

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 304
van **ARNOUT COEL**
datum: 29 januari 2020

aan **HILDE CREVITS**

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ECONOMIE, INNOVATIE, WERK, SOCIALE ECONOMIE EN LANDBOUW

Voedselverlies in Vlaanderen - Omvang

Voedselverlies bij huishoudens is niet het gevolg van één enkele actie, maar ontstaat tijdens een opeenvolging van huishoudpraktijken. Voedselverlies voorkomen is daardoor een erg complexe uitdaging. Het Departement Omgeving van de Vlaamse overheid stelde daarom het dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens' samen. Dit dossier vat de belangrijkste inzichten en de best beschikbare cijfers over voedselverlies bij Vlaamse huishoudens samen. De laatste versie van deze cijfers dateert van mei 2019.

Naast het voedselverlies bij huishoudens gaat er ook in de voedingsindustrie elk jaar heel wat voedsel verloren. Enerzijds gaat er bij de distributie - veilingen, supermarkten, winkels en de voedselverwerkers - en bij alle cateraars en restaurants voedsel verloren. Daarnaast is er ook voedselverlies vooraf, doordat, onder meer door de strenge kwaliteitseisen, voedsel dat te klein, te groot of te krom is, wordt weggegooid of naar de verwerking afgevoerd.

Er bestaat sinds 2015 een ketenroadmap Voedselverlies. Daarin zetten de overheid en de sector samen in op het reduceren van voedselverlies om kosten te besparen en milieuwinsten te realiseren.

1. Wat wordt bedoeld met een regelmatige update van de cijfers over voedselverlies bij Vlaamse huishoudens? Is dit jaarlijks of vaker? Wanneer zijn de cijfers voor 2019 bekend?
2. Heeft de minister een totaaloverzicht van het voedselverlies? Kan ze deze cijfers geven voor de jaren 2016 tot 2019? Wat is hierin de evolutie?
3. In de monitoring van voedselreststromen en voedselverliezen wordt de landbouwsector zelf niet meegenomen.
Heeft de minister cijfergegevens over voedselverliezen in de landbouwbedrijven zelf? Zo ja, graag een overzicht van 2014 tot 2019.
4. Het Departement Landbouw en Visserij heeft in een casestudie van 2017 het voedselverlies ten gevolge van het hanteren van cosmetische kwaliteitseisen in de sector groenten en fruit in kaart gebracht.

Werd nog een vervolgonderzoek gedaan? Hoeveel evolueert het voedselverlies ten gevolge van cosmetische kwaliteitseisen van 2014 tot 2019? Voert de minister

gesprekken met de supermarkten over het aanpassen van cosmetische verkoopnormen die niets te maken hebben met de geschiktheid van groenten of fruit voor menselijke consumptie? Ziet ze mogelijkheden om de afgeschreven producten vooralsnog te recupereren voor menselijke consumptie?

5. Weet de minister of er alternatieven voorhanden zijn voor supermarkten, zodat zij onverpakte groenten en fruit langer vers kunnen houden en daarmee kunnen bijdragen aan een reductie van voedselverspilling en van het gebruik van plastic verpakkingen?
6. In het verleden heeft de Vlaamse overheid meegewerkt aan bewustwordingscampagnes gericht op de consument, o.m. de campagne '30 dagen voedselwinst'.

Hoe beoordeelt de minister het resultaat van die campagnes? Plant ze deelname aan soortgelijke campagnes in 2020? Plant ze nog (medewerking aan) acties om de consument te wijzen op het verschil tussen 'Ten minste houdbaar tot' en 'Te gebruiken tot'?

7. Het grootste probleem in de agrarische sector in Westerse landen voor voedselverlies is het afstemmen van vraag en aanbod. Het Vlaams Instituut voor de Logistiek (VIL) bracht in het 'Fresh Food Logistics'-project de producenten, retail en logistieke bedrijven samen om de voorspelling van de toekomstige vraag te verbeteren.

Wat zijn de concrete resultaten van dit project?

8. De eindmeting van de ketenroadmap wordt in 2020 opgeleverd.
Heeft de minister al zicht op het eindresultaat? Zo neen, wanneer wordt dit precies verwacht?
9. Wat zijn de eerste krijtlijnen van het nieuwe preventieplan voedselverlies voor 2021-2025?

HILDE CREVITS

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ECONOMIE, INNOVATIE, WERK, SOCIALE ECONOMIE EN LANDBOUW

ANTWOORD

op vraag nr. 304 van 29 januari 2020
van **ARNOUT COEL**

1. Het dossier 'Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens' wordt regelmatig geüpdatet. De meest recente versie vindt u op www.voedselverlies.be. Zodra nieuwe inzichten uit projecten, onderzoek, metingen,... beschikbaar zijn, worden ze toegevoegd aan het dossier.

