. Kiezen voor lokaal geproduceerde voeding wordt dan ook vaak gezien als een manier om de ecologische impact van onze voedingsconsumptie te verminderen. Toch is lokaal geproduceerde voeding niet altijd duurzamer. Seizoensgebondenheid speelt dus ook een belangrijke rol: groenten, fruit en andere gewassen telen buiten hun natuurlijk seizoen kost veel energie.

Ook de impact op natuur en ecologie van voedselproductie moet in rekening gebracht worden: heel wat gezonde voedingsstoffen (o.a. soja, avocado's) kunnen door hun groeiende populariteit zorgen voor ontbossing en andere schade aan ecosystemen in de landen waar ze geproduceerd worden. Door te kiezen voor producten met een gecertificeerde duurzame herkomst wordt dit vermeden.

Om een duurzaam en gezond voedingspatroon ook in Leuven extra te promoten, zijn verschillende sporen nodig. Er wordt ingezet op informatie- en promotiecampagnes rond het thema 'duurzaam en gezond eten in Leuven'.

De dubbele focus op zowel klimaat als eigen gezondheid vergroot het bereik van de boodschap. Maar meer nog dan het verspreiden van de boodschap wordt er gewerkt aan een juiste omgeving die gezonder en duurzamer eten ondersteunt: in scholen, bedrijven, in het straatbeeld, in (voedings)winkels,... De dagelijkse omgeving waarin mensen winkelen, eten en leven, zit vol prikkels die vaak tegenstrijdig zijn aan een gezond en duurzaam voedingspatroon. Om hier verandering in te brengen, wordt er samengewerkt met scholen, supermarktketens, restaurants en cateringbedrijven, ziekenhuizen, lokale reclamebedrijven,... Een brede coalitie van Leuvense actoren engageert zich voor 2025 voor het promoten van duurzame en gezonde omgeving binnen de eigen werking en het creëren van een omgeving die de consumptie van zulke voedingsproducten stimuleert. In een charter worden de belangrijkste principes samen met de actoren opgesteld en door iedereen ondertekend. Elk van de actoren maakt een actieplan op met specifieke, eigen maatregelen. Stad Leuven en KU Leuven zijn voortrekker en spelen een voorbeeldrol.

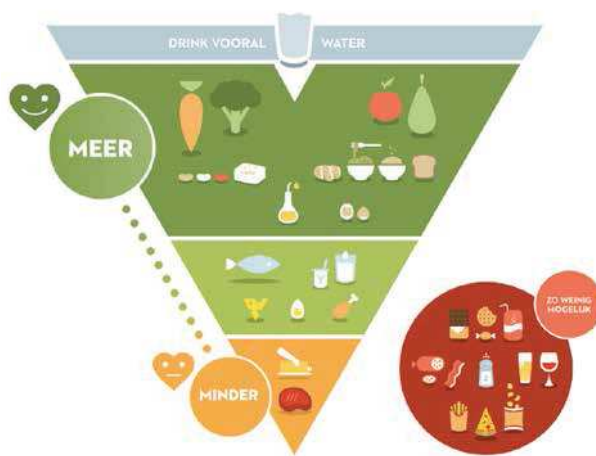


Fig.: Omgekeerde voedingspiramide van het Vlaams Instituut Gezond Leven - <https://www.gezondleven.be>

De zichtbaarheid en toegankelijkheid van (al dan niet lokale) duurzame voedingsproducten wordt verbeterd en ze worden aantrekkelijker in de markt gezet. Scholen besteden extra aandacht aan duurzame en gezonde voeding tijdens de les, tijdens de pauzes en bij eigen activiteiten.

Leuven kent reeds heel wat evenementen en initiatieven rond voeding, die zich meestal ook richten op lokale productie of



gezonde/duurzame producten: de wekelijkse markten, food (truck) festivals, Hapje Tapje, lokale acties van organisaties zoals Buurderij, The Food Hub,... Die initiatieven worden uitgebreid en de focus op duurzaamheid verscherpt om zo nog meer mensen op een eenvoudige en ontspannende manier in contact te brengen met gezonde en duurzame voeding. De doelstelling hier is dat meer dan twee derde van de Leuvense bevolking in de komende vijf jaar bewust in aanraking komt met een campagne, event of initiatief dat duurzame en gezonde voeding promoot.

