

- [Bezoek Brugge](#)
- [Visitez Bruges](#)
- [Besuchen Sie Brügge](#)
- [Visit Bruges](#)
- [Visita Brujas](#)

×

B R U
G G E

Heerlijk Brugge editie 2016

Op 28 en 29 mei 2016 vond het festival (H)eerlijk Brugge plaats met als focus lokale, duurzame en gezonde voeding.

Chocolatier Dominique Persoone, moestuinier en presentator Wim Lybaert en chef-kok Pieter Lonneville van Tête Pressée waren de uithangborden. De organisatie was in handen van Stad Brugge en het [Foodlab](#) samen met de facilitators Joris Depouillon ([FSE Network](#)) en Rob Renaerts ([Coduco](#)).

Het evenement kaderde in de deelname van Stad Brugge aan Europees Food Smart Cities for Development project en heeft een stevige link met het goedgekeurde [klimaatplan](#).

Door haar betrokkenheid in het Food Smart Cities For Development kreeg Brugge de kans om een bottom-upproces te faciliteren om eenduurzame voedselstrategie van onderuit te laten groeien.

En vooral: kom genieten van (h)eerlijk eten!

fb event: [FB bruggeklimaatneutraal](#)

Hier vind je alvast meer (praktische) info over de gedane activiteiten:

[Feeding the 5000](#)

[Workshops/info](#)

[Local Heroes](#): streekproductenmarkt

[Fairtrade tentoonstelling](#)

[Vrijwilligers gezocht](#)

[Partners](#)

[Reglement fotowedstrijd](#)

[Reglement stempelactie](#)

Gratis banket met voedseloverschotten

28 mei 2016, 11u30
K. Albertpark - gratis

Wereldwijd gaat een derde van het voedsel verloren, terwijl een miljard mensen chronisch honger lijden. Een onaanvaardbare situatie.

Op 28 mei heeft in het Koning Albert I park een banket plaats met voedseloverschotten, onder de naam Feeding the 5000. (Concept [Feedback](#))

Je kan aanschuiven voor een lekkere gratis maaltijd bereid door Tête Pressée, Wim Lybaert en Spermalie, Hotel en Toerisme school Brugge. Inschrijven is niet nodig, iedereen kan mee aanschuiven tot einde voorraad (langs kant concertgebouw).

Wij zorgen voor de borden, breng alvast je eigen vork mee!

[Of win je eigen kampeerbestekset](#): post een foto tem 25 mei 2016 op fb Bruggeklimaatneutraal over duurzame voeding: in de winkel, op restaurant, in de moestuin,...

50 winnaars worden via fb verwittigd, de kampeerbesteksetjes zijn dan af te halen op de infostand op het K. Albertpark.

Er zijn extra fietsenstallingen voorzien aan de ingang van het park langs het Concertgebouw

In de weken vooraf zullen de sociale organisaties uit het Food Lab (KABA, Ecoliving, soepcafé, Oranje) op zoek naar voedseloverschotten bij supermarkten, veiling, landbouwers (i.s.m. gleaning network),...

Leerlingen van Spermalie, Hotel en toerismeschool Brugge, versnijden de producten en zullen chef-kok Pieter Lonneville (Tête Pressée) helpen om 5000 heerlijke maaltijden op tafel te krijgen. Op het banket staat zowel een groentegerecht als een maaltijd met Noordzeevis.

Workshops en proeverijen

28 mei 2016, 11-18u
K. Albertpark - gratis

Je kan ook al vroeger terecht in het K. Albertpark op zaterdag. De leden van het Food Lab en andere organisaties brengen van 11 tot 18 uur tal van gratis workshops en proeverijen rond de vier thema's (fair trade, voedselverlies, korte keten, stadslandbouw- en tuinieren).

Door deel te nemen aan deze activiteiten kan je prijzen winnen (stempelkaart te vinden in meidossier van BiS of aan de infostand op Heerlijk Brugge).

