

e-zine voedselverlies

een uitgave van de Vlaamse overheid

juli 2013

Voorwoord

De Vlaamse Regering wil voedselverlies terugdringen en nevenstromen hoogwaardig valoriseren. Die boodschap bracht de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies ook op de OECD Food Chain Analysis Network Meeting op 20 en 21 juni in Parijs. Daar dachten we samen met andere overheden en ketenpartijen na over hoe we voedselverlies het best in kaart brengen, reduceren en indien nodig valoriseren. We stelden vast dat vele landen en bedrijven inzetten op de problematiek en dat kunnen we alleen maar aanmoedigen. Op Europees én mondiaal niveau vormen zich stilaan netwerken waarin overheden, bedrijven, middenveldorganisaties en onderzoekers elkaar vinden. Gezamenlijke afspraken maken, goede praktijken uitwisselen en nieuwe innovatieve ideeën uittesten is ook het doel van het Europese FUSIONS-project. De afgelopen maanden werd er hard gewerkt aan het uitbouwen van een netwerk. Vanuit Vlaanderen volgen we het project op en geven we input. Midden oktober krijgen we de eerste resultaten te zien. We zijn alvast benieuwd!

Het opvolgen van dergelijke Europese en internationale initiatieven maakt deel uit van een pakket van 25 maatregelen die de Vlaamse overheid in samenwerking met de keten uitvoert. Daarmee wil ze een bijdrage leveren aan de Europese doelstelling om het voedselverlies tegen 2020 te halveren. Een andere maatregel is gericht op informatie-uitwisseling en kennisopbouw. Vandaar dat u nu de tweede editie van het *e-zine voedselverlies* ontvangt. De eerste editie werd alvast positief onthaald. We zijn ervan overtuigd dat ook de tweede editie zal boeien. Uw feedback, vragen en suggesties blijven van harte welkom op het e-mailadres kris.roels@lv.vlaanderen.be. U kunt de e-zines steeds terugvinden op onze [website](#).

Ik wens u veel leesplezier en geniet alvast van een deugddoende zomervakantie!

Dirk Van Gijsegem

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
BELEID.....	2
Sociaal aan de slag met voedseloverschotten (2)	2
BTW op voedseldonatie wordt afgeschaft	3
Europese Commissie lanceert publieke consultatie over duurzaamheid van voedselsysteem	3
Conferentie in Den Haag: "Voedsel is langer eetbaar dan houdbaar".....	3
Frankrijk lanceert nationaal pact tegen voedselverspilling.....	3
Openbare hoorzitting "Food Surpluses to Feed Deprived People"	3
ONDERZOEK	4
Studienamiddag: "Opwaardering van nevenstromen en oogstresten in land- en tuinbouw".....	4
OESO brengt keten samen om voedselverlies te onderzoeken.....	4
KETEN EN STAKEHOLDERS	4
Geslaagd proefproject Delhaize en Atelier Groot Eiland	4
"Every crumb counts" - Europese voedingsketen tegen voedselverlies	5
Voedselverliestoolkit voor voedingsbedrijven	5
FUSIONS gaat aan de slag met stakeholders	5
FoRWaRD-project.....	6
CONSUMENT.....	6
VLAM-folder richt zich op voedselverspilling bij de consument.....	6
Damn Food Waste!	6
BIBLIOTHEEK.....	6
Creating a sustainable food future: reducing food loss and waste	6
De Macht van het Menu	6
Rapport Voedselverspilling	7
Monitor Voedselverspilling	7
Counting What Matters	7
AGENDA.....	7
CITAAT	7

Beleid

Sociaal aan de slag met voedseloverschotten (2)

Vlaams minister voor Armoedebestrijding Ingrid Lieten organiseerde op 24 april 2013 een studiedag over hoe men aan de slag kan gaan om voedsel niet weg te gooien maar een sociale herbestemming te geven. Vlaamse goede praktijken werden voorgesteld, Tristram Stuart (VK) schetste zijn visie op de problematiek en ook de Vlaamse Muffin Man Steven De Geynst kwam aan bod. Op de studiedag werd ook het [doeboek 'Sociaal aan de slag met voedseloverschotten'](#) voorgesteld. Het boek geeft praktische tips en goede voorbeelden en het vertelt waar geïnteresseerden terecht kunnen voor ondersteuning. U kunt het raadplegen en kosteloos bestellen via de [Vlaamse publicatiedatabank](#). Tot slot lanceerde de minister een projectoproep waarmee ze op zoek gaat naar het meest creatieve en ambitieuze project rond 'sociaal aan de slag met voedseloverschotten'. Organisaties konden tot eind juni een aanvraagformulier invullen en kans maken op een projectsubsidie van 5.000 euro.

