Vlaanderen
is materiaalbewust

ACTIEPLAN VOEDSELVERLIES EN BIOMASSARESTSTROMEN 2021-2025: VOORTGANG EN REALISATIES KRINGLOOP VOEDSELVERLIES 2024

SAMEN MAKEN WE MORGEN MOOIER

OVAM

AGENTSCHAP
LANDBOUW & ZEEVISSERIJ

VOORTGANG EN REALISATIES ACTIEPLAN

VOEDSELVERLIES EN BIOMASSARESTSTROMEN

2021-2025:

KRINGLOOP VOEDSELVERLIES 2024

Samenstelling
Ann Braekevelt (OVAM), Kris Roels en Tom Van Bogaert (Agentschap Landbouw en Zeevisserij)

Begeleidingsgroep (Platform voedselverlies): Elfriede Anthonissen (Vlaco), Sofie Bouteligier/Anouk Verhaege (OVAM), Stephan Claes/Ruben De Smet/Jonas Vandecasteele/Arne Vanhoutteghem (Denuo), Sara Coessens (VVSG), Carl Coudron (INAGRO), Joke Deconinck (OVAM), Marie Demarcke (Flanders' FOOD), Liesje De Schamphelaire (Fevia Vlaanderen), Katrien Devliegher (Departement Zorg), Fien Gillis/Eve Diels (Horeca Vlaanderen), Thibault Gheerardyn (Rikolto/FoodWIN), Ina Lutsch (VLAM), Alexandra Michel (Too Good To Go), Karin Op De Beeck (Vlaanderen Circulair), Maaike Perneel (UG), Kris Roels (Agentschap Landbouw en Zeevisserij), Etienne Rubens (Voedselbanken), François Huyghe (Boerenbond), Imke Van den Broeck (Comeos), Kristel Vandenbroek (Vlaco), Bart Van Droogenbroeck (ILVO), Arnout Vercruysse (Foodsavers), Tine Vergote (Biogas-E), Mieke Vervaet/Eline Sonneveld (OVAM), Jolien Willems (BCZ)
Met input van OVAM-collega's Lynn Biermans, Astrid De Man, Gil Gram.

Verantwoordelijk uitgever
Werner Annaert, administrateur-generaal OVAM, en Patricia De Clercq, administrateur-generaal Agentschap Landbouw en Zeevisserij

Depotnummer
D/2025/3241/074

Lay-out
Vlaamse overheid

Voor meer informatie over het rapport kunt u contact opnemen met de auteur(s).

U vindt het rapport terug op: www.kostwinners.be

Vermenigvuldiging en/of overname van gegevens zijn toegestaan mits de bron expliciet vermeld wordt:
OVAM & Agentschap Landbouw en Zeevisserij (2025) *Actieplan Voedselverlies en Biomassareststromen 2021-2025: voortgang en realisaties kringloop voedsel 2024*, Mechelen.

Wij doen ons best om alle informatie, webpagina's en downloadbare documenten voor iedereen maximaal toegankelijk te maken. Als u echter toch problemen ondervindt om bepaalde gegevens te raadplegen, willen wij u hier graag bij helpen.

INHOUD

Inhoud 3
Situering: voortgang en realisaties actieplan voedselverlies en biomassa 2021-2025, kringloop voedselverlies 5
Samenvatting 6
1 Actieplan voedselverlies 2021-2025 9
1.1 Kader, inhoud en doelstellingen 9
1.2 Governance en opvolging 10
1.3 Monitoring 10
1.4 Werkagenda circulaire voedselketen 11
1.5 Vooruitblik 2025 11
2 AP 1.1: Samenwerking binnen productketens stimuleren 13
2.1 Doelstellingen 13
2.2 Acties in de kijker 14
2.3 Overige acties 15
3 AP 1.2 Sectorspecifieke programma's opzetten 17
3.1 Doelstellingen 17
3.2 Acties in de kijker 18
3.3 Overige acties 23
4 AP 1.3 Vanuit de keten voedselverlies terugdringen bij de consument 29
4.1 Doelstellingen 29
4.2 Acties in de kijker 30
4.3 Overige acties 36
5 AP 1.4 Schenking- Sociaal circulair ondernemen opschalen 39
5.1 Doelstellingen 39
5.2 Acties in de kijker 40
5.3 Overige acties 45
6 AP 1.5 Start-ups rond voedselverlies ondersteunen 48
6.1 Doelstellingen 48
6.2 Acties in de kijker 48
7 AP 1.6 Lokale besturen ondersteunen in hun lokale regierol 51
7.1 Doelstellingen 51
7.2 Intercommunale acties in de kijker 52
8 AP 1.7 Thuiskringlopen stimuleren 55
8.1 Doelstellingen 55
8.2 Acties in de kijker 56
9 AP 1.8 Selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval bij bedrijven verbeteren 58
9.1 Doelstellingen 58
9.2 Acties in de kijker 59

10 AP 1.9 De circulariteit en duurzaamheid van de recyclagemarkt verhogen 64
10.1 Doelstellingen 64
10.2 Acties in de kijker 64
10.3 Overige acties 67
11 AP 1.10 De toegevoegde waarde van de afzetmarkt verhogen 70
11.1 Doelstellingen 70
11.2 Acties in de kijker 73
12 Overzicht lopende acties/acties in opstart 76
13 Overzicht onderzoeksprojecten 2021-2024 84

SITUERING: VOORTGANG EN REALISATIES ACTIEPLAN VOEDSELVERLIES EN BIOMASSA 2021-2025, KRINGLOOP VOEDSELVERLIES

De Vlaamse Regering keurde op 23 april 2021 het Actieplan voedselverlies en biomassa(rest)stromen circulair 2021-2025 goed. Het actieplan focust op drie kringlopen: voedselverlies en voedselreststromen (verder afgekort als voedselverlies), biomassa(rest)stromen van groen-, natuur, bos- en landschapsbeheer, en hout(rest)stromen van industrie en huishoudens. Voor het luik voedselverlies is het plan een vervolg op de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020. Samen met alle betrokken actoren wil de Vlaamse overheid werk maken van een circulaire toekomst voor voedselverlies en biomassa.

De hele keten streeft ernaar om 30% van de voedselverliezen, van boer tot bord, te voorkomen, te herverwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren in 2025 ten opzichte van 2015. Schenking van voedseloverschotten via voedselbanken en sociale organisaties is belangrijk. Het zwaartepunt ligt op preventie- en valorisatieacties in de hele voedselketen, van producent tot en met consument. De organische fractie in het restafval van bedrijven en huishoudens moet verminderen en de selectieve inzameling van bioafval bij bedrijven moet eind 2023 veralgemeend zijn.

OVAM en het Agentschap Landbouw en Zeevisserij coördineren de acties rond de kringloop 'voedsel'. De voortgang van de acties uit het actieplan wordt opgevolgd via respectievelijk de stuurgroep en het platform voedselverlies, waarin alle actietrekkers vertegenwoordigd zijn. De trekkers van elke actie rapporteren jaarlijks in het overleg over de voortgang van de resultaten. Jaarlijks verschijnt een uitgebreide voortgangsrapportage en tweejaarlijks een monitoring van de hoeveelheden-bestemmingen van voedselverliezen en nevenstromen.

SAMENVATTING

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. De gemeenschappelijke noemer is de preventie van voedselverlies en de selectieve inzameling en valorisatie van voedsel- en biomassa(rest)stromen.

Het actieplan bevat 10 actieprogramma's waaraan acties en indicatoren gekoppeld zijn en waarvoor geëngageerde actieprogrammatrekkers zijn aangeduid, met name Flanders' FOOD, Comeos, FoodWIN, ILVO, Foodsavers/Belgische Federatie van Voedselbanken, VVSG, Vlaco, OVAM en Agentschap Landbouw en Zeevisserij. Ze hebben zich samen met de actietrekkers, de organisaties die in Vlaanderen inspanningen leveren in de strijd tegen voedselverlies, sinds 2022 verenigd in 'De Kostwinners'. Het webplatform de Kostwinners www.kostwinners.be werd gelanceerd en presenteert mooie resultaten van de partners in 2024:

- De Wat-je-nog-liggen-had GPT-campagne van OVAM en alle Kostwinners sensibiliseerden Vlaamse consumenten en keukenchefs om creatief met nieuwe receptjes voor hun voedseloverschotten aan de slag te gaan. In 2024 zette topkok Tim Boury mee zijn schouders eronder.
- Alle intercommunales in samenwerking met Vlaco en OVAM lanceerden de "Voedsel is goud"-campagne om huishoudens zo weinig mogelijk voedsel te doen verspillen
- Alle supermarktketens hebben acties lopen om voedselverlies te verminderen. Uit een OVAM-bevraging bij supermarktketens blijkt dat 85% van de supermarkten voedseloverschotten schenken aan voedselbanken of sociale distributieplatformen.
- 7 grootkeukens in woonzorgcentra en ziekenhuizen werkten onder begeleiding van FoodWIN aan de reductie van voedselverlies. Op basis van ILVO-projecten in de zorg blijkt dat gemiddeld genomen in woonzorgcentra die nog geen acties ondernomen hebben rond voedselverlies er 10% bordresten en 25 à 30% bereide warmhoudresten zijn. Die kunnen met 30% gereduceerd worden door de juiste acties te ondernemen.
- Vlaco stimuleert huishoudens tot een bewustere omgang met voedsel en thuiscomposteren/kringlopen om zo weinig mogelijk voedsel te verspillen. Vooral brood blijft de grootste verliespost. Via de intercommunale challenges verspreid over Vlaanderen werden de inwoners uitgedaagd om met tips tegen voedselverlies en receptjes in de Plan-eetapp aan de slag te gaan.
- Fevia Vlaanderen heeft een nieuw lerend netwerk opgestart rond de vermindering van voedselverlies in voedingsbedrijven. Tijdens 4 sessies komt een groep van gemotiveerde bedrijven uit verschillende subsectoren samen om te leren van elkaar en van externe experten en om inspiratie op te doen.
- OVAM sensibiliseert, samen met sectorfederaties en inzamelaars, rond de verplichte selectieve inzameling van keukenafval en levensmiddelenafval bij restaurants, events, enz. In 2024 ging de verplichting voor alle bedrijven in. Bronsortering leidt tot hoogwaardige recyclage, maar goede kwaliteit vergt inspanningen van iedereen.
- Elke geïnvesteerde euro in de sociale distributieplatformen en voedselbanken levert het veelvoudige aan sociale en ecologische meerwaarde op: 8,5 à 10 euro. De sociale distributieplatformen en voedselbanken verdeelden samen 9.227 ton voedseloverschotten in Vlaanderen in 2024.
- Negen innovatieve projecten binnen de gerichte oproep circulaire voedselketen van Vlaanderen Circulair, samen goed voor een budget van 780.000 euro, werden verder uitgerold.

Onderstaande tabel geeft een globaal overzicht van de voortgang van het Actieplan op basis van de indicatoren en acties. Per actieprogramma (AP) wordt dit in het rapport nader toegelicht.

Overzicht	Indicatoren	Output 2024	Aantal acties in uitvoering
AP 1.1	Aantal uitgevoerde samenwerkingsprojecten in de productketens aardappelen/G&F, brood, zuivel, vlees	7	5 acties in uitvoering 1 actie niet in 2024*
AP 1.2	Aantal deelnemende bedrijven o.m. grootkeukens in de zorg	Per sector:zie detailoverzicht 31 (10-30% reductie)	Alle acties in uitvoering
AP 1.3	Aantal beloftevolle interventies/sector (min.3 in planperiode)	Min. 3/sector	Alle acties in uitvoering
AP 1.4	Elke voedingswinkel schenkt/herverdeelt eind 2023	85% van retail – logistiek knelpunt	Alle acties in uitvoering
AP 1.5	Aantal impactvolle start-upprojecten	Zie overzicht hfdst 13	2 acties in uitvoering; 2 acties stopgezet**
AP 1.6	Aantal lokale besturen die acties opzetten (min. 50% in 2025)	Min. 50% in opstart in 2024	Alle acties in uitvoering
AP 1.7	% van de bevolking dat aan thuiskringlopen doet van voedselverlies en tuinafval	Voorbereiding bevraging 2025	Alle acties in uitvoering
AP 1.8	Verplichte selectieve inzameling keuken- en voedingsafval bij alle bedrijfssectoren vanaf 2024	Toename tonnage selectieve inzameling in retail en horeca in 2023	Alle acties in uitvoering
AP 1.9	Realisatie acties via uitvoering projecten	Circulaire projecten in uitvoering	Alle acties in uitvoering
AP 1.10	Hoeveelheid compost en digestaat afgezet in de verschillende marktsegmenten	443.500 ton compost afgezet in 2023:59% in potgrond en bodemverbeterende middelen, 22% in landbouw	Alle acties in uitvoering
Totaal			41 acties in uitvoering, 3 acties niet

Groen = op schema, geel = inspanningen geleverd, nog potentieel.
*Acties niet opgestart o.w.v. marktomstandigheden of **stopgezet om budgettaire reden

Binnen de actieprogramma's van het actieplan noteren we een aantal onderzoeksprojecten die steun genieten van de Vlaamse overheid of de EU (cfr overzicht hoofdstuk 13). De doelstellingen kunnen heel breed of net heel specifiek zijn: o.m.

- Vlaanderen Circulair investeert in o.m. 2 voedselverliesprojecten in de voedingsindustrie. Specifiek voor de zuivelketen heeft de sectorfederatie BCZ in samenwerking met Fevia een tool ontwikkeld om de voedselverliesstromen in kaart te brengen in de zuivelindustrie op basis van interne expertise, waarbij cijfers, oplossingen en good practices doorheen de zuivelketen worden verzameld en uitgewisseld. Via het project Voedselverliesscan focust Flanders' FOOD in samenwerking met FoodWIN en ILVO op een publieke tool in 2024 voor voedingsbedrijven om een snelle en/of meer grondige screening te doen van hun voedselverliezen en de opportuniteiten voor verbetering.
- In het kader van het Europese ZeroW-project (2022-2025) onderzoekt ILVO het potentieel van de lokale verwerking van groente- en fruitoverschotten in Vlaanderen, samen met de Voedselbanken, Boerenbond en OVAM. De bedoeling is om deze overschotten via innovatieve verwerking op een efficiënte en duurzame manier

om te zetten in veilige, lekkere marktrelevante producten met een langere houdbaarheid zoals bv. sappen, smoothies, soepen.

- Het Chorizo-project (2022-2025) onderzoekt hoe sociale normen het gedrag en het ontstaan van voedselverlies bij o.m. huishoudens beïnvloeden. Onvoorbereid, impulsief aankoopgedrag, overschatting van de benodigde hoeveelheden en een mogelijke trigger door promoties leiden tot meer voedselafval.
- Het Europese CMART-Life project (2021-2027) werkt onder meer aan oplossingen voor ontpakking en verwerking van verpakte levensmiddelen, aan selectieve inzameling van bioafval, aan bewustwording van minder voedselverlies bij huishoudens.

Voor een overzicht en evolutie van de hoeveelheden en bestemmingen voedselverlies/-afval in Vlaanderen wordt verwezen naar de monitor voedselverlies die eind 2025 wordt verwacht.

1 ACTIEPLAN VOEDSELVERLIES 2021-2025

1.1 KADER, INHOUD EN DOELSTELLINGEN

In de transformatie naar een circulaire economie hebben voedsel(rest)stromen veel te bieden, maar het potentieel wordt vandaag nog niet volledig benut. Bovendien rijzen er nog heel wat uitdagingen bij het sluiten van de kringloop, zowel op juridisch-beleidsmatig en economisch vlak als op het vlak van voedselveiligheid. Voedselverlies ontstaat in alle fasen van de voedselketen en raakt aan diverse maatschappelijke domeinen. Het beheer ervan behoort tot de bevoegdheid van verschillende beleidsdomeinen (zoals Omgeving, Landbouw, Welzijn en Sociale economie) en tal van sectoren en stakeholders zijn betrokken.

Het actieplan voedselverlies en biomassareststromen circulair 2021-2025 verscheen in april 2021. Met dit actieplan formuleert de Vlaamse Regering doelstellingen en actieprogramma's die een afgestemd beleid en duurzaam beheer van voedsel- en biomassa(rest)stromen mogelijk maken. Sectororganisaties, onderzoeksinstituten en overheden werkten mee aan de opmaak.

De drie krachtlijnen die centraal staan in dit actieplan, volgen de materialenhiërarchie en het cascadeprincipe. Zij vormen de basis van het beheer van elke kringloop.

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

Voor de kringloop voedsel focust het plan op de preventie van voedselverlies en de selectieve inzameling en valorisatie van voedsel- en biomassa(rest)stromen. De materialenhiërarchie houdt in dat preventie voorop staat, voor hergebruik, recyclage, andere vormen van nuttige toepassing (bv. energietoepassingen) en verwijdering (in die volgorde). De cascade van waardebehoud geeft volgende volgorde aan voor de bestemming: menselijke voeding - diervoeding - materiaaltoepassing - energie.
Via ketensamenwerking wordt ingezet op de evolutie naar een (meer) circulair voedselsysteem. Het plan bouwt verder op de realisaties en uitdagingen van de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020.

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 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. De primaire sector, producentenorganisaties (veilingen), voedingsindustrie, distributie, catering, horeca en consumenten dragen daartoe hun steentje bij. De organische fractie in het restafval van bedrijven en huishoudens moet verminderen en de selectieve inzameling van bioafval moet ten laatste eind 2023 veralgemeend zijn.

Het plan formuleert binnen de kringloop voedsel 10 actieprogramma's, waaraan acties en indicatoren gekoppeld zijn en waarvoor ook trekkers zijn aangeduid:

- AP 1.1 Samenwerking binnen productketens stimuleren (Flanders' FOOD)

- AP 1.2 Sectorspecifieke programma's opzetten (ILVO)
- AP 1.3 Vanuit de keten voedselverlies terugdringen bij de consument (Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Comeos)
- AP 1.4 Sociaal circulair ondernemen opschalen (Foodsavers/Voedselbanken)
- AP 1.5 Start-ups rond voedselverlies ondersteunen (FoodWIN)
- AP 1.6 Lokale besturen ondersteunen in hun lokale regierol (VVSG)
- AP 1.7 Thuiskringlopen stimuleren (Vlaco)
- AP 1.8 Selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval bij bedrijven verbeteren (OVAM)
- AP 1.9 De circulariteit en duurzaamheid van de recyclagemarkt verhogen (Vlaco)
- AP 1.10 De toegevoegde waarde van de afzetmarkt verhogen (Vlaco)

1.2 GOVERNANCE EN OPVOLGING

De opvolging van de drie kringlopen van het actieplan voedselverlies en biomassa 2021-2025 gebeurt door een nieuwe governancestructuur. OVAM en het Agentschap Landbouw en Zeevisserij hebben een coördinerende rol bij de opvolging en uitvoering van acties rond de kringloop voedsel. De acties worden uitgevoerd door verschillende trekkers, bijeengebracht in het platform voedselverlies. Jaarlijks verschijnt een uitgebreide voortgangsrapportage. Dit is de derde voortgangsrapportage.

Regelmatig worden ook experten uitgenodigd op het platform voedselverlies, zoals het FAVV.
VLAM neemt sinds 2024 deel aan het platform voedselverlies. Stakeholders zoals VLAIO (Agentschap Innoveren & Ontwikkelen) willen we nader betrekken.

In 2023 lanceerde de OVAM samen met 'De Kostwinners', een versterkte samenwerking tussen alle partners die het actieplan tegen voedselverlies trekken, hun webplatform www.kostwinners.be als opvolger van voedselverlies.be. Op dit webplatform is alle informatie rond het actieplan en de voortgang errond te vinden.

1.3 MONITORING

Monitoring van de acties is in deze voortgangsrapportage weergegeven.

De OVAM bereidt in 2025, in samenwerking met alle ketenpartners, de Vlaamse monitor 2023 over de gehele agrovoedingsketen voor om zo de voortgang van de evolutie van voedselverliezen/-reststromen en hun bestemmingen in kaart te brengen in het kader van het actieplan voedselverlies.

1.4 WERKAGENDA CIRCULAIRE VOEDSELKETEN

In 2022 zag de werkagenda voedselketen, een partnerschap binnen Vlaanderen Circulair, het licht. Het Agentschap Landbouw en Zeevisserij en Fevia Vlaanderen trekken als publiek en privaat duo samen de werkagenda. De uitvoering gebeurt door een brede groep bedrijven, overheden, kennisinstellingen, middenveldsorganisaties en andere organisaties die concrete acties ondernemen die bijdragen aan de ambities en werkpaden van de werkagenda. De acties hebben als doelstelling om het gebruik van biogrondstoffen in de Vlaamse agrovoedingsketen te verlagen en daarmee gepaard gaand de milieu-impact doorheen de hele levenscyclus van een product. Een van de werkpaden is de preventie van voedselverlies doorheen de keten, waarvoor verwezen wordt naar het actieplan voedselverlies. De bedoeling van de werkagenda is complementair te werken.

