

DOSSIER Voedselverliezen voorkomen

Volgens cijfers van de FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*, de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties) uit 2016 gaat een derde van al het wereldwijd geproduceerde voedsel verloren. Een hallucinant cijfer. Het betekent dat het voedsel niet geconsumeerd wordt, terwijl het daarvoor wel werd geproduceerd. In dit dossier gaan we in op

de resultaten van de Ketenroadmap Voedselverlies, staan we stil bij de Europese projecten Food Heroes en Food From Food, en brengen we reportages over intelligente verpakkingen, tafelaardappelen, bloemkoolrijst, de inspanningen van de dierlijke sector en van de groente- en fruitveilingen rond het beperken van voedselverlies.



KETENROADMAP ZET IN OP MINDER VOEDSELVERLIEZEN

Voedselverliezen staan al een aantal jaar op de agenda van de agrovoedingsketen, overheid en samenleving. Door middel van de Ketenroadmap Voedselverlies 2020 zet de volledige agrovoedingsketen in op een vermindering van voedselverliezen. Ook de landbouwsector draagt zijn steentje bij. – *Diane Schoonhoven, Studiedienst – adviseur Klimaat, Energie en Duurzaamheid Boerenbond*

In april 2015 lanceerde de Vlaamse regering samen met de ketenpartners Boerenbond, Fevia, Comeos, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen, Unizo, Buurtsuper.be en OIVO (Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties) de Ketenroadmap Voedselverlies 2020. Met dit actieplan werd het engagement uitgesproken om in een periode van zes jaar, van 2015 tot en met 2020, gezamenlijke voedselverliezen in Vlaanderen met 15% te verminderen. Ondertussen is het Ketenplatform Voedselverlies, dat deze Keten-

roadmap opvolgt, drie jaar actief en zodoende dus halfweg in de voorziene periode van zes jaar. Tijd om de balans op te maken.

.....
De Ketenroadmap Voedselverlies wil in zes jaar de voedselverliezen in Vlaanderen met 15 % verminderen.
.....

Metten is weten

In de Ketenroadmap zijn een heel aantal acties opgenomen om de reductie van 15% voedselverliezen tegen 2020 te realiseren. Een hiervan is een monitoring in de tijd, waardoor de vooruitgang meetbaar wordt gemaakt. De eerste monitoring, die de nulmeting van 2015 weergeeft, werd in 2017 gepubliceerd. Daarin werd het totale voedselverlies in Vlaanderen op 907.000 ton geschat. Dat is ruim 12% van het beschikbare voedsel. Onder de term 'voedselverlies' verstaan we het niet-geconsumeerde gedeelte van voed-

sel, wat wel eetbaar is. Naast voedsel is nog een hoeveelheid van ruim 2,5 miljoen ton nevenstromen beschikbaar. Deze nevenstromen zijn niet eetbaar, zoals bijvoorbeeld aardappelschillen. Voedselverliezen en deze niet-eetbare nevenstromen vormen samen de voedselreststromen (figuur 1). Volgend jaar wordt een tussentijdse monitoring gepubliceerd, die de geboekte vooruitgang in kaart brengt. Na het afsluiten van de acties van het Ketenplatform, eind 2020, zal nog een laatste monitor met cijfers volgen.



© JANA ROELS

De toppen van wortels en de buitenste bladeren van prei, bloemkoolharten of koolbladeren die achterblijven op het veld, worden beschouwd als voedselverlies.

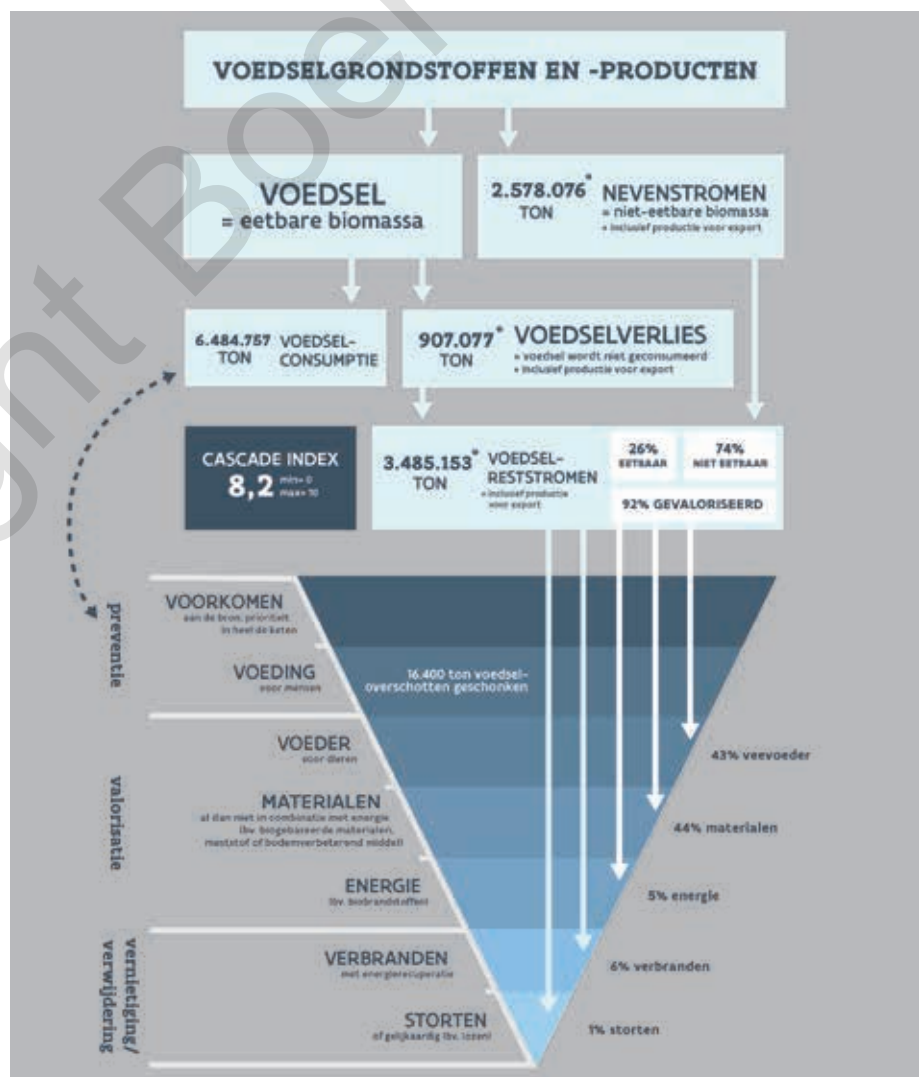
Cascade van waardebehoud

Van alle voedselreststromen wordt 43% benut als veevoeder. Na het benutten van voedsel voor humane consumptie is veevoeder de meest hoogwaardige toepassing van voedselreststromen. Slechts 1% van alle voedselreststromen wordt vernietigd; dit is uiteraard de minst wenselijke eindbestemming van voedsel. Uit deze cijfers blijkt dat de keten maximaal inzet op het vermijden van verliezen en het beperken van reststromen en dat voedselverliezen of reststromen vaak zo hoogwaardig mogelijk worden gevaloriseerd volgens de zogenaamde 'cascade van waardebehoud'. De Vlaamse agrovoedingsketen scoort zo 8,2 op 10 op de cascade-index en vormt hiermee een sterkhouder van de circulaire economie.

