

e-zine voedselverlies

een uitgave van de Vlaamse overheid

Voorwoord

De Vlaamse Regering wil voedselverlies terugdringen en nevenstromen hoogwaardig valoriseren. Die boodschap bracht Vlaams minister-president Kris Peeters op de [studienamiddag Voedselverlies in Vlaanderen](#) op 15 oktober 2012. In het gelijknamige [synthesedocument](#) is een overzicht gemaakt van de 25 maatregelen die de Vlaamse overheid in samenwerking met de keten uitvoert om die doelstelling te halen. De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies zal de uitvoering van de maatregelen opvolgen.

Een van de maatregelen is gericht op informatie-uitwisseling en kennisopbouw: het bundelen van relevante beleidsdocumenten op de webpagina www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies en het opstarten van een nieuwsbrief waarop professionals en geïnteresseerden zich kunnen inschrijven.

U hebt zonet de eerste editie ontvangen van het *e-zine voedselverlies*, dat als doel heeft om beleidsmakers, ketenactoren en onderzoekers op de hoogte te houden van het reilen en zeilen over voedselverlies in Vlaanderen en daarbuiten. We hopen dat het *e-zine voedselverlies* kan uitgroeien tot een niet te missen driemaandelijks update over de inspanningen van alle betrokken actoren om voedselverliezen te verminderen. We hopen dan ook op uw medewerking bij de verspreiding van deze nieuwsbrief en suggesties voor bijdragen. Uw feedback en vragen zijn 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 alvast veel leesplezier!

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
BELEID.....	2
Sociaal aan de slag met voedseloverschotten	2
Europese Commissie bundelt beleid en goede praktijken op website.....	2
UNEP en FAO lanceren Think.Eat.Save	3
Europees middenveld beraadt zich over voedselverlies.....	3
ONDERZOEK	3
GENESYS online.....	3
KETEN EN STAKEHOLDERS	3
Fevia sensibiliseert leden over voedselverlies.....	3
Waste not, want not!	4
Europese stakeholderwerkgroep komt voor de tweede keer samen.....	4
Vlaamse adviesraden SALV en Minaraad verkennen potentieel van bio-economie	4
Vlaams Sectorenoverleg Voedselverlies in de steigers	4
CONSUMENT	5
FoodBattle zorgt voor 20% minder voedselverspilling bij huishoudens	5
BIBLIOTHEEK VOEDSELVERLIES.....	5
LEI OPINIE - Voedselverspilling en voedselzekerheid	5
Europese Greencook mid-term review	5
Ingenieurs klagen wereldwijde voedselverlies aan	5
Wageningen UR houdt de houdbaarheidsdatum onder de loep	5
ZOEKERTJES.....	6
AGENDA.....	6
CITAAT	6

Beleid

Sociaal aan de slag met voedseloverschotten

Voedselhulp blijft voor een groeiende groep mensen noodzakelijk in Vlaanderen. De laatste jaren neemt de vraag echter toe, terwijl het aanbod slinkt. Voedseloverschotten uit de keten bieden opportuniteiten. Her en der in Vlaanderen gaat men op een sociale manier aan de slag met voedseloverschotten. Dit creëert een win-winsituatie: zowel voedselarmoede als voedselverlies wordt aangepakt. Tevens is er een rol weggelegd voor de sociale economie en innovatieve samenwerkingsverbanden. Vlaams minister van Armoedebestrijding Ingrid Lieten wil daarom kennis en inzichten van enkele succesvolle lokale praktijken ter beschikking stellen aan wie hiermee in de eigen organisatie of gemeente aan de slag wil. Op een studievoormiddag op woensdag 24 april wordt het Doe-boek "Sociaal aan de slag met voedseloverschotten" voorgesteld. Meer informatie vindt u op de [website van het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin](#).

Europese Commissie bundelt beleid en goede praktijken op website

Goed nieuws voor wie een duidelijk zicht wil hebben op wat er op Europees niveau allemaal gebeurt rond voedselverlies. *DG Health and Consumers* van de Europese Commissie heeft haar [webpagina over food waste](#) in een nieuw kleedje gestoken. De webpagina bevat cijfermateriaal en onderzoeksrapporten, sensibiliseringsmateriaal voor het brede publiek en een online bibliotheek. De bezoeker krijgt een duidelijk overzicht welke acties de Europese Commissie onderneemt, in samenwerking met de stakeholders uit de keten. Een databank belicht goede praktijken uit de Europese lidstaten.

