

VOEDSELVERLIES IN VLAANDEREN

SYNTHESEDOCUMENT

Vlaamse overheid



Vlaanderen
In Actie
Pact 2020

COLOFON

Het rapport werd gepresenteerd op de studienamiddag "Voedselverlies in Vlaanderen" in Brussel op 15/10/2012. Depotnummer: D/2012/3241/260.

Het synthesesedocument en de studienamiddag zijn initiatieven van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse overheid.

Meer informatie: <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies>

Contactpersoon: Kris Roels, Departement Landbouw en Visserij,
kris.roels@lv.vlaanderen.be – Tel. 02 552 78 24

De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies bestaat uit:

Dirk Van Gijsegheem (voorzitter)	Departement Landbouw en Visserij
Kris Roels	Departement Landbouw en Visserij
Jan Kielemoes	Departement Leefmilieu, Natuur en Energie
Willy Sarlee	De Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM)
Monika Sormann	Departement Economie, Wetenschap en Innovatie
Inge Arents	Agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie (IWT)
Ferdi Soors	Agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie (IWT)
Frederik Claerbout	Departement Diensten voor het Algemeen Regeringsbeleid
Karim Cherroud	Agentschap voor Binnenlands Bestuur (ABB)
Nathalie De Bleeckere	Departement Onderwijs en Vorming
Ann Dejaeghere	Departement Onderwijs en Vorming
Tina Van Assche	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin
Koen Devroey	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin
Joke Lievens	Departement Mobiliteit en Openbare Werken
Marleen Vanwingh	Agentschap voor Facilitair Management (AFM)
Chris Vanvoorden	Departement Cultuur, Jeugd, Sport en Media

VOEDSELVERLIES IN VLAANDEREN

SYNTHESEDOCUMENT

INHOUD

VOORWOORD	1
WERKEN ROND VOEDSELVERLIES IN VLAANDEREN: EEN SYNTHESE VAN DE RESULTATEN 2011-2012.....	2
1 VOEDSELVERLIES ALS BELEIDSTHEMA.....	2
1.1 Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies	2
1.2 ViA conferentie en vervolgtraject	2
1.3 Tweede Vlaamse Strategie Duurzame Ontwikkeling	3
1.4 Vlaams Materialenprogramma en de biogebaseerde economie	3
1.5 Vlaams Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014	4
1.6 Voedselverlies op Europees beleidsniveau	5
2 VOEDSELVERLIES: DE BASICS	6
2.1 Definitie van voedselverlies	6
2.2 Kwantificering van voedselverlies	7
2.3 Voedselverlies, een drievoudige problematiek	8
3 VOEDSELVERLIES IN KETENPERSPECTIEF.....	9
4 VOEDSELVERLIES IN SECTORAAL PERSPECTIEF	11
4.1 De primaire sector	11
4.2 De horeca	12
4.3 De consument	12
5 SOCIALE ASPECT VAN VOEDSELVERLIES	13
MAATREGELEN OM VOEDSELVERLIEZEN TE REDUCEREN.....	15
1 SAMENWERKING IN DE KETEN	17
1.1 Context	17
1.2 Maatregelen	17
2 VOEDSELVERLIES EN NEVENSTROMEN IN DE PRIMAIRE SECTOR	17
2.1 Context	17
2.2 Maatregelen	17
3 VOEDSELVERLIES EN NEVENSTROMEN IN DE VOEDINGSINDUSTRIE	19
3.1 Context	19
3.2 Maatregelen	19
4 SOCIALE INNOVATIE.....	20
4.1 Context	20
4.2 Maatregelen	20
5 SENSIBILISERING VAN DE BURGER	21
5.1 Context	21
5.2 Maatregelen	21
6 INTERNATIONALE AGENDERING	22

6.1	Context	22
6.2	Maatregelen	22
7	INTERNE WERKING OVERHEID	23
7.1	Context	23
7.2	Maatregelen	24
8	ONDERZOEK EN MONITORING	24
8.1	Context	24
8.2	Maatregelen	24
BESLUIT.....		26
BRONNENLIJST		27

VOORWOORD

Onze Vlaamse agrovoedingssector is toonaangevend in Europa. De productie, verwerking, distributie en bereiding van voeding levert een belangrijke bijdrage aan onze economische welvaart en onze export. Ook op vlak van duurzaamheid leveren de landbouw- en de voedingssector belangrijke inspanningen.

Om die positie te behouden is een van de prioritaire beleidsonderwerpen de preventie van voedselverliezen, en het optimaliseren van de nevenstromen uit de agrovoedingsketen. Wereldwijd verliezen en verspillen we een derde van al het voedsel dat we produceren. Voedsel gaat verloren door de keten heen, vanaf de productie tot en met de consumptie.

Het tegengaan van voedselverlies draagt bij aan de voedselzekerheid, vermindert de milieu-impact van onze voedselconsumptie, vrijwaart schaarse grondstoffen, verhoogt de efficiëntie van de keten, bespaart de keten en de consument geld én stimuleert innovatie. Ook op ethisch en sociaal vlak is het terugdringen van voedselverliezen een must.

De Europese ambitie is om de voedselverliezen tegen 2020 te halveren. Als we Vlaanderen tegen 2020 naar de top 5 van de Europese regio's willen loodsen, dan moeten we ook op dat vlak de nodige maatregelen nemen.

Sinds ik deze problematiek vorig jaar op de Vlaamse beleidsagenda heb gezet, zijn diverse projecten opgestart. Een interdepartementale werkgroep werd opgericht om het proces te coördineren. De agrovoedingsketen werd rond de tafel gebracht en gestimuleerd om de problematiek ter harte te nemen. Vandaag maken we een tussentijdse balans op en worden de resultaten van één jaar werken rond voedselverlies in Vlaanderen gepresenteerd. Dit synthesesdocument biedt een handig overzicht en is hét referentiedocument van de Vlaamse overheid.

Maar het blijft niet bij onderzoeken alleen, de Vlaamse regering wil - in samenwerking met alle sectoren uit de keten en met de burger - voedselverlies voorkomen en nevenstromen optimaal valoriseren. In dit synthesesdocument vindt u een overzicht van de lopende maatregelen. Naast bewustwording gaat het om verbetering in verwerking en bewaring en om samenwerking in de keten om verlies, afval of lagere waarde van voedsel te voorkomen.

De agrovoedingssector is een enorme troef van Vlaanderen. Het moet dan ook onze ambitie zijn om op het vlak van voedselverliezen en voedselverspilling alle inspanningen te leveren. Ik nodig alle Vlamingen en de betrokken sectoren daarom uit om hier samen werk van te maken.

Kris Peeters

Minister-president van de Vlaamse Regering
Vlaams Minister van Economie, Buitenlands Beleid, Landbouw en Plattelandsbeleid

WERKEN ROND VOEDSELVERLIES IN VLAANDEREN: EEN SYNTHESE VAN DE RESULTATEN 2011-2012

1 VOEDSELVERLIES ALS BELEIDSTHEMA

1.1 Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies

In april 2011 richtte het Departement Landbouw en Visserij op vraag van minister-president en minister van Landbouw Kris Peeters de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies op. Deze werkgroep bevat vertegenwoordigers van de verschillende beleidsdomeinen. De werkgroep heeft als taak het coördineren en afstemmen van de werkzaamheden rond voedselverlies van de verschillende beleidsdomeinen. De werkgroep komt om de 3 à 4 maanden samen. Het Departement Landbouw en Visserij, afdeling monitoring en studie, heeft het voorzitterschap.

In een eerste fase heeft de werkgroep zich gericht op het opbouwen van kennis en overleg. Er was immers een gebrek aan informatie over de problematiek in Vlaanderen. Hiertoe werden diverse projecten opgezet:

- 'Voedselverlies in ketenperspectief' (OVAM, 2012b)
- 'Verlies en verspilling in de voedselketen' (Departement Landbouw en Visserij, 2011)
- 'Nulmeting van voedselverspilling bij Vlaamse gezinnen via sorteeraanlyse van het restafval' (OVAM, 2011)
- 'Verzameling van kwantitatieve gegevens van organisch-biologisch afval in de horeca' (OVAM, 2012a)

Er vond overleg plaats met beleidsmakers, overheidsinstellingen, onderzoekers, ketenactoren en stakeholders. Die eerste fase komt met dit document tot een synthese. Verderop zullen de beleidslijnen voor het komende jaar uiteengezet worden. De kennisopbouw en het overleg uit de eerste fase moet dienen als een basis waarop verdere activiteiten en beleid ontwikkeld kunnen worden.

De preventie van voedselverlies en de optimale valorisatie van nevenstromen kadert in verschillende door de Vlaamse Regering opgezette beleidsprogramma's. De meest relevante voor voedselverlies zijn

- de VIA-conferentie 'Samenwerking en innovatie in de agrovoedingsketen' en het vervolgtraject
- de Vlaamse Strategie Duurzame Ontwikkeling
- het Vlaams Materialenprogramma
- het Vlaams Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014.

1.2 ViA conferentie en vervolgtraject

Vlaanderen in Actie (ViA) is het toekomstproject van Vlaanderen. Vlaanderen wil tegen 2020 uitmunten als een economisch innovatieve, duurzame en sociaal warme samenleving. Het regeerakkoord van de Vlaamse Regering 2009-2014 is opgebouwd rond de doelstellingen van ViA, die vervat zitten in het Pact 2020.

Begin 2011 organiseerde minister-president Kris Peeters een ViA-rondetafelconferentie in Gent over 'samenwerking en innovatie in de agrovoedingsketen'. Tweehonderd mensen uit de landbouw, de voedingsindustrie, de distributie, de overheid, kennisinstellingen en ngo's, kwamen daarvoor samen tijdens de landbouwbeurs Agriflanders. Het stimuleren van duurzaamheid, ondernemerschap en innovatie in de landbouw en de voedingsindustrie was een gezamenlijk actiepoint dat uit de conferentie naar voren kwam. Tijdens de conferentie kwamen voedselverlies en de valorisatie van nevenstromen ruim aan bod.

De conferentie bleek een startpunt om met alle actoren regelmatig in open overleg te treden. Zo werd in september 2011 vanuit het Departement Landbouw en Visserij een workshop georganiseerd onder de naam 'Transformatie en innovatie in de agrovoedingssector'. De workshop had als opzet een terreinverkenning te zijn van mogelijke beloftevolle innovatieve thema's voor samenwerking tussen landbouwers, voedingsbedrijven en onderzoekers. De workshop toonde aan dat er zeker opportuniteiten klaar liggen om een nieuwe dynamiek te genereren in de agrovoedingssector via samenwerkingsverbanden. De vermindering van verliezen in de keten behoorde tot de meest beloftevolle thema's en domeinen voor samenwerking, met het oog op de grote uitdagingen voor het (plantaardig) agrovoedingscomplex tegen 2020. De resultaten van de workshop dienden als basis voor de uitwerking van het GENESYS-project (ILVO, zie verder) en zullen worden meegenomen in de nieuwe beheersovereenkomst van Flanders' FOOD (2014).

1.3 Tweede Vlaamse Strategie Duurzame Ontwikkeling

Met de Vlaamse Strategie Duurzame Ontwikkeling (VSDO) wil Vlaanderen een stevige bijdrage leveren aan de mentaliteitsverandering, aan een bewustwording van duurzame ontwikkeling en aan een nieuwe denk- en handelingsvisie ten aanzien van overheid, bedrijfsleven en consument. De klemtoon ligt op de noodzaak om het beleid te enten op fundamentele langetermijnveranderingen via processen van systeeminnovatie en maatschappelijke transitie. De transitie in systemen en dimensies die fundamenteel zijn om de maatschappij te verduurzamen, vormen dan ook een belangrijke pijler van de Strategie voor Duurzame Ontwikkeling. Het voedselsysteem is één van die systemen. De VSDO beschrijft het duurzame voedselsysteem van de toekomst als volgt:

"Het voedselsysteem (voedselproductie, -verwerking, -distributie, en -consumptie) garandeert het recht op voedsel, zorgt voor voldoende, veilige, evenwichtige, gezonde en betaalbare voeding voor alle wereldburgers, respecteert het principe van voedselsoevereiniteit, is in evenwicht met de beperkte milieugebruiksruimte (water, bodem, lucht, ruimte, energie), versterkt de regionale ontwikkeling en de ruimtelijke kwaliteit en het landschap en respecteert de culturele eigenheid van voeding. Voedselvraag en -aanbod (productie, verwerking, vermarkting) zijn in evenwicht. Daarbij wordt gestreefd naar regionale voedselsystemen (per deelcontinent) in een gesloten kringloop als basissysteem. Voedselproductie kan plaatsvinden op het platteland, in peri-urbane gebieden en in de stad. Aan alle actoren in de voedselketen worden waardige arbeidsomstandigheden, eerlijke prijzen en een waardig inkomen gegarandeerd. De eindprijs van een product internaliseert niet alleen alle productiekosten, maar ook alle sociale en milieukosten (Vlaamse Regering, 2011)."

