



Vlaanderen
is materiaalbewust



VOEDSELVERLIES IN VLAANDEREN

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

WWW.OVAM.VLAANDEREN.BE

VOEDSELVERLIES IN VLAANDEREN

Intro

1. Het probleem voedselverlies

- Wat is voedselverlies?
- Waarom is voedselverlies een probleem?
- Voedselverlies in Vlaanderen

2. Voedselverlies bij Vlaamse gezinnen

- De cijfers
- Voedselverlies valoriseren bij gezinnen: zoveel mogelijk in de gft!
- 7 tips om voedselverlies te vermijden

3. Voedselverlies bij Vlaamse bedrijven

4. Oplossingen voor voedselverlies

5. Conclusie

Intro

“Wist je dat een gemiddeld gezin jaarlijks zo’n 369 euro aan voedsel weggooit? Dat komt overeen met ongeveer twee tot drie volle winkelkarren. Dit is niet alleen zonde van het geld, maar ook van de middelen die nodig waren om het voedsel te produceren en transporteren.

Gelukkig is er de afgelopen vijf jaar in Vlaanderen vooruitgang geboekt in het voorkomen van voedselverlies. Door bewustwording, samenwerking en innovatie wordt voedsel dat niet geconsumeerd wordt vaker gevaloriseerd in plaats van op de afvalberg te belanden of te worden verbrand. Dit heeft niet alleen positieve gevolgen voor het milieu en de economie, maar ook voor de voedselzekerheid en het verminderen van armoede. Toch is er ook in Vlaanderen nog steeds heel wat werk aan de winkel, zowel bij de Vlaamse huishoudens als in de Vlaamse voedingsindustrie en in de verschillende segmenten van de voedingsketen.

Daarom werkte de OVAM aan een nieuw onderzoek naar voedselverlies in Vlaanderen. Dit reflecteert alle inspanningen die we al leverden: waar staan we vandaag en wat kunnen we nog beter doen? Het biedt voor ons en voor jou de opportuniteit om de impact van maatregelen te meten en te verbeteren. Zowel op het niveau van de overheid, als voor jouw bedrijf of voor jouw gezin.

In deze whitepaper presenteren we de belangrijkste bevindingen en aanbevelingen voor verschillende belanghebbenden, waaronder consumenten, producenten, supermarkten en overheden. De strijd tegen voedselverlies kunnen we alleen winnen door samenwerking tussen alle betrokken partijen. De OVAM neemt graag de regierol op om die samenwerking te faciliteren en voortdurend te verbeteren. Samen kunnen we de strijd tegen voedselverlies aangaan en een duurzame voedselketen realiseren.

Samen kunnen we op die manier morgen mooier maken.”

— Werner Annaert – Administrateur-generaal OVAM

1. Het probleem voedselverlies

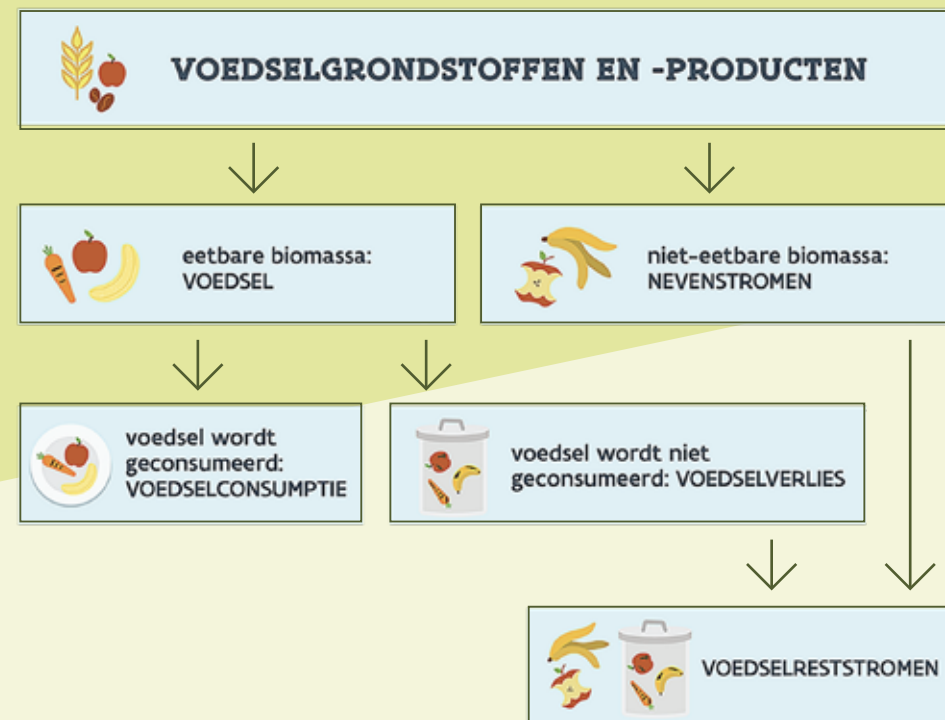
Wat is voedselverlies?

Bij voedselverlies spreken we over alle voedselgrondstoffen en -producten die niet worden opgegeten of geconsumeerd. Dit kan zijn omdat ze bedorven raken of worden weggegooid, maar ook omdat ze om voedselveiligheidsredenen niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie. Voedselverlies komt voor in de volledige voedingsketen: van de boer tot de consument.