Samen zorgen deze maatregelen binnen vijf jaar voor een duidelijke kentering in de klimaatuitstoot gelieerd aan voeding. In die periode wordt er ook sterk ingezet op dataverzameling en monitoring om een beter en gedetailleerder inzicht te verkrijgen in het eetgedrag in Leuven en de klimaatimpact ervan (zie werf 77 'dataverzameling en monitoring'). Op basis daarvan worden meer concrete doelstellingen opgesteld om te komen tot een serieuze beperking van de uitstoot van broeikasgassen door voeding tegen 2030 en een maximale reductie tegen 2050. Door gebrek aan concrete gegevens is het op dit moment nog niet mogelijk om daar cijfers op te plakken die zowel ambitieus als voldoende realistisch zijn.

## Werk 49 Minder voedselverspilling en verpakkingsmaterialen bij voedingsproducten

Het moderne voedingssysteem veroorzaakt heel wat verspilling en overbodig afval. Het belangrijkste deel daarvan bevindt zich aan de productie- en distributiezijde. De consument gooid in Vlaanderen in 2015 gemiddeld 33 kg voedsel weg, oftewel 6% van de totale voedselconsumptie. Dit is echter slechts 23% van het totale voedselverlies in de voedingsketen, de overige 77% gaat vroeger in de keten verloren<sup>1</sup>.

## *Na een reeks proefprojecten wordt in 2025 een stedelijk distributieplatform opgericht voor het beheer van voedseloverschotten uit landbouw, voedingsindustrie, distributie en horeca.*

Om voedselverspilling tegen te gaan, wordt allereerst ingezet op het voorkomen van voedseloverschotten. Actoren uit de landbouw, de voedingsindustrie en de distributie

<sup>1</sup> AG Voeding bij Milieuverkenning 2018, ILVO 2018 i.o.v. VMM MIRA

### **Minder dierlijke producten: goed voor het klimaat en het milieu?\***

Een aanzienlijk deel van de CO<sub>2</sub>e-uitstoot voor voeding is gelieerd aan de consumptie van voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong (vlees, eieren, zuivel). Momenteel is iets minder dan twee derde van onze eiwitname afkomstig van dierlijke producten. Daarvan bestaat ruim de helft uit vlees. Dierlijke producten hebben meestal een grotere milieuoetadruk dan plantaardige eiwitten. Per kilogram eiwit en per kilocalorie vereisen ze meer land en water en zorgen ze voor meer broeikasgasemissies en stikstofverliezen. De resultaten variëren wel naargelang de productiemethode. Zo heeft de Vlaamse veeteeltsector met efficiëntere productiewijzen een kleinere milieupact dan het mondiaal gemiddelde: 6% van de Vlaamse broeikasgasuitstoot tegenover 14% als mondiaal gemiddelde. In die zin is het, wanneer we voor dierlijke eiwitten kiezen, duurzamer (ook voor de boeren zelf) om voor een lokaal stuk vlees te kiezen. Ondanks de grote verschillen in producten en productiemethodes blijkt dat de milieuwinst van voedingspatronen met minder dierlijke producten aanzienlijk kan zijn. Studies wijzen uit dat een vegetarisch eetpatroon een 20 tot 35% lagere broeikasgasuitstoot en een 25 tot 50% lager landgebruik kan opleveren en dat een veganistisch eetpatroon de broeikasgasemissies met 25 tot 55% en het landgebruik met 50 tot 60% kan verminderen.

\* VMM (2018) Milieuverkenning 2018. *Oplossingen voor een duurzame toekomst*. Milieurapport Vlaanderen, Vlaamse Milieumaatschappij, Aalst.

