



Hoe vermijden we voedselverlies van veld tot vork?

Verslag van een rondetafelgesprek over hoe we de groene transitie kunnen omarmen en versnellen

Mei 2024

Fevia

Beste lezer,

We zijn fier op de lekkere voeding en dranken die onze bedrijven dagelijks maken. Daarvan mag dan ook niets verloren gaan! We staan voor verschillende maatschappelijke uitdagingen, voedselverlies is er één van.

Met de duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingssector hebben we de ambitie om duurzamer te produceren, van veld tot vork. We voeren verschillende acties om het verlies met bijna een derde te verminderen tegen 2025, zowel tijdens als na het productieproces.



Belgische voedingsbedrijven bouwen aan een duurzamer voedingssysteem, maar dat kunnen ze uiteraard niet alleen. Daarom gingen we met heel wat partners uit en rond de voedingsketen in dialoog tijdens het rondetafelgesprek over voedselverlies in mei 2024 bij Unilever in Brussel. Voedingsbedrijven, landbouworganisaties, retail, academici, vertegenwoordigers van de overheid en middenveldorganisaties bespraken hoe we zo min mogelijk verloren kunnen laten gaan doorheen de hele keten.

Het resultaat van dat gesprek vind je verder in deze brochure. We bedanken de deelnemers voor hun inzichten en zijn er rotsvast van overtuigd dat we vanuit die samenwerking onze ambities om het voedingssysteem te verduurzamen, kunnen waarmaken.

Liesje De Schampheleire
Environmental Affairs & Energy Advisor



Inhoudstabel

Voorwoord	2
Wat eten we morgen?	4
Duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie: een overzicht van de 4 pijlers en 15 thema's	5
Onze doelstellingen om de groene transitie te omarmen en te versnellen	6
Samenwerken aan duurzaamheid: 10 inzichten uit een dialoog over voedselverlies	8
Duurzaamheid in de praktijk: voorbeelden van onze leden	14

Wat eten we morgen?

1

We blijven de lekkerste voeding maken, die ook veilig is en onderdeel is van een gezonde levensstijl. Met zorg voor mens en dier. Zo willen we ook morgen **het vertrouwen van elke consument blijven verdienen.**

2

We omarmen en versnellen de groene transitie. We springen steeds slimmer om met water, energie en verpakkingen. Door circulair te denken en voedselverlies te bestrijden, willen we verder bijdragen aan de klimaatdoelstellingen en de bescherming van onze planeet.

3

We zetten verder in op veilige en motiverende werkplekken waarin mensen graag aan de slag gaan én blijven. Door hen groeikansen te geven, willen we het welzijn, de motivatie en het werkgevoel van elke food hero veiligstellen, nu en in de toekomst.

4

We investeren mee in lokale productieketens en steunen onze Belgische voedingsbedrijven om concurrentieel te blijven in een internationale context. Zo willen we de gehele voedingsketen versterken en meerwaarde creëren voor iedereen.

“Wat eten we morgen?” Deze en tal van andere vragen durven stellen, is de eerste stap naar een duurzamer voedingssysteem. Als Belgische voedingsindustrie nemen we het voortouw en formuleren we onze antwoorden in **een ambitieuze duurzaamheidsroadmap.**

Gaan we samen voor een duurzame toekomst? Wij zeggen volmondig **ja.**

Duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie: een overzicht van de 4 pijlers en 15 thema's

Als voedingsindustrie erkennen we onze voortrekkersrol om samen een duurzaam voedingssysteem te creëren, zodat iedereen gezonder kan genieten van het leven. Met deze roadmap geven we als sector invulling aan die visie. Onze missie, als Fevia, is de Belgische voedingsindustrie te begeleiden en ondersteunen bij het creëren van duurzame waarde. Deze roadmap is dan ook bedoeld als hulpmiddel om prioriteiten te identificeren. Zo kunnen onze leden hun eigen roadmap voor duurzaamheid verder ontwikkelen in lijn met de SDG's van de Verenigde Naties.