Momenteel loopt er bij de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) een nieuwe sorteeraanlyse van het restafval van huishoudens. De resultaten (de hoeveelheid en samenstelling van voedselafval in het restafval), zullen eind dit jaar beschikbaar zijn en worden opgenomen in de eindmeting van de ketenroadmap. De publicatie van de ketenroadmap staat begin 2021 gepland.

2. In 2017 verscheen de nulmeting van de monitoring van voedselverliezen in Vlaanderen die ging over het kalenderjaar 2015. In de nulmeting kwamen alle schakels van de agrovoedingsketen aan bod.

In de Vlaamse voedingsketen kwamen er in 2015 naar schatting 3.485.000 ton voedselreststromen vrij. Het gaat om zowel de (eetbare) voedselverliezen als de (niet-eetbare) nevenstromen. Drie vierde (74%) van de voedselreststromen zijn onvermijdbare nevenstromen. Slechts een vierde (26%) van de voedselreststromen anno 2015 zijn voedselverliezen. Uitgedrukt in absolute cijfers, gaat het om 2.578.000 ton nevenstromen en 907.000 ton voedselverliezen over heel de keten.

De schakels landbouw, voedingsindustrie en huishoudens zijn samen goed voor 84% van de voedselverliezen. Dit hangt nauw samen met het hoge productievolumen van de voedingsindustrie en de landbouw (belangrijk deel voor export bedoeld), maar ook met de 'natuurlijke' productieomstandigheden in de landbouw.

92% van alle voedselreststromen wordt gevaloriseerd. Het grootste aandeel wordt gevaloriseerd als voedsel voor dieren (43%), meteen ook de hoogste mogelijke valorisatie op de cascade van waardebehoud. Vergisting als bestemming is goed voor 21% van de voedselreststromen. De bestemming bodem is goed voor 17% van de voedselreststromen.

Begin 2019 verscheen een nieuw monitoringsrapport over het jaar 2017. Het rapport bevat cijfergegevens voor de schakels visserij, veilingen, voedingsindustrie, retail en huishoudens. Voor landbouw, horeca en catering zijn geen tussentijdse data beschikbaar.

Ondanks het feit dat er geen volledig ketenbeeld beschikbaar is voor 2017, zien we positieve signalen in de gemonitorde schakels:

- Het schenken van voedseloverschotten door de veilingen en de retail zit in de lift. Vermoedelijk is dit ook het geval in de voedingsindustrie.
- De omvang van voedselreststromen en voedselverliezen neemt af in de visserij en de veilingen.
- De lichte stijging in de retail is vermoedelijk in hoofdzaak te wijten aan een accuratere meting. Cijfers voor 2018 wijzen op een daling. Over de evolutie in de voedingsindustrie en de huishoudens kunnen we geen uitspraken doen, door de nieuwe manier van dataverzameling met als doel het beeld scherper te stellen.

- De cascade-indexscores blijven op een gelijk niveau of nemen toe. De betrokken sectoren klimmen op de cascade van waardebehoud door hun voedselreststromen hoogwaardiger te valoriseren.
- Ten opzichte van de totale productie en consumptie blijft het voedselverlies beperkt.

Bovenstaande resultaten zijn het gevolg van veranderende marktomstandigheden, methodologische verbeteringen aan de dataverzameling, een verhoogde aandacht en gerichte inspanningen van ketenschakels en overheid om voedselverliezen te vermijden en voedselreststromen hoogwaardig te valoriseren.

De resultaten geven aan dat er vooruitgang kan geboekt worden.

Meer cijfers en achtergrondinformatie is raadpleegbaar op: www.voedselverlies.be/monitor

3. De landbouwsector wordt ook gemonitord. In de nulmeting 2015 is een inventarisatie gebeurd bij de landbouwsector, maar ook in de visserij en bij de veilingen. In de tussentijdse meting 2017 zijn eveneens cijfers opgenomen voor visserij en veilingen. In de eindmeting zullen ze alle drie, dus ook de landbouwsector, aan bod komen. Ik bespreek de belangrijkste cijfersgegevens over 2015 voor de landbouwsector. De achterliggende data voor tuinbouw worden in meer detail beschreven in de mededeling van het Instituut-, Landbouw-, Visserij- en voedingsonderzoek, ILVO-[mededeling nr. 239](#), 'Monitoring van voedselreststromen en voedselverliezen in de Vlaamse tuinbouw' van januari 2018.