### Lokaal is niet altijd beter voor het klimaat, seizoensgebonden wel

Het evalueren van de milieu-impact van voedselproductie is een complex gegeven. Bij het berekenen van de impact van voedselproducten op het klimaat, dient te worden gekeken naar energieverbruik bij de teelt, transport en de uitstoot gekoppeld aan materiaal- en grondstoffenverbruik bij de teelt en verwerking (bodem, mest, water, verpakking, etc.). De combinatie van al deze factoren leidt soms tot verrassende inzichten. Een uitgebreide Nederlandse studie uit 2009 toonde aan dat de broeikasgasemissies gelieerd aan bepaalde teelten niet altijd beter zijn bij lokale productie. Zo kan een tomaat die in Nederland wordt geteeld en geconsumeerd, afhankelijk van de gekozen teeltwijze, tot dubbel zoveel broeikasgassen veroorzaken dan een Spaanse tomaat die tot in Nederland wordt getransporteerd. Dit geldt vooral voor gewassen die in kassen geteeld worden, die heel wat (fossiele) energie verbruiken voor verwarming. Seizoensgebonden teelten in volle grond scoren een pak beter in deze studie. Zorgvuldige evaluatie is in ieder geval noodzakelijk, te snelle conclusies gebaseerd op onvolledige gegevens of intuïtie kunnen een contraproductief effect hebben.

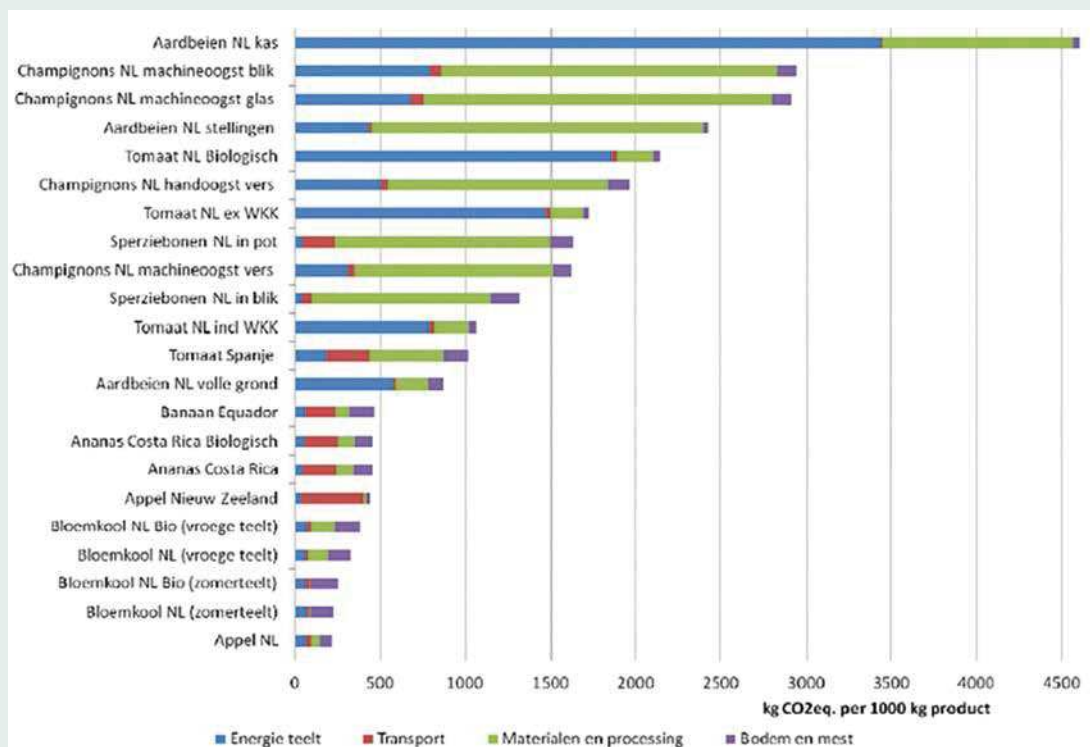


Fig.: Blonk et al. 2009, geciteerd in AG Voeding bij Milieuverkenning 2018, ILVO 2018 i.o.v. VMM/MIRA

zorgen voor verbeteringen van de oogst-, proces- en bewaringstechnieken zodat er minder voedsel verloren gaat tijdens de verwerking en producten langer goed blijven. Heel wat voedsel gaat verloren omdat het niet op tijd wordt geconsumeerd. Dit gebeurt vaak aan het einde van de cyclus, bij handelaars of horecazaken. Vooral hiertegen kunnen in Leuven maatregelen genomen worden. Door een professionalisering van de aanpak voor voedseloverschotten uit de distributiesector kan heel wat voedsel worden gered. Zo zou men vlees uit supermarkten dat bijna over datum is, gecoördineerd moeten verzamelen en invriezen. Een stedelijk distributieplatform voor voedseloverschotten, waarin vraag en aanbod collectief kunnen worden afgestemd, ondersteunt dit en andere initiatieven. Na een reeks proefprojecten kan in 2025 zo'n stedelijk distributieplatform worden opgericht voor het gecoördineerde beheer van voedseloverschotten uit landbouw, voedingsindustrie, distributie en horeca. De distributiesector moet ook maatregelen treffen om verpakkingen verder te optimaliseren.