Binnen het onderzoek naar voedsel en voedselverlies zijn er drie grote categorieën:

- 1 Voedsel dat wél wordt geconsumeerd (eetbare biomassa, geconsumeerd). Dit is dus geen voedselverlies!
- 2 Voedsel dat wel kan, maar niet wordt geconsumeerd. (eetbare biomassa, niet geconsumeerd). Dit is het échte voedselverlies.
- 3 Het niet-eetbare voedselgedeelte. Verlies van niet-eetbare biomassa ontstaat tijdens de voedselproductie en -verwerking. Het gaat vaak om delen van voedsel die niet bedoeld zijn voor consumptie, zoals schillen, stengels, takken en zaden. Nevenstromen kunnen echter wel nuttig zijn en worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals veevoer, biobrandstof of compost.

De tweede en derde categorie vormen samen de som aan voedselreststromen.



Waarom is voedselverlies een probleem?

Voedselverlies is een belangrijk ecologisch, economisch en ethisch probleem, zowel in Vlaanderen als wereldwijd. Een derde van al het voedsel dat wereldwijd voor menselijke consumptie wordt geproduceerd gaat verloren tijdens het productie-, distributie-, of consumptieproces.

- 1 Voedselverlies heeft een negatieve impact op het **milieu**: Het kost energie, water en andere natuurlijke hulpbronnen om voedsel te produceren. Wanneer voedsel wordt verspild, worden deze middelen ook verspild. Bovendien heeft de emissie van broeikasgasen tijdens de productie, transport en afbraak van voedsel een negatieve impact op het milieu.
- 2 Voedselverlies verhoogt de **economische kosten**: Voedselverlies verhoogt de kosten voor producenten, distributeurs en consumenten. Als er meer voedsel wordt geproduceerd dan nodig is, worden er ook meer middelen gebruikt en betaald voor bijvoorbeeld transport, opslag en afvalbeheer.
- 3 Voedselverlies vermindert de **voedselzekerheid** en is **ethisch** gezien niet juist: In de wereld lijden nog steeds veel mensen aan honger. Het verminderen van voedselverlies kan helpen om meer voedsel beschikbaar te maken voor mensen die het nodig hebben.

Je hebt nu al drie minuten tijd genomen om deze paper te lezen, in Vlaanderen ging er ondertussen 5 044 kilogram voedsel verloren.



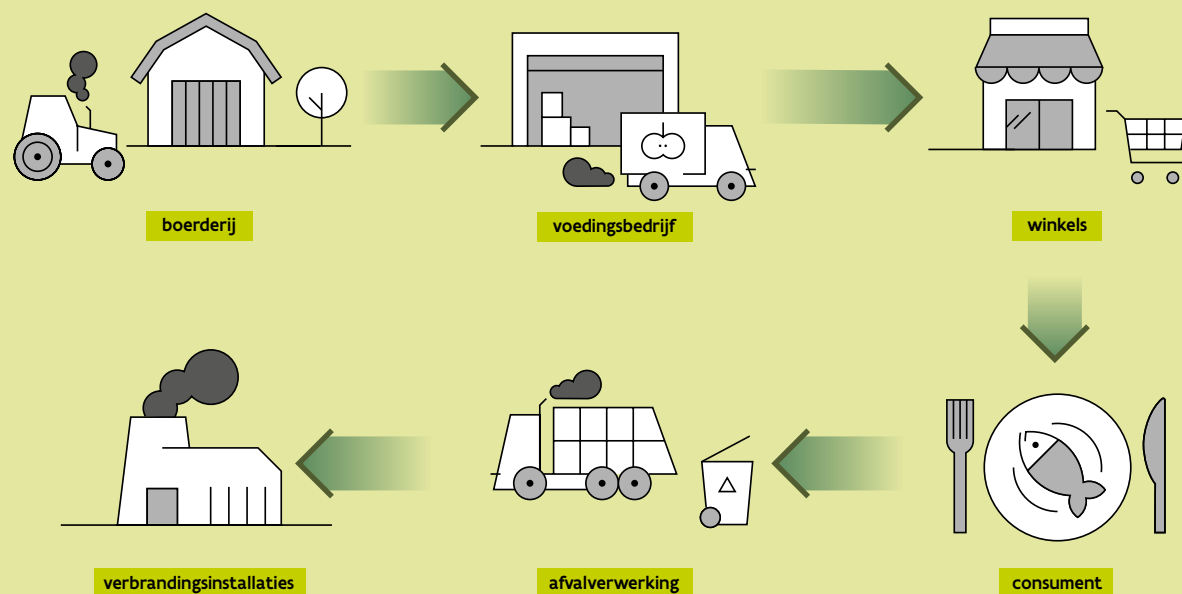
Voedselverlies in Vlaanderen: 239 452 ton eetbaar voedsel belandt in het restafval

In Vlaanderen was er tijdens de afgelopen meetperiode 883 740 ton aan voedselverlies. Van dit aantal wordt 73 % ingezameld en gevaloriseerd, maar nog 27 % wordt grotendeels verbrand via het restafval. Dat is wel een daling van 2 % ten opzichte van 5 jaar eerder. Het gaat om eetbare biomassa, voedsel dat de mens dus gewoon had kunnen opeten. Schillen en resten van planten tellen bijvoorbeeld niet mee. Een derde van de grondstoffen en -producten die we als voedselverlies rekenen is eetbaar voedsel voor de mens dat in de vuilnisbak terecht komt.