Het vertrouwen
van consumenten
verdienen

1. Voedselveiligheid
2. Lekker eten voor een gezondere levensstijl
3. Dierenwelzijn



De groene transitie
omarmen en
versnellen

4. Klimaat en energie
5. Watervoetafdruk
6. Voedselverlies
7. Verpakkingen
8. Circulariteit



Futureproof
loopbanen
stimuleren

9. Werkbaar werk
10. Gezondheid en veiligheid op het werk
11. Loopbaanontwikkeling
12. Aantrekkelijkheid van werkgever



Samen waarde
creëren

13. Concurrentiekracht om te groeien
14. Duurzame toeleveringsketen
15. Lokale bevoorrading

Onze doelstellingen om de groene transitie te omarmen en te versnellen

Om voedselverlies te verminderen, voeren we verschillende acties uit, zowel doorheen de productie als door nog meer producten aan liefdadigheidsorganisaties te schenken.

Ontdek in de online duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie ook waar we als sector vandaag staan en welke acties we concreet nemen rond deze doelstelling.



Voedselverlies in de volledige voedingsketen met 30% verminderen

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. Dit willen we samen met de andere actoren van de voedingsketen doen.

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. Pas als laatste komt de vernietiging van voeding in aanmerking.

Onze doelstellingen om de groene transitie te omarmen en te versnellen

Via concrete acties en partnerschappen met diverse stakeholders zetten wij in op de blijvende noodzaak om voedselverlies te verminderen van veld tot vork.

Onze strategie om die doelstelling te 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 werken samen aan de 'werkagenda voedselketen' in het kader van **Vlaanderen Circulair** en leggen de focus 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.

Ontdek in de online duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie ook waar we als sector vandaag staan en welke acties we concreet nemen rond deze doelstelling.



Samenwerken aan duurzaamheid: 10 inzichten uit een dialoog over voedselverlies

Hoe vermijden we voedselverlies van veld tot vork? Dat was het onderwerp tijdens de vijfde rondetafel die Fevia in mei 2024 organiseerde in het kader van haar duurzaamheidsroadmap. We spraken af bij Unilever in Brussel, waar een dertigtal vertegenwoordigers uit de voedingsketen, overheden, kennisinstellingen en ngo's in dialoog gingen met elkaar.

Uit deze rondetafel distilleerden we tien inzichten.



1. Maak voedselverlies tastbaar

Voedselverlies heeft verschillende oorzaken. Denk bijvoorbeeld aan rode bieten die net niet voldoen aan de aankoopvereisten en op de composthoop van de landbouwer terecht komen. Of producten die licht afwijken van de aankoopvoorwaarden en eindigen als veevoeder (vb. beperkte shelf life).

Door te concretiseren hoe contractuele voorwaarden voedselverlies in de hand werken, ontstaat er inzicht en actiebereidheid om samen naar oplossingen te zoeken. Maak het verlies dus tastbaar en druk het ook uit in euro's, vrachtwagens of paletten.

“De oorzaken van voedselverlies zijn heel uiteenlopend, en de oplossingen zijn dat ook.”

– Liesje De Schamphelaire, Fevia

2. Werk samen oplossingen uit

Vraag en aanbod op elkaar afstemmen, flexibele opslag- en distributieoplossingen opzetten, gekoeld transport inzetten, stromen bundelen voor een efficiëntere herverdeling, overschotten verwerken... Al die maatregelen kunnen de haalbaarheid en rendabiliteit verhogen van de strijd tegen voedselverlies. Samenwerken is essentieel.

In een B2B context kan je elkaars processen beter leren kennen. Dat zorgt voor beter begrip en oplossingen: welke beslissingen kunnen voedselverlies beïnvloeden en wanneer vallen die beslissingen? Wat is de zaaiplanning van de boer, de productieplanning bij de voedselverwerker? Wanneer bepaalt de supermarkt zijn promoties, en

hoe krijg je de juiste informatie bij de juiste persoon op het juiste moment? Zo kunnen leverancier en klant met elkaar afstemmen en zo voedselverlies verminderen.

Door de overheid gesteunde structuren kunnen marktplaats en matchmaking faciliteren. Ook bedrijfsfederaties kunnen hierbij een belangrijke faciliterende rol spelen. Subsidies kunnen ten slotte helpen om tijd en ruimte te maken voor alle schakels in de voedingsketen zodat ze samen met partners oplossingen kunnen uitwerken.

“Mensen aanspreken is de eerste stap: Wat houdt hen tegen? Er is véél goodwill.”

– Joanna Klosowska, EIT Food

3. Herwaardeer voedsel en kennis over voedsel

Herwaardeer voedsel door de kennis over voedsel te vergroten. Je verspilt gemakkelijker iets wat als goedkoop of waardeloos wordt aanzien. Van kinderen op de lagere school tot volwassenen thuis of op de werkvloer, overheden en bedrijven: iedereen heeft baat bij een betere kennis van

1. de voedingswaardeketen,
2. de impacten en gevolgen van beslissingen in één schakel op de hele keten,
3. de koude keten en andere bepalende factoren voor voedselveiligheid,
4. de verwerkingsmogelijkheden om voedselverlies te verminderen.

Inzicht hebben in de vele inspanningen, de actoren en het proces, laat toe voeding te herwaarderen en minder te verspillen.

Willen we langdurige gedragswijzingen stimuleren? Dan moeten we dit ook vanuit verschillende invalshoeken belichten, zoals milieutechnisch, duurzaamheid, economisch, ...

“Vroeger was voeding 35% of ongeveer een derde van het huishoudelijk budget, nu slechts 16%.”

– Jennifer Schleber, Empty the Fridge

4. Stem kwaliteitseisen, verwachtingen en oplossingen op elkaar af

Waar kunnen kwaliteitseisen versoepelen om voedselverliezen te verminderen, zonder afbreuk te doen aan voedselveiligheid? Waar kan communicatie helpen om meer stromen te gebruiken? Hoe kunnen we aangepaste afzetmogelijkheden ontwikkelen voor elke soort kwaliteit?

Al te vaak leiden hoge kwaliteitseisen tot voedselverlies. Kromme komkommers, courgettes die niet in de verpakking passen, te korte stokbroden ... Laten we samen kijken waar versoepelingen mogelijk zijn (B2B, kwaliteitseisen van de klant), of hoe we het aanbod voor diverse klanten complementair kunnen ontwikkelen door te beantwoorden aan een bredere diversiteit aan kwaliteitstypes en -verwachtingen. Dit kan door meer gebruiksmogelijkheden

te ontwikkelen voor stromen die niet aan de strengste kwaliteitseisen voldoen, meer verwerkingsmogelijkheden ...

“We moeten producenten aanmoedigen om samen te werken - bijvoorbeeld door lelijk, ongesorteerd fruit te gebruiken om voedzame smoothies of gedroogde fruitchips te maken. We moeten nadenken over cascadering van toegevoegde waarde, waarbij bijproducten of onverkochte producten van sommigen door anderen kunnen worden gebruikt.”

– Catherine Malingreau, Wagralim

5. Definieer voedselverlies en harmoniseer de (bredere) doelstellingen

Het woord 'voedselverlies' kan verschillende ladingen dekken. Verschillende organisaties hanteren eigen definities, al dan niet aangevuld met interpretaties over wat wel en niet onder voedselverlies valt. Daardoor blijft meten en vooruitgang monitoren moeilijk. Ook is een goed begrip van definities nodig om te weten wat je nog met een stroom mag doen.

Daarnaast blijken de cijfers in de praktijk soms een onderschatting van voedselverlies en blijkt dat er nog niet altijd dalingen te noteren vallen. Voor voedingsbedrijven betekent dit: weet precies waarover het gaat, ken je processen en weet wat waar verloren kan gaan. Een extra aandachtspunt is om de uitdaging en bijhorende doelstelling

af te bakenen. Kijk je enkel naar voedselverlies, dan biedt de "Ladder van Moerman" een heldere leidraad. Voedselverlies heeft een sterke link met klimaatmitigatie. Wanneer je ook rekening houdt met de doelstellingen hieromtrent, dan blijkt de gebruiks- of verwerkingsvoorkeur soms anders te liggen dan wat de "Ladder van Moerman" voorschrijft.

"Het is misschien een cliché, maar 'meten is weten' is heel belangrijk doorheen de keten. Zo kunnen we de verliesstromen duidelijk in kaart brengen en ons als sector focussen op de meest impactvolle werkpunten omtrent voedselverlies."

– Jolien Willems, BCZ

6. Verfijn en deel inzichten om flexibeler in te grijpen

Individuele voedingsbedrijven doen al veel om voedselverlies tegen te gaan. Grondstoffen hebben nu eenmaal een kost en verliezen worden, om economische redenen, zo veel mogelijk vermeden. Ook zetten bedrijven al in op artificiële intelligentie om productieprocessen te optimaliseren. Maar elk voedselverlies is specifiek, heeft een eigen context en dus ook een mogelijke oplossing.

Een toegankelijke, gedeelde kennisbasis over hoe voedselverlies kan optreden kan nuttig zijn. Ook het delen van best practices kan helpen om oplossingen te vinden voor specifieke gevallen. Klimaatverandering zal bovendien de primaire productie variabeler maken, waardoor het des te relevanter wordt meer

flexibiliteit in de voedingsketen in te bouwen. Dit biedt ook kansen om opschalingsmogelijkheden eenvoudiger te identificeren.

"Wat we merken is dat het vertrouwen tussen ketenactoren heel belangrijk is. Als de aankoper bij de producent langsgaat, dan bestaan er mogelijkheden om de strikte afspraken en verwachtingen wat te verbreden, dan creëer je nieuwe kansen en laat je sterkere win-win partnerships toe."

– Katrien Verbeke, EIT Food

7. Zorg voor bredere fiscale stimuli

In de erg competitieve voedingssector is het niet altijd evident om noodzakelijke economische drijfveren (zoals de productiviteit en efficiëntie maximaliseren, streven naar schaalgrootte, groei) te verzoenen met projecten en processen om voedselverlies te verminderen, of andere duurzaamheidsdoelen. De voedingsketen is heel concurrentieel en gebouwd rond efficiëntie, terwijl voedselverliezen gebruiken in een bedrijf net flexibiliteit vereist, door het variërende aanbod qua volumes en aard. Dat laatste maakt het economisch weinig rendabel.

Fiscale stimuli zoals belastingsaftrek voor giften, subsidies en/of sociale tewerkstelling met structurele verankering, kunnen projecten en processen om voedselverlies te verminderen economisch aantrekkelijker maken.

“Chocolade heeft een lange houdbaarheid. Wanneer er maar 10% van de shelf life overblijft, kunnen we het niet meer verkopen (cf. vereisten klant), terwijl de chocolade nog weken eetbaar is. Daarnaast genieten we niet van een fiscaal voordeel wanneer we de chocolade schenken aan voedselbanken, omdat die langer dan 15 dagen houdbaar is. We zouden meer kunnen geven als we vroeger tot schenken mogen overgaan.”

– Bruno Van Winckel, Puratos

8. Informeer de consument duidelijk

Bij de consument thuis treden nog steeds behoorlijke verliezen op. Twee derde van de consumenten kent het verschil tussen ‘te gebruiken tot’ en ‘ten minste houdbaar tot’ niet, wat voedselverlies in de hand werkt. Er is nood aan aanvullende of andersoortige informatie om de ruimte tussen beiden te helpen dichten.

De campagne ‘Kijk, ruik, proef – voor je verspilt’ is een mooi voorbeeld in die context, in combinatie met algemene opvoeding over bewaarregels, verwerkingsmogelijkheden (bv. invriezen) en algemene richtlijnen over voedselveiligheidsrisico’s (bv. vlees versus yoghurt). De overheid heeft zeker een rol om extra ondersteunende maatregelen te nemen.

“Het zou wel interessant kunnen zijn om alle succesverhalen te inventariseren: Wat was het probleem? Wat waren de oplossingen? Dé consument, die bestaat niet. Je hebt heel specifieke doelgroepen, de retailer kent die goed.”

