



Van de redactie

Biologische groenten telen. Deze voor een deel verkopen aan restaurants. Het afval van dezelfde restaurants weer gebruiken als compost voor de biologische groenten. De groene cirkel is rond!

Vorig jaar zijn we begonnen met het organiseren van 't **Café NME Mundial**, een bijeenkomst voor en door vrijwilligers en andere geïnteresseerden. Deze bijeenkomsten werden steeds goed bezocht. We zijn dan ook blij dat de volgende plaatsvindt op 14 maart 2015 (locatie wordt nog bevestigd). Dan vertellen de stagiaires Jennifer en Joris over hun ervaringen bij Alerta Verde. Daarnaast licht Wilg het nieuwe programma NME in Nederland toe. Daarvoor zoeken wij mensen die op scholen korte workshops houden. Het belooft weer een mooie dag te worden: **u bent van harte welkom!**

Catered Compost

De foto van de maand in de vorige nieuwsFLITS liet al zien dat we met een compostingsproject bezig zijn. In dit artikel lees je alles over dit project.

Mede door grote problemen op de gemeentelijke vuilstort is de stad Cochabamba iets meer dan een jaar geleden begonnen met het gescheiden ophalen van afval. Van de 300 ton afval die dagelijks in de stad geproduceerd wordt, is meer dan de helft organisch afval. Toch werkt de gemeentelijke compostering nog op kleine schaal en draait deze vooral op groenafval uit parken. Dit betekent dat het GFT-afval van de huishoudens en het keukenafval uit restaurants vaak nog op de grote hoop terecht komen. Dit zorgt voor grote problemen doordat het water dat uit het GFT-afval vrijkomt zich vermengt met giftige stoffen uit het overige afval en weglekt in de omgeving. Rond de vuilstort hebben mensen grote gezondheidsproblemen.

Ons project probeert groenteafval uit de afvalstroom te halen en te gebruiken als compost voor onze biologische tuinen. Twee keer per week pikken we het organische keukenafval van twee restaurants op om dit te composteren. De afgelopen drie maanden hebben we zo ongeveer 1000 liter afval per maand verwerkt. De eerste compost is nu klaar om ingezet te worden in de volgende fase van het project.

We zoeken enthousiaste deelnemers uit ons "square foot garden"-programma die extra groente willen produceren om deze deels te verkopen aan de restaurants. Op deze manier kunnen we op bescheiden schaal werkgelegenheid creëren en tegelijkertijd biologische voeding promoten bij de restaurants en uiteindelijk hun klanten.

Foto van de maand



Onze stagiaire Jennifer van de Haagse Hoge school heeft een aantal weken geholpen met het bereiden van soep voor de eetzaal van de Padre Luis Diez del Pozo school. Naast een les gericht op naambordjes voor in de tuin, heeft Jennifer voor de school ook een poster ontwikkeld die het probleem ondervoeding en de rol die soep daarin kan spelen aankaart.

Naast gewoon composteren wordt een deel van het materiaal verwerkt tot de veel vruchtbaardere wormencompost. Speciale compostwormen (een soort regenwormen) consumeren compost en GFT-afval dat aan het ontbinden is. De ontlasting van deze wormen is nog vruchtbaarder dan de compost zelf. Omdat deze compostwormen zich snel kunnen voortplanten, kunnen we de productie van wormencompost beetje bij beetje opvoeren.



Dit project is een eerste proef om op een kleine schaal de cirkel proberen te sluiten, waarbij er een veel directer contact is tussen de producent en de consument. Zo blijven de lijntjes kort en wordt er lokaal geproduceerd. Helemaal in lijn met begrippen als slow food en het daarbinnen gebruikte nul-kilometerbegrip. En dat doet ons deugd.