Gelukkig recupereren we in Vlaanderen het grootste deel van het voedselverlies. Dit betekent dat verloren voedsel een andere nuttige toepassing krijgt. Denk bijvoorbeeld aan diervoeder, wat een van de meest duurzame manieren is om voedselresten te verwerken. Het vermindert de noodzaak om gewassen te verbouwen die anders voor diervoeder nodig zijn. Op die manier vermindert ook de druk op de landbouw en verkleint de ecologische voetafdruk van de veeteelt. Daarnaast wordt het verloren voedsel ook verwerkt tot biogas of compost. Op die manier kunnen voedselresten ook een nuttige rol spelen in de kringloop van de landbouw.

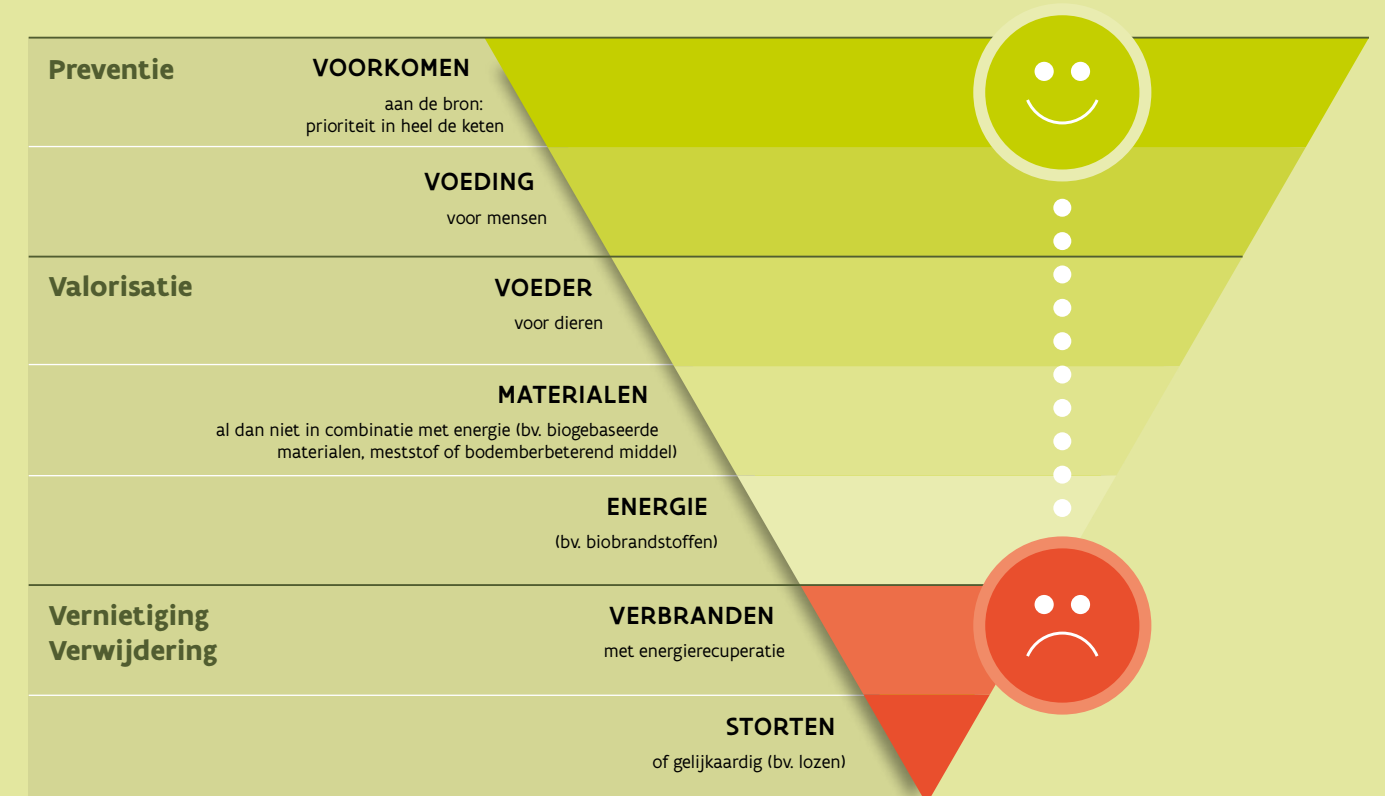
Helaas wordt nog een vierde van het verloren voedsel echt vernietigd of verwijderd. Dit betekent dat deze voedselresten terechtkomen in het restafval en verbrand worden. Vanuit het Europees beleid wordt gefocust op selectieve inzameling voor zowel bedrijven als huishoudens tegen eind 2023. Kortweg: als het niet opgegeten wordt, zorgen we er beter voor dat het selectief ingezameld wordt en als diervoeding dienst doet of gecomposteerd of vergist wordt. Dat draagt bij aan de circulaire economie, maar heeft ook voordelen voor het klimaat. I.p.v. CO₂ uit te stoten door het voedselverlies te verbranden, houden we zo CO₂ vast in de bodem door gebruik van compost of digestaat en verbeteren we de weerbaarheid van de bodem tegen klimaatverandering.

