

e-zine voedselverlies

een uitgave van de Vlaamse overheid

maart 2014

Voorwoord

Voor u ligt het eerste e-zine voedselverlies van 2014. Ook dit jaar willen we alle stakeholders op de hoogte houden van het reilen en zeilen rond voedselverlies in Vlaanderen en daarbuiten.

2014 wordt een belangrijk jaar voor voedselverlies. We mogen een Europese mededeling duurzaam voedsel verwachten, waarin de preventie van voedselverlies opgenomen is als belangrijke actie om te komen tot een duurzamer voedselsysteem. Tijdens een conferentie die we samen met Vleva organiseerden (zie verder in dit e-zine), wisselden we met andere lidstaten alvast strategieën uit om beleid rond voedselverlies vorm te geven uit en gaven we de Europese Commissie de nodige inspiratie. De mededeling wordt nog voor de zomer verwacht. Niet alleen vanuit Europese hoek is er veel gaande, ook het middenveld roert zich. Op 1 april (en dat is geen grap) organiseert een coalitie van Belgische middenveldorganisaties samen met Tristram Stuart een Feeding the 5000-event in hartje Brussel om de publieke opinie, de keten en het beleid te mobiliseren.

Vanuit de Vlaamse overheid ondersteunen we, in samenwerking met de keten, deze dynamiek. Het sluit immers mooi aan bij de werkzaamheden die al enkele jaren lopen in Vlaanderen. Steeds meer sectoren, middenveldorganisaties, bedrijven en consumenten worden zich immers bewust van de problematiek en nemen maatregelen. Dit e-zine biedt een mooi overzicht van enkele van deze initiatieven en ook van hun geboekte resultaten. Want de resultaten zijn er en mogen gezien worden. Ons voornemen voor 2014 is om de dynamiek rond voedselverlies te bestendigen en een stap verder te gaan.

We willen alle auteurs van bijdragen voor dit e-zine bedanken voor hun medewerking. Uw feedback, vragen en suggesties zijn van harte welkom op het e-mailadres kris.roels@lv.vlaanderen.be.

Ik wens u veel leesplezier en hopelijk ook wat inspiratie om zelf aan de slag te gaan! Ideeën om via innovatie in verpakking voedselverlies terug te dringen zijn alvast welkom op pack2savefood.org, een nieuw initiatief van Ovam en Fost Plus, waarover u meer leest in dit e-zine.

Dirk Van Gijsegheem

Departement Landbouw en Visserij

Voorzitter Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies

e-zine voedselverlies is een gratis driemaandelijks uitgave van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse overheid. De eindredactie wordt verzorgd door het Departement Landbouw en Visserij. Hoewel de redactie streeft naar betrouwbaarheid, kan zij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele onjuistheden in de gepubliceerde informatie. U ontvangt deze nieuwsbrief, omdat u geregistreerd staat in ons adressenbestand. U kunt zich uitschrijven door een e-mail te sturen naar kris.roels@lv.vlaanderen.be met 'uitschrijven e-zine voedselverlies' in de titel. Geïnteresseerden kunnen zich aanmelden door een mail met 'inschrijven e-zine voedselverlies' te sturen. U kunt het *e-zine voedselverlies* ook steeds terugvinden op www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies.

Is uw organisatie actief rond het thema (beleid, onderzoek, sector, middenveld) en wenst u daarover te communiceren via het *e-zine voedselverlies*, neem dan contact op met kris.roels@lv.vlaanderen.be.