In november 2024 kwamen tijdens een community-event van de werkagenda meer dan 100 deelnemers samen om aan de slag te gaan met circulariteit in de voedingsketen. Inspirerende sprekers brachten veel waardevol onderzoek en boeiende praktijk tijdens de 6 parallelle sessies. De interactieve sessies rond thema's als duurzaamheidsdata, circulaire landbouw, overheidscatering en het gebruik van nevenstromen in de diervoedersector gaven veel gesprekstof.

1.5 VOORUITBLIK 2025

Na de federale en regionale verkiezingen in juni 2024 is er in Vlaanderen een nieuwe beleidscyclus gestart. Het nieuwe Vlaamse regeerakkoord mikt op een maximale vermindering van voedselverlies. Dat gebeurt in samenwerking met alle partners van het actieplan voedselverlies en via voortzetting van de monitoring van voedselverlies en voedselreststromen.

Enkele andere punten uit het Vlaamse regeerakkoord:

- een samenwerkingsakkoord met de federale overheid en de andere gewesten om doorheen de volledige voedselketen de verplichte voedselafvalreducties te realiseren
- ondersteuning van voedselhubs voor de lokale en regionale verdeling van voedseloverschotten en lokaal geproduceerde voeding aan sociale organisaties,
- stimuleren van supermarkten om voedsel te doneren
- streven naar een volledig circulaire economie
- versterking van de sociale economie en een betere wisselwerking met de reguliere economie
- de doelstelling van -30% restafval tegen 2030 en een hoogwaardigere verwerking van restafval
- de versnelling van de groei van duurzame productiemethodes zoals circulaire landbouw.

De Vlaamse voedselstrategie blijft het bredere kader om aan voedselbeleid te werken.

De federale regering zal volgens het nieuwe regeerakkoord werk maken van de verdere ontwikkeling van circulaire economie in ons land door de verschillende barrières weg te werken die de industrie belemmeren.

Het nieuwe federale actieplan zal de circulaire economie faciliteren en stimuleren binnen de federale bevoegdheden zoals productbeleid, normering, fiscaliteit en de wetgeving overheidsopdrachten. Voorts wil de regering ervoor zorgen dat er geen fiscale discriminatie meer is bij de schenkingen van goederen zoals voedsel aan erkende liefdadigheidsorganisaties. Vanuit het oogpunt van de directe belastingen zullen geschonken goederen worden beschouwd als volledig hun economische waarde te hebben verloren. Bedrijven zullen fiscaal de kostprijs van deze goederen kunnen aftrekken. In samenwerking met regionale overheden zal de regering ten slotte inspanningen doen om de structurele budgetten voor de voedselbanken op peil te houden.

In februari 2025 bereikte het Poolse voorzitterschap van de Raad van de EU een akkoord met het Europees Parlement over de wijziging van de kaderrichtlijn afval, die o.m. EU-doelstellingen voor de preventie van voedselafval bevat. EU-lidstaten moeten preventiemaatregelen nemen in alle schakels van de keten. Voor een aantal schakels komen er bindende doelstellingen tegen 2030 in vergelijking met 2020 (of ander referentiejaar): voedselverwerkende industrie: -10%; retail, horeca & catering en huishoudens: -30%. Er komt een set van mogelijke acties waar lidstaten mee aan de slag kunnen. Als de wijzigingen in november 2025 worden goedgekeurd, worden de lidstaten, in België de 3 gewesten, verwacht tegen juli 2027 de bepalingen van de Kaderrichtlijn rond voedselafval om te zetten.
Vandaar dat het Vlaams Actieplan voedselverlies en biomassa(rest)stromen 2021-2025 blijft lopen tot het vervangen wordt, alvast al tot in 2027. In de beleidsnota Omgeving is o.m. het volgende voorzien “een evaluatie van het Actieplan voedselverlies waarbij nagegaan wordt of bijkomende acties mogelijk zijn zowel naar huishoudens en lokale besturen als naar de bedrijfssectoren in de voedselketen”. Het is daarbij van belang om gericht nieuwe acties op te zetten en bestaande acties op te schalen om meer impact te bewerkstelligen.

Bron: Raad van de EU

2 AP 1.1: SAMENWERKING BINNEN PRODUCTKETENS STIMULEREN

2.1 DOELSTELLINGEN

De actoren uit alle economische schakels krijgen een actieve rol en worden betrokken in concrete samenwerkingsprojecten om naar een nog efficiëntere keten te evolueren. De focus ligt op verliesstromen waar acties kunnen leiden tot resultaten met een grote impact. Economische factoren zoals opportuniteitskosten en meerwaardecreatie blijven daarbij aandachtspunten. Het eerste doel is de preventie van voedselverlies. Daarna volgt de valorisatie van reststromen. De samenwerking rond één product(groep) creëert een gedeelde verantwoordelijkheid en maakt de ketensamenwerking concreet. Prioritair komen de **productketens aardappelen, groenten en fruit, brood, vlees en vis** aan bod.

In de verschillende productketens wordt gewerkt via drie stappen:

- Productketenoverleg en analysefase initiëren
- Impactvolle oplossingen/innovaties uitzoeken en testen via pilootprojecten in bedrijven
- De toepassing van deze oplossingen/innovaties promoten

Indicator AP 1.1: aantal uitgevoerde samenwerkingsprojecten per productketen met positieve impact op pure preventie, herverdeling/herverwerking, valorisatie

Sector	Uitgevoerd 2021-2022	2023	2024	Impact op pure preventie	Impact op herverwerking tot food
Aardappelen, groenten & fruit	6 (2 * Food Waste Pioneers, Optiberry, CichOpt, IMPROVE, INPROVE)	5 (ZEROW, ALEHOOP, Robin Food, VALORCHAMP, Tomatl)	5 (ZEROW, Roadmap aardappel-friet, Intelligent Fry, voedselhub-retail Antwerpen, VALORCHAMP)	X	X
Brood en graan	2 (Bread2B, Brood, een goed verhaal, met graan uit Europa)	2 (Draf in galop, Brood een goed verhaal)	1 (Draf in galop)	X	X
Zuivel	1 (Food Waste Pioneers)	3 (Meten doorheen zuivelketen, Whey'coholic, kaasweibrood Zuivelarij)	1 (Meten doorheen zuivelketen)	X	X
Vlees & vis	0	2 (Em'Liquid, Blue CC)	1 (Breadcrumb)	X	X

Op de productketen vis (actie 1.1.6) wordt niet specifiek gewerkt. Vissersschepen en visverwerkende bedrijven zetten de voorbije jaren sterk in op valorisatie van visresten voor humane en diervoeding. Zo wordt bijv. vissenhuid ingevroren en verkocht aan producenten van collageensupplementen. Bijproducten worden gevaloriseerd tot vismeel en –olie en voeding voor pelsdieren. In Vlaanderen wordt visafval ingezameld en in het buitenland gevaloriseerd.

2.2 ACTIES IN DE KIJKER

2.2.1 Aardappelen, groenten en fruit: VALORCHAMP

Het VALORCHAMP-project van VITO, Inagro, champignontelers en voedingsverwerkende bedrijven beoogde in 2023-2024 de valorisatie van nevenstromen van de paddenstoelenteelt (voetjes van champignons & oesterzwammen) naar chitine (via extractie) dat verwerkt wordt tot chitosan. Chitosan is een hoogwaardige component voor toepassingen in voeding (spreads, smaakversterkers, proteïnebronnen) en cosmetica, gewasbescherming en biomedica. In de praktijk blijkt het een uitdaging om de dekaarde van de voetjes te verwijderen. Het project bouwde verder op het Europese innovatiepartnerschap CHampITINE (2022), waarin de omvang van paddenstoelennevenstromen in Vlaanderen in kaart gebracht werd voor valorisatie naar chitine-gebaseerde stoffen.

Uit de eindevaluatie van het VALORCHAMP-project blijkt dat hoe zuiverder het extract, hoe kleiner de opbrengst is. Het is een uitdaging om de beste toepassingen te vinden voor extracten met hoge opbrengst en verkregen via eenvoudige verwerkingstechnieken. Er werd geen oplossing gevonden voor het verwijderen van de dekaarde van witte champignonvoetjes. Alle projectpartners hebben aangegeven te willen deelnemen in een vervolgproject.

2.2.2 Brood en graan: Draf in galop

Het TETRA-project 'Draf in galop' (2022-2024), gecoördineerd door Hogeschool VIVES, onderzocht het valorisatiepotentieel van bierdraf richting de humane voedingsindustrie. De economische waarde van draf hangt sterk af van de samenstelling en continuïteit, aangezien verwerkers rekenen op een consistent product met stabiele fysico-chemische eigenschappen. Standaardisatie is daarbij cruciaal maar uitdagend. Voor de ontwikkeling van voedingsproducten met draf werd zowel met natte als droge draf gewerkt, in samenwerking met KU Leuven. Bij vleesvervangers gaf natte draf gemengde resultaten, terwijl in koekjes tot 30% van de tarwebloem werd vervangen door droge draf, al leidde dit tot een droger mondgevoel en sterkere drafsmaak. In brood en wafels werd draf eveneens getest, waarbij hogere vervangingspercentages de structuur beïnvloedden, maar ook de voedingswaarde verbeterden. Dit onderzoek toont de potentie van draf als duurzaam ingrediënt in verschillende productcategorieën, met verdere optimalisatie als volgende stap.

2.2.3 Zuivel: samenwerking zuivelketen

De Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) brengt de zuivelketen samen rond vermindering van voedselverlies en valorisatie van reststromen. In een door Vlaanderen Circulair gesteund project werkt BCZ, samen met alle schakels in de keten, verder aan het meten van voedselverlies doorheen de zuivelketen, van boer, transport, in zuivelfabrieken tot en met de retail met uniforme definities en methodologie, die jaarlijks herhaald kunnen worden. Een lerend netwerk (BCZ, Boerenbond, Fevia en 4 Belgische zuivelbedrijven) brengt

verliesposten en knelpunten in kaart, deelt good practices en formuleert aanbevelingen in 2023-2025. Bijkomend wordt getracht een sectoraal overzicht te maken voor de zuivelindustrie, alsook een benchmarkrapport voor elk zuivelbedrijf en dit op te schalen naar andere zuivelbedrijven. Zie ook 3.2.1. De aanpak en leerlessen voor de zuivelsector zullen worden gedissemineerd naar andere zuivelbedrijven, de bredere voedingssector, overheidsinstanties en stakeholders.

Uit de eerste gesprekken bleek dat het thema complex is en dat er nood is aan een performante meettool voor een goede dataverzameling. Om goed alle elementen in kaart te brengen, is het essentieel om een gebruiksvriendelijke tool te hebben die een afweging maakt tussen noodzakelijke data en te detaillistische gegevens. Zowel op niveau van de melkveehouderij als zuivelindustrie bleek het ook noodzakelijk om de juiste definities op te lijsten. Daarnaast zijn knelpunten in kaart gebracht om grote stromen voedselverlies tussen de schakel van de retail en zuivelverwerkers te verminderen, zoals verbetering van de datadoorstroming (verkoopcijfers, prognose), flexibiliteit rond leveringsvoorwaarden, THT-voorwaarden, recall per lotnummer, koudeketenmonitoring. Bij de dataverzameling op sectorniveau richting overheid bleek de juiste codering van de afvalverwerkers een knelpunt. Een standaardisatie en richtlijnen hieromtrent kunnen deze data verder verbeteren.

2.3 OVERIGE ACTIES

2.3.1 Aardappelen, groenten en fruit

ILVO heeft, samen met verschillende partners, diverse onderzoeksprojecten geïnitieerd rond voedselverlies en valorisatie van reststromen. Zie overzicht achteraan in bijlage.

- ALEHOOP (2020-2024) richtte zich op het winnen van goedkope voedingseiwitten uit reststromen van zeewier en peulvruchten. Tijdens de laatste algemene vergadering in Pamplona toonden de partners de innovatieve oplossingen die ze ontwikkelden om een duurzamer en efficiënter gebruik van agrarische en industriële bijproducten voor alternatieve eiwitproductie te bevorderen. In de discussies ging het om de significante technische vooruitgang in de verfijning van bioprocessen, de optimalisering van eiwitextractiemethoden en de beoordeling van de milieu- en economische impact.
- Binnen het ZEROW-project (2022-2025), een EU-onderzoeksproject met meer dan 40 partners, coördineert ILVO samen met o.a. Boerenbond, OVAM, een sapproducent en de Federatie van Belgische Voedselbanken, een Living Lab waarin mobiele verwerking van groente- en fruitoverschotten wordt onderzocht als mogelijke oplossing om klasse II-producten, overproductie en reststromen van groenten en fruit te valoriseren tot langer houdbare sappen, smoothies en ingrediënten voor soepen en purees. Het gaat niet alleen om proces- en productinnovatie. Ook het verdienmodel / businessmodel, de duurzaamheid en samenwerking tussen ketenspelers komen aan bod. Zie ook punt 3.2.3.
- Tijdens de Go4Food-oproep in 2021 heeft het Agentschap Landbouw en Zeevisserij een project geselecteerd rond gedragen oplossingen voor voedselreststromen. Robin Food, een project van SAAMO Vlaams-Brabant, verkreeg subsidie voor 2023-2024 en ging uit van een triple win: voedselverliezen van lokale landbouwers verwerken, samenwerken met sociale economie en gezonde voeding toegankelijker maken voor kwetsbare mensen. Het huidige productgamma (soep, appelsap en groentesaus) werd uitgebreid met biologische courgetteconfituur. ILVO hielp mee bij de productontwikkeling. Uit de evaluatie blijkt dat economische problemen door covid en inflatie bij de partners een sterk vennootschap in de weg zaten. De combinatie van 3 pijlers maakte het zeer moeilijk om zelfbedruipend te zijn. Maar het

tweeprijzenbeleid – voor solidaire versus sociale klanten – biedt mogelijkheden, net als de structurele samenwerking met de nieuwe circulaire voedselhub Vlaams-Brabant in Boutersem.

- Een project van Eatmosphere met wild-farmingproject Le Monde des Milles Couleurs, maatwerkbedrijf Sowepo, Foodlab Proef, Fermenthings, ILVO en Stad Poperinge onderzocht de valorisatie van groene tomaten via fermentatie. Er werden tal van producten getest met groene tomaten, maar uiteindelijk bleek de chutney de meest haalbare. De fermentatie haalt de gifstoffen uit de tomaten en geeft ze een interessant smaakprofiel. Bovendien zit het productieproces en de verwachte marktacceptatie een stuk beter dan bij de andere testproducten. In mei 2024 werden zo 500 kg tomaten verwerkt tot 4000 potjes chutney, die op de markt komen onder de naam Tomatl. Het is de bedoeling de chutney jaarlijks in het seizoen te produceren.

2.3.2 Brood en graan

- De fimpjes van de in 2023 met EU-middelen gefinancierde promotiecampagne gefinancierde promotiecampagne 'Brood, een goed verhaal, met graan uit Europa' werden in 2024 herhaald, maar zonder focus op preventie van voedselverlies.
- In 6.2.3 komt een start-upproject van een vleesvervanger op basis van bierdraf aan bod.

2.3.3 Zuivel

- Het TETRA Whey'coholic project, 2022-2024, is een samenwerking tussen UCLL en KU Leuven om wei, een vloeibaar restproduct van kaasbereiding, te gebruiken als innovatieve en duurzame grondstof voor de productie van bieren. De onderzoekers hebben verschillende soorten wei getest, waaronder koe-, geiten- en schapenwei. Dat resulteerde in de productie van 21 verschillende bieren, waaronder stout, blond, pils en laag-alcoholische bieren. De eigenschappen van de weibieren vertoonden een ronder smaakprofiel dankzij de natuurlijke lactose in de wei, terwijl ongewenste kaas- of melksmaken volledig afwezig waren. Ook eigenschappen zoals het alcoholpercentage, kleur en schuimstabiliteit voldeden aan de verwachtingen. Naast de bierproductie werd ook geëxperimenteerd met de productie van spirits, wat leidde tot de ontwikkeling van nieuwe, innovatieve wei-spirits met verschillende sensorische eigenschappen. In de praktijk werd aangetoond dat het brouwwater volledig vervangen kan worden door wei zonder negatieve invloed op de smaak. Bovendien werden ook de specifieke eigenschappen en bewaarbaarheid van de verschillende types wei onderzocht. Ten slotte werd een investeringsdossier opgesteld om de doelgroep (zuivelaars en brouwers) te informeren over de opgedane kennis. Conclusie: het project biedt een veelbelovende circulaire oplossing voor zowel de zuivel- als de brouwerijsector, waarbij lokale brouwers en hoevezuivelaars kunnen samenwerken om nieuwe producten te ontwikkelen en tegelijkertijd afvalstromen te reduceren.
- Kaasmakerij De Zuivelarij ontwikkelde een brood op basis van haar reststromen, kaasweibrood, en werkte hiervoor samen met sociale bakkerij Compaan.

3 AP 1.2 SECTORSPECIFIEKE PROGRAMMA'S OPZETTEN

3.1 DOELSTELLINGEN

Sectorspecifieke programma's implementeren interventies rond voedselverlies op brede schaal. Deze instrumenten op maat ondersteunen bedrijven bij het meten van hun voedselverlies, de ontwikkeling van preventieacties en het delen van hun kennis als sector. Ze proberen de lat hoger te krijgen en stappen vooruit te doen zetten. Een sectorprogramma kan het best ontwikkeld worden vanuit een samenwerking tussen de sectororganisaties in kwestie, experts, betrokken overheden, kennisinstellingen, en door al actieve bedrijven/voorlopers te betrekken.

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. Voedselverlies meten met gestandaardiseerde indicatoren, methodes en definitie is de essentiële eerste stap van elke organisatie 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. De implementatie en interpretatie ervan is sectorspecifiek. De betrokken organisaties/bedrijven worden aangemoedigd om hun kennis te delen met de andere bedrijven die deelnemen aan het sectorprogramma. De trekkers van de sectorprogramma's en de betrokken sectorfederaties faciliteren deze uitwisseling. De vooruitgang van het sectorprogramma wordt jaarlijks op geaggregeerd niveau gerapporteerd.

De focus ligt op de deelsectoren waar nog relatief vaak keukenafval in het restafval belandt of die kampen met seizoensoverschotten: **kmo's voeding, kleine en middelgrote retail, grootkeukens, restaurants en de tuinbouw**.

Indicator AP 1.2: aantal deelnemende bedrijven en % voedselverliesreductie per sectorspecifiek programma

Sector	Uitgevoerd 2021-2022	2023	2024	% voedselverlies-reductie	Project
Tuinbouw	-	2 (Belorta, Cuvelier fruit)	4	-25% eind 2025	ZeroW (2022-2025)
Voedingsindustrie	-	8 voedingsbedrijven 4 zuivelbedrijven	25 4 10		Voedselverliesscan (2023-24) Meten doorheen zuivelketen (2023-24) Lerend netwerk
Grootkeukens	18 (zorg)	4 (zorg) 18 (3 zorg- + 15 voedingsbedrijven)	5 ziekenhuizen en 14 WZC	10-30 %	Ondersteuning FoodWIN Foodcare (2022)

			4 ziekenhuizen en 8 WZC		Au Bain-Perdu (2023-24)
Restaurants Hotels	473		10 hotels 20 restaurants 40 logies	Meting najaar 2025	No Food To Waste FoodWIN
Kleine en middelgrote retail	-	Elke retailketen Buurtsupers	Elke retailketen		Per retailketen Superinsect

3.2 ACTIES IN DE KIJKER

3.2.1 Voedingsindustrie: voedselverlies meten

Voedselverliezen meten in de voedingsindustrie is een belangrijke eerste stap om over te gaan tot concrete acties om de bestaande verliezen in de industrie verder te reduceren en te kunnen rapporteren in het kader van de Europese doelstellingen. Meten volgens een vooropgestelde methode stelt de industrie in staat om bedrijven onderling te vergelijken en uit te dagen om het beter te doen. Maar nog belangrijker is dat bedrijven concrete cijfers in handen hebben om intern de business case te maken, zodat de terugverdientijd berekend kan worden van acties en investeringen die voedselverliezen verder reduceren.

In het project voedselverliesscan, dat in de periode 2022-2024 financiële steun kreeg binnen de gerichte call circulaire voedselketen, hebben de trekkers FoodWIN en Flanders' FOOD, samen met ILVO, het voortouw genomen om een standaardmeetmethode te ontwikkelen voor het meten van voedselverlies in voedingsbedrijven. Het project streefde naar de ontwikkeling van een meetinstrument dat in staat is om voedselverlies te meten bij alle soorten voedselverwerkende bedrijven. Het doel was om dit instrument vervolgens kosteloos en gemakkelijk toegankelijk online beschikbaar te stellen, met als doelstelling bedrijven aan te moedigen actief voedselverlies aan te pakken.

