

Samen tegen voedselverlies



Inleiding

Wereldwijd gaat naar schatting één derde van al het geproduceerde voedsel verloren¹. De problematiek treft zowel landen in ontwikkeling als de geïndustrialiseerde regio's. Voedselverlies komt voor in elke schakel van de keten² en heeft verschillende oorzaken³.

Voedselverliezen zijn vanuit meerdere invalshoeken nadelig.

- Vanuit een ethisch perspectief is verlies en verspilling onaanvaardbaar in een wereld waarin anno 2014 één op acht mensen nog steeds chronisch honger lijdt⁴. Zelfs in Europa neemt de voedselarmoede, mede door de economische crisis, toe: 43 miljoen Europeanen beschikken niet over voldoende voeding⁵.
- Voedselverlies heeft financiële implicaties. Het betekent gederfde inkomsten voor landbouwers, voedingsbedrijven, distributie, horeca en catering en leidt tot onnodige kosten voor de consument.
- Vanuit een voedselzekerheidsperspectief is voedselverlies een structureel probleem. De komende decennia zal de voedselzekerheid verder onder druk komen te staan door een groeiende wereldbevolking, wat de vraag naar voedsel zal doen stijgen. De Verenigde Naties voorspellen een wereldbevolking van 9,6 miljard mensen in 2050⁶.
- Voedselverlies heeft een duidelijke milieu-impact⁷. Verlies van voedsel staat gelijk aan het verlies van hoogwaardige en schaarser wordende grondstoffen die gebruikt worden om het voedsel te produceren en brengt een onnodige impact op het milieu met zich mee.

Het belang en de urgentie van de problematiek is voor iedereen duidelijk. De preventie van voedselverlies is dan ook opgeklommen tot een prioritaire doelstelling om diverse maatschappelijke uitdagingen aan te pakken.

¹ FAO (2011) *Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention*

² De keten bestaat uit een reeks van schakels: toelevering, primaire productie, voedingsindustrie, distributie, horeca en catering, en de consument. Als we spreken over sectoren, dan bedoelen we de economische schakels: van primaire productie tot en met horeca en catering. De consument is een schakel in de keten, maar geen economische sector.

³ Voorbeeld van moeilijk te vermijden verliezen zijn er bv. in de primaire sector waar een aantal verliezen gezien de klimatologische afhankelijkheid (door wateroverlast, storm, droogte,...) moeilijk te voorspellen zijn. In elke schakel van de keten zijn er dergelijke voorbeelden.

⁴ FAO (2013) *The State of Food Insecurity in the World 2013*

⁵ International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies (2013) *Think differently. Humanitarian impacts of the economic crisis in Europe*

⁶ United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2013) *World Population Prospects: The 2012 Revision*

⁷ FAO (2013) *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*

Wanneer een grondstof of een product de bestemming menselijke voedselconsumptie krijgt, spreken we van een voedselgrondstof of -product. Een voedselgrondstof of -product bestaat uit voedsel (eetbare biomassa) en nevenstromen (niet eetbare biomassa, bv. schillen of beenderen)⁸. Wanneer voedsel verloren gaat voor menselijke consumptie, om welke reden dan ook, spreken we van voedselverlies⁹. We hanteren als definitie:

“Voedselverlies is elke reductie in het voor menselijke consumptie beschikbare voedsel dat in de voedselketen, van oogst tot en met consumptie, plaatsvindt”¹⁰

Van verlies naar winst

Preventie van voedselverlies biedt enorme opportuniteiten. Zo kan voedselverlies een verhaal zijn met een positieve dynamiek, we kunnen problemen omzetten in opportuniteiten. Van verlies naar winst!

Naast het verlichten van de druk op de voedselzekerheid en de bijdrage aan verduurzaming zorgt het aanpakken van voedselverlies voor een efficiëntere ketenwerking en bijhorende kostenbesparingen. Het optimaliseert bestaande processen, maar stimuleert ook innovatie, zowel technologisch als organisatorisch. Het creëert nieuwe verdienmodellen, samenwerkingsverbanden en stimuleert de kringlooeconomie. Sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten levert een essentiële bijdrage aan de nog steeds noodzakelijke voedselhulp aan mensen in armoede. Te midden van de actuele culinaire hype kan de aandacht voor voedselverliezen de maatschappelijke trend om terug bewuster om te gaan met onze voeding versterken en het respect voor voeding in al zijn aspecten doen toenemen.

Vlaanderen in Actie: samen tegen voedselverlies

Voedselverlies is iets wat we ons niet kunnen en willen permitteren en staat daarom al enkele jaren op de agenda in Vlaanderen. Er zijn verschillende initiatieven genomen om voedselverliezen in kaart te brengen, terug te dringen en hoogwaardig te valoriseren. Dit gebeurde in nauwe samenwerking tussen de ketenpartners, de overheid en de stakeholders. Er is reeds een mooi traject afgelegd, maar we willen samen verder gaan.

⁸ Er dient dus een duidelijk onderscheid gemaakt te worden tussen vermijdbare voedselverliezen en onvermijdbare nevenstromen. In de bestaande literatuur worden voedselverliezen en nevenstromen vaak samen behandeld, terwijl het om problemen of stromen gaat die elk hun karakteristieken en oplossingen of bestemmingen hebben. Bij nevenstromen ligt de nadruk op de kansen om deze stromen hoogwaardig te valoriseren.

⁹ De term ‘voedselverspilling’ wordt meestal gebruikt om het verlies van voedsel dat nog perfect bruikbaar is voor menselijke consumptie aan te duiden. Voedselverspilling wordt vooral gebruikt voor communicatie met en sensibilisatie van het brede publiek. Voedselverlies is de overkoepelende term.

¹⁰ Officiële definitie van de Vlaamse Overheid – Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies. Voor meer informatie over het conceptuele kader, zie “Synthesedocument Voedselverlies in Vlaanderen” (IWV, 2012) en “Voedselverlies in Ketenperspectief” (OVAM, 2012)

De gehele keten wil een vrijwillig en ambitieus engagement opnemen om de komende jaren via duurzaam volgehouden inspanningen voedselverlies verder terug te dringen in samenwerking met de Vlaamse overheid en alle stakeholders. Daarom hebben we gezamenlijk het initiatief genomen tot deze verklaring.

De toegenomen maatschappelijke aandacht voor de thematiek en de organisatie van 'Feeding the 5000' in Brussel sterken ons in dit voornemen. We willen ons ook inschrijven in de groeiende mondiale en Europese beweging en mee aan de kar trekken. Met deze verklaring willen we ons engagement te kennen geven aan de Europese beleidsmakers, die zich momenteel buigen over een Europese Mededeling Duurzaam Voedsel, waarin de preventie van voedselverlies een belangrijke rol speelt.

Ambitie

We willen voedselverliezen doorheen de gehele keten (productie, verwerking, distributie, bereiding en consumptie) zoveel mogelijk beperken en maximaal valoriseren, met de cascade van waardebehoud als leidraad en in lijn met de Europese doelstellingen. We vertrekken van een gemeenschappelijke visie en zetten ons engagement om in acties.

Visie

Gedeelde verantwoordelijkheid

Voedselverlies is een uitdaging waar alle schakels in de keten mee geconfronteerd worden, van productie tot en met consumptie. De keten is bovendien een dynamisch gegeven: wat de ene schakel onderneemt, kan een impact hebben op een andere schakel terug of verderop in de keten. Het voorkomen van voedselverlies is een gezamenlijke én gedeelde verantwoordelijkheid van alle schakels van de keten en de Vlaamse Overheid en vergt een ketenaanpak. We willen elkaar daarbij op een positieve manier helpen.

De Vlaamse overheid speelt een coördinerende, faciliterende en ondersteunende rol in deze ketenaanpak en neemt het thema op in haar beleid en eigen werking.

Naast een ketenaanpak is ook een sectorale aanpak vereist. Sectorale maatregelen dienen gericht te zijn op de specifieke context en knelpunten waarmee de diverse schakels van de keten geconfronteerd worden.

Ook de consument, een essentiële schakel in de keten, draagt een verantwoordelijkheid om voedselverliezen te voorkomen.

Preventie als uitgangspunt, cascade van waardebehoud als leidraad

Voedsel wordt geproduceerd, verwerkt, verdeeld en bereid met als doel de mens van voeding te voorzien. Door in te zetten op de preventie van voedselverliezen willen we in de eerste plaats voorkomen dat voedsel verloren gaat voor humane voeding. Belangrijke

aspecten bij het doneren van voedseloverschotten zijn het behoud van de kwaliteit van de voeding, het verzekeren van de koude keten en de kostprijs van het selectief inzamelen en transport van deze stromen.

Wanneer voedselverlies toch optreedt en het voedsel niet meer kan gebruikt worden voor humane voeding, moet men ernaar streven om deze stroom, net zoals de niet-eetbare nevenstromen van voedselproducten, zo hoogwaardig mogelijk te valoriseren. De toepassing van deze cascade is afhankelijk van wettelijke randvoorwaarden en de specifieke economische, ecologische en sociale situatie op sector- en bedrijfsniveau.

Cascade van waardebehoud:

- Voorkomen van voedselverlies aan de bron
- Toepassen voor humane voeding¹¹
- Inzetten voor veevoeder of dierenvoeding
- Inzetten als grondstoffen in de niet-voedingssectoren van de industrie
- Verwerken tot meststof door vergisting en/of compostering
- Inzetten voor het opwekken van energie¹²

Samenwerking en overleg

Samenwerking en overleg tussen de verschillende schakels van de keten, zowel op keten- als op bedrijfsniveau, resulteert in een arsenaal aan win-winmogelijkheden om de strijd met voedselverliezen aan te gaan. Om zo efficiënt en effectief mogelijk te handelen en structurele vooruitgang te boeken, is samenwerking en overleg bovendien noodzakelijk.

Daarom verenigen alle schakels van de keten (productie, verwerking, distributie, bereiding en consumptie) en de Vlaamse Overheid zich in een Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies. We willen alle stakeholders hier nauw bij betrekken en maximaal afstemmen met andere beleidsniveaus.

