

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 114
van **ELS ROBEYNS**
datum: 22 oktober 2014

aan **LIESBETH HOMANS**

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN BINNENLANDS BESTUUR,
INBURGERING, WONEN, GELIJKE KANSSEN EN ARMOEDEBESTRIJDING

Voedselverspilling - Stand van zaken

Op 16 oktober 2014 was het Wereldvoedseldag. Die dag lanceerde 11.11.11 haar nieuwe campagne "Voedselverspilling - Sorry is niet genoeg".

Het thema voedselverspilling is in het verleden meermaals aan de orde geweest in het parlement. 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 3 tot 7 keer aan te vullen.

Voedselverspilling is een structureel probleem. Het is meer dan restjes weggooien. Een structureel probleem dat diverse oorzaken heeft.

Een daarvan zijn de schoonheids- en kwaliteitsvereisten voor producten. Voedselverspilling vindt plaats tijdens de productie, het vervoer en bij de consument thuis, maar supermarkten spelen misschien wel de belangrijkste rol in de keten. Een banaan die te lang is, een komkommer die te krom is of peren die niet blinkend zijn, geraken niet in de supermarkt en worden vaak weggegooid. Met alle gevolgen voor de producenten, heel dikwijls producenten in het arme Zuiden.

Daarenboven legt ook Europa voor diverse producten cosmetische standaarden op. Zo moet salade uit volle grond minstens 150 gr per krop wegen, moeten citroenen verplicht een diameter van 45 millimeter hebben, moeten voorverpakte kerstomaten minstens zes vruchten aan hun tros hebben en alle appels in dezelfde verpakeenheid moeten van dezelfde grootte zijn.

Dergelijke praktijken zorgen voor overproductie. Telers willen er immers zeker van zijn dat ze voldoende mooie groenten en fruit hebben en produceren daarom te veel. De minder mooie exemplaren raken niet verkocht en belanden op de vuilnisbelt.

Dat het anders kan, bewijzen praktijken in Frankrijk, waar sommige supermarkten de esthetisch minder mooie, maar even kwaliteitsvolle producten ook aanbieden aan de consumenten aan een verlaagde prijs, met verkoopsucces zo blijkt.

Ook de goede service die supermarkten aan hun klanten bieden, houdt risico's op voedselverspilling in. Zo bieden supermarkten voor hun late klanten 's avonds nog vers

brood aan. Wordt het verse brood niet diezelfde dag verkocht, dan wordt het weggegooid, gebruikt als veevoeder of op een andere manier verwerkt.

Supermarkten gaan zeer verschillend om met producten die niet meer aan de klant worden verkocht. Positief is dat sommige supermarkten samenwerken met voedselbanken. Zo zijn er voorbeelden waarbij verse producten zelfs enkele dagen voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum aan de voedselbanken worden verstrekt.

Naast de producenten en de supermarkten zijn wij allen, de consumenten, de grote verspillers van voedsel, al dan niet onder invloed van de supermarkten die met aantrekkelijke aanbiedingen de consumenten stimuleren om grotere aantallen producten te kopen dan ze eigenlijk nodig hebben. Europese consumenten verspillen jaarlijks voor gemiddeld 175 euro aan voedsel.

Sommige kleinere winkels trachten voedselverspilling op een creatievere manier tegen te gaan, bijvoorbeeld door hergebruik van onverkochte producten voor het bereiden van klant-en-klare gerechten, die ook in de eigen winkel verkocht worden.

De voedselverspilling is ook Europa 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.

Bijzonder lovenswaardig op Vlaams niveau was het vrijmaken van 465.000 euro om in Limburg de voedseloverschotten op te halen en te verdelen. Dit initiatief kadert in het SALK, het plan dat Limburg er weer moet bovenop helpen na de Ford-sluiting. De vzw RIMO (Regionaal Instituut voor Maatschappelijk Opbouwwerk) coördineert de verdeling. Het voedsel gaat zowel naar sociale restaurants en sociale kruideniers als vrijwilligersorganisaties en sociale diensten, die het dan verdelen onder mensen die het kunnen gebruiken.

Overheden hebben ook een voorbeeldfunctie. Zo kan ook aan sensibilisering rond voedselverspilling worden gedaan in bijvoorbeeld de restaurants van diensten en instellingen die afhangen van de Vlaamse overheid.

Voedselverspilling dient vanuit ethische overwegingen, economische belangen en ecologische waarden te worden aangepakt.

1. Bestaat er een inventaris aangaande de jaarlijkse verspilling van voedsel in Vlaanderen?
2. Welk aandeel hebben de producenten, de verkopers en de consumenten in de voedselverspilling in Vlaanderen?
3. Wat is de hoeveelheid aan voedsel dat jaarlijks aan de voedselbanken wordt geschonken? Wat is de economische waarde ervan?
4. Hoeveel mensen deden de voorbije vijf jaar een beroep op de voedselbanken in Vlaanderen?
5. Welke initiatieven heeft de Vlaamse overheid de laatste vijf jaar genomen om voedselverspilling tegen te gaan?
6. Welke reductiedoelen stelt de Vlaamse overheid zich voor de komende vijf jaar en hoe gaat ze hierbij tewerk?

7. Is er overleg met de Europese instanties om de problematiek van de voedselverspilling aan te pakken en om de Europese doelstelling tegen 2020 te halen? Zo ja, hoe verloopt dat overleg en wat is de actuele stand van zaken?
8. Welke initiatieven werden reeds ondernomen naar Europa voor het wegwerken van de Europese cosmetische standaarden?
9. In welke mate wordt de bestrijding van de voedselverspilling in Vlaanderen beleidsmatig gelinkt aan de principes van de korteketenverkoop?
10. Hoe evalueert de minister de werking van het Limburgse project in het kader van het SALK en wat is de stand van zaken?
11. In welke mate werd al aan sensibilisering rond voedselverspilling gedaan in restaurants en diensten die afhangen van de Vlaamse overheid?
12. In welke mate wordt de voedingssector betrokken in het beleid tegen de voedselverspilling? Wordt hij betrokken bij het opmaken van plannen van aanpak?

Deze vraag werd gesteld aan de ministers Liesbeth Homans (114), Joke Schauvliege (92).

LIESBETH HOMANS

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN BINNENLANDS BESTUUR,
INBURGERING, WONEN, GELIJKE KANSSEN EN ARMOEDEBESTRIJDING

ANTWOORD

op vraag nr. 114 van 22 oktober 2014

van **ELS ROBEYNS**

Een gecoördineerd antwoord zal worden verstrekt door mevrouw Joke Schauvliege,
Vlaams minister van Omgeving, Natuur en Landbouw