UNEP en FAO lanceren Think.Eat.Save

Begin januari lanceerden UNEP (*UN Environment Programme*) en FAO (*Food and Agriculture Organization*) in samenwerking met enkele partners de campagne [Think.Eat.Save](#), in het kader van het [Save Food Initiative](#). "Voedselverlies is een gigantisch mondiaal probleem met negatieve humanitaire, milieu- en financiële implicaties", staat te lezen op de campagnewebsite. Het positieve nieuws is dat met relatieve eenvoudige maatregelen en gedragswijzigingen het probleem aangepakt kan worden. De Think.Eat.Save campagne wil de lopende inspanningen op nationaal en lokaal niveau en in de keten samenbrengen en versterken, meer spelers en consumenten aanzetten om actie te ondernemen en informatie over inspirerende ideeën en projecten uitwisselen. Dit jaar zal de [World Environment Day](#) in het teken staan van Think.Eat.Save. De strijd tegen voedselverlies en -verspilling wordt op die manier het jaarthema van dit mondiale event "*aimed at being the biggest and most widely celebrated global day for positive environmental action*".

Europees middenveld beraadt zich over voedselverlies

Het Europees Economisch en Sociaal Comité (EESC) fungeert als brug tussen de Europese instellingen en het maatschappelijk middenveld (werkgevers, werknemers en andere geledingen van het maatschappelijk middenveld). Op eigen initiatief bracht het EESC recent een advies uit over [De bijdrage van het maatschappelijk middenveld aan een strategie voor preventie en beperking van voedselverlies en -verspilling](#). Volgens het EESC moet voedselverlies een volwaardige plaats op de politieke agenda krijgen en de EU over een gezamenlijke definitie en methode beschikken om een samenhangend beleid te kunnen voeren. Platformen voor de uitwisseling van ervaringen op het vlak van preventie moeten voortgezet en ontwikkeld worden. Voedselbanken moeten optimaal kunnen beschikken over voedseloverschotten uit de keten. Verder pleit het EESC voor duidelijkere consumentenvoorlichting, uitgebreidere etikettering, het voeren van bewustwordingscampagnes en meer investeringen in onderzoek op dit gebied.

Onderzoek

GENESYS online

GENESYS is online. Het project GENESYS (Gebruik van Nevenstromen als Systeminnovatie) is de eerste gecoördineerde actie binnen de ILVO2020-strategie van het [ILVO](#) (Vlaams Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek). Binnen het vierjarig project, dat zal duren tot september 2016, wordt getracht om op innovatieve wijze aan transdisciplinair onderzoek te doen. De inhoudelijke doelstelling van het project is het vermijden van verliezen in de landbouw en het sluiten van kringlopen. De focus ligt op het hoogwaardig(er) valoriseren van neven- en reststromen. Het project tracht dat inhoudelijke probleem aan te pakken door interessante innovaties uit te werken. Binnen het project wordt een innovatieve onderzoeksaanpak gevolgd die al vanaf de start van het onderzoek de innovatie-adoptie door de eindgebruikers mee in rekening neemt. Daarbij wordt de overgang gemaakt van puur wetenschapsgedreven onderzoek naar innovatiegedreven onderzoek, van wetenschappelijk-technologische innovatie naar systeeminnovatie. Dat moet leiden tot de ontwikkeling van een generiek draaiboek dat door wetenschappers gebruikt kan worden tijdens de ontwikkeling van technische innovaties om een succesvolle marktintroductie te garanderen. Het project bestaat uit drie cases waarvoor een valorisatietraject uitgebouwd zal worden: plantaardige nevenstromen (groenten en fruit), *discards* uit de visserij en valorisatie door compostering. Voor meer informatie over GENESYS kan je terecht op de speciaal daarvoor opgerichte [website](#).

Keten en stakeholders

Fevia sensibiliseert leden over voedselverlies

"De voedingsindustrie beschouwt de problematiek van voedselverlies als een prioriteit. Ze wil zich actief engageren in de strijd tegen voedselverlies en -verspilling en wil de verantwoordelijkheid voor haar producten opnemen doorheen de voedingsketen". Dat schrijft FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, in het document 'Voedselverlies en voedselverspilling – situering en visie voor de voedingsindustrie'. In dat document heeft FEVIA relevante kennis en een plan van aanpak samengebracht, dat als een leidraad kan dienen voor voedingsbedrijven.

Het laat de bedrijven kennismaken met de verschillende aspecten van voedselverlies en reikt initiatieven en maatregelen aan voor de strijd tegen voedselverlies. FEVIA formuleert vier doelstellingen voor de voedingsindustrie: het vergroten van de kennisbasis, meewerken aan de Europese doelstelling van 50% reductie in voedselverspilling tegen 2020, aantoonbare initiatieven uitvoeren om voedselverlies en -verspilling te vermijden/verminderen zowel in het bedrijf als elders in de keten en ontstane verliezen zo goed mogelijk valoriseren volgens het cascadeprincipe. Om dat waar te maken heeft FEVIA een actieplan opgesteld. Voor meer informatie over de werkzaamheden van FEVIA in verband met voedselverliezen kunt u contact opnemen met het [Departement Milieu & Energie van FEVIA](#).