Tabel 1 Voedselverliezen en nevenstromen per schakel, absoluut (ton) en relatief (%), Vlaanderen, 2015 - Bron: Vlaamse overheid

Stroom → Indicator → Schakel ↓	Voedselverliezen (=eetbare voedselreststromen)		Voedselverlies (ton) ten opzichte van totale productie in de schakel ¹ (%)	Nevenstromen (=niet-eetbare voedselreststromen)	
	Absolute hoeveelheid (ton)	Aandeel in keten (%)		Absolute hoeveelheid (ton)	Aandeel in keten (%)
Visserij	5.201	1%	21%	5.201	0%
Landbouw	330.319	36%	4,0%	119.033	5%
Veilingen	14.629	2%	1,4%	647	0%
Voedingsindustrie	225.481	25%	1,5%	2.123.964	82%
Retail	43.391	5%	2,6%	21.437	1%
Horeca	19.108	2%	nb	48.342	2%
Catering	57.090	6%	nb	3.005	0%
Huishoudens	211.858	23%	5,9%	256.447	10%
Totaal keten	907.077	100%	nb	2.578.076	100%

¹ Totale productie sector is per sector anders berekend. Het gaat hier om de aanvoer in visserij, de productie in landbouw (exclusief veehouderij omdat deze grotendeels buiten de afbakening van voedselreststromen valt), de aanvoer op VBT-veilingen, een schatting van de productie in de industrie (FEVIA, 2017), totale omzet voeding in de retail (cijfer is schatting op basis van cijfers grote retailer en bevraging buurtsupers) en de totale voedselconsumptie (exclusief watergroep) in Vlaanderen voor de huishoudens (Voedselconsumptiepeiling 2014-2015). Het bleek niet mogelijk om voedselverliezen in de horeca en catering relatief uit te drukken, wegens geen zicht op totale verbruik in die sectoren (nb = niet bekend).



Figuur 1 Resultaten Vlaamse monitoring voedselverliezen en valorisering volgens de cascade van waardebehoud (2015) - Bron: Vlaamse overheid

Tabel 1 splitst de voedselverliezen en nevenstromen verder op naar de verschillende onderdelen van de agrovooedselketen. Landbouw blijkt in absolute tonnen de grootste hoeveelheden voedselverliezen te veroorzaken, maar ten opzichte van de productie gaat het hier om slechts 4%. Deze voedselverliezen bevinden zich vooral in de plantaardige sectoren (groenten en akkerbouw, zie tabel 2) en hebben bijvoorbeeld te maken met het markt klaar maken van producten. Zo worden de toppen van wortels die worden afgesneden en op het veld achterblijven, meegerekend als voedselverliezen. Ook de buitenste bladeren van prei, bloemkoolharten of koolbladeren die achterblijven op het veld, worden beschouwd als voedselverliezen. Daarnaast kunnen voedselverliezen in onze sector te wijten zijn aan oogst- en bewaarverliezen, mislukte oogsten, overaanbod of (cosmetische) kwaliteitseisen. In veel gevallen doet het voedselverlies zich dus voor in de sector, maar ligt de oorzaak ervan elders, bijvoorbeeld bij een andere schakel in de keten (zoals de consument). Landbouwers zetten zo veel mogelijk in op het maximaal vermarkten en valoriseren van teelten, om zodoende een zo hoog mogelijk economisch rendement te realiseren. Telers produceren hun producten immers om ze te kunnen verkopen en niet om ze verloren te zien gaan. Afnemers spelen een belangrijke rol in de hoeveelheid en vorm van afgenomen producten. Door samenwerking tussen de verschillende schakels in de keten kan hier een reductie van voedselverliezen worden gerealiseerd.

Tabel 2 Voedselverliezen en nevenstromen, per landbouwsector, Vlaanderen, 2015 (in ton) - Bron: Vlaamse overheid

Sector	Subsector	Voedselverliezen (= eetbare voedselreststromen) (ton)	Nevenstromen (= niet-eetbare voedselreststromen) (ton)
Tuinbouw	groenten openlucht	174.900	53.609
	groenten beschutte teelt	21.015	55
	fruit	26.997	6.245
	Totaal	222.912	59.909
Akkerbouw	granen	4.809	0
	suikerbieten	7.872	37.369
	aardappelen	72.993	20.110
	Totaal	85.674	57.479
Veehouderij	melk	18.967	0
	vlees	1.650	1.522
	eieren	1.116	124
	Totaal	21.732	1.646
Totaal landbouw		330.319	119.033

Landbouwacties in Ketenroadmap

Deze samenwerking in de keten, die onder andere tot minder voedselverliezen kan leiden, kan plaatsvinden in de vorm van brancheorganisaties. Sinds dit jaar wordt de oprichting van een brancheorganisatie in de aardappelsector zeer concreet. Uit tabel 2 blijkt dat in de aardappelsector nog winst kan worden behaald als het gaat om voedselverliezen. Ook het feit dat de kloof tussen de consument en de land- en tuinbouwsector groot is geworden, leidt tot hogere voedselverliezen. Vanuit sector zetten we in om burgers dichter bij ons te brengen, onder andere door initiatieven zoals de Dag van de Landbouw. Dit kan bijdragen aan de waardering van voedsel en zodoende aan een reductie van voedselverliezen.

Daarnaast voert het Innovatiesteunpunt in de schoot van Boerenbond de nodige projecten uit die inzetten op het reduceren van voedselverliezen in de landbouwsector en het hoogwaardig valoriseren van nevenstromen. Enkele voorbeelden van dergelijke projecten vind je verderop in dit dossier. Kortom, ook de landbouwsector draagt dus zijn steentje bij aan het reduceren van voedselverliezen, zoals overeengekomen in de Ketenroadmap Voedselverlies 2020.

Meer informatie vind je op www.voedselverlies.be.



NEGEN ACTIES BINNEN DE KETENROADMAP VOEDSELVERLIES

Binnen het Ketenplatform Voedselverlies wordt ingezet op negen concrete acties om voedselverliezen terug te dringen:

1. De bedrijven in de keten ondersteunen om voedselverliezen tegen te gaan.
2. Samenwerking in de keten leidt tot minder voedselverliezen.
3. Bedrijven sensibiliseren, inspireren en engageren tegen voedselverlies.
4. Personeel opleiden om voedselverliezen te voorkomen.
5. Consumenten sensibiliseren, inspireren en engageren rond voedselverlies.
6. Nieuwe samenwerkingsmodellen tussen reguliere en sociale economie.
7. Het schenken van voedseloverschotten promoten en faciliteren.
8. Onderzoek ondersteunt keten en overheid.
9. Meten is weten, voor bedrijf en beleid.



© JANA ROELS

VOEDSELVERLIES IN ONZE SECTOR: EEN LAST OF EEN KANS?

Het Innovatiesteunpunt begeleidt al lang bedrijven in hun zoektocht naar een oplossing voor hun voedselverlies. Alles begint bij het besef dat voedselverlies niet moet worden gezien als een probleem of een last, maar net als een opportuniteit. – *Jana Roels, innovatieconsulent Innovatiesteunpunt*

Het aandeel voedselverlies is niet in elke schakel van de voedingsketen even groot. In Europa wordt gemiddeld 52% van het voedselverlies veroorzaakt door de consument. Daarna volgt de producerende sector (de land- en tuinbouw) met 23% (figuur 1). Hoe verder in de keten het voedsel verloren gaat, hoe groter de impact op het klimaat en de economie. Toch zijn er heel wat grondstoffen, middelen en tijd nodig om voedsel voor de primaire sector te produceren. Denk daarbij aan het aankopen en zaaien van zaden, het aankopen en uitzetten van plantgoed, meststoffen, water ... Er is een duidelijke wisselwerking tussen voedselverlies en de klimaatsverandering. In eerste instantie gaat voedselproductie gepaard met een CO₂-uitstoot. Wereldwijd leidt het voedselverlies tot 3,3 miljard CO₂-uitstoot per jaar, wat gelijk staat aan 7% van de totale CO₂-

uitstoot op onze aardbol. Op termijn zullen we daardoor steeds vaker te maken krijgen met extreme droogte, stormen, overstromingen ... Daarnaast

zullen tropische ziektes en plagen zich hier veel meer kunnen manifesteren. Deze gevolgen hebben dan weer een directe impact op de voedselproductie en het percentage voedselverliezen. Reduceren van voedselverlies kan dus een grote positieve impact hebben op de klimaatverandering en het verschil maken.



Figuur 1 Het aandeel voedselverlies van elke schakel in de voedingsketen in Europa - Bron: World Resources Institute

Invloed op de economie

Voedselverlies heeft natuurlijk ook een invloed op de economie. Volgens de Verenigde Naties gaat het wereldwijde voedselverlies gepaard met een kost van 1 biljoen euro per jaar. Een duizelingwekkend cijfer, maar het zegt niet veel over jou of je portefeuille. En dat is net het probleem: er zijn geen cijfers bekend over wat het voedselverlies voor een boer of een tuinder kost. Dat heeft vooral te maken met de perceptie die nog vaak heerst dat het verlies verwaarloosbaar is.

