

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 92
van **ELS ROBEYNS**
datum: 22 oktober 2014

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

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).

GECOÖRDINEERD ANTWOORD

op vraag nr. 92 van 22 oktober 2014

van **ELS ROBEYNS**

1. De cijfers zijn afkomstig van afvalgegevens van bedrijven en eerder uitgevoerde studies. De cijfers over voedselverspilling bij de consument zijn gebundeld in de factsheet '[Voedselverspilling bij de consument](#)'. U vindt deze publicaties terug op de website van de Vlaamse overheid over voedselverliezen: <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies> (onder publicaties).
2. De data laten niet toe om voor het geheel van de keten of per ketenschakel een opsplitsing te maken tussen voedselverlies en nevenstroom.
3. In 2013 zamelden de Voedselbanken ongeveer 11.800 ton voedsel en basisproducten in. In het Vlaamse Gewest ging dit om 3.660.710,27 euro.
4. Ik beschik niet over gegevens ter zake.
5. Een overzicht van de initiatieven die de Vlaamse overheid de voorbije regeerperiode heeft ondernomen vindt u terug in de publicatie "[Synthesedocument Voedselverlies in Vlaanderen](#)". Het meest recente overzicht vindt u in het document "[Overzicht acties Vlaamse overheid april 2014](#)". Beide documenten zijn beschikbaar op <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies>.
6. Momenteel werkt de Vlaamse Regering met de ketenpartners aan een Ketenroadmap Voedselverlies 2020, volgens de visie neergeschreven in de engagementsverklaring 'Samen tegen Voedselverlies' (zie bovenvermelde website). In de engagementsverklaring is als ambitie opgenomen om de voedselverliezen doorheen de keten zoveel mogelijk te beperken en maximaal te valoriseren in lijn met de Europese doelstellingen. De doelstelling om voedselverliezen met 30% te verminderen tegen 2025 zal door de Vlaamse overheid op het Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies naar voren worden geschoven als globale doelstelling voor de Ketenroadmap.
7. Op Europees en internationaal niveau heeft Vlaanderen de voorbije jaren actief deelgenomen aan overleg en conferenties. De Vlaamse overheid heeft meegewerkt aan diverse projecten rond de thematiek: dataverzamelingsproject Eurostat, werkgroep en onderzoek OESO, stakeholderplatform project EU-Fusions, opvolging Europees project GreenCook, enz. Meer info vindt u terug in de documenten vermeld in het antwoord op vraag 5.
8. Duidelijke handelsnormen blijven in de internationale handel belangrijk maar de Europese regelgeving rond handelsnormen is in 2009 reeds grondig hervormd o.a. door het reduceren van het aantal communautaire handelsnormen van 36 tot 10, en het voorzien van bepaalde toleranties in de normen. Ook is een aantal uitzonderingen voorzien waarbij voor de rechtstreekse verkoop aan de consument de producten niet aan de normen moeten voldoen.
9. De bestrijding van de voedselverspilling in Vlaanderen wordt beleidsmatig niet gelinkt aan de principes van de korte keten. Dergelijke analyse is niet voorhanden.

10. Het project loopt van 2014 tot 2016. Het is momenteel nog te vroeg om de werking grondig te evalueren.

11. In het streven naar verduurzaming van de eigen werking startte het Agentschap Facilitair Management van de Vlaamse overheid een project rond voedselverlies in zijn restaurants en catering. Het project kadert in het Vlaams Actieplan Duurzame Overheidsopdrachten 2012-2014 en in de ruimere strategie om voedselverlies in Vlaanderen terug te dringen. Het AFM is een proefproject gestart met koffieautomaten en er is een tool ontwikkeld voor het keukenpersoneel om de hoeveelheid te bereiden soep beter in te schatten.

Binnen de afdeling Overheidsopdrachten van het Departement Bestuurszaken is er een centraal aanspreekpunt duurzame overheidsopdrachten dat onder meer instaat voor het creëren van netwerken tussen de verschillende aankopers van bepaalde afgebakende productgroepen. In juni 2013 organiseerde dit aanspreekpunt in het kader van het bovenvermelde actieplan een thematische netwerksessie voor aankoopverantwoordelijken 'voeding & catering' waar ook het beperken van voedselverliezen aan bod kwam. In functie van concrete vragen en behoeften van aankopers binnen de Vlaamse overheid zal in de toekomst nog een netwerksessie rond voeding/catering georganiseerd worden. Momenteel bekijkt de Taskforce Duurzame Overheidsopdrachten, die instaat voor coördinatie van het actieplan, de mogelijkheid om een voorbeeldclausule beperking voedselverliezen op te stellen, die kan geïntegreerd worden in overheidsopdrachten voor diensten (bv. catering).

In het kader van de Dagen van de Duurzame Ontwikkeling, een intern sensibiliseringsinitiatief rond duurzaamheid, is er in het verleden reeds ingezet op sensibiliserende acties over voedselverlies.

12. De Vlaamse overheid heeft de afgelopen jaren sterk geïnvesteerd in overleg en samenwerking met de verschillende schakels uit de voedselketen. Op 31 maart 2014 heeft de Vlaamse Regering de engagementsverklaring 'Vlaanderen in Actie: Samen tegen Voedselverlies' aan het publiek voorgesteld. De verklaring is een gezamenlijk initiatief van de Vlaamse Regering, Boerenbond, Fevia Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen en het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO). Met deze verklaring wil de gehele keten een engagement opnemen om de komende jaren voedselverlies verder terug te dringen, in samenwerking met de Vlaamse overheid en de stakeholders.

Momenteel wordt er in de schoot van het Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies, waar overheid en keten samenkomen, gewerkt aan een Ketenroadmap Voedselverlies 2020 om het engagement om te zetten in concrete acties.