



Vlaams
Parlement

stuk **2173** (2012-2013) – Nr. 1
ingediend op 13 september 2013 (2012-2013)

Voorstel van resolutie

van de heer Jean-Jacques De Gucht,
de dames Irina De Knop, Marleen Vanderpoorten
en Fientje Moerman en de heer Bart Tommelein

betreffende het houden van sensibiliseringscampagnes
in de restaurants van Vlaamse onderwijsinstellingen
om het voedselverlies te beperken

TOELICHTING

De Europese ambitie is om het voedselverlies tegen 2020 te halveren. Volgens een studie die gefinancierd werd door de Europese Commissie (Bio Intelligence Services, 2010), bedraagt de totale hoeveelheid voedselverlies en nevenstromen in de Europese Unie ongeveer 90 miljoen ton per jaar. Volgens de resultaten in het rapport 'Global Food Losses and Food Waste' van de FAO (Food and Agriculture Organisation) blijkt dat een derde van al het voor menselijke consumptie geproduceerde voedsel ergens in de voedselketen verloren gaat of verspild wordt. In absolute cijfers gaat het om 1,3 miljard ton voedsel per jaar, goed voor een economisch verlies van 750 miljard dollar per jaar. Dat voedsel gaat verloren in de diverse stadia van de voedselketen. Voedselverlies kan diverse redenen hebben. Het Europees Parlement wil 2014 uitroepen tot het Europese Jaar tegen de Voedselverspilling. Een goede zaak, gezien de hallucinante cijfers.

Ook Vlaanderen zit niet stil op het gebied van de problematiek van voedselverlies. Immers, voedselverspilling is ethisch niet te verantwoorden. Bovendien is het probleem van voedselverspilling een verdoken milieuprobleem en kent het financiële implicaties. Om voedselverspilling aan te pakken, zullen verscheidene maatregelen moeten worden genomen. De Vlaamse overheid is zich daar terdege van bewust en heeft daarover dan ook al een studienamiddag georganiseerd. Bovendien heeft ze daarover wetenschappelijk onderbouwde documenten opgesteld. Dat past ook in het Vlaanderen in Actie Pact 2020. In een synthesedocument, dat gepresenteerd werd op de studienamiddag 'Voedselverlies in Vlaanderen' op 15 oktober 2012, worden zo'n 25 concrete maatregelen voorgesteld. Enkele van die maatregelen zijn bijvoorbeeld bedoeld om voedselverlies in de overheidskantines aan te pakken.

De indieners van deze resolutie vinden echter dat in de aangekondigde maatregel een belangrijke actor niet wordt besproken, namelijk de taak van het onderwijs in dezen. Bijna iedere onderwijsinstelling, van lager tot hoger onderwijs, heeft diverse vormen van catering voor de leerlingen of studenten. Onder het motto 'jong geleerd is oud gedaan' valt het dan ook sterk aan te bevelen om binnen de schoolkantines, restaurants, kortom de catering in het onderwijs aandacht te besteden aan de problematiek van voedselverlies, bijvoorbeeld door middel van sensibilisering. Natuurlijk willen we niet ontkennen dat daar in bepaalde scholen al zijdelings aandacht aan wordt besteed, zoals in het kader van projecten of in het kader van vakoverschrijdende eindtermen. Toch gebeurt dat niet overal en het is algemeen bekend dat het herhalen van boodschappen belangrijk is om op langere termijn effect te sorteren. Bovendien is er een positief financieel resultaat voor de instellingen zelf als ze voedselverlies aanpakken. Ze kunnen exactere hoeveelheden aankopen en hoeven minder te betalen voor de verwerking van afval, iets wat op termijn ook voelbaar kan zijn in de kostprijs die de leerlingen of studenten (of hun ouders) voor een maaltijd moeten betalen. Onderwijsinstellingen moeten dus eigenlijk dubbel ertoe worden aangemoedigd om aandacht te besteden aan het probleem van voedselverlies.

Jean-Jacques DE GUCHT

Irina DE KNOP

Marleen VANDERPOORTEN

Fientje MOERMAN

Bart TOMMELEIN

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

Het Vlaams Parlement,

- gelet op:
 - 1° de doelstellingen van de Vlaamse overheid om van voedselverlies een beleidsthema te maken, mede in het kader van Vlaanderen in Actie Pact 2020;
 - 2° de ethisch onverantwoorde cijfers die de Europese Unie, de FAO en rapporten aanhalen inzake voedselverlies;
 - 3° resolutie 2011/2175/EG van het Europees Parlement, die de Europese Commissie oproept concrete maatregelen uit te werken om de voedselverspilling te halveren voor 2025;
 - 4° het feit dat het Europees Parlement 2014 wil uitroepen tot het Europees Jaar tegen de Voedselverspilling;
 - 5° de belangrijke rol die het onderwijs in de strijd tegen voedselverspilling kan spelen op het vlak van preventie en bewustwording;
- vraagt de Vlaamse Regering:
 - 1° om als aanvullende maatregel, naast de maatregelen die al vermeld worden in het synthesesdocument ‘Voedselverlies in Vlaanderen’, specifiek aan preventie en sensibilisering te doen binnen de schoolkantines, restaurants, kortom de catering van alle Vlaamse onderwijsinstellingen;
 - 2° daarover een omzendbrief te sturen naar alle onderwijsinstellingen waarin wordt gevraagd:
 - a) het probleem van voedselverlies onder de aandacht te brengen van leerlingen, scholieren en studenten, aangepast aan het leeftijdsniveau (bijvoorbeeld aan de hand van cijfermateriaal over het voedselverlies in Vlaanderen, Europa, de wereld). Dat kan in het kader van lessen gebeuren, maar zeker ook door middel van campagnes in de schoolrestaurants waarbij de gebruikers ertoe aangezet worden enkel de hoeveelheid voedsel te vragen die ze ook werkelijk denken te consumeren;
 - b) jonge consumenten bewust te maken van het verschil tussen ‘ten minste houdbaar tot’ en ‘te gebruiken tot’ (de THT- versus de TGT-houdbaarheidsdatum).

Jean-Jacques DE GUCHT

Irina DE KNOP

Marleen VANDERPOORTEN

Fientje MOERMAN

Bart TOMMELEIN