Nochtans gaat het gepaard met kostenposten zoals de aankoop van zaad, plantgoed, manuren, water, meststoffen en transport. Daarnaast zijn de huidige landbouwsystemen vaak nog inefficiënt. Zo wassen heel wat bedrijven hun geogste gewassen in hun loods, waarbij (eetbare) onderdelen zoals loof en blaadjes verwijderd worden. Die onderdelen worden nadien weer getransporteerd naar het veld om in te werken. Dit is eigenlijk niet efficiënt.

Probleem perceptie van voedselverlies

De meeste producten die jullie produceren zijn rijk aan nutriënten (zoals vezels, vitamines en eiwitten) en dus heel gezond. Eventuele overschotten kunnen voor jou als producent een meerwaarde betekenen. Het is de moeite waard om eens na te



Figuur 2 Hoe kan je voedselverlies als een opportuniteit zien en niet als een probleem?

- Bron: Flanders DC, Interreg NWE Food Heroes

denken over een alternatieve bestemming van deze overschotten, naast veevoeding of een biogasinstallatie. Voedselverliezen voorkomen of verwerken kan resulteren in een verhoging van je inkomsten, een risicospreiding, kwaliteitsverhoging, positieve communicatie ... Het is maar hoe je ertegen aan kijkt (figuur 2).

Food Heroes

Het Innovatiesteunpunt wil dit potentieel meer benutten. Daarom zijn we actief bezig met het uitvoeren van twee Europese projecten die voedselverlies in de groente- en fruitsector willen reduceren: *Food Heroes* en *Food From Food*. Food Heroes wordt samen met vijf andere landen (Nederland, Frankrijk, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk en Ierland) uitgevoerd. Het ging eind 2016 van start en loopt nog tot 30 november 2020. Dit project wil innovatieve voedselonderne-

mers in de sectoren vis, vlees, groenten en fruit ondersteunen die strijden tegen voedselverlies in de eerste schakels van de keten. Om tot die innovatieve oplossingen en ideeën te komen, verbond Food Heroes boeren met ontwerpers. Dit werd eind februari 2017 afgetrapt met een 'matchmaking event', waarbij boeren en tuinders op speeddate gingen met ontwerpers. Aardappelteler Bart Nemegeer van De Aardappelhoeve in Tielt (zie p. 22), Karel Vaes en Jo Driesmans van fruitbedrijf Triple Tree in Hoepertingen (zie foto bovenaan), groenteteler Pieter Vandooren

ondersteund worden in de ontwikkeling en implementatie ervan. In totaal worden een twintigtal projecten gefinancierd met een maximaal budget van 40.000 euro per project voor bedrijven die hun productideeënproces willen testen in een van de voorziene faciliteiten. Dit is inclusief de maximale subsidie van 50% (dus 20.000 euro). Dit project startte begin 2017 en loopt nog tot eind 2019. Je kunt dus nog een project indienen bij Melanie Van Raaij via melanie.van.raaij@innovatiesteunpunt.be. Wacht niet te lang, want de vragen lopen snel binnen. ■



Wouter Tack van Groep Verduyn (rechts op de foto) ging samen met designer Jürgen Oskamp van Achilles Design aan de slag in het project Food Heroes.

mer uit Hoogdele, Wouter Tack van Groep Verduyn (zie foto hierboven) en het bedrijf Vandemoortele zijn sindsdien samen met een designer aan de slag. Ze gaan op zoek naar een innovatieve oplossing die ze kunnen commercialiseren.

Food From Food

Het project Food From Food is een Vlaams-Nederlands project, waarbij de focus ligt op het distilleren van natuurlijke ingrediënten en productontwikkeling uit reststromen van groenten en fruit. Zo wordt verspilling tegengegaan en kunnen restproducten meer geld opbrengen. De voedingsindustrie kan natuurlijke voedingsstoffen gebruiken zoals vezels, vitamines, eiwitten, kleur- en geurstoffen. Productideeën die voortvloeien uit Food Heroes zullen, indien ze voldoen aan bepaalde criteria, via Food From Food getest worden (onder andere in de 'ILVO-testfabriek' Food Pilot in Melle) en

Food Heroes Award

Het project Food Heroes organiseert ook een award. Heb je een innovatief idee om voedselverliezen te voorkomen of te verwerken, dien dat dan in voor 15 november via www.food-heroesaward.eu/go. Meer info bij Jana Roels via 0494 48 76 39, jana.roels@innovatiesteunpunt.be. Je kunt een bedrijfsfilm (over jouw bedrijf) winnen, die ook zal worden getoond op de Food Heroes Award Show tijdens de CFIA Expo (beurs over voeding en de verwerking ervan) die op 14 maart 2019 plaatsvindt in het Franse Rennes.





© BASIEL DEHAES LAIR

BETER INTELLIGENT VERPAKT DAN NIET VERPAKT?

Minder verpakking voor – vooral – vlees, groente en fruit. Het is een roep die we de laatste tijd steeds vaker horen. Toch blijkt uit onderzoek dat vanuit milieu-oogpunt een kleinere verpakking vaak beter is dan een grotere waaruit je niet alles opeet. – *Liesbet Corthout*

Professor Peter Ragaert werkt bij de Universiteit Gent en is tevens verbonden aan de vzw Pack4Food, die onderzoek initieert en coördineert naar het verpakken van levensmiddelen. Hij verwijst naar een studie van OVAM & Fost Plus waarbij sneetje kookham verpakt in een pak van 200 gram vergeleken worden met twee pakjes van 100 gram. Die laatste optie levert natuurlijk meer afval op, maar de kans is ook groter dat alle ham wordt opgegeten. “Als je zelfs maar een derde van het laatste sneetje ham weggooit van het grote pak, is de klimaatimpact van dat verloren

voedsel zwaarder dan de twee kleine verpakkingen die je weggooit nadat je de ham helemaal hebt opgegeten.” Want laat ons niet vergeten dat verpakkingen een functie hebben: ervoor zorgen dat de houdbaarheid van de producten optimaal is en blijft. En daaraan werkt Pack4Food. De vzw wil voedingsbedrijven en verpakkingsproducenten nauwer laten samenwerken en voert samen met verschillende kennisinstellingen onderzoek rond verpakte voeding en het correct inzetten van verpakking. “De laatste jaren is de focus verschoven naar het zoeken naar een optimale verpakking, die

de houdbaarheid van het product zo goed mogelijk nastreeft. En dat is dus niet hetzelfde als zo weinig mogelijk verpakking.”

Bioplastics uit reststromen

Maar natuurlijk kan je er wel voor zorgen dat de verpakking die je gebruikt zo duurzaam mogelijk is. “Bioplastics bijvoorbeeld zijn een alternatief voor het traditionele plastic. Zo wordt PLA gemaakt uit maïs en het Nederlandse bedrijf Rodenburg maakt een bioplastic op basis van het aardappelzetmeel dat achterblijft in het versnijdingswater bij

frietjes. Ongetwijfeld zullen er zo in de toekomst nog meer voorbeelden komen, waarbij een nevenstroom of reststroom waardevol kan worden als grondstof voor bioplastics.”

OptiBarrier

“Momenteel zitten meer dan 60 bedrijven uit de volledige verpakingsketen in Vlaanderen en Nederland in het project OptiBarrier. Dat is een VIS-traject van Vlaio (Vlaams Agentschap Innoveren en Ondernemen) dat gestart is in 2015 en volgend jaar afloopt. De deelnemende bedrijven onderzoeken samen met zes onderzoeksgroepen hoeveel en welk materiaal je nodig hebt om een optimale houdbaarheid na te streven. Het centrale thema is over- versus onderverpakking. Nu worden veel producten nog verpakt in meerdere lagen kunststof. Het probleem is dat dit soort meerlagige verpakking moeilijk te recyclen is. De hamvraag wordt: kunnen we het doen met minder lagen? De nieuwe verpakking waarnaar we streven moet beter recycleerbaar zijn, maar mag tegelijkertijd de houdbaarheid niet naar beneden halen.”

