



JONG
LEREN
ETEN

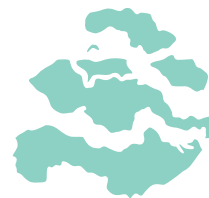
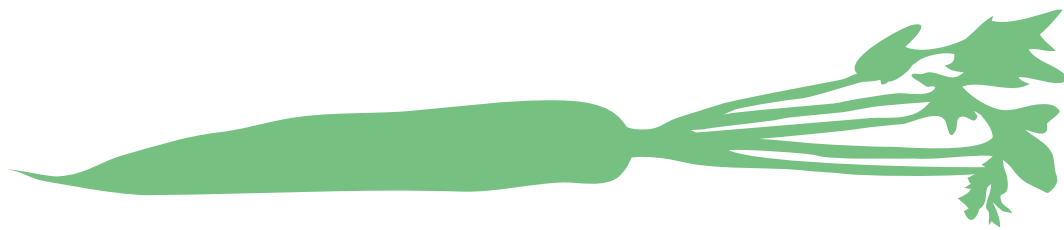
Zeeland

JONG LEREN ETEN

terugblik

VIER JAAR
VOEDSELEDCATIE
IN ZEELAND

wat is er bereikt en
wat hebben we geleerd?



ZEELAND

383.488 INWONERS
19% JONGEREN TUSSEN
0 EN 18 JAAR



AANBOD VOEDSELEDUCATIE:

Kookworkshops, moestuinieren en voedselbosjes, Smaaklessen, boerderijeducatie en divers lesmateriaal over o.a. voedselverspilling

2021

STAAT IN HET TEKEN VAN
VOEDSELBOSJES, GROENE
SCHOOLPLEINEN EN SAMENWERKING
MET DIVERSE PARTNERS



In de schooljaren 2018-2019 en 2019-2020 hebben 22 scholen de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvangen

In Zeeland hebben 23 basisscholen een groen schoolplein

In totaal zijn 62 basisscholen en 24 kinderdagopvang aan de slag gegaan met het lespakket rond wintergroenten

FACTS



VERSPREID OVER ZEELAND ZIJN 5 EDUCATIEBOEREN AANGESLOTEN BIJ HET NETWERK VAN KLASSEBOEREN

IN ZEELAND ZIJN ER...



gemeenten waar-
van 3 JOGG-
gemeenten



Gezonde Scholen
waarvan 18 met het
vignet Voeding



basisscholen met
EU-Schoolfruit



coaches Gezonde
Kinderopvang waar-
van 4 de Lekker naar
Buiten!-subsidie
ontvingen

Peildatum cijfers: augustus 2020 | EU-Schoolfruit over 2019-2020

BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN ZEELAND:



GGD en Gezonde School-adviseurs: stimuleren scholen op het gebied van gezonde en duurzame voeding • **JOGG-regisseurs:** zorgen ervoor dat Jong Leren Eten een plaats krijgt in de gemeente • **Sport Zeeland:** stimuleert scholen op het gebied van sport en bewegen • **IVN Natuureducatie:** aanleg groene schoolpleinen, aanleg voedselbosjes en scholing moestuincoaches • **NME Zeeland:** biedt structureel lesaanbod aan over o.a. gezond en duurzaam voedsel voor alle basisscholen in Zeeland • **ZLTO:** opzetten van het netwerk van de Zeeuwse Klasseboeren • **VELT:** verantwoordelijk voor training moestuincoaches



4 vragen aan....

Brenda Jasperse & Vincent van der Veen

Makelaars Zeeland

- Brenda Jasperse, 50 jaar, woont in Biervliet
- houdt van fietsen, wandelen, moestuinieren en knutselen
- coördinator Natuur&Zo bij de gemeente Terneuzen, Sluis en Hulst
- Vincent van der Veen, 38 jaar, woont in Veere
- houdt van moestuinieren
- product markt manager Kind en Natuur bij IVN Natuureducatie



1 Waar leg je in je werk als Jong Leren Eten-makelaar het meeste accent op?

Vincent: 'We hebben onze pijlen in eerste instantie gericht op basisschoolkinderen. Als makelaars hebben we bestaande initiatieven een flinke boost kunnen geven, maar ook geholpen om nieuwe op te zetten. Van het vergroenen van schoolpleinen tot het ontwikkelen van een lekker en gezond Zeeuws kindermenu. Zodoende hebben we verschillende meerjarige programma's gestart in Zeeland die echt impact creëren.'

Brenda: 'Samenwerking tussen alle betrokken partijen is daarbij natuurlijk cruciaal. Het vinden en verbinden van al die spelers uit zowel de groene sector als de gezondheidssector, en het versterken van reeds bestaande netwerken, is een belangrijk onderdeel van ons werk.'

2 Vier jaar Jong Leren Eten zit er bijna op: op welke resultaten ben je trots?

Vincent: 'Ik vind YammYammy Lekker Zeeuws een prachtig voorbeeld van hoe je met verschillende partijen je ambities centraal kan zetten om iets moois te bereiken. Jongeren bedenken in dit project samen met chef-koks gerechten van producten uit de provincie, en zo vertellen we het verhaal van Zeeland via voedsel-educatie. Ook aan kinderen die hier op vakantie zijn. Een Zeeuws alternatief voor friet. Echt heel tof.'