De levensweg van voedsel



Binnen het onderzoek naar voedselverlies worden deze manieren om voedselverlies te valoriseren in een cascade geplaatst waarbij diervoeder de beste manier is om met verloren voedsel om te gaan en vernietiging of verbranding de slechtste. Over het algemeen halen we in Vlaanderen een cascade-index van 8 op 10. Een goed rapport dus! Al verschillen de resultaten per sector en kan door meer selectieve inzameling al een grote stap vooruit worden gezet.

Cascade van waardebehoud



2. Voedselverlies bij Vlaamse gezinnen

De cijfers

Vlaams gezin gooit 369 euro aan voedsel weg

De Vlaamse gezinnen gooien op een jaar tijd 175 498 ton aan eetbare voedselresten in de vuilnisbak, een stijging van 5 % ten opzichte van vijf jaar eerder. 48 529 ton voedselverlies belandt op de composthoop of in de gft-container. Als we bij dat voedselverlies ook de verspilling aan dranken (koffie,...) rekenen en wat aan overschotten aan huisdieren gevoerd wordt, kost dat een gemiddeld gezin zo'n 369 euro aan voedsel. Dat komt overeen met ongeveer twee tot drie volle winkelkarren.

Vooraf brood, groenten en fruit en zuivel worden niet gesorteerd en belanden bij het restafval. Het gaat dan over de eetbare delen van de groenten en fruit die in de verbrandingsinstallatie belanden. Nochtans geven de meeste Vlamingen aan niet graag voedsel weg te gooien, zowel emotioneel als om geld te besparen. 63 % van de Vlamingen geeft in onderzoek aan dat ze niet graag voedsel weggooien. Voor 55 % is geld besparen daarvoor een belangrijke reden.

En dat zien we ook in de cijfers. Samen met de niet-eetbare voedselresten (schillen, vleesresten,...) komt dit neer op 59,74 kilo voedselafval per inwoner. Dat is relatief laag ten opzichte van het Europees gemiddelde van 70 kilogram per inwoner.

Van de 397 439 ton aan voedselafval, eetbaar en niet-eetbaar, die de Vlaamse huishoudens per jaar verzamelen:

- wordt nog steeds 78 % in de restafvalzak gegooid en gaat naar verbranding. Helaas is dat de slechtste manier om verloren voedsel te verwerken.
- Slechts 12 % van dit voedselafval wordt via de gft-bak ingezameld en verwerkt tot compost.
- 10 % wordt gebruikt om thuis te composteren.

Daarom zal er eind 2023 een verplichting tot selectieve inzameling worden ingevoerd. Vanaf het einde van het jaar zullen er geen voedselreststromen meer in het restafval mogen.



SAMENSTELLING WEGGEGOOID 'GFT' in het restafval bij Vlaamse huishoudens



Bron: OVAM 2022



Niet graag voedsel weggooien



Geld besparen



Respect voor voedsel



De voedseltekorten in de wereld



De impact op het milieu beperken

Voedselverlies valoriseren bij gezinnen: zoveel mogelijk in de gft!

GFT-sorteerwijzer

WEL **NIET**

Schillen en resten van fruit, groenten en aardappelen		Vloeistoffen (bv. soep, melk, koffie ...)
Dierlijk en plantaardig keukenafval en etensresten		Sauzen, vet en oliën (uitgezonderd gerechten waar een klein aandeel saus in zit)
Broodresten		Theezakjes en koffiepads
Koffiedik, papieren koffiefilter		Behandeld hout (met verf, vernis of impregneermiddel)
Papier van keukenrol		Beenderen en dierlijk (slacht)afval
Noten, pitten		Dierenkrengen
Vlees- en visresten, schaaldierresten (uitgezonderd mosselschelpen, oesterschelpen ...)		Schelpen van mosselen, oesters ...
Vaste zuivelproducten (kaasresten)		Kattenbakvulling en vogelkooizand
Eieren, eierschalen		Mest van grote huisdieren of in grote hoeveelheden
Fijn tuin- en snoeiafval (bladeren, gras, onkruid, haagscheersel, versnipperd snoeihout ...)		Stof uit de stofzuiger
Kamer- en tuinplanten		Wegwerpluier en ander hygiëneafval
Schaafkrullen en zaagmeel van onbehandeld hout		Aarde en zand
Mest van kleine huisdieren (cavia, konijn)		Kurk
		Asresten en houtskool
		Plastiek, glas, metalen
		Grof ongesnipperd snoeihout, dikke takken

7 tips om voedselverlies in huishouden vermijden

1 Planning is key!
Plan maaltijden en aankopen zorgvuldig en maak een boodschappenlijstje.

2 Weet je niet wat je nog in huis hebt?
Organiseer dan je koelkast en voorraadkast.

3 Wees een creatieve kok!
Open de koelkast en kook met wat je kan vinden.

4 Eten is soms langer goed dan je denkt. Kijk naar de houdbaarheidsdatum én gebruik je zintuigen: ziet het er goed uit, ruikt het goed en smaakt het nog goed, dan is het wellicht ook nog goed!



5 Word je snel in verleiding gebracht?
Ga dan nooit winkelen met honger!

6 Geen zin om te koken op zondag?
Las dan een restjesdag in!

7 Feestje? Koop genoeg, maar niet te veel.
En verdeel de restjes onder de gasten als aandenken!

Start vandaag al met de preventietips of doe mee aan de selectieve inzameling, want vanaf eind 2023 mogen er geen voedseloverschotten meer in de restafvalbak!