In de volledige landbouwsector ontstaan er naar schatting 449.000 ton voedselreststromen, waarvan 63% in de tuinbouw, 32% in de akkerbouw en 5% in de veehouderij. Het hoge tonnage voedselreststromen is verklaarbaar door het grote productievolume (hoge productie per capita in vergelijking met andere landen) dat toeneemt door de sterke en stijgende exportgerichtheid. Een belangrijk (maar onbekend) deel van de voedselreststromen in de landbouw is toe te schrijven aan de productie voor buitenlandse markten. Ook de specifieke productieomstandigheden in de landbouw spelen een belangrijke rol. De landbouwer is immers direct afhankelijk van 'natuurlijke' productieomstandigheden (zoals bv. het klimaat) die hij zelf niet in de hand heeft. Deze omstandigheden kunnen een grote impact hebben op bv. oogst-, sorteer- en bewaarverliezen.

Op het niveau van de gehele landbouwsector gaan 70% van de voedselreststromen terug naar de bodem, 11% krijgt de bestemming voeder voor dieren (veevoeder). De belangrijkste bestemming van voedselreststromen uit de tuinbouw is de bodem (onderploegen), goed voor 62%. Op de tweede plaats volgt veevoeder (18%).

De cascade-index weegt de voedselreststromen die vrijkomen in een sector in functie van hun positie op de cascade van waardebehoud. De cascade-index van de landbouw bedraagt 7,9. De landbouwsector scoort sterk op valorisatievlak. Het valoriseren van voedselreststromen als bodemverbeteraar of veevoeder maakt dan ook integraal deel uit van het kernproces van de landbouw. Dit draagt tevens bij tot het sluiten van natuurlijke kringlopen.

Wanneer we binnen de voedselreststromen een onderscheid maken tussen de eetbare en de niet-eetbare fractie, krijgen we zicht op de voedselverliezen, respectievelijk nevenstromen. De 449.000 ton voedselreststromen in de landbouw bestaan uit 74% voedselverliezen (of 330.000 ton) en 26% nevenstromen (of 119.000 ton). In de tuinbouw kan de voedselreststroom ingedeeld worden in 79% voedselverliezen (223.000 ton) en 21% nevenstromen (60.000 ton).

Wanneer we het voedselverlies uitdrukken in vergelijking met van de totale productie, bekomen we het relatieve voedselverlies. Het relatieve voedselverlies in de Vlaamse landbouw bedraagt slechts 4%. In de tuinbouw bedraagt dit 11%.

4. Cosmetische kwaliteitseisen van overheidswege laten aanpassen is niet vanzelfsprekend. Enerzijds zijn er 'publieke' normen die worden bepaald op het

internationale niveau. Anderzijds is de impact vooral het grootst bij de private normen (bv. lastenboeken) die vaak hogere eisen stellen, en daar zit de overheid niet tussen. Het gaat om afspraken tussen marktpartijen. Bovendien geldt dat hoe hoger de kwaliteit van een product (aantal eisen waar het aan voldoet), hoe hoger dat de prijs die de producent er voor krijgt. Het is dus een complexe problematiek. Maar we hebben er de afgelopen jaren wel op gewerkt, zowel naar de kwaliteitseisen toe als naar het circulair aanwenden van overschotten of reststromen onder meer ten gevolge van kwaliteitseisen (maar ook breder):