Om dit te onderzoeken worden bewaarprouven gedaan met diverse voedingsproducten in verschillende soorten verpakkingen. De onderzoekers evalueren wat de evolutie is in kwaliteit en voedselveiligheid van het verpakte product. Kunnen we dezelfde houdbaarheid halen met minde complexe verpakkingen? Het project loopt nog, maar intussen werd al duidelijk dat je voor sommige producten het multilaagsschaaltje met multilaagsfolie zou kunnen vervangen door een PET-schaaltje met PET-folie, dat veel makkelijker recycleerbaar is.

Intelligente verpakkingen

Intelligente verpakkingen met sensoren bestaan al langer. “De verpakking geeft dan informatie over de omgevingscondities of over het product zelf. Zo zijn er bijvoorbeeld tijd-temperatuursindicatoren. Die verkleuren als er een temperatuurmisbruik is geweest, bijvoorbeeld als het product te warm werd bewaard. Je kan daarmee dus controleren of een product nog eetbaar is, maar als je het ziet, is het eigenlijk al te laat. Handiger is een systeem dat het label doet verkleuren navent de kwaliteit van het product verandert: ‘use’ – ‘use now’ – ‘do not use’. In het eerste geval kan de consument het product gebruiken. De middelste indicatie

is het moment waarop de winkelier een product in de snelverkoop plaatst om het zo toch nog te laten opeten alvorens het derde stadium is bereikt.”

“Een stap verder is een sensor die rechtstreeks de kwaliteit van het product meet. Vaak wordt gewerkt met verpakkingen waarin de sensor geïntegreerd zit en die reageert met de geur die bijvoorbeeld een stuk fruit produceert: hoe zachter het fruit, hoe sterker de geur. Een voorbeeld is ‘Ripesense’ dat de rijpheid van peren aangeeft op de verpakking. De techniek doet het niet slecht; de sensoren zouden een alternatief kunnen vormen voor de houdbaarheidsdatum van een product doordat ze continu de kwaliteit van het

.....
**Laat ons niet vergeten
dat verpakkingen
een functie hebben.**
.....



Wanneer charcuterie verpakt is in kleinere pakjes levert dat weliswaar meer afval op, maar de kans is groter dat het volledige product wordt opgegeten.

specifieke product opvolgen. Toch zien we het momenteel maar heel weinig in onze winkels. Hoewel bijna iedereen het nut inziet van zo'n intelligente verpakking, zijn er nog hindernissen die de ontwikkelaars moeten overwinnen.”

Uitdagingen voor de toekomst

“De eerste en waarschijnlijk grootste hindernis is de prijs. Een leeg schaalje met een topfolie kost maximaal 15 à 20 cent. Daar een sensor van een euro tegenaan hangen, zal economisch nooit

rendabel worden. Daarom wordt er op zoek gegaan naar systemen die je kan integreren in bestaande productiesystemen. Daarbij kan je bijvoorbeeld denken aan printbare elektronica, waarbij de sensor mee gedrukt wordt wanneer de folie wordt geprint. Pack4Food en de speerpuntclusters Flanders'FOOD (voeding), VIL (logistiek), SIM (nieuwe materialen) en Catalisti (chemie en kunststoffen) werken aan een Roadmap rond voedselverpakkingen voor de toekomst met steun van Vlaio. Daarin zetten ze samen met alle stakeholders in de voedselverpakingsketen de lijnen uit voor hoe voedselverpakking er moet uitzien in 2030. Daarbij houden ze rekening met aspecten zoals circulaire economie, gepersonaliseerde verpakking en natuurlijk ook betaalbare slimme verpakkingen.”

“Een andere uitdaging is de gevoeligheid van de sensor. Veranderende geuren zijn vaak in zodanig lage concentratie aanwezig dat er al een heel gevoelige sensor

nodig is om deze op te sporen. Verder speelt ook de specificiteit van het product een rol. Niet elk product bederft namelijk op dezelfde manier. De perfecte sensor moet daarom meerdere componenten tegelijk meten.”

“Bij voorkeur is een sensor ook integreerbaar in bestaande verpakkingprocessen en natuurlijk moet het veilig zijn en blijven: de sensor mag onder geen beding in de voeding terechtkomen. Bovendien moet de verpakking nog altijd recycleerbaar zijn.” ■



CREATIEVELINGEN HELPEN MEERWAARDE TE SCHEPPEN

Het project Food Heroes helpt aardappelverpakker 'De aardappelhoeve' om een meerwaarde te geven aan de iets minder mooi ogende exemplaren die uitgesorteerd worden uit hun tafelaardappelen. – Patrick Dieleman

In 1992 nam Bart Nemegeer het ouderlijk varkensbedrijf over. Een tweede tak was de teelt van industriegroenten. Daarbij hoorden ook enkele hectaren aardappelen voor de versmarkt. "Door de goedkope granen was iedereen op zoek naar alternatieven", herinnert Bart zich. "We zijn gaan experimenteren met tafelaardappelen zoals Nicola en Charlotte. Algemeen werd aangenomen dat tafelaardappelen uit Frankrijk moesten komen, omdat het hier moeilijk lukt om wasbare aardappelen te telen. Het lukte ons wel." Eerst werd alles verkocht via een lokale handelaar, nadien ook via de REO Veiling. Hij werd via Lava een vaste leverancier voor Colruyt. "Die vroegen om rechtstreeks te leveren, ten einde de logistieke afhandeling te vereenvoudigen. Nadien zijn we ook rechtstreeks beginnen werken met Lidl. Dit leidde ertoe dat we dienden te voldoen aan BRC (British Retail Consortium)." Bij een pre-audit bleek dat dierlijke productie en voeding voor dat

lastenboek niet op hetzelfde bedrijf kan. Daarom werd een andere locatie gezocht en gevonden op een steenworp van het bedrijf. Daar werd in 2006 een loods van 3000 m² gebouwd speciaal voor aardappelen. De aardappelactiviteiten kregen ook een naam: 'De aardappelhoeve'. "Vanaf dan zijn we

sterk doorgegroeid. In 2015 hebben we 9500 m² bijgebouwd. We kunnen hier 6000 ton aardappelen bewaren naast de 1500 ton die we al op de boerderij kunnen bewaren. We telen zelf 270 ha aardappelen, waaronder Fontane, Challenger, Allegria, Nicola, Charlotte, Laurette en Agila."



DE AARDAPPELHOEVE

Bart & Anja Nemegeer-Provyn en zoon Ruben
Gemeente: Tielt
Specialisatie: tafelaardappelen, zoete aardappelen, aardappelen wassen en verpakken, varkens, vleeskuikens

"We creëren een meerwaarde voor meer dan 6000 ton afval."

Food Heroes

Bart pikte in op een oproep van het Innovatiesteunpunt, dat voor het project Food Heroes op zoek was naar bedrijven die wilden samenwerken met een designer om een of ander probleem aan te pakken. "Ik zag daar wel iets in om een betere oplossing te vinden voor onze reststromen", vertelt Bart. "We verpakken jaarlijks 35.000 ton tafelaardappelen. Alleen de beste kwaliteit komt in aanmerking. Aardappelen met een plekje worden er onverbiddeijk uitgesorteerd. Daardoor hebben we een reststroom van een kleine 7000 ton uitgesorteerde aardappelen." Die gingen steevast voor een beperkte prijs weg voor verwerking tot vlokken, maar eens geschild is de kwaliteit in feite perfect. Bart meende dat

de enzymatische werking stil en blijven ze langer goed. Het is de bedoeling om dit product mee te nemen in het bestaand verkoopnetwerk. Colruyt is alvast geïnteresseerd. De aardappelhoeve werkt voor het blancheren samen met Via Frites uit Meulebeke.