3. Voedselverlies bij Vlaamse bedrijven

Niet enkel bij de Vlaamse huishoudens gaat er heel wat voedsel verloren: voedselverlies is een aandachtspunt in verschillende sectoren van de voedselketen. Bij de Vlaamse bedrijven actief in de voedingsketen is er 659 715 ton aan eetbaar voedsel dat om diverse redenen niet bij de consument geraakt. Dat is zo'n 100 kilogram per inwoner.

De **landbouwsector** heeft het grootste aandeel in het eetbaar voedselverlies. Jaarlijks blijft naar schatting 320 000 ton voedsel achter op het veld en aan de boom. Dit kan te wijten zijn aan verschillende factoren, zoals overproductie of het niet voldoen aan specifieke eisen van de markt. Weersomstandigheden in Europa beïnvloeden de productie en de vraag. Om dit aandeel voedselverlies te verminderen, werken tuinbouwers samen in de korte ketenverkoop of met retailers en voedselproducenten. Een mogelijke oplossing voor oogstoverschotten zijn schenkingen van fruit/groenten aan sociale organisaties of om te verwerken in soepen, sappen of smoothies.

"In de nabijheid van de veiling van Borgloon zijn er bijvoorbeeld bedrijven gevestigd die ook fruitsappen maken van de fruitoverschotten van particulieren en tuinbouwers. In de bloesemtijd worden op de bloesemavonden niet alleen lokale wijn, maar ook lokale fruitsappen geserveerd. We werken daarbij samen met OVAM en de voedselbanken in het kader van het project ZeroW(aste)."

— Bart Van Droogenbroeck (Instituut voor Landbouw & Visserij onderzoek)

In Vlaanderen is de **voedingsindustrie** sterk uitgebouwd. Bijna de helft van de productie is bestemd voor export. Daarbij komen ook heel wat voedselreststromen vrij:

- 12 % of 227 000 ton is voedselverlies dat wordt gevoerd aan dieren of vergist tot energie en een bodemverbeterend middel omdat het vaak niet meer voldoet voor humane consumptie.
- De rest behelst nevenstromen. Dit kan bijvoorbeeld gaan om resten van productieprocessen of schillen die naar diervoeding of vergisting gaan.
- Slechts 2 000 ton moet verbrand worden, vaak om voedselveiligheidsredenen.

Flanders' FOOD is het innovatieplatform voor de Vlaamse agro-voedingsindustrie. In het Vlaanderen Circulair project 'Voedselverliesscan' ontwikkelt Flanders' FOOD, FoodWIN, ILVO, TGTG samen met OVAM een tool om voedselverlies te meten in voedingsbedrijven zodat ze zelf de business case kunnen maken en actie kunnen ondernemen. Pionierende voedingsbedrijven zoals Alpro (-28 % t.o.v. 2018) tonen aan dat het loont.

"Groenten kweken we deels zelf, in de winter laten we er leveren met het loof eraan, zo blijven ze langer vers. Het loof gaat mee met de selectieve inzameling, zo kan men er nog energie mee opwekken."

— Pieter De Smet, Manager Catering van het AZ Zeno

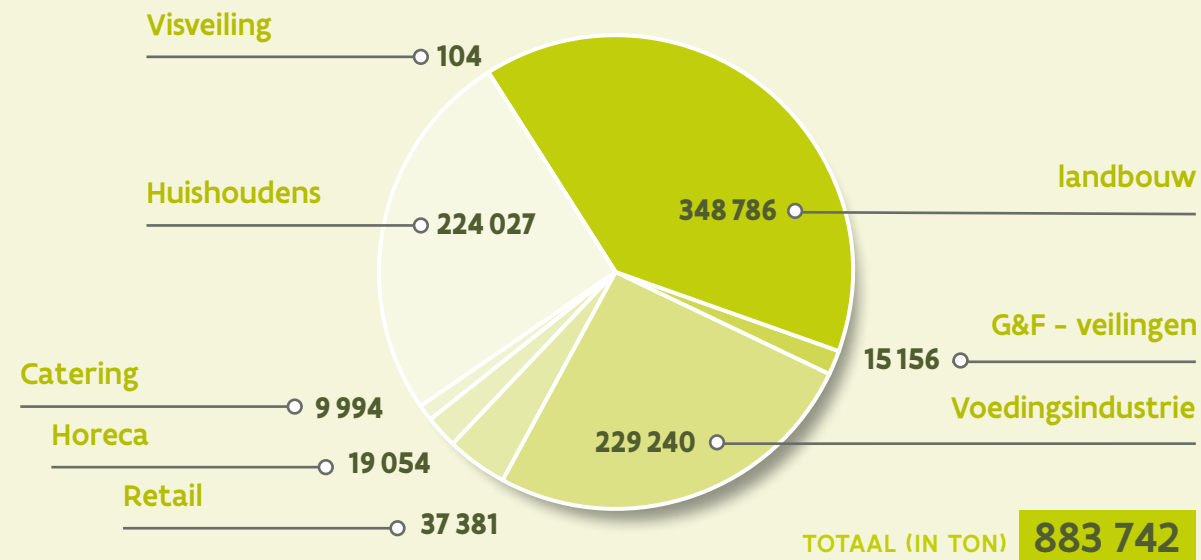
Ook de **horeca** blijft een sector waar veel voedselverlies plaatsvindt. Van de 49 000 ton aan voedselresten, belandt meer dan 70 % in de verbrandingsinstallatie. Zo'n 16 500 ton aan voedseloverschotten gaan jaarlijks verloren, omdat het niet selectief wordt ingezameld, maar in het restafval belandt. Door een goede planning en gebruik van bijvoorbeeld doggybags kunnen restjes verminderd worden. Dit is ook voordelig voor de horecazaak in kwestie, want eetbaar voedselverlies staat gelijk aan geldverlies.