- Op het Forum Voedselverlies 2017 werd een workshop gehouden over het thema 'gekke groenten en fruit' met als doel het sensibiliseren van de keten en het identificeren van mogelijke en gedragen acties die de verschillende schakels in de keten hierrond kunnen opzetten. Het rapport vormde daarbij de kennisbasis.
 - De resultaten van het rapport werden meegenomen in Food Heroes, een Europees onderzoeksproject met deelname van Innovatiesteunpunt en Flanders DC, dat voedselverliezen in de agrovoedingssector wil terugdringen. In dit project gingen agrofood-ondernemers cocreatief aan de slag met experts uit de creatieve sector om nieuwe producten te ontwikkelen op basis van reststromen en deze succesvol te vermarkten. De resultaten van dit project worden voorgesteld op het Food Waste Fest (18 maart 2020), dat we vanuit Vlaanderen mee ondersteunen.
 - We hebben onze resultaten op internationale fora gedeeld. De resultaten van de monitoring van voedselverliezen én van de studie m.b.t. de impact van cosmetische kwaliteitseisen op voedselverlies werden in 2017 voorgesteld aan de gezamenlijke vergadering van de 'Working Party on Agricultural Standards' van de UN/ECE (Europese Economische Commissie van de Verenigde Naties) en FAO in Genève. Vlaanderen maakte deel uit van een werkgroep die verder onderzocht in welke mate normaanpassingen noodzakelijk zijn om voedselverliezen te beperken.
 - In het kader van de UN/ECE heeft het departement Landbouw en Visserij eind 2019 mee een project getrokken voor de opmaak van een code goede praktijken (breder dan kwaliteitsnormen). Deze code bevat maatregelen die moeten worden genomen in de verschillende stadia voordat de groenten en fruit de consument bereiken, d.w.z. van oogst tot detailhandel. Het moet stap voor stap voortdurende verbetering ondersteunen. De code bestaat uit drie hoofdstukken die zich richten op de drie belangrijkste segmenten van de toeleveringsketen van groenten en fruit, met name ten eerste het productieniveau, ten tweede het niveau van de (tussen)handel en ten derde de retail- en detailhandel.
 - Daarnaast werd eveneens in het kader van UN/ECE in Genève een meetmethode ontwikkeld en [gepubliceerd](#) gericht op het vereenvoudigen en verzekeren van de systematische meting van voedselverlies en -verspilling op verschillende belangrijke punten in de versketen. Het Departement Landbouw en visserij neemt deel aan dit forum en heeft tijdens de documentbesprekingen feedback gegeven. Vanuit de overtuiging dat een dergelijke eenvoudige methode de continue registratie van verliezen in de toeleveringsketen kan bevorderen, de meest waardevolle gegevens over productie, verkoop en verliezen kan verzamelen, kan het ook de herbestemming en herverdeling aanmoedigen. In de loop van 2020 zal geprobeerd worden deze code en de meetmethode ingang te laten vinden in de praktijk.
5. Verpakkingen dienen om de inhoud te beschermen en kunnen zo bijdragen aan de preventie van voedselverlies. De studie [Voedselverlies en verpakkingen](#) (OVAM) onderzocht in welke mate goed ontworpen verpakkingen voedselverlies kunnen voorkomen zonder de globale klimaatimpact te vergroten.

De sector zet sterk in op innovatie in verpakkingen. De [Roadmap 'Voedingsverpakking van de toekomst'](#) (in december voorgesteld) is een project waarbij, met inbreng vanuit de hele keten van voedselverpakkingen, onderzoekslijnen werden uitgezet voor de komende jaren. Binnen de roadmap werd een gezamenlijke visie en strategie geformuleerd over voedingsverpakkingen van de toekomst, met 2030 als horizon. Door

toekomstige innovatietrajecten en onderzoekslijnen te identificeren en contacten te leggen tussen bedrijven, kan innovatie worden gerealiseerd om die visie waar te maken. Het project kwam tot stand in een samenwerkingsverband tussen Pack4Food en de vier belangrijkste speerpuntclusters in België: Flanders'FOOD (voeding), VIL (Vlaams Instituut voor de Logistiek), Catalisti (chemie en kunststoffen) en SIM (Strategisch Initiatief Materialen in Vlaanderen). Universiteiten, diverse organisaties (waaronder Fost Plus, OVAM en Fevia) en een 50 tal bedrijven over de hele keten gaven hun input voor de opmaak van deze roadmap. Één van de deelthema's zijn circulaire verpakkingen waarbij er o.a. veel aandacht gaat naar het tegengaan van voedselverspilling. De integrale tekst van de roadmap kan opgevraagd worden bij Pack4Food of bij één van de vier speerpuntclusters.

Er loopt in de sector ook onderzoek naar alternatieve oplossingen die de houdbaarheid van verse groenten en fruit moet garanderen zonder dat daarbij plastic verpakking aan bod komt. Een voorbeeld hiervan is de '[dry misting' techniek](#), waarbij verse groenten een verfijnde verneveling van water over zich heen krijgen in de supermarkt, waardoor groente langer vers blijft, zonder de nood aan verpakking. Het systeem is veelbelovend, maar moet wel nog grondig bekeken worden alvorens dit uitgerold kan worden.

Het is belangrijk om niet enkel te kijken naar verpakkingen of technologieën die dienen om de versheid te verlengen van fruit en groenten in bulk, maar ook naar de alternatieven die supermarkten opzoeken om te vermijden dat er overdreven tonnages fruit en groenten worden vernietigd. We zien dan ook dat er in de retailsector vooral wordt ingezet op de herverdeling van overschotten. Het gaat om maatregelen als:

- een dag eerder producten uit de rekken halen zodat ze "verser" bij de voedselbanken geraken;
- gebruik van onverkochte groenten en fruit voor bereidingen in de winkel;
- samenwerking met '[Too Good To Go](#)';
- enz.