***De Leuense  
voedingsindustrie en  
-distributie maakt tegen  
2020 een actieplan op  
voor het verminderen  
en verduurzamen van  
verpakkingen voor  
voedingsproducten.***

Voor voeding die toch niet meer kan geconsumeerd worden, dient de 'cascade van waardebehoud' te worden gerespecteerd (zie kaderstuk 'cascade van waardebehoud' in programma 7). Dit betekent dat achtereenvolgens gekeken wordt naar de verwerking tot diervoeder, het gebruik als grondstof in de industrie en tenslotte als energiebron. Opnieuw kan een overkoepelend platform hier zorgen voor schaalvoordeel en professionalisering van maatregelen.

Een bijkomend pijnpunt is het afval dat direct gelieerd is aan voedingsproducten, in de eerste plaats het verpakkingsmateriaal. Ook hier is een actieplan voor de distributiesector aangewezen om een betere balans te vinden tussen de hoeveelheid verpakking enerzijds en de houdbaarheid van producten anderzijds. Daarnaast wordt

gezocht naar duurzamere verpakkingsmaterialen: minder plastic en meer bio-afbreekbare materialen. Alle belangrijke actoren uit de Leuense voedingsindustrie en -distributie maken tegen 2020 een actieplan op voor het verminderen van verpakkingen voor voedingsproducten en het verduurzamen van verpakkingsmaterialen.

Ook de consument kan maatregelen treffen om afval en voedselverspilling tegen te gaan. Het volume aan voedingsproducten dat bij de eindverbruiker verloren gaat, is nog steeds aanzienlijk. Het gaat daarbij vooral om fruit, broodproducten en groenten. De oorzaken voor de voedselverliezen zijn een slechte planning bij het aankopen, impulsaankopen of een te grote verpakking (al dan niet veroorzaakt door speciale acties), maar ook een foute bewaring of verwerking in te grote porties<sup>2</sup>. Hiervoor wordt een aantrekkelijke, breed opgezette campagne gelanceerd met informatie over concrete manieren om het te snel bederven van producten tegen te gaan en overschotten te hergebruiken. Ook als het gaat over verpakkingsmaterialen heeft de consument een belangrijke stem in het debat. Leuenaars moeten kiezen voor producten met minder of duurzamer verpakkingsmateriaal en distributeurs aanspreken bij een gebrek aan keuze voor verpakkingsarme of -vrije producten.

Het verder uitbouwen van gerichte maatregelen zoals restorestje, de wegeetbox, een spilvarken of thuiscomposteren geeft bewoners extra mogelijkheden om minder voedsel te verspillen en hun voedingsresten zelf op een productieve manier te verwerken.

<sup>2</sup> AG Voeding bij Milieuverkenning 2018, ILVO 2018 i.o.v. VMM MIRA

## **Werk 50** **Vergroten van de participatieve, duurzame voedselproductie in de stadsregio Leuven**

Door lokaal voedsel te produceren op een duurzame manier en dit via een korte keten te vermarkten, verkleint niet alleen de transportafstand maar vergroot ook het participatief karakter van het voedingssysteem. Korte keten speelt de verbindende kracht van voeding maximaal uit en verkleint de kloof tussen producent en consument. Dit geeft consumenten meer inzicht in de herkomst en de waarde van voedingsproducten en de producent meer respect en waardering voor het geleverde werk.