Het meetinstrument werd ontwikkeld, getest bij 8 bedrijven (uit de zuivel, groenten en fruit, chocolade en boterhamsalades) en gedigitaliseerd. Momenteel is de tool gratis en gemakkelijk toegankelijk online beschikbaar op de website voedselverliesscan.be. De tool is gelanceerd via een webinar, gegeven door Flanders' FOOD.

Om bedrijven aan te zetten na het meten actie te ondernemen om voedselverlies aan te pakken, werden verschillende zaken ondernomen. Zo werden er actiefiches ontwikkeld die bedrijven algemene tips meegeven, die verwerkt zitten in de tool. Bedrijven zijn niet enkel op zichzelf aangewezen, maar kunnen extra advies en ondersteuning aanvragen van Flanders' FOOD, via vraag@flandersfood.be Eind 2024 zijn er 25 bedrijven aan de slag gegaan met de tool. De tool kan kleinere voedingsbedrijven helpen met het oog op het bereiken van de Vlaamse preventiedoelstelling voedselverlies.

De Belgische confederatie van de zuivelindustrie (BCZ) werkt in het project Voedselverlies meten doorheen de zuivelketen (2023-2025) een kant-en-klare tool uit voor zuivelbedrijven om jaarlijks hun voedselverliesposten in kaart te brengen. Deze gegevens worden sectoraal verzameld en zijn de basis voor good practices te delen, te benchmarken, gerichte acties te ondernemen. Knelpunten worden in kaart gebracht om grote stromen

voedselverlies tussen de schakel van de retail en zuivelverwerkers te verminderen, zoals verbeteren van datadoorstroom (verkoopcijfers, prognose), flexibiliteit rond leveringsvoorwaarden, THT-voorwaarden, recall per lotnummer, koudeketen monitoring. Omtrent dataverzameling op sectorniveau richting overheid bleek de juiste codering van de afvalverwerkers een knelpunt. Een standaardisatie en richtlijnen hieromtrent kunnen deze data verder verbeteren.
Deze specifieke aanpak binnen de zuivelketen zorgt voor goede afspraken qua begrippen en niveau van detail en praktische uitwerking van de tool. Daarnaast wordt deze tool ingekanteld in de al bestaande Duurzaamheidsmonitor-verwerking (die cijfers bevraagt rond watergebruik en -hergebruik, energie, enz), zodat deze cijfers jaarlijks en gestructureerd worden verzameld. Fevia Vlaanderen is betrokken bij de opmaak van de tool en bij de activiteiten met betrekking tot de retail.

3.2.2 Voedingsindustrie: delen van goede praktijken

Fevia organiseerde in 2024 een rondetafel over het aanpakken van voedselverlies in de keten in het kader van haar duurzaamheidsroadmap. Een dertigtal vertegenwoordigers uit de voedingsketen, overheden, kennisinstellingen en ngo's gingen met elkaar in dialoog om na te gaan hoe we zo min mogelijk verloren kunnen laten gaan doorheen de hele keten. Uit de rondetafelgesprekken werden 10 inzichten gedestilleerd, die samengevat zijn in een brochure.

Een van de inzichten ging over goede praktijken delen. Daar zet Fevia Vlaanderen op in via het opzetten van een nieuw lerend netwerk rond de vermindering van voedselverlies in voedingsbedrijven. Tijdens 4 sessies komt een groep van 10 gemotiveerde bedrijven uit verschillende subsectoren samen om te leren van elkaar en van externe experten en om inspiratie op te doen. Hierbij wordt naar verschillende invalshoeken gekeken om de verliezen terug te dringen, denk maar aan meten, change management, AI, enz. Het initiatief ging in 2024 van start met een eerste sessie en loopt verder in 2025. Het maakt deel uit van het Industriepartnerschap, gesteund door VLAIO.

Bovendien organiseerde Fevia in april 2024 naar jaarlijkse gewoonte de innovatiewedstrijd Food At Work Ecotrophelia Awards, waarbij studententeams aangezet worden om hun eigen innovatieve en duurzame product te ontwikkelen. Een van de opvallende trends daarbij was dat ingezet werd op circulariteit, door gebruik te maken van ingrediënten uit nevenstromen en voedselverlies tegen te gaan. Zo ontwikkelde een team een sprankelend, licht alcoholisch biologisch drankje op basis van appelpulp. Een ander team gebruikte broodoverschotten om een probiotisch drankje te maken, dat de spijsvertering bevordert.

3.2.3 Tuinbouw: ZeroW-project

Het Europese ZeroW-project (2022-2025) wil voedselverliezen verminderen door gebruik te maken van systemische innovatie. Deze aanpak is gebaseerd op de ontwikkeling van een demonstratieomgeving met negen Systemic Innovation Living Labs langs de waardeketen, aangevuld met beoordelingsactiviteiten. Het project kadert in de Europese Green Deal. ILVO is trekker van het project. Enkele andere partners zijn OVAM, Boerenbond, ingrediëntenleverancier SVZ en de Belgische Federatie van Voedselbanken.

Het Vlaamse team concentreert zich in zijn living lab op de demonstratie van een innovatieve, flexibele oplossing als dienst voor de optimalisering van het gebruik van overschotten aan bepaalde fruit en groenten. Het wil aantonen dat het toegepaste bedrijfsmodel economisch levensvatbaar is, met een eerlijke verdeling van de inkomsten over de nieuwe waardeketens. De doelstelling is tegen eind 2025 25% minder voedselverlies

in de groente- en fruitketen via herverwerking/valorisatie van oogstoverschotten als food. Aanvankelijk werd een mobiele verwerkingsunit ingezet om groenten en fruit via de PEF-techniek te stabiliseren tot langer houdbare halffabricaten en eindproducten. De focus verschoof intussen naar een vaste voedselverwerkingshub vanwege de extra kosten die met een mobiele unit gepaard gaan. In 2024 lag de focus op de afstemming met de betrokken overheid (Agentschap Landbouw en Zeevisserij) en de producentenorganisaties (veilingen) over de uit de markt genomen groenten en fruit. Bij de voedselbanken en -distributieplatformen is de nood aan vers fruit en groenten hoog. 1.650 ton of 12% van de uit markt genomen groenten en fruit werd herverdeeld aan sociale organisaties. In 2024 ging de rest naar diervoeding.

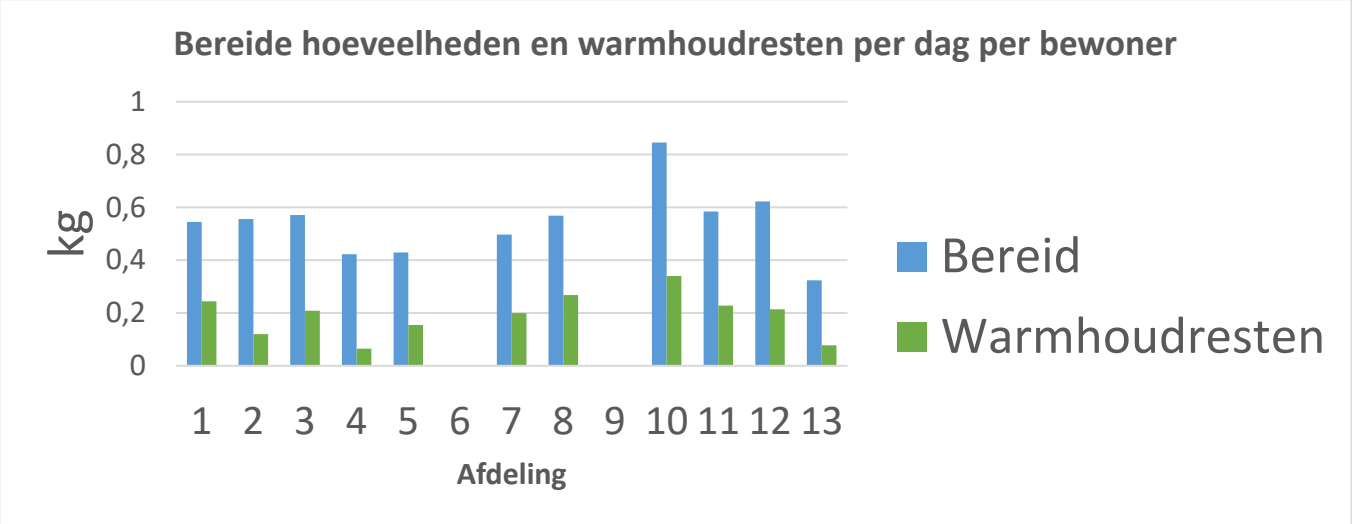
	Flanders/Belgium	Catalonia
inhabitants	6,8 million/11,8million	5,3 million
People that receive food	213.873	130.218
Food distributed	23.571 ton	18.286 ton
Withdrawals	13.750 ton	3.761 ton
Witdrawals re-distributed fresh	1.650 ton	3.140 ton
Witdrawals processed	0	498 ton
Witdrawals to other destinations	12.100 ton	123 ton

Bron: ILVO (2024)

3.2.4 Grootkeukens zorgsector: Au bain-perdu

Au Bain-Perdu is een door Vlaanderen Circulair gesteund project, uitgevoerd in 2023-2024, dat gecoördineerd wordt door zorginstelling Zorgband Leie en Schelde, samen met Curando en AZ Zeno, en ILVO als onderzoeksinstelling.

Samen met deze actoren in de zorg onderzoeken ze hoe ze overschotten/verliezen zoveel mogelijk kunnen beperken en hoe ze de overschotten die niet te vermijden zijn toch kunnen valoriseren richting voeding. De focus van het project ligt op preventie en verwerking van resten in de zorgcatering, voornamelijk resten die in de keuken ontstaan. Het gaat vaak om au bain-marie resten die sterk variëren in hoeveelheid per afdeling. Uit het voorafgaand ILVO-onderzoek met Zorgband Leie varieert het van 70 gram tot 330 gram warmhoudresten per bewoner per dag.
Gedurende het Au bain perdu-project zijn 10 focusgroepen georganiseerd met de zorgsector, om de maaltijdflow en de pijnpunten beter te leren kennen. Vervolgens zijn in 2 brainstormsessies 3 acties geselecteerd die in de loop van 2024 werden uitgetest, om voedselverlies te reduceren. Een grotere betrokkenheid van de kok/personeel rond de warmhoudresten, aanpassing van de werkprocessen en betere communicatie tussen de afdeling en de keuken vragen tijd. Veel van de huidige systemen zijn ontworpen met het oog op snelheid en loonkostenbesparing. Afspraken qua grootte van het opschepmateriaal zorgden voor minder warmhoudresten, voornamelijk aardappelen. Herbestemming van de afgesloten warmhoudresten is op vandaag niet toegelaten door het FAVV als ze de keuken hebben verlaten. Meer informatie hierover is te vinden in 20230323_Omzendbriefbetreffendedonatiesvanlevensmiddelen_v1_NL.pdf .
Binnen de voedselveiligheidswetgeving ontbreekt de ruimte momenteel voor innovatieve oplossingen om deze voedselresten op een voedselveilige en verantwoorde manier te kunnen herbestemmen.



Bron: ILVO-Zorgband Leie en Schelde

3.2.5 Grootkeukens zorgsector: nulmeting

In 2024 heeft FoodWIN 7 grootkeukens begeleid in Roeselare, Geraardsbergen, Kortemark, Wevelgem, Oudenburg en Zwevegem. De ondersteuning start met een nulmeting door de grootkeuken op een bepaald

proces en op het einde van het traject meten ze de impact. Gemiddeld hebben deze trajecten een reductie van 37% gerealiseerd na de juiste acties te nemen. De grootste winst werd behaald door het bepalen van de juiste portiegroottes en het stroomlijnen van de productieprocessen. Soep en saus zijn daar de meest effectieve quick wins.

Daarnaast zijn er nieuwe trajecten gestart in Antwerpen, Tienen, Hasselt, Deerlijk en wordt Zwevegem verder gezet. Gemiddeld verspillen deze locaties 30% van hun productie. De impactmetingen zullen in het najaar van 2025 worden uitgevoerd.

Voor 2025 blijft FoodWIN inzetten op de reductie van voedselverlies in de zorgsector, door directe en indirecte ondersteuning. Voor de woonzorgcentra gaat FoodWIN voor de trajecten en workshops, in de ziekenhuizen mikt ze op een ondersteuning met webinars en ondersteuning van het brede personeel. En ook op de ontwikkeling van enkele ziekenhuisoverschrijdende tools.

3.2.6 Horeca

Ook in hotels gaat voedsel verloren aan buffetten en op de borden van de klant. Deze sector verschilt van de zorgsector door het doelpubliek, de reden van verblijf (vrijetijd, business, luxe) en de manier van serveren en eten. FoodWIN heeft, op basis van haar ervaring met eerdere trajecten, de geleerde lessen uit Vayamundo en workshops in Sheraton-hotels, een praktijkgerichte en doelmatige zesdelige module ontwikkeld. Deze modules werden uitvoerig getest tijdens vijf workshops, verspreid over vijf steden in West-Vlaanderen: Kortrijk, Koksijde, Brugge, Ieper en Oostende. Per workshop namen gemiddeld tien deelnemers deel.

Aanbod van modules:

- Duurzame inkoopstrategieën
- Slim buffetbeheer
- Portiegrootte-optimalisatie
- Verspillingsvrije gastbenadering
- Datagedreven meten en analyseren
- Van verspilling naar waardering

In 2025 worden deze modules verder doorontwikkeld binnen lopende trajecten in samenwerking met de stad Gent en Arteveldehogeschool. De stad Gent heeft een AI-weegschaal aangeschaft die via een bibliotheeksysteem wordt uitgeleend, terwijl Arteveldehogeschool de data-analyse verzorgt. FoodWIN neemt hierbij de begeleiding op zich. De ambitie is om circa twaalf horecazaken te ondersteunen, waarbij niet alleen hotels, maar ook kleinere horecazaken en cateringbedrijven betrokken zijn. Het doel is om een impactvolle en gestandaardiseerde aanpak te ontwikkelen.

3.3 OVERIGE ACTIES

3.3.1 Tuinbouw

- FOLOU: In het door Horizon Europa gesteunde project FOLOU bundelen 16 multidisciplinaire actoren uit 10 Europese landen gedurende 4 jaar (2023-2027) hun krachten om voedselverlies in de primaire productiefase te voorkomen en te verminderen. Het Twinning Regions Programme is specifiek opgezet om Europese regio's te ondersteunen bij de aanpak van voedselverlies in de primaire productie. FOLOU werkt samen met ten minste vijf regio's die zich inzetten voor het terugdringen van voedselverliezen en biedt hen ondersteuning op maat bij het opsporen, kwantificeren en rapporteren van voedselverliezen. Enkele belangrijke aspecten zijn de kwantificatie van voedselverliezen via een robuuste methodologie, innovatieve technologieën die worden getest op proeflocaties, een digitaal systyeem om voedselverliezen te monitoren en te rapporteren, en een duurzaamheidstool. ILVO en UGent zijn de Vlaamse partners.
- BioFerment: In een project, dat voor de periode 2014-2026 steun krijgt binnen het Europese Innovatiepartnerschap (EIP), werken verschillende schakels samen om overschotten van biologische groenten te verwerken tot lang houdbare producten via fermentatie. Bioforum coördineeert en brengt een verwerkend bedrijf, korteketenbioboeren en afzetkanalen samen. Een productontwikkelaar ontwikkelt recepturen en productierichtlijnen en stelt een fermentatiestation ter beschikking. Naast de productie wordt ook aandacht besteed aan de financiële analyse, marketingstrategieën, logistieke organisatie en de opschaling van het productieproces.
- VALOBAT-project: Het Proefcentrum voor Groenteteelt (PCG) onderzoekt de valorisatie van reststromen van bataat. Bataat kan succesvol geteeld worden in België met, afhankelijk van het seizoen en de weersomstandigheden, een bruto opbrengst van 40 à 50 ton/ha. Echter in de praktijk blijkt dat het onverkoopbare aandeel hiervan soms oploopt tot wel 40%. Een groot aandeel van de knollen blijkt namelijk te klein, te groot, onregelmatig van vorm of te zwaar beschadigd bij het rooien zodat ze niet meer verkoopbaar zijn. Deze reststromen bieden echter een potentieel voor de agrovoedingsindustrie. Het project brengt logistieke knelpunten van een mogelijke samenwerking tussen de telers van bataat en geïnteresseerde voedingsbedrijven in kaart, en wil concrete samenwerkingen initiëren en ondersteunen in de opstart.
- Mixmatters-project: De algemene doelstelling van het het Circular biobased Europe EU gefinancierd project Mixmatters (01-06-2023 tot 31-05-2027) is het opzetten en demonstreren van het MixMatters Integrated System, om drie soorten gemengde bioafvalstromen met onzuiverheden (bv. plastic, karton of metalen) uit de agrovoedingsindustrie (groothandelsmarkten, serres, en voedings- en drankindustrie) te scheiden en te valoriseren tot zes producten met hoge toegevoegde waarde (poederingrediënten, suikerconcentraten, recombinante eiwitten, groene vezels, bioactieve verbindingen en plastic monomeren).
  ILVO is betrokken in de scheidingstechnologie voor het optimaliseren van de scheiding en valorisatie.
  Het volledige potentieel van gemengde bioafvalstromen uit de agrovoedingssector als bron van gerecycleerde componenten wordt niet benut, om twee redenen: 1) het valorisatieproces is complex en inefficiënt: er zijn geavanceerde scheidings- en valorisatietechnologieën nodig. 2) logistieke uitdagingen die de kosten-batenverhouding van de valorisatie van gemengd bioafval verlagen: er zijn kosteneffectieve oplossingen nodig met een gegarandeerde aanvoer het hele jaar door, om de verwerking van seizoensgebonden en verspreid agrovoedingsafval mogelijk te maken. Dat omvat het ontwerpen, testen en bouwen van de demoscheidingseenheid en van de demonstratieprocessen van de valorisatiehub,

evenals het demonstreren van hun prestaties op drie locaties in Spanje (twee in Valencia en één in de regio Almeria) met validatie achteraf van de outputs bij eindgebruikers.

3.3.2 Voedingsindustrie

- Flanders' FOOD is het innovatieplatform voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie. Het platform ondersteunt voedingsbedrijven in het initiëren, uitdenken en implementeren van innovaties in voedingsproducten, productiesystemen en nieuwe businessconcepten. Een project dat als doel heeft om eetbare nevenstromen te valoriseren in nieuwe voedingsproducten, is Effsep (2019-2024), dat inzet op efficiënte scheiding van macrocomponenten in biomassa door unit operations te combineren op basis van inzichten in de structurele organisatie.
- Fevia Vlaanderen blijft schenkingen van voedseloverschotten vanuit de voedingsindustrie verder stimuleren. In dit kader ondertekende Fevia in juli 2021 een charter met de Voedselbanken, voor een versterkte samenwerking met als doelstelling schenkingen vanuit de voedingsindustrie op een duurzame manier te stimuleren. De Oekraïnecrisis en de inflatie zorgden de voorbije jaren wel voor een bijkomende uitdaging. De stijgende kosten dwongen de bedrijven om meer op bestelling te werken, waardoor er minder overschotten waren. Fevia Vlaanderen en Comeos brachten in 2024 een update uit van hun gezamenlijke brochure rond schenkingen. De brochure wil zowel voedingsbedrijven als supermarkten op weg helpen met de eerste stappen rond schenkingen: waarom, wie zijn de spelers, wat kan je geven, welke voorzorgsmaatregelen moet je nemen, wat zijn de fiscale voordelen, hoe ga je praktisch te werk en wie kan je contacteren. De brochure is een hulpmiddel om meer bedrijven te stimuleren om te schenken.

3.3.3 Grootkeukens

- Ondervoeding blijkt bij patiënten/bewoners in de ouderenzorgsector frequent voor te komen. Het risico daarop hangt samen met een verminderde maaltijdbeleving. Daarnaast wordt er geschat dat zo'n 40% van de bereide maaltijden in de zorgsector wordt weggegooid. ILVO heeft hiervoor binnen het project Food Loss In Care (2021-2023) op een efficiente manier deze voedselverliezen gemeten in 13 afdelingen van 8 woonzorgcentra. Hiervoor werd gebruik gemaakt van een eigen ontwikkelde meetopstelling en software. Aan de hand van interviews, enquêtes en metingen kunnen de onderzoekers verbeteracties voorstellen aan de sector.
- Het Foodcare-project (2021-2023) ontwikkelt methodieken voor het optimaliseren van maaltijden en maaltijdcomponenten op basis van de specifieke voedingsbehoeften in een zorgcontext. Hoe beter de optimalisatie, hoe hoger de consumptiegraad met minder bordresten/opschepresten als gevolg. Voor grootkeukens verbonden aan zorginstellingen is het een uitdaging om dagelijks maaltijden samen te stellen die aangepast zijn aan de noden van de zorgbehoevenden. De maaltijden moeten niet alleen de juiste nutritionele bestanddelen bevatten, maar evenzeer moeten ze smakelijk zijn, de juiste textuur hebben en uiteraard ook aan de nodige criteria rond voedselveiligheid voldoen. De kennis die er al is, moet dus nog vertaald worden in concrete praktische richtlijnen. Het gaat dan over aanpassing in keuze van ingrediënten, aanpassing van recepturen, parameters van de productieprocessen, bewaar- en verpakkingstechnieken, maar ook logistieke processen zoals bewaring, vervoer of het bedelen van de maaltijden.

