

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 604
van **ELS ROBEYNS**
datum: 26 maart 2015

aan **JOKE SCHAUVLIEGE**
VLAAMS MINISTER VAN OMGEVING, NATUUR EN LANDBOUW

Strijd tegen voedselverspilling - Engagements

Uit recente cijfers blijkt dat één derde van het voedsel wereldwijd verloren gaat en dat terwijl één op de acht ofwel 804 miljoen mensen structureel honger lijdt. De hoeveelheid voedsel die jaarlijks in Europa verloren gaat, is voldoende om de voedseltekorten van deze mensen drie tot zeven keer aan te vullen.

Voedselverspilling is een structureel probleem. Het is meer dan restjes weggooien. Een structureel probleem dat diverse oorzaken heeft. Voedselverspilling vindt plaats tijdens de productie, het vervoer, in de supermarkt en bij de consument thuis.

De voedselverspilling is ook Europa en Vlaanderen niet ontgaan.

De Europese Commissie stelde dat de voedselverliezen in 2020 gehalveerd moeten zijn ten opzichte van 2011 wat moet leiden tot een afname met 20 procent van de hulpbronnen bij de voedselproductie. Vlaanderen heeft zich indertijd aangesloten bij de doelstellingen van de Europese Commissie.

Op 31 maart 2014 presenteerde toenmalig Vlaams minister-president Kris Peeters de engagementsverklaring "Vlaanderen in Actie. Samen tegen voedselverlies". Die verklaring was een gezamenlijk initiatief van de Vlaamse Regering, Boerenbond, de voedingsindustrie via FEVIA, de distributiesector via Comeos, maar ook van horeca en cateraars en via het informatiecentrum OIVO werd ook de consument er bij betrokken.

1. Hoe evalueert de minister één jaar engagement "Vlaanderen in Actie. Samen tegen voedselverlies", welke conclusies trekt zij er uit en hoe vertaalt zij die in haar beleid?
2. Welke bedrijven en organisaties ondertekenden de engagementsverklaring "Vlaanderen in Actie. Samen tegen voedselverlies" tot op heden?
3. Wat zijn de concreet meetbare resultaten die daadwerkelijk aantonen dat voedselverlies wordt tegengegaan en in welke schakel van de keten situeren ze zich?

ANTWOORD

op vraag nr. 604 van 26 maart 2015

van **ELS ROBEYNS**

1. Ik evalueer dit zeer positief. De Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies coördineert de werkzaamheden binnen de Vlaamse overheid. Het Vlaams Ketenplatform Voedselverlies is een platform waar de verschillende sectoren van de keten en de Vlaamse overheid met elkaar in overleg treden.
De ketenroadmap die op 3 april 2015 werd goedgekeurd door de Vlaamse Regering en ook werd ondertekend door de ketenpartners, is een mooi resultaat van dit platform.
2. De 'Voedselverliescoalitie' telt intussen al 54 leden vanuit alle schakels van de keten en diverse stakeholdergroepen. Een overzicht bevindt zich op de website <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties/studies/voedselverlies>.
3. Het GENESYS-project van ILVO onderzoekt het gebruik van nevenstromen als systeeminnovatie in de primaire sector. Het project overkoepelt vier doctoraten en omvat systeeminnovatie, reststromen van groenten en fruit, discards (visserij) en valorisatie via compostering. Recent publiceerde ILVO vier mededelingen waarin de huidige stand van zaken van de vier luiken wordt toegelicht.

Met de uitvoering van het actieplan "Selectief Vissen Doet Leven", het centraal stellen van selectief vissen in het nieuwe Operationeel Programma en samenwerking met andere lidstaten ter voorbereiding van regionale teruggooiplannen, ondersteunt de Vlaamse overheid de visserijsector om selectiever te vissen.

Het 2^{de} doelgroepprogramma 2011-2016 voor de voedingsnijverheid, een structurele samenwerking tussen het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie en de voedingsindustrie, heeft onder meer geleid tot de opmaak van een haalbaarheidsstudie voor een milieuneutrale sector in 2030.

De voedselverliesaudit, uitgewerkt binnen het Nieuw Industrieel Beleid-project Voedselverlies van FEVIA Vlaanderen, gefinancierd door het Agentschap Ondernemen, wordt specifiek voor voedings-kmo's mee opgenomen bij de uitvoering van de Materialenscan. De materialenscan is een initiatief van Agentschap Ondernemen en OVAM. Een adviseur brengt het gebruik van materialen zoals ingrediënten, chemicaliën en water in een bedrijf in kaart en bekijkt op welke manier grondstoffen efficiënter ingezet kunnen worden.

Flanders' FOOD, het innovatieplatform van de voedingsindustrie, heeft voor 4 jaar (2014 tot eind 2017) een themagroep Voedselverliezen opgericht binnen het Platform Duurzaamheid. Binnen de themagroep worden vraaggedreven wetenschappelijk technologische onderzoeksprojecten in de voedingsindustrie uitgewerkt.

Het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie werkt in samenwerking met relevante actoren een aanpak uit om voedselverspilling te verminderen bij de consument. Er wordt gewerkt rond drie groepen van acties: burgers betrekken en prikkelen om hun actuele voedingsgewoonten in vraag te stellen, handelingsperspectieven aanreiken om het voedselverlies thuis te beperken en jongeren doen opgroeien met het beeld dat voedselverlies niet kan. Daartoe wordt met de ketenpartners en de stakeholders nieuw consumentenmateriaal ontwikkeld. Via Milieuzorg op School (MOS) worden

scholen uit basis- en secundair onderwijs samen met de leerlingen en hun ouders ook betrokken bij deze problematiek.

De OVAM en Fost Plus hebben het afgelopen jaar samen met FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen en de Interregionale Verpakkingscommissie de rol van verpakkingen onderzocht. Het rapport is beschikbaar op <http://www.ovam.be/voedselverlies>.

Het online platform Pack2SaveFood heeft een impuls gegeven aan verpakkingsinnovatie. Een natraject met de betrokken stakeholders staat in de steigers.

Het Agentschap Facilitair Bedrijf speelt een voortrekkersrol in de grootkeukensector door het terugdringen van voedselverlies in de restaurants en catering van de Vlaamse overheid