

Lokaal voedselproject voor kinderen: 'n Bietje gezond op Waterpoortgrond



Leontine (links) en Petra (rechts) zijn klaar voor het eerste lokale voedselproject voor kinderen.
Foto van Anita Poot (moeder van kleiboerke Ivan Poot, rechts foto)

Een voedselproject met kinderen als voornaamste doelgroep. Dat was de grote droom van Petra Wevers en Leontine Ouwering. Samen besloten ze de krachten te bundelen en het project 'n Bietje gezond op Waterpoortgrond' op te zetten. Dit vindt plaats in het Waterpoort gebied wat de provincies Zeeland, Zuid-Holland en Noord-Brabant verbindt.

Verbinding zoeken tussen voedselspelers

Centraal bij het project staat de pure boerderijbeleving, koken met verse streekproducten met als voornaamste doelgroep de leerlingen van groep 6 t/m 8. Vanaf oktober (oogstmaand en Dutch Food Week), zullen de inspirerende voedselactiviteiten plaatsvinden. Petra Wevers en Leontine Ouwering zijn kartrekkers van het project. Petra: "Al geruime tijd ben ik werkzaam in het veld van speelnatuur, stadslandbouw en groene schoolpleinen. Eetbaar groen en duurzame voedselkeuzes zijn belangrijke initiatieven. Ik vind het erg belangrijk dat kinderen hierbij betrokken worden, maar omdat



zij geen rol spelen in de besluitvorming, besloot ik me voor hen in te zetten. Waterpoort benaderde mij onlangs met de vraag of ik mee wilde helpen om aanjager te zijn voor het Waterpoortweekend in gemeente Moerdijk. Zij verbinden en brengen ondernemers, overheden en burgers met initiatieven bij elkaar. Voor Waterpoort staat 2020-2021 in het teken van streekproducten, wat aansluit bij de trend om gezond, vers en duurzaam te eten.

Dit was voor mij een mooie kans om verschillende puzzelstukjes met elkaar te verbinden en aan de slag te gaan met een project voor kinderen. De boeren met hun streekproducten, gezonde voeding, koken en voedselverspilling. Om dit concreet uit te werken benaderde ik Leontine, die gestart was met een gezondheidspraktijk. Zo kwam het idee voor het project 'Bietje Gezond op Waterpoortgrond' tot stand."

"Dit project is een mooie kans om gezonde voeding, kinderen, streekproducten, koken en voedselverspilling met elkaar te verbinden."

Oogstmaand: 5 t/m 18 oktober

'n Bietje gezond op Waterpoort grond'. Dat is de naam die de dames bedachten voor het evenement. De periode werd heel strategisch gekozen. Petra: "In de periode van 5 t/m 18 oktober is het Nationale Dutch Food Week, vindt Kok in de Klas plaats, de campagne van de film De Schooltuin over moestuinieren, de Dag van de Duurzaamheid en Wereldvoedseldag. Kortom: een betere timing is er bijna niet! In het Waterpoort gebied zijn daarnaast veel boeren die kampen met een overschot aan producten, zoals frietaardappelen, champignons en asperges. Het project kan zodoende de kennis van streekproducten vergroten, maar ook voedselverspilling tegengaan."



Excursiedagen en receptenwedstrijd

Gedurende dit Waterpoortjaar kunnen de kinderen op allerlei leuke manieren kennis maken met gezonde voeding. Leontine zorgde, samen met Petra, voor de praktische invulling, aangezien zij vanuit haar voedingspraktijk kennis heeft van voedseleducatie en gezonde voeding. Leontine: "Het is belangrijk dat kinderen op jonge leeftijd meer te weten komen over gezonde voeding, zodat ze leren om gezonde en duurzame keuzes te maken. Door zelf te beleven en te ervaren, maken kinderen deze kennis zich meer eigen en ontdekken welk traject voedsel doorloopt van Boer tot Bord. Het plan is om te beginnen met een pluk- en oogstfeest, maar dat ligt eraan hoe de Corona maatregelen op dat moment zullen zijn. Hier kunnen de kinderen naar toe met hun ouders. Er zijn ook excursiedagen waarbij de groepen 6 t/m 8 op bezoek gaan bij de boerderij of kwekerij."

"Als de kinderen geoogst hebben bij de boer/kweker, krijgen ze als opdracht om een recept te bedenken met deze streekproducten. Een selectie van deze recepten zal worden opgenomen in het 'n Bietje gezond kinderkookboek. De drie winnende gerechten worden



opgenomen op de kindermenukaart van een lokaal restaurant en worden uitgenodigd om met een chef-kok een maaltijd te bereiden voor familie en vrienden. Daarnaast worden restaurants uitgedaagd om meer gezonde gerechten aan te bieden voor kinderen en daarmee in aanmerking te komen voor het 'n Bietje gezond OKE vignet', besluit Leontine.

Inzetten van netwerk

Het opzetten van het hele project was een intensieve klus, maar Petra pakte dit slim aan door gebruik te maken van haar netwerk in de agrarische sector. Petra: "Allereerst heb ik een groot netwerk onder de boeren/kwekers hier in Waterpoort gebied (Concreet: gemeente Moerdijk, Halderberge, Steenbergen, Bergen op Zoom, Tholen en Goeree-Overflakkee). Dat opende al deuren wat betreft de excursiedagen en de streekproducten. Daarnaast ken ik vanuit mijn vorige werk als beleidsmedewerker bij een kinderopvang ook de relevante partijen rond voedseducatie. Ik heb contact opgenomen met de Jong Leren Eten makelaars van deze drie provincies. Daar zit namelijk de energie en zij konden weer scholen aanraden waar ook energie en enthousiasme zit om dingen te doen met de leerlingen rond gezonde voeding. Zodoende hebben we met z'n allen bijgedragen aan de totstandkoming van dit mooie project. We kunnen niet wachten totdat het zover is!"

Contactgegevens

Petra Wevers
Info@krachtigbuiten.nl

Leontine Ouwerling
info@opjebordje.com

Wil je meer weten over het Waterpoortgebied en het jaar van de Streekproducten? Bezoek dan [de website van Waterpoortwerkt](#) of volg [de facebookpagina](#).