Inhoud

VOORWOORD	1
OPROEP	3
OVAM en Fost Plus gaan op zoek naar innovatieve verpakkingen die voedselverlies tegengaan	3
BELEID.....	3
Food waste? No thanks!	3
Wallonië zet in op verplichting donatie voedseloverschotten	3
Nieuw Europees programma voor hulp aan minstbedeelden goedgekeurd	3
KETEN EN MIDDENVELD	4
Preventie van voedselverlies in voedingsbedrijven.....	4
Vlaamse boerinnen en tuiniersters aan de slag met voedselverlies	4
Greencook houdt slotevent.....	4
Fusions blikt terug en kijkt vooruit	4
Memorandum deeleconomie wil voedselverspilling via (herver)delen tegengaan.....	5
Output van eerste Save Food Partnership Event.....	5
Transparantie Tesco krijgt navolging	5
CONSUMENT & BURGER	5
Vlaco helpt consument biologische kringloop te sluiten	5
Minder voedsel weggooien met Eetmaatjes	5
Vrouwen van nu gaan strijd aan met verspilling	6
Wervel en voedselverspilling.....	6
SOCIAAL	6
Handel schenkt 28% meer aan voedselbanken	6
KOMOSIE vzw ondersteunt sociale (economie) initiatieven	6
Kommaraf wint projectoproep voedseloverschotten	7
ONDERZOEK	7
Studie: mogelijke aanpak voor een CO ₂ -, water- en afvalneutrale Vlaamse voedingsnijverheid	7
Preventie voedselverlies optie om 10 miljard mensen te voeden	7
Effecten van reductie voedselverspilling in kaart gebracht	7
AGENDA	8
CITAAT	8

Oproep

OVAM en Fost Plus gaan op zoek naar innovatieve verpakkingen die voedselverlies tegengaan

De OVAM en Fost Plus willen een impuls geven aan verpakkingsinnovatie als een van de maatregelen om voedselverlies tegen te gaan. Ze roepen studenten, bedrijven en onderzoekers op om mee na te denken over nieuwe of nog onvoldoende bekende innovatieve oplossingen die voedselverlies kunnen tegengaan. Voedselverlies is een thema dat steeds meer in de kijker komt en een grote bezorgdheid veroorzaakt, maar heeft ook een positieve agenda: er is nog veel ruimte voor innovatie. Innovatieve verpakkingen kunnen hier een deel van de oplossing bieden. Een projectteam van experts van Studio Spark, Pack4Food en VITO zal de inspirerende inzichten en voorbeelden verzamelen op de site pack2savefood.org. Het projectteam wordt daarbij ondersteund door een stuurgroep van vertegenwoordigers van sectororganisaties COMEOS en FEVIA Vlaanderen, de Vlaamse overheid (Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies) en Bond Beter Leefmilieu.

Hebt u een idee of kent u een mooi voorbeeld van een verpakking die voedselverlies voorkomt? Laat het weten via de website van Pack2savefood.

Beleid

Food waste? No thanks!

Op woensdag 11 december organiseerden het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse overheid en het Vlaams-Europees verbindingssagentschap (vleva) de conferentie '[Food waste? No thanks! EU policy perspective and strategies of member states](#)'. De conferentie bracht Europese en nationale beleidsmakers bijeen om beleidsstrategieën uit te wisselen. Met deze conferentie levert de Vlaamse overheid een bijdrage aan de voorbereidingen van de Europese Mededeling Duurzaam Voedsel. Op de [website van Vleva](#) kunt u de presentaties, het verslag en de '10 key messages for food waste policy makers' van deze conferentie nalezen.

Wallonië zet in op verplichting donatie voedseloverschotten

In het [vorige e-zine voedselverlies](#) wezen we al op de dynamiek rond voedseldonatie in Wallonië. In juni 2012 heeft Herstal via de milieuvergunning aan Carrefour-winkels opgelegd om onverkochte voedselproducten te verdelen onder voedselbanken. Sindsdien namen diverse Waalse gemeenten de verplichting om voedseloverschotten te doneren op in de milieuvergunning. Verschillende grote steden hebben hun administratie verzocht om de haalbaarheid van het instrument te onderzoeken.

In februari heeft de commissie milieu van het Waalse Parlement een voorstel van decreet aangenomen. Dat voorstel van decreet past bestaand decreet aan met het oog op de verplichting voor de distributiesector om onverkocht voedsel minstens aan één vereniging actief op het vlak van voedselhulp aan te bieden. Intussen heeft de Waalse regering eind februari een gelijkaardig voorontwerp van besluit in eerste lezing goedgekeurd. Het initiatief komt van de minister van Leefmilieu Philippe Henry en is bindend voor alle distributiebedrijven met een oppervlakte van meer dan 2.500 m². Het document bepaalt dat een beheersplan voor onverkochte voedingsproducten een voorwaarde wordt voor de aanvraag van een milieuvergunning voor de uitbatingen die onder de regeling vallen. Wordt vervolgd...

Nieuw Europees programma voor hulp aan minstbedeelden goedgekeurd

Na een jaar van onderhandelen over het nieuwe *Fund for European Aid to the Most Deprived* (FEAD) tussen de Europese Commissie, de lidstaten en het Europese Parlement heeft de Raad op 10 maart het politiek akkoord met het Europese Parlement bevestigd. Het nieuwe fonds wordt toegevoegd aan het Europees Sociaal Fonds en vervangt het bestaande fonds dat was opgericht om landbouwoverschotten aan te wenden als voedselhulp.

Voor de periode 2014-2020 blijft het budget behouden op 3,5 miljard euro. Dat komt overeen met wat het vorige programma (dat vorig jaar afliep) kon besteden. Het fonds richt zich op alle lidstaten en krijgt een bredere inhoudelijke *scope*: hulp is niet alleen mogelijk voor voedselbedeling maar ook voor andere (basis) materiële zaken, bv. kleding. Het fonds zal ook sociale inclusie maatregelen voor Europa's armsten kunnen financieren. Het fonds zal opnieuw werken met cofinanciering. Europa financiert 85%, de lidstaten passen de rest bij. Wie zich wil verdiepen in het recent bereikte akkoord kan [hier](#) terecht.

Preventie van voedselverlies in voedingsbedrijven

Op donderdag 9 januari vond een afsluitende themadag plaats van het NIB-Project 'Voedselverlies in voedingsbedrijven – van inventarisatie tot mogelijke maatregelen'. Dit project is gesubsidieerd binnen de oproep Nieuw Industrieel Beleid – Fabriek van de Toekomst van het Agentschap Ondernemen, en kadert binnen de doorbraak 'de open ondernemer' van Vlaanderen in Actie (ViA) met als doel de ondernemerscultuur aan te zwengelen en de Vlaamse ondernemingen competitiever te maken op internationaal niveau.

Tijdens deze studiedag stelde FEVIA Vlaanderen de resultaten van het NIB-project Voedselverlies voor aan de sector. In het project werden aan de hand van bedrijfsaudits en een bevraging de omvang, oorzaken en maatregelen ter preventie van voedselverlies in kaart gebracht. In een reeks van workshops kregen bedrijven nuttige hulpmiddelen aangereikt om verliezen in hun processen te minimaliseren. Er werd ook gekeken naar de wisselwerking met andere schakels van de keten. De themadag lichtte de resultaten van het project toe en gaf praktische informatie en inspirerende voorbeelden om verlies van grondstoffen en/of producten tegen te gaan. De resultaten van het project zullen worden gebundeld in een brochure. Fevia Vlaanderen kondigde alvast aan verder actief te werken aan de vermindering van voedselverliezen in de voedingsindustrie. Op de [website van Fevia](#) vindt u het programma van de dag en de presentaties terug.

Vlaamse boerinnen en tuiniersters aan de slag met voedselverlies

Op vijf provinciale Agradagen bogen ruim 500 Agravrouwen ([KVLV-Agra](#)) zich de voorbije weken over de volgende vraag: duurzaamheid, een modewoord of toekomstplan? Hun antwoord? Ontegensprekelijk een [toekomstplan](#), waarin naast het ecologische en economische aspect ook aandacht is voor het sociale luik en de menselijke factor. De Limburgse Agradag stond specifiek stil bij de problematiek van voedselverliezen. De Interdepartementale Werkgroep gaf een introductie tot de problematiek en lichtte zijn werkzaamheden toe. Het VBT, het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties, gaf aan hoe de veilingen werk maken van voedingsspaarzaamheid. De themadag sloot af met een levendig debat. De massale feedback op de wedstrijd [Red de restjes](#) toont alvast aan dat de KVLV vrouwen heel creatief zijn in het verwerken van restjes.

Greencook houdt slotevent

Op 6 februari 2014 werden de resultaten van het Greencook-project op een slotevent in Brussel voorgesteld. De doelstelling van Greencook is om voedselverspilling tegen te gaan en in de Noord-West Europese zone een model voor duurzaam voedselbeheer te ontwikkelen. De strijd tegen voedselverspilling spitst zich toe op gedragsverandering bij de consumenten en op optimalisering van het voedselaanbod. Greencook heeft met zijn partners vier actieterreinen en vier sleutelgroepen in kaart gebracht:

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

U kunt de presentaties, foto's en andere documentatie van het slotevent weldra terugvinden op www.green-cook.org.

Fusions blikt terug en kijkt vooruit

Op zijn [website](#) blikt het Europese Fusions consortium terug op de verwezenlijkingen van het afgelopen jaar. Inhoudelijk is er werk gemaakt van een review van methodes om voedselverlies te kwantificeren, een literatuurstudie van policy drivers en een voorstel tot definitie en conceptueel kader. Meer dan 150 preventie- en valorisatiemaatregelen werden geanalyseerd op hun potentieel voor sociale innovatie. In 2014 volgen de eerste haalbaarheidsstudies. In 2013 werden er vier regionale bijeenkomsten en één Europese bijeenkomst van het multi-stakeholderplatform georganiseerd. Ondertussen zijn al 140 organisaties lid van dit netwerk. In Amsterdam en Kopenhagen vonden grote bewustmakingsevenementen plaats. Fusions-partners stelden het project op meer dan 70 conferenties en

forums voor, waaronder recent nog op de [No opportunity Wasted](#)-conferentie, georganiseerd door de Sustainable Restaurant Association in Londen. Voor meer info over de plannen van Fusions en zijn partners in 2014, neem een kijkje bij [Fusions](#).

Memorandum deeleconomie wil voedselverspilling via (herver)delen tegengaan

In februari stelden Bond Beter Leefmilieu (BBL), Netwerk Bewust Verbruiken, Taxistop, Autopia, Samenhuizen, Velt en Voedselteams het Memorandum [Deel de toekomst: 65 maatregelen voor de deeleconomie in een veerkrachtig Vlaanderen](#) voor. Het memorandum wil beleidsmakers inspireren en aanmoedigen om concrete maatregelen te nemen om de deeleconomie te bevorderen. Een hoofdstuk is gewijd aan gedeelde voedselproductie. Naast maatregelen om samentuinen en voedselteams te versterken, schuiven de organisaties achter het memorandum ook vijf concrete maatregelen naar voren om via (herver)delen voedselverspilling tegen te gaan: doelstellingen hard maken, belastingvoordeel voor bedrijven die overschotten doneren, wetgeving rond voedseldonatie verduidelijken, infrastructuur en opslagplaatsen ter beschikking stellen en voedselverlies in de landbouwsector verder onderzoeken.

Output van eerste Save Food Partnership Event

Meer dan 160 deelnemers uit 40 landen participeerden aan het eerste Save Food-partnership event om meer te leren over het Save Food-initiatief en om manieren te zoeken om samen te werken rond de preventie van voedselverliezen. De tweedaagse conferentie (10-11 december 2013) had als doel om informatie te delen en engagement te verwerven voor de Save Food-agenda. Meer informatie over dit mondiale initiatief, getrokken door de FAO, evenals het programma en het verslag van de conferentie vindt u op de website van de [FAO](#).

Transparantie Tesco krijgt navolging

In het [e-zine voedselverlies van oktober vorig jaar](#) kon u lezen dat de Britse retailer Tesco cijfermateriaal over het voedselverlies in zijn keten gepubliceerd heeft, in het kader van de ambitie om een internationale voorlopersrol in de reductie van voedselverliezen te spelen. Wat toen nog als een primeur gold, krijgt intussen een vervolg. Zo heeft het Britse Retail Consortium (BRC) [aangekondigd](#) dat ook de supermarktketens Asda, Sainsbury's, Morrisons, Marks & Spencer, Waitros and Co-op op regelmatige basis de omvang van het voedselverlies in hun winkels zullen publiceren. De eerste resultaten zullen begin 2015 meegedeeld worden.

Consument & burger

Vlaco helpt consument biologische kringloop te sluiten

Wie voedselverlies beperkt, helpt het milieu een handje ... en helpt bij het sluiten van de biologische kringloop. Daarom wil [Vlaco](#) de consument een handje helpen. Naast infosessies over het beperken van voedselverlies, biedt Vlaco ook een brochure aan, met als titel 'Voedselverlies ... en wat u er zelf aan kunt doen'. Onderwerpen en vragen die in deze brochure uitgebreid aan bod komen, zijn o.a. voedselverlies: wat is het? hoe evolueerde het? waarom is het een probleem? wie verspilt voedsel? wat zijn de oorzaken? wat kunnen we zelf doen om het voedselverlies in te perken? hoe zit het met het beleid errond?

De brochure kunt u bestellen of downloaden via www.vlaco.be/publicaties. Ook een poster over het thema voedselverlies is binnenkort beschikbaar. Meer info: Kristof Van Stichelen, Vlaco vzw, Stationsstraat 110, 2800 Mechelen, 015/451370, info@vlaco.be.

Minder voedsel weggoien met Eetmaatjes

Supermarktketen Albert Heijn heeft in samenwerking met voorlichtingsbureau Voedingscentrum één miljoen maatbekertjes uitgedeeld onder de noemer [Eetmaatjes](#). Iedere consument die een pak pasta, rijst of couscous van het huismerk van Albert Heijn koopt, kreeg gratis een Eetmaatje mee naar huis. De maatbeker moet het voor consumenten veel makkelijker maken om de juiste hoeveelheden van een product te gebruiken bij het bereiden van de maaltijd. Dat moet ertoe leiden dat er na de maaltijd minder voedsel in de vuilnisbak verdwijnt. In Nederland gooien consumenten jaarlijks voor 2,6 miljard euro aan voedsel weg. Uit consumentenonderzoek blijkt dat de voornaamste reden voor het weggoien van eten is, dat er te veel bereid wordt. Consumenten verspillen maar liefst 18% van de pasta die ze in huis hebben en 31% van de rijst, terwijl ze dat eigenlijk niet willen.

Vrouwen van nu gaan strijd aan met verspilling

De strijd aangaan tegen voedselverspilling, dat is de uitdaging in de [FoodBattle](#). Tijdens eerdere FoodBattles in enkele Nederlandse gemeentes bleek het mogelijk om in drie weken tijd zo'n 20% minder voedsel weg te gooien door een selecte groep van huishoudens. In 2014 krijgt de FoodBattle een vervolg in de vorm van de FoodBattle-Estafette. Zo veel mogelijk deelnemers van verschillende organisaties gaan de uitdaging aan. Het eerste stokje van de FoodBattle-Estafette is opgepakt door Vrouwen van NU, Nederlands grootste vrouwenorganisatie. Drie weken lang proberen minstens 1.000 mensen zo min mogelijk voedsel te verspillen. Zij houden drie weken bij hoeveel eten ze weggooien. Tussendoor ontvangen ze praktische tips voor het kopen, koken en bewaren van voedsel. De FoodBattle is een initiatief van Wageningen UR Food & Biobased Research, Voedingscentrum en Milieu Centraal.

Wervel en voedselverspilling

Luc Vankrunkelsven ([Wervel](#)) leefde van 2003 tot 2008 halftijds in Brazilië en halftijds in Europa. Sindsdien reist hij jaarlijks zes weken naar Brazilië en gaat hij in dialoog met boerenbewegingen, ngo's, universiteiten, landbouwscholen, het ministerie van Agrarische Ontwikkeling, enz. De neerslag van zijn ervaringen zijn gebundeld in het boek 'Legal! Optimisme - realiteit - hoop', waarin hij wereldhandel, voedselverspilling, de interdependentie van Brazilië en Europa, verwoestijning, ontbossing, etc. op een bevattelijke manier probeert uit te leggen. In de bijdrage over voedselverspilling verweeft hij gegevens over Brazilië, Europa en de hele wereld. Hij meldt ook over het groeiende bewustzijn aan beide kanten van de oceaan en over groeiende alternatieven. Als medewerker van Wervel geeft hij avonden in Vlaanderen vertrekkende vanuit de film 'The Muffinman'.

Sociaal

Handel schenkt 28% meer aan voedselbanken

Vorig jaar schonken handelaars 1.846 ton voedsel aan de voedselbanken, het jaarlijkse equivalent van 2,5 miljoen volwaardige maaltijden, meldt [Comeos](#) begin februari in een [persbericht](#). Dat is 28% meer dan het jaar ervoor. Die stijging is, aldus Comeos, te danken aan "de soepelere opstelling van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), de [campagne](#) die Comeos voerde bij de leden en de nieuwe btw-regeling, die bepaalt dat handelaars geen btw meer moeten betalen op voedselschenken". De schenkingen op lokaal niveau konden niet mee in rekening gebracht worden, dus het totaal geschonken tonnage vanuit de handel ligt nog een stuk hoger.

KOMOSIE vzw ondersteunt sociale (economie) initiatieven

KOMOSIE (KOepel van MilieuOndernemers in de SocIale Economie) kreeg in 2013 van de minister voor Armoedebestrijding Ingrid Lieten de opdracht om bestaande en startende initiatieven te ondersteunen om sociaal aan de slag te gaan met voedseloverschotten. KOMOSIE vzw ontving in januari 2014 ook van CollondSE (Collectieve ondersteuning voor de Sociale Economie) de taak om de niche voedselverlies te ontwikkelen voor de sociale economie. En de koepel is ook een projectpartner van het innovatieproject in de sociale economie 'sociale en reguliere economie, partners in de strijd tegen voedselverlies', dat tot eind januari 2015 loopt. Samen met een tiental projectpartners wil KOMOSIE zo negen concrete doelstellingen bereiken, waaronder:

- Het organiseren van Vlaamse initiatiefnemersdagen om geïnteresseerde lokale organisaties, ondernemingen of besturen te informeren en inspireren om een sociaal(-economisch) initiatief rond voedselverlies op te starten. De derde initiatiefnemersdag is gepland op 15 mei 2014.
- Voor initiatieven die al sociaal actief zijn rond voedselverliezen, organiseert KOMOSIE ook een Lerend netwerk, om expertise (verder) uit te wisselen. Dat komt voor de vierde keer samen op 17 maart 2014.
- Het beoordelen en selecteren van bestaande of nieuwe activiteiten met het hoogste potentieel voor sociale tewerkstelling in deze niche en hiervoor concrete businessmodellen uitwerken en promoten.
- Partnerschappen aangaan met ondernemingen (in bijzonder potentiële aanbieders van voedseloverschotten) of hun sectorfederaties in de voedselketen.

Interesse als deelnemer of samenwerkingspartner uit de voedselketen? Een achtergrondnota met meer info en de contactgegevens van het projectteam Voedselverlies vindt u bij het thema voedselverlies op de [website van Komosie](#).

Kommaraf wint projectoproep voedseloverschotten

Tijdens de studiedag 'Sociaal aan de slag met voedseloverschotten' op 24 april 2013 lanceerde minister van Armoedebestrijding Ingrid Lieten een projectoproep voor het meest creatieve en ambitieuze project rond voedseloverschotten. Intussen is de winnaar bekend. [Vzw Kommaraf](#) uit Aarschot krijgt 5.000 euro. De vzw is het voedselbedelingspunt voor Aarschot. De door de centrale voedselbank erkende organisatie werkt met vrijwilligers en wordt gedragen door een breed platform van welzijnsorganisaties. Voor hun nieuw project zal Kommaraf samenwerken met de jongeren van vormingscentrum [vzw Arktos](#). Ze gaan actief op zoek naar een verruiming van het aanbod voor voedselbedeling en zullen jongeren inzetten voor de ophaling en verwerking van de voedseloverschotten. Arktos organiseert wekelijks een kookatelier voor jongeren waar de voedseloverschotten verwerkt kunnen worden tot soep, saus, confituur etc.

Onderzoek

Studie: mogelijke aanpak voor een CO₂-, water- en afvalneutrale Vlaamse voedingsnijverheid

De Vlaamse milieuadministratie werkt sinds geruime tijd nauw samen met de Vlaamse voedingsindustrie om bepaalde milieudoelstellingen te halen. Zo voerde ze een studie uit naar de haalbaarheid om van de Vlaamse voedingsindustrie een CO₂-, water- en afvalneutrale sector te maken tegen 2030. De resultaten van deze studie geven aan hoe haalbaar het vandaag is voor de voedingsindustrie om milieuneutraliteit te bereiken tegen 2030 en welke maatregelen de voedingssector, de overheid en andere sectoren uit de landbouwvoedingsketen de komende jaren daarvoor kunnen nemen. Het onderzoek toont ook aan voor welke maatregelen er conflicten zijn tussen verschillende milieucompartimenten en waar dus beleidskeuzes gemaakt moeten worden.

Voor het luik afval blijkt uit de studie dat de voedingsindustrie al ver gevorderd is op de weg naar neutraliteit. Wat het voedselverlies en de nevenstromen betreft, kunnen aangepaste maatregelen nog zorgen voor een hogere valorisatie in de cascade van waardebehoud. Bedrijven bepalen namelijk nu nog grotendeels zelf naar welke stappen in de ladder of cascade de stromen gaan, omdat zij voor een specifieke materiaalstroom niet of moeilijk kunnen overzien welke behandeling de voorkeur heeft. De Vlaamse overheid zou daarom stimulerend of beperkend moeten optreden om de hiërarchie in de praktijk vorm te geven, bijvoorbeeld via een beleidskader dat de cascade ondersteunt of door de oprichting van platformen voor nevenstromen of nutriënten. Daarnaast is preventie van groot belang. Het beleid en de sector kunnen hier een invloed op hebben door bijvoorbeeld sensibiliseringscampagnes te voeren. De bedrijven beschikken zelf ook over heel wat mogelijkheden om voedselverlies te voorkomen, bv. door *good housekeeping* en optimalisaties in het proces.

Voor meer informatie en de digitale versie van deze studie kunt u bij [Departement Leefmilieu, Natuur en Energie](#) terecht.

Preventie voedselverlies optie om 10 miljard mensen te voeden

In december presenteerde het [STOA](#), de *Science and Technology Options Assessment Unit* van het Europese Parlement, de resultaten van het studieproject '*Technology Options for feeding 10 billion people*'. Het project onderzocht 5 opties, waaronder het terugdringen van voedselverlies. De studie brengt de omvang, oorzaken en verliespatronen in de EU-27 in kaart en focust op nuttige, gemakkelijk te implementeren en/of al in de praktijk bewezen maatregelen. STOA schuift 14 maatregelen naar voren om de Europese doelstelling van een halvering van het voedselverlies tegen 2020 te realiseren. De studie, het syntheserapport en de presentaties van de workshop vindt u bij het [Europees Parlement](#).

Effecten van reductie voedselverspilling in kaart gebracht

Vanuit het oogpunt van duurzaamheid en voedselzekerheid dichten veel onderzoekers en beleidsmakers een grote rol toe aan het terugdringen van voedselverspilling. De effecten van het reduceren van verspilling zijn echter nog niet systematisch onderzocht. LEI Wageningen UR heeft in opdracht van de Europese Commissie onderzocht wat de effecten van het reduceren van verspilling aan de vraagzijde zijn op de economie. De vermindering van voedselverspilling met 40% in 2020 door huishoudens en

detailhandel in de EU leidt tot een jaarlijkse besparing van 123 euro per persoon. In totaal komt dit voor de EU neer op een besparing van 75,5 miljard euro. De studie laat zien dat een herverdeling van bestedingen aan voorheen verspild voedsel veranderingen met zich meebrengt op economisch vlak, waar sommige sectoren profijt van hebben en andere sectoren weer niet. Het totale effect op de EU-economie is echter verwaarloosbaar klein. Door de vermindering van voedselverspilling aan de vraagzijde is veel minder landbouwgrond nodig om voedsel te verbouwen. Opvallend is dat uit het onderzoek blijkt dat het aannemen van een gezond voedingspatroon over het algemeen meer oplevert dan het verminderen van verspilling. Beide maatregelen hebben slechts een relatief klein positief effect op de voedselzekerheid in Sub-Sahara Afrika. Uit vervolgonderzoek zal moeten blijken wat de effecten zijn van het reduceren van voedselverliezen aan de aanbodzijde (landbouw, verwerkende industrie, opslag en transport) en in de rest van de wereld. U kunt het rapport nalezen op de website van het [LEI](#).

Agenda

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
17/03/2014, Brussel	4 ^{de} Lerend Netwerk Voedselverlies	Komosie	http://www.komosie.be/
01/04/2014, Brussel	Feeding the 5000 Brussel	Feeding the 5000	http://www.feeding5k.org/events/brussels
07/05/2014, Düsseldorf	Save Food Congress 2014	FAO – Save Food	http://www.save-food.org/
15/05/2014	3 ^{de} Vlaamse Initiatiefnemersdag Voedselverlies	Komosie	http://www.komosie.be/

Citaat

"After all, future progress in agricultural production and climate change will mean very little for global food security if we keep losing and wasting a third of the food meant to be consumed."

([The World Bank Group](#), 02/2014)