In samenwerking met de provinciebesturen wordt een provinciale ronde 'arm in arm voor een lokaal armoedebelid' georganiseerd. De doelgroep zijn in eerste instantie ambtenaren en beleidsmakers van de lokale besturen (gemeenten en OCMW), maar ook lokale actoren zijn welkom. Tijdens deze ontmoetings- en inspiratiedag is het sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten een van de behandelde

thema's. Daarnaast worden ook middelen vrijgemaakt om een extra kracht aan te werven bij de organisatie [Komosie](#), bekend van onder meer de Kringwinkels, om nieuwe initiatieven structureel te ondersteunen en het tewerkstellingspoot verder te verkennen. Meer informatie vindt u op de [website](#) van het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin.

BTW op voedseldonatie wordt afgeschaft

Federaal minister van Financiën Koen Geens zal het via een omzendbrief mogelijk maken om voortaan de btw op voedselschenken terug te vorderen, zo bericht [VILT](#). Daardoor is het niet langer goedkoper om het voedsel weg te gooien in plaats van het te schenken aan bijvoorbeeld de Voedselbanken.

Warenhuizen die voedseloverschotten schenken aan een voedselbank moeten de btw die betaald werd bij de aankoop van goederen en die zij aftrokken, terugstorten. Een vrijstelling van btw voor schenkingen aan voedselbanken wordt bovendien niet toegelaten. Om daaraan tegemoet te komen heeft minister van Financiën Geens zijn administratie de opdracht gegeven een omzendbrief uit te werken. Concreet betekent dit dat de warenhuizen geen btw meer verschuldigd zullen zijn bij schenkingen, waardoor het voor hen interessant wordt om voedingsmiddelen weg te schenken in plaats van producten te vernietigen.

Europese Commissie lanceert publieke consultatie over duurzaamheid van voedselsysteem

Hoe kan het Europese voedselsysteem evolueren naar een duurzaam systeem dat efficiënt omgaat met zijn hulpbronnen en verspilling tegengaat? Over die vraag organiseert het directoraat-generaal Leefmilieu van de Europese Commissie een [consultatie](#), waaraan alle geïnteresseerde stakeholders kunnen deelnemen. Een [begeleidende webpagina](#) schetst de problematiek kort. De consultatie behandelt de definiëring van duurzame voeding en mogelijke actieterreinen. Dat zijn kennisopbouw over de milieu-impact van voeding, het promoten van duurzame productie en consumptie, het reduceren van voedselverlies en -verspilling en het verbeteren van coherentie in beleid. De consultatie moet de nodige input leveren voor de Mededeling over duurzaam voedsel, die gepland is voor begin 2014. Tot 1 oktober kan iedereen zijn of haar mening kwijt.

Conferentie in Den Haag: "Voedsel is langer eetbaar dan houdbaar"

Op 21 mei 2013 organiseerden de Alliantie Verduurzaming Voedsel en het Ministerie van Economische Zaken in Den Haag de conferentie 'Nog Houdbaar?', waarin de zin en onzin van de THT- en TGT-datum centraal stond. Wageningen UR, Food & Biobased Research heeft onderzoek gedaan naar de relatie tussen houdbaarheidsdata van producten en de verspilling van voedsel. De bevindingen kunt u bij de [Rijksoverheid](#) nalezen. De houdbaarheid in de praktijk werd bediscussieerd in groepjes om ideeën, vragen, kansen en uitdagingen voor de vermindering van voedselverspilling te verzamelen. Een consumentenpanel selecteerde daaruit de tien beste ideeën die overhandigd werden aan Staatssecretaris Sharon Dijksma, die op haar beurt de resultaten van de [Monitor Voedselverspilling](#) voorstelde.

Frankrijk lanceert nationaal pact tegen voedselverspilling

Midden juni heeft de Franse minister voor Agrifood het Franse Nationale Pact ter bestrijding van voedselverspilling gelanceerd. De langetermijndoelstelling is het halveren van voedselverspilling tegen 2025. Het pact is opgesteld in samenwerking met alle betrokken stakeholders, verenigd in zes thematische werkgroepen, en bevat elf acties waaronder een nationale actiedag, het opnemen van de preventie van voedselverlies in landbouw- en horeca-onderwijs, een sensibiliseringscampagne en clausules in publieke aanbestedingen voor catering. Het pact omvat ook acties die de verschillende sectoren uit de keten, van landbouw tot en met catering, zullen ondernemen. Daarnaast nemen ook de lokale besturen hun verantwoordelijkheid op. Meer informatie vindt u bij het [Ministerie voor Agrifood](#).

Openbare hoorzitting "Food Surpluses to Feed Deprived People"

De Europese Federatie van Voedselbanken (FEBA) en Europees Parlements lid Nuno Melo organiseerden eind april een openbare hoorzitting over de herverdeling van voedseloverschotten aan minderbedeelden. Op de hoorzitting ging FEBA in debat met Europese beleidsmakers, ketenactoren, onderzoekers en sociale organisaties over mogelijke acties om meer voedseloverschotten in te zetten voor herverdeling aan minderbedeelden. FEBA stelde dat de EU in haar strijd tegen voedselverspilling vooral moet focussen op het geven van *incentives* om goede praktijken in de keten te stimuleren. Diverse beleidsacties en

onderzoeksprojecten passeerden de revue. Zo stelde de Italiaanse professor Alessandro Perego het onderzoek [Feed the hungry – the potential of surplus food recoverability](#) voor, waarin het sociale potentieel van voedseloverschotten in Italië op een integrale manier in kaart is gebracht. Voor meer informatie over het werk van FEBA inzake voedselverspilling en voedselbedeling kunt u op de [federatiewebsite](#) terecht.

Onderzoek

Studienamiddag: "Opwaardering van nevenstromen en oogstresten in land- en tuinbouw"

Veel nevenstromen en oogstresten uit de land- en tuinbouw kunnen op een betere manier gevaloriseerd worden. Toepassingen in voeding, energieproductie en compostering geven een hogere waarde aan het product. Wat zijn de kansen voor succesvolle innovaties? Wat zijn de beperkingen in Vlaanderen? Wat zijn technische uitdagingen? Dat was het thema van de studienamiddag die de KVIV expertgroep Agrarische Productie en Ecosfeer, Werkgroep Plantenteelt op 16 mei organiseerde.

De studienamiddag werd ingeleid met een voorstelling van de [nieuwe biomassa-inventaris van OVAM](#). Die inventaris geeft een overzicht van het aanbod en de bestemming van biomassa(afval) in Vlaanderen in 2011-2012, en de evolutie ervan. Vervolgens werd er gefocust op de maximale valorisatie van plantaardige biomassa in de groente- en fruitsector door middel van een overzicht van het onderzoekswerk dat ILVO op dit vlak verricht (prei, pitfruit, NoWaste, [Genesys](#)). Daarna was Inagro aan de beurt met zijn onderzoek naar de valorisatie van agrarische nevenstromen door anaerobe vergisting en ILVO met de designercompost, of het produceren van compost op maat van bodem en gewas. KATHO gaf enkele geslaagde praktijkvoorbeelden van hoe verliesstromen als restanten van hopscheuten, verontreinigd deeg en misvormde aardbeien als ingrediënt gebruikt kunnen worden voor menselijke voeding. VLACO sloot af met de rol van kwaliteitscontrole als essentieel onderdeel van een duurzame bestemming van nevenstromen als meststof of bodemverbeterend middel. De studiedag bood de aanwezigen een mooi overzicht van het bestaande onderzoek naar het opwaarderen van verliesstromen, met als doel een zo hoog mogelijke valorisatie. Tot 31 juli kan u de presentaties op [IE-net](#) terugvinden.

OESO brengt keten samen om voedselverlies te onderzoeken

Vanuit het idee dat het terugdringen van verlies en verspilling in de voedselketen een belangrijke opportuniteit is om groene groei te realiseren in het voedselsysteem, is de OESO (*Working Party of the Agricultural Policies and Markets*) een [onderzoeksproject](#) over dit onderwerp gestart. Na een eerste verkennende studiefase werden drie aanbevelingen geformuleerd: het verzamelen en harmoniseren van het bestaande cijfermateriaal, het inventariseren van bestaand beleid in de lidstaten en het formuleren van beleidsaanbevelingen. Stakeholders en experts werden daarom samengebracht op een *OECD Food Chain Analysis Network Meeting* op 20-21 juni in Parijs. Deze bijeenkomst had als doel data en beleidsinformatie te verbeteren, analyses, ervaringen en goede praktijken inzake preventie van voedselverlies uit te wisselen, oorzaken van verlies te identificeren alsook mogelijke strategieën voor beleid en keten, en het onderzoeken van het meest geschikte instrument voor de modellering van de impact van een reductie in voedselverlies. Diverse overheden, industriefederaties, onderzoekers, bedrijven en ngo's wisselden hun ervaringen uit. De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies gaf een overzicht van de werkzaamheden in Vlaanderen. De presentaties kunt u op de [OESO-website](#) downloaden. Een verslag kan u opvragen bij [Kris Roels](#) van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies. Tegen november worden de resultaten van het onderzoek gebundeld in een rapport.

Keten en stakeholders

Geslaagd proefproject Delhaize en Atelier Groot Eiland

Eind 2012 ging een proefproject van start dat verse groenten en fruit en voedingsproducten (vlees, vis, charcuterie, bereide maaltijden...) waarvan de uiterste consumptiedatum om middernacht zou worden bereikt, ophaalt bij een Delhaizewinkel in Anderlecht. Het eten komt vervolgens terecht in het sociaal restaurant van Atelier Groot Eiland en in de voedselpakketten van Seso. Het project werd gerealiseerd met de steun van Leefmilieu Brussel en [Greencook](#). Dankzij het project is momenteel ongeveer 15% van alle ingrediënten in het restaurant afkomstig uit het proefproject met Delhaize. De producten die niet konden worden gebruikt in het restaurant werden opgehaald door Seso, dat ze uitdeelde in zijn voedselpakketten. Gezien het succes van het proefproject, dat werd gerealiseerd onder begeleiding van CODUCO, werd besloten een handleiding te schrijven die als doel heeft samenwerkingen op te zetten

tussen sociale restaurants en supermarkten om op lokaal vlak voedselverspilling tegen te gaan. De brochure is een praktische gids voor organisaties die zelf een samenwerkingsproject wensen op te starten en kan worden gedownload via de [website van CODUCO](#). Voor meer informatie of vragen over het project kan u [Rob Renaerts](#) van CODUCO contacteren.

“Every crumb counts” - Europese voedingsketen tegen voedselverlies

Eind juni 2013 hebben verschillende partners uit de Europese voedingsketen hun gezamenlijke wil getoond en bekrachtigd om op te treden tegen voedselverlies. Dat gebeurde door de lancering van een *Joint Declaration* met de titel 'Every crumb counts'. De verklaring is een initiatief van *FoodDrinkEurope*, de koepelfederatie van de Europese voedingsindustrie, en werd mede ondertekend door verscheidene andere Europese federaties uit de voedingsketen, door verpakkingsorganisaties, Europese voedselbanken, enz. De verklaring werd officieel gelanceerd in het bijzijn van vertegenwoordigers van het Europees Parlement, de Europese Commissie, ngo's en vertegenwoordigers van de industrie en het beleid. De *Joint Declaration* kan u bij [FoodDrinkEurope](#) raadplegen.

Voedselverliestoolkit voor voedingsbedrijven

Samen met de 'Every crumb counts'-verklaring heeft FoodDrinkEurope, dat de Europese voedingsindustrie vertegenwoordigt, ook een voedselverliestoolkit gelanceerd. De toolkit bevat concrete voorbeelden en goede praktijken van voedingsbedrijven in Europa, die maatregelen nemen om voedselverlies tegen te gaan en om nevenstromen maximaal te valoriseren. De toolkit volgt hierbij de cascade van waardebehoud. De toolkit 'Maximising food resources: A Toolkit for food manufacturers on avoiding food wastage' kan interactief geraadpleegd worden op de [website](#) van FoodDrinkEurope.

FUSIONS gaat aan de slag met stakeholders

Het Europese FUSIONS project staat voor "*Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies*". Het project wil door middel van de harmonisering van de definities en monitoring, het uittesten van sociaal-innovatieve maatregelen en het ontwikkelen van een Europese beleidsaanpak, voedselverlies in Europa fors terugdringen. Een Europees multistakeholderplatform staat centraal in het project. In mei en juni vonden de eerste regionale bijeenkomsten plaats in Parijs, Helsinki, Padua en Stuttgart. Tijdens deze bijeenkomsten discussieerden de deelnemers met het projectteam over het definiëren van *food waste*, de beleidsdrijfveren en -barrières in preventie en de mogelijkheden om verliezen via sociale innovatie terug te dringen. Het enthousiasme bij de deelnemers was groot. Na deze meetings wordt alle input samengebracht met het oog op het Europese Multi Stakeholder Platform dat plaatsheeft op 17-18 oktober in Amsterdam. Het project wordt ook op het net verder uitgebouwd, met een *members only*-gedeelte (in opbouw) en aanwezigheid op diverse sociale media om de levendige discussie online voort te zetten.

Langs deze weg doen wij graag **een oproep** om u als bedrijf, ketenorganisatie, ngo of onderzoeksinstelling te engageren voor dit ambitieuze Europese project.

Ketenpartijen, ngo's, overheden en onderzoeksinstellingen die actief willen participeren kunnen zich via [de website](#) aanmelden en worden vervolgens uitgenodigd om deel te nemen aan regionale en Europese stakeholderplatforms. Personen/organisaties met concrete pistes voor sociaal-innovatieve maatregelen (samenwerking met anderen staat centraal) kunnen [hun idee indienen](#) en kans maken op professionele begeleiding bij de uitvoering ervan. FUSIONS is ook op zoek naar bestaande goede praktijken om ze verder te promoten. Vanaf volgend jaar gaan de pilootprojecten van start. Voor meer info en contactinformatie kunt u terecht op de [FUSIONS-website](#).

FoRWaRD-project

Forward is een twee jaar durend transnationaal project, gefinancierd door de Europese Commissie (DG Cultuur en Onderwijs) in het kader van het 'Levenslang Leren programma'. De belangrijkste doelstelling van het project is het terugdringen van voedselverspilling door middel van online training en praktische tools voor medewerkers van bedrijven uit de keten. Het consortium achter Forward, bestaande uit sociale organisaties, ketenspelers en onderzoekers, wil met deze instrumenten bedrijven stimuleren om rond preventie en hergebruik van voedselverlies te werken ten voordele van sociale organisaties. Meer informatie vindt u terug op de [projectwebsite](#).

Consument

VLAM-folder richt zich op voedselverspilling bij de consument

De consument speelt een belangrijke rol in het voedselverlies. Daarom heeft VLAM, het Vlaams Centrum voor Landbouw en Visserijmarketing, een folder ontworpen om consumenten te sensibiliseren. De folder is praktisch opgevat en geeft informatie over slim kopen, slim bewaren en slim koken met o.a. aandacht voor het verschil tussen de THT en TGT-datum, en enkele handige recepten voor restjes. Voor meer tips en recepten kunt u terecht op www.lekkervanbijons.be en www.etenisomopteeten.nl. Meer informatie over de houdbaarheidsdatum vindt u op de website van het [FAVV](#). De folder kunt u gratis downloaden via de [webwinkel van VLAM](#). Eind mei werd de folder samen met koelkastthermometers verspreid onder producenten voor de korte keten. VLAM hoopt dat organisaties die zich richten op sensibilisering of educatie van de consument de brochure actief zullen gebruiken. Er is ook een ontwerp beschikbaar met snijlijnen voor wie de flyer wil drukken. Die kunt u opvragen bij [Sara De Preter \(VLAM\)](#).



Damn Food Waste!