Met twee stempels ontvang je al biomoestuinzadjes, met vijf stempels en een antwoord op de schiftingsvraag (in de Stadshallen) maak je kans op mooie prijzen o.a. pakketten voor m² moestuinieren (DCM Naturapy), drie waardebonnen voor een streekproductenmand (100% West-Vlaams), compostvat, kringlooptuinboeken, ...

De moestuinzaadjes kun je afhalen aan de infostand op het Koning Albert I-park. De winnaars van de hoofdprijzen worden later bekendgemaakt.

De meeste doe-activiteiten zijn doorlopend. Voor sommige activiteiten moet je op voorhand of ter plaatse inschrijven, bv. (zie ook [folder](#))

*Leer enkele verrassend gerechtjes maken bij EVA, ook doorlopend infostand en proevertjes

11u Veggies aperitiefhapjes

12u30 Warme Wrap

14u Lenterolletjes

15u30 Lenterolletjes

17u Indische pakora's

(inschrijven ter plaatse)

*Neem deel aan een unieke baristaworkshop rond fairtradekoffie begeleid door de Belgische baristakampioene Melanie Nunes. Ontdek tijdens deze koffieproeverij de verschillende soorten fairtradekoffie en leer hoe je het best koffie opgiet. Je zult op kantoor of thuis nog jaren nagenieten van de opgedane (h)eerlijke koffiekennis. Maximum twaalf deelnemers per sessie (11.00 - 13.00 uur, 13.30 - 15.30 uur en 16.00 - 18.00 uur), inschrijven via noordzuidienst@brugge.be

*bij stand Handmade in Brugge: Chef aan huis Carl Delaey laat je kennis maken met oude bewaartechnieken, zoals fermenteren om 11u30, 14u en 16u. Je kan er ook proeven van enkele van zijn creaties.

HIB wandeling om 15u & 16u, start fontein 't Zand * gratis * inschrijven via info@handmadeinbrugge.be * max. 15 pers

*Op de stand van de kringloopkrachten kan je nog deelnemen aan de Vlaco kringloopweekendwedstrijd. Zij zetten hun weekend ook in het thema red de restjes want: een Vlaming verspilt jaarlijks tussen de 15 en 23 kg voedsel per jaar. Je zou met dat verspilde voedsel al zo'n 215.000 mensen kunnen voeden. Het soort voedsel dat het meest wordt verspild zijn brood en banket (30%), groenten en fruit (30%). Dat kost de Vlaming gemiddeld 76 euro. Gezamenlijk gooien we in Vlaanderen zo'n 475 miljoen euro in de vuilbak. Dus die restjes doen er wél toe

Met de wedstrijd maak je kans op een kookworkshop met chef-koks Frank Fol (de Groentekok), Klara Libert (de Keyser & de Kok) of Ilse D'Hooge (Libelle-TV-kok).

Bovendien krijgt elke bezoeker een geschenkje mee naar huis. Dit geschenkje houdt je droge voeding langer vers!

De kringloopkrachten werken hiervoor samen met Velt en de Koninklijke Angora kleinveeclub.

De kringloop sluiten kun je thuis doen op allerlei manieren. Het kan gaan om voedsel beter bewaren (en zo een rit naar de supermarkt uitsparen), kippen houden of je eigen bodemverbeteraar maken door de composteerprincipes toe te passen.

Je kan er terecht met al je vragen over moestuintjes en kringlooptuinieren. Leer hoe je groenten een tweede leven kan geven, wat zijn wilde kruiden? Of maak je eigen sapje met de sapesfiets! De boeken van Velt zijn er te koop.

Info: www.kringloopweekend.be

* Ontdek spelenderwijs je voedselkilometers van KVLV/Landelijke Gilden:

Aan een draairad kunnen bezoekers ontdekken hoeveel kilometers hun voedsel nodig heeft om tot bij de consument te raken. Lokale landbouw(st)ers tonen hoe zij hun producten op duurzame wijze produceren, met aandacht voor milieu, energie, dierenwelzijn, enz...

