



## Culinair festival Poperinge Proeft zet circulair voedselsysteem op de kaart

*Van 6 tot 10 oktober is Poperinge de plaats waar u moet zijn om te ontdekken hoe een wereld zonder voedselverspilling eruit kan zien. Dan slaan innoverende ondernemers en chefs hun handen in elkaar om een circulaire voedingseconomie een stapje dichterbij te brengen.*

### In het kort

Chefs en experts inspireren op een smakelijke driedaagse met circulair voedsel.

**Mogelijke insteken:** uittip, inspirerend verhaal over het tackelen van voedselverspilling, portretstuk over ondernemers die werken met 'afval', analyse van circulaire (voedings)economie,...

Een bezoek aan een 'wilde' boerderij, workshops en vooral heerlijk eten, dat is het festival Poperinge Proeft in een notendop. Een bezoek daaraan is meer dan enkel lekker en leuk: de driedaagse draait immers helemaal om een circulaire voedselketen waarin niets verloren gaat. En dat kan de hele wereld veranderen.

Een derde tot de helft van het wereldwijd geproduceerde voedsel belandt niet in onze monden. De impact daarvan is enorm. Onderzoekers zien het oplossen van voedselverspilling zelfs als een van de acties met het grootste potentieel om onder de twee graden klimaatopwarming te blijven! Daarvoor is echter meer nodig dan enkel het opeten van je

broodkorsten. Ook bedrijven moeten met elkaar samenwerken om hun reststromen om te zetten in waardevol voedsel. In een circulair voedselsysteem is van afval geen sprake. En dat is goed voor de aarde, interessant voor ondernemers, en lekker voor ons!

## Op het programma

Hoe dat allemaal in zijn werk kan gaan, zie je tijdens Poperinge Proeft. Op 6 oktober toont Kyle Boland, voormalige sous-chef van Chambre Séparée, hoe je zelf aan de slag kan met fermentatie. Diezelfde dag geven foodlab Proef en maatwerkbedrijf Sowepo samen een gratis workshop voor ondernemers die circulair willen werken met voedsel. Van nobel idee tot lekker product: hier leer je wat er allemaal achter de schermen komt kijken.

-----  
"West-Vlaanderen staat bekend als een regio van intensieve veeteelt en monocultuur, maar tegelijk ontspruiten aan die bodem ook heel wat alternatieve voedselverhalenverhalen, die je op Poperinge Proeft kan leren kennen. Ik kan me geen betere plek inbeelden om in te breken in het reguliere voedselsysteem." - Steven Desair  
-----

Zaterdag 7 oktober onderbreekt pionier voor wilde landbouw Dries Delanote even zijn dagelijkse werk om je rond te leiden in zijn boerderij Le Monde des Mille Couleurs. Wedden dat zijn aanstekelijke passie je zal inspireren? Na die wandeling in de frisse buitenlucht schuiven we op zondag maar wat graag aan bij de lunch in restaurant Goeste. Daar sluit chef Bart Mostaert Poperinge Proeft af met een samenspel van lokale producten en funky toetsen.

Toch nog niet genoeg van duurzame voeding? Als uitsmijter kunnen lokale besturen op 10 oktober nog leren hoe ook zij op hun grondgebied een duurzamer en circulair voedselsysteem kunnen faciliteren.

### Tip: culinair weekend in Poperinge

Wie Poperinge zegt, zegt hop. Combineer Poperinge Proeft dus zeker met een bezoek aan het hopmuseum of een hopboerderij! Extra *couleur locale* snuif je al sjoelend op in de kroeg Au Nouveau St.-Eloi, waar je ook huifkartochten met picknick kan boeken. En wedden dat je na je diner bijna rechtstreeks je bed in kan ploffen? Onder de noemer '[Het Lekkere Westen](#)' bundelt West-Vlaanderen haar fijnste logies om je culinair in de watten te laten leggen.

## Poperinge en circulair voedsel

Het verhaal van Poperinge Proeft begon in... Brussel. Daar experimenteerde sinds 2015 Steven Desair en zijn food lab Eatmosphere met het opwaarderen van voedsel(overschotten). Via samenwerkingen met topchefs zoals Nicolas Decloedt en Willem Hiele ontwikkelde oprichter Steven Desair al kimchi en gebroken koekjes, waarmee hij de GaultMilau sustainability award 2018 in de wacht sleepte.

De Brusselaar kwam terecht in Poperinge toen hij een partner zocht om de enorme tomatenooft van *wild farmer* Dries Delanote om te zetten in passata. Dat werd Sowepo (of Sociale Werkplaatsen Poperinge), dat mensen met een arbeidshandicap achter de kookpotten of op het veld zet. Met die twee laatste partners sleutelt Desair nu aan een Mexicaanse chutney van onrijpe tomaten, waarvoor hij steun kreeg van Vlaanderen Circulair. Op voorwaarde dat hij er een evenement rond zou breien, tenminste. *Et voila*, Poperinge Proeft was geboren.

---

### Partners van Poperinge Proeft

**Eatmosphere** experimenteert sinds 2015 met het opwaarderen van voedsel(overschotten). Samenwerking met andere spelers rond duurzame voeding is daarbij cruciaal.

**Stad Poperinge** brengt circulair voedsel dicht bij haar burgers. Daarmee zet het bestuur onmisbare stappen in het ontwikkelen van een regionaal voedselnetwerk waarin verspilling steeds minder kansen krijgt.

**Sowepo vzw** toont aan dat circulaire economie verder gaat dan enkel 'afval' een tweede kans geven. Het maatwerkbedrijf pikte immers ook 185 mensen op die op de reguliere arbeidsmarkt weinig kansen kregen om hen aan het werk te zetten in zijn keukens.

**Kyle Boland** kan je kennen als souschef van het voormalige *Chambre Séparée*. Vandaag maakt hij met Boland Ferments de lekkerste sauzen, kimchi en miso.

**Foodlab Proef** is een unieke plek waar commerciële voedingsbedrijven, start-ups, chefs en wetenschappers elkaar vinden om samen te werken aan de voedingsproducten van morgen.

Het foodlabo **Fermenthings** onderzoekt alles wat te maken heeft met conservering en fermentatie. Hun smakelijke experimenten leverden onder andere al limonade, shoyu en miso van bierdraf op.

**Monde des Mille Couleurs** is de pioniersboerderij van Dries Delanote. Permacultuur, biologische landbouwtechnieken en voedselbossen transformeerden de plek in een biodiverse voedseljungle waar topchefs zoals Nicolas Decloedt kind aan huis zijn.

In zijn restaurant **Goeste** toont chef Bart Mostaert dat je niet veel meer nodig hebt dan de beste lokale producten om te genieten van heerlijke gerechten.

---

### Praktisch

Poperinge proeft  
Festival van circulaire voeding  
Van 6 tot 8 oktober 2023

Meer informatie vindt u op <https://www.tomatl.be/poperingeproeft>



Geïnteresseerd om een van de activiteiten bij te wonen en/of om een van de ondernemers te interviewen? Contacteer dan Steven Desair via [steven@eatmosphere.be](mailto:steven@eatmosphere.be) of 0498803768

---