***De capaciteit voor voedselproductie op Leuvens grondgebied blijft tot 2025 minstens gelijk en neemt toe tegen 2035.***

De grond bestemd voor landbouw in de Leuvense stadsregio dient maximaal beschermd te worden tegen herbesteding als bouwgrond. Ook de onderbenutting en het 'virtueel gebruik', waarbij waardevolle landbouwgronden gebruikt worden voor bv. hobbydieren i.p.v. voedselproductie (zgn. verpaarding), wordt tegengegaan. In samenwerking met de landbouwsector zelf wordt er naar gestreefd om meer landbouwgronden te valoriseren voor lokale productie. Op lange termijn wordt de invoering van de betonstop ingezet als middel om bijkomende open ruimte te creëren voor natuurontwikkeling en voedselproductie (zie programma 4 'levendige kernen en een slim locatiebeleid'). De capaciteit voor voedselproductie door landbouw in de open ruimte op Leuvens grondgebied blijft tot 2025 minstens gelijk en neemt toe tegen 2035.

***Via proefprojecten en de ontwikkeling van een distributieplatform op maat wordt de capaciteit van de korte keten in Leuven opgeschaald.***

Om de productie ook zoveel mogelijk lokaal te vermarkten, wordt het participatief karakter opgevoerd en de capaciteit van de korte keten in Leuven en omgeving opgeschaald. Vooral de distributie is een uitdaging: heel wat landbouwers hebben geen toegang tot de lokale markt omdat dit te tijdrovend of economisch minder interessant is. Toch tonen heel wat recente initiatieven dat korte keten een win-win kan zijn voor producent en consument. De realisatie van een Leuvens korte keten distributieplatform zal worden onderzocht en uitgetest.

***Stadslandbouw wordt actief ondersteund en neemt sterk in aantal en in productiecapaciteit toe.***

Daarnaast wordt er op korte termijn gezocht naar manieren om ook in het gebouwd weefsel van Leuven aan voedselproductie te doen, dankzij stadslandbouw op onbebouwde kavels of grote daken, moestuinen op bedrijven- en schoolterreinen, plukbomen in het straatbeeld,... Initiatieven voor stadslandbouw worden actief ondersteund en nemen sterk in aantal en in productiecapaciteit toe. Het participatief en verbindend karakter van deze projecten wordt bewaakt.

## **Werk 51 Verhogen eco-efficiëntie van voedselproductie**

Leuven is geen landbouwgemeente, maar er is toch wel wat voedselproductie aanwezig. Door verder in te zetten op eco-efficiëntie en duurzame landbouw te promoten, verlaagt niet enkel deze klimaatvoetafdruk maar ook heel wat andere milieu-impact.

***In 2030 is alle  
voedselproductie op het  
grondgebied van Leuven  
gebaseerd op duurzame  
principes op het vlak  
van water, energie,  
grondstoffen, emissies,  
transport, bodem en  
biodiversiteit.***

Bij eco-efficiëntie en duurzaamheid bij voedselproductie en landbouw zijn zeven aspecten van belang: water, energie, grondstoffen, emissies, transport, bodem en biodiversiteit. Door een goede combinatie van praktijken en technieken kan de impact op deze aspecten verder verlaagd worden. Het gaat dan bijvoorbeeld over technieken die minder water verbruiken of hergebruik van water ondersteunen, nitraatuitspoelingen en fosfaatverzadiging door (over)bemesting tegengaan, het directe en indirecte energieverbruik verlagen of de genetische diversiteit van landbouwgewassen en de soortendiversiteit in en nabij landbouwgebied doen verhogen. Een gebiedsgerichte aanpak van agrarische activiteiten, waarbij de activiteiten aangepast zijn aan de draagkracht en kwaliteiten van de fysische omgeving, ondersteunt dit. De doelstelling hier is dat tegen 2030 alle voedselproductie op het grondgebied van Leuven gebaseerd is op duurzame principes op het vlak van water, energie, grondstoffen, emissies, transport, bodem en biodiversiteit.

Volgende overleg en kennisdeling tussen landbouwers kan dit proces versnellen. Een zgn. participatief garantiesysteem (PGS) voor de stadsregio Leuven ondersteunt dit. Dat is een systeem waarbij duurzaamheidscriteria op een participatieve manier worden geëvalueerd, bijvoorbeeld door collega-landbouwers of consumenten. Dit verhoogt de transparantie en werkt verbindend.