Het opzetten van een beleid rond voedselverliezen is in de VSDO opgenomen als actie om tot een dergelijk voedselsysteem te komen.

1.4 Vlaams Materialenprogramma en de biogebaseerde economie

Duurzaam Materialenbeheer is een van de dertien Grote Maatschappelijke Uitdagingen van Vlaanderen in Actie (ViA). Om daartoe te komen is het Vlaams Materialenprogramma opgesteld

(Vlaamse Regering, 2012). Het Vlaams Materialenprogramma omvat een langetermijnvisie, een gezamenlijk publiek-privaat actieplan en een onderzoeksprogramma.

Bio-gebaseerde economie is een van de negen hefboomen waarop Vlaanderen inzet om tot een optimaal duurzaam materialenbeheer te komen (trekkers: OVAM / Departement Economie, Wetenschap en Innovatie / Departement Landbouw en Visserij). Een biogebaseerde economie (BBE) is een economie waarin de bouwstenen voor materialen, chemische en andere stoffen en energie afkomstig zijn van hernieuwbare grondstoffen in plaats van fossiele (niet-hernieuwbare) grondstoffen zoals aardolie of afgeleide producten. Een BBE bevat de hele waardeketen van de productie van hernieuwbare biologische grondstoffen (biomassa uit land-, bos- en natuurbouw, mariene bronnen en visserij, organisch afval, nevenstromen van de industriële toepassingen, bioraffinage, enz.), hun voorbereiding en industriële omzetting (enzymatisch, microbiologisch, chemisch maar ook mechanisch) tot duurzame producten (voedsel en veevoeder, materialen, fijne en bulkchemie, brandstoffen, energie) en het vermarkten/de consumptie ervan.

Essentieel daarbij is dat er een coherent beleid wordt gevoerd over de verschillende betrokken sectoren heen. Dat moet bijdragen aan een van de belangrijkste uitdagingen waar we voor staan, namelijk dat er voldoende duurzaam geproduceerde biomassa is om aan al onze behoeften te voldoen. In een duurzame BBE slagen we er immers in voedselproductie, het behoud van een goede bodemkwaliteit, materiaalvalorisatie en energiewinning uit biomassa te verzoenen.

De hefboom bio-gebaseerde economie bevat vijf acties:

1. Afstemmen tussen overlegorganen voeding/landbouw/BBE en oprichten van een overkoepelend overleg BBE tussen overheid en sector
2. Valorisatie van nutriënten uit reststromen en vermarkting van gerecupereerde nutriënten en organische koolstof faciliteren
3. Inventarisatie van biomassastromen in Vlaanderen uitbreiden door verbreding toepassingsgebied reststromen, en aanduiden van de optimale bestemming van biomassa reststromen, met name uit de agro-voedingsindustrie
4. In kaart brengen en stimuleren van de vraag naar BBE-gebaseerde producten en materialen
5. Aandacht voor het geheel van de BBE en voor het spanningsveld tussen de verschillende toepassingsdomeinen bij actualisatie van het actieplan Hernieuwbare Energie en bij het uitstippelen van het landbouwbeleid.

Om de verschillende bestaande en geplande beleidsinitiatieven op elkaar af te stemmen, is er nood aan een geïntegreerde Vlaamse visie en strategie die met de verschillende beleidsdoelstellingen rekening houden. In opdracht van de Vlaamse Regering hebben de administraties van de beleidsdomeinen Landbouw en Visserij en Economie, Wetenschap en Innovatie de Beleidsdomeinoverschrijdende werkgroep Biogebaseerde Economie opgericht. Het is de bedoeling van de werkgroep om tegen het najaar van 2012 een visie en een eerste aanzet voor een Vlaamse strategie voor een langetermijnbeleid voor te bereiden.

1.5 Vlaams Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014

De Vlaamse Regering heeft de ambitie om 100 procent duurzame overheidsopdrachten te plaatsen tegen 2020. Om dat doel te bereiken, werd gekozen voor de opmaak van actieplannen. Het eerste actieplan (2009-2011) heeft geleid tot een nieuwe dynamiek in het proces rond duurzame overheidsopdrachten, een goed gestructureerde werking, een beter gecoördineerde doorstroming van informatie en een beter overleg tussen de betrokkenen in de verschillende beleidsniveaus. De vooropgestelde doelstellingen werden bereikt. Toch is er nog een hele weg te gaan.

Momenteel wordt de laatste hand gelegd aan het actieplan 2012-2014. Het actieplan bevat acties en maatregelen die de Vlaamse overheid zal uitvoeren om haar overheidsopdrachten in de komende jaren verder te verduurzamen. Het actieplan formuleert duurzaamheidscriteria en doelstellingen per productgroep, o.a. voor de productgroep voeding en catering. Zo streeft DAB Catering, onderdeel van het Agentschap voor Facilitair Management (AFM) en verantwoordelijk voor de restaurants en cafetaria in de gebouwen waar de Vlaamse overheid gehuisvest is, naar een verduurzaming van de eigen werking. Dat onder meer door de beperking van voedselverlies. Daartoe heeft het AFM een project rond voedselverlies in zijn restaurants en catering opgestart. Meer over dit project vindt u onder het luik met maatregelen, '7 Interne werking overheid'.

1.6 Voedselverlies op Europees beleidsniveau

Volgens een studie die gefinancierd werd door de Europese Commissie (Bio Intelligence Services, 2010) bedraagt de totale hoeveelheid voedselverlies en nevenstromen in de EU-27 ongeveer 90 miljoen ton per jaar – voedselverlies en nevenstromen in de primaire sector niet inbegrepen. De studie onderstreept dat voedsel verloren gaat in alle stadia van de voedselketen en dat de redenen heel divers zijn, hoofdzakelijk sectorspecifiek. De inspanningen om voedselverlies te verminderen moeten zich daarom op alle niveaus van de voedselketen richten en in het bijzonder focussen op de verschillende oorzaken per sector.

De Commissie besliste om het probleem van voedselverlies aan te pakken in de context van het Vlaggenschipinitiatief 'Efficiënt gebruik van hulpbronnen', een van de vlaggenschipinitiatieven van de Europa 2020-strategie (Mededeling 2011/0021/EG). Het vlaggenschipinitiatief voorziet in een kader om ervoor te zorgen dat het efficiënt gebruik van hulpbronnen deel uitmaakt van de lange termijnstrategieën van diverse beleidsdomeinen en werd geconcretiseerd in het 'Stappenplan voor efficiënt hulpbronnengebruik in Europa' (Mededeling 2011/0571/EG). Dat stappenplan wil tegen 2020 het gebruik van hulpbronnen in de voedselketen met 20% verminderen, een gezondere en duurzamere voedselproductie en -consumptie wijdverspreid stimuleren en het voedselverlies in de Europese Unie halveren.

In november 2013 volgt een Mededeling van de Commissie over 'Duurzaam voedsel', waarin voedselverlies een belangrijk thema zal zijn.

De Commissie is bezig met het identificeren van de meest aangewezen acties op Europees niveau om de nationale en lokale acties aan te vullen. Daarbij raadpleegt de Commissie stakeholders, lidstaten en deskundigen over hoe voedselverlies verminderd kan worden zonder de voedselveiligheid uit het oog te verliezen. Op korte termijn zal de Commissie de uitwisseling van goede praktijken ter vermindering van voedselverspilling faciliteren door het opstellen van een Europese databank. Er zal ook informatie worden verspreid in alle Europese talen (bv. '10 tips om voedselverspilling te verminderen' – zie http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm) en ingezet worden op een verduidelijking van de houdbaarheidsdata ('ten minste houdbaar tot' en 'te gebruiken tot'). De middellange tot langetermijnacties hebben betrekking op kennisopbouw en op het onderzoeken van de mogelijkheid om relevante wetgevingen te herzien.

In de herfst van 2012 zal een nieuw Europees onderzoeksproject worden gelanceerd dat o.a. als doel heeft een gestandaardiseerde definitie en gestandaardiseerde methodes om voedselverlies te meten te ontwikkelen (Food and Biobased Research, 2012). In de context van dat project zal ook een Europees Multi-stakeholder Forum worden opgericht. De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies zal hier actief aan participeren.

Het Europees Parlement heeft in een resolutie de Europese instellingen en actoren uit de keten opgeroepen om het probleem van voedselverlies met voorrang op de Europese beleidsagenda te zetten (Resolutie 2011/2175/EG). De Europese Commissie wordt opgeroepen om concrete maatregelen uit te werken om voedselverspilling te halveren vóór 2025. Het Europees Parlement dringt er ook op aan om samen met de *Food and Agriculture Organization* (FAO) van de Verenigde Naties streefdoelen op te stellen om het verlies op wereldvlak terug te dringen.

Het Europese Parlement verzoekt de Commissie om maatregelen te nemen die het probleem bij de bron aanpakken (bv. sensibiliseren over de houdbaarheidsdatum van producten, stimuleren van innovatieve verpakkingen, enz.), om de publieke aanbestedingsregels te herbekijken en het goede voorbeeld te geven (bv. interne catering). De Europese Commissie kan voedselverlies opnemen in bestaande maatregelen als de verdeling van voedselproducten onder mensen in armoede, de steun voor de verstrekking van melk en zuivelproducten aan schoolkinderen en het programma ter stimulering van fruitconsumptie op scholen. Via sensibiliseringscampagnes kunnen de Commissie en de lidstaten het publiek bewustmaken over de waarde van voedsel, de oorzaken en gevolgen van voedselverlies en manieren om verlies terug te dringen. Lidstaten moeten economische stimuli inrichten die voedselverlies verminderen en initiatieven bevorderen die gericht zijn op duurzame productie op lokaal en regionaal niveau. Tot slot wil het Europees Parlement het jaar 2014 uitroepen tot het Europese Jaar tegen de Voedselverspilling.

2 VOEDSELVERLIES: DE BASICS

De Vlaamse overheid wil een kenniskader bieden waarin voedselverlies onderzocht en bestreden kan worden. Een eerste stap is het definiëren van voedselverlies en de keuze voor de concepten 'voedselverlies' en 'nevenstromen' (antwoord op de vraag: 'Wat is voedselverlies?'). Een tweede stap is het kwantificeren van het probleem op Vlaams niveau: hoe groot zijn de voedselverliezen en nevenstromen in Vlaanderen, van de primaire productie tot en met de consument (antwoord op de vraag: 'Hoe groot is het voedselverlies/ zijn de nevenstromen?'). Een derde stap is het duiden van het belang van de problematiek, vanuit drie belangrijke invalshoeken (antwoord op de vraag: 'Waarom is het een probleem?').

2.1 Definitie van voedselverlies

"Voedselverlies is elke reductie in het voor menselijke consumptie beschikbare voedsel dat in de voedselketen, van oogst tot en met consumptie, plaatsvindt."

