



Van restproduct tot nieuw voedingsproduct



Volgens Eurostat gaat er in Europa elk jaar zo'n 88 miljoen ton voedsel verloren voor een totale waarde van ongeveer 143 miljard euro. Dergelijke hoeveelheden kunnen we ons eigenlijk nauwelijks voorstellen. Dit is 20% van wat er op de Europese markt aan voedsel verkocht wordt. Als we dit omrekenen per persoon gaat in Europa 173 kg voedsel verloren, elk jaar opnieuw!

Bart Vleeschouwers / Illustratie: Xavier Truant

Het is niet verwonderlijk dat de Europese Commissie voedselverlies wil aanpakken. De Green Deal die ze in 2019 voorstelde, bevat daarom een hoofdstuk over *food waste*, voedselverspilling. Men heeft de ambitie om deze verspilling tegen 2030 met de helft terug te dringen. In het Europese Interreg-NWE-project Food Heroes (voedselhelden) maakten een hele reeks partners hier al concreet werk van. Onlangs organiseerde het project online het Food Waste Fest 2.020, waar een reeks mooie verwezenlijkingen werden voorgesteld. Boerenbond wil ook een bijdrage leveren aan de Europese doelstellingen. Dit doen we onder andere met projecten via het Innovatiesteunpunt. Daar zijn op dit ogenblik drie mensen betrokken in de begeleiding van bedrijven die voedselverlies willen aanpakken en zo een meerwaarde willen realiseren voor hun reststromen van fruit en groenten.

Goed aflijnen waarover we spreken

In de hele discussie over voedselverspilling is het belangrijk dat we enkele begrippen goed definiëren zodat we elkaar goed verstaan. We hanteren hiervoor de definities van de Europese Commissie.

Voedselverlies. Dat is het verlies aan voedingsmiddelen van de oogst tot aan de detailverkoop. Dat wil zeggen alle verlies door weggooien van niet-conforme producten of door verlies in de verwerking en het markt klaar maken.

Voedselverspilling. Dit is het verlies in winkels of op markten en bij de consument. Een van de belangrijkste oorzaken van verspilling komt doordat consumenten te veel tegelijk kopen of omdat ze de vermelding 'minstens houdbaar tot' en 'te consumeren voor' door elkaar halen waardoor er heel wat producten in de vuilnisbak belanden, terwijl ze eigenlijk nog perfect te consumeren zijn.

Voor alle duidelijkheid: producten die hergebruikt worden als dierenvoeding worden niet meegerekend als verlies of verspilling.

In tweede orde stelt men vast dat er voornamelijk over voedselverlies weinig of geen correcte gegevens zijn. Veel van de beschikbare cijfers zijn aannames, zeg maar nattevingerwerk. Daarom werd in het voorafgaande project 'Food from food' ook gezocht naar methoden om deze verliezen beter in te schatten, wat geen gemakkelijke opdracht bleek. Bij de consument is het al helemaal onbegonnen werk om te berekenen hoeveel voedsel

hij in de vuilnisbak gooit. Het lijkt misschien gemakkelijker om schattingen te maken van hoeveel voedsel verloren gaat bij de productie en de verwerking, maar zelfs daar blijft het vaak nattevingerwerk op basis van schattingen en aannames. Voor beleidsmakers is dit natuurlijk geen handige situatie.

Uitdagingen bij het gebruik van restproducten

Een van de mogelijkheden om voedselverlies of verspilling te verminderen, is het nuttig aanwenden van de reststromen. Bijvoorbeeld door ze te verwerken tot nieuwe voedingsmiddelen, tot veevoer, tot materialen of tot hernieuwbare energie.

Er zijn intussen al heel wat initiatieven opgestart, maar het is minder evident dan het lijkt om een degelijk businessplan op te maken als men met reststromen aan de slag wil gaan. Een idee is één ding, maar er nog iets aan verdienen is heel wat lastiger.

Een eerste probleem is dat de aanvoer van het restproduct niet altijd constant is. Zeker met landbouwproducten zit men vaak met een seizoensmatige aanvoer. Denken we bijvoorbeeld aan het groene blad van prei. Daar kan men van alles mee doen, maar de aanvoer is niet constant door het jaar. Wie ermee wil werken, moet manieren ontwikkelen om het product te bewaren. Dit verhoogt de productiekost en tegelijk liggen de machines een tijd van het jaar stil.

Een ander probleem is zeker de logistiek: veel restproducten zijn maar in kleine hoeveelheden beschikbaar en dan nog vaak erg gespreid. Daarom kan het interessant zijn om samen te werken met bijvoorbeeld een veiling om ▶



resten van groenten of fruit te verzamelen, omdat daar al een hele hoop product samenkomt.