Productpresentatie

Een volgende stap is de presentatie. "We willen op een unieke manier in de markt

.....
Wij staren ons blind op ons eigen product, een ontwerper denkt anders.
.....

zouden kunnen veranderen. In ons project gaat Colruyt mee in het verhaal. In een eerste fase starten we met Solucious, de foodserviceonderneming van Colruyt die voeding levert aan ziekenhuizen, scholen, grootkeukens en dergelijke. We willen hen laten kennismaken met dit nieuw procedé. Als de grootkeukens daar positief op reageren, verkleint de stap om de kleinverpakkingen in de winkel te leggen. Voor de grootkeukens ontwikkelen we een anonieme zak, maar voor in het winkelschap willen we met een eigen verpakking komen." Bart is tevreden van zijn beslissing om in Food Heroes te stappen. "Alleen al het maken van die denkoefening is interessant. Ten slotte gaat het niet over niets, we spreken over meer dan 6000 ton afval." ■



De machine stelt met 3 afgewogen delen een eindgewicht samen dat zo dicht mogelijk het opgegeven gewicht benadert.

er een meerwaarde mee te realiseren was. Food Heroes stelde hen enkele designers voor, en ze kozen voor het ontwerpbureau Saflot uit Gent. "Zij denken out of the box", ervaart Bart. "Wij staren ons blind op ons eigen product. Zij denken anders. We kwamen uit op voorgedraaide gesneden frieten en kookaardappelen. Geschilde vacuüm verpakte rauwe aardappelen hebben een beperkte houdbaarheid, maximaal een vijftal dagen. Wanneer we die via winkels willen verkopen, verliezen we al snel twee tot drie dagen in de logistiek. De resterende twee tot drie dagen zijn te weinig. Je kan aardappelen pasteuriseren, maar dan verliezen ze smaak en kwaliteit. Wij blancheren ze." Door de aardappelen slechts kort te verhitten valt

komen. Iedereen heeft spontaan de neiging om anderen na te doen. De mensen van Saflot stimuleren ons om hierover na te denken. Sommige van hun ideeën zijn niet realiseerbaar. Die afwijking maak ik, omdat ik de technische achtergrond van het proces ken. Zij zitten artistieker in elkaar. Hun ideeën over hoe je een product in de markt zet, bijvoorbeeld, zijn heel goed bruikbaar. Daar besteden we zelf vaak te weinig aandacht aan, en zij zijn daar veel sterker in. Een van de voorbeelden is storytelling, het verhaal van je bedrijf brengen. We bekijken momenteel hoe we ons product in de markt zullen zetten. Bij private labels is het probleem dat supermarkten de verpakking heel sterk in handen houden, opdat ze gemakkelijker van leverancier

DOORGEDREVEN SAMENWERKING

Het Co-patatverhaal valt in feite buiten het opzet van dit artikel. Maar omdat het een mooi voorbeeld is van ketendenken willen we jullie de essentie niet onthouden. In samenwerking met Colruyt heeft Bart een open en transparant systeem van samenwerking opgezet. Hij heeft een groep van een veertiental Vlaamse en Waalse telers samengebracht die in het begin van het jaar afspreken hoeveel aardappelen ze gaan telen voor Colruyt. Aardappelteler, verpakker en distributeur spreken open over hun kosten en komen samen tot een prijs die voor iedere partner leefbaar is. Vorig jaar werd gestart met een proefproject. Enkele Colruytwinkels werden bevoorrad met frieten en Everyday-aardappelen uit dit programma. Nu krijgen alle Colruyt- en Okay-winkels en volgend jaar ook de Spar-winkels frietaardappelen uit dit aardappelproject. Voor Colruyt speelt zekerheid van levering van Belgische aardappelen. Importeren kost geld en het aspect van de voedingskilometers wint aan belang.



VAN VARKEN EN KIP WORDT HEEL VEEL GEBRUIKT

Het is bekend dat van een varken zo goed als alles gebruikt wordt. In heel veel bekende producten (shampoo, kauwgom, verfborstel ...) vind je delen van het varken terug. Maar ook aan een kip zit veel meer vlees dan je zou denken. Zo vindt vlees van kipkarkassen zijn weg naar diepvriessnacks ... – Jan Van Bavel

Belki nv uit Aalst is al meer dan 30 jaar een van de toonaangevende pluimveeslachterijen in de Benelux. Het bedrijf slacht wekelijks 400.000 kippen, waarvan 360.000 reguliere (90%) en 40.000 biokippen (10%). Belki heeft een uniek productengamma, met producten zoals biologische hoevekip, Mechelse koekoek, maïskip en kippereidingen. Met meer dan 275 medewerkers realiseert het een jaarlijkse omzet van ongeveer 85 miljoen euro. De voorbije vijf jaar investeerde het bedrijf telkens circa 3 miljoen euro in uitbreiding van zijn werkplaatsen, aankoop van nieuwe performante machines ... Het werd daarvoor de laatste drie jaar 'be-loond' met een nominatie als 'Trends Gazellen, snelgroeïende onderneming in

Oost-Vlaanderen'. Belki maakt deel uit van de familiale groep Joosen-Invest uit Turnhout, die actief is in vee- en visvoeders, bloemmolens en viskweek (Royal Belgian Caviar).

.....
Belki levert elke dag twee opleggers met karkassen aan vleesverwerkende bedrijven.
.....

Kippenruggen en -staartjes
"Lang voor men sprak over circulaire economie voerden alle slachterijen over

alle diersoorten heen dit reeds uit", zegt Steven Jaspers, algemeen directeur van Belki. De ban van het dierenmeel door de bureaucratie van Europa deed dit helaas teniet. Omnivoren zoals pluimvee en varkens werden plots verplicht vegetariër." Kippenborsten, -bouten, -billen en -vleugels worden in onze contreien massaal geconsumeerd. Kippenbouten worden ook ontbeend om er gehaktbereidingen (zoals kippenhamburgers) van te maken. De restfractie – het vel en de benen – wordt naar een 'producent van separatorvlees' gebracht (zie verder). Maar aan de 'andere helft' van de kip hangt nog veel meer vlees dan je zou vermoeden; denk maar aan kippenruggen, -nekken en -staartjes. Grote pluimveeslachterijen voeren die eetbare bijpro-

ducten diepgevroren in dozen van 10 kg via grote containers uit naar landen als China, Maleisië en Vietnam, waar ze als een lekkernij worden beschouwd. Soms vriezen ze ze niet in, omdat het de moeite niet loont om ze in te pakken, in te vriezen en te exporteren.

Vleesverwerking

“Net zoals wij leveren de andere kippen-slachterijen die kippenruggen, -nekken en -staartjes aan vleesverwerkende bedrijven, zoals Kipco-Damaco in Oostrozebeke”, vertelt Steven. Dit bedrijf groeide sinds 1964 uit van een lokaal gevogelteslachthuis tot een internationale erkende producent van vlees voor de vleesverwerkende industrie en dé specialist van mechanisch ontbeend vlees. “Wij leveren elke dag twee opleggers (of 25 ton) met karkassen (zie foto bovenaan) aan vleesverwerkende bedrijven. Zij verwerken de karkassen onder een gepatenteerd procedé waardoor het vlees van de beenderen worden gescheiden onder druk, dit wordt dan vers of diepvries verpakt en verkocht. Al naargelang de druk die je erop zet bij het persen, heb je veel of weinig calciumgehalte. Ook de restfractie wordt nog verder verwerkt. Kippenruggen, -nekken en -staartjes van onze biokippen gaan naar een specifieke vleesverwerker die geïnteresseerd is in biofractie. Die fractie wordt verwerkt in diervoeding (petfood). Er is ook interesse voor de ingewanden van onze biokippen (categorie 3), maar die volumes zijn voorlopig nog ontoereikend.”

In tegenstelling tot bij een varken wordt van een kip nog niet alles gebruikt, al zijn er wel initiatieven voor. Zo produceert familiebedrijf Proliver uit Olen een volledig gamma innovatieve eiwitpoeders uit kip. Deze eiwitten worden door middel van centrifugatie, filtratie, indampen en sproeidrogen tot poeders verwerkt, die gebruikt worden in soepen, sauzen, sportvoeding, vleeswaren en premium diervoeding.