* Een lekker product kweken op afval. Dat is de kern van wat Kopje Zwam doet. Ze recupereren koffiegruis bij enkele Brugse horecazaken en bierbostel bij een lokale brouwer om oesterzwammen te kweken. Leer hun doe het zelfpakketten kennen en geniet in een gezellige omgeving van een heerlijke iced coffee geschonken door een echte barrista.

*Maak kennis met de Sociale Kruidenier De KABA! Kom proeven van het tweede leven dat zij geven aan voedseloverschotten via het verwerkingsproject KABasta of test uw kennis van vergeten groenten...

En voor de allerkleinsten is er alvast een bijzonder gezonde schminkactiviteit voorzien. Van harte welkom!

*Mag het iets meer zijn voor de boeren? Pimpje klantenkaart van Vredeseilanden

*Biobello stelt hun project van sociale tewerkstelling voor met biologische pakketten.

Ontvang je biologische, (h)eerlijke voeding bij jou in de buurt!

Een ruim assortiment van bioproducten, vers van het veld, van eigen teelt en aanverwante bioproducenten

Zowel groenten en fruit, pakketten en droogwaren, eerlijke prijzen voor producent en consument.

*Oranje/Buurtpunt info over het Buurtpunt: verdeelpunt/winkeltje met voedseloverschotten.

Ecologisch project met sociale doelstellingen. + proevertjes

*Soepcafé Brugge, voorstelling + proevertjes

*Chef's Secret is een zeevisgroothandel die opereert vanuit de Vlaamse visveiling te Zeebrugge.

Hier worden elk uur tussen 12 en 18.00 fileerdemonstraties gegeven.

Ze hebben een visshowtafel met alle soorten die onze vissers aanlanden.

Men kan hier genieten van een onvervalste bouillabaisse met heerlijke stukken vis van ons lokale vissers, pieterman, rode poon en schelvis.

Visgro vzw is de Belgische vereniging van zeevisgrootdelaren.

Ze hebben een stand ingericht waar het publiek vragen kan stellen over alles wat de vis en de visserij aanbelangt.

Hier kan men gratis van een visproevertje genieten FISH&CHIPS

*Natuurpunt/CVN Bij ons kan je terecht voor heerlijke hapjes en een drankje gemaakt van wilde planten. kook met ons mee aan ons kampvuur vanaf 14u30. Wij geven meer informatie over eetbare wilde planten en willen zoveel mogelijk mensen warm maken voor de aanleg van een voedselbos in omgeving Brugge. Heb je interesse in voedselbossen en/ of permacultuur? Aarzel niet en breng ons een bezoekje op het festival of neem contact op met Anke Desender, anke.desender@cvn.natuurpunt.be

*Oxfam, Fair Trade koffiebar, info over duurzame suiker

*Thijs Tanghe Houtlandse tuinsappen - zelf geperste fruitsappen

*100 % West-Vlaams: infostand Het label 100% West-Vlaams, Hoeve- en Streekproducten zorgt ervoor dat u onze producten (h)erkent als een eerlijk, authentiek en kwalitatief product uit uw streek

Koek en zopie: (H)eerlijke koffie met een vleugje retro. Laat je verwennen met unieke koffiecocktails. Ook voor de wat straffere koffie, thee, of choco kom je bij onze mobiele espressobar! En dat allemaal 99% biologisch en vegan-friendly, voor de smaak hoef je het niet te laten

*Ecoliving:infostand

*Tuinhier: infostand

*Voedselteams: infostand

*Herbas: infostand

*De winnaars van de klimaatwedstrijd duurzame voeding 2015 zullen hun resultaten en project voorstellen alsook de deelnemers van dit jaar. Je kan er ook stemmen op je favoriete project !

Voor de wedstrijd 2016 kan je ook nog online stemmen tem 1 juni: <http://www.detoekomstvanbrugge.be/nl/klimaat> luik wedstrijd duurzame voeding

Volg het evenement ook op de [facebookpagina Brugge Klimaatneutraal](#).

Streekproductenmarkt Local heroes

28-29 mei 2016, 10-18u
Stadshallen- gratis

Hoeve- en streekproducten worden steeds belangrijker voor de consument, retail, horeca, ... Daarom wil dienst Economie van Stad Brugge, in het kader van (H)eerlijk

Brugge, op 28 & 29 mei 2016, telkens tussen 10.00 en 18.00 uur, ook de lokale producent (regio Brugge) in de kijker zetten en de korte keten promoten, en dit tijdens een heuse streekproductenmarkt onder de noemer "Local Heroes".

Je wordt in de Brugse Stadshallen begroet door gedreven producenten die met hart en ziel en tegen eerlijke prijzen de heerlijkste streekproducten aan de man brengen.

- Guido Coudeville: Ville-Fleur - natuurplanten en bloemen
- Steven Schramme: ambachtelijke zuivelproducten
- Luc Wanney: groenten en fruit
- Stijn Tallir: De Bokke Hoeveslagerij – rauwe zouterij en eigenbereide charcuterie
- Koen en Heidi Beirens: zelfgemaakte advocaat en confituren
- Marc Verstrynghe: Steffi-fruit - fruitsappen van fruit uit eigen oogst
- Renaat Devreese: 't Reigershof – biologische, rauwmelkse geitenkazen
- Philip Vermeulen: biobedrijf Vermeulen – groenten en fruit
- Rik Broux: biobedrijf Ter Doorn – groenten en fruit
- Silke Vermeersch: Hoeve Lijsternest – ambachtelijke zuivelproducten
- Jarno Claeys en Christel De Schepper: Bioboerderij 't Ambrozijn – groenten en fruit
- Carl Adriansens: Hof Ter Meulen – Hoeveslagerij – Boeren en Buren
- Olivier Mehuys: Hof Ten Dreve – rundsvlees – Boeren en Buren
- Peter De Maré: Groenten & Fruit De Maré
- Jozef Deenen: De Beauvoordse Walhoeve – ambachtelijke zuivelproducten
- De Kruiderie: biologische kruiden
- David Traen: Kaasboerderij De Nachtegaal – ambachtelijke zuivelproducten
- Evelyne Maes: Evelyne's zuivelhoeve- ambachtelijke zuivelproducten
- Tomabel: groenten en fruit
- Jens Mouton: Koolmees – geitenzuivel, aardbeien
- Koninklijke Vlaamse Imkersbond: demostand bijen
- Joris Pante: Hoeve-ijs Z – ijs – Boeren en Buren
- Confiserie Zucherro: ambachtelijk snoepgoed – maker Handmade in Brugge
- Oud Huis Deman: ambachtelijke biscuiterie – maker Handmade in Brugge
- Patisserie Academie: patisserie – maker Handmade in Brugge
- Bierbieters van Abramo NV, Carl Delaey, Fort Lapin, Shells & Skins bvba: snack op basis van terroirproducten – makers Handmade in Brugge
- Brouwerij De Halve Maan: streekbier – maker Handmade in Brugge
- Visrokerij Alloo: ambachtelijk gerookte vis – label streekproduct
- Juliette's koekenbakkerij: artisanale koekjes – maker Handmade in Brugge
- Chocolaterie Spegelaere: chocolade, biscuiterie – maker Handmade in Brugge
- Promotiestand 100% West-Vlaams
- Promotiestand gemeente Sluis (Zeeland)
- Promotiestand Meetjesland & Lekker Oost-Vlaams (provincie Oost-Vlaanderen)

Wil je daarna aan de slag met je buit? Steek dan eerst je licht op bij tal van lokale topchefs en wees getuige van hun kookkunsten tijdens boeiende en smaakmakende demo's. Vergeet zeker ook niet te proeven van deze vingerlickende gratis hapjes!