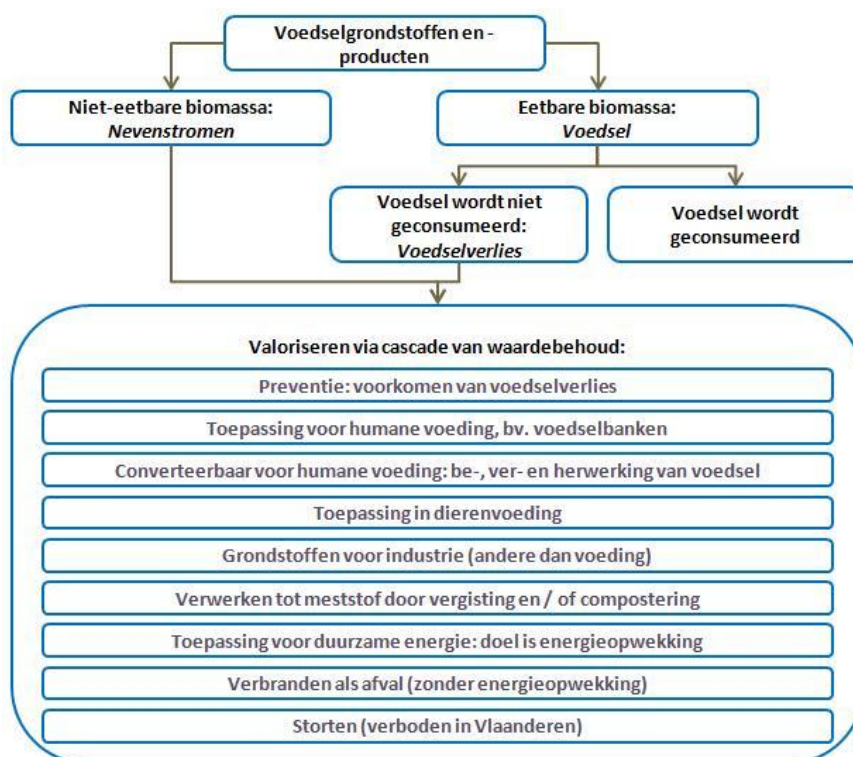
We maken een onderscheid tussen voedsel en voedselproducten of -grondstoffen. Wanneer een grondstof of een product de bestemming menselijke voedselconsumptie krijgt, spreken we van een voedselgrondstof of -product. Een voedselgrondstof of -product bestaat uit eetbare biomassa (het voedsel) en niet-eetbare biomassa (bv. beenderen, schillen, pitten, enz.). Het gaat hier om eetbaarheid voor de mens. De eetbare biomassa van voedselproducten en -grondstoffen noemen we voedsel. Wanneer dat verloren gaat voor menselijke consumptie, om welke reden dan ook, spreken we van **voedselverlies**.

Voedselgrondstoffen en -producten bevatten ook een gedeelte niet-eetbare biomassa, dat vrijkomt tijdens de productie/verwerking van voedselproducten of de consumptie ervan. We noemen dat **nevenstromen**. Zowel voedselverlies, indien het niet vermeden kan worden, als nevenstromen, kunnen nog op een of andere manier gevaloriseerd worden met het oog op waardebehoud. Zo worden de materiaalstromen nog nuttig gebruikt. Dat gebeurt ook al vaak de dag van vandaag. Het doel is om die stromen zo hoog mogelijk op de cascade van waardebehoud van voedsel te krijgen. De cascade is opgesteld vanuit een voedselperspectief, waarbij menselijke voeding de meest waardevolle bestemming is. Onderstaande figuur geeft een beeld van de problematiek.

Bovenaan in de cascade staat preventie van voedselverlies, het toepassen voor humane voeding via een alternatief kanaal (bv. doneren aan voedselbanken) of converteren voor humane voeding (bv. gebruiken als grondstof voor andere voedselproducten).

De term 'voedselverspilling' wordt meestal gebruikt om de meest pure en bewuste vorm van voedselverlies te benoemen, met name het bewust weggooien van perfect consumeerbaar voedsel.

Figuur 1: Conceptueel kader voedselverlies en nevenstromen



Bron: OVAM, 2012b

2.2 Kwantificering van voedselverlies

In het rapport *Global Food Losses and Food Waste* onderzocht de FAO voedselverlies op wereldschaal (Gustavsson *et al.*, 2011). Uit de resultaten blijkt dat een derde van al het voor menselijke consumptie geproduceerde voedsel verloren gaat of verspild wordt ergens in de voedselketen. In absolute cijfers gaat het om ongeveer 1,3 miljard ton voedsel per jaar. Voedselverliezen in geïndustrialiseerde landen zijn relatief gezien (ten opzichte van de totale productie) even hoog als in ontwikkelingslanden, maar in ontwikkelingslanden gaat meer dan 40% van het voedsel verloren tijdens de oogst, bewaring en verwerking, terwijl in geïndustrialiseerde landen meer dan 40% van de voedselverliezen plaatsvindt op het niveau van de distributie en de consumptie. Terwijl arme landen een ondermaatse oogst- en bewaarinfrastructuur hebben, kampen rijke landen duidelijk met een probleem van voedselverspilling.

In de *Preparatory study on food waste across EU 27* heeft de Europese Commissie het voedselverlies en de bijhorende nevenstromen in de keten en bij de consument in kaart gebracht (Monier *et al.*, 2010). Het totale voedselverlies en nevenstromen in de EU-27 (primaire sector niet inbegrepen) wordt geraamd op 89 miljoen ton. Over alle sectoren heen gaat het over 179 kilo per Europese burger per jaar. Uit projecties blijkt dat die hoeveelheid, bij ongewijzigd beleid, zal toenemen tot 126 miljoen ton tegen 2020.

Een van de doelstellingen van de interdepartementale werkgroep voedselverlies is het in kaart brengen van voedselverlies en nevenstromen in Vlaanderen. Dat is gebeurd via diverse onderzoeksprojecten (zie '1.1 Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies'). In het 'Voedselverlies in ketenperspectief'-project van OVAM zijn de verschillende gegevens samengebracht en afgetoetst met de verschillende sectoren van de keten. Dat resulteerde in een eerste globale raming van voedselverlies en nevenstromen in Vlaanderen, gedragen door de keten.

Het totale voedselverlies en nevenstromen in de keten in Vlaanderen wordt geschat op 1.936.000 tot 2.290.000 ton of 314 tot 372 kilogram per capita (zie '3. Voedselverlies in Ketenperspectief'). Het cijfer per capita ligt fors hoger dan het Europese gemiddelde (179 kilogram), omdat cijfers voor de primaire sector wel werden meegenomen in de berekening en Vlaanderen relatief gezien veel voedingsproducten produceert. Dat leidt tot aanzienlijke nevenstromen bij de productie en verwerking van voedsel, die mee in het per capita-cijfer (314–372 kilogram) omvat zitten.

2.3 Voedselverlies, een drievoudige problematiek

Vanuit drie invalshoeken is voedselverlies nefast. Naast het bekende ethische aspect van de problematiek, is er ook een verdoken milieuprobleem en er wordt vaak niet stilgestaan bij de financiële implicaties van voedselverlies.

Vanuit een ethisch perspectief is verlies en verspilling in de keten onaanvaardbaar. Wereldwijd lijden er naar schatting 925 miljoen mensen honger (FAO, 2012). In Europa riskeren 43 miljoen Europeanen voedselarmoede (VILT, 2011). Ook in België hebben vorig jaar in totaal 224.000 gezinnen in België via diverse kanalen een beroep gedaan op voedselhulp (Beckers, 2011).

De komende decennia zal de voedselzekerheid als gevolg van verschillende ontwikkelingen onder bijkomende druk komen te staan. De wereldbevolking bedraagt vandaag bijna 7 miljard mensen. Projecties van de VN schatten de wereldbevolking in 2050 op 9 miljard mensen. De grootste bevolkingsgroei zal plaatsvinden in de minst ontwikkelde regio's. Het aandeel mensen dat in steden woont, zal toenemen van 50 tot 70% van de wereldbevolking (FAO, 2011). Welvaartstijging en toenemende urbanisering veranderen de samenstelling van het voedingspatroon. De vraag naar dierlijke producten en fruit en groenten neemt toe. De toegenomen vraag naar vlees zal ook de vraag naar veevoedergewassen doen toenemen. De shift van onze economie naar een groene en biogebaseerde economie zal bijkomende vraag generen naar landbouwproductie in de vorm van plantaardige grondstoffen en alternatieve energiebronnen. Tegen 2050 zal het voedselaanbod wereldwijd met 60% moeten toenemen om aan de verwachte voedselvraag tegemoet te komen. De OESO en het FAO spreken van een miljard ton granen en 200 miljoen ton vlees meer per jaar tegen 2050 (OECD & FAO, 2012). Tegelijkertijd moet de landbouwsector verder verduurzamen om zijn productieve potentieel in de toekomst te behouden (FAO, 2011). Een fundamentele taak ligt in het voorkomen dat voedsel in de voedselketen en tijdens consumptie verloren gaat. De preventie van voedselverlies en -verspilling is in het licht van een toenemende voedselvraag, schaars wordende grondstoffen en de zoektocht naar een duurzamer landbouwmodel een praktische en kostenefficiënte manier om het voedselaanbod te doen toenemen, zonder bijkomende milieubelasting te realiseren (Gustavsson *et al.*, 2011).

Voedselverlies is een verdoken milieuprobleem. De productie, verwerking, distributie, bereiding en consumptie van voedsel heeft een zware milieu-impact. Voeding en dranken dragen voor 20 à 30% bij tot verschillende milieuproblemen die veroorzaakt worden door productie en consumptie (Tukker *et al.*, 2006). Verlies aan voedsel staat gelijk aan verlies van schaarse grondstoffen, energie, water enz. die gebruikt worden om het voedsel te produceren. De vermindering van voedselverlies is een van de drie topopportunities om de grondstoffenproductiviteit op te voeren (McKinsey&Company, 2011). Binnen een duurzaam materialenbeheer is het cruciaal dat voedselverlies en nevenstromen gevaloriseerd worden volgens een cascade van maximaal waardebehoud (zie Figuur 1) waarbij behoud als voedsel voor menselijke consumptie bovenaan staat.

Voedselverlies en het suboptimaal aanwenden van nevenstromen betekent gederfde inkomsten voor landbouwbedrijven, voedingsbedrijven en distributie, een financieel verlies voor de consument (175 euro per huishouden – OIVO, 2008) en een structurele inefficiëntie in de voedselketen. In Nederland loopt het verlies op tot 4,4 miljard euro, waarvan tot de helft bij de consument (Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie, 2010). Het financiële verlies ten gevolge van voedselverlies wordt in België op 1,4 miljard euro per jaar geraamd (Leefmilieu Brussel, 2012). De vermindering van voedselverlies kan door besparing op grondstoffen tegen 2030 mondiaal 252 miljard dollar opleveren (McKinsey&Company, 2011).

3 VOEDSELVERLIES IN KETENPERSPECTIEF

Voedselverlies is een uitermate complex gegeven en komt in elke sector in de keten voor. De gehele keten, van producent tot consument, en de overheid zullen moeten samenwerken om tot oplossingen te komen.

Een ketenperspectief vraagt om een ketenoverleg. Dat werd opgericht in het kader van het project 'Voedselverlies in Ketenperspectief' door OVAM (2012b). Het ketenoverleg bestond uit vertegenwoordigers van economische sectoren uit de keten, van consumenten- en milieuverenigingen, onderzoeksinstanties en overheidsinstanties. Eerst werd de keten in kaart gebracht en rond de tafel verzameld. Tabel 1 geeft per ketenschakel de stakeholders die bij de opdracht betrokken waren.