FoodCare is een collectief onderzoeks-, ontwikkelings- en disseminatieproject dat processen over de hele keten simuleert en evalueert met behulp van de infrastructuur in de Food Pilot in Melle en de FR&D-hall in Roeselare. Het project richt zich op voedingsverwerkende bedrijven en hun toeleveranciers, en op (zorg)organisaties die maaltijden produceren voor specifieke doelgroepen. Flanders' FOOD coördineert het project, dat wordt uitgevoerd samen met VIVES Hogeschool en ILVO. Er zitten 5 zorgbedrijven en 13 voedselbedrijven in de begeleidingsgroep. Er zijn modeltrajecten rond broccoli, gepaneerde producten, vis en eiwitaangerijkte puree. FoodCare ontstond binnen het samenwerkingsinitiatief Nutrition Health Care System (NuHCaS), dat de voedings-, zorg- en gezondheidssector verenigt om kennis op te bouwen en onderzoek uit te voeren naar de invloed van voeding op onze gezondheid.

Bron: Flanders' FOOD

- Het COOCK-project Food INtake Ecosystem (FINE) (2023-2025) wil aan de hand van een bestaande meetopstelling om voedselconsumptie te meten op het bord aantonen wat de mogelijkheden zijn van accurate datacaptatie. De focus van dit project ligt op het samenbrengen van data vertrekkende van voedselinname (food intake) en eraan gekoppeld de voedselverliezen die achterblijven op het bord. Aan de hand van een demonstratiecase bij zorgcentra (waarbij directie, verpleeg- en zorgkundigen, keukenpersoneel, mantelzorgers en bewoners zich samen engageren) worden de mogelijkheden van accurate datacaptatie aangetoond om voedselverlies tegen te gaan, maar ook om zeker te zijn dat de zorgbehoevenden de juiste hoeveelheid voedingsstoffen innemen. De partners zijn Flanders' FOOD, ILVO, IMEC en Hogeschool VIVES.

3.3.4 Horeca

- Om voedselverlies in de horeca te voorkomen, kunnen klanten na de maaltijd een restorestjesbox ('doggybag') vragen. Daardoor beperken de restaurants hun afvalkosten en tonen ze ethisch en ecologisch engagement. In Brugge kunnen restaurants in het kader van de voedselstrategie Bruggesmaakt gratis dozen (doggybags) aanvragen bij de stad.
- Horeca Vlaanderen lanceerde al in 2015 de campagne No Food To Waste, waarin de federatie haar ondernemers oproept om voedselverlies tegen te gaan. De website bevat een checklist met tips en ideeën. Koks kunnen zich persoonlijk engageren om voedselverlies te verminderen door een charter te ondertekenen. Circa 500 restaurants registreerden zich al.

- De Horeca Academie, het opleidingsaanbod voor werkgevers van Horeca Vlaanderen, geeft elk jaar verschillende opleidingen rond foodcost. Binnen deze opleidingen is voedselverlies steeds een belangrijk onderwerp. Net genoeg voorraad aanschaffen en eten voorzien in je restaurant of andere horecazaak is immers niet alleen een belangrijk om kosten te drukken maar gaat wel degelijk ook voedselverlies tegen.
- In één van de 6 case studies van het Chorizo-project wordt voedselverlies in de foodservices en hotels bekeken in 2023-2025. Voor meer info zie 4.2.5.

3.3.5 Retail

- In het door Vlaanderen Circulair gesteunde project SuperInsect bundelen Buurtsuper.be, Renewi en Thomas More Hogeschool de krachten om samen een nieuwe ketensamenwerking op te zetten en zo aan te tonen dat plantaardige voedselreststromen van supermarkten als voeder voor insecten gebruikt kunnen worden. De belangrijkste inzichten uit het project zijn de technische haalbaarheid van het valoriseren van voedselreststromen als diervoeder voor insecten en de noodzaak van duidelijke wetgeving en ondersteuning. Deze inzichten zijn waardevol voor supermarkten, insectenkwekers en beleidsmakers, omdat zij samen werken aan circulaire voedselketens.

Aangezien insecten als landbouwdieren worden beschouwd, moet hun voeder, net zoals voor varkens, kippen, runderen, voldoen aan een strenge Europese regelgeving. Sommige beperkingen die werden opgelegd voor klassieke landbouwdieren, zijn niet altijd relevant voor insecten. Het voederen van keukenafval, vervallen levensmiddelen in verpakking of bepaalde dierlijke bijproducten is vooralsnog verboden.

Mogelijk toegelaten reststromen voor diervoeders uit supermarkten en retail moeten ofwel zuiver plantaardig zijn, of de dierlijke ingredienten mogen uitsluitend bestaan uit zuivel, honing, dierlijk vet, collageen of gelatine. Er moet dus aan de bron zeer nauwkeurig gesorteerd worden.
De kost van sortering en ontpakking kan, naast de wettelijke verplichtingen, de economische haalbaarheid van projecten ernstig hypothekeren.

Het Agentschap Landbouw en Zeevisserij heeft een uitgebreide webpagina over het kweken en verwerken van insecten. Er bestaat een handleiding voor insectenkwekers en verwerkers, die de praktische aspecten maar ook de wetgeving toelicht. Ondersteuning is voorzien door het Strategisch Platform Insecten, waarin de verschillende betrokken overheden, insectenkwekers en andere stakeholders vertegenwoordigd zijn.

- Supermarkten ondernemen allerhande acties om voedselverlies tegen te gaan, in de eerste plaats omdat dit een kostenbesparing oplevert. Enkele voorbeelden: optimaal stockbeheer, nauwe afstemming met voedselproducenten, verkoop van kromme groenten en van producten tegen gereduceerde prijs als houdbaarheidsdatum nadert, samenwerking met voedselbanken en sociale distributieplatformen, sensibilisering van de klant. Zie ook AP 1.3. Rapportering over de doelstellingen gebeurt op hoofdlijnen in hun duurzaamheidsverslag,

- Om haar leden te blijven sensibiliseren in het doneren van onverkochte voeding publiceerde Comeos in 2024 in samenwerking met Fevia een herziening van de brochure ‘Voedseloverschotten? Schenk ze aan

sociale organisaties'. De brochure wil zowel handelaars als producenten stimuleren en op weg helpen met de eerste stappen rond schenkingen: wie zijn de spelers, welke producten kan je schenken, wat zijn de fiscale voordelen, hoe ga je praktisch te werk en wie kan je contacteren?

Bron: Comeos & Fevia

- Daarnaast organiseren - naar jaarlijkse gewoonte - ook tal van individuele retailers een inzamelingsactie ten voordele van de voedselbanken. Zo werden bijvoorbeeld de winkelkarren van Colruyt in oktober uitgerust met een klepje waarop klanten informatie vonden over hoe ze 2 euro (of meer) konden schenken aan de voedselbanken. En konden de klanten van Delhaize tijdens de feestdagen bons ter waarde van 3, 6 of 9 euro aan de kassa scannen of hun SuperPlus-punten in de MyDelhaize-app gebruiken om een donatie te doen.

  Bij Lidl kon je bij een aankoop vanaf 50 euro een coupon activeren in de Lidl Plus-app en zo 0,5 euro doneren aan de voedselbanken. Er werd in amper 2 weken tijd 97.589 euro opgehaald. Lidl rondde dit af naar 100.000 euro en schonk dit extra bedrag aan de voedselbanken. De voedselbanken kunnen daarmee voedsel aankopen die ze niet via schenking krijgen voor verdere herverdeling.

Bron: Colruyt Group

4 AP 1.3 VANUIT DE KETEN VOEDSELVERLIES TERUGDRINGEN BIJ DE CONSUMENT

4.1 DOELSTELLINGEN

Om het voedselverlies bij de consument terug te dringen moeten consumenten, ketenactoren en de overheid de krachten bundelen en elk een bijdrage leveren. Om effectief en op voldoende grote schaal resultaten te kunnen boeken moet de keten effectieve 'technische' interventies, gericht op het vermijden van voedselverlies bij de consument, opzetten en breed toepassen. Ook educatie en sensibilisering blijven belangrijk.

De vier sectoren, voedingsindustrie, retail, horeca, catering en de lokale besturen, ondernemen tussen 2021 en 2025 elk drie beloftevolle interventies. Ze worden getest (via pilootprojecten of via de al aangetoonde effecten van bestaande interventies) en gepromoot (via bv. sectorrichtlijnen). Idealiter ligt de focus op de belangrijkste verliesposten op het niveau van de consument.

Indicator AP 1.3: Aantal beloftevolle interventies per sector (min. 3 in planperiode)

Sector	2021	2022	2023	2024	Resultaat/Output
Voedingsindustrie/ retail	2		1	1	• 80% consumenten kent onderscheid houdbaarheidsdatums (2021). • Shopcake-campagne sensibiliseerde Vlaamse consumenten om impulsief aankoopgedrag bij voeding te vermijden (2021). • 5 supermarktketens stimuleren en sensibiliseren de consument via gerichte communicatiecampagnes om voedselverlies verder te beperken (2023-2024). Meer producten (525) met Kijk, ruik, proefpictogram (THT).
Horeca & catering		1	1	1	• Horeca: jonge chefs aan de slag met wat-je-nog-liggen-hadGPT-recepten (2022-2023) – Boury (2024)
Lokale besturen: intercommunales	1	2	1	12	• Deelnemers aan project Foodwinners Brugge hebben in 2021 voedselverlies met 55% verminderd. • De OVAM en Vlaco stimuleren met de Kostwinners wat-je-nog-liggen-hadGPT-recepten uit te proberen (2023-2024). • De Plan-eet-app zet 7.447 gebruikers ertoe aan om zo bewust mogelijk om te gaan met voedseloverschotten. • Alle intercommunales in samenwerking met Vlaco en OVAM lanceerden de "Voedsel is goud"-campagne in 2024 om huishoudens zo weinig mogelijk voedsel te doen verspillen. • 9 intercommunales voeren preventieproject uit i.s.m. OVAM en Vlaco (2024-2026)

Daarvoor werken de voedingssectoren samen met partners uit de hele keten: de Kostwinners. Ze zetten acties op poten om in de keten 30 % van de voedselverliezen te voorkomen, opnieuw te verwerken tot voedsel of hoogwaardig te valoriseren. Op de website van de Kostwinners bundelen ze alle initiatieven en acties, zoals een app die inschat hoeveel voedsel u dagelijks weggooit en vele praktische voorbeelden om voedselverlies te voorkomen.

4.2 ACTIES IN DE KIJKER

4.2.1 Consument: Voedsel is goud, verspillen is fout

Zonder dat we het beseffen, zijn we in Vlaanderen nog steeds kampioen in het voedsel 'wegwerpen'. In 2023 vonden we in Vlaanderen meer dan 311.000 ton gft-afval terug tussen het restafval. Brood, groenten en fruit verspillen we het vaakst, elk goed voor meer dan 35.000 ton, ook meer dan 30.000 ton bereide gerechten belandt in de vuilnisbak. 24 Vlaamse afvalintercommunales, OVAM, Vlaco en Foodwin gingen in 2024 de uitdaging aan, samen met consumenten. Met 3 ludieke tv-spots en de campagne 'Voedsel is goud, verspillen is fout' vestigden ze in de aanloop naar de Olympische spelen in Parijs de aandacht op dit voedselverlies en wilden ze dat iedereen kampioen wordt in het tegengaan van voedselverspilling. Drie topatleten gaven de consumenten hun tips. De online campagne, in samenwerking met Jennifer Schleber van de blog Empty the Fridge, ondersteunde dit met tips en gratis downloads om aan de slag te gaan met 'Slim en bewust kopen', 'Goed bewaren' en 'Koken met restjes'.
Vlaco ondersteunde de campagne met bijna 100 workshops van de Vlaco-lesgevers in lokale besturen, scholen, met de Red-de-restjestruck, enz. Ruim 30 000 tipboekjes rond preventie van voedselverlies werden verdeeld aan de burgers via de lokale besturen. Een dartsbordspel werd ontwikkeld waarbij de speler op een laagdrempelige manier weetjes over voedsel en verspilling ontdekt in verschillende intercommunales in Vlaanderen.
De website Voedsel is goud, verspillen is fout verwelkomde 7.345 bezoekers in de periode 10 juni-25 juli 2024. Tijdens de spelen was er geen sociale mediacampagne meer mogelijk naar aanleiding van een melding van het BOIC. De websitebezoekers focusten voornamelijk op het tegengaan van verspilling van restjes bij hen thuis via de plan-eet-app. Via de intercommunales werd op TikTok het hoogste bereik over alle kanalen heen gehaald, nl. ruim 3 miljoen personen, waarvan 76% via de organisch gedeelde TikTok-video's.

4.2.2 Retail

4.2.2.1 S'oups

Lidl heeft als doel om tegen 2025 voedselverspilling met 50% te verminderen, ten opzichte van 2015. Als deel van deze strategie zijn sinds 2020 in alle Lidl-winkels in België 'Good Taste Zero-Waste'-1 euro pakketten beschikbaar met droge voeding, fruit en groenten.

Alles begint met een steeds efficiëntere logistiek en door bestelprocessen te optimaliseren. Blijven er daarna nog producten in de winkelrekken liggen omdat de vervaldatum dezelfde dag is of omdat de verpakking licht beschadigd is, dan biedt Lidl ze tegen bodemprijzen aan. De opbrengst van de 'Good Taste Zero Waste'-boxen gaat voor een groot deel naar de Belgische Federatie van Voedselbanken, die hiermee voeding kan kopen die beter aansluit bij de vraag van hun gebruikers. In 2024 ging het om 315.000 euro. Een tweede initiatief dat met de opbrengst gesteund wordt (enkel in Vlaanderen) is Brooddoosnodig, die lege brooddozen bestrijdt. De steun in 2024 is goed voor zo'n 30.000 euro.

Na de opstart van het succesvolle 'Good Taste, Zero Waste' initiatief, lanceerde Lidl in 2024 een nieuw initiatief om voedseloverschotten te herwaarderen, deze keer aan de leverancierszijde. Met "S'oups" verdwijnen 'lelijke' groenten die anders nooit op ons bord belanden voortaan in verse soep. S'oups is daarnaast ook een Belgisch initiatief: Lidl werkt ervoor samen met het West-Vlaamse groenteleverancier Verduyn en het Antwerpse soepbedrijf PurAgro, dat de groenten verwerkt tot soep en verpakt. Jaarlijks wordt 13.000 ton voedsel gered. S'oups werd ook gekozen tot huismerkproduct van het jaar door consumenten in België.

Bron: Lidl

4.2.2.2 Carrefour zet AI in tegen voedselverspilling

Carrefour heeft een innovatief initiatief gelanceerd om voedselverspilling tegen te gaan door gebruik te maken van artificiële intelligentie (AI). In samenwerking met Deligate, een specialist in vervaldatabeheer, implementeert Carrefour AI-technologie om de vervaldata van producten nauwkeurig te beheren en zo voedselverspilling te minimaliseren. Deze technologie helpt bij het optimaliseren van de voorraadbeheerprocessen, waardoor producten efficiënter worden gedistribueerd en minder voedsel verloren gaat. Producten die de houdbaarheidsdatum naderen, worden in de snelverkoop geplaatst, zodat consumenten kunnen genieten van kortingen.

Bron: Carrefour

4.2.3 Horeca

In de strijd tegen voedselverlies schuwen de Kostwinners het gebruik van technologische innovaties niet. Zo lanceerden ze in 2023 de Wat-je-nog-liggen-hadGPT: een gratis te gebruiken AI chatbot die van elke combinatie voedselrestjes in de koel- of voorraadkast een interessant, smaakvol recept maakt. In 2024 werd de tool nog eens extra in de kijker gezet met een wedstrijd. Wie de chatbot een restjesrecept liet verzinnen, maakte kans op een exclusief tafeltje bij restaurant Boury in Roeselare op 26 oktober. Op het menu stonden verschillende heerlijke gerechten die gemaakt waren van overschotjes uit de Boury-keuken, mee bedacht door Wat-je-nog-liggen-hadGPT.

4.2.4 Voedselproducenten

In 2023 heeft Too Good To Go in België de Too Good To Go Parcels gelanceerd. Dat maakt het voor consumenten in België mogelijk om eten eerder in de voedselketen te redden van verspilling, namelijk in de productiefase. Too Good To Go koopt de producten rechtstreeks in van voedselproducenten die deze producten om verschillende redenen niet meer aan retailers kunnen verkopen, zoals verpakkingen met drukfouten en veranderingen in vraag en aanbod. Na aankoop worden deze producten verpakt in pakketten, die een mix van houdbare producten bevatten, en zo aan consumenten aangeboden worden. Dat maakt het toegankelijker voor consumenten om in de hele keten voedselverspilling tegen te gaan.
In 2024 hebben de consumenten in België meer dan 215.000 pakketten gered.

4.2.5 Huishoudens - Chorizo

In het door de EU gefinancierde **CHORIZO-project** (1/10/2022 – 30/09/2025), gecoordineerd door ILVO, onderzoekt een consortium van 14 partners, hoe en in welke mate voedselverlies en -verspilling (VVV) in de voedselketen beïnvloed worden door zogenaamde sociale normen. De onderzoekers willen de rol die sociale normen spelen in het voedselverlies-gedrag van actoren in het voedselsysteem wetenschappelijk onderbouwen. Ze mikken daarvoor op (1) een evaluatie van de resultaten van eerdere VVV-acties en de identificatie van succesfactoren en geslaagde trajecten voor het oplossen van voedselverlies, (2) nieuwe observaties rond het verband tussen sociale normen en VVV-gedrag. CHORIZO organiseert ook, bij wijze van test, een reeks concrete activiteiten en workshops die gedragsveranderingen van consumenten en actoren stimuleren in de richting van minder VVV.

CHORIZO maakt gebruik van geavanceerde modelleringstechnieken om oplossingen te produceren die gedrags- en economische theorieën integreren om sociale normen en gedragsgegevens te interpreteren en innovatieprocessen te faciliteren. CHORIZO organiseert zes gevalstudies, elk gericht op een andere consumptiecontext. De zes zijn *scholen, restaurants, hotels, huishoudens, voedselbanken en slimme voedselverpakkingen*. ILVO neemt deel aan de studie rond huishoudens.

Elke gevalstudie heeft drie doelstellingen: (i) informatie en gegevens verstrekken over de effectiviteit van eerdere acties ter preventie/vermindering van VV, en zo de analyse van eerdere VV-acties te informeren; (ii) nieuw bewijsmateriaal genereren over de interactie tussen sociale normen, gedrag en voedselverspilling, als input voor de VVV-modellen en innovatieproducten van het project; (iii) valideren van de communicatie- en wetenschapseducatiepakketten van het project.

Om de vooruitgang naar een wereld met minder voedselverspilling te versnellen, verspreidt het project zijn kennis. De actoren in de voedselketen kunnen zodoende het inzicht in sociale normen doelgericht en succesvol benutten. Er wordt gemikt op innovatieve producten die de verandering van sociale normen inzake voedselverspilling kunnen bevorderen. Deze producten omvatten effectievere (sectorale) begeleiding, communicatie & wetenschappelijke onderwijspakketten (met kinderen als belangrijke doelgroep, aangezien zij de consumenten van de toekomst zijn) en acties voor capaciteitsopbouw onder voedselverwerkers en -leveranciers.