Tijdens het [Damn Food Waste](#)-festival op 29 juni in Amsterdam hebben 5.000 mensen een warme lunch gekregen, bereid van voedsel dat anders zou worden weggegooid. Verschillende sprekers informeerden het publiek over *food waste*. Enthousiaste deelnemers konden een anti-verspillingspact ondertekenen. Ook bedrijven en politici konden de belofte maken om zich in te zetten voor de strijd tegen voedselverspilling. Daarnaast waren verschillende FoodGuerrilla's aanwezig met leuke, informerende activiteiten waarbij gezondheid, milieu, het sociale en het wereldwijde aspect in voedselverspilling centraal staan. Damn Food Waste is een initiatief van FoodGuerrilla (NCDO), Voedingscentrum, Wageningen UR, Youth Food Movement (YFM), Natuur & Milieu en Feeding the 5000/EU Fusions en sluit aan bij de wereldwijde campagne tegen voedselverspilling [Feeding the 5000](#) van Tristram Stuart, auteur van [Waste: Uncovering the Global Food Scandal](#) (Penguin, 2009).

Bibliotheek

Creating a sustainable food future: reducing food loss and waste

Het World Resources Institute legt in zijn recentste World Resources Report ([Creating a Sustainable Food Future](#)) de focus op hét voedselvraagstuk van de 21^{ste} eeuw. Hoe kunnen we in 2050 zo'n 9 miljard mensen voeden én het milieu sparen? Diverse oplossingen passeren de revue. Het tegengaan van verlies en verspilling in ons voedselsysteem is een belangrijk element in de voorgestelde strategie.

De Macht van het Menu

In [De macht van het menu](#) stelt het Nederlandse Planbureau voor de Leefomgeving vast dat het gemiddelde Nederlandse voedselpatroon niet duurzaam en ook niet gezond is. De Rijksoverheid kan een duurzamer voedselsysteem dichterbij brengen door heldere keuzes te maken binnen de vier geformuleerde oplossingsrichtingen: anders consumeren (o.a. voedselverspilling terugdringen), efficiënter produceren, zorgvuldiger produceren en anders delen en verbinden. Het rapport wil bouwstenen aanleveren voor een overheidsvisie op verduurzaming van het Nederlandse voedselsysteem.

Rapport Voedselverspilling

De Consumentenbond onderzocht de houdbaarheid van verschillende soorten levensmiddelen. Doel van het onderzoek is om consumenten meer inzicht te geven in dit onderwerp om daarmee voedselverspilling te verminderen. De bevindingen leest u bij het [No Waste Network](#).

Monitor Voedselverspilling

Wat is voedselverspilling nu juist? Hoe kader en monitor je dit fenomeen? Hoe groot is het probleem en is er al vooruitgang geboekt? Onderzoekers van Wageningen UR onderzochten het in [Monitor Voedselverspilling, een mid-term rapportage](#).

Counting What Matters

De organisatie *This is Rubbish* heeft de resultaten uitgebracht van haar onderzoek bij voedingsbedrijven. [Counting What Matters](#) handelt over de bereidheid van voedselbedrijven om voedselverspillingsaudits te gebruiken om zo verspilling in de keten terug te dringen. Het rapport kadert in een campagne die dit instrument bespreekbaar wil maken.

Bezoek ook de [Food Waste Library](#) van de Europese Commissie voor relevante onderzoeken, regelgeving en beleidsdocumenten.

Agenda

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
17-18/10 Amsterdam	FUSIONS European multi-stakeholder platform	EU FUSIONS	http://www.eu-fusions.org/
23/11 Brussel	Studiedag voedselverspilling en consument	Velt vzw	Meer info in het volgende e-zine voedselverlies (na de zomer)
11/12 Brussel	VLEVA-event voedselverlies en beleid	VLEVA	Meer info in het volgende e-zine voedselverlies (na de zomer)

Citaat

"We must remember that when we waste or throw away food, it's as if we're stealing it from the table of the poor. From those who are hungry. I invite everyone to reflect upon this problem of waste so that solutions to this problem can be faced with seriousness. May the solutions lead us to a culture of solidarity and sharing with those who need it most."

Paus Franciscus spreekt zich in zijn wekelijkse publieke audiëntie uit [tegen de verspilling van voedsel](#) (5 juni 2013)