Verder is er natuurlijk de uitdaging dat veel basisproducten snel bederven waardoor ze maar beperkte tijd verkikbaar zijn. Fruit en groenten zijn hier zeker de toppers.

Daarnaast staan er ook heel wat regels in de weg bij het verwerken van bepaalde reststromen tot voedingsmiddelen. Op zich is dat natuurlijk niet meer dan normaal, het gaat tenslotte om menselijke voeding, maar een creatieve geest is niet altijd bezig met die wettelijke bepalingen. Daarom kan je je best laten begeleiden bij het hele ontwikkelingsproces van idee tot realisatie. Er zijn verschillende diensten en bedrijven die er zich speciaal op toeleggen om innovatieve producenten te begeleiden van het eerste aha-moment tot dat het product in de winkel ligt. Het Innovatiesteunpunt heeft intussen heel wat deskundigheid verworven. Een land- of tuinbouwer die zelf een goed idee wil uitwerken, mist daarnaast ook vaak de nodige kennis van procestechniek of beschikt niet over de nodige apparaten of machines om zijn idee in de praktijk te brengen. Het is trouwens niet omdat iets thuis in de keuken lukt, dat het ook lukt op grotere schaal. Ook hier kan het nuttig zijn om zich te laten bijstaan door specialisten. En dan is er tot slot nog de finale stap: hoe breng je het product op de markt? Niet iedere handige ondernemer is ook een goede verkoper. Verkopen is daarenboven niet het enige. Men mag dan al een goed product hebben, maar het moet ook nog een leuk jasje krijgen zodat het wat opvalt tussen de andere producten in de winkel. De huis-, tuin- en keukenvlijt van veel innovatieve ondernemers mag dan wel schattig zijn, maar commercieel is het niet altijd zo geslaagd. Nogmaals: vraag hulp van professionals, ze zijn hun geld meestal dubbel en dik waard. Misschien nog een laatste bedenking:

men mag zeker de kost van een project niet onderschatten. Er zijn in Vlaanderen heel wat subsidiekanalen om nieuwe producten te ontwikkelen en in de markt te zetten. Je moet ze natuurlijk kennen en kunnen aanboren. Ook hier weer dezelfde bedenking: steek er zelf niet te veel tijd in maar schakel hulp in. Het gaat al snel om heel wat geld!

Food Heroes

Het Food Heroes-project is momenteel afgelopen, maar de problematiek is zo belangrijk dat er wellicht binnenkort nieuwe projecten mogelijk worden. In het project wilde men precies de massa restproducten uit de voedselproductie en voedselverwerking opnieuw omzetten tot nieuwe voedingsmiddelen. Daarbij moet de hele operatie ecologisch en economisch duurzaam zijn. Dat laatste is niet zo evident maar door creatief te zijn, kan er toegevoegde waarde gecreëerd worden. Het is dus de bedoeling om effectief winst te maken en niet om wat leuke speeltjes te ontwikkelen. Later dit jaar zullen we dieper ingaan op enkele van deze projecten, hieronder alvast enkele interessante initiatieven.

'enVie' maakt soep van groenteresten of 'kromme' of buitenmaatse groenten; **'BeefyGreen'** maakt een vleesvervanger van de stelen van oesterzwammen; **Camp's** is een bedrijf dat groenten bewaart met oude technieken (opleggen op azijn) maar ook experimenteert met fermentatie van groenten. Dat is op zich ook een oude techniek (denk maar aan zuurkool) maar voor een aantal groenten had men daar nog geen ervaring mee en al zeker niet in onze streken.

Alles samen kwamen in Food Heroes acht bedrijven aan bod en in een eerder project 'Food from food' ook nog eens 24 concrete projecten. ■

 www.voedselverlies.be/wat-wij-eraan-doen

Vlaanderen en voedselverlies

Ook de Vlaamse overheid zet sterk in op het vermijden of verminderen van voedselverlies of voedselverspilling. Zo was er in de periode 2015-2020 een Ketenplatform Voedselverlies actief dat heel wat acties ondernam om voedselverlies in Vlaanderen terug te dringen. Het Food Waste Fest was het slotevent van dit project. De acties die de laatste jaren zijn opgezet, zullen de komende jaren nog intensiever verder gaan. Vlaanderen wil hiermee duidelijk een voorbeeld voor de wereld worden.

De definitie die in Vlaanderen gehanteerd wordt voor voedselverlies is heel erg ruim genomen. Zo worden voedselresten die naar de veevoeding gaan ook opgenomen bij de voedselverliezen. Dat is voor Boerenbond toch wel veel te kort door de bocht. Restproducten die nog als veevoeding kunnen worden aangewend, zijn toch niet verloren. Dat men dit als verlies bestempelt, is hoogst ongelukkig.

Vraag hulp van professionals, ze zijn hun geld meestal dubbel en dik waard.