Voor huishoudens komt ILVO tot volgende voorlopige inzichten:

- Een grotere hoeveelheid voedselafval is gecorreleerd aan grotere huishoudens, jongeren en huishoudens met een hoger inkomen

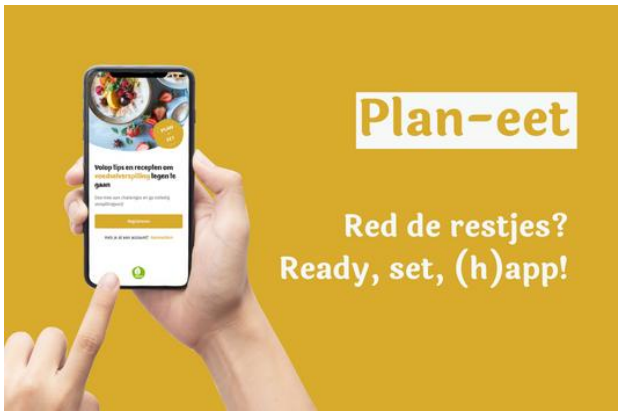
- Onvoorbereid, impulsief aankoopgedrag, overschatting van de benodigde hoeveelheden en een mogelijke trigger door promoties leiden tot meer voedselafval
- Ondanks de algemene consensus dat voedselverspilling onverantwoord is, zijn er verschillende 'normen' die leiden tot gedrag dat voedselafval creëert, zoals culturele verschillen (beleefdheid), het leegeten van je bord, enz.

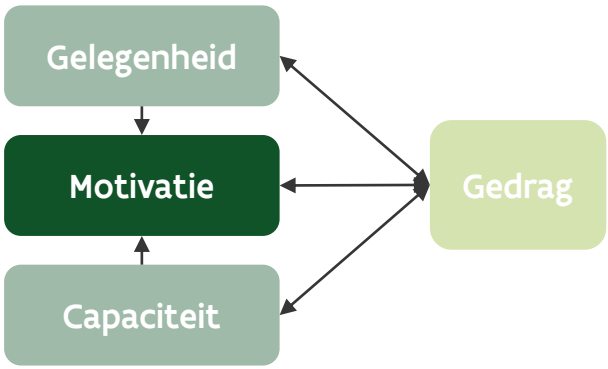
ILVO maakt werk van een aantal aanbevelingen, waaronder:

- Waardering voor voedsel gaat hand in hand met minder voedselverlies. Gedeelde verantwoordelijkheid creëer je van kleinsaf, door samen te koken, portiegrootte af te stemmen, enz.
- Aandacht voor voedselgeletterdheid van de consument: Vaardigheden om met voedseloverschotten aan de slag te gaan kan je verbeteren via informatiecampagnes, recepten om restjes te delen, daarbij durven te communiceren dat je voedselrestjes gebruikt, andere oplossingen voor voedseloverschotten (invriezen, diervoeding of, als het niet anders kan, selectief inzamelen)

4.2.6 Intercommunales -Vlaco - consument

Vlaco werkt op o.m. het verbeteren van de voedselgeletterdheid van de consument via de Plan-eet app in samenwerking met de intercommunales. Diverse individuele en contextuele factoren spelen een rol in gedrag en dus om gedrag te kunnen veranderen (KUL, P. Raymaekers).

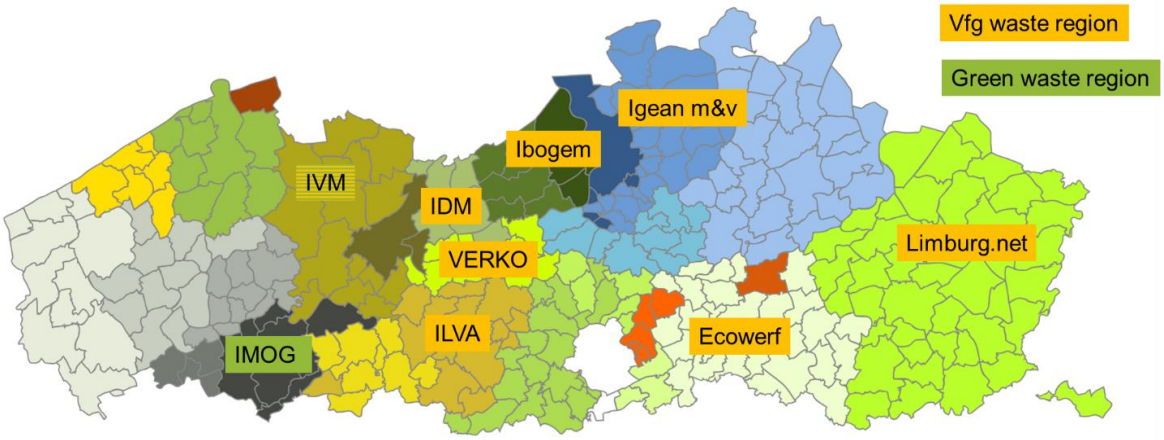




Bron: Vlaco

De Plan-eet app werkt op de belangrijkste driver, de motivatie. De app bevat veel tips & tricks om zo bewust mogelijk om te gaan met voedsel, van technieken om voedsel optimaal te bewaren over recepten om restjes in te verwerken tot tips om in de winkel enkel te kopen wat je nodig hebt. Voor de doelgroep die de taal minder kent, kan je met goede voorbeelden aan de hand van foto's, filmpjes, pictogrammen bereiken.

In 2024 zetten Vlaco en de intercommunales de Plan-eet-app verder in de kijker op de sociale media, in de afvalkrant en websites.



Bron: Vlaco, Open Food Conference (2024)

In het najaar 2023 daagden Vlaco en 9 intercommunales de huishoudens in hun regio voor het eerst uit met de app om met voedseloverschotjes aan de slag te gaan. Deze challenge voor de intercommunales werd in het najaar van 2024 herhaald. De samenwerking met The Messy Chef vanaf de internationale dag tegen voedselverlies op 29 september 2024 was een succesvol initiatief en veroorzaakte een piek in de gebruikers op de dag van zijn eerste bericht. Ook de vermelding in de intercommunale afvalkrant zorgt voor een duidelijke toename van nieuwe gebruikers in de regio.

Bestemming voedselverlies volgens de gebruikers van de plan-eet app in 2023-2024

Antwoorden onderverdeeld per regio	% in restafval of andere	% in gft	% thuis in compostbak	% aan huisdieren	% geen voedselverlies	totaal antwoorden (nieuwe gebruikers)
GFT-regio 2023	17	39	18	18	8	3002
Groenregio 2023	39	8	23	19	11	868
GFT-regio 2024	12	47	17	16	8	1612
Groenregio 2024	35	6	22	26	11	219

Bron: Vlaco 2024

Uit de Plan-eet app blijkt dat in een regio met gft-ophaling 47% van de gebruikers voedselrestjes meegeeft met het gft in 2024, 17% composteert deze thuis en 16% voedert aan de huisdieren. In vergelijking met 2023 wordt minder in het restafval gegooid en meer in het gft. In een regio zonder gft-ophaling gooit nog 35% van de gebruikers voedselrestjes bij het restafval (of gootsteen/WC), 26% geeft ze aan de huisdieren en 22% composteert ze thuis. In vergelijking met 2023 wordt minder in het restafval gegooid en meer aan huisdieren. Vooral brood blijft een aandachtspunt in de gft- en groenregio's.

4.3 OVERIGE ACTIES

4.3.1 Voedingsindustrie, retail

- De verwarring rond de verschillende **houdbaarheidsdata** 'ten minste houdbaar tot' en 'te gebruiken tot' veroorzaakt volgens een Europese studie 10% van de voedselverspilling. Om hier iets aan te veranderen, lanceerde Too Good To Go in september 2021, samen met 35 partners (voedselproducenten, retailers, Vlaamse overheid en Test Aankoop), een nieuw kijk, ruik, proef-pictogram voor producten met een 'ten minste houdbaar tot'-datum (THT). Het pictogram wijst erop dat producten met een verstreken 'ten minste houdbaar tot'-datum nog perfect eetbaar zijn. Je moet gewoon je zintuigen gebruiken en kijken, ruiken en proeven voor je het product nodeloos verspilt.

Uit een recent onderzoek van Kantar die is afgenomen in de landen waar het houdbaarheidslabel van Too Good To Go actief is, blijkt dat 31% van personen het houdbaarheidslabel heeft gezien. Hiervan was 72% van de personen van mening dat het label duidelijk was en 74% gebruikte na het zien van het label de zintuigen om een product te beoordelen na de houdbaarheidsdatum.

Het houdbaarheidslabel van Too Good To Go is actief in 15 landen, er wordt samengewerkt met 547 partners en het label is te vinden op meer dan 7.000 productreferenties. Dat komt uit op meer dan 6 miljard individuele producten jaarlijks. In België werkte Too Good To Go samen met 49 partners. Het houdbaarheidslabel was te vinden op 994 productreferenties op meer dan 740.000 Belgische producten.

- Verschillende supermarktketens stimuleren en sensibiliseren de consument via gerichte communicatiecampagnes om voedselverlies verder te beperken.

    - Colruyt Group gaat voedselverlies tegen door verschillende maatregelen: geautomatiseerde bevoorrading, assortiment op maat, optimale koude keten, langere houdbaarheid, verwerking van 'minder mooie' groenten en fruit in soep of sap, sensibilisering van de klant.
    - Aldi vindt het belangrijk om verantwoord om te gaan met levensmiddelen en voedselverspilling zo veel mogelijk te beperken, in de winkels en bij de klant. Daarom plant de keten nauwkeurig de voorraden, kiest ze voor de optimale verpakking en biedt speciale snelverkoopboxen aan met een korting van -30%. Producten die nog perfect geschikt zijn voor consumptie, met daarbij ook ingevroren voedeloverschotten, probeert ze zo veel mogelijk te schenken aan organisaties die hulp bieden aan minderbedeelden. Ten slotte sensibiliseert ze de klant rond het thema voedselverlies.
    - Lidl legt zichzelf ambitieuze doelstellingen op om voedselverspilling tegen te gaan en voedseloverschotten te herwaarderen. Tegen 2025 wil de keten haar voedselverspilling met 50% verminderen, ten opzichte van 2015. Tegen 2030 loopt dat op tot 70% en tegen 2050 wil ze we elke vorm van voedselverspilling vermijden. Lidl wil haar klanten bewust maken van de gevolgen van voedselverspilling, zodat ze hier ook thuis rekening mee houden.
    - Carrefour België legt zichzelf specifieke doelen op om voedselverspilling te vermijden. Dat gebeurt bijvoorbeeld in de praktijk door producten tegen een lagere prijs te verkopen, te schenken of een nieuwe invulling te geven.
    - Delhaize strijdt tegen voedselverspilling via tal van initiatieven. Zo inspireert ze consumenten maandelijks om aan de slag te gaan met restjes op zijn website en in zijn magazine met #lesswaste

recepten en tips. Daarnaast worden sinds enkele jaren producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is verstreken aangeboden met korting. Deze producten werden nog herkenbaarder gemaakt dankzij groene WIN-WIN-stickers en “no waste” corners in de winkelpunten. Delhaize maakt soep van groenteoverschotten en laat bier brouwen van broodoverschot. De keten schenkt ook aan de voedselbanken.

Door middel van de Too Good To Go-app kunnen consumenten in België overtollig voedsel bij restaurants, supermarkten en andere winkels redden tegen gereduceerde prijzen. Deze app is in 2018 in België gelanceerd. In 2024 hebben 3 miljoen Too Good To Go-gebruikers in België meer dan 4,3 miljoen maaltijden gered door middel van 5.700 lokale partners in België.

- In het EU gefinancierde Breadcrumb-project, gecoördineerd door ILVO en met looptijd van drie jaar (2024-2026), wordt onderzocht hoe marketingstandaarden invloed hebben op het ontstaan van voedselverlies en -verspilling in de hele voedselketen. Breadcrumb maakt gebruik van geavanceerde modelleringstechnieken om oplossingen te vinden die rekening houden met handelsnormen om voedselverlies te bestrijden. Het project maakt gebruik van 16 casestudies, geclusterd in verschillende soorten producten (fruit en groenten, vlees, eieren, granen en vis). Deze vijf voedingsmiddelen en de bijbehorende case studies zijn bedoeld om (i) informatie te verstrekken over particuliere en nationale handelsnormen; (ii) schattingen te geven van voedselverlies veroorzaakt door handelsnormen; (iii) inzicht te geven in de afwegingen tussen vermindering van voedselverlies en andere doelstellingen; (iv) de ontwikkeling van agentgebaseerde en economische modellen te ondersteunen en de resultaten ervan te valideren; (v) aanbevelingen op te stellen om voedselverlies als gevolg van handelsnormen te voorkomen en de markttoegang voor suboptimale voedingsmiddelen te verbeteren.

4.3.2 Scholen

- Wat betreft educatie, biedt MOS (Over MOS | MOS) het thema voedselverlies structureel aan via de eigen communicatiekanalen en actiedagen waaronder #MissieMinder 2024: actiedag bewust verbruiken | MOS waar in de editie van 2024 alle voorgaande thema's terug aan bod kwamen met een update van informatie waar nodig en met het lespakket Kostbare Kost. MOS Vlaanderen, Departement Omgeving bundelt het aanbod voor educatie op KlasCement onder Educatie voor duurzame ontwikkeling (EDO), waar de OVAM en Vlaanderen Circulair aan bijdragen. MOS informeert via een deelsite op KlasCement rond gezond en duurzaam eten. KlasCement is het gratis platform ondersteund door Departement Onderwijs, waar diverse aanbieders leermiddelen aanbieden voor basis tot hoger en volwassen onderwijs, privésector en inburgering.
- Het Duurzaam Educatiepunt, Departement Omgeving bracht in 2024 het bestaande educatieve aanbod (bijna 200 lesmaterialen en educatieve pakketten) op scholen rond duurzame voeding in kaart en toetste deze aan de zeven duurzaamheidscompetenties. Daarbij werd ook de koppeling met de thema’s van de huidige leerlijn voeding van Gezond Leven gemaakt. Het onderwerp voedselverlies valt binnen de huidige leerlijn onder het als thema ‘gezonde en milieuverantwoorde voeding: voedselverlies en overconsumptie’. Enkele conclusies:
  -Het thema voedselverlies is opgenomen in het lesmateriaal.
  -Ondanks dat dit subthema pas aan bod komt vanaf de eerste graad lager onderwijs, bestaat er toch al educatief materiaal rond voedselverlies vanaf het kleuteronderwijs en waarbij er aan de EDO-competenties wordt gewerkt.

-Er wordt competentiegericht gewerkt rond het onderwerp. Echter, niet alle competenties komen aan bod in de pakketten voor de verschillende doelgroepen. Voor het secundair onderwijs zou het een meerwaarde zijn om toekomst-, strategisch- en waardedenken te integreren in educatief materiaal.
De online **inspiratietool Klimax** biedt werkvormen om te werken rond alle competenties voor kleuter-, lager- en secundair onderwijs.

- OVAM werkt samen met Vlaco en andere partners om o.m. het thema voedselverlies in te bedden in onderwijs en scholen. In 2024 werden door Vlaco in de regio MIWA, ILVA, IOK, IDM en de regio Limburg.net in totaal 50 interactieve spelsessies 'Pak voedselverspilling aan met Bart de banaan' gegeven aan de 3e graad lager onderwijs en bereikten hiermee 1000 leerlingen.
- OVAM biedt op haar website inspiratie en informatie over de biologische kringloop via de Kenniswijzer educatie voor onderwijs en vormingen. Ook Boerenbond Educatie heeft een lespakketje uitgewerkt over voedselkilometers en preventie/valorisatie van voedselreststromen.

Bron: IDM

5 AP 1.4 SCHENKING- SOCIAAL CIRCULAIR ONDERNEMEN OPSCHALEN

5.1 DOELSTELLINGEN

Voedseloverschotten moeten zoveel mogelijk door mensen worden geconsumeerd. De focus ligt op de uitbouw van het bestaande distributienetwerk van voedselbanken en regionale sociale distributieplatformen, en op het versterken van de onderlinge samenwerking alsook met de aanbieders en verwerkers van voedseloverschotten.

Indicator AP 1.4: Hoeveelheid verdeelde en/of verwerkte voedseloverschotten in Vlaanderen in 2024

Sector	Voedselbanken (ton)	Sociaal distributieplatform (ton)	TOTAAL 2024	TOTAAL 2023
Voedingsindustrie	2.774	511	3.285	3.525
Distributie (=groothandel, distributiecentra en supermarkten)	2.730	2.671	5.401	5.451
Producentenorganisaties groenten/fruit	217	324	541	535
Totaal	**5.721**	**3.500**	**9.227**	**9.511**

Bron: Berekeningen door BFVB + FoodSavers/FoodACT

Uit de overzichtstabel blijkt dat de totale hoeveelheid geschonken voedseloverschotten met 3% is gedaald tegenover 2023 voornamelijk door minder schenkingen vanuit de voedingsindustrie door efficiëntiemaatregelen in de productie.

Doelstelling tegen eind 2023: Elke detailhandel met betrekking tot voeding (gespecialiseerde en niet-gespecialiseerde retail), elke voedingsgroothandel en elk distributiecentrum van voedingsmiddelen draagt bij aan voedselschenkingen en/of een andere vorm van herverdeling van voedselproducten richting menselijke voeding.

In de praktijk[1] blijkt dat 85% van de supermarkten schenken eind 2023. Schenken is vaak de goedkoopste oplossing. Maar schenking is ook afhankelijk van duidelijke richtlijnen en opvolging op de retailwerkvloer en afhankelijk van de retailverkoopstrategie. Aandachtspunt voor de winkels is dat verse niet ingevroren producten die pas geschonken worden op de laatste dag van de TGT-datum aan sociale organisaties in de praktijk zeer moeilijk nog tijdig te verdelen zijn door deze organisaties aan de eindbegunstigden. Als producten niet geschonken worden, is dat vaak ook omdat de sociale organisaties niet geïnteresseerd zijn in last-minute producten (bv. brood) of in beperkte hoeveelheden of eenvoudigweg omdat ze de ophaling en herverdeling

[1] OVAM-bevraging supermarktketens CMART LIFE workshop 22/11/2023

logistiek niet georganiseerd krijgen. Het schenken mag niet als gevolg hebben dat de sociale organisatie de voeding moet weggooien omdat ze die niet herverdeeld krijgt.

Op basis van een bevraging van Comeos bij haar leden (supermarktketens) blijkt dat er in 2023 2,4% onverkochte voedingsproducten zijn (in 2022 was dit lager, 1,5%). Daarvan blijkt ongeveer 24,5% nog consumeerbaar te zijn, maar niet meer verkoopbaar. Het gaat om beschadigde producten of verpakkingen of producten die de (te) kieskeurige consument niet meer koopt (naderende uiterste consumptiedatum, te rijp of verkleurd product, of ziet er niet vers genoeg meer uit). Deze producten worden aangeboden voor schenking.

De Comeos-leden hebben gedurende het jaar 2023 in totaal 16.692 ton voedsel – 33,3 miljoen maaltijden - geschonken in heel **België**, dit is een stijging met 243 ton t.o.v. 2022.. Deze hoeveelheid omvat ook o.m. de voedselaankopen op basis van de opbrengst van retailacties voor de Voedselbanken (zie bv. 4.2.2.1).

Volgens Comeos zijn 75,5% van de onverkochte voeding niet-consumeerbare producten (overschrijding van de uiterste consumptiedatum, onderbreking van de koudeketen, beschadigde verpakking enz.). 11% kan naar diervoeding als voldaan wordt aan de voorwaarden van het FAVV. 82% wordt - verplicht - selectief ingezameld (zie hoofdstuk 9). 5% gaat naar verbranding. Zo daalde de hoeveelheid restafval in de sector de voorbije vijf jaar met 28%.

Vandaag schenken supermarkten al heel wat producten aan sociale organisaties, maar het kan nog beter. Naar aanleiding van de internationale dag tegen voedselverlies publiceerde Comeos een herziening van de brochure ‘Voedseloverschotten? Schenk ze aan sociale organisaties!’ om haar leden te blijven sensibiliseren.