Tabel 1: ketenschakels en stakeholders in het ketenoverleg

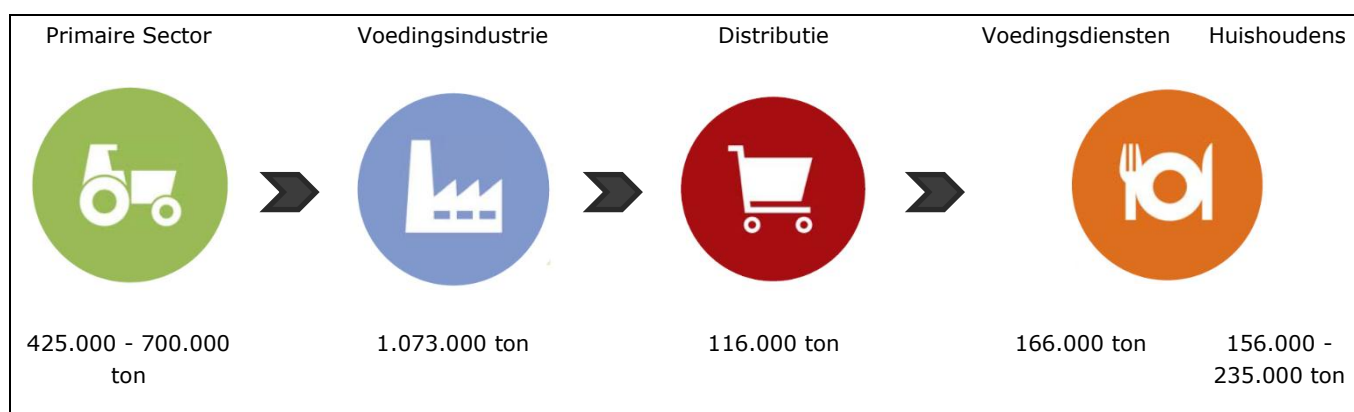
Ketenschakel	Stakeholders
Primaire sector & veilingen	Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond, Mechelse Veilingen, Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)
Voedingsindustrie & verpakking	FEVIA (Federatie Voedingsindustrie), Belgapom (erkende beroepsvereniging voor de Belgische aardappelhandel en -verwerking), Vegebe (Federatie van de Belgische groente- en fruitverwerking), FOST Plus, Pack4Food
Distributie	Comeos (vertegenwoordiger van Belgische handel en diensten), Colruyt
Voedingsdiensten	Horeca Vlaanderen
Afvalverwerking	Vlaamse compostorganisatie vzw (VLACO), Febem (Federatie van bedrijven voor milieubeheer)
Middenveld	Bond Beter Leefmilieu, Onderzoeks- en informatiecentrum van de verbruikersorganisaties (OIVO)
Hulporganisaties en sociale economie	Belgische Federatie van Voedselbanken, VOSEC (Vlaams Overleg Sociale Economie), Sociale Kruideniers vzw, Levanto
Overheid	Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM), Departement Landbouw en Visserij (Vlaamse overheid), Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (Vlaamse overheid), Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM), Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen (FAVV)

Bron: OVAM, 2012b

Vervolgens werden de beschikbare cijfers onderzocht om voedselverlies en nevenstromen in de Vlaamse keten in kaart te brengen. Bestaande cijfergegevens waren schaars en moeilijk interpreteer- en vergelijkbaar, wegens onduidelijkheden en verschillen in definitie en meetmethoden. Een intensieve cijferoefening heeft geleid tot cijfers voor Vlaanderen. De raming omvat het voedselverlies en de bijhorende nevenstromen die vrijkomen bij de productie, verwerking, distributie, bereiding en consumptie van voeding in Vlaanderen.

De totale stroom voedselverlies en nevenstromen in de keten in Vlaanderen wordt geschat op 1.936.000 tot 2.290.000 ton of 314 tot 372 kilogram per capita (zie figuur 2).

Figuur 2: Voedselverlies en nevenstromen in Vlaanderen in ketenperspectief



Bron: Departement Landbouw en Visserij, 2012; afbeeldingen: CIAA, 2008

In de primaire productie en verwerking van voedselgrondstoffen ontstaan grote hoeveelheden nevenstromen. In de distributie, voedingsdiensten en huishoudens komt men in veel mindere mate in contact met ruwe voedselgrondstoffen, waardoor het voedselverlies en de nevenstromen in die sectoren van een andere aard (kleiner aandeel van de nevenstromen en meer afgewerkte producten) en grootteorde is. In de toekomst zet de Vlaamse overheid verder in op de kwantificatie van die stromen. Hoe de kwantificering is gebeurd en welke bronnen daarvoor werden gebruikt, kunt u terugvinden in OVAM (2012).

Om op cijfermatig vlak te komen tot een eenduidig gedefinieerde en op Europees vlak vergelijkbare informatie, zijn op Europees niveau beleidsmaatregelen vereist. De Vlaamse overheid heeft hierover overleg gepleegd met Eurostat en zal in de toekomst een proactieve rol blijven spelen (zie 'Maatregelen tegen voedselverliezen'). Ondertussen werken we in Vlaanderen met de sectoren uit de keten verder om de Vlaamse cijfers te optimaliseren.

In het ketenoverleg werden vier thema's onderzocht. Ze worden hieronder opgesomd en besproken. De beleidsmaatregelen die eruit volgen zijn opgenomen onder 'Maatregelen tegen voedselverlies'.

1. Houdbaarheid en houdbaarheidsinformatie

Houdbaarheidsinformatie op voedingsproducten speelt een belangrijke rol in voedselverliezen. Het fout begrijpen van die informatie leidt er immers toe dat nog consumeerbare voeding wordt weggegooid, zowel thuis als in de winkel. Daarbij is het niet alleen de consument die beter geïnformeerd zou moeten zijn over de precieze betekenis van houdbaarheidsinformatie, maar ook producenten, verpakkers en de distributie hebben de verantwoordelijkheid om de houdbaarheidsinformatie te verbeteren en ervoor te zorgen dat er correct mee wordt omgegaan.

2. Verpakkingen

Innovaties in verpakkingen kunnen de houdbaarheid van voedingswaren aanzienlijk verlengen. Dat vereist een kritisch herbekijken van de gangbare benadering, waarbij de focus misschien te eenzijdig ligt op de reductie van verpakkingsmateriaal. Het is immers mogelijk dat een verpakking met een hogere waarde aan materiaal verantwoord is in het licht van de meerwaarde die ze levert door producten beter vers en langer houdbaar te maken en zo het voedselverlies te beperken.

3. Sociale distributie

De voedselbanken, de caritatieve verenigingen waarmee ze samenwerken en de sociale kruideniers leveren een waardevolle bijdrage aan het voorkomen dat voedingsmiddelen afgeschreven worden voor menselijke consumptie. De Vlaamse overheid zou de werking van de voedselbanken, de belangrijke tussenschakel van de caritatieve verenigingen en de sociale kruideniers, kunnen versterken. U leest meer over het sociale luik van voedselverlies onder '5. Sociale aspecten van voedselverlies'.

4. Productieverlies

Er zijn in Vlaanderen een beperkt aantal stromen die een zeer groot volume vertegenwoordigen. Voor dergelijke stromen loont het de moeite om in detail te analyseren waar productieverliezen optreden en hoe die vermeden kunnen worden.

4 VOEDSELVERLIES IN SECTORAAL PERSPECTIEF

Voedselverlies is een gezamenlijk probleem van de keten, maar elke schakel in de keten heeft zijn eigen karakteristieken. Dat heeft een impact op de hoeveelheid voedselverlies en nevenstromen, de oorzaken en de mogelijkheden tot preventie en valorisatie. Het afgelopen jaar heeft de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies ingezet op drie ketenschakels: de primaire sector, de horeca en de consument.

De relevante rapporten vindt u terug op de website:
<http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies>.

4.1 De primaire sector

De afdeling monitoring en studie van het Departement Landbouw en Visserij deed een literatuurstudie en becijferde het verlies in de Vlaamse primaire sector. Dat resulteerde in het rapport 'Verlies en verspilling in de voedselketen' (Roels & Van Gijseghe, 2011). De recentste update van de inventaris is opgenomen in het eindrapport van het 'Voedselverlies in ketenperspectief'-project van OVAM (2012b). Het rapport focust op de voor Vlaanderen meest relevante sectoren en producten.

Het totale verlies aan voedselgrondstoffen in de primaire sector in Vlaanderen wordt geraamd op minimaal 425.000 ton en maximaal 700.000 ton op jaarbasis. Het grootste verlies in de veehouderij is de uitval of sterfte van vee (66.000 ton). Verlies van melk is relatief klein in verhouding tot de totale productie (minder dan 1%) en bedraagt 19 miljoen liter melk. Daarin speelt voornamelijk uierontsteking (mastitis) een rol. Het verlies aan eieren is zeer beperkt. In de visserij veroorzaakt de teruggooi van bijvangst een verlies van gemiddeld 25% van de totale vangst. Er is ook een klein verlies door interventie, waarbij visserijproducten uit de markt worden gehaald (1 à 3%). Binnen de akkerbouw is er weinig verlies aan granen en suikerbieten (minder dan 4%), maar het verlies aan aardappelen ligt hoger (vooral rooi- en sorteerverliezen). Verliezen in de tuinbouw variëren sterk naargelang van de bedrijfstak en de mate waarin verliesposten zich manifesteren (bv. afhankelijk van weersomstandigheden) en zitten tussen een minimum van haast 0% (bv. bepaalde groenten in openlucht) en een maximum van 30% van de productie (bv. kersen bij slecht weer). Verlies op het niveau van de veilingen is relatief beperkt en bedraagt minder dan 1% van de totale aanvoer. In totaal is er bij de veilingen een verlies van 3.627 ton voor menselijke voeding.

In bepaalde landbouwsectoren zijn er nog mogelijkheden om verliezen terug te dringen of nevenstromen beter te valoriseren. De inventarisatieoefening vormt een basis voor verder onderzoek naar preventie en valorisatie van verliesstromen in de Vlaamse primaire sector.

De Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij (SALV), waarin de belangrijkste stakeholders en het maatschappelijk middenveld van de primaire sector vertegenwoordigd zijn, stelde op vraag van minister-president Kris Peeters een advies op over de studie (SALV, 2012). De SALV legt de nadruk op de onderlinge en soms complexe verwevenheid, interactie en terugkoppeling tussen de verschillende biomassastromen uit het landbouwsysteem en het voedselproductieproces. Om het voedselverlies in de primaire sector in correct perspectief te kunnen plaatsen, is een ketenbenadering aangewezen uitgaande van biomassastromen en een cascadeprincipe voor maximalisatie van waarde(behoud) van voedsel. De SALV adviseert om het vermijden van voedselverlies aan te pakken in overleg met de volledige keten, van landbouwer tot consument. Ook het onderzoek kan een bijdrage leveren aan de beperking van voedselverlies door in onderzoeksprojecten met betrekking tot landbouw en voeding telkens aandacht te schenken aan de problematiek. Vanuit het perspectief van de consument lijkt het de SALV een goed idee om 'voedselverspilling' als wervend concept te behouden. Een campagne die gericht is op de consument moet sterk focussen op de inspanningen die geleverd worden en de milieukosten die gepaard gaan met de productie van voedsel. De recent binnen de Vlaamse overheid opgerichte Beleidsdomeinoverschrijdende Werkgroep Biogebaseerde Economie kan in zijn werkzaamheden ook aandacht besteden aan de problematiek.

4.2 De horeca

Net als de consumenten zijn horecazaakvoerders zich niet geheel bewust van het voedsel dat ze verspillen en ze onderschatten ook het effect dat de verspilling op het milieu heeft. Daarom liet OVAM (2012a) een kwantitatieve en kwalitatieve marktanalyse en evaluatie van de voedselverliezen in de horeca uitvoeren. Voor dat onderzoek werd een gefaseerde aanpak ontworpen waarbij verschillende onderzoeksmethodes werden toegepast: desk research en diepte-interviews, kwantitatief telefoononderzoek, dagboekonderzoek, sorteeraanlyse en focusgroepen.

De Vlaamse horecamarkt wordt gekenmerkt door een heterogene groep van eetgelegenheden wat betreft organisch-biologisch afval. Daarom werd de markt onderverdeeld in vier segmenten: traditionele restaurants groot, traditionele restaurants klein, fastfoodrestaurants, collectieve restaurants en catering. Per segment werd nagegaan wat de omvang en de aard is van het organisch-biologisch afval dat ze voortbrengen en waar het ontstaat binnen de horecazaak.

Het was zeer moeilijk om voldoende horecazaken te vinden om deel te nemen aan het dagboekonderzoek. Vandaar zijn de cijfers in het onderzoek niet statistisch representatief, maar ze geven wel een beeld van welke fracties het meest worden verspild. Groenten vormen de grootste fractie, gevolgd door vlees, vis en gevogelte. Afval van tijdens de bereidingen vormt de grootste bron van organisch-biologisch afval.

Vanuit het standpunt van de horecazaak vormt afval een bijproduct van de activiteiten waar men zich zo efficiënt mogelijk van wil ontdoen. Inzake organisch-biologisch afval kampen horecazaken met een stijgende kostprijs, ruimtegebrek, geurhinder, enz.

Effectieve maatregelen ter preventie van organisch-biologisch afval reduceren voedselverliezen door in te spelen op de knelpunten van de horecazaken. De onderzochte preventiemaatregelen zijn o.a. online tools (bv. om afvalaudits uit te voeren), diverse vormen van opleiding, de introductie van nieuwe gebruiken en businessmodellen (bv. de *doggy bag* voor de restjes, de klant per gewicht laten betalen, enz.), innovatieve cateringconcepten (bv. bij bedrijfscatering in het laatste kwartier het aanbod niet meer aanvullen) en slimme apparatuur.

4.3 De consument

Om een beleid inzake voedselverlies op consumentenniveau te ontwikkelen is een wetenschappelijke analyse van de huidige toestand in Vlaanderen noodzakelijk. Na een literatuurstudie liet OVAM (2011) daarom een nulmeting uitvoeren. Bij deze meting werd ook nagegaan hoeveel voedsel effectief de houdbaarheidsdatum overschreden had.

De totale hoeveelheid restafval die wordt aangeboden via deur-aan-deuropfaling bevat 12% organisch keukenafval, zowel composteerbaar als niet-composteerbaar. Dat geeft een cijfer van 13,6 kg per inwoner per jaar. Het grootste aandeel hierin zijn de nevenstromen, zoals koffiedrab, schillen van fruit, aardappelen, enz. Het voedselverlies bedraagt afgerond 5% van de totale inhoud van de huisvuilzak of -container, wat neerkomt op een jaarlijkse hoeveelheid per inwoner van 5,6 kg.

Het totaal van voedselverlies en nevenstromen in de restafvalzak van Vlaamse huishoudens bedraagt 85.402 ton (waarvan 34.948 ton voedselverlies).

De meting geeft een aantal duidelijke inzichten over de samenstelling van het type voedsel dat we vandaag weggooien. Voor Vlaanderen in het geheel geldt dat de belangrijkste voedselproducten, qua aandeel in het voedselverlies in de restafvalzak, brood en banketproducten zijn, gevolgd door groenten en fruit. Het voedselverlies bevat ook ongeopende verpakkingen (1,5% van het restafval), waar een sterke aanwezigheid van zuivelproducten is vastgesteld. Op de tweede plaats staat de categorie 'vlees, vis en gevogelte'. Er werd ook specifiek gekeken naar de houdbaarheidsdatum van de ongeopende verpakkingen. Op de totale onderzochte steekproef bleek dat bij 21% van de ongeopende verpakkingen de houdbaarheidsdatum nog niet overschreden was, 55% kon als 'vervallen' gecatalogeerd worden. Op de overige producten kon geen duidelijke datum worden geïdentificeerd en die werden dan ook als onbepaald ingedeeld.

In de studie werden metingen per seizoen (lente, herfst en winter) en voor vier verschillende type regio's uitgevoerd (GFT- en groenzone, landelijk en stedelijk). Over de onderzochte seizoenen blijft het procentuele gewicht van voedsel in het huisvuil op een vergelijkbaar niveau. Fluctuaties zijn vooral toe te schrijven aan een hogere dan wel lagere aanwezigheid van nevenstromen. De selectieve inzameling van GFT-afval heeft een belangrijk effect op de hoeveelheid organisch afval in de restafvalzak.

Voedsel dat voor menselijke consumptie geschikt is maar dat niet in de huisvuilzak verdwijnt, kan ook via GFT-inzameling, thuiscompostering, etc. worden verwerkt. Daarom werd de belangrijkste bijkomende stroom (GFT) in het kader van het project 'Voedselverlies in ketenperspectief' gekwantificeerd. Het voedselverlies en de nevenstromen in GFT-afval schommelt sterk en is goed voor 71.000 tot 150.000 ton per jaar. De totale voedselverliezen en nevenstromen bij Vlaamse huishoudens (restafval + GFT) bedragen tussen de 156.000 ton en de 235.000 ton of 24,9 à 37,6 kg per Vlaming op jaarbasis (OVAM, 2012b).

5 SOCIALE ASPECT VAN VOEDSELVERLIES

Voedselarmoede is ook in Vlaanderen een probleem. Wanneer er aandacht wordt besteed aan het sociale aspect van voedselverlies, kan er een win-winsituatie ontstaan: zowel voedselarmoede als voedselverlies kunnen bestreden worden. Hulporganisaties (bv. voedselbanken) en organisaties uit de sociale economie (bv. de sociale kruideniers) spelen een belangrijke rol in het vermijden van voedselverlies door voedseloverschotten uit de keten onder mensen in armoede te distribueren. Daarvoor worden innovatieve vormen van samenwerking opgericht. In de provincie Limburg is een succesvol pilootproject van Delhaize en de Sint-Vincentiusvereniging intussen afgerond.

Het 'Pilotproject Voedselpakketten' werd op poten gezet na overleg tussen minister van Armoedebestrijding Ingrid Lieten en VOKA, de distributiesector, hulporganisatie Sint-Vincentius, de voedselbanken, de sociale kruideniers en het Netwerk tegen Armoede.

Het overleg kwam er vanuit de alarmerende vaststelling dat lokale hulporganisaties minder voedsel binnenkrijgen vanuit de warenhuizen, terwijl er een stijgende vraag is. Delhaize, Sint-Vincentius en RIMO Limburg (Regionaal Instituut voor Maatschappelijk Opbouwwerk) hebben daarbij samen gezocht naar nieuwe manieren om de lokale samenwerking te verbeteren en voedseloverschotten op een verantwoorde wijze te hergebruiken. Vrijwilligers van de hulporganisatie Sint-Vincentius scanden voedingswaren in die nog perfect bruikbaar waren om de producten via voedselpakketten

te verdelen. Zo kon voedselverspilling worden tegengegaan. De resultaten van de samenwerking blijken succesvol: in één maand tijd haalden vrijwilligers van Sint-Vincentius voor 10.000 euro voedsel op en verdeelden het opnieuw onder wie het nodig had.

Een ander voorbeeld van een goede praktijk is de samenwerkingsovereenkomst tussen de REO-veiling en de Voedselbank West-Vlaanderen. In Zuid-West-Vlaanderen heeft een proefproject van de REO Veiling in Roeselare, Voedselbank West-Vlaanderen en RESOC Zuid-West-Vlaanderen wekelijks minstens één ton verse groenten voor voedselhulp opgeleverd. Daarnaast was er een communicatief luik waarin acties werden ondernomen om mensen in armoede te sensibiliseren over kookvaardigheden, bewaren van voeding, de voedingswaarde van producten, enz. In zes maanden tijd ging dankzij het proefproject meer dan 21.600 kilogram verse groenten naar mensen in armoede. Het proefproject werd in juni 2012 omgezet in een structurele samenwerkingsovereenkomst tussen REO Veiling en Voedselbank West-Vlaanderen. Dankzij de samenwerkingsovereenkomst kan de verdeling uitgebreid worden naar de hele provincie West-Vlaanderen. De verse groenten - de partners mikken op 50 ton per jaar - betekenen een significante verbetering van de kwaliteit van een voedselpakket.

Het ketenoverleg (zie '3. Voedselverlies in Ketenperspectief') focuste tijdens een themasessie op sociale voedseldistributie. Voedselbanken, sociale kruideniers en ketenactoren discussieerden er met elkaar over de rol van de sociale voedseldistributeurs in de strijd tegen voedselverlies. Naast de optimalisering van de bestaande werking, werd ook nagedacht over het verhogen van de volumes aan producten (en waar die producten dan vandaan zouden komen), de verbetering van de logistieke capaciteit (bv. het gebruik van koelwagens stimuleren) en de verbetering van beheersinformatie (bv. specifieke richtlijnen vanuit het FAVV).

MAATREGELEN OM VOEDSELVERLIEZEN TE REDUCEREN

Het 'Stappenplan voor efficiënt hulpbronnengebruik in Europa' (Mededeling 2011/0571/EG) formuleert de Europese ambitie om de voedselverliezen tegen 2020 te halveren en het gebruik van hulpbronnen in de voedselketen met 20% te verminderen. Ook het Europese Parlement streeft op korte termijn een halvering van de voedselverliezen na (Resolutie 2011/2175/EG). In het kader van het tweede Doelgroepprogramma (DGP 2011-2016) onderzoekt de Vlaamse voedingsnijverheid in samenwerking met de Vlaamse overheid de haalbaarheid van een CO₂-, water- én afvalneutrale Vlaamse voedingsnijverheid tegen 2030.

Als we Vlaanderen tegen 2020 naar de top 5 van de Europese regio's willen loodsen, dan moeten we ook op dat vlak de nodige maatregelen nemen. Vlaanderen sluit zich daarom aan bij de Europese beleidsdoelstellingen: een halvering van de voedselverliezen tegen 2020 en een vermindering van het gebruik van hulpbronnen in de voedselketen met 20%. Vlaanderen streeft ook naar een maximale valorisatie van nevenstromen, kaderend in een duurzaam materialenbeheer.

Vertrekkende vanuit de onderzoeksprojecten die de Vlaamse overheid het afgelopen jaar heeft uitgevoerd, zal het een adequaat beleid inzake voedselverlies ontwikkelen. De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies volgt dat beleid op. Gebundeld in acht thema's worden 25 maatregelen uitgevoerd. Naarmate de tijd vordert, zal de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies nieuwe thema's of maatregelen toevoegen.

De Vlaamse overheid werkt bij de maatregelen nauw samen met de keten. Daarnaast hebben diverse actoren uit de keten zelf initiatieven opgezet rond het thema, al dan niet met steun van de Vlaamse overheid.

Thema	Maatregelen
Samenwerking in de keten	1. Uitbouwen van het ketenoverleg
Voedselverlies en nevenstromen in de primaire sector	2. Uitvoeren Actieplan Alternatieve Eiwitbronnen 3. Uitval en mastitis in demonstratieprojecten en voorlichting 4. Project 'Duurzame melkveehouderij door verantwoord gebruik van diergeneesmiddelen' 5. Teruggooi terugdringen binnen het kader van het Gemeenschappelijk Visserijbeleid
Voedselverlies en nevenstromen in de voedingsindustrie	6. Haalbaarheidsstudie in het kader van het Tweede Doelgroepprogramma (2011-2016) 7. 'Fabriek van de Toekomst' – project van Fevia
Sociale Innovatie	8. Opschaling van het pilootproject Voedselpakketten 9. Onderzoek naar de rol van de veilingen in het versterken van de sociale voedseldistributie 10. Ontwikkelen businessplan rond voedselverlies (Innovatiepunt Sociale Economie) 11. Uitwerken 'Waste Watchers' project (Social Innovation Lab)
Sensibilisering van de burger	12. Folder VLAM 13. Vormingen rond voedselverspilling
Internationale agendering	14. Deelname aan GreenCook 15. Deelname aan FUSIONS 16. Organisatie van een VLEVA - themaplatform
Interne werking overheid	17. AFM-project rond voedselverlies in overheidskantines in het kader van het Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014 18. Voortzetting Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies 19. Informatie bundelen op website en verspreiden via nieuwsbrief
Onderzoek en monitoring	20. 'GENESYS' project van ILVO 21. Onderzoek naar de rol van publiek en privaat beleid en regelgeving 22. Pilotproject cijfers voedselverlies van OVAM 23. Samenwerking met EUROSTAT 24. Vlaamse Biomassa Inventaris 25. Bevraging distributiesector door Comeos

1 SAMENWERKING IN DE KETEN

1.1 Context

Voedselverlies en nevenstromen ontstaan in elke schakel van de voedselketen. Het vermijden van voedselverlies en het optimaal verwaarden van nevenstromen vereist vaak samenwerking in de keten tussen verschillende schakels. Daarom hecht de Vlaamse overheid veel belang aan ketensamenwerking en -overleg. Via het OVAM-ketenproject en de vraag om advies aan de Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij (SALV) werden de ketenactoren en het middenveld nauw betrokken bij de werkzaamheden.

1.2 Maatregelen

Het ketenoverleg dat opgestart werd in het kader van het project 'Voedselverlies in ketenperspectief' zal in 2013 worden voortgezet om de implementatie van de in het project geformuleerde actielijnen op te volgen. Het ketenoverleg zal zijn analyses van de belangrijkste stromen in functie van voedselverlies en het valoriseren van nevenstromen voortzetten. Tegelijkertijd zal het overleg dienen als een toetssteen vanuit de praktijk/de keten voor de werkzaamheden van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies.