Van geperst vlees tot curryworst

Wat gebeurt er eigenlijk verder met die kipkarkassen? We legden ons oor te luisteren bij Martijn Willems, business development manager bij de Izico Food Group in het Zuid-Nederlandse Breda, een van de grootste leveranciers van diepvriessnacks van hoge kwaliteit voor thuisgebruik en de professionele horeca. Izico is in ons land bekend door zijn

snackmerk Beckers, dat je in heel wat Belgische frituren vindt. “Het proces start bij de aankoop van de kipseparatorvlees, van de vleesverwerkende bedrijven. We krijgen dit vooral vers aangeleverd, maar ook een gedeelte bevroren”, legt Martijn uit. “Het vlees wordt direct verwerkt in onze deegmakerij, waar alle componenten worden samengevoegd: vlees, kruiden en specerijen, paneermeel en andere grondstoffen. Dit ‘deeg’ wordt door een dunne pijp geperst, waarbij de streng op lengte wordt afgesneden (voor de frikan-del, andere snacks worden gevormd). Dit snijden gebeurt boven een welbad (bad met heet water van ongeveer 85 °C); de verblijftijd bedraagt ongeveer 5 minuten. Het product zinkt eerst en wanneer het gaar is, drijft het. De luchtbelletjes zijn wat uitgezet en geven de ‘del’ of andere snack haar drijfvermogen. Door dit welbad krijgt de snack zijn typisch gladde

de organen, oren en beenderen, over de staarten tot zelfs de teelballen. In Nederland zocht men een tiental jaren geleden uit dat in ruim 187 producten (!) delen van het varken zouden zijn verwerkt. Dat is in veel alledaagse dingen, zoals shampoo, douchegel, bodymilk, een borstel, verf, kauwgom, handschoenen ... “Naast vlees heeft een varken ook beenderen, organen, bloed, vet en een huid”, vertelt Sarah De Smet, coördinator van het Varkensloket. “Voor elk van die delen en hun afgeleide producten is het een kunst om te zoeken naar de meest lonende bestemming, zowel in de voeding als de niet-voeding. Zo kan een bepaald eiwit uit varkenshaar in brood zitten als deegverbeteraar. Gelatine, afkomstig uit de varkenshuid, vind je in dagelijkse producten zoals yoghurt, kauwgom, marshmallows en ijs. Maar ook in minder voor de hand liggende producten vind je delen



Vlees van kipkarkassen wordt gebruikt om diepvriessnacks van te maken.

buitenkant en het waterkookproces zorgt ervoor dat het vlees goed doorgedaard wordt en de bacteriën zeker afgedood zijn. Het voordeel van koken in water is dat eventuele nare luchtjes en smaakjes uit de snack gaan. Daarna wordt er gekoeld met lucht om vervolgens in de vriezer te verdwijnen, waar het bij een temperatuur van -20 °C eruit komt om verpakt te worden.”

Varken zit overal in

Als er van één dier niets verloren gaat, dan is het van een varken: van het haar,

van het varken terug. Zo kunnen hartkleppen van varkens worden gebruikt om beschadigde of niet goed-functionerende exemplaren van mensen te vervangen. “Het is heel belangrijk dat er geen dierlijk eiwit verloren gaat. Voor elk deel wordt gezocht naar de meest geschikte of waardevolle bestemming.” ■



BLOEMKOOLRIJST BENUT HART EN GRUIS VAN DE KOOL

Bloemkoolrijst als alternatief voor gewone rijst. Een prachtig voorbeeld van samenwerking in de keten rond het optimaliseren van reststromen en beperken van voedselverliezen. Telers Bart en Evelien Trybou-Vanlerberghe hopen er een kleine meerprijs aan te verdienen. Voor diepvriesbedrijf Greenyard Frozen is het het resultaat van de optimalisatie van hun diepvriesverwerking. – Jan Van Bavel

Het 'Suskooproject', een van de kandidaten voor de Food Heroes Award, is een mooi voorbeeld van samenwerking in de keten, die op een efficiënte manier tot innovatie leidt. De naam van het project bestaat uit twee delen: 'Sus' verwijst naar het Engelse *sustainable* (duurzaam), 'kool' naar bloemkool. Het is het resultaat van de unieke samenwerking tussen twee bloemkooltelers (Bart Trybou en Evelien Vanlerberghe van Tryvan bvba en Marnix Deigers van Flanders Green Farm bvba), machinebouwer Baekelandt, verwerker Greenyard Frozen, ILVO als onderzoeks-partner en Flanders' Food als projectcoördinator.

Tryvan, familiebedrijf pur sang
Sinds 2008 baten Bart Trybou en zijn echtgenote Evelien Vanlerberghe in het

West-Vlaamse Houthulst familiebedrijf Tryvan bvba uit. Ze telen bloemkool, spruitkool en courgettes en zijn erg actief op syndicaal vlak. Zo zijn ze lid bij telersvereniging Ingro (waar Evelien in de adviesraad zetelt) en maakt Evelien ook deel uit van de provinciale vakgroep Groenten van Boerenbond. Op de bedrijfslocatie is nog een ander bedrijf actief: L&K bvba van Barts ouders, Luc Trybou en Katleen Soenen (zij telen dezelfde groenten en ook nog spinazie, bonen en aardappelen) en Barts broer Sam en zijn echtgenote Louise Packet (rechts op de foto van de bedrijfsfiche). Samen bewerken ze een honderdtal hectaren in West-Vlaanderen en Noord-Frankrijk. "Na vier jaar samenwerken met Barts ouders, zijn we in 2012 definitief met ons eigen bedrijf gestart", vertelt Evelien. "Maar waar het kan, werken we

nog samen. Zo maken mijn schoonouders én wijzelf gebruik van onze verpakkingsfirma Trypol Pack. We verpakken immers heel veel groenten in flowpack en netjes



Een pak bloemkoolrijst, zoals je het in de diepvriesvakken van je supermarkt vindt.

voor supermarkten. Samen met mijn schoonouders kunnen we die een groot aanbod garanderen. Ook naar buitenlandse industrieklanten is dat een voordeel. Onze bloemkool gaat bijna volledig naar verschillende diepvriesbedrijven, waaronder Greenyard Frozen. Onze courgettes leveren we voor 70 % en onze spruiten voor 60 à 70 % aan de diepvriesindustrie, de rest zetten we af via de versmarkt.”

Benuttingsgraad optimaliseren

Voor het Suskoolproject klopte Greenyard Frozen – met een jaarlijkse productie van 450.000 ton het tweede grootste diepvriesgroente- en fruitbedrijf in Europa – onder meer aan bij Bart en Evelien. “Na de verwerking van bloemkool in onze fabrieken, merkten we dat er enorm veel overschot was aan deze groente: blade-

benuttingsgraad op tot 25,4 ton van de 65 ton/ha of 39 %.”

Ook voor de telers is het een meerwaarde. “Op deze manier gaan we meer extra gewicht hebben dat we oogsten per ha”, aldus Evelien. “De vraag is nog wel welke specifieke meerprijs we daarvoor gaan ontvangen. Oogsten mét bollen nemen meer ruimte in beslag, waardoor we meer heen en weer naar de diepvriesfabriek moeten rijden. We moeten ook nog gewone roosjes aan andere diepvriesbedrijven leveren.”

Harten verwerkt in de fabriek

Machinebouwer Baekelandt ontwikkelde voor het project een speciale oogstmachine. Daarbij leggen de seizoenarbeiders – net zoals anders voor de industrie – de door hen manueel uitgesneden bloemkolen in de deksels van de oogst-



Oriëntaalse bloemkoolrijst, een heerlijke combinatie van groenten, vind je onder meer bij Delhaize.



TRYVAN

Bart Trybou en Evelien Vanlerberghe
Gemeente: Houthulst
Specialisatie: bloemkool, spruitkool, courgettes

Met bloemkoolrijst kun je wokken, het gebruiken in slaatjes ...

ren, gruis, de steel en het hart”, zegt Stefaan Goudeseune, aankoper verse groenten bij Greenyard Frozen en een van de ‘trekkers’ van het Suskoolproject. “Eerst onderzochten we via de Food Pilot van ILVO of we iets met de bloemkoolbladeren konden doen. Uit verder onderzoek bleek dat het bloemkoolhart en -gruis de twee meest relevante reststromen waren die op een efficiënte manier verzameld kunnen worden. We lieten ook testen uitvoeren op de hardheid en de smaak van het bloemkoolhart.”