5.2 ACTIES IN DE KIJKER

5.2.1 Uitbouw en financiering van sociale distributieplatformen

Uitbouw

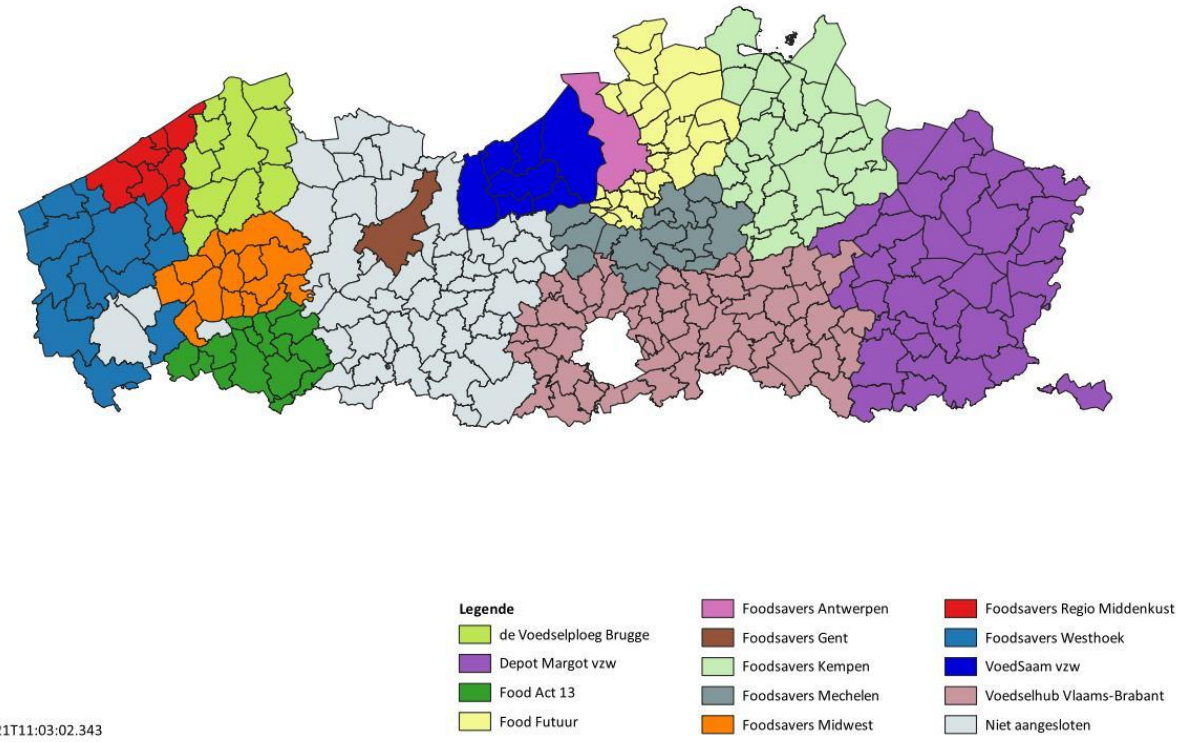
De coronacrisis en de Oekraïnecrisis hebben het belang van voedselbedeling voor een kwetsbare doelgroep van mensen in armoede bevestigd. In Vlaanderen zijn voedselbanken en sociale distributieplatformen actief die een cruciale rol opnemen in de verdeling van voedsel(overschotten) naar organisaties die het voedsel lokaal bezorgen aan mensen die er nood aan hebben. Vaak zetten deze platformen ook leerwerknemers in voor de uitvoering van hun activiteiten.

Er zijn in Vlaanderen 5 voedselbanken actief (1 in elke provincie; Vlaams-Brabant is onderdeel van de Voedselbank Brussel-Brabant). Zij dekken samen het volledige Vlaams Gewest af.

Er zijn ondertussen ook 13 erkende sociale distributieplatformen of Foodsavers waarbij in totaal 249 lokale besturen betrokken zijn. De Foodsavers houden zo vaak als mogelijk rekening met de referentieregio’s. Zoals blijkt uit de onderstaande figuur is de dekkingsgraad nog niet volledig. Samenwerking en complementariteit tussen deze platformen en de voedselbanken is belangrijk. Waar de Voedselbanken zich als distributieplatform eerder richten op de verdeling van grotere hoeveelheden goederen opgehaald bij distributiecentra van supermarkten, voedingsbedrijven en groente- en fruitveilingen, richten de Foodsavers zich op het ophalen en

verdelen van opgehaalde goederen uit de eigen omgeving (bv. supermarkten, lokale buurt-/voedingswinkels, restaurants). Beide zijn dan ook complementair aan elkaar. In elke provincie lopen er ofwel al samenwerkingen tussen Foodsavers en Voedselbanken ofwel zijn er gesprekken bezig, maar verdere vooruitgang is nog mogelijk. West-Vlaanderen is de voorloper op het vlak van samenwerking. Ondertussen werd in 2024 ook in Limburg een traject opgestart om de Provinciale voedselbank en de Foodsavers Limburg (Depot Margot) te laten inkantelen bij elkaar. Maar ook de Foodsavers Antwerpen en de Voedselbank Antwerpen-Mechelen-Turnhout hebben een samenwerkingsovereenkomst opgesteld. De erkende distributieplatformen hebben 3 opdrachten: regiovormend werken, voedsel distribueren en de transitie voorbereiden naar circulaire voedselhubs waar met verschillende actoren uit de voedselketen wordt samengewerkt. De Voedselbanken blijven zich binnen een duurzaam model focussen op sociale en welzijnsdoelen

Sociale distributieplatformen voor voedseloverschotten



Bron: Foodsavers

Impact

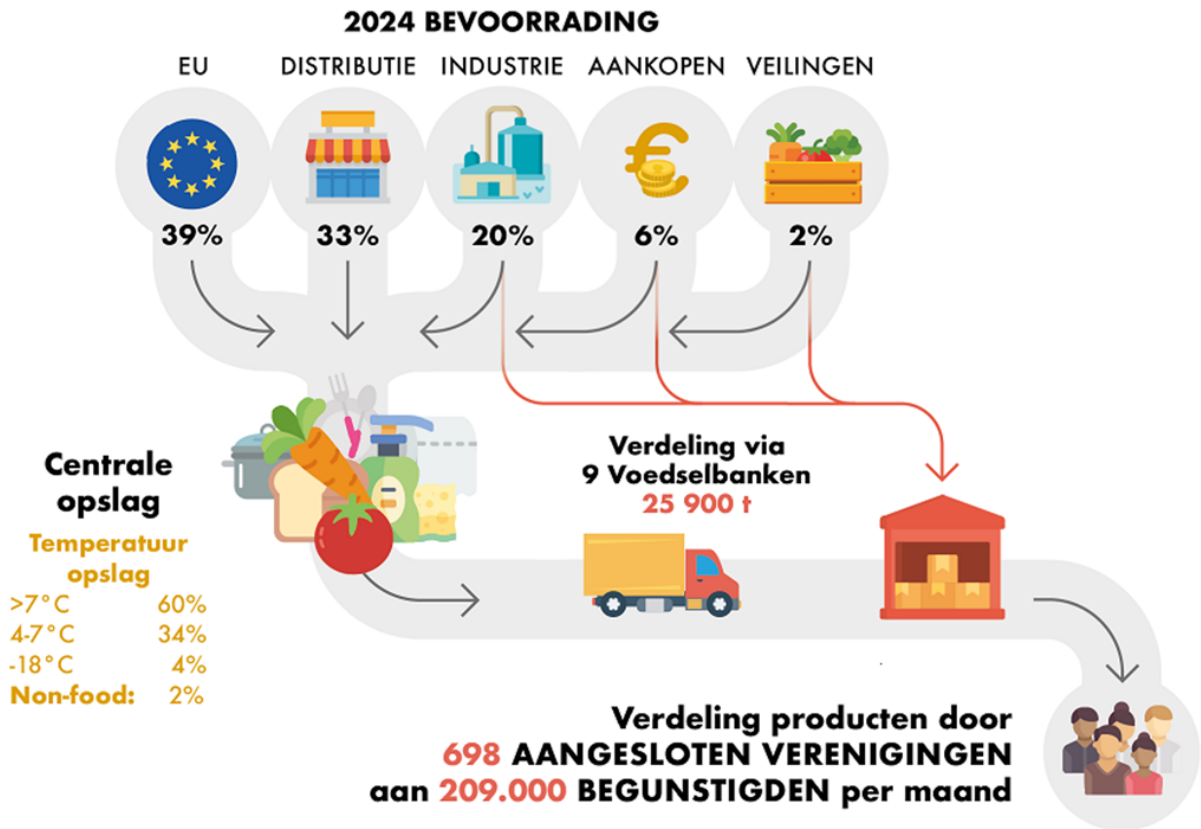
De distributieplatformen verzamelden in 2024 3.500 ton voedsel en verdeelden dat in **Vlaanderen**. Ze verkregen het voedsel via 268 schenkers (vooral retailers en voedingsbedrijven) en verdeelden die. Daarbij werden 136 personen uit kansengroepen tewerkgesteld/geactiveerd. De tabel geeft de groei van de erkende

distributieplatformen (DP) in Vlaanderen weer sinds 2017. De ingezamelde hoeveelheid fluctueerde de voorbije 3 jaar tussen de 3.154 en 3.758 ton.

Indicatoren	2017	2020	2021	2022	2023	2024
Aantal erkende DP's	4	11	11	12	13	13
Ingezamelde voedseloverschotten (kg)	518.908	1.780.682	2.479.605	3.153.826	3.757.659	3.500.258
% verse producten	94%	76%	81%	82%	80%	78%
% groenten en fruit	73%	53%	50%	51%	49%	51%
Aantal schenkers	nb	116	116	221	264	268
Aantal sociale organisaties waarmee wordt samengewerkt	103	367	386	402	281	414
Aantal bereikte personen in armoede	31.070	112.662	103.452	nb	nb	>105.000
Aantal personen uit kansengroepen geactiveerd/tewerk-gesteld	nb	nb	nb	129	124	136

Bron: Foodsavers 2024

Het netwerk van de Belgische **Voedselbanken** verdeelde in 2024 25.916 ton voedsel- en hygiëneproducten voor **België**. 14.213 ton of 55% van de totaal in België verdeelde hoeveelheid goederen waren gerecupereerde onverkochte voedingswaren die aldus gevaloriseerd werden. De voeding die ze verdelen bestaat uit giften van voedseloverschotten die ze ontvangen van de voedingsindustrie (20%), supermarkten (33%) en groente- en fruitveilingen (2%). Daarnaast ontvingen ze voedsel van het Europees Sociaal Fonds (39%). Voor **Vlaanderen** gaat het om **5.721 ton** gerecupereerde onverkochte voedingswaren.
De voedselbanken merkten een daling van de bijdrage van de voedingsindustrie in de loop van 2024 (-9% t.o.v. 2023). Om dit op te vangen deed Fevia een oproep aan haar leden in het najaar. Er kon ook iets minder groenten en fruit opgehaald worden bij de veilingen als gevolg van de mindere oogst. Dit alles had tot gevolg dat de BFVB meer producten dan in 2023 moest aankopen met financiële donaties vanuit de overheid en bedrijven, bijna 1.600 ton (6%).
Alles samen kon wel voor het eerst in jaren het equivalent van vijf maaltijdequivalenten per week worden aangeboden aan elke begunstigde, goed voor in totaal equivalent van 52 miljoen maaltijden.
De Voedselbanken verdeelden het voedsel aan 698 organisaties, die per maand gemiddeld 209.000 mensen bereikten in 2024, dit is een lichte daling t.o.v. 2023 (214.000). Dit betekent wel nog steeds een stijging van 50% in de afgelopen tien jaar en een toename van 24% sinds de coronacrisis in 2020.
Elke geïnvesteerde euro in de sociale distributieplatformen en voedselbanken levert het veelvoudige aan sociale en ecologische meerwaarde op, nl. 8,5-10 euro (Vives Hogeschool, 2024 en (https://www.mechelen.be/flavour-doelstellingen).



Bron: Belgische Federatie van Voedselbanken

Financiering

Vlaanderen subsidieerde tot midden 2021 één sociaal distributieplatform per provincie op projectmatige basis. In afwachting van een structureel kader voor ondersteuning is er vanuit het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin een financieringskader uitgewerkt voor de periode 2021-2025, met oog voor de leefbaarheid van de huidige platformen en het vergroten van hun werkingsgebied. In tweede instantie betreft dit project de effectieve financiering van de sociale distributieplatformen, conform het uitgewerkt financieringskader, met het oog op een duurzame voortzetting van deze platformen na 2025. Naast 2,4 miljoen euro Vlaamse relancemiddelen van Departement Welzijn, wordt ook 400.000 euro aan reguliere middelen ingezet voor dit project.

Voorts trok Vlaanderen Circulair eind 2022 investeringsmiddelen uit voor de Belgische Federatie van Voedselbanken, de circulaire voedselhubs/Foodsavers en Sociale Kruideniers Vlaanderen, telkens ter waarde van 240.000 euro. Hiermee konden de drie netwerken zich in 2023 verder versterken op vlak van inzameling, stockage en/of verdeling van verse/gekoelde voeding.

Binnen de gerichte call circulaire voedselketen ondersteunde Vlaanderen Circulair opstart en uitbouw van voedselbedeling in een landelijke regio in 2023-2024. Met name in de Kempen hebben de projectpartners Milieu en Werk vzw en Welzijnszorg Kempen 6 pilootprojecten opgezet die voedseloverschotten inzetten in de

strijd tegen armoede. Vrijwilligers, beroepskrachten en lokale mandatarissen kwamen op regelmatige basis samen rond inhoudelijke thema's over voedselhulp in een Kempens lerend netwerk.
Centraal stond de ontwikkeling van een draaiboek en het gebruik ervan in pilootprojecten, zodat opschaling binnen Vlaanderen mogelijk wordt. Meer info over de pilootprojecten en het draaiboek is te vinden op Starten en groeien als voedselinitiatief - Welzijnszorg Kempen.

Vlaams lerend netwerk
De projectverantwoordelijken van de sociale distributieplatformen in Vlaanderen komen regelmatig samen in een overleg voor ervaringsuitwisseling, kennisdeling, samenwerking,… Daarbij wordt ook een vertegenwoordiger van de Federatie van voedselbanken uitgenodigd. In 2024 werd ook gestart met workshops door Möbius voor de projectverantwoordelijken. In een eerste workshop werd onder andere ingegaan op de specifieke functies van een voedselhub, met name sociaal distributieplatform, kenniscentrum en het verbinden van stakeholders. Een tweede workhop begin 2025 had als thema het verbinden van stakeholders. In 2025 is een derde workhop gepland rond de vraag 'Hoe pitch je jouw voedselhubs bij verschillende stakeholders?'.

5.2.2 Opstart van voedselhubs

In Actie 1.4.2. van het Actieplan is de opstart van voedselhubs voorzien voor het bevorderen van de verwerking van voedseloverschotten. In het kader van de Vlaamse voedselstrategie loopt er een voedseldeal met als titel: Sociale distributieplatformen structureel uitbouwen, verankeren en transformeren naar voedselhubs. Departement Zorg wil als trekker het bereik van sociale distributieplatformen in Vlaanderen vergroten en de transitie van deze platformen naar (boven)lokale voedselhubs ondersteunen. Een voedselhub is een fysieke en digitale plek voor voedselinitiatieven, met optimale herwaardering van voedseloverschotten en nevenstromen, met focus op sociale herverdeling. Samenwerking en complementariteit met de voedselbanken is hierbij belangrijk. Gestreefd wordt naar een duurzaam economisch model voor iedereen. Via het lerend netwerk en met behulp van workshops (zie 5.2.1) worden sociale distributieplatformen op weg geholpen om te evolueren richting een voedselhub. De deal werkt inspirerend en ondersteunend.

Kleinschalige (mobiele) verwerking van lokale groente- en fruitoverschotten
De Belgische Federatie van Voedselbanken was in 2024 verder projectpartner in de living lab SILL4 van het project ZeroW (zie punt 3.2.3). De inzichten uit de eerdere testen van een mobiele groenten- en fruitverwerkingsinstallatie en een sapverwerkingsbedrijf naast BelOrta Fruit in Limburg alsook een studiereis bij gelijkaardige initiatieven in Catalonië werden gebundeld om in overleg met Vlaamse veilingen en beleidsmakers verbetertrajecten te bekijken.

Voedselhub Antwerpen
De stad wil een circulaire en sociale voedselhub uitbouwen in Antwerpen. Verschillende stadsdiensten en externe partners werken daarvoor intensief samen tijdens een innovatietraject. Door samen te experimenteren, willen we tot een baanbrekende stedelijke voedselhub komen. De voedselhub kadert in de Antwerpse voedselstrategie. Er is o.a. een pilot gepland rond het bekijken van het potentieel van herverwerking van bederfbare voedselreststromen uit de haven, naast een pilot gericht op herverwerking van onverkochte voedingsproducten (o.m. aardappelen) uit lokale handel, beiden in samenwerking met maatwerkbedrijven.

Biomassahub
In het kader van de werkagenda circulaire voedselketen loopt eveneens een actie rond het uitbouwen van een fysieke biomassahub. Een verkennende economische haalbaarheidsstudie is uitgevoerd over het potentieel van een biomassahub voor de valorisatie van groente- en fruitreststromen in Vlaanderen. De studie rapport_econ_haalbaarheid_hub_vlaanderen_finaal.pdf werd uitgevoerd door KU Leuven en ILVO in opdracht van de B2BE – Business to BioEconomics facilitator, en omvatte twee pistes. De valorisatie van een brede waaier groente- en fruitreststromen tot een hoogwaardige biogebaseerde meststof en de valorisatie van verse groente- en fruitreststromen tot sappen, smoothies of een basis voor soepen en sauzen. Voor het onderzoek werden data gebruikt uit het FOX project en het ZEROW project. De studie besluit dat "de berekeningen leren dat de economische haalbaarheid van de biomassahub zoals gedefinieerd in de gevalstudies afhankelijk is van een aantal factoren zoals de capaciteit of schaalgrootte van hub, welke technologieën op de hub worden geïntegreerd, de efficiëntie van de processen, en de verpakkingsgrootte en het verpakkingstype van de eindproducten. Daarnaast is uiteraard ook de verkoopsprijs van het eindproduct en de aankoopprijs van de inputreststromen van belang. Bestaande aanzetten tot biomassahubs in Europa tonen deels het potentieel van een hub terwijl anderen worstelen met de balans tussen inkomsten en kosten, afhankelijk van het specifieke geval."

5.3 OVERIGE ACTIES

- Actie 1.4.3: Het gebruik van digitale platformen om schenking en herverdeling op elkaar af te stemmen
  ° Binnen *Foodsavers* zijn er 2 digitale programma's in proef om het beheer van voedselreststromen te faciliteren: Codeer en Social ICT. In 2023 werden ze verder geimplementeerd, in 2024 volgt een eerste grondige evaluatie. De implementatie van beide systemen heeft heel wat voeten in de aarde en op Vlaams niveau worden de productcategorieën waarin gesproken wordt nog verder geüniformeerd. Op deze manier streven de Foodsavers in 2024 volledige juiste cijfers te hebben die ook op een juiste manier geïnterpreteerd kunnen worden en vergeleken

  ° De *Voedselbanken* werken met het programma Food-IT. Van 2023 tot 2025 wordt het volledig herschreven, gemoderniseerd en verbeterd.
  ° Verder wordt er afgesproken om een duidelijke interface te maken tussen de registratieprogramma's van de Foodsavers en Food-IT zodat de IT-toepassingen een duidelijk en correct beeld kunnen weergeven van waar schenkingen komen en waar deze naar toe gaan. Dit is een belangrijke stap die zal gezet worden en zo ook veel meer duidelijkheid kan bieden over het aangeleverde cijfermateriaal. In 2024 overlegden de partners over de afstemming van de verschillende tools op elkaar zodat gegevens onderling gemakkelijker uitgewisseld kunnen worden. Het objectief is om dit in 2025 ook te realiseren.

- Actie 1.4.4: faciliterend beleidskader voor schenkingen.
  - De Belgische Federatie van Voedselbanken kaartte in haar memorandum in aanloop naar de federale en gewestelijke verkiezingen een aantal knelpunten aan en deed voorstellen om hieraan tegemoet te komen:
    In het bijzonder:

- Laat de btw-vrijstelling niet afhangen van de houdbaarheidstermijn (Deze is vastgelegd op max. 15 dagen houdbaarheid).
- Geef fiscale stimuli voor voedseldonaties
    - Optie 1: Level playing field wetgevend kader creëren, zodat schenkingen aan Voedselbanken en verkopen aan commerciële operatoren onder gelijkaardige fiscale principes vallen.
    - Optie 2: stimulerend kader voor giften van voedseloverschotten aan 'erkende' voedselbanken
- Bekijk hoe accijnzen of importheffingen het schenken van voedseloverschotten niet meer in de weg staan.

Ook vanuit Foodsavers worden de bepalingen onderschreven om tot schenkingen aan te sporen en ze te vergemakkelijken. Foodsavers wijzen op het belang om vanuit Vlaanderen meer samenwerking te steunen en aan te sturen op een verdere samenwerking tussen alle actoren (OCMW's, voedselpunten,.) die voedselhulp organiseren. Dit kan zorgen voor meer duidelijkheid bij de aanbieders en bij de burgers rond voedselhulp.

De in samenwerking met de Universiteit Antwerpen en de Hogeschool Gent door de federatie van voedselbanken uitgewerkte brochure 'Keuzevrijheid als hefboom voor klantgerichte voedselhulp' werd in 2024 ter inspiratie verdeeld via de Voedselbanken aan de medewerkers van lokale voedselbedelingsinitiatieven en aanverwante organisaties.

https://foodbanks.be/nl/blog/75/2023-11-16/inspiratiebrochure-van-en-voor-voedselinitiatieven

In het federaal regeerakkoord worden een aantal initiatieven aangekondigd die er moeten voor zorgen dat schenkingen aan erkende liefdadigheidsorganisaties niet langer fiscaal worden gediscrimineerd. Giften in natura zouden fiscaal even voordelig behandeld worden als giften in cash. De overheid wil de strikte 15 dagenregel voor vrijstelling van BTW op gedoneerde goederen versoepelen.

Samenwerking armoedebestrijding-voedselzekerheid

- De POD MI zet een deel van haar Europees aanbestedingsmiddelen in de begeleiding van mensen die beroep doen op voedselhulp. De samenwerking tussen VVSG, Foodsavers en Welzijnsschakels richt zich op het versterken van voedselhulp door beleidsmatige ondersteuning en educatie. Enerzijds wordt ingezet op beleidsontwikkeling, belangenbehartiging en efficiëntere voedselverdeling, met aandacht voor duurzaamheid en sociale inclusie. Anderzijds voorziet het plan in educatie voor vrijwilligers en professionals binnen voedselinitiatieven, door kennisuitwisseling, vormingen en netwerkopbouw. De uitvoering verloopt via een gestructureerde governance met een stuurgroep, projectteam en werkgroepen, ondersteund door monitoring en evaluatie. Deze aanpak beoogt een effectievere samenwerking en een grotere impact op armoedebestrijding en voedselzekerheid.

6 AP 1.5 START-UPS ROND VOEDSELVERLIES ONDERSTEUNEN

6.1 DOELSTELLINGEN

Wie met innovatieve ideeën voedselverliezen terugdringt (zoals waste innovators, jonge ondernemingen en start-ups) moet de juiste ondersteuning krijgen om deze innovaties succesvol naar de markt te brengen en er impact mee te hebben. De voortgang van de acties 1.5.1 en 1.5.2 van het actieplan voedselverlies wordt hier weergegeven. Acties 1.5.3 en 1.5.4 werden door FoodWIN in 2022, resp. 2023 stopgezet.

Indicator AP 1.5: Aantal impactvolle projecten

VLAIO heeft in 2021 en 2022 in totaal 13 projecten gesteund rond voedselverlies, voor een totaal van 4,03 miljoen euro. Het gaat om projecten waarvan de steunbeslissing in 2021 of 2022 lag en die kernwoorden rond voedselverlies en voedselreststromen in hun dossier hebben opgenomen.

In hoofdstuk 13 van deze voortgangsrapportage wordt een overzicht gegeven van de projecten rond voedselverlies.
Concrete voorbeelden zijn ook te vinden op **Doeners in Vlaanderen - Vlaanderen Circulair** .

6.2 ACTIES IN DE KIJKER

6.2.1 Food Waste Fest

In 2024 koos het jaarlijke Food Waste Fest voor het thema 'Ketenoverschrijdende samenwerking'. Zo'n 100 stakeholders uit het voedselsysteem kwamen samen om zich te inspireren, informeren en te netwerken. Stakeholders konden kiezen tussen drie workshops: (1) Naar minder voedselverspilling met de supermarkt door Rikolto, (2) Voedselverlies meten in de keten: samenwerking doorheen de zuivelketen door Let Us en BCZ, (3) Van verspilling naar kansen in de horeca door FoodWIN.

Bron: FoodWIN

Er werden geen Food Waste Awards uitgereikt (stopzetting actie 1.5.4 sinds 2023).

In 2022 besliste FoodWIN de Food Waste Alliance, het vaste partnerschap van de belangrijkste bestaande ondernemers die voedselverlies aanpakken in België (Too Good To Go, foresightee, Eatmosphere, voedselbanken, Herwin), stop te zetten (actie 1.5.3).

6.2.2 Get Wasted

Met Get Wasted, een project dat steun kreeg binnen de gerichte call circulaire voedselketen, wou EIT Food in 2023-2024 een oplossing creëren voor voedselverlies: een digitale marktplaats voor voedseloverschotten. Op het innovatieve IT-platform vonden actoren in de business-to-business-voedselwaardeketen voor hun groente- en fruitoverschotten niet altijd een geschikte match omwille van de onvoorspelbaarheid van het aanbod, de timing, de kwaliteit, de logistieke uitdagingen bij grote volumes of omwille van het verdienmodel. De werking werd ingekanteld in het bestaande horecaplatform Growzer. Door de kennis en ervaringen die zijn opgedaan te delen met andere voedselhubs, leidde dat tot andere (gesubsidieerde) trajecten waar meer ingespeeld werd op bijv. flexibele voorverwerking (versnijden, verpakken) zoals in de voedselhub Antwerpen.

6.2.3 Valorisatie bierdraf

Bierdraf vormt het belangrijkste bijproduct van de Belgische brouwerij-industrie. Momenteel gaat het grootste deel naar veevoeding. Dankzij het hoge eiwit- en vezelgehalte en zijn mogelijke functionele eigenschappen is draf een grondstof met toepassingsmogelijkheden in diverse voedingssectoren. In het project Valorisatie bierdraf, gesteund door Vlaanderen Circulair, werd biologische draf omgevormd tot een plantaardige vleesvervanger. Het project focuste in 2023-2024 op een nauwe samenwerking tussen een brouwer

(Brunehaut), een producent (Abinda) en een retailer (Bio Planet, Colruyt Group), die werden bijgestaan door een kennispartner met de nodige expertise (VIVES Hogeschool).

In het project bleek het een uitdaging om de natte reststroom te stabiliseren en gebruiksklaar te maken. Er moest ook een goedkeuring van FAVV worden verkregen. Uiteindelijk mondde het project uit in een nieuwe grondstof voor een voedingsproduct, die na een publiekstest en een campagne beschikbaar kan worden gesteld voor supermarkten.

6.2.4 Brooddoosnodig

In 2021 ging het initiatief Brooddoosnodig van start in de strijd tegen honger op school. Brooddoosnodig is een initiatief van Enchanté vzw met ondersteuning van Let Us, De La Soul, Stad Gent en de Vlaamse overheid. Elk jaar breidt het initiatief verder uit met voedingswinkels die voedsel(overschotten) doneren, met scholen, ambassadeurs en vrijwilligers.

7 AP 1.6 LOKALE BESTUREN ONDERSTEUNEN IN HUN LOKALE REGIEROL

7.1 DOELSTELLINGEN

Op lokaal niveau wordt er met succes geëxperimenteerd rond oplossingen om voedselverlies tegen te gaan. Lokale besturen moeten lessen kunnen trekken, een zicht krijgen op best practices, en die uitwisselen en opschalen naar een hoger niveau om zo meer impact te krijgen. De acties ondersteunen lokale besturen om hun lokale regierol op te nemen.

Minstens 50% van de lokale besturen moet in 2025 aan de slag zijn met acties of een strategie rond voedselverlies. Deze acties of strategieën kunnen kaderen in een lokaal klimaatplan, afvalbeleid of voedselbeleid, met maximale ondersteuning van sociale circulaire initiatieven.

Er is sinds 2022 ook een Vlaamse voedselstrategie, waarin de reductie van voedselverlies een van de 19 doelstellingen is.

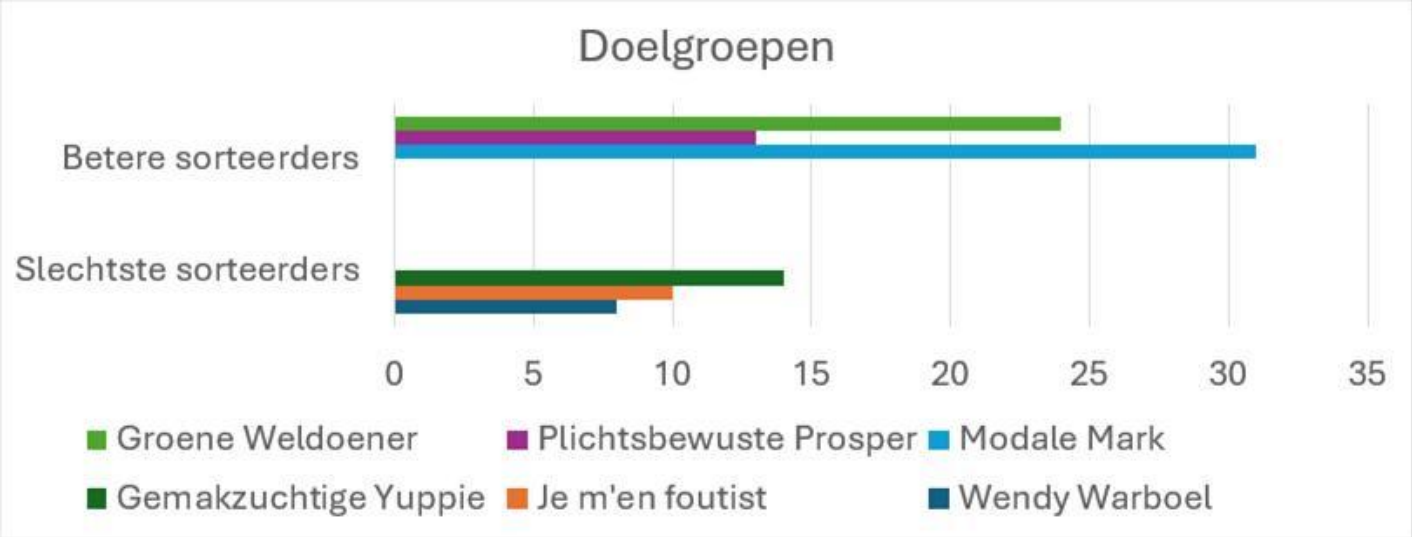
Indicator AP 1.6: Aantal lokale besturen die acties opzetten of voedselstrategie ontwikkelen/uitvoeren

Op onderstaande figuur is aangegeven dat in 2024-2026 9 intercommunale preventieprojecten rond voedselverlies in uitvoering zijn. In 5 andere intercommunales gaat het om interventies rond voedselverlies. Hieruit blijkt dat de doelstelling van minimum 50% van de lokale besturen in 2025 aan de slag met acties rond voedselverlies, zal worden gehaald.

IOK : Intercommunaal preventieproject voedselverlies 2024-2026
Mirom Roeselare : *Intercommunale* interventies voedselverlies
Bron: OVAM

7.2 INTERCOMMUNALE ACTIES IN DE KIJKER

Voedsel gooi je niet weg, daar zijn velen het over eens. Maar tussen woord en daad zit nog een verschil. Aangezien bij huishoudens de grootste hoeveelheid voedselverlies in het restafval wordt vastgesteld, kan daar de grootste impact gecreëerd worden.
OVAM lanceerde daarom een projectoproep in mei 2024. De bedoeling is via de intercommunales huishoudens te challengen, te mobiliseren om minder voedselverlies in het restafval te gooien, om voedselverlies te vermijden, om positief met restjes aan de slag te gaan, stap voor stap in de richting van gedragsverandering. De impact is het grootst als er meer inwoners bereikt kunnen worden.
De negen goedgekeurde projecten worden voor 50% gesubsidieerd met een max. bedrag van 50000 euro subsidie/intercommunale. Elke intercommunaal project heeft een concrete preventiedoelstelling en focust op bepaalde doelgroepen o.m. jonge gezinnen, maatschappelijk kwetsbare groepen. Om die doelgroepen te kunnen bereiken, wordt rekening gehouden met de personae. Uit het Personae-onderzoek Tools voor afvalbeleid: verken de zes doelgroepen | VVSG (Interafval, 2021) en het Preventie- en sorteergedrag van de Vlaamse Bevolking. Eindrapport. Kwantitatieve en kwalitatieve bevraging 2021 (OVAM, 2022) blijkt dat 68% van de bevolking behoort tot de betere sorteerders. Bij bijna de helft ervan (Modale Mark) kan een duidelijke preventieboodschap met concrete preventietips hen aanzetten hoe ze het beter kunnen doen. 32% van de bevolking heeft weinig tot geen aandacht voor afval en milieu. Inzetten op o.m. handhaving, financiële prikkels is hierbij belangrijk om gedragsverandering te creëren.



Bron: S. Coessens (presentatie VVSG-Interafval - GFT-inspiratiedag, Vlaco 2024)

In 2024-2026 gaan de volgende projecten van start:

1. **Kampioenentraining "Voedsel is goud" (IDM)**: De campagne "Voedsel is goud" richt zich op het trainen van specifieke doelgroepen om voedselverspilling te verminderen, met focus op gezinnen, schoolkinderen en maatschappelijk kwetsbare groepen. Na een bewustmakingscampagne via sociale media en tv, worden praktijkgerichte sessies georganiseerd om mensen concrete vaardigheden via de plan-eet app aan te leren rond het aankopen, bewaren en hergebruiken van voedsel. Via face-to-face

contact, thematische workshops en controles van het rest-afval, wordt gedragsprestatie gemeten en geëvalueerd om de impact op voedselverlies te maximaliseren.

2. **“Voedsel is goud” (Ibogem):** Ibogem voert een brede campagne tegen voedselverspilling met een speciale focus op jonge gezinnen, omdat daar de meeste verspilling voorkomt. Via een wedstrijd op sociale media worden inwoners gevraagd hun beste 'life hacks' tegen voedselverspilling te delen, waarvan de winnende tips op 29 september bekendgemaakt worden. Daarnaast organiseert Ibogem workshops en deelt tips van bekende atleten om gedragsverandering te stimuleren, met als doel het aandeel voedselafval te verminderen door preventie en betere sorteervoorschriften.
3. **“Oktober-geen-restjes-over” (Intradura)**: Na bewustvormingsmaanden zoals “Maai mei niet” en “Tournée Minerale”, wil Intradura met “oktober-geen-restjes-over” gezinnen gedurende een maand bewust maken van hun voedselverspilling en hen aansporen om kleine gedragsveranderingen door te voeren. Deelnemers meten aan het begin en einde van oktober hoeveel voedsel ze weggooien en ontvangen tussentijds tips, workshops en lezingen om voedselverlies te verminderen. Na een succesvolle test in 2023 met een daling van voedselverlies van 60% bij de deelnemers, wordt de campagne in 2024 en 2025 breder uitgerold.
4. **“Elk sneetje telt” (IOK Afvalbeheer)**: IOK Afvalbeheer zet in op workshops rond voedselverspilling voor kinderen in de derde graad van het lager onderwijs en hun ouders. De focus ligt op tips om minder voedsel weg te gooien. Ook zullen er infostanden geplaatst worden op markten/events in Kempense gemeenten, waar bezoekers geïnformeerd worden over hoeveel geld ze verspillen door voedsel weg te gooien en praktische tips krijgen over bewust aankopen, bewaren en hergebruiken van restjes.
5. **“Elk restje is een feestje” (IGEAN):** IGEAN wil o.m. drukbezette huishoudens in de 27 gemeenten activeren tot gedragsverandering om voedselverlies te vermijden en uit het restafval te weren via een wedstrijdactie. Focus ligt op brood als belangrijke voedselverliesstroom. De preventiecampagne rond voedselverlies is er op gericht om het restafval in alle gemeenten in het IGEAN-werkingsgebied te doen dalen tegen eind 2025.
6. **"Kopen, koken en bewaren zonder voedselverspilling? Dat Smaakt!" (Ecowerf):** Ecowerf werkt op maat en focust concreet op 3 doelgroepen, voornamelijk in gemeenten waar de restafvalcijfers hoger liggen. Ecowerf werkt met voedselverliesambassadeurs, en met een eigen afvalcoach richting aandachtswijken en sociale organisaties. Ecowerf streeft naar een daling van het aandeel eetbare fractie.
7. **"Voedsel bij restafval is niet oké" (IVVO):** IVVO focust op 3 gemeenten met een hoger restafvalcijfer. Door heel gericht huishoudens, kinderen en sociale groepen te ondersteunen in het vermijden van voedselverlies en het aanmoedigen van een beter sorteergedrag voor niet vermijdbaar voedselafval, verwacht IVVO een daling van het organisch afval in het restafval en het bereiken van de restafvaldoelstelling 2030.
8. **“Red de restjes” (Limburg.net)**: Limburg.net zet via een participatieve campagne in op het voorkomen van voedselverlies, door het stimuleren van gedragsverandering bij drie doelgroepen: jongeren, de beroepsbevolking en het brede publiek. Ze richt zich op 4 momenten: het aankoopgedrag, het bewaren van voedsel, de verwerking ervan en het correct sorteren van onvermijdelijk afval. Met deze campagne via verschillende media (TV-kok, jeugdkamp,…) hoopt Limburg.net om het aandeel keukenafval in het restafval te reduceren.
9. **“Voedsel waarde geven” (IMOG):** IMOG zet in op de pijlers ‘slim kopen’, ‘slim bewaren en red-de-restjes’ om burgers concrete tools in handen te geven om voedselverlies tegen te gaan. Via een food battle, kookworkshops, scholen,… wil ze verschillende doelgroepen bereiken. Ze betrekt handelaars en

middenveldorganisaties om de boodschap mee te ondersteunen. IMOG gaat voor minder restafval waarbij de 'shift' vooral op bioafval ligt.

Via het lerend netwerk voedselverlies van de OVAM met de intercommunales wordt de voortgang opgevolgd en ervaringen en tips uitgewisseld. Meer info is te vinden op Met je lokaal bestuur .

Bron: IGEAN

In het kader van de Vlaamse voedselstrategie loopt een voedseldeal rond lokale voedselstrategieën.
Deze deal wil ervoor zorgen dat de Vlaamse voedselstrategie ver-/hertaald wordt naar lokale besturen, dat de lokale besturen hiermee (op hun manier) aan de slag kunnen en hierbij (indien nodig) begeleid/ondersteund kunnen worden. Binnen die voedseldeal is eind 2024 een overheidsopdracht gelanceerd om een organisatie of consortium aan te stellen die ondersteuning en begeleiding geeft aan lokale besturen bij de ontwikkeling van (boven)lokale voedselstrategieën. In de loop van 2025 zou deze organisatie of consortium haar werking aanvatten.

8 AP 1.7 THUISKRINGLOPEN STIMULEREN

8.1 DOELSTELLINGEN

De consument sluit thuis de biologische materialenkringloop door keuken- en tuinresten thuis te verwerken. Dit kan door zowel keukenresten aan huisdieren of kippen te vervoederen als keukenresten thuis te composteren. De acties 1.7.1, 1.7.2 en 1.7.3 van het actieplan voedselverlies mikken op:

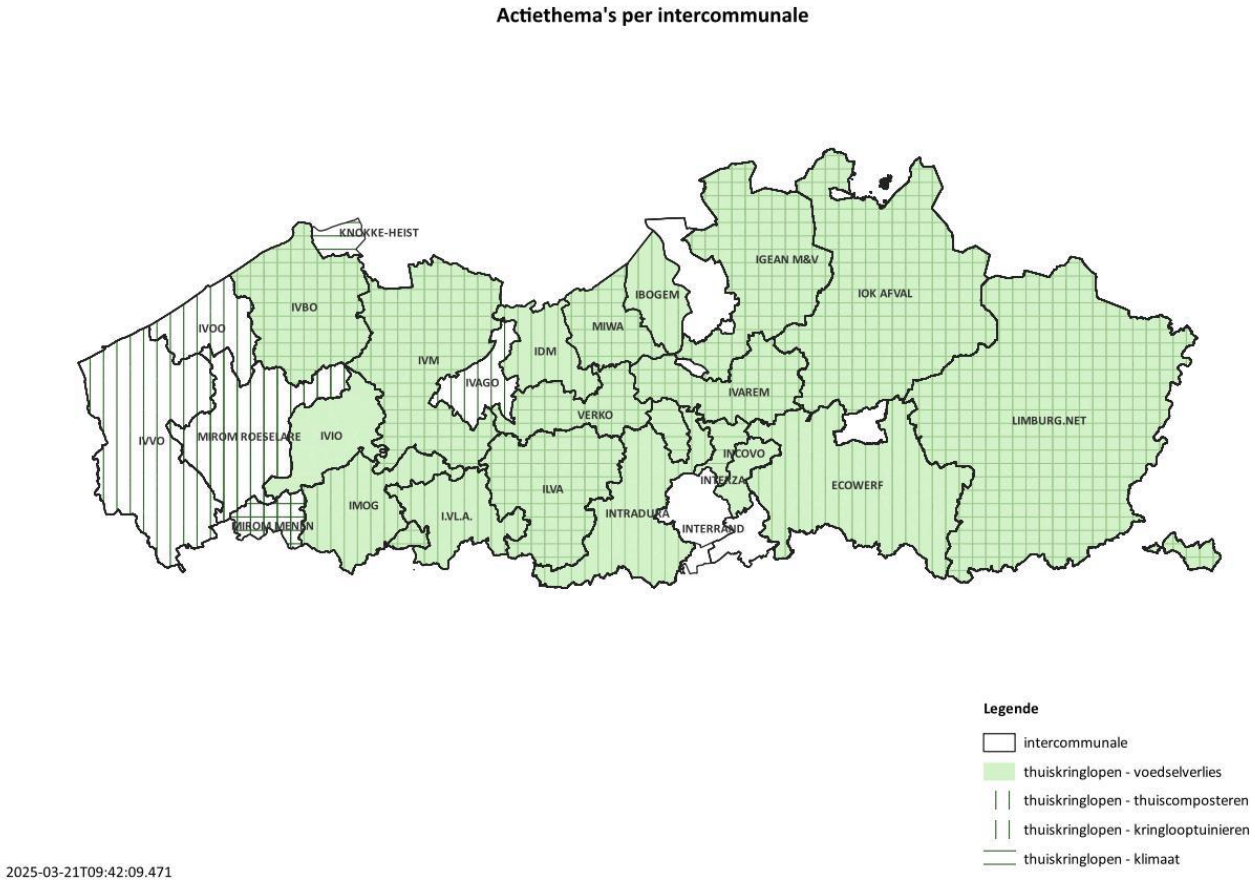
- Een gedragsverandering bij de burger-consument als het gaat om voedselverlies en tuinafval
- Minder organisch-biologisch afval in de restafvalzak
- Klimaatadaptatie in steden

In 2018 deed 41% van de bevolking aan thuiscomposteren. Het is de bedoeling dat dit percentage tegen 2025 minstens hetzelfde blijft.