6. Vorig jaar publiceerde het Departement Omgeving een uitgebreid [achtergronddossier over voedselverlies bij Vlaamse consumenten](#).

Bij het opzetten van het Preventieplan Voedselverlies, dat zal lopen van 2021 tot 2025, willen we verder bouwen op de opgedane inzichten. Huishoudens moeten op een geïntegreerde manier ondersteund worden om anders om te gaan met hun voeding. Het terugdringen van het voedselverlies bij de consument is een gedeelde verantwoordelijkheid van consumenten, ketenactoren en overheid. Dat is dan ook het uitgangspunt bij het opzetten van het Preventieplan Voedselverlies 2021-2025. Samen met de verschillende sectoren én verschillende organisaties uit de samenleving bekijken we hoe we samen het voedselverlies bij huishoudens kunnen terugdringen. Om effectief en op voldoende grote schaal resultaten te kunnen boeken, is het aangewezen om vanuit de keten effectieve 'technische' interventies gericht op het vermijden van voedselverlies bij de consument te ontwikkelen (bv. aanpassingen aan verpakking, houdbaarheid of portiegrootte) breed uit te rollen én vanuit de gehele samenleving een 'zero food waste' mindset uit te dragen. Sensibiliseringscampagnes kunnen daarbij ondersteunend zijn, maar vormen niet de kern van de vooropgestelde aanpak.

De houdbaarheidsdata en de interpretatie ervan door consumenten worden dikwijls als een belangrijke oorzaak van voedselverlies vermeld. Uit Gfk-gegevens van 2018 verzameld in opdracht van het Departement Omgeving blijkt echter dat de 'Te gebruiken tot'(TGT)-datum door Vlaamse consument over het algemeen correct gebruikt wordt (De Vriendt & Uyttendaele, 2019, Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens. <http://www.voedselverlies.be/studie-huishoudens>). Ca. 20% van de producten met een vervallen 'Ten minste houdbaar tot'(THT)-datum werden waarschijnlijk te snel weggegooid, mogelijk doordat de THT-datum geïnterpreteerd

werd als TGT. Het gaat om zo'n 2% van het totale gewicht aan voedselverlies thuis. Voor bepaalde fracties (vloeibare zuivel en eieren) is het verlies groter. Bij het opzetten van acties die zich richten op de consument is het dus belangrijk te weten dat verdere sensibilisering over het verschil tussen 'Ten minste houdbaar tot' en 'Te gebruiken tot' slechts een zeer beperkt effect kan hebben op het voedselverlies veroorzaakt door consumenten.

7. VIL bracht in het project 'Fresh Food Logistics' de knelpunten over alle schakels in de logistieke keten in kaart en werkte samen met elf deelnemende bedrijven oplossingsrichtingen uit.

De drie voornaamste oorzaken van voedselverspilling in de distributieketen zijn silodenken, inefficiënte forecasting en het steeds grotere aanbod in de winkels, of dus:

- Silodenken: gebrek aan overleg en transparantie tussen en binnen bedrijven, het tegenovergestelde van 'ketendenken'.
- Inefficiënte forecasting: de vraag naar verse voeding wordt op drie niveau's voorspeld zonder veel overleg: in het winkelpunt, bij de centrale aankoopdienst van de retailer en bij de leverancier zelf.
- Het assortiment verse voeding stijgt jaarlijks met 5 à 10%. Hoe groter het assortiment, hoe groter het risico op verlies.

Vooraf een mind shift naar meer overleg, samenwerking en datatransparantie binnen de keten kan leiden tot een win-win voor elk van de betrokkenen met meer efficiëntie en minder voedselverlies tot gevolg. VIL leden kunnen het rapport downloaden via de Kennisbibliotheek, niet-leden kunnen het aankopen via de VIL webshop.

8. De eindmeting loopt nog. De resultaten zullen allicht begin 2021 worden bekendgemaakt.
9. Momenteel werkt de Vlaamse overheid samen met de ketenpartners en relevante stakeholders aan de voorbereidingen van het nieuwe plan. Tegen de zomer moet er een ontwerpplan liggen. In een volgende stap zal het brede publiek hierover inspraak krijgen. Het definitieve plan moet er tegen het eind van het jaar liggen en moet zowel een bijdragen leveren aan het voedselbeleid als het circulaire beleid van de Vlaamse Regering.