

VOEDSEL IS GOUD

In Vlaanderen blijken we kampioenen te zijn in het weggooien van voedsel. Zo belandt jaarlijks meer dan 35.000 ton brood en nog eens zoveel ton aan groenten en fruit in de vuilnisbak. Hoog tijd voor verandering! Met de hulp van drie topatleten zetten we ons beste beentje voor om kampioenen te worden in het tegengaan van voedselverspilling. Ga jij ook voor een gouden medaille?



WOORD VOORAF

Beste inwoner

In de afvalkrant van vorig jaar lag de nadruk op de gescheiden inzameling van GFT. Nu er beter zicht is op de uitwerking en de impact van de ophaling, blijkt een start in januari 2026 de beste keuze. We geven je in deze IVLA-VARIA graag een stand van zaken.

IVLA ondernam ook verschillende acties om het aandeel GFT in het restafval te verminderen. Een van deze acties is de campagne tegen voedselverlies, die dit najaar nog een vervolg krijgt in onze regio.

Met de campagne willen we meer bewustwording creëren rond hoe je zelf met voedsel omgaat en wat je kan doen om voedselverlies tot een minimum te beperken. Zo ontdek je wat je met restjes nog allemaal kan doen (probeer zeker het recept voor de broodballetjes eens uit), maar krijg je ook heel wat tips over hoe je bewust kan aankopen om verspilling te vermijden. Neem dus beslist even de tijd om de tips op onze website te raadplegen.

Verder zetten we graag de infosessies die dit najaar gepland staan in de kijker.

Veel leesplezier met deze IVLA-VARIA.

Mathieu De Cock, Voorzitter

Administratieve zetel

Meersbloem-Melden 46A
9700 Oudenaarde

Contact

T 0800 90 270 (ma-vrij: 8u-18u | za: 9u-12u)
info@ivla.be

Blijf op de hoogte

www.ivla.be
www.facebook.com/ivlaintercommunale
download de Recycle! app

Dit krantje is gedrukt op 100% gerecycleerd papier.

V.U: Kris Dobbelaere, Meersbloem-Melden 46A, 9700 Oudenaarde



De Vlaamse afvalintercommunales, OVAM, Vlaco en Foodwin slaan de handen in elkaar om met de campagne 'Voedsel is goud, verspillen is fout' de aandacht te vestigen op dit massale voedselverlies. Hiervoor krijgen we hulp van drie topatleten - Hans Van Alphen (vierde plaats tienkamp - Olympische Spelen Londen 2012) Jolien Boumkwo (Belgisch kampioene kogelstoten 2023) en Cedric Sorgeloos (zilver Belgisch kampioenschap speerwerpen 2023). Zij gooien zich in de strijd en geven jou hun tips.

BEWAARTIP VAN HANS

"Als ik van de winkel kom, heb ik in de koelkast een systeem dat er per vak een bepaalde voedselgroep zit. Dat behoudt het overzicht, waardoor er minder verloren gaat."

De uitdaging

Het regionaal kampioenschap tegen voedselverspilling bestaat uit drie pittige disciplines:

- **Bewust aankopen**
Voor je naar de winkel gaat, kan je al heel wat stappen ondernemen om voedselverlies te beperken.
- **Slim bewaren**
Door je voeding op de juiste plaats te leggen, of met behulp van bepaalde technieken, kan je er langer van genieten.
- **Restjes redden**
Ga creatief om met restjes en haal er het maximum uit, of deel ze met je vrienden.

In elk van deze disciplines kan je met weinig moeite al een groot verschil maken.

Tips, apps en tools

Op www.ivla.be/voedseligoud vind je heel wat tips om mee aan de slag te gaan.

Je kan er ook de gratis masterclasses van Foodwin bekijken, of grasduinen in de tipboekjes van Vlaco vzw.

Verder leer je ook apps en tools kennen die het jou makkelijk maken om bewust om te gaan met voedsel. Denk bv. aan too good to go, Plan-eet of de wat-je-nog-liggen-had-GPT.

Heb je wat hulp nodig of zit je met een vraag? Dan kan je terecht in een Whatsapp-groepje waar Jennifer van Empty The Fridge je graag te woord staat.

Extra acties

IVLA geeft dit najaar nog een lokale boost aan de campagne. Zo zal de restjesfoodtruck van Vlaco vzw op verschillende locaties in ons werkingsgebied aanwezig zijn (zie volgende bladzijde) en organiseren we een voedselquiz waarbij je een unieke kookdemo en andere mooie prijzen kan winnen.

Waag je kans op www.ivla.be.



IVLA brengt de tips tot bij jou, want de **restjesfoodtruck** gaat dit najaar op tour door onze regio.

We houden halt in:

- **Brakel:** markt woensdagvoormiddag 18 september
- **Oudenaarde:** markt donderdagvoormiddag 19 september
- **Wortegem-Petegem:** recyclagepark zaterdagmiddag 21 september (van 14u-17u)
- **Ronse:** markt zaterdagvoormiddag 5 oktober
- **Maarkedal:** Etikhove kermis zondagmiddag 6 oktober
- **Zwalm:** dag van de trage weg zondagmiddag 20 oktober

Kom zeker eens langs en proef van de lekkere hapjes die we op basis van restjes klaarmaken!

Een samenwerking met Vlaco vzw.

RESTJESRECEPT

BROODBALLETJES

We're having a ball! Of toch alvast een aperitief.

Zin in een aperohapje maar je hebt er geen in huis? Dat dacht je maar! Met oud brood doe je wonderen en je hebt vast alle ingrediënten in voorraad.

Een favoriet onder de IVLA-collega's!

Ingrediënten

- 300 g oud brood
- 2 eieren
- peper, zout, nootmuskaat
- 2 kopjes melk
- olie of bakboter

Bereiding

- Verwarm de oven op 150°C.
- Haal de broodkorsten van het brood en laat dit een half uur drogen in de oven. Vermaal ze met de keukenrobot tot paneermeel.
- Klop de eieren met de kruiden.
- Laat het brood weken in de melk en voeg het eiermengsel toe.
- Kneed en rol er balletjes van en haal ze door het paneermeel.
- Bak ze goudbruin in de pan.

Tips en variatie

- Voeg meer paneermeel toe of laat het mengsel in de koelkast rusten als het teveel plakt!
- Voeg extra kruiden toe, maak de broodballetjes wat groter en druk ze plat tot burgers.

Meer restjesrecepten?

Neem een kijkje op www.vlaco.be of download de Plan-eet app, een app boordevol tips en tricks die je helpen om voedselverspilling tegen te gaan.



© Heikki Verdurme

Meer halen uit de biologische kringloop

INFOSESSIES

Koken met restjes

Tijdens deze infosessie wordt het thema 'voedselverlies' verder uitgediept. Je krijgt meer inzicht in waar voedselverlies in de voedselketen voorkomt, waarom we voedsel weggooien en vooral hoe we op een andere manier met voedsel kunnen omgaan om verspilling te vermijden. Neem gerust restjes brood en groenten mee van thuis, want tussendoor krijg je een lekker hapje op basis van restjes voorgeschoteld!

Wanneer

donderdag 19 september 2024
van 18u - 20u

Waar

Bedrijvencentrum Vlaamse Ardennen
Meersbloem-Melden 46A
9700 Oudenaarde

Inschrijven

Via www.ivla.be of via het nummer 055 30 27 13.

Verzorging van kippen

In de vorige afvalkrant kon je lezen dat we de mogelijkheden zouden bekijken om een groepsaankoop voor kippen te organiseren. Logistiek blijkt dit heel moeilijk klaar te spelen. We blijven echter niet bij de pakken zitten en zoeken verder naar andere invullingen om het houden van kippen te stimuleren.

Zo organiseren we een infosessie rond de verzorging van kippen. Je leert er over de soorten kippen, waar je ze kan kopen, hoe ze graag wonen, hoe je bepaalde ziektes kan voorkomen, ...

Wanneer

donderdag 14 november 2024
van 18u30 - 20u30

Waar

Bedrijvencentrum Vlaamse Ardennen
Meersbloem-Melden 46A
9700 Oudenaarde

Inschrijven

Via www.ivla.be of via het nummer 055 30 27 13.

De infosessies worden gegeven door lesgevers van Vlaco vzw.

Let op: de infosessies zijn gratis, maar het aantal plaatsen is beperkt. Vooraf inschrijven is verplicht!



STAND VAN ZAKEN SELECTIEVE INZAMELING GFT

Ondertussen werd al heel wat werk verricht rond de selectieve inzameling van GFT in ons werkingsgebied.

De overheidsopdrachten voor het inzamelen en verwerken van GFT en voor het leveren en uitzetten van de containers werden uitgeschreven, geëvalueerd en gegund.

Dit stelde ons in staat om de financiële impact voor de besturen in kaart te brengen. De lokale besturen moeten de nodige tijd krijgen om zich hierop voor te bereiden en een onderbouwde beslissing te kunnen nemen voor wat betreft de tarifiering.

Vanuit de lerende netwerken van VVSG werd aangeraden om niet te starten in het hoogseizoen, omdat er bij een dergelijke nieuwe dienstverlening wel wat onvoorziene problemen kunnen opduiken.

Om deze redenen zal de selectieve inzameling starten vanaf januari 2026, de uiterlijke deadline die door OVAM werd vooropgesteld. Zo wordt de financiële impact nog wat uitgesteld en vermijden we dat de dienstverlening in geval van problemen te zwaar wordt verstoord.

Uitzetten containers

Om het project te doen slagen, moet het voor de inwoners zo eenvoudig mogelijk zijn om een container te bekomen. We moeten echter ook de kosten voor het uitzetten van de containers proberen drukken en dus zoveel mogelijk containers binnen een vast tijdsbestek bij de burgers leveren. Daarom zullen we werken met een negatieve enquête in twee fases (een eerste mailing en een herinnering). Dit houdt in dat ieder huishouden standaard een 120 L GFT container zal ontvangen, tenzij ze vooraf laten weten dat ze geen container wensen (of een ander volume wensen). Je moet dus enkel actie ondernemen indien je geen container of een ander volume wenst. Ieder huishouden ontvangt na de eerste mailing sowieso nog een herinnering voor de container wordt geleverd, waarna je de container alsnog kan weigeren.

Bruine bak

Over de containers kunnen we reeds medelen dat deze bruin zullen zijn. We zullen dan ook spreken over de 'bruine bak'. De volumes zijn dezelfde als voor restafval, maar de kleine 40 L containers beschikken over wieltjes voor extra gebruiksgemak. GFT is namelijk een zwaardere fractie dan restafval.

Blijf op de hoogte

Wie graag op de hoogte wenst te blijven over het verdere verloop rond de selectieve inzameling van GFT, kan zich inschrijven op onze digitale nieuwsbrief via www.ivla.be.

De nieuwsbrief wordt trimestrieel verzonden.



OP ZOEK NAAR
EEN HERSTELLER?



www.herstelmij.be

REPAIR & SHARE

ECO CHEQUES

FOTO: © MICHEL DEVIJVER

VIND EEN HERSTELLER IN JE BUURT

Wil je vaker iets herstellen in plaats van het weg te gooien, maar weet je niet hoe? Op de Repair Kaart vind je in een handomdraai herstellende van elektro, fietsen, textiel, uurwerken en meubels.

De kaart zit boordevol adresjes, je vindt vast een hersteller bij jou in de buurt. Bovendien zie je ook bij welke herstellende je met Ecocheques kan betalen.

Nog motivatie nodig? De tevredenheid wanneer je een hersteld item verder kan gebruiken!

Je vindt de Repair Kaart op www.herstelmij.be.

WEEK VAN

DE HANDHAVING

7/10 TEM 13/10

EXTRA CONTROLE OP ZWERFVUIL EN SLUIKSTORT



MOOI
MAKERS





Infosessie thuiscomposteren in een notendop



Infosessie koken met restjes



Workshop Viesvuilland

MERCI!



Sorteertafel



Operatie proper



Mooimakers op pad

BEDANKT!

Onze baseline zegt het al: **samen** minder afval. Jullie inzet is dus van groot belang, en die inzet gaat niet onopgemerkt voorbij! We zetten jullie dan ook graag eens in de kijker.

Een welgemeende merci aan iedereen die:

- zwerfvuil of waai vuil opruimt (of gewoon geen afval achterlaat),
- deelnam aan een van de infosessies,
- met hun school/vereniging gebruik maakte van de sorteertafel,
- met hun school/vereniging deelnam aan operatie proper,
- met hun school deelnam aan een workshop 'Viesvuilland' of 'LABO',
- de ophalers en parkwachters geregeld een complimentje geeft,
- correct sorteert en raad vraagt bij twijfel,
- aan thuiscomposteren doet,
- ...



Een kleine stap voor koffiecapsules. Een grote stap voor recyclage.

Gooi je gebruikte drankcapsules bij het PMD

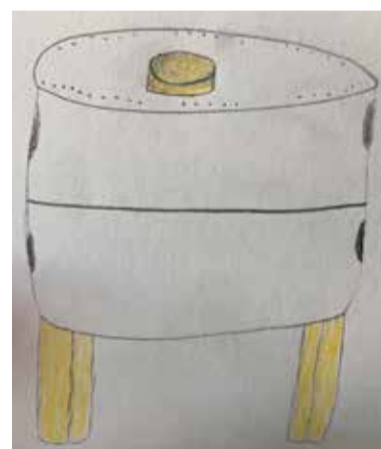
Plastic en aluminium drankcapsules, zoals koffiecapsules, sorteren we bij het PMD. Je hoeft ze niet leeg te maken. Let op: koffiepads en theezakjes horen niet in de blauwe zak.

Sorteertwijfels? Check betersorteren.be

ivla
samen minder afval

Fostplus

HOE WERKT EEN WORMENBAK



Om in te schatten of een wormenbak een realistisch alternatief is voor een compostvat, bv. voor mensen die geen tuin hebben, test IVLA er een uit op kantoor. Je kan onze ervaringen lezen op www.ivla.be/wormenbak.

Wie wenst, mag ons steeds contacteren om eens ter plaatse te komen kijken. Je kan een afspraak maken via info@ivla.be of via het nummer 055 30 27 13.

Net zoals in een compostvat, kan je in een wormenbak geen gekookte voeding of dierlijke (bij)producten kwijt.

IVLA volgt de huisvuilophaling in real time op. Zo kunnen we jou beter en sneller informeren indien je een vraag hebt. Aarzel dus niet om de IVLA-infolijn te bellen.

Via de IVLA-infolijn kan je ook:

- een compostvat bestellen en aan huis laten leveren,
- een slot voor je container bestellen,
- een grotere of kleinere container aanvragen,
- melden dat je extra zakken naast je container wenst aan te bieden,
- ophalingen op afroep reserveren voor grofvuil, snoeihout of hechtgebonden asbest.

Vragen?

Bel gratis de IVLA-infolijn:
0800 90 270