Goed nieuws komt er uit de grootkeukens in de zorgsector. In de afgelopen vijf jaar is het voedselverlies in een aantal ziekenhuizen en woonzorgcentra 20 tot 40 % verminderd. Dit komt door professionalisering in de planning en een betere afstemming van de portiegrootte. Wat niet meer voor menselijke voeding kan gebruikt worden, wordt selectief ingezameld en verwerkt tot compost en energie (biogas).

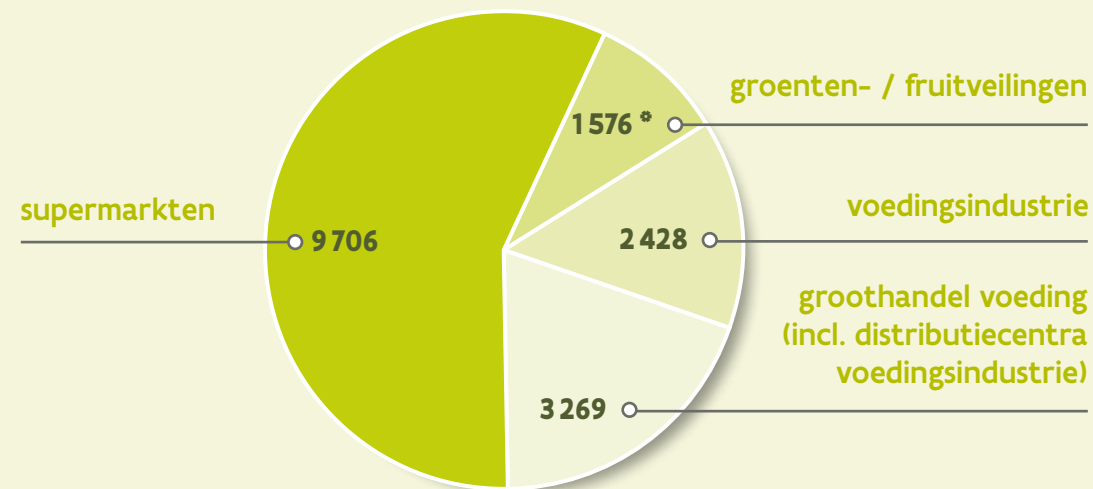
Ook bij de **retailsector** noteren we verbeteringen. Dankzij een verplichting om selectief levensmiddelenafval in te zamelen, belandt er nog slechts 16 % van het voedsel in het restafval en dus de verbrandingsinstallatie. Hoewel er in het totaal meer voedselafval is dan vijf jaar geleden - door de komst van meer grote supermarktketens naar de Vlaamse markt -, gaat er minder eetbaar voedsel verloren. Wat nog geschikt is voor humane consumptie wordt afgeprijsd in de winkel of wordt geschonken aan sociale organisaties. Al het andere wordt gerecupereerd als diervoeder, materialen en energie. Dit toont aan dat retailers hun processen kunnen verbeteren en samenwerkingen kunnen aangaan om voedselverlies te verminderen.



Voedselverliezen – Hoeveelheid in ton (2020)



Overzicht schenkingen aan voedselbanken en sociale distributieplatformen



* cijfer van de veilingen, ruimer dan voedselbanken en distributieplatformen



"Bij Colruyt Group willen we voedselverlies zoveel mogelijk tegengaan. Dat doen we in eerste instantie door zo weinig mogelijk voedseloverschotten in de rekken te hebben: 97% van onze verse producten wordt verkocht dankzij doordacht voorraadbeheer en optimale bewaring. Wat toch in de rekken blijft liggen, geven we zoveel mogelijk een nuttige bestemming via snelverkoop, schenking aan sociale organisaties, of verwerking tot andere producten (bv brood als ingrediënt voor pansen). Onverkochte verse voedingswaren halen we drie à vier dagen voor de vervaldag uit de rekken. Zo garanderen we onze klanten voldoende versheid en hebben de liefdadigheidsinstellingen waarmee we samenwerken nog voldoende tijd om het voedsel bruikbaar te verdelen. In 2022 schonken we zo meer dan 6.649 ton voeding weg. Bovendien werken we in sommige van onze winkels samen met Too Good To Go om het onverkochte eten aan het einde van de dag aan voordelige prijzen weg te schenken. Door verspilling te vermijden en verminderen, verkleinen we onze ecologische impact."

Toch zijn er heel wat oplossingen voor voedselverlies bij bedrijven:

1 Tip Doneer aan voedselbanken

Een van de beste manieren om aan preventie van voedselverlies te doen, is via schenkingen aan de voedselbanken. Uit cijfers van de OVAM blijkt dat vooral de supermarkten via de voedselbanken en sociale distributieplatformen heel wat tonnen aan voedselverlies vermijden. 57 % van het voedsel dat geschonken wordt aan voedselbanken komt van de supermarkten. Ook voedingsbedrijven schenken al jaren aan de voedselbanken, door procesefficiëntie stijgt de hoeveelheid die geschonken wordt, echter minder.

