

PERSBERICHT

////////////////////////////////////

29 september 2021

Voedselverlies bestrijden: omdat het samen werkt!

29 september 2021 is de Internationale Dag tegen Voedselverlies. De strijd tegen voedselverlies is bij uitstek een inspanning van vele partners in de hele kringloop. De acties van die partners vandaag illustreren de ambitie en tonen de diversiteit in de aanpak. De Vlaamse overheid (Departement Landbouw en Visserij en de OVAM) plaatst deze acties vandaag extra in de schijnwerpers en staat ook even stil bij het nieuwe actieplan tegen Voedselverlies.

30% minder voedselverlies in 2025

De Vlaamse Regering keurde, op voorstel van Vlaamse ministers Hilde Crevits en Zuhail Demir, het nieuwe actieplan voedselverlies en biomassareststromen op 23 april 2021 goed. Dat plan stippelt het beleid en de concrete acties uit voor de komende vijf jaar om voedselverlies te vermijden en voedselreststromen circulair te gebruiken.

De hele keten wil 30 % van de voedselverliezen voorkomen, opnieuw verwerken als voedsel of hoogwaardiger valoriseren. Om de doelstelling uit het plan te realiseren, is actie nodig in de hele voedselketen. Ook bij de consument. Rond 7 speerpunten zijn actieprogramma's uitgewerkt:

1. Samenwerking binnen productketens stimuleren
2. Sectorspecifieke programma's opzetten
3. Vanuit de keten voedselverlies terugdringen bij de consument
4. Sociaal circulair ondernemen opschalen
5. Start-ups rond voedselverlies ondersteunen
6. Lokale besturen ondersteunen
7. Thuiskringlopen stimuleren

Naast preventie en hergebruik, zet het plan ook in op beter sorteren en verzamelen en een hoogwaardigere valorisatie. De organische fractie in het restafval van bedrijven en huishoudens moet verminderen en er zal nog meer selectief ingezameld worden. Zo moet de selectieve inzameling van organisch afval ten laatste in 2023 veralgemeend zijn.

Vlaams minister van Omgeving Zuhail Demir juicht de acties van de partners toe: 'Al deze acties dragen bij tot de vermindering van voedselverlies met 30%. Na preventie en hergebruik ligt de nadruk nu op de selectieve inzameling van organisch-biologisch afval bij huishoudens en bedrijven. Een belangrijke schakel om voedsel langer in omloop te houden en de afvalberg verder te verkleinen. En net die ketensamenwerking is de focus en de kracht in het nieuwe actieplan.'

Vlaams minister van Landbouw en Voeding Hilde Crevits: *‘Onze voeding is van hoogstaande kwaliteit en circulair werken zit in het DNA van onze agrovoedingsketen. Voedselverlies voorkomen zorgt voor minder kosten én bespaart CO2, triggert innovatie en creëert tewerkstelling. Met ons nieuw actieplan willen we die verspilling nog eens met bijna een derde doen dalen. Dat doen we niet alleen. Heel wat organisaties en bedrijven zijn bereid om hier een erezaak van te maken. Uit respect voor onze boeren, onze voedingsindustrie en ons leefmilieu. Die ambitie moeten we ook als consument delen. Elk van ons kan hiertoe bijdragen. Met enkele kleine inspanningen, kunnen we een groot verschil maken.’*

Meer info over het actieplan vindt u op: www.voedselverlies.be.

Acties in de kijker

Het nieuwe actieplan is het resultaat van een intensief participatietraject met alle stakeholders. En ook de uitvoering en opvolging gebeurt in nauwe samenwerking met een brede waaier van partners. Alle actietrekkers zijn verenigd in het Platform Voedselverlies. Het departement Landbouw en Visserij en de OVAM vormen samen met de actieprogrammatrekkers Flanders' FOOD, ILVO, Herw!n, Vlaco, Foodwin en VVSG de stuurgroep. Daarnaast engageren nog tal van organisaties zich om actief aan de slag te gaan. Deze Internationale Dag tegen Voedselverlies is voor een aantal van deze partners dan ook echt een dag voor actie! Ontdek hieronder de acties die vandaag plaatsvinden.

Flanders' FOOD – www.flandersfood.com

Flanders' FOOD werkt volop een strategische onderzoeks-en innovatieagenda uit om nevenstromen in de Vlaamse agrovoedingsindustrie beter te benutten en zo verliezen in de keten terug te schroeven.

De roadmap bevat een aaneenschakeling van onderzoeks- en innovatieprojecten om tot een efficiëntere agrovoedingsketen te komen. Waar nevenstromen optimaal benut worden en waarbij rekening gehouden wordt met de cascade van waardebehoud, inclusief de economische en logistieke haalbaarheid. Ook een idee? Aarzel niet om ons te contacteren en Flanders' FOOD helpt u op weg in het innovatielandschap.

Inspiratie uit lopende projecten? Surf naar: www.flandersfood.com/nl/new-and-shifting-resources/nevenstromen

HERW!N – www.foodsavers.be

Herw!n zet vandaag een aantal Foodsavers in de kijker en focust op het belang om het werken met voedselreststromen expliciet in het lokaal beleid op te nemen. Deze initiatieven redden niet alleen voedsel, maar creëren ook jobs voor mensen die het moeilijker hebben op de arbeidsmarkt.

HERW!N stelde samen met internationale chef-koks 5 lekkere restjesrecepten uit België, het Verenigd Koninkrijk en Frankrijk samen. Download ze of vraag ze aan via www.flavour2seas.eu

Vlaco - www.vlaco.be/redderestjes

Voedseloverschotjes weggooien, is zonde. Vandaag organiseert Vlaco samen met alle Vlaamse afvalintercommunales, voor héél Vlaanderen een gratis webinar rond het redden van restjes! Tijdens het webinar krijgt iedereen praktische tips om voedselverlies te beperken. Het webinar start om 19u30. Vlaco zorgt voor 1,5 uur hapklare inhoud, een interactieve setting én een enthousiaste lesgever – kok.

Iederéén is welkom, je professionele contacten maar ook de burens, je zoon of dochter of je sportmakkers! Samen inspireren we heel Vlaanderen om voedselrestjes uit de huisvuilzak te houden.

Surf naar www.vlaco.be/redderestjes

Toogoodtogo – www.toogoodtogo.be

Too Good To Go België lanceert de "kijk ruik proef"-campagne, die inzet op de bewustwording tussen de verschillende datumaanduidingen. Onderzoek toont aan dat de misinterpretatie van de verschillende houdbaarheidsdata - "te gebruiken tot (TGT)" en "ten minste houdbaar tot (THT)" - verantwoordelijk is voor zo'n 10% van alle jaarlijkse voedselverspilling in de EU. Goed voor 88 miljoen ton per jaar. Daarom lanceert Too Good To Go een campagne om datumaanduidingen te harmoniseren en beter te begrijpen, en zo voedselverspilling te vermijden. Specifiek zal de consument vanaf eind september labels kunnen terugvinden op producten en in de supermarkt, die aantonen dat de THT-datum niet de uiterste consumptiedatum betreft en dat consumenten hun zintuigen mogen vertrouwen voor het veilig consumeren van het product na datum.

FoodWIN – www.foodwin.be

- Impact door meten in grootkeukens

Meten is weten, dat blijkt uit de sector van grootkeukens. Johanna van FoodWIN legt uit: *"Veel grootkeukens meten al hoeveel voedselverspilling ze hebben, met spectaculaire resultaten! Woonzorgcentrum Sint Elisabeth uit Oostende bijvoorbeeld, heeft na een meting drastische veranderingen doorgevoerd die hun voedselverspilling naar een gemiddelde van 10% per dag hebben teruggebracht."* In woonzorgcentra belandt gemiddeld 40% van het geproduceerde voedsel in de vuilbak.

"We moeten in kaart brengen waar we staan, want één keer de juiste tools zijn aangereikt, blijken meten en impact maken een eitje. Waar wachten we nog op?", aldus Johanna.

Grootkeukens uit alle sectoren kunnen de bevraging invullen via www.foodwin.org/impact-keukens

- 'Winnende gemeenten' van Oostende tot Leuven

Stad Brugge boekte dit jaar uitzonderlijke resultaten. Dankzij Foodwinners Brugge wisten 500 Bruggelingen hun voedselverspilling gemiddeld te verminderen met 67% - omgerekend op jaarbasis reduceren ze samen hun voedselverbruik met 19.662 kilogram, op die manier stoten ze in totaal 62.918 kilogram CO2 minder uit en besparen ze bovendien 82.383 euro. "Intussen is voedingsbeleid, waarvan voedselverlies één van de zes speerpunten vormt, een hoeksteen van ons klimaatbeleid in Brugge", vertelt Karine De Batselier, beleidsmedewerker klimaat van Stad Brugge.

Hanne Heymans van FoodWIN vult aan: "In heel Vlaanderen schieten steeds meer lokale besturen in actie. Lennik, Leuven, Wervik, Oostende en vele andere gemeenten zitten ook al op de kar. Om Vlaamse gemeenten zonder voedselverspilling de toekomst in te loodszen starten we de community 'De Winnende Gemeenten' op, voor alle lokale besturen die actie tegen voedselverlies serieus nemen.

//

Voor meer informatie:
Nele Vanslembrouck
DEPARTEMENT LANDBOUW EN VISSERIJ
M +32 498 94 58 71
nele.vanslembrouck@lvlaanderen.be

Jan Verheyen
OVAM
T 015 284 148 – M: 0479 89 07 46
woordvoerder@ovam.be
www.voedselverlies.be