– Melissa Camerlinck, HoGent

9. Zet in op verwerkingscapaciteit als structurele hefboom

Voedingsbedrijven hebben nood aan stabiliteit, terwijl voedseloverschotten of -verlies vaak variabel zijn. Voeding verwerken (invriezen, bereiden van sauzen of soep ...) kan een belangrijke structurele hefboom worden, een oplossing bieden voor deze specifieke uitdaging en, dankzij tussenschakels, de variabiliteit beperken.

Voor individuele en kleinschaligere initiatieven is het niet altijd even evident om te investeren in een verwerkingskeuken of -installatie. Partnerschappen tussen sociale verdeelinitiatieven en bestaande (bovenlokale) grootkeukens of verwerkingsinstallaties kunnen mogelijk wel voldoende schaalgrootte creëren. Partnerschappen met intercommunales, provincies, of andere bovengemeentelijke structuren kunnen helpen initiatieven uit te breiden buiten de grootstedelijke context. Ook doelstellingen zoals

voedselverlies beperken en sociale tewerkstelling, combineren met thematische subsidies of aanvullende financiële middelen, kunnen de beperktere rendabiliteit van voedselverliesprojecten compenseren.

“Voor investeringen in voedselverdeelplatforms en verwerkingskeukens van voedseloverschotten: combineer subsidies voor sociale tewerkstelling met subsidies om voedselverlies te verminderen, vanuit meerdere beleidsdoelstellingen, meerdere kabinetten. Zo ontstaat er meer marge voor nieuwe initiatieven in een nieuwe sociale economie dan klassieke economische valorisatieroutes.”

– Herman Beyens, Foodsaver

10. Werk wetgevende barrières weg

Strikte wetgeving steekt al te vaak stokken in de wielen van projecten om voedselverlies tegen te gaan. Enerzijds kan dialoog inzichten opleveren over de ongewenste gevolgen van bepaalde wetgeving en draagvlak creëren voor gerichte aanpassingen. Anderzijds kan wetgeving ook helpen om bepaalde stimuli te creëren, bv. een recente versoepeling in de wetgeving laat nu toe dat producten één dag voor houdbaarheidsdatum nog kunnen worden ingevroren.

Ook spelregels rond concurrentie verhinderen dat marktspelers informatie mogen delen over volumes en (prijs)afspraken. Dit kan belemmerend werken, bijvoorbeeld om productie en afname meer op elkaar te kunnen afstemmen, vooral in een zeer competitieve sector en

wanneer aanzienlijke investeringen nodig zijn.

“In Spanje komen schenkingen moeilijker van de grond want de product-verantwoordelijkheid blijft bij producenten. Schenkingen in België vanuit de producenten en retail verlopen goed. Eenmaal geschonken, ligt de verantwoordelijkheid over de voedselveiligheid bij de ontvanger.”

– Ann Braekevelt, Ovam

Duurzaamheid in de praktijk: voorbeelden van onze leden

We willen voedselverlies tegengaan en reststromen heropwaarderen. Met deze ambitie nemen onze voedingsbedrijven verschillende duurzame initiatieven. Ontdek deze en andere food.be snacks vol inspirerende voorbeelden in de online duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie.

De Zuivelarij tegen voedselverspilling dankzij kaasweibrood



Lutosa steunt voedselhulporganisaties en zoveel meer



Terre de fromages opent outlet store in de strijd tegen voedselverlies



Ardo strijdt tegen voedselverlies en voor duurzame landbouw



Ontdek deze en andere **food.be snacks** vol inspirerende voorbeelden in de online **duurzaamheidsroadmap** van de Belgische voedingsindustrie.





Ontdek de volledige duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie, inclusief concrete actieplannen en praktijkvoorbeelden van onze bedrijven en sectoren, online op **www.watetenwemorgen.be**

Fevia vzw
Wetenschapsstraat 14 – 1040 Brussel
www.fevia.be

Volg ons op LinkedIn en Instagram

Fevia