2 Tip Meet voedselverlies

Het centrale principe voor de ondersteuning van bedrijven is 'Target, Measure, Act', een effectieve aanpak om voedselverlies op organisatie- en/of bedrijfsniveau aan te pakken. Bedrijven moeten voedselverlies meten met gestandaardiseerde indicatoren, methodes en definitie om het te kunnen verkleinen. Op basis van de resultaten van de nulmeting ondernemen de deelnemende bedrijven acties gericht op pure preventie of de herwerking/herverdeling van de overschotten.

3 Tip Implementeer sectorspecifieke programma's

Bedrijven kunnen deelnemen aan sectorspecifieke programma's die interventies rond voedselverlies op brede schaal ondersteunen. Deze programma's ondersteunen bedrijven bij het meten van hun voedselverlies, de ontwikkeling van preventieacties en het delen van hun kennis als sector.

4 Tip Test via een pilootproject

Bedrijven kunnen concrete pilootprojecten opzetten om de haalbaarheid te testen van impactvolle oplossingen. Momenteel zijn vooral samenwerkingen lopende binnen de productketen groenten en fruit. Meer samenwerking binnen de productketens zuivel, brood, aardappelen en vlees zitten op de radar voor betere afstemming tussen productie en de vraag van de retail of om overschotten te herwerken tot voeding.

Meer tips kan je terugvinden op voedselverlies.be.

4. Oplossingen voor voedselverlies

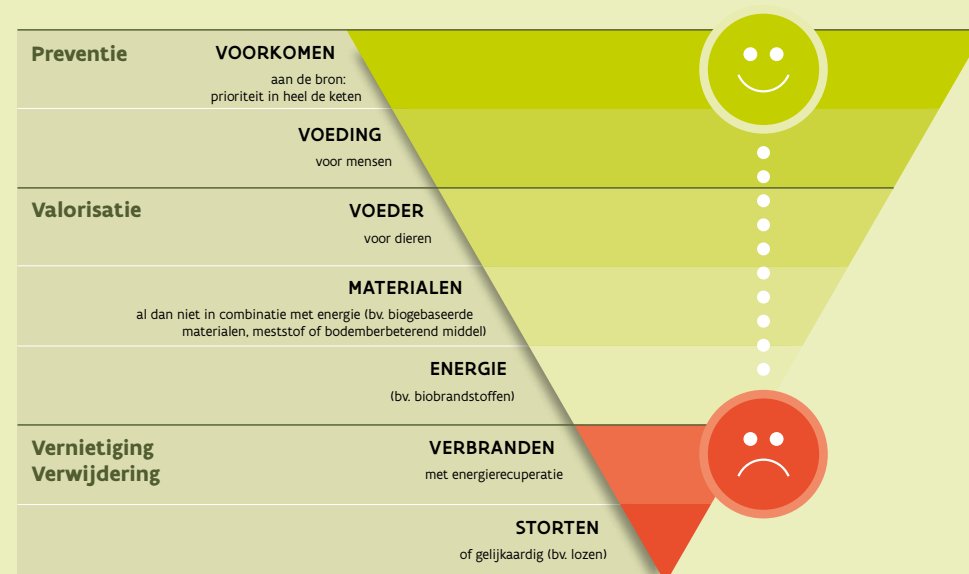
De Vlaamse regering heeft in april 2021 het Actieplan Voedselverlies en Biomassa (rest)stromen circulair 2021-2025 goedgekeurd. In dit plan worden de Vlaamse doelstellingen en actieprogramma's voor voedselverlies in Vlaanderen geformuleerd. Sectororganisaties, onderzoeksinstituten en overheden werkten mee aan de opmaak. Het plan bouwt verder op de realisaties en uitdagingen van de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020. Hierin engageert de Vlaamse Overheid zich samen met verschillende actoren in de voedselketen om werk te maken van een circulaire toekomst voor voedselverlies en biomassa.

De hele keten, van boer tot bord, streeft ernaar om tegen eind 2025 30 % van de voedselverliezen te voorkomen, te herverwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren in 2025 ten opzichte van 2015. Schenking van voedseloverschotten via de voedselbanken en sociale organisaties blijft belangrijk. Het zwaartepunt ligt op preventie én valorisatie in de hele voedselketen.

Drie krachtlijnen staan centraal in dit actieplan, namelijk:

- 1 Meer preventie, minder verlies
- 2 Beter sorteren en inzamelen
- 3 Meer hoogwaardige valorisatie

In dit plan wordt sterk gekeken naar de cascade van waardebehoud.



Het actieplan bevat tien actieprogramma's waarin heel wat partners samenwerken om het voedselverlies in Vlaanderen samen terug te dringen:

- 1 Samenwerking binnen productketens stimuleren (Flanders' Food);
- 2 Sectorspecifieke programma's opzetten (ILVO);
- 3 Vanuit de ganse voedingsketen voedselverlies terugdringen bij de consument (Comeos, Departement Landbouw en Visserij);
- 4 Sociaal circulair ondernemen opschalen (voedselbanken en sociale distributieplatformen)
- 5 Start-ups rond voedselverlies ondersteunen (FoodWIN);
- 6 Lokale besturen ondersteunen in hun lokale regierol (VVSG);
- 7 Thuiskringlopen stimuleren (Vlaco);
- 8 Selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval bij bedrijven verbeteren (OVAM);
- 9 De circulariteit en duurzaamheid van de recyclagemarkt verhogen (Vlaco);
- 10 De toegevoegde waarde van de afzetmarkt verhogen (Vlaco).