## **Werk 52 Stimuleren van innovatie voor duurzame landbouw en voeding**

Het voedingssysteem is in continue verandering, met zowel innovaties rond duurzame landbouw als nieuwe technologieën voor bv. de kunstmatige productie van eiwitten of superefficiënte manieren van voedselproductie zoals vertical farming. KU Leuven moet nog meer een voortrekkersrol spelen in het onderzoek naar voeding en landbouw. Een samenwerkingsverband tussen universiteit, landbouwsector, distributiesector en lokale organisaties en initiatieven focust op duurzame innovaties en nieuwe technologieën voor landbouw en voeding en zorgt voor concrete (proef)projecten en startups in Leuven.

***Een samenwerkingsverband  
tussen universiteit,  
landbouwsector,  
distributiesector en  
lokale organisaties en  
initiatieven focust op  
duurzame innovaties en  
nieuwe technologieën voor  
landbouw en voeding en  
zorgt voor concrete (proef)  
projecten en startups in  
Leuven.***

Om de duurzame transitie van het voedingssysteem in Leuven te ondersteunen, zal de landbouw- en voedingssector meer moeten inzetten op deze innovaties. Technologische innovaties voor een duurzamer en gezonder voedingssysteem stromen optimaal door van de onderzoekswereld naar de dagelijkse praktijk. Er is ruimte voor experiment, in samenwerking tussen onderzoekers, landbouwers, de distributiesector en de verwerkers van voeding. Specifieke aandacht gaat naar startups voor innovatieve projecten die duurzame voeding centraal stellen.



## PROGRAMMA 8 DUURZAAM EN GEZOND ETEN

CHARTER 'OMGEVING DIE DUURZAME EN GEZONDE VOEDING PROMOOT' ONDERTEKEND DOOR BELANGRIJKE ACTOREN UIT DISTRIBUTIESECTOR, BEDRIJFSLEVEN, ONDERWIJS, ZORGSECTOR....

EVENEMENTEN EN INFORMATIE- EN PROMOTIECAMPAGNES OVER 'DUURZAAM EN GEZOND ETEN IN LEUVEN'

### 48 PROMOTEN VAN DUURZAME EN GEZONDE VOEDING

STEDELIJK DISTRIBUTIECENTRUM VOOR BEHEER VAN VOEDSELOVERSCHOTTEN UIT LANDBOUW, VOEDINGSINDUSTRIE, DISTRIBUTIE EN HORECA

PROEFPROJECTEN VALORISATIE VOEDSELOVERSCHOTTEN IN LEUVEN

### 49 MINDER VOEDSELVERSPILLING EN VERPAKKINGSMATERIAAL

ACTIEPLAN VERMINDERING EN VERDUURZAMING VERPAKKINGSMATERIALEN DOOR VOEDINGSINDUSTRIE EN DISTRIBUTIESECTOR

CAPACITEIT VOOR VOEDSELPRODUCTIE IN LEUVEN MINSTENS GELIJK ALS IN 2018

BESCHERMING VAN LANDBOUWAREAAL TEGEN HERBESTEMMING ALS BOUWGROND, 'VIRTUEEL GEBRUIK' EN ONDERBENUTTING

CAPA

### 50 VERGROTEN VAN DE PARTICIPATIEVE, DUURZAME VOEDSELPRODUCTIE

PROEFPROJECTEN EN DISTRIBUTIEPLATFORM OP MAAT ZORGEN VOOR OPSCHALING CAPACITEIT KORTE KETEN

ACTIEVE ONDERSTEUNING EN TOENAME IN PRODUCTIECAPACITEIT VAN PARTICIPATIEVE STADSLANDBOUW

LEUVENSE LANDBOUWGRONDEN ZIJN MAXIMAAL GEKOPPELD AAN KORTE KETEN

### 51 VERHOGEN ECO-EFFICIËNTIE VAN VOEDSELPRODUCTIE

SAMENWERKINGSVERBAND VOOR INNOVATIE IN LANDBOUW EN VOEDING

### 52 STIMULEREN VAN INNOVATIE VOOR DUURZAME LANDBOUW EN VOEDING

2019

2020

2021

2022

2023

2024

2025

[ PROGRAMMA 8: DUURZAAM EN GEZOND ETEN ]