2 VOEDSELVERLIES EN NEVENSTROMEN IN DE PRIMAIRE SECTOR

2.1 Context

Het AMS-rapport 'Verlies en verspilling in de voedselketen' bracht het verlies in de primaire sector in beeld. Een geüpdatete inventaris werd gepubliceerd in het eindrapport van het 'Voedselverlies in ketenperspectief'-project en in dit synthesesdocument. De SALV publiceerde op vraag van minister van Landbouw Kris Peeters een advies over de problematiek. Uit het gevoerde onderzoek zijn enkele prioritaire actieterreinen naar voren gekomen, waarop onderstaande maatregelen geënt zijn.

2.2 Maatregelen

Het Actieplan Alternatieve Eiwitbronnen heeft als doel bestaande eiwitbronnen van dierlijke of plantaardige oorsprong beter te valoriseren en te promoten. Bovendien moet de afhankelijkheid van de import van eiwitbronnen buiten de EU verkleinen. Om dat doel te bereiken bevat het actieplan vijf hefbomen. Een van de hefbomen is het in kaart brengen van valorisatiepaden van bijproducten van bv. voedingsindustrie en bio-ethanolproductie. Voorbeelden van bijproducten uit de voedingsindustrie zijn: bijproducten van brouwerijen (bierbostel), maalderijen (zetmeel, zemelen, enz.), suikerindustrie (bietenpulp), enz. Een vrij nieuwe bron van nevenstromen (grondstoffen) komt vrij via de productie van bio-ethanol (biobrandstof). Deze heeft een aantal bijproducten tot gevolg die gebruikt (kunnen) worden in veevoeding. Een derde bron van nevenstromen is het diermeel. Het actieplan schaaft zich achter de voorstellen van de Europese Commissie om het verbod op het gebruik van diermeel in diervoeders te versoepelen. Diermeel heeft een eiwitgehalte tussen 50 en 70 procent, maar blijft momenteel volledig onbenut. Daardoor worden hoogwaardige eiwitten gedegradeerd tot afval. De Vlaamse landbouwadministratie en BEMEFA steunen dan ook het Europese voorstel om diermeel opnieuw toe te laten voor varkens en kippen. De ministers van de EU-lidstaten hebben zich in november 2010 akkoord verklaard met het voorstel van de Europese Commissie om het gebruik van diermeel van niet-herkauwers toe te staan in diervoeders voor andere niet-herkauwers zoals varkens en pluimvee. Aan die versoepeling worden strikte voorwaarden verbonden zoals de ontwikkeling van de noodzakelijke, doeltreffende bemonsterings- en analysetechnieken. Diermeel geven aan herkauwers zoals koeien zou verboden blijven. In de zomer van 2011 ging ook het Europees Parlement akkoord met het geleidelijk opnieuw toestaan van diermeel als grondstof voor veevoeder.

In zijn doelstelling om de Vlaamse land- en tuinbouw te begeleiden naar een meer duurzame productiewijze organiseert het Departement Landbouw en Visserij allerhande vormingsactiviteiten, waaronder demonstratieprojecten rond duurzame landbouw en voorlichtingsactiviteiten. De demonstratieprojecten hebben als doel de land- en tuinbouwers kennis te laten maken met praktijken en technieken die kunnen bijdragen aan een meer duurzame landbouw en die methoden door demonstratie toepassing doen te vinden op het bedrijf. Het minimaliseren van de uitval in de veehouderij en mastitis in de melkveehouderij krijgt met regelmaat de nodige aandacht. In de oproep voor 2008 zat een project rond de verbetering van de uiergezondheid in Vlaanderen door communicatie, opleiding en begeleiding. De oproep voor 2009 bevatte een project rond doodgeboren biggen en uitval bij biggen en een beperking van kalversterfte in de vleesveehouderij. In de voorlichtingsactiviteiten heeft het Departement Landbouw en Visserij de nodige aandacht voor bovenstaande problematieken. In de toekomst zal het Departement in zijn voorlichtingsaanbod blijven inzetten op de thema's mastitis (uierontsteking) en uitval in de veehouderij.

Eind 2011 ging het project 'Duurzame melkveehouderij door verantwoord gebruik van diergeneesmiddelen' van start. Deze studie wordt uitgevoerd door de Onderzoeksgroep Mastitis en Melkwaliteit en het M-team van de Faculteit Diergeneeskunde van de Universiteit Gent in samenwerking met het Melkcontrolecentrum Vlaanderen (MCC). Aangezien mastitis (uierontsteking) als voornaamste reden wordt geacht voor het gebruik van antibiotica, vormen uiergezondheid en mastitiscontrole de belangrijkste aandachtspunten. Het project wordt gefinancierd door Veepeiler Rund, IWT en het Fonds voor Landbouw en Visserij. Het fonds is een wettelijk instrument op Vlaams niveau dat ten dienste wordt gesteld van de sectoren en beheerd door het Departement Landbouw en Visserij. De landbouwsectoren financieren het fonds.

De Vlaamse visserijsector heeft zich de laatste jaren geëngageerd om te evolueren naar een duurzame visserij. In augustus 2011 nam de sector het initiatief om een maatschappelijk convenant af te sluiten, met de actieve steun van het ILVO, Natuurpunt en de Vlaamse overheid. Samen willen ze de ontwikkeling naar een duurzame en maatschappelijk gewaardeerde Vlaamse visserij bevorderen door tal van acties. Belangrijke inspanningen werden al geleverd om de selectiviteit van de vangst te verhogen en zo de teruggooi terug te dringen.

Op de Visserijraad van 12 juni 2012 hebben de Europese ministers bevoegd voor Visserij onder Deens Voorzitterschap een algemene aanpak geformuleerd voor de hervorming van het Gemeenschappelijk Visserijbeleid (GVB). Vlaams minister voor Visserij Kris Peeters heeft daarbij gepleit voor een verdere evolutie naar een duurzamere visserij. Samen met de Europese Commissie en de andere lidstaten, pleit Vlaanderen voor een grondige aanpak van de teruggooi. Het verhogen van de selectiviteit van het vistuig, waardoor ongewenste vangsten voorkomen kunnen worden, is daarbij een belangrijke prioriteit. De Visserijraad besliste om een aanlandingsverplichting gefaseerd in de tijd en voor bepaalde soorten principieel goed te keuren vanaf 2015. Naast de herziening van het GVB wordt eveneens de Gemeenschappelijke Marktordening (GMO) visserij- en aquacultuurproducten herzien. Een belangrijke aanpassing hier is de schrapping van het interventiemechanisme ter ondersteuning van de prijsvorming waarbij visserijproducten worden onttrokken van de markt voor menselijke consumptie. Enkel de mogelijkheid van tijdelijke onttrekking aan de markten via een opslagregeling blijft behouden.

De Vlaamse overheid wil de sector maximaal voorbereiden op de komende aanlandingsverplichting. Intussen wacht de sector niet op het vernieuwde GVB om selectiviteitsmaatregelen te ontwikkelen. Zo worden op initiatief van de producentenorganisatie vanaf 1 oktober 2012 bepaalde eisen inzake netten voor de Vlaamse boomkor verplicht ter verhoging van de selectiviteit.

3 VOEDSELVERLIES EN NEVENSTROMEN IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

3.1 Context

De Vlaamse voedingsindustrie is een belangrijke speler in de voedselketen en het Vlaamse industriële weefsel. Sector en overheid maken samen werk van een transformatie van de sector, gericht op de uitdagingen van de toekomst. Veel aandacht gaat uit naar duurzaamheid. Op het vlak van voedselverlies ligt de focus, naast preventie, vooral op het optimaal benutten van de omvangrijke nevenstromen.

3.2 Maatregelen

Het doelgroepenbeleid van het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie (LNE) van de Vlaamse overheid streeft naar een grotere betrokkenheid van doelgroepen om zo te komen tot haalbare en aanvaardbare oplossingen van milieuproblemen. Na afloop van het eerste doelgroepprogramma (2006-2011) ging in 2011 het tweede doelgroepprogramma (DGP 2011-2016) van de voedingsnijverheid van start. Het Vlaams Integraal Milieuoverleg (VLIMO-voeding) wordt gebruikt voor de opvolging van afspraken die er gemaakt werden binnen het DGP van de voedingsnijverheid. DGP 2011-2016 richt zich op vier thema's: kennis van de milieutoestand van de voedingsnijverheid, duurzaam watergebruik, verontreiniging van oppervlaktewater en afval- en materialenbeheer. Voor het thema afval- en materialenbeheer zal ingezet worden op de inventarisatie en valorisatie van biomassastromen, het uitwerken van (piloot)projecten en het ondernemen van acties op basis van de resultaten van de projecten. Het 'Voedselverlies in ketenperspectief'-project is een van de pilootprojecten waarvan de resultaten gebruikt zullen worden. In het kader van het tweede doelgroepprogramma werd er begin 2012 gestart met een ambitieus onderzoeksproject waarbij het de bedoeling is om de haalbaarheid na te gaan om van de Vlaamse voedingssector een CO₂-, water- en afvalneutrale sector te maken tegen 2030. De centrale onderzoeksvraag van de opdracht is nagaan of het technisch en economisch haalbaar is dat de Vlaamse voedingsindustrie tegen 2030 CO₂-, water- en afvalneutraal kan worden. Daarnaast is het de bedoeling een instrument (tool of toolbox) uit te werken waarmee de haalbaarheid kan worden nagegaan en het ook concreet toe te passen.

Het resultaat van de opdracht is driedig:

- Onderbouwd en gedragen concept voor milieuneutraliteit van een industriële sector
- Bruikbaar en transparant instrument om de haalbaarheid van een CO₂-, water- en afvalneutrale voedingsindustrie na te gaan
- Concrete toepassing van het instrument wat resulteert in een aantal routekaarten met mogelijke maatregelen, acties en initiatieven (zowel voor industrie als overheid en andere stakeholders). Die routekaarten vormen de verschillende scenario's naar een milieuneutrale voedingssector.

FEVIA Vlaanderen start een project over voedselverlies in de Vlaamse voedingsindustrie. Het project wordt gesubsidieerd binnen de oproep 'Fabriek van de Toekomst' van het Agentschap Ondernemen. De oproep maakt deel uit van het Nieuw Industrieel Beleid en kadert in de doorbraak 'de open ondernemer' van Vlaanderen in Actie met als doel de ondernemerscultuur aan te zwengelen en de Vlaamse ondernemingen competitiever te maken op internationaal niveau. Het voedselverliesproject beoogt het opbouwen van de kennis en het cijfermateriaal omtrent voedselverlies bij en samen met de voedingsbedrijven om de werkelijke omvang van het probleem te kunnen inschatten en de oorzaken, hotspots en mogelijke maatregelen te detecteren.

In een eerste fase van het project zal een inventarisatie plaatsvinden: enerzijds door het uitvoeren van audits bij een 30-tal voedingsbedrijven door een extern adviesbureau en anderzijds door het rondsturen van een vragenlijst naar voedingsbedrijven. In een volgende fase van het project zal een reeks workshops georganiseerd worden – onder begeleiding van het adviesbureau – voor een groep van voedingsbedrijven waarbij de inventarisatie, oorzaken, maatregelen en haalbaarheid

stapsgewijs, praktisch en onderling besproken zullen worden. Daarbij zal ook de wisselwerking tussen voedingsbedrijven en andere schakels in de voedingsketen aan bod komen. Finaal zullen de resultaten verwerkt worden in een brochure voor de voedingsbedrijven en stakeholders en zal de projectuitkomst voorgesteld worden tijdens een themadag die het project na 1,5 jaar zal afsluiten. Een analoge themadag voor de leden staat bij FEVIA ook voorafgaand en los van dit project op de agenda.

In het kader van de update en verder uitbreiding van de Vlaamse Biomassa Inventaris bevaart OVAM in samenwerking met FEVIA-bedrijven uit de Vlaamse voedingsindustrie naar nevenstromen en voedselverlies.

4 SOCIALE INNOVATIE

4.1 Context

Het tegengaan van voedselverlies en het creatief valoriseren van nevenstromen biedt kansen voor sociale innovatie. Innovatieve samenwerkingsverbanden tussen sociale organisaties en ketenactoren (voedingsbedrijven, distributiebedrijven, veilingen, enz.) worden opgestart en hebben succes. Binnen de sociale economie zijn diverse projecten ontstaan die met voedselverlies aan de slag gaan.