Binnen het actieplan voedselverlies en biomassa, hebben de partners al verschillende acties uitgevoerd om voedselverlies tegen te gaan en voedselverlies te verminderen.

Zo werkte FoodWIN samen met verschillende startups om de circulariteit van voedsel te verbeteren. FoodWIN werkte onder andere samen met De Zuivelarij en biosupermarkt Bio-Planet om weibrood te maken, met kaaswei, een reststroom van de kaasmakerij. En in de sector aardappelen, groenten en fruit werkten ze samen met Delhaize en tomatenbedrijf Tomato Masters om een innovatieve oplossing te testen voor het vriesdrogen van tomaten.

De deelnemende huishoudens aan het project Foodwinners Brugge hebben hun voedselverlies zelfs met 55 % kunnen verminderen.

Daarnaast hebben de voedingsbedrijven en mede door de pictogramcampagne 'Kijk, ruik, proef' van Too Good To Go in 2021 ervoor gezorgd dat 80 % van de consumenten het onderscheid kent tus-

sen de houdbaarheidsdatums 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot'.

De Shopcake-campagne van OVAM en Departement Landbouw en Visserij in 2021 heeft Vlaamse consumenten gesensibiliseerd om impulsief aankoopgedrag bij eten te vermijden. De campagnes van Vlaco met o.m. de plan-eet app moedigen huishoudens aan bewuster om te gaan met voedsel om zo weinig mogelijk voedsel te verspillen en thuis te composteren wat niet vermeden kan worden.

OVAM sensibiliseert samen met sectorfederaties en inzamelaars rond de verplichte selectieve inzameling van keukenafval en levensmiddelenafval bij bedrijven.

Het actieplan voedselverlies en biomassa 2021-2025 kringloop voedsel draait op volle toeren. In alle schakels van de agrovoedingsketen en bij onderzoek, beleid en middenveld zijn er acties gaande om voedselverlies tegen te gaan en voedselverlies te valoriseren waar het niet vermeden kan worden.

5. Conclusie

In Vlaanderen gaat jaarlijks 884 000 ton aan voedsel verloren in de ganse voedselketen, van boer tot consument.

Een gemiddeld gezin gooit jaarlijks zo'n 369 euro aan voedsel weg. Dat zijn twee tot drie volle winkelkarren. Dit komt neer op zo'n 60 kilo afval per inwoner. Nochtans doet Vlaanderen het beter dan het Europees gemiddelde van 70 kilogram per inwoner.

Voedselverlies is voor Vlaanderen en Europa een prioriteit omdat het een negatieve impact heeft op het milieu – het kost energie, water en andere natuurlijke hulpbronnen -, het verhoogt de economische kosten voor producenten, distributeurs en consumenten en het vermindert de voedselzekerheid. Bovendien is het ethisch gewoonweg onjuist in een wereld waar mensen honger lijden. Maar voedselverlies komt niet enkel bij de Vlaamse gezinnen voor.

Het komt voor bij tuinbouwers, supermarkten, catering en restaurants. Gelukkig wordt het grootste deel (73 %) van het voedselverlies in Vlaanderen gerecupeerd. Dit betekent dat het verloren voedsel een andere nuttige toepassing krijgt als dierenvoeder, materialen zoals compost of biogas.

Vlaanderen is met andere woorden op de goede weg, maar het moet onze ambitie zijn om de voedselafvalstromen tot een minimum te beperken én de valorisatie ervan steeds hoogwaardiger te maken.

Daarom zullen de OVAM en haar partners de komende jaren alles in het werk stellen om die ambitie via het 'Actieplan Voedselverlies en Biomassa' waar te maken. Drie krachtlijnen staan centraal in dit actieplan, namelijk: 'Meer preventie, minder verlies', 'beter sorteren en inzamelen' en 'meer hoogwaardige valorisatie'.

De komende jaren zal de OVAM met de lokale besturen en de private inzamelaars ook verdere maatregelen nemen om de voedsel-afvalberg te verkleinen. Zo wil de OVAM:

- De voedingswinkels verder stimuleren om wat nog geschikt is voor menselijke consumptie te schenken aan voedselbanken en sociale organisaties.
- De frequentie van de restafvalinzameling aanpassen stimuleert selectieve inzameling.
- De OVAM zal bedrijven opvolgen zodat er geen recycleerbare producten meer bij het restafval terecht komen.
- Daarnaast wil de OVAM een inzameling van keukenafval/gft bij gezinnen invoeren waar dit in Vlaanderen nog niet het geval is. Vanaf 31 december 2023 zal er ook een inzamelplicht voor voedselreststromen komen voor alle bedrijven. Die inzamelplicht bestond al voor onder meer supermarkten en grootkeukens, maar wordt uitgebreid.

Tot slot wil de OVAM de komende jaren elke schakel, van boer tot consument, bewust maken van het voedselverlies in Vlaanderen.



SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM