

Naar een verantwoord voedselsysteem, terugdringen Voedselverspilling als hefboom

Toine Timmermans, Position paper t.b.v. rondetafel Voedsel d.d. 5 april 2018

Voedselverspilling in Nederland

In mei 2017 is de eindbalans opgemaakt van de ambitie van de Nederlandse overheid om tussen 2009 en 2015 de hoeveelheid voedselverspilling met 20% te reduceren. Deze ambitie is niet gerealiseerd, ondanks de vele initiatieven en inzet vanuit een diversiteit van partijen. De hoeveelheid voedselverspilling in 2015 voor de totale voedselketen inclusief de consument ligt tussen 1.7 en 2.5 miljoen ton¹. Dit betekent dat er geen sprake is van een serieuze daling. Een lichtpuntje is dat er een lichte daling lijkt te zijn van de hoeveelheid vermijdbare voedselverspilling door consumenten.

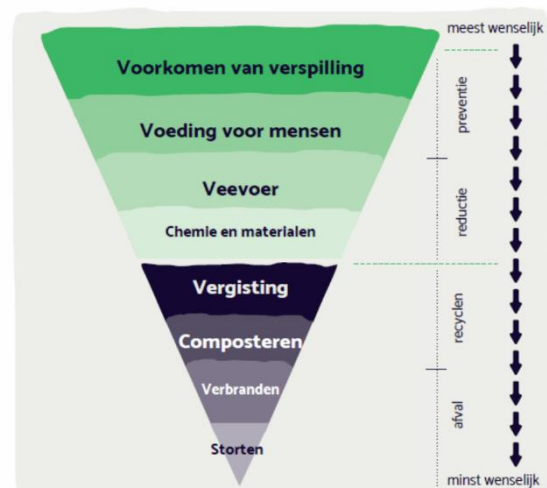
De voedselverspilling in 2015 in Nederland ligt tussen 1,77 en 2,55 miljoen ton. Omgerekend per capita (op basis van 16.900.726 inwoners) is dat tussen de 105 en 152 kg.

Negatieve impacts door voedselverspilling

De impact op klimaatverandering in Nederland van voedsel dat uiteindelijk niet wordt geconsumeerd bedraagt 16-22% van de totale impact veroorzaakt door voedsel. Waarbij "voedsel" ongeveer 30% bijdraagt aan de totale door menselijke activiteiten uitstoot van klimaatgassen. De impact van voedselverspilling ligt indicatief tussen **5 en 8 MT CO₂ eq./jaar**. In het perspectief van een totale uitstoot in Nederland in 2014 van 204 Mton CO₂-eq een significante bijdrage. De FAO schat de wereldwijde uitstoot gekoppeld aan voedselverspilling op 3.3 Gigaton CO₂ eq./jaar, 7-8% van de totale wereldwijde uitstoot. Andere negatieve effecten van voedselverspilling zijn gerelateerd aan voedselzekerheid, sociale en ecologische impact (water, landgebruik, biodiversiteit)².

De focus van de Taskforce

De Taskforce richt zich op het tegengaan van voedselverspilling in de hele voedselketen. Dat doen we door voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen en te verminderen en reststromen te verwaarden volgens de "Ladder van Moerman".



Nationale Taskforce Circular Economy in Food

Tijdens de Nationale Voedseltop in januari 2017 heeft een kerngroep van bedrijven, publieke organisaties, kennisinstellingen en maatschappelijk organisaties uitgesproken zich in te gaan te zetten voor bereiken van SDG12.3 (halvering van de voedselverspilling in 2030). Een gezamenlijke ambitie en agenda van de Taskforce Circular Economy in Food is op 20 maart j.l. gepresenteerd. Met als ambitie:

Samen maken we Nederland één van de eerste landen die de verspilling van voedsel ten opzichte van 2015 halveren en onvermijdbare nevenstromen optimaal tot waarde brengen volgens de ladder van Moerman. We maken daarmee Nederland de internationale koploper en wereldvoorbeeld op het realiseren van de SDG 12.3 doelstelling. We leveren hiermee een belangrijke bijdrage aan een toekomstbestendig voedselsysteem, waarin voedselzekerheid is geborgd en de effecten van klimaatverandering gemitigeerd worden.

¹ Wageningen Food & Biobased Research, 2017, Monitor Voedselverspilling, update 2009-2015, rapport nummer 1747.

² FUSIONS, Criteria for and baseline assessment of environmental and socio-economic impacts of food waste, 2016.

