

Voedselverlies in de volledige voedingsketen met 30% verminderen

Samen met de andere actoren van de voedingsketen willen we het voedselverlies in de keten naar omlaag halen. We voeren verschillende acties om het verlies met bijna 1/3 te minderen tegen 2025, zowel doorheen de productie als door nog meer producten aan liefdadigheidsorganisaties te schenken.



Hoe vermijden we
voedselverlies,
van veld tot vork?

Wat is onze doelstelling richting 2025?

Het voedselverlies in de volledige voedingsketen moet naar omlaag. Tegen 2025 willen we vanuit de Belgische voedingsindustrie bijdragen aan een vermindering van voedselverlies in de hele voedingsketen met 30% ten opzichte van 2015.

We hebben het hier over de term 'voedselverlies' zoals die gebruikt wordt door de Vlaamse overheid, meer bepaald: 'Elke reductie in het voor menselijke consumptie beschikbare voedsel dat in de voedselketen, van oogst tot en met consumptie, plaatsvindt'. Voedselverlies gaat dus over eetbare (delen van) producten of grondstoffen, die bestemd waren voor menselijke consumptie maar hiervoor verloren gaan.

Wij passen de principes toe van de ladder van Moerman op de organische stromen. Eerst gaan wij er alles aan doen om voedselverlies te reduceren. Als dat niet mogelijk is, dan hergebruiken we de stromen eerst voor humane voeding. Pas daarna komen achtereenvolgens voeding voor dieren, materialen en de productie van energie. Tot slot komt als laatste de vernietiging van voeding in aanmerking.

Hoe willen we die doelstelling bereiken?

- We investeren nog meer in het beperken van voedselverlies. We zetten projecten op om verloren stromen zoveel mogelijk opnieuw als voeding en dranken voor menselijke consumptie op de markt te brengen.
- We helpen actief mee aan de uitvoering van het [Actieplan voedselverlies en biomassa\(rest\)stromen circulair 2021-2025](#) van OVAM, de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij. Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD trekken in dat kader verschillende acties.
- In juli 2021 ondertekende Fevia een [charter met de voedselbanken](#). In het kader van dit charter zetten we verschillende acties op waarmee we voedingsbedrijven verder stimuleren om kwalitatieve producten te schenken die ze niet kunnen commercialiseren.
- We gaan samenwerken aan de 'werkagenda voedingsketen' in het kader van [Vlaanderen Circulair](#) en de focus leggen op het gebruik van organische stromen in menselijke voeding.
- In het kader van [Circular Wallonia](#) zullen wij, in samenwerking met Wagralim, projecten starten om nog meer organische stromen uit de voedselketen te recupereren volgens de principes van de ladder van Moerman.

Waar staan we vandaag?

De beschikbare cijfers van Vlaanderen zijn op dit moment de beste bron van informatie. Toch moeten we er rekening mee houden dat ze gepaard gaan met onzekerheden en aannames. Zo houden de cijfers geen rekening met de impact van wijzigende productievolumes.

We meten de absolute hoeveelheid voedselverlies bij de productie van voeding en dranken (NACE-codes 10 en 11) in België, uitgedrukt in ton verse biomassa. We gebruiken daarvoor de cijfers uit de Monitoring Voedselverlies, afkomstig van OVAM, die we extrapoleren naar België op basis van de tewerkstelling. Het meest recente rapport van OVAM dateert uit 2023 en slaat op de cijfers van 2020. Op basis van die cijfers merken we na de duidelijke daling tussen 2015 en 2017 nu een lichte stijging van het aantal ton voedselverlies met 3% tussen 2015 en 2020 voor heel België. Er kan gesteld worden dat deze evolutie binnen de foutenmarge op de cijfers valt.

	Vlaanderen	Extrapolatie België
2015 (nulmeting)	225.481 ton	304.741 ton
2017	196.235 ton	277.810 ton
2020	229.240 ton	315.131 ton

Bron: Monitoring Voedselverlies, Vlaams Ketenplatform Voedselverlies en OVAM

Naast deze algemene schatting van het voedselverlies, kijken we ook naar de hoeveelheid schenkingen van de voedingsindustrie. Dit is een concreet en betrouwbaar cijfer dat een deel van de inspanningen over voedselverlies weerspiegelt. Een stijging van de schenkingen is een goede zaak, ook al blijft preventie beter. De Voedselbanken kunnen partiële cijfers aanleveren aangezien veel schenkingen gebeuren via meer informele kanalen.

In 2021 zagen we een zekere daling van de schenkingen. Dit was mede door de grondstoftekorten en stijgende prijzen in de voedingsindustrie, meer productie op bestelling in plaats van op voorraad. Hierdoor waren er minder voedseloverschotten die konden geschonken worden. Deze trend zette zich verder in 2022. Hoewel een daling van de schenkingen op zich een spijtige zaak is, wijst dit er mogelijk wel op dat de sector de overschotten meer kon vermijden en dus beter heeft kunnen inzetten op preventie.

2018	4.874 ton
2019	4.917 ton
2020	5.997 ton
2021	5.349 ton
2022	4.925 ton

Bron: Voedselbanken

Wat doen we concreet als sector?

- We nemen talrijke maatregelen om voedselverlies zo veel mogelijk te beperken. Voedselverlies betekent immers ook voor voedingsbedrijven onvermijdelijk economische schade. We hebben er alle baat bij om dit te beperken. Indien voedselverlies onvermijdelijk is, zoeken we naar oplossingen die zoveel mogelijk aansluiten bij de ladder van Moerman.
- Fevia stelde al in 2013 een eerste achtergronddocument op rond voedselverlies. Dat liet ons toe een volledig beeld van de problematiek te schetsen en de eerste stappen te zetten richting een structurele aanpak van de problematiek. Fevia blijft ook regelmatig communiceren naar haar leden over voedselverlies en sensibiliseert hen over dit thema.
- Ook rond schenkingen sensibiliseert Fevia haar leden regelmatig, bijvoorbeeld met een [brochure](#).
- We hebben de voorbije jaren in de drie gewesten verschillende projecten rond voedselverlies getrokken of gesteund. In dit kader werden voedselverlies-audits bij voedingsbedrijven afgenomen. Een [auditschema voor voedingsbedrijven](#), uitgewerkt in het kader van het Vlaamse project, staat permanent beschikbaar op de website van Fevia.
- In het kader van de [Ketenroadmap voedselverlies 2015-2020](#) voerde Fevia verschillende acties, zoals tips voor bedrijven opstellen, materialenscans bij bedrijven promoten of het thema voedselverlies meer opnemen in het opleidingsaanbod van de voedingsindustrie.
- We werkten mee aan de werkzaamheden voor het actieplan tegen voedselverlies van de Waalse Overheid, het [Plan REGAL](#).
- Flanders' FOOD en Wagralim zijn betrokken bij verschillende projecten die bijdragen aan een vermindering van voedselverlies of een hogere valorisatie van nevenstromen.

Wat hebben wij gedaan sinds de lancering van de roadmap?

- We strijden verder tegen voedselverlies door overschotten te schenken, of door diverse acties te ondernemen zoals het wijzigen van een datumaanduiding, een campagne rond brood met onder meer bewaartips, een outlet store voor te kleine producten, ... Goede voorbeeldpraktijken zetten we in de kijker via Food.be Snacks op de Fevia website, ter inspiratie van andere voedingsbedrijven.
- Fevia zet verder in op het stimuleren van schenkingen. Via communicatie heeft ze haar leden meermaals aangespoord om voedseloverschotten te schenken en samen met de Voedselbanken onderzoekt ze de verdere mogelijkheden om de schenkingen nog meer te stimuleren.
- Fevia is een partner in het Vlaanderen Circulair project van BCZ rond voedselverliezen in de zuivelsector en levert een actieve bijdrage aan het project van Flanders'FOOD, FoodWIN, ILVO en Too Good To Go rond de opmaak van een [voedselverliescan](#) voor bedrijven.

Fevia tracht samen met de regionale administraties de cijfers rond “food waste” voor België, zoals opgenomen in Eurostat, uit te klaren teneinde haalbare reductietargets en pertinente pistes voor preventie-inspanningen te bekomen voor de sector.