Het onderzoek toonde aan dat de bloemkoolbiomassa mét hart en gruis met zo’n 25 % beter benut kan worden. “Voor aanvang van het project bedroeg de benuttingsgraad van onze bloemkoolmassa 19,9 ton van de 65 ton geoogste bloemkool/ha of 30,7 %”, stelt Stefaan. “Na aanvang van het project liep de

band. Maar de harten van de kolen worden niet uitgeboord op het veld, maar verzameld in de fabriek voor verdere verwerking, bijvoorbeeld in kubusjes. “We moeten nog afspreken of we die machine kunnen gebruiken of dat we daar zelf voor moeten investeren”, zegt Evelien. “Dat zal ook afhangen van de vraag of Greenyard nog andere telers kan overtuigen om mee in het project te stappen.”

Diverse nieuwe producten

“Vertrekkende vanuit de reststromen gruis en hart vergeleken we ook diverse pureebereidingen met elkaar. Meer hart in de puree zorgt voor een stevigere textuur en meer voedingsvezels, wat uiteraard gezonder is”, aldus Jan Ingelbeen, algemeen manager bij Greenyard Frozen. “Met de reststromen ontwikkelen we diverse nieuwe ingrediënten en

gebruiksklare voedingsproducten, zoals bloemkoolpesto, -rijst en -melk, macaroni met bloemkool en een groentespread. Onze bloemkoolrijst is een groot succes. Het product won al diverse awards en is ook heel populair in de supermarkt, onder meer bij Delhaize. Je kunt er mee wokken, gebruiken in slaatjes ... We lieten onze culinaire adviseur ook andere bereidingswijzen uitwerken in recepten. Het past volledig in de *convenience*- of gemakkelijktrend en is een goed initiatief om voedseloverschotten te reduceren. Tijdens de ontwikkeling van het product konden we rekenen op landbouwers die meedachten vanaf het begin, onderzoekers voor de kwaliteit van het product (ILVO), techniekers en *food processors* om de *flow* van het product in de productielijn te doorlopen, designers voor verpakking en verkopers voor de *retail* en *food service*.”

Het Suskoolproject loopt eind dit jaar af. “Dan zullen we de samenwerking met Greenyard herbekijken. We hopen uiteraard op dezelfde prijs als degene die we nu krijgen, want voor een lagere prijs hoeft het voor ons niet”, maakt Evelien duidelijk. ■

Op woensdagavond 14 november komt bloemkoolrijst aan bod in het tv-programma ‘Over eten’ op Een, dat over voedselverspilling zal gaan.



VEILINGEN ZETTEN IN OP SOCIALE AFZETKANALEN VOOR VOEDSELOVERSCHOTTEN

De Vlaamse groente- en fruitveilingen leveren al vele jaren grote inspanningen om voedselverspilling tegen te gaan. Ze laten daarbij hun hart spreken, want een groot deel van hun overschotten komt terecht bij sociale organisaties zoals de Voedselbanken. – Jan Van Bavel

W e gingen praten met Luc Peeters van BelOrta en Nathalie Plovie van REO Veiling. “Lang voor de aandacht voor voedselverspilling hot was, kaderde het al in onze aanpak van hoe omgaan met niet-verkochte producten”, wijst Luc Peeters, relatiebeheerder bij BelOrta, op het langdurige engagement van de veiling rond dit thema. Het verhaal van meer dan 25 jaar oud groeide en optimaliseerde stelselmatig. “In het begin ging het enkel om de Voedselbanken, maar nu spreken we over een 60-tal sociale organisaties (Sint-Vincentiusgenootschappen, Moeders voor Moeders, OCMW's ...) die zich inzetten voor naar schatting 80.000 betrokkenen.”

.....
De Voedselbanken krijgen niet noodzakelijk kromme komkommers.
.....

Administratieve en logistieke opvolging

De vrij centrale ligging blijkt voor veel sociale organisaties een pluspunt. “Zij vragen een toegangspas aan bij het departement Landbouw & Visserij van de Vlaamse overheid. Achter die toegangspas zitten een aantal gerechtigden – hun

klanten – waarvoor we de boekhouding bijhouden. Iets meer dan tien jaar geleden hadden die gerechtigden toegang tot 75 kg per persoon per jaar. Stelselmatig hebben we dat cijfer opgetrokken naar 150 kg (de wereldgezondheidsnorm x 365 dagen). In bepaalde periodes hadden we meer overschotten dan dat de gerechtigde organisaties konden opnemen. Terwijl onze logistieke medewerkers voor het intern transport instaan, volgen we de administratie hierrond dagelijks op (naar volumes, statistieken, verslaggeving ...) om een goed overzicht te bewaren en omdat we het dan zelf kunnen aanwenden om onze verslaggeving (onder meer) naar de overheid te voeren. Op maan-

dag-, woensdag- en vrijdagochtend – de hoofdverkoopdagen bij BelOrta – kunnen medewerkers van de sociale organisaties langskomen om een gevarieerd pakket af te halen. De statistieken worden bijgehouden per afhaaldag zodat we van elke groente perfect weten wat ze hebben meegenomen. Het woord ‘overschotten’ krijgt een veel te negatieve connotatie. De niet-verkochte groenten gaan naar sociale organisaties, en dat zijn niet per definitie kromme komkommers. Specifieke kopers richten zich hierop, of op klasse 2-producten, om ze aan te wenden voor versnijderijen, er soep van te maken ... De Voedselbanken krijgen dus niet noodzakelijk kromme komkommers. Bij een overaanbod krijgen ze rechte exemplaren. Er gaat alleszins geen dag voorbij dat we geen vraag krijgen naar het wegschenken of aan een lagere prijs verkopen van groenten. We hanteren de ‘Ladder van Lansink’: overschotten bieden we steeds eerst aan voor menselijke voeding, daarna voor dierlijke voe-



Samen met Depot Margo lanceerde BelOrta in juni een kookboek over het nuttig gebruik van groenten en fruit voor de 21 Sint-Vincentiusgenootschappen.

ding en tot slot voor compostering. Voor dierlijke voeding hanteren we de ILVO-normen.”

Depot Margo

Voor fruitoverschotten bestaat er een systeem van verwerking voor klasse 2- en niet-verkochte producten. “Die kunnen naar stroop- of jamfabrieken; in groenten heb je die stromen minder. Als er fruitoverschotten zijn, hebben we al drie jaar een afspraak met sociaal distributieplatform Depot Margo in Diepenbeek dat zij zich voor groenten kunnen bevoorraden in Sint-Katelijne-Waver en voor fruit op de BelOrta-site in Borgloon. Depot Margo verzamelt overschotten in winkels en ma-

gazijnen en verdeelt ze via 21 organisaties die aan armoedebestrijding doen.” Logistiek en personeel zijn de twee grote problemen bij de voedselbedeling. Meestal gaat het om vrijwilligers met een heel groot hart, die bijvoorbeeld hun werkuren niet in rekening brengen. Naast de reguliere werking rond voedseloverschotten is er de projectmatige werking, met tientallen projecten, zoals rond de verkoop van soep aan bodemprijs. “Momenteel onderhandelen we met de federale overheid om een succesvol project uit het verleden rond soepbedeling midden 2019 weer op te starten binnen de nieuwe Europese regelgeving die hier rond uitgewerkt is. Het is een concept binnen de sociale economie, met een stuk financiële toegevoegde waarde voor de tuinder, waarbij zijn producten worden verkocht boven bodemprijs. Eventuele subsidies van de overheid, zoals bijvoorbeeld de provincie Antwerpen, laten we heel graag aan de tussenschakels. De projecten binnen de sociale economie plus de gratis verdeling vormen minder dan 1,5% van ons totale volume. Dit is heel sterk seizoengebonden.”