Brenda: 'Er zijn de afgelopen jaren ontzettend veel scholen in

Zeeland aan de slag gegaan met voedsel-educatie. Daar mogen we echt trots op zijn. Alleen dit jaar hebben we er al acht groene schoolpleinen bijgekregen. Ook zien we een sterke toename in het aantal Gezonde Scholen. En dan is er ook nog een 'voedselrevolutie' gaande bij de natuur- en milieueducatiecentra in Zeeland. Voorheen hadden we het nooit over gezond voedsel, nu is het een vast agendapunt tijdens onze overleggen.'

3 Wat zijn sterke netwerken die de afgelopen jaren zijn opgebouwd in de provincie?

Brenda: 'De groene en witte sector waren voorheen echt verschillende eilandjes. Maar alleen samen kun je het hele verhaal over voedsel vertellen: vanaf het zaadje dat je in de grond stopt, tot het stuk groente of fruit dat in een kindermond verdwijnt. Inmiddels kijkt iedereen over zijn eigen grenzen heen, en dat heeft ontzettend veel meerwaarde.'

4 Welke uitdagingen zie je voor het vervolg van Jong Leren Eten?

Vincent: 'We zijn nog niet waar we willen uitkomen met elkaar. Zo willen we straks ook een oudere doelgroep bereiken: jongeren van 12 tot en met 18 jaar op het voortgezet onderwijs, mbo of hbo. Daar is echt nog een grote slag te winnen. Wat dat betreft zijn we nog maar net begonnen. Als we dit in Zeeland echt serieus nemen, ligt er nog een reuzenopgave voor ons!'

3x Jong Leren Eten in Zeeland

Zeeland biedt heerlijke eigen producten, waar Zeeuwse kinderen volop van kunnen leren en genieten. Ze kweken zelf Zeeuwse producten op hun groene schoolplein, gaan aan de slag met een Zeeuws kindermenu of leren alles over wintergroenten uit de regio.



Schoolpleinrevolutie

In de periode 2017 tot en met 2020 ontvingen 23 Zeeuwse basisscholen vanuit de provincie subsidie voor het groener maken van hun schoolplein. Dat is goed nieuws, want kinderen zijn gezonder en leren beter als ze buiten zijn. Een groen schoolplein biedt een rijk speel- en leerlandschap voor kinderen, en geeft de Zeeuwse natuur de kans zich in bebouwde omgeving te ontwikkelen. Daarom heeft Jong Leren Eten Zeeland de handen ineens geslagen met verschillende partners, waaronder IVN Natuureducatie, Landschapsbeheer Zeeland, Jantje Beton en de Hogeschool Zeeland. Makelaar Brenda Jasperse vertelt: 'Samen met basisscholen en kinderopvang werken we aan een vruchtbare groene revolutie op het schoolplein. Centraal hierbij staat het kweken van voedsel. Dat kan in een moestuinbak, in de schooltuin, via fruitbomen of een voedselbosje. Het is onze ambitie dat er een schoolgeneratie komt van kinderen die een natuurlijke, gezonde speel- en leerplek hebben waar ze kunnen zien hoe hun voedsel groeit.'

Zeeuws Kindermenu

Bij het project YammYammy gaan kinderen in de leeftijd van 8 tot 16 jaar in teams aan de slag met Zeeuwse zilte zaligheden. Onder leiding van chef-koks maken kinderen gerechtjes klaar met lokale producten. Zo leren ze niet alleen wat er in Zeeland wordt verbouwd en geproduceerd, maar ook hoe ze dat kunnen bereiden en opeten. De kinderen presenteren hun Zeeuwse kindermenu eerst aan hun docenten en ouders/verzorgers. Heeft hun team het lekkerste gerecht bedacht? Dan komt dit op de menukaart van de deelnemende restaurants. Makelaar Vincent van der Veen: 'In Zeeland hebben we eigenlijk een snoepkeuken aan allerlei ingrediënten die hier gewoon groeien, zoals zeekraal, lamsoor, maar ook veel soorten vis. We willen kinderen hiermee een gezond alternatief laten maken voor de frites met frikadel die vaak in restaurants worden geserveerd. Alle recepten plaatsen we uiteindelijk op het YouTube-kanaal YammYammy Lekker Zeeuws, zodat kinderen ook thuis aan de slag kunnen.'



Wintergroenten

Het lesaanbod van de Zeeuwse natuur- en milieueducatiecentra (NME-centra) rond gezond en duurzaam voedsel blijft groeien. Dat sluit aan bij de doelstellingen van Jong Leren Eten Zeeland. Voor de wintermaanden is er bijvoorbeeld een gratis lespakket rond wintergroenten. Pascal Cappetti is projectleider: 'We zijn eigenlijk altijd op zoek naar nieuwe lesprogramma's. Een aantal jaren geleden stuitte we op een lesprogramma over wintergroenten. Dat sprak ons direct aan. In heel de provincie zijn er vervolgens samenwerkingen met lokale groenteboeren opgezet. Scholen kunnen zich aanmelden bij een NME-centrum in hun regio voor een speciale wintergroententent. In deze tas zitten allerlei winterse groenten met daarbij lessuggesties voor alle groepen van de basisschool. De groenteboer stelt een pakket samen met boerenkool, uien, winterpeen, bietjes en een erwtensoep-pakket.' Naast leuke kookopdrachten leren oudere leerlingen ook waarom het gezonder en duurzamer is om producten uit de regio en van het seizoen te eten.