De Taskforce richt zich op 4 actielijnen, hiernaast beschreven. Het ministerie van LNV ondersteunt de Taskforce de komende 4 jaar financieel, door het publieke deel te financieren van de monitoring, toegepast onderzoek, topsectoren, de campagne en de inventarisatie van barrières. Het basis commitment vanuit LNV bedraagt 7 Miljoen Euro. Om de ambities van 50% reductie te kunnen behalen zullen de komende jaren aanvullende publieke en private investeringen noodzakelijk zijn. Diverse aangesloten bedrijven hebben inmiddels resultaten van het afgelopen jaar publiek gemaakt of verdere commitments en concrete plannen aangekondigd. De kerngroep van de Taskforce bestaat uit 25 leden, waaronder Rabobank, LNV, McDonald's, Hutten Catering, Unilever, LambWeston/Meijer, AholdDelhaize, Protix, Milgro, Voedingscentrum en WUR. Het streven is om minimaal 200 bedrijven eind 2019 aan te laten sluiten. En daarmee een vernieuwende verbindende aanpak, om - met de bedrijven in de lead - door de hele voedselketen, ambities te realiseren, onder het mantra: verbinden en versnellen. Met als hoger doel een verantwoord consumptie- en productiesysteem (SDG 12).

Circulaire Economie: Field labs en Living labs

De Circulaire Economie en kringlopen sluiten zijn belangrijke thema's voor bedrijfsleven en de Rijksoverheid. Er is een Nationaal Grondstofakkoord gesloten en er ligt een Transitieagenda circulaire economie, met biomassa en voedsel één van de 6 speerpunten. Met als uitgangspunt het creëren van economische, sociale en ecologische impact. Naast voorkomen van verspilling is het beter benutten van rest- en bijstromen een essentiële stap. Hier ligt een belangrijke rol voor de veehouderij, inclusief insecten, om laagwaardige biomassa om te zetten tot hoogwaardige voedingsstoffen. Scenario's over de toekomst van de veehouderij en de eiwitagenda staan hierin centraal. O.a. door mogelijk te maken dat het gebruik van "former foodstuff" en andere reststromen worden benut als veevoer, in plaats van laagwaardigere vergisting of compostering. Zaken als voedselveiligheid, diergezondheid en -welzijn, nutritionele waarde, ecologische impact, positionering en marketing zijn randvoorwaardelijk. Binnen de plannen die nu op tafel liggen in Europa kan de verwerking van het volume "former foodstuff" tot veevoer uitbreiden van ca. 3 naar 7 miljoen ton. Als in de toekomst ook andere nevenstromen, denk aan "swill" en diermeel, veilig en verantwoord gebruikt kunnen worden voor veevoer, kan dit nog veel grotere positieve impact hebben. Wel zal dit vragen om een andere type productie- en consumptiesysteem. Binnen WUR staat dergelijk onderzoek naar duurzame circulaire agro&food systemen nadrukkelijk op de agenda. Bijvoorbeeld het scenario van een veehouderijsector die vooral gebaseerd is op het gebruik van rest- en bijproducten en marginale graslanden³. Naast aanvullend onderzoek vraagt dit een faciliterende rol van de overheid, in het ondersteunen van proeftuinen, field labs en living labs. Als een moderne vorm van onderzoek bedrijven; inclusief, ruimte voor experimenten, gebaseerd op wetenschappelijke onderbouwing en in continue dialoog met de maatschappij.

De Taskforce agenda geeft een perspectief om in Europa van 44 miljoen ton voedsel in 2030 te voorkomen dat deze wordt verspild, danwel zorgen voor betere verwaarding. Door preventie, terugdringen en hoger verwaarden van reststromen zal in Nederland, in de keten tot de consument, de voedselverspilling tussen 450 – 900 miljoen kg moeten worden teruggebracht. Dit levert een reductie van min. 2-3 MTon CO₂ eq./jaar op, en een kostenvoordeel van minimaal 1 miljard euro. Met een netto positieve bijdrage aan de winst en concurrentiepositie van het Nederlandse bedrijfsleven, alsmede nieuwe bedrijvigheid en winst van innovatie. Uiteindelijk gaat het om het gezamenlijk realiseren van dergelijke kansen, in open dialoog, met het oog op de maatschappelijke belangen en uitdagingen: Samen Tegen Voedselverspilling.

De Taskforce pakt dit op vier verschillende manieren aan:



1. Monitoren van voortgang en impact:
Er wordt gemeten wat de Taskforce bereikt met haar gezamenlijke aanpak.



3. Samen tegen voedselverspilling bij de consument: De Taskforce streeft naar duurzame veranderingen van gedrag door campagnes, acties, living labs.



2. Samen tegen voedselverspilling in de keten:
Taskforceleden en koplopers bundelen hun krachten, netwerk en kennis om innovatieve oplossingen te ontwikkelen.



4. Spelregels veranderen:
De Taskforce stimuleert wetgeving en instrumentarium voor een circulaire economie.

³ Hannah van Zanten, Feed sources for livestock: recycling towards a green planet, PhD thesis, Wageningen University, 2016.