Optimalisatie

Momenteel bekijkt BelOrta hoe ze haar logistieke stromingen rond niet-verkochte producten kan optimaliseren. “We bieden immers een heel breed scala van 120 soorten groenten aan; net hetzelfde scala als in het normale verkoopcircuit. Samen met Depot Margo lanceerden we in juni een kookboek over het nuttig gebruik van groenten en fruit van een aantal laatstejaarsstudenten Voeding- en Dieetkunde van de UCLL (Universitair Centrum Limburg-Leuven), dat specifiek voor de 21 Sint-Vincentiusgenootschappen werd gemaakt. We creëerden ook een regionale hub in Diepenbeek, zodat we een gecoördineerde transportlus maken die diverse depots na elkaar kan bevoorraden. Zo kunnen we het volume en de toegang voor de rechthebbende verhogen. Eind 2018 zal dit operationeel zijn. Ook met de stad Antwerpen proberen we zo’n model op te zetten. Dat vraagt een aangepaste benadering van alle partners in dit systeem.”

Voedselverspilling voorkomen

Ook de REO Veiling, die jaarlijks zo’n 250.000 ton dagverse seizoensgroenten en -fruit van eigen bodem verkoopt, levert al jaren grote inspanningen tegen voedselverspilling. “We zetten in de eerste

plaats in op het voorkomen van voedselverspilling”, zegt Nathalie Plovie, marktmanager bij REO Veiling. “We spelen steeds meer in op de behoeften van kleine gezinnen. Zo hebben telers sinds 2008 de stap gezet naar kleinere witte- en rodekolen en knolselder, zodat gezinnen van twee à vier personen daar geen week van moeten eten. Ze zijn ook dichter gaan planten, zodat kolen niet meer zo groot als vroeger worden. Nog een voorbeeld is witloof dat los in de kist ligt in plaats van voorverpakt, zodat de consument in de winkel kan meenemen wat hij wenst. Bij sla zagen we een evolutie van afgesneden kropsla naar multicoloursla met wortelkluit, die een langere houdbaarheid heeft.” Rond kromme komkommers ontstond in het verleden een echte hetze. Ze zouden in de retail massaal weggegooid worden. “Dat verhaal klopt niet”, zegt Nathalie. “Telers herkennen ze al in een vroeg stadium, als ze 3 à 4 cm lang zijn, en snijden ze meteen weg. Ook trossnoei bij tomaten gebeurt om kleinere, commerciële niet-interessante tomaten te voorkomen.”

Communicerende vaten

Versmarkt en verwerkende industrie zijn voor de REO Veiling communicerende vaten. “Groenten die qua vorm of uitzicht niet voldoen om in het winkelschap te liggen, proberen we samen met onze telers zo veel mogelijk aan versnijderijen en de verwerkende industrie te leveren; zeker in periodes met een onevenwicht tussen productie en verkoop. Zo kan een knolselder met rooischade niet meer op de versmarkt worden verkocht, maar wel nog gebruikt worden om te versnijden. Ook courgettes met hagelschade, die putjes veroorzaken, zullen niet meer in de supermarkt verkocht kunnen worden, maar kunnen nog wel verwerkt worden in de diepvriesindustrie. Sinds 2008 hebben we een commerciële cel, waarbij we met zeven productmanagers en evenveel marktmanagers snel kunnen schakelen. Verder zijn er nog andere bestemmingen voor menselijke consumptie. Zo kan kropsla bijvoorbeeld niet naar de verwerkende industrie en is er bij kleine hoeveelheden overschotten geen mogelijkheid in de verwerkende industrie om een lijn op te starten.”

Andere bestemmingen

De overschotten gaan in de eerste plaats naar de Voedselbanken van de provincies



© DEPOT MARGO

Via de coöperatie enVie maken vier langdurig werklozen soepen in Brussel op basis van overschotten van verse Belgische groenten.

West- en Oost-Vlaanderen, Henegouwen en Namen. "Na de klokverkoop zien we wat er niet verkocht is, en dan trachten onze logistieke medewerkers een evenwichtig aanbod samen te stellen voor elk van die Voedselbanken. Hun vertegenwoordigers halen een of meerdere keren per week overschotten op. In 2017 verdeelde de Belgische Federatie van Voedselbanken (BFVB) 16.500 ton voedsel via 641 erkende caritatieve verenigingen aan meer dan 157.000 behoeftigen. Omdat de Voedselbanken met tekorten aan basisproducten zoals melk kampen, liet Milcobel, de grootste zuivelcoöperatie van België, eind oktober weten dat ze zo'n 50.000 l halfvolle melk aan de Voedselbanken zal leveren. Dit komt bovenop de al bestaande bevoorrading met kaas en roomijs vanuit de Milcobel-business units *Consumer Products & Service* en *Ysco*. Nog andere overschotten gaan sinds begin maart 2017 naar het logistiek platform *Foodsavers* in Gent, dat gesubsidieerd wordt door het plaatselijke OCMW. Medewerkers van dat platform halen drie keer per week overschotten op. Zij verdelen die naar 20 sociale organisaties, die er voedselpakketten mee samenstellen en maaltijden mee maken voor een 1000-tal mensen die in armoede leven. Verder schonken we de laatste twee jaar ook voedseloverschotten voor het Sterrenbanket in Kortrijk, dat eind september plaatsvindt, en rond de kerst-

periode voor minderbedeelden in Brugge. Jaarlijks komt er zo iets meer dan 500.000 kg verse groenten en fruit, ofwel een gemiddelde van één oplegger per week, bij kansarme mensen terecht. Enkel als we na al die 'bedelingen' nog overschotten hebben, gaan die naar diervoeding, meer bepaald naar West-Vlaamse melkkoeien en de dieren van pretpark Bellewaerde."

Coöperatie enVie

Kortom, er is bij REO Veiling dus geen voedselverspilling. Alles wat niet verkocht wordt, krijgt een bestemming. "We zoeken steeds verder naar mogelijkheden om overschotten een bestemming 'met meerwaarde' ten opzichte van diervoe-

ding te geven. Een sociale ondernemer had het idee om enthousiaste langdurig werklozen in Brussel (op de terreinen van de slachthuizen in Anderlecht) soepen te laten maken op basis van overschotten van verse Belgische groenten die uitermate geschikt zijn om soep van te maken, zoals courgette, prei, selderij en tomaat. Voor de werklozen kan het een springplank naar een echte job zijn. Voor onze groentetelers biedt dit een meerwaarde: een beter, meer winstgevend alternatief voor hun overschotten, want er moet worden betaald voor onze groenten aan een afgesproken prijs die gevoelig hoger ligt dan de interventieprijs. Hiervoor richtten de partners REO Veiling, Colruyt Group, McCain, Randstadt en de BFVB begin dit jaar de coöperatie enVie op." De naam verwijst naar het enthousiasme waarmee alle partners aan dit project werken. De vier werklozen, die betaald worden vanuit de coöperatie, vullen de soep af in glazen flessen, pasteuriseren ze en kleven etiketten op de flessen. De verkoop van hun drie soepen (tomaten-crème met basilicum, zesgroenten- en wortelsoep) in de Okay en Okay Compact-winkels loopt zo goed dat ze al mensen moesten bij aanwerven. Het is de bedoeling dat het assortiment wordt aangevuld met seizoenssoepen (pompoe-, witloof-, courgettesoep en tomatengazpacho). Verder moeten de oorspronkelijke vier medewerkers deze winter een job in de voedingsindustrie vinden en vervangen worden door vier andere langdurig werklozen. De bedoeling is een rendabel en zelfvoorzienend bedrijf te ontwikkelen, dat op termijn zelfbedruipend wordt." ■

FOOD WASTE AWARD VOOR REO VEILING

Begin februari 2017 won de REO Veiling de eerste editie van de Food Waste Awards in de categorie 'Voedingsbedrijven'. Ze werden in heel Vlaanderen georganiseerd door FSE Network in samenwerking met OVAM en Komosie. De begeerde prijs bekroont bedrijven, gemeenten en sociale organisaties die zich inzetten tegen voedselverspilling. De vakjury van de Food Waste Awards loofde de REO Veiling voor 'het doneren van groenten en fruit aan sociale organisaties', en was ook onder de indruk van de kwantiteit van het maatschappelijke engagement.