Waste not, want not!

Op 5 maart 2013 organiseerde Forum Europe in samenwerking met McDonald's de conferentie 'Waste not, want not. Reducing food waste in Europe'. De keynotepresentaties werden verzorgd door Anna Maria Corazza Bildt, een Europarlementariër en Eric Poudalet, *Director Safety of the Food Chain* van *DG Health and Consumers (EC)*. Een eerste panelgesprek focuste op de preventie van voedselverlies, een tweede panelgroep dacht na over welke nuttige bestemming we nog kunnen geven aan onvermijdbaar verlies en nevenstromen. Meer informatie over o.a. het programma en de panelleden vindt u terug op de [conferentiewebsite](#).

Europese stakeholderwerkgroep komt voor de tweede keer samen

Binnen de *Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health* van *DG Health and Consumers* is een werkgroep opgericht voor het thema voedselverlies. Na een eerste vergadering in december 2012 is deze *Working Group on Food Losses & Food Waste* begin februari opnieuw samengekomen om te overleggen over diverse aspecten van de problematiek en de Europese acties gericht op het terugdringen van voedselverlies. Op de agenda stond o.a. de definiëring van voedselverlies, de Wereldexpo in Milaan 'Feeding the Planet, Energy for Life' (2015), de rol van lokale en regionale besturen, het *EU Innovation Partnership on Agricultural Productivity and Sustainability*, en de donatie van voedseloverschotten aan voedselbanken. Een verslag van het overleg, alsook een uitgebreider achtergronddocument, vindt u op de [website van de Europese Commissie](#).

Vlaamse adviesraden SALV en Minaraad verkennen potentieel van bio-economie

De Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij ([SALV](#)) en de Milieu- en Natuurraad van Vlaanderen ([Minaraad](#)) brachten op 22 februari een uitgebreid [advies](#) uit over het duurzame gebruik van biomassa in een bio-economie. De adviesraden stellen dat er een momentum bestaat voor de biogebaseerde economie met belangrijke gevolgen voor de (ruimere) bio-economie. Dat biedt kansen voor Vlaanderen, er moet van het momentum dan ook gebruik gemaakt worden. De Minaraad en de SALV stellen dat er een Vlaamse strategie ontwikkeld moet worden en brengen in dat verband vijf doelstellingen/randvoorwaarden voor het voetlicht: (1) het behoud van het natuurkapitaal dat biomassa voortbrengt; (2) het waarborgen van de voedselzekerheid; (3) het realiseren van klimaatdoelstellingen; (4) het beschikbaar houden van biomassa voor materialen; (5) een duurzame sociaaleconomische ontwikkeling. Het beleidsinstrumentarium dat door Vlaanderen wordt uitgewerkt, dient afgestemd te zijn met het cascadeprincipe, wat moet leiden tot een ketenbenadering. De overheid moet een beleidskader ontwikkelen dat het cascadeprincipe ondersteunt.

Vlaams Sectorenoverleg Voedselverlies in de steigers

In de loop van 2011 en 2012 voerde de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) het project [Voedselverlies in ketenperspectief](#) uit. Een van de doelstellingen van het project was het opzetten van overleg met de sectoren en stakeholders uit de keten, enerzijds omwille van de expertise die nodig is bij het analyseren van problemen en oplossingen in de complexe voedselketen, anderzijds omwille van de mobiliserende kracht en het draagvlak die nodig zijn om een effectief beleid uit te voeren. De Vlaamse overheid hecht daarbij veel belang aan ketensamenwerking en -overleg en kondigde daarom aan het overleg, na de afronding van het project, voort te zetten.

De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies (IWW) coördineert alle activiteiten van de Vlaamse overheid met betrekking tot voedselverlies. Het overleg wordt de 'keten'-tegenhanger van deze werkgroep. Het overleg moet de toetssteen vanuit de praktijk worden voor de werkzaamheden van de IWW. Naast de belangrijkste sectoren uit de voedselketen zullen ook relevante stakeholders op basis van de agenda van het overleg uitgenodigd worden.

Een eerste overleg vond op 26 maart plaats bij OVAM in Mechelen. Op de agenda stond een stand van zaken van de IWV, een bespreking van de modaliteiten van het overleg en een presentatie van het doeboek [Sociaal aan de slag met voedseloverschotten](#). Voor meer informatie over het Sectorenoverleg Voedselverlies kunt u terecht bij [Dirk Van Gijsegheem](#), Departement Landbouw en Visserij en voorzitter van de IWV.