4.2 Maatregelen

Het voedselpakketenproject tussen Delhaize en Sint-Vincentius (zie '3. Voedselverlies in Ketensperspectief') wordt opgeschaald, te beginnen bij de 13 vestigingen van Delhaize in Limburg. Minister Ingrid Lieten heeft zich geëngageerd om naar ondersteuning te zoeken via sociale innovatie en om in overleg met collega minister van Sociale Economie Freya Van den Bossche te onderzoeken wat de mogelijkheden zijn binnen sociale economie. Een nieuw idee dat verder onderzocht wordt, is de rol die de sociale kruideniers en sociale restaurants kunnen spelen.

Het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) onderzoekt de rol van de veilingen in de versterking van de sociale voedseldistributie. Het Departement Landbouw en Visserij wil de veilingen daarin ondersteunen. Zo heeft het Departement Landbouw en Visserij in september 2012 de vergoedingen voor producten die uit de markt worden gehaald, gedifferentieerd. Daardoor ontvangen producenten die aangesloten zijn bij een erkende producentenorganisatie, meer steun als hun producten naar gratis bedeling gaan dan wanneer ze bv. als veevoeder of bemesting worden aangewend.

Zowel het Innovatiepunt Sociale Economie als IDROPS, een bedrijf dat gespecialiseerd is in sociale en media-innovatie, heeft een project lopen waarin de link tussen voedselverlies en sociale innovatie centraal staat.

Het Innovatiepunt Sociale Economie is een EFRO-project, met als promotor VOSEC (Vlaams Overleg Sociale Economie) en copromotor i-propeller. Innovatiepunt is mogelijk gemaakt dankzij de participatie van Vlaanderen In Actie (VIA), de Vlaamse overheid (Departement Werk en Sociale Economie) en SD WORX for Society. Het Innovatiepunt Sociale Economie wil sociale ondernemers steunen in het ontwikkelen en effectief realiseren van nieuwe producten en diensten voor toekomstgerichte markten. Samenwerking tussen ondernemingen –al dan niet uit sociale economie – staat centraal. Het innovatiepunt wil trajecten ondersteunen die de kostprijs, het risico, de kwaliteit en de efficiëntie voor de individuele ondernemingen aanzienlijk verbeteren zodat ze kunnen inspelen op de markt zonder compromissen te sluiten met hun sociale basiswaarden. In een eerste fase zorgt het Innovatiepunt voor ondersteuning van inspiratie, zowel online (Uitwisselingsplatform Sociale Economie) en offline (visieateliers). Op het Uitwisselingsplatform Sociale Economie kan ieder ideeën delen en verrijken en zo komen tot eerste analyses van aantrekkelijke concepten. In visieateliers komen mensen met diverse achtergronden samen rond specifieke thema's om te komen tot sterke concepten van producten en diensten. In november 2011 vond het visieatelier 'Zero tolerance voor voedselverlies' plaats.

'Kringlooprestaurants' en 'Groothandel voor 'lelijke' voedselproducten' zijn enkele voorbeelden van concepten op het vlak van voedselverlies. Meer resultaten zijn te vinden op het Uitwisselingsplatform Sociale Economie (<https://innovatiepunt.innovationportal.eu>). In een tweede fase ondersteunt het Innovatiepunt een ondernemer en cruciale partners om van een concept tot een kansrijk en actiegericht businessplan te komen. Het Lerend Netwerk is de plaats waar alle leerlessen van de verschillende acties samenkomen en worden uitgedragen.

Op initiatief van IDROPS werd in Vlaanderen een Social Innovation Lab (SIL) gestart. SIL wil een platform bieden waar sociale experts, professionele creatievelingen, maar ook gewone enthousiastelingen elkaar ontmoeten om online oplossingen te bedenken voor tal van sociale uitdagingen die de armoedeproblematiek in Vlaanderen elke dag opnieuw aanreikt. Een van de projecten die in een eerste fase geselecteerd werden, is 'Waste Watchers'. Vanuit de probleemstelling 'voedseloverschotten bij de hulpbehoevenden krijgen', wil men tot een oplossing bijdragen door een platform te creëren waarop handelaars kunnen aangeven dat ze nog voedsel hebben (bv. aan einde van de dag) en voor hoeveel mensen. Men kan dat doorgeven via de website of via sms. Er zouden dan huiswerkroutes opgesteld worden voor vrijwilligers die het voedsel kunnen oppikken (op de hoogte door de online en live kaart of door sms). Dat project wordt momenteel verder ontwikkeld. In december moet dat proces uitmonden in een solide eindproduct, compleet met eigen software, inkomsten en een marktstrategie.

5 SENSIBILISERING VAN DE BURGER

5.1 Context

De consument speelt een belangrijke rol in het voedselverlies. Een van de oorzaken van voedselverlies op consumentenniveau is blootgelegd in het 'Voedselverlies in ketenperspectief'-project: de verwarring rond de houdbaarheidsdatum (THT: ten minste houdbaar tot versus TGT: te gebruiken tot). Door een slecht begrip van die essentiële informatie belandt voedsel dat nog kan worden geconsumeerd, in de vuilnisbak. De consument denkt ten onrechte dat het overschrijden van de THT-datum het product onveilig maakt. De THT dient echter om de kwaliteit van het product te garanderen. Enkel de TGT is een strikte datum om risico's voor de voedselveiligheid te voorkomen. Uit nationaal en Europees onderzoek blijkt dat dit in heel Europa een probleem is. Het corrigeren van dit beeld bij de publieke opinie staat centraal in diverse Europese campagnes tegen voedselverspilling en moet dringend ook op Vlaams niveau worden aangepakt. Ook het FAVV is zich van de problematiek bewust en ondernam al stappen, waaronder de opmaak van een duidelijke affiche voor het brede publiek (zie <http://www.afsca.be/thematischepublicaties/houdbaarheid-van-producten.asp>).

Verwarring rond de THT-TGT-houdbaarheidsdatum is niet de enige of belangrijkste oorzaak van voedselverlies op consumentenniveau, maar kan dienen als een vertrekpunt om de consument te sensibiliseren over alle aspecten van de problematiek. Een bredere campagne kan een logisch vervolg erop zijn.

5.2 Maatregelen

Binnen zijn prioritaire beleidsthema's voor de periode 2011-2014 zal VLAM, het Vlaams Centrum voor Landbouw en Visserijmarketing, waar mogelijk en binnen de grenzen van zijn opdracht, aspecten van duurzaamheid evenals het streven naar een duurzaam consumptiegedrag en het aanzetten tot minder voedselverspilling, integreren in het marketing- en communicatiebeleid. VLAM heeft een folder over het bewaren van voedsel, die gericht is naar de consument. Die folder zal uitgebreid worden met informatie over de THT- en TGT-houdbaarheidsdatum en gepubliceerd worden begin 2013. Er wordt afgestemd met het FAVV. De verspreiding van de folder heeft als doel de verwarring rond de houdbaarheidsdatum een halt toe te roepen. Ondertussen hebben verschillende organisaties vormingen opgezet die de consument moeten sensibiliseren over voedselverlies. OVAM heeft vanuit het ketenoverleg een overleg opgestart voor een gecoördineerde aanpak bij vormingsactiviteiten die gericht zijn op de consument.

VORMINGEN

'Lang leve de appel' is een project dat de financiële steun krijgt van de Koning Boudewijn Stichting, Fonds Duurzaam Materialen- en Energiebeheer. Met dit project wil Velt, de Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren, voedselverspilling en -afval onder de aandacht brengen. Aan de hand van de appel worden consumenten gesensibiliseerd over voedselverspilling en over verwerkingsmogelijkheden van appels en ander fruit. Er is een workshop uitgewerkt waarbij je ondergedompeld wordt in de problematiek van voedselverspilling. Daarna ga je aan de slag met appels. Via verschillende recepten leer je op een eenvoudige manier appels te verwerken. Naast de workshop wordt er een inspiratieboek ontworpen voor lokale organisatoren waarin ideeën en mogelijkheden tot appelverwerking (sapmobiel, oogstfeest, enz.) zijn opgenomen. Op <http://www.velt.be> komt er een luik 'lang leve de appel', waar eigenaars van fruitbomen of boomgaarden de weg vinden naar verwerkingsmogelijkheden, alsook verschillende appelrecepten.

Met de infosessie 'Voedselverliezen ... en wat je er zelf aan kan doen' wil Vlaco, de Vlaamse Compostorganisatie, parallel aan de 'kringloop in de tuin' (zoals thuiscomposteren, snoeihout verwerken in de eigen tuin ...) ook inspelen op de 'kringloop in de keuken'. Vlaco informeert de mensen over voedselverlies en geeft hen allerhande tips mee om voedselverlies te beperken en keukenresten zelf te verwerken. De bijscholing is zowel bedoeld voor de particulier als voor de actieve compostmeester.

Ook de Gezinsbond heeft een vormingspakket rond voedselverspilling opgezet voor zijn leden. Consumenten en gezinnen zijn een belangrijke bron van voedselverspilling en via een vorming wil de Gezinsbond de gezinnen daarvan bewust maken. Tijdens de vorming wordt de problematiek geïllustreerd met een aantal cijfers. De ecologische impact wordt onder de loep genomen, alsook de oorzaken en manieren waarop verspilling vermeden kan worden. Met filmfragmenten wordt het probleem ter sprake gebracht. Daarna gaan de deelnemers aan de slag met een boodschappenlijstje. Het naleven van een eenvoudige en praktische koop 'etiquette' kan immers al een verschil maken.

6 INTERNATIONALE AGENDERING

6.1 Context

Binnen Europa zijn al verschillende landen bezig rond het onderwerp. Ook de Europese beleidsinstellingen roeren zich. Via participatie aan kennisuitwisseling en overleg op Europees niveau wil de Vlaamse overheid haar ervaringen met anderen delen en buitenlandse goede praktijken overnemen.

6.2 Maatregelen

De doelstelling van GreenCook is om voedselverlies tegen te gaan en in de Noord-West Europese regio een model voor duurzaam voedselbeheer te ontwikkelen. Consumenten moeten opnieuw respect leren krijgen voor voedsel en producenten, zij moeten opnieuw leren genieten van gezond en lekker voedsel, opnieuw leren koken, bewust inkopen en plannen en correct leren opslaan en bewaren.

GreenCook heeft met zijn partners 4 actieterreinen en 54 sleutelgroepen in kaart gebracht:

- thuis in de keuken: gezinnen en kansarme doelgroepen + afvalbeheerders
- in het restaurant / de bedrijfskantine: horecavakmensen
- in de schoolkantine: leraren en leerlingen (pedagogie), koks (beheer)
- in de supermarkt: producenten, retailers, voedselbanken

De partners ontwikkelen vernieuwde strategieën om consumenten en koks opnieuw beter voeling met voedsel te laten krijgen. Ze werken procedures, tools en opleidingen uit waarbij het accent opnieuw op reële voedingsbehoeften ligt, waarbij aandacht gaat naar het beheer van voorraden, de keuze (verpakkingen) en de bewaring van voedingswaren, het opstellen van maaltijdplannen, de samenstelling van menu's, het verwerken van ongebruikte voedingswaren, enz. Voor schoolkantines voegen ze daaraan nog een pedagogisch luik toe dat de aanzet moet zijn voor een ruime denkoefening over leven, gezondheid, welzijn en voor de verwerving van nieuwe kennis. Op inkoopplekken komt er een meer en verbeterde communicatie tussen klanten en de supermarkten om consumenten te helpen bij het maken van een bewuste keuze. De supermarkten kunnen zo hun bestelprocedure optimaliseren en in direct overleg met producenten hun assortiment bijsturen. De tandem 'producent-verpakking' speelt daarbij een uiterst belangrijke rol: een optimale combinatie van factoren is bepalend in de strijd tegen voedselverspilling. Er is ook bijzondere aandacht voor kansarmen en voor de voedselbanken die allebei gebaat zijn bij meer efficiëntie en betere afstemming tussen vraag en aanbod. OVAM volgt het project voor Vlaanderen op.

In het najaar 2012 gaat het Europese FP7-project '*Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies*' (FUSIONS) van start. Het is een Europees samenwerkingsverband van 21 partners uit 13 landen, bestaande uit onder meer universiteiten, bedrijven en consumentenorganisaties. Wageningen UR is de coördinator van het project dat loopt tot 2016.

FUSIONS wil

- meer eenheid brengen in de definities en meetmethodes die in Europa gebruikt worden
- kennis en ervaring samenbrengen door middel van een Europees Multi-Stakeholder Platform
- de haalbaarheid van sociaal innovatieve maatregelen testen samen met het bedrijfsleven
- beleidsmaatregelen ontwikkelen

De Vlaamse overheid zal actief deelnemen aan het Europees Multi-Stakeholder Platform.

De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies en VLEVA, het Vlaams-Europees verbindingsagentschap bekijken de mogelijkheid om in 2013 een themaplatform rond voedselverlies te organiseren. Op die manier kan Vlaanderen zijn stem laten horen op het Europese forum.

7 INTERNE WERKING OVERHEID

7.1 Context

Voedselverlies omvat verschillende dimensies. Naast een economische en milieu-impact is er ook een duidelijke sociale en ethische dimensie. De problematiek heeft ook een duidelijk ketenperspectief. Diverse beleidsdomeinen van de Vlaamse overheid worden daarom betrokken in het door de Vlaamse Regering opgerichte platform voor coördinatie: de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies. De overheid heeft ook een voorbeeldrol te spelen. De 'Dagen van de Duurzame Ontwikkeling', een jaarlijks intern sensibiliseringsinitiatief van de Vlaamse overheid stond in 2011 in het teken van duurzame voeding. Voedselverlies kreeg daarbij de nodige aandacht.

7.2 Maatregelen

Het Agentschap voor Facilitair Management (AFM) verstrekt facilitaire dienstverlening voor de beleidsdomeinen van de Vlaamse overheid. DAB catering, onderdeel van AFM, staat in voor de restaurants en cafetaria in de gebouwen waar de Vlaamse overheid gehuisvest is. In het streven naar de verduurzaming van de eigen werking heeft AFM een project rond voedselverlies in zijn restaurants en catering opgestart. In het project 'Preventie van voedselverlies in de restaurants en catering van de Vlaamse overheid' zal het voedselverlies gemeten worden en zullen de oorzaken ervan onderzocht worden. Hierna zullen acties uitgewerkt en uitgetest worden. Er zal ook gecommuniceerd worden naar de klanten. De geslaagde acties zullen daarna opgenomen worden in de dagelijkse werking. Het project kadert in het Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014. In mei 2012 is het project van start gegaan. De resultaten worden verwacht in de loop van 2013.

De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies zal voortgezet worden om een integrale beleidsaanpak uit te werken. Waar Vlaanderen niet bevoegd is, zal samengewerkt worden met de andere beleidsniveaus, zoals al eerder gebeurd is, bv. met het FAVV. Overleg met andere overheden en organisaties blijft een belangrijk element. Binnen de Vlaamse overheid zelf zal er afstemming plaatsvinden met de nieuw opgerichte Beleidsdomeinoverschrijdende Werkgroep Biogebaseerde Economie.

De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies volgt alle relevante projecten verder op. Op <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies> zal alle informatie gebundeld worden: dit synthesesdocument, de onderzoeksrapporten enz. De werkgroep zal ook een nieuwsbrief ontwerpen waarop professionals en geïnteresseerden zich via bovenstaand internetadres kunnen inschrijven. De nieuwsbrief heeft als doel beleidsmakers, ketenactoren en onderzoekers op de hoogte te houden van het reilen en zeilen over voedselverlies in Vlaanderen en daarbuiten. Een eerste nieuwsbrief is gepland voor begin 2013.

8 ONDERZOEK EN MONITORING

8.1 Context

Om een efficiënte en effectieve beleidsaanpak rond voedselverlies en nevenstromen op te kunnen zetten is een stevige kennisopbouw vereist. In een eerste fase heeft de Vlaamse overheid geïnvesteerd in het nodige onderzoek, met de bijhorende resultaten. De complexiteit van het thema vereist echter continu kennisontwikkeling om hiaten verder in te vullen. Dat hoeft de overheid en de keten echter niet te weerhouden om al concrete acties te ondernemen.

8.2 Maatregelen

Het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), de wetenschappelijke instelling van het beleidsdomein Landbouw en Visserij van de Vlaamse overheid, start het project GENESYS (Gebruik van Nevenstromen als Systeeminnovatie) op. Dat is de eerste gecoördineerde actie binnen de ILVO2020-strategie van ILVO.

Methodologisch wil het GENESYS-project instrumenten ontwikkelen om succesvolle systeeminnovaties uit te voeren. De inhoudelijke doelstelling is gericht op de optimalisatie van de valorisatie van plantaardige en dierlijke nevenstromen. In drie concrete cases worden innovaties voor de valorisatie van nevenstromen onderzocht:

- Valorisatietraject voor plantaardige nevenstromen
- Valorisatietraject voor discards uit de visserij
- Valorisatietraject rond compostering

Publiek beleid en regelgeving kan een impact hebben op de hoeveelheid voedselverlies in de keten en hoe die stroom nog wordt gevaloriseerd. Ook privaat beleid of regelgeving kan voedselverlies in de hand werken of de preventie ervan belemmeren. Het Departement Landbouw en Visserij zal daarom de belemmeringen van publiek en privaat beleid in het voorkomen van voedselverlies of het optimaal valoriseren van nevenstromen onderzoeken.

OVAM start dit najaar een pilootproject op over de cijfers over voedselverlies en nevenstromen in Vlaanderen. Dat project zal voortbouwen op de kwantificering die gebeurde in het kader van het 'Voedselverlies in ketenperspectief'-project en eerder overleg met Eurostat. De resultaten van dit pilootproject zullen voorgelegd worden aan Eurostat en leveren een bijdrage aan de cijferkwestie die momenteel op Europees niveau loopt (Eurostat, FUSIONS, enz.). De start van het project is gepland voor eind 2012. OVAM zal ook het cijferoverleg met de sectoren (Fevia, Comeos, Horeca Vlaanderen) dat opgestart is in het kader van het project 'Voedselverlies in ketenperspectief' voortzetten.

Comeos, de federatie van de handel en dienstensector, bevroegt haar leden naar het voorkomen van voedselverlies. De bevraging moet cijfers voor de sector opleveren en ervaren pijnpunten en al genomen preventiemaatregelen in kaart brengen.

BESLUIT

In 2011 dook voedselverlies op als een problematiek van prioritair maatschappelijk belang. De Vlaamse Regering heeft het thema meteen op de Vlaamse beleidsagenda gezet en in de schoot van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies verschillende projecten opgestart. Dit document biedt een overzicht van al het werk dat sindsdien is verricht en de resultaten die daarbij geboekt zijn.

Het gaat om een tussentijdse rapportering. Het werk is nog niet afgerond. Vlaanderen gaat het langetermijnengagement aan om voedselverlies te verminderen, efficiënter om te gaan met hulpbronnen en nevenstromen optimaal te benutten. Vlaanderen sluit aan bij de Europese ambities om het voedselverlies te halveren en 20% minder hulpbronnen te gebruiken in de voedselketen tegen 2020. Dit document bevat 25 maatregelen, gebundeld onder 8 thema's, waarmee Vlaanderen zijn ambities wil waarmaken.

Voedselverlies komt voor in elke schakel van de keten. Samenwerking door de keten heen is de rode draad in dit verhaal. Waar burgers, bedrijven, organisaties en sectoren de handen in elkaar slaan, ontstaan innovatieve en succesvolle projecten. Dit document biedt inspiratie voor iedereen die met voedselverlies in zijn of haar omgeving aan de slag wil.

BRONNENLIJST

Beckers L. (2011) *Europa verlaagt budget voedselhulp voor allerarmsten met 80 procent - 225.000 Belgische gezinnen dreigen honger te gaan lijden*, De Morgen, 15 juli 2011, 2.

CIAA (2008) *Managing Environmental Sustainability in the European Food & Drink Industries*, Confederation of the food and drink industries of the EU (CIAA), Brussel.

FAO (2011) *Save and grow. A policymaker's guide to the sustainable intensification of smallholders crop production*, Food and Agriculture Organization, (online document), <http://www.fao.org/ag/save-and-grow/>.

FAO (2012) *Statistical Yearbook 2012 – World Food and Agriculture*, Food and Agriculture Organization (FAO), Rome.

Food and Biobased Research. (2012) *Wageningen UR voortrekker EU-project FUSIONS*, Wageningen UR, http://www.wur.nl/NL/nieuwsagenda/nieuws/Wageningen_UR_voortrekker_EUproject_FUSIONS_.htm.

Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., Van Otterdijk R. & Meybeck A. (2011) *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention*, Food and Agriculture Organization (FAO), Rome.

Leefmilieu Brussel (2012) *Goed eten, minder weggooien*, Leefmilieu Brussel - Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM), http://documentatie.leefmilieubrussel.be/documents/Brochure_GreenCook_NL.PDF.

McKinsey Global Institute & McKinsey Sustainability & Resource Productivity Practice (2011) *Resource Revolution: Meeting the world's energy, materials, food, and water needs*, McKinsey&Company, Londen.

Mededeling 2011/0021/EG van de Commissie aan het Europees Parlement, de Raad, het Europees Economisch en Sociaal Comité en het Comité van de Regio's betreffende een Efficiënt gebruik van hulpbronnen - Vlaggenschipinitiatief in het kader van de Europa 2020-strategie, 26 januari 2011.

Mededeling 2011/0571/EG van de Commissie aan het Europees Parlement, de Raad, het Europees Economisch en Sociaal Comité en het Comité van de Regio's betreffende een Stappenplan voor efficiënt hulpbronnengebruik in Europa, 20 september 2011.

Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (2010), *Factsheet Voedselverspilling*, Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie, Nederlandse Rijksoverheid, Den Haag.

Monier V., Mudgal S., Escalon V., O'Connor C., Anderson G., Montoux H., Reisinger H., Dolley P., Ogilvie S., Morton G. (2010) *Preparatory study on food waste across EU27*, Europese Commissie DG Milieu, Brussel.

OECD & FAO (2012) *Agricultural Outlook 2012*, Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) & Food and Agriculture Organization (FAO), Parijs.

OVAM (2011) *Nulmeting van voedselverspilling bij Vlaamse gezinnen via sorteeraanlyse van het restafval*, OVAM, Mechelen.

OVAM (2012a) *Verzameling van kwantitatieve gegevens van organisch-biologisch afval in de horeca*, OVAM, Mechelen.

OVAM (2012b) *Voedselverlies in ketenperspectief*, OVAM, Mechelen.

Resolutie 2011/2175/EG van het Europees Parlement over het voorkomen van voedselverspilling: strategieën voor een doelmatiger voedselvoorzieningsketen in de EU, 19 januari 2011.

Roels K. & Van Gijseghe D. (2011) *Verlies en verspilling in de voedselketen*, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Monitoring en Studie, Brussel.

SALV (2012) *Advies naar aanleiding van de beleidsvoorbereidende studie 'Verlies en verspilling in de voedselketen' van het Departement Landbouw en Visserij*, Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij, nr. 2012-05, Brussel.

Tukker A., Huppes G., Guinée J., Heijungs R., de Koning A., van Oers L., Suh S., Geerken T., Van Holderbeke M., Jansen B. & Nielsen P. (2006) *Environmental Impact of Products (EIPRO) - Analysis of the life cycle environmental impacts related to the final consumption of the EU-25*, Europese Commissie, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies, Technical Report EUR 22284, Brussel.

OIVO (2008) *Le gaspillage alimentaire: mieux le comprendre pour mieux le prevenir*, Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs, Brussel.

Vlaams Informatiecentrum over Land- en Tuinbouw (2011) *EU-parlementsleden in de bres voor voedselhulpprogramma*, VILT, 7 juli 2011, http://www.vilt.be/EU_parlementsleden_in_de_bres_voor_voedselhulpprogramma.

Vlaamse Regering (2011) *Samen grenzen ver-leggen - Vlaamse strategie duurzame ontwikkeling*, Brussel, <http://do.vlaanderen.be/beleid/vlaams-beleid/vlaamse-strategie-duurzame-ontwikkeling>.

Vlaamse Regering (2012) *Vlaams Materialenprogramma*, Brussel, <http://www.vlaamsmaterialenprogramma.be/documents/19/92b7f316-c069-4377-b4b1-35aa5f4ab55e>.