

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 304

van **ELS ROBEYNS**

datum: 13 januari 2016

aan **JOKE SCHAUVLIEGE**

VLAAMS MINISTER VAN OMGEVING, NATUUR EN LANDBOUW

Resolutie voedselverspilling - Initiatieven

Het Vlaams Parlement heeft op 4 december 2014 een resolutie aangenomen betreffende voedselverspilling en onnodige voedselverliezen.

Graag verneem ik welke initiatieven de minister binnen zijn/haar bevoegdheidsdomeinen inmiddels genomen heeft naar aanleiding van volgende vragen vervat in de resolutie:

1. te onderzoeken op welke manier de meting, registratie en rapportage op alle niveaus van de voedselketen verbeterd kunnen worden zodat er meer transparantie en duidelijkheid worden geschapen over de hoeveelheden voedsel die in elke schakel worden verspild;
2. op basis van de gemeten gegevens met de voedingssector efficiënte plannen van aanpak op te stellen, met duidelijke afspraken over realistische en precieze preventiedoelstellingen, en erop toe te zien dat de betrokken spelers uit de voedselketen de gemaakte afspraken daadwerkelijk naleven;
3. met betrekking tot de engagementsverklaring 'Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies' van 31 maart 2014 duidelijk te rapporteren aan het parlement wat de totstandkoming van de roadmap van het Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies en de concrete vorderingen van de Voedselverliescoalitie betreft;
4. de cascade van het waardebehoud beleidsmatig te verankeren naar het voorbeeld van de biomassacascade zoals die werd uitgewerkt door de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) en het Agentschap voor Landbouw en Visserij;
5. met de betrokken sectoren in overleg te treden om te komen tot bindende en afdwingbare gedragscodes om onfaire handelspraktijken die tot verlies of verspilling leiden, aan banden te leggen;
6. overleg te organiseren en gepaste acties op te zetten zodat er geen voedsel wordt weggegooid omdat het er niet goed uitziet, en daartoe zich actief te engageren op Europees niveau om nieuwe standaarden te creëren zodat voedsel dat vandaag wordt weggegooid omdat het er niet goed uitziet, gemakkelijker kan worden verhandeld, naar het model van de Vlaamse groente- en fruitveilingen in relatie met de diepvriesindustrie;
7. de nodige aandacht te besteden aan de sensibilisering van de consument, die zelf een belangrijke bijdrage kan leveren aan het voorkomen van voedselverlies en -verspilling.

Deze vraag werd gesteld aan de ministers Geert Bourgeois (139), Hilde Crevits (151), Annemie Turtelboom (127), Liesbeth Homans (240), Ben Weyts (468), Jo Vandeuren (232), Philippe Muyters (223), Joke Schauvliege (304), Sven Gatz (98).

GECOÖRDINEERD ANTWOORD

op vraag nr. 304 van 13 januari 2016

van **ELS ROBEYNS**

1. De roadmap voedselverlies zet hier met actieprogramma 9 "Meten is weten, voor bedrijf en beleid" integraal op in.

De Vlaamse overheid en de ketenpartners werken samen aan de monitoring van voedselverlies en voedselvalorisatie in de hele keten, in lijn met de Europese werkzaamheden op het vlak van monitoring.

Het Departement Landbouw en Visserij heeft deelgenomen aan een Europees pilootproject in het kader van het EU-FUSIONS project om de haalbaarheid van deze methodiek voor monitoring in Vlaanderen uit te testen. Er heeft per sector overleg plaatsgevonden met ketenpartners en data-experts en er wordt gewerkt aan verdere gezamenlijke concrete afspraken voor een monitoring op maat van Vlaanderen. Om dubbel werk te vermijden zal voor deze monitoring zoveel als mogelijk gebruik worden gemaakt van bestaande gegevensbronnen.

2. Duidelijke engagementen en afspraken met de ganse voedingsketen zitten vervat in de roadmap voedselverlies. In een open en constructieve dialoog tussen de Vlaamse overheid en de ketenpartners worden alle acties opgevolgd. De monitoring zoals hierboven beschreven, zal worden gebruikt om de vooruitgang te meten en de inspanningen van de keten en het beleid te evalueren en bij te sturen. Tegelijk moet het ook duidelijk zijn dat er naast de zuivere doelstelling om voedselverlies te beperken ook voldoende aandacht moet blijven bestaan voor een gezonde voeding, vnl. in de domeinen onderwijs en welzijn.
3. Bij opmaak van de roadmap voedselverlies hebben de Vlaamse Regering en de ketenpartners zich geëngageerd het Vlaams Parlement jaarlijks op de hoogte te brengen van de vorderingen.
De betrokken partners werken momenteel aan het eerste voortgangsrapport.
4. De cascade van waardebehoud is verankerd in de roadmap voedselverlies en vormt de leidraad voor de acties.
5. Er is regelmatig en constructief overleg met de betrokken sectoren om voedselverliezen in de keten maximaal te beperken. Hierbij wordt gekeken naar elke praktijk die tot voedselverlies kan leiden. Dit zowel voor praktijken binnen de eigen sector als effecten binnen andere schakels in de keten. Vrijwillig engagement en samenwerking vormen de basis van de roadmap. De nodige afspraken zitten vervat in de acties van de roadmap. Tijdens de uitvoering wordt besproken waar de werking verder kan worden versterkt.
6. De Vlaamse overheid onderzoekt in samenwerking met de versketen de impact van cosmetische kwaliteitseisen op voedselverlies en valorisatie. Het Departement Landbouw en Visserij heeft in 2015 een onderzoeksproject uitgeschreven met als belangrijkste elementen: een probleemanalyse, de situatie in Vlaanderen in kaart brengen, cijfermateriaal verzamelen en handelingsperspectieven aanreiken. Het onderzoek loopt van januari tot september 2016.

7. Consumenten kunnen een belangrijke bijdrage leveren aan het voorkomen van voedselverliezen. Keuzes op vlak van aankopen, bewaren, bereiden van voeding en het omgaan met restjes leiden tot meer voedselverlies dan de Vlaming over het algemeen van zichzelf inschat.

Daarom zet Actieprogramma 5 van de roadmap met 11 acties in op het sensibiliseren, engageren en inspireren van de consument rond voedselverlies.

Het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie voerde in het najaar van 2015 dertig dagen campagne om burgers te mobiliseren rond het thema en ontwikkelde communicatiemateriaal rond bij voorbeeld het bewaren van brood, groenten en fruit. De factsheet voedselverlies brengt de inzichten samen rond voedselverlies bij de consument en vormt de leidraad voor de ontwikkeling van nieuwe initiatieven om burgers te ondersteunen. Hierbij wordt samengewerkt met organisaties die zelf een belangrijke rol kunnen spelen in het bereiken en engageren van de burger en die de noden goed kennen.

Verder is er aandacht voor structurele interventies die op schoolniveau kunnen genomen worden om voedselverliezen maximaal te vermijden. Drie expertisecentra rond de VIVES Hogeschool bundelen hiertoe in opdracht van de Vlaamse overheid de krachten voor een onderzoeksproject rond voedselbewustzijn op school. Voedselverlies wordt hier expliciet gekaderd in een aanpak met links naar gezondheid en milieu.