Overzicht kookdemonstraties:

ZATERDAG

10.00 – 10.30 uur	Mariloup

11.00 - 11.30 uur	Bistro Bruut
12.00 - 12.30 uur	La Buena Vista
13.00 - 13.30 uur	Rock-Fort
14.00 - 14.30 uur	The Chocolate Line
15.00 - 15.30 uur	De Jonkman
16.00 - 16.30 uur	Assiette Blanche

ZONDAG

10.00 - 10.30 uur	't Zwaantje
11.00 - 11.30 uur	Kok au Vin
12.00 - 12.30 uur	Tête Pressée
13.00 - 13.30 uur	Vino Vino
14.00 - 14.30 uur	Restaurant Patrick Devos

15.00 – 15.30 uur	Bistro Den Amand
16.00 – 16.30 uur	Bistro Den Huzaar

Expo over fair trade

14-30 mei

Atrium Station Brugge - gratis

Op deze Expo ontdek je waar Fair Trade voor staat, welke handelaars en horecazaken in jouw stad fairtradeproducten aanbieden en hoe jij zelf kan kiezen voor eerlijke en lokaal duurzame voeding. Door een ludieke foto van jezelf te nemen in de photobooth van de Expo, out je je als 'Fair Trade Fan'. Je krijgt jouw foto in je mailbox of je kan hem op de facebookpagina www.facebook.com/Fair-Trade-Fan plaatsen.

Deze tentoonstelling zal te zien zijn van 14 tem 30 mei in het Atrium van Station Brugge. Daarna zal de Fair Trade Expo rondreizen naar Gent, Milaan, Utrecht, Bilbao en Thessaloniki (de andere parntes in het Food Smart Cities netwerk)

Vrijwilligers

Help je graag mee om dit evenement vorm te geven en in goeie banen te leiden? Registreer je als vrijwilliger [via dit formulier](#).

Partners

Leveranciers Feeding the 5000

Reo-veiling

Hertog Jan

Wyseur

Beirens

Voedselbank

Senoir Hotel Flandria

Bakkerij Strynckx/Lieven, Moerkerksesteenweg, Brugge

Carrefour

Prijzenpakket:

DCM Naturapy

100% West-Vlaams

Vlaco

Reglement fotowedstrijd kampeerbestekset

Art 1. Om geldig te kunnen deelnemen aan de wedstrijd moet de deelnemer een foto posten rond duurzame voeding: in de keuken, moestuin, winkel, restaurant,...

Art 2. Post deze als reactie op onze fb pagina Bruggeklimaatneutraal op de daartoe aangegeven plaats.

Art 3. Indienen kan tem 25 mei, deelnemers worden verwittigd via fb, ten laatste op 27 mei 2016.

Art 4. Uit alle deelnemers worden er 50 namen geloot. De winnaars kunnen hun kampeerbestekset enkel afhalen aan de infostand op het Koning Albert I-Park op 28 mei 2016 op vertoon van hun fb-bericht.

Art 5. De wedstrijd is toegankelijk voor iedereen.

Art 6. De gewonnen prijs kan niet ingeruild worden tegen andere producten of tegen geld.

Art 7. Ontvangen mailadresgegevens van deelnemers zullen enkel gebruikt worden voor doeleinden die binnen de campagne duurzame voeding kaderen.

Art 8. De deelnemers worden verondersteld het wedstrijdreglement te kennen en het formeel te aanvaarden. De deelname aan de wedstrijd betekent ook een onvoorwaardelijke aanvaarding van het huidige reglement. Geen enkele betwisting met betrekking tot het reglement wordt aanvaard.

Art 9. Indien Stad Brugge de beslissing neemt de wedstrijd te annuleren ten gevolge van overmacht, zal zij in geen enkel geval aansprakelijk kunnen gesteld worden voor de eventuele gevolgen van deze beslissing. Evenmin kan Stad Brugge aansprakelijk gesteld worden voor om het even welk technisch probleem.

Art 10. Stad Brugge behoudt zich het recht om op gelijk welk tijdstip de wedstrijd op te schorten, wegens overmacht en dit zonder enige mogelijkheid tot schadevergoeding voor de deelnemers of voor gelijk wie.

Reglement stempelactie

Art 1. Om geldig te kunnen deelnemen aan de wedstrijd moet de deelnemer een volledig ingevulde stempelkaart indienen op Heerlijk Brugge.

(stempelkaart te vinden in meidossier van Bis –Bruggelnspraak- of aan infostand).

Art 2. De wedstrijd is opgebouwd rond deelname aan de doe –activiteiten op het K. Albertpark en één schiftingsvraag. De bezoeker deponeert dit volledig ingevuld wedstrijdformulier bij de infostand op het K. Albertpark of stadshallen tijdens Heerlijk Brugge.

Art 3. Bij twee stempels ontvangt de deelnemer al bio moestuinzaadjes, enkel te verkrijgen aan infostand K. Albertpark op 28 mei 2016.

Met vijf stempels én een antwoord op de schiftingsvraag maak je kans op mooie prijzen o.a. 2 pakketten voor m² moestuinbak (DCM), 3 streekproductenmanden (100% West-Vlaams), compostvat, boeken

Art 4.

De prijzen voor 2 stempels kun je afhalen aan de infostand op het Koning Albert I-Park op 28 mei 2016. De winnaars van de hoofdprijzen worden later bekendgemaakt.

Art 5. De wedstrijd is toegankelijk voor iedereen. Slechts één deelname per gezin/adres is toegelaten voor de hoofdprijs

Art 6. De winnaars van de hoofdprijzen worden door Stad Brugge (dienst leefmilieu) vzw per mail na 15 juni 2016 op de hoogte gebracht van het uitreikingsmoment. De gewonnen prijs kan niet ingeruild worden tegen andere producten of tegen geld. Op prijzen die op 1 september 2016 niet zijn afgehaald, kan geen aanspraak meer gemaakt worden.

Art 7. Ontvangen mailadresgegevens van deelnemers zullen enkel gebruikt worden voor doeleinden die binnen de campagne duurzame voeding kaderen.

Art 8. De deelnemers worden verondersteld het wedstrijdreglement te kennen en het formeel te aanvaarden. De deelname aan de wedstrijd betekent ook een onvoorwaardelijke aanvaarding van het huidige reglement. Geen enkele betwisting met

betrekking tot het reglement wordt aanvaard.

Art 9. Indien Stad Brugge de beslissing neemt de wedstrijd te annuleren ten gevolge van overmacht, zal zij in geen enkel geval aansprakelijk kunnen gesteld worden voor de eventuele gevolgen van deze beslissing. Evenmin kan Stad Brugge aansprakelijk gesteld worden voor om het even welk technisch probleem.

Art 10. Stad Brugge behoudt zich het recht om op gelijk welk tijdstip de wedstrijd op te schorten, wegens overmacht en dit zonder enige mogelijkheid tot schadevergoeding voor de deelnemers of voor gelijk wie.

Contactinformatie

Leefmilieu

Huis van de Bruggeling Frank Van Ackerpromenade 2 8000

- T 050 47 53 80
- leefmilieu@brugge.be

Volg ons op

- **f**

Contactpersonen

- karine De Batselier
- karine.debatselier@brugge.be

Contactinformatie

Huis van de Bruggeling

Huis van de Bruggeling Frank Van Ackerpromenade 2 (Stationsplein) 8000 Brugge

- T 050 44 8000
- info@brugge.be

Vandaag van 08:30 tot 17:00

Morgen van 08:30 tot 20:00 (Telefonisch te bereiken tot 17.00 u.)

[Alle openingsuren](#)