Het Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies moet uitgroeien tot dé dynamische draaischijf van gecoördineerde actie ter preventie van voedselverlies en zo een structuur en kader bieden voor het uitvoeren van onderstaande acties.

¹¹ Zie ook de gezamenlijke oproep van Comeos, Fevia, de Federatie van de Voedselbanken, de sociale kruideniers, sociale restaurants en armoedeorganisaties enerzijds en de federale overheid en de drie gewesten anderzijds aan alle bedrijven in het productie- en distributieproces om voedseloverschotten te doneren.

¹² Onderaan de cascade heb je nog twee (absoluut te vermijden) stappen, indien alle andere stappen niet meer mogelijk zijn. Dit zijn 'verbranden als afval zonder energieopwekking' en 'storten' (verboden in Vlaanderen). Voor meer informatie over de cascade van waardebehoud, zie titel 2. "Probleemanalyse" in het OVAM-rapport "Voedselverlies in Ketenperspectief".

Acties

We engageren ons om volgende zes acties uit te werken, die de fundamentele vormen van onze gezamenlijke aanpak van voedselverlies in Vlaanderen.

Ketenroadmap opstellen

Met deze verklaring en de reeds gevoerde inspanningen als basis, stellen de leden van het Vlaamse Ketenoverleg Voedselverlies, in overleg met de stakeholders een Ketenroadmap Voedselverlies 2020 op. In deze roadmap formuleren we een strategie en doelstellingen en leggen we acties vast op schakel- en ketenniveau, om voedselverliezen zoveel mogelijk te beperken en maximaal te valoriseren, in lijn met de Europese doelstellingen.

Kennisbasis opbouwen

Wij willen een robuuste kennisbasis over voedselverlies in alle schakels van de keten opbouwen. Deze kennisbasis omvat een cijfermatige onderbouwing, analyse van oorzaken en hotspots en het in kaart brengen van efficiënte en effectieve maatregelen, goede praktijken, slimme innovaties en succesvolle samenwerkingsverbanden.

Bewustzijn vergroten

Wij willen het bewustzijn over voedselverliezen en de negatieve impact ervan vergroten in elke schakel van de keten, vanaf de primaire producent tot en met de consument. Wij engageren ons om samen met de relevante stakeholders een brede maatschappelijke sensibilisering rond voedselverlies te bewerkstelligen. In het kader van de Ketenroadmap wordt een communicatieplan opgesteld.

Oproep voor een voedselverliescoalitie

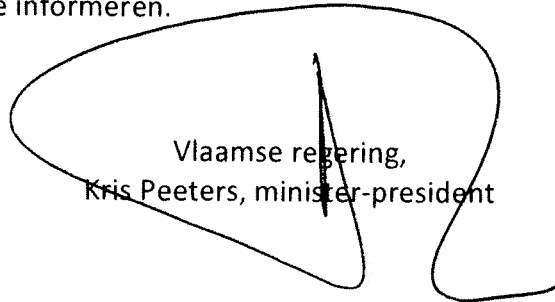
Wij doen een oproep aan alle bedrijven en organisaties uit de keten, alsook aan alle maatschappelijke stakeholders om samen met ons deze uitdaging aan te gaan. Wij roepen hen op om de engagementsverklaring te onderschrijven en met de cascade van waardebehoud als leidraad acties te ondernemen om voedselverliezen tegen te gaan. We willen in Vlaanderen een brede maatschappelijke coalitie op de been brengen om voedselverliezen te reduceren.

De consument erbij betrekken

We willen een gezamenlijke en gecoördineerde inspanning leveren om de consument te sensibiliseren en op een positieve manier te ondersteunen om voedselverlies te voorkomen en zo duurzamer te consumeren én geld te besparen.

Sociaal aan de slag

We streven een duurzaam partnerschap na met sociale initiatieven actief rond voedselhulp om het sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten te ondersteunen en de betrokken stakeholders hierover te informeren.



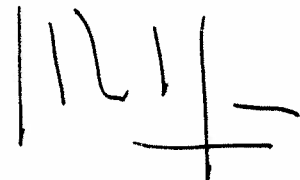
Vlaamse regering,
Kris Peeters, minister-president



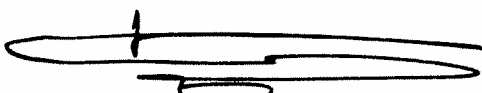
Boerenbond
Marc Rosiers, adviseur van de
voorzitter, voor
Piet Vanthemsche, voorzitter



Fevia Vlaanderen
Jan Vander Stichele, voorzitter



Comeos Vlaanderen
Jan Delfosse,
directeur-generaal



Unie Belgische Catering
Michel Croisé, voorzitter

Horeca Vlaanderen
Danny Van Assche,
afgevaardigd bestuurder



Onderzoeks- en
Informatiecentrum van de
Verbruikersorganisaties
Christel Verhas (Gezinsbond),
lid Raad van Bestuur



Brussel, 31 maart 2014