

Zorgen voor duurzame consumptie-en productiepatronen

Wist je dat je **om 1kg rundvlees te produceren 16.000 liter water nodig** (<https://www.hidrodoe.be/over-water/water-en-milieu/watervoetafdruk>) hebt?

Hiermee kan je zo'n 135 keer je bad vullen.

Wist je dat **als je 1 dag per week geen vlees eet je 170kg CO₂ bespaart** (<https://www.demorgen.be/tech-wetenschap/voltijds-vegetarier-worden-is-niet-nodig-dit-is-wat-een-veggiedag-al-kan-doen~b7bd4b8d/>)? Dit is evenveel als wanneer je een jaar lang geen elektrische toestellen zou gebruiken in huis.

Wist je dat de Vlaming gemiddeld steeds **minder restafval produceert** (<https://do.vlaanderen.be/afvalberg-wordt-steeds-kleiner>)? In 2015 was dit nog 468kg, het laagste cijfer in meer dan 20 jaar. OVAM schrijft deze daling vooral toe aan het selectief inzamelen van onder meer groen-en bouwafval. Ook **bij bedrijven** (<https://do.vlaanderen.be/minder-bedrijfsafval-meer-recyclage>) is deze positief trend merkbaar.

Wist je dat 55% van de Vlaamse gemeenten **Fair Trade** (<http://fairtradegemeenten.be/>) is? Dit maakt Vlaanderen tot de tweede fairste regio wereldwijd, na Ierland.

Wist je dat in 2017 voor het eerst de **Food Waste Award** (<https://www.ovam.be/the-food-waste-awards>) werd uitgereikt? Ook lokale besturen konden hieraan meedoen, met stad Gent als winnaar met het 'Restorestje'. Gent zette de campagne in januari 2015 samen met Test-Aankoop op touw en wil de restaurants overtuigen om de voedseloverschotten mee te geven met de klant. Gent is de eerste stad waar meer dan 100 restaurants hun medewerking verlenen aan een dergelijk initiatief.

Wist je dat Belgen de op één na grootste **voedselverspillers** (https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2017/05/16/enkel_nederlandersverspillenmeervoedseldanbelgen-1-2980843/) zijn van Europa? Belgen verspillen gemiddeld 345kg voedsel per persoon per jaar, het dubbel van het Europees gemiddeld.