Consument

FoodBattle zorgt voor 20% minder voedselverspilling bij huishoudens

Nederlandse huishoudens die in een dagboek bijhouden hoeveel eten ze weggooiden en actief gestimuleerd worden om verspilling te beperken, brengen hun voedselverspilling binnen drie weken met gemiddeld 20 procent terug. Dat blijkt uit een project met zogenaamde 'FoodBattles' waaronder Berkel Milieu & Circulus en Wageningen UR FOOD & Biobased Research samen hun schouders hebben gezet. Het concept *FoodBattle* helpt verspilling tegen te gaan door consumenten én supermarkten bewuster te maken van maatregelen die het weggooiden van voedsel verminderen. Het initiatief zal verder opgeschaald worden om zo bij te dragen aan de doelstelling van de Nederlandse overheid om 20% minder verspilling in de voedselketen te hebben in 2015. Op de [website van Wageningen UR](#) vindt u alvast meer informatie.

Bibliotheek Voedselverlies

LEI OPINIE - Voedselverspilling en voedselzekerheid

Er leven nog bijna 1.3 miljard mensen in extreme armoede en 870 miljoen mensen zijn chronisch ondervoed. Je omkomt bijna niet aan de conclusie dat voedselverspilling afdoet aan de voedselzekerheid in de wereld en wellicht zelfs bijdraagt aan honger. Maar is dat eigenlijk wel zo? LEI Wageningen UR wijdde er een [opiniestuk](#) aan in het kader van een economisch onderzoek naar de effecten van het reduceren van voedselverspilling. Het instituut voert dat onderzoek uit voor de Europese Commissie.

Europese GreenCook mid-term review

Het Europese GreenCook project wil voedselverlies tegengaan en een model voor duurzaam voedselbeheer ontwikkelen. Het project heeft vier actieruimtes: thuis in de keuken, in het restaurant/de bedrijfskantine, in de schoolkantine en in de supermarkt. De projectpartners hebben een hele reeks aan projecten opgestart in de verschillende deelnemende landen. De ervaringen die zij hierbij hebben opgedaan, delen ze in de mid-term brochure [Common strategies, methods and tools to defeat food wastage- first best practices and recommendations from partners](#). Een aanrader voor iedereen uit de praktijk die op zoek is naar inspiratie!

Ingenieurs klagen wereldwijde voedselverlies aan

In het rapport [Global food - Waste not, Want not](#) stelt het Britse *Institution of Mechanical Engineers* dat de helft van al het geproduceerde voedsel wereldwijd verloren gaat. Door het verbeteren van processen en infrastructuur enerzijds en het verandering van consumptie-attitudes anderzijds zouden we 60 tot 100% meer voedsel kunnen voorzien voor de stijgende wereldbevolking.

Wageningen UR houdt de houdbaarheidsdatum onder de loep

Verschillende overheden en onderzoeksinstituten zijn van oordeel dat beter omgaan met houdbaarheidsdata een van de manieren is om voedselverspilling tegen te gaan. Omdat het niet duidelijk is wat de mogelijkheden zijn in het omgaan met en aanpassen van houdbaarheidsdata heeft Wageningen UR in opdracht van het Nederlandse Ministerie van Economische Zaken de verschillende aspecten rondom het gebruik van houdbaarheidsdata inzichtelijk proberen te maken. De bevindingen werden neergeschreven in het rapport [Houdbaarheidsdatum, verspilde moeite?](#).

Zoekertjes

FUSIONS zoekt sociaal innovatieve ideeën voor haalbaarheidsstudies

Eén aspect van het Europese FUSIONS-project (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) is om oplossingen te vinden in de gehele voedselketen om voedselverspilling te verminderen. Via haalbaarheidsstudies wil het consortium sociaal-innovatieve maatregelen testen om voedselverspilling in alle stadia van de voedselketen te voorkomen en te verminderen. Momenteel is het FUSIONS-team voor de haalbaarheidsstudies op zoek naar ideeën die voedselverlies- en verspilling reduceren via sociale innovatie. Je kunt al je ideeën kwijt via een survey op de [EU FUSIONS-website](#).

Agenda

Datum en plaats	Evenement	Organisatie	Meer informatie
21/05 Den Haag	Conferentie 'Nog Houdbaar' in Den Haag	Alliantie Verduurzaming Voedsel en het Nederlands Ministerie van Economische Zaken	\
05/06	World Environment Day: Think.Eat.Save	United Nations Environment Programme (UNEP)	Website van World Environment Day
07/06 Parijs	European North West Europe FUSIONS platform meeting	FUSIONS	http://www.eu-fusions.org/
20-21/06 Parijs	OECD Food Chain Analysis Network Meeting	OECD - Committee for Agriculture	\

Citaat

"In a world of seven billion people, set to grow to nine billion by 2050, wasting food makes no sense – economically, environmentally and ethically, aside from the cost implications, all the land, water, fertilizers and labour needed to grow that food is wasted – not to mention the generation of greenhouse gas emissions produced by food decomposing on landfill and the transport of food that is ultimately thrown away."

Achim Steiner, UN Under-Secretary-General en UNEP Executive Director