Indicator AP 1.7: Percentage van de bevolking dat aan thuiscomposteren/-kringlopen doet van voedselverlies en tuinafval

In het voorjaar 2025 doet Vlaco een nieuwe bevraging bij 2000 Vlamingen. De bevraging gebeurt om de 5 jaar.

19 van de 25 intercommunales organiseerden infosessies, sociale media acties rond voedselverlies en thuiscomposteren/-kringlopen in 2024. De onderstaande kaart geeft een overzicht.



Bron: Vlaco

8.2 ACTIES IN DE KIJKER

8.2.1 Thuiskringlopen en voedselverlies

Vlaco helpt i.k.v. actie 1.7.1 om bewuster om te springen met voedsel en natuurlijke grondstoffen zoals grasmaaisel, vaste planten en snoeihout. De opzet is om de hoeveelheid organisch-biologisch afval in de restafvalzak terug te dringen en bij te dragen aan het behoud van grondstoffen, wat kadert in de circulaire economie. In dit kader begeleidt Vlaco zowel gemeenten als afvalintercommunales en leidt ze ook vrijwilligers op.

Vlaco stuurt gepassioneerde expert-lesgevers aan om in heel Vlaanderen vrijwillige kringloopkrachten op te leiden om zo burgers aan te moedigen en te begeleiden om hun voedsel- en tuinresten in een gesloten kringloop op te waarderen. In 18 op de 24 Vlaamse intercommunales was preventie en thuiskringlopen van voedselverlies een actueel thema in 2024, zo blijkt uit bovenstaande kaart (uitvoering acties 1.3.5 en 1.7.2). De uitvoering van actie 1.3.5 rond preventie voedselverlies bij de consument komt in 4.2.6 aan bod.

Daarnaast geven de lesgevers overal in Vlaanderen infosessies en workshops over alle kringlooptechnieken. Enkele cijfers over 2024: 60 lesgevers, 339 infosessies, goed voor een bereik van 10.000 mensen. Op de events is er veel interesse van jong en ouder voor de voedselverliesthema's en kringlooptuinieren.

I.k.v. actie 1.7.3 linkt Vlaco thuiskringlopen ook aan de thema's water (bv. minder verharding), klimaat en biodiversiteit. In 2024 zien we toenemende interesse voor het klimaatthema. Veel mensen willen aan de slag met kringloop-/moestuinieren en water in de tuin in veranderende klimaatomstandigheden. Dit blijkt uit de grote interesse tijdens het Open Tuinenweekend en tijdens de 42 infosessies. Ook via filmpjes worden de voordelen van kringlooptuinieren voor het klimaat verspreid.

Het concept van Kringloopkrachten aan huis is vrij nieuw in Vlaanderen. Kringloopkrachten helpen bewoners met een tuin om kwaliteitsvol thuis te composteren en om de biologische kringloop te sluiten. Een aantal intercommunales (IDM, IOK afvalbeheer en Limburg.net) zijn sinds 2023 gestart met het project Kringloopkracht aan huis. Daarin worden geëngageerde vrijwilligers opgeleid om tuinadvies te geven, met een focus op kringlooptechnieken en hoe die toe te passen bij nieuwe (klimaat)uitdagingen.

Vlaco heeft hiervoor filmpjes ontwikkeld i.k.v. het CORE - Composting in Rural Environments | Interreg Europe-project om doelgroepen op een laagdrempelige manier (NL, ENG, ondertiteld) aan te zetten tot thuiscomposteren en thuiskringlopen:

- Thuiscomposteren (Nederlands | Engels)
- Kringloopkrachten aan huis (Nederlands | Engels).

9 AP 1.8 SELECTIEVE INZAMELING VAN KEUKEN- EN LEVENSMIDDELENAFVAL BIJ BEDRIJVEN VERBETEREN

9.1 DOELSTELLINGEN

Doelstelling 2021-2023

De Europese Kaderrichtlijn Afval verplicht de lidstaten om tegen 31 december 2023 bioafval van bedrijven en huishoudens aan de bron te scheiden en te recycleren, of selectief in te zamelen en te recycleren. De Vlaamse Regering keurde in 2019 de verplichte selectieve inzameling van keukenafval en levensmiddelenafval in bepaalde bedrijfssectoren goed met ingang van 1 januari 2021. De Vlaamse Regering keurde op 2 juli 2021 Vlarema 8 goed. Art. 4.3.2 van het Vlarema verplicht gescheiden inzameling vanaf 1 januari 2024 bij alle bedrijfssectoren en maakt een onderscheid tussen de gescheiden inzameling van Keukenafval en etensresten[2] en Levensmiddelenafval[3].

Strikte sorteer- en acceptatieregels moeten tot zuivere, kwalitatieve stromen leiden. Een doorgedreven sluitende kwaliteitsborging maakt valorisatie richting o.m. veevoeder, compostering en vergisting mogelijk.

De acties 1.8.1, 1.8.2 en 1.8.3 van het Actieplan voedselverlies richten zich op het verbeteren van de selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval bij bedrijven. De focus ligt op informeren, sensibiliseren, stimuleren en monitoren van selectieve inzameling van deze specifieke afvalstromen. Om alle bedrijven aan te zetten tot selectieve inzameling is het belangrijk dat inzamelaars en lokale besturen inzetten op sturende maatregelen op maat om selectieve inzameling voor alle bedrijven aantrekkelijker en makkelijker te maken. Belangrijk daarbij is de ophaalfrequentie (minstens eenmaal per week) en de opvolging van de sorteerregels van het ingezamelde keuken- en levensmiddelenafval. Voor verpakt levensmiddelenafval is er een afsprakenkader.

Doelstelling 2025

De hele keten streeft ernaar om 30% van de voedselverliezen te voorkomen, te herverwerken als voedsel of hoogwaardiger te valoriseren ten opzichte van 2015.

Het restafval van bedrijven (horeca, catering, retail) daalt met 20 % ten opzichte van 2019.

---

[2] **definitie keukenafval en etensresten** (Vlarema): alle voedselresten, met inbegrip van afgewerkte bak- en braadolie afkomstig van restaurants, cateringfaciliteiten en keukens, met inbegrip van centrale keukens en keukens van huishoudens;

[3] **definitie levensmiddelenafval** (Materialendecreet): alle levensmiddelen als vermeld in artikel 2 van verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, die afvalstoffen zijn geworden;
= In deze verordening wordt verstaan onder „levensmiddel" (of „voedingsmiddel"): alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Dit begrip omvat tevens drank, kauwgom alsmede iedere stof, daaronder begrepen water, die opzettelijk tijdens de vervaardiging, de bereiding of de behandeling aan het levensmiddel wordt toegevoegd

Indicator AP 1.8: Percentage participatie selectieve inzameling en hoeveelheid selectief ingezameld

Sector	Tonnage selectieve inzameling 2015	% selectieve inzameling 2015	Tonnage selectieve inzameling 2020	% selectieve inzameling 2020	Tonnage sel. Inzameling 2023
Retail	49.723 ton	77%	72.400 ton	84% (90% voor supermarkten)	73.500**
Horeca	21.119 ton	31%	14.260* ton	29%	23.129**
Grootkeuken	14.000 ton	24%	12.038 ton	70% gezondheidszorg 61% gevangenissen en defensie 13% onderwijs	10.534** (gezondheidszorg en onderwijs)

Bron: Monitor voedselverlies (jaar: 2020)
Opmerking: de sluiting van de restaurants tijdens de coronacrisis in 2020 had een sterke impact op de horeca*, en ook in de catering (bv. bedrijfsrestaurants en onderwijs) was de impact van de coronamaatregelen in bepaalde sectoren voelbaar.
** incl. GFVO, exclusief tonnage inzameling in retail met bestemming diervoeding

Door de opstart van het nieuwe materialeninformatiesysteem (MATIS) bij de OVAM zijn er geen detailcijfers per sector voor 2021-2022 beschikbaar.
De selectieve inzameldata in 2023 bij retail en horeca wijzen op een stijging van de selectieve inzameling in de retail en horeca t.o.v. 2015 en 2020. De data zijn gebaseerd op de data van de inzamelaars via het materialen-informatiesysteem (MATIS) van OVAM. Van de sector grootkeukens zijn nog niet alle detaildata beschikbaar. Om de doelstellingen tussentijds te kunnen monitoren, is het wachten op volledige data per sector. De Vlaamse monitor voedselverlies 2023 wordt eind 2025 verwacht.

Vanaf 2024 wordt er gehandhaafd op sorteerfouten. Bij ruim de helft van de controles waar keukenafval in het restafval wordt vastgesteld, was er geen apart inzamelrecipiënt voorzien.

9.2 ACTIES IN DE KIJKER

9.2.1 Sensibilisering rond invoering van sorteerverplichting

Sinds 2020 is OVAM begonnen met een sensibiliseringscampagne rond de sorteerverplichting voor keukenafval, etensresten en levensmiddelenafval, via een aparte webpagina rond keukenafval, een filmpje en informatiemateriaal. De pagina beantwoordt praktische vragen over de sorteerregels en geeft informatie op maat voor de verschillende sectoren: scholen, ziekenhuizen, woonzorg, horeca en supermarkten. De inzamelaars en de sectorfederaties hebben mee de informatie verspreid. De inzamelaars moeten de afvalcontracten aanpassen en de nodige inzamelrecipiënten voorzien.

Vanaf 1 januari 2024 geldt de VLAREMA-verplichting voor selectieve inzameling van voedingsafval voor alle bedrijven. Reeds in de loop van 2023 werd deze uitgebreide inzamelplicht voorbereid en toetste OVAM af met verschillende sectorfederaties welke nood aan communicatie er was. De OVAM stelde een communicatie-

toolbox ter beschikking op de website, die bezorgd werd aan de relevante sector- en beroepsfederaties. Op vraag van specifieke doelgroepen (horeca, zorg, grootkeukens, enz.) worden extra infosessies georganiseerd rond good practices inzake preventie voedselverlies en selectieve inzameling.
Voor evenementen worden vanuit OVAM specifieke afspraken gemaakt (analoog aan de visie rond 'sorteren buitenshuis'). Deze zijn terug te vinden op de OVAM-website en worden via de OVAM-nieuwsbrief en sectorspecifieke kanalen gecommuniceerd.

Bron: OVAM

Hoe belangrijk het is dat verpakt levensmiddelenafval van de retail en distributiecentra apart wordt ingezameld en ontpakt, blijkt uit het CMART-LIFE C13-project (zie 9.2.3).

Een hogere prijs van restafval en een lagere inzamelfrequentie van restafval versus selectieve inzameling van keuken- en levensmiddelenafval vormen een belangrijke stimulans voor de selectieve inzameling. Alsook het factureren op basis van gewicht van de restafvalcontainer (maatregel ingevoerd via Vlarema 9), gaat in vanaf 1/1/2026.

Voor bepaalde stromen, bv. overschotten aan mossels/oesters, die niet meer geschonken kunnen worden, is er vandaag geen valorisatie mogelijk, al worden er diverse pistes onderzocht. Dit is ook duidelijk aangegeven op de sorteerrichtlijnen die hierboven in de figuur zijn weergegeven en vermeld staan op ovam.vlaanderen.be. Met retail/horeca is afgesproken om medewerkers te sensibiliseren om mossels en oesters/-schelpen bij het restafval te doen.

Vanaf 2024 zijn de inzamelaars verplicht non-conformiteiten te melden in het restafval. Dit betekent dat inzamelaars moeten melden in een non-conformiteitenregister als een verplicht in te zamelen stroom nog in het restafval bevindt, in dit geval het keukenafval/etensresten en levensmiddelenafval. Via een fotoboek wordt aangegeven hoe de inzamelaars er in praktijk mee omgaan opdat er een gelijk speelveld is tussen de inzamelaars.
De inzamelaars/verwerkers zijn vragende partij om in de sensibilisering meer aandacht te besteden aan de duurzame verwerking van het ontpakte/ingezamelde voedingsafval om de werknemers/bedrijven te overtuigen van het belang van het sorteren en de kwaliteit van de ingezamelde fractie. De 'waarom'-vraag dient in de communicatie aan bod te komen. Kwaliteit van het ingezamelde materiaal wordt steeds belangrijker om te voldoen aan de eisen voor de biomix (ontpakte voedingsmiddelen) en om een kwalitatief bodemverbeterend middel te bekomen.

De OVAM liet in 2020-2021 een sorteeranalyse uitvoeren op het restafval van bedrijven. De resultaten voor het aandeel keukenafval en etensresten geven een bepaalde indicatie voor de graad van selectieve inzameling: hoe minder in het restafval, des te beter de selectieve inzameling. Er waren specifieke analyses in de sectoren horeca, zorg en onderwijs. Dit sorteeranalyseonderzoek zal worden herhaald in 2025. De resultaten zullen gebruikt worden voor de Vlaamse monitor voedselverlies.

Bronsortering
Bronsortering leidt tot hoogwaardige recyclage. Daar waar afval vrijkomt, moet het juiste recipiënt voorzien worden. In de praktijk blijkt dat de kwaliteit van sorteren in bijv. de verbruiksruimte van restaurantketens slechter is dan in de keuken als de klanten zelf instaan voor het afruimen van hun plateau waar geen toezicht is. Een sorteereiland met aanduiding van de juiste afvalfracties, en duidelijke communicatie over sorteerinstructie, is noodzakelijk. Om te vermijden dat de zuivere voedselafvalstroom die uit de keuken komt, niet wordt "vervuild" met de minder zuivere voedselafvalstroom uit de verbruiksruimte, wordt aangeraden om beide fracties in aparte recipiënten te houden.

9.2.2 Aanpassingen voor kleinere hoeveelheden

Bedrijven met een hoeveelheid bioafval vergelijkbaar met huishoudens (een 120 liter-container/week) kunnen aansluiten bij de inzamelronde voor gft-afval. Dit op voorwaarde dat het lokale bestuur/de intercommunale dit aanvaardt, en dat hetzelfde recipiënt (bv. qua volume) wordt gebruikt als voor de huishoudens ter beschikking is.
Private inzamelaars bieden een inzamelcontainer van 80 of 120 liter aan. Private inzamelaars voorzien een selectieve ophaling minimaal 1 keer per week. Het is een logistieke uitdaging om ritten in te plannen voor kleine hoeveelheden. Hier speelt ook de locatie van het bedrijf een rol: stadscentrum, bedrijventerrein, landelijke omgeving.
Het inzamelen van kleinere hoeveelheden etensresten in kantooromgeving (waar geen maaltijden worden geserveerd) vormt een uitdaging. Vaak gaat het over overschot broodjes, koffiegruis en fruitresten. Het is aangewezen dat de facility-diensten de inzameling voorzien waar de meeste etensresten vrijkomen. Vaak wordt een inzamelzakje gebruikt om het inzamelrecipiënt proper te houden. Indien deze inzamelzakjes meegaan in de inzamelcontainer, moeten ze naar een voorbehandeling (ontpakkingslijn/voorbewerking) vooraleer in de compostering/vergisting te gaan aangezien ze tot nu toe niet vergistbaar zijn. Overmatig gebruik van plastic zakjes bemoeilijkt het verdere verwerkingsproces.

9.2.3 Aanpak verpakte levensmiddelen

Indien de verpakte levensmiddelen bestemming diervoeding hebben, moeten ze volgens de richtlijnen van het FAVV apart worden ingezameld en in een daartoe erkende ontpakkingsinstallatie worden ontpakt. Ze mogen niet samen met levensmiddelenafval worden ingezameld, gestockeerd of ontpakt. Dit geldt ook voor afvoer als insectenvoeder.
Indien de levensmiddelen dierlijke bijproducten bevatten (melk,.) dan moet de inzameling en verwerking gebeuren conform de Verordening Dierlijke Bijproducten. In Vlaanderen zijn een aantal installaties erkend voor de ontpakking en verwerking van dierlijke bijproducten.

Zowel richting diervoeding als voor vergisting, vormt de ontpakking van verpakte levensmiddelen niet alleen op regelgevend vlak maar ook technisch een uitdaging. In Vlaanderen wordt zowel manueel als machinaal ontpakt. Bepaalde voormalige levensmiddelen zijn door de verpakking niet zo evident om te ontpakken, zoals fruit omwikkeld met kleefband (banderoles) en levensmiddelen die niet-eetbare gadgets bevatten. Door de sector erop te wijzen, nemen bepaalde retailketens acties voor andere verpakkingen. Kleverige producten (bv choco) in glazen bokalen, diepvriesproducten,.. vragen extra aandacht om te ontpakken.
Via doorgedreven scheidingstechnieken wordt in Vlaanderen ingezet om de verpakking van de voedingsfractie te scheiden. Het verpakkingsdeel wordt naargelang de samenstelling gerecycleerd of energetisch gevaloriseerd. Een aantal ontpakkingsinstallaties zijn uitgerust voor de verwerking van voedingsafval in elk verpakkingstype (plastic, blik, glas, PET, tetra enz.) en zijn conform de Europese regelgeving aangaande dierlijke bijproducten.
Op het CMART Life C13-overleg met de ontpakkers werden afspraken gemaakt over het traject rond de kwaliteit van de ontpakte voedingsafval, de zgn. biomix.

In het afsprakenkader met de inzamelaars, opgemaakt eind 2020, is afgesproken:

- Levensmiddelen in glas moeten in een apart recipiënt worden aangeboden, ingezameld en ontpakt om glasbreuk/-scherven uit te sluiten bij de verdere recyclage van de voedingsmiddelen. De productie van *glas* uit primaire grondstoffen is duur. Daarom is het goed om *glas* selectief in te zamelen en te recycleren.
- Levensmiddelen in blik in een apart recipiënt aan te bieden met het oog op verdere ontpakking.

In de praktijk zijn er nog een aantal werkpunten:

- Betere sensibilisering voor een goede sortering op de werkvloer – in de retail zodat voedingsmiddelen in glas apart worden ingezameld van voedingsmiddelen in kunststof, ook bij kleinere hoeveelheden.
- 2 inzamelaars aanvaarden voedingsmiddelen in blik samen met voedingsmiddelen in kunststof omdat ze op dezelfde sorteerlijn passeren. Indien beperkte hoeveelheid blik (bv sixpack) wordt het mee ingezameld in de biobox door alle inzamelaars.
- Kleine melkcups, bouillonblokjes, kruidenbuiltjes, schepsnoep: vaak is de voedingsinhoud kleiner dan de verpakkingshoeveelheid. Deze stromen komen vaak terecht in de biobox en gaan mee door de ontpakkingslijn.
- Verschillende stromen (in glas, in kunststof, dierlijke bijproducten) inzamelen op 1 ophaalwagen impliceren een verschillend tarief en een aantal extra administratieve aandachtspunten.

- Inzamelaars/ontpakkers hebben er alle belang bij om stricte acceptatiecriteria te hanteren om te zorgen dat er minder restfractie naar verbranding moet.

De aandachtspunten worden opgepakt via verder overleg met de inzamelaars en de betrokken sectoren. Om bovenstaande aandachtspunten op te nemen heeft Comeos verder ingezet op sensibilisering van zijn leden via een toelichting van OVAM tijdens de vergadering van de Commissie Duurzame Handel en een bedrijfsbezoek aan Afvalverwerker Vanheede in 2024.

10 AP 1.9 DE CIRCULARITEIT EN DUURZAAMHEID VAN DE RECYCLAGEMARKT VERHOGEN

10.1 DOELSTELLINGEN

De verschillende acties, 1.9.1 tot en met 1.9.4, verhogen de circulariteit en de duurzaamheid van de recyclagemarkt volgens het cascadeprincipe. De stromen moeten zo zuiver mogelijk zijn om een output met een hoge toegevoegde waarde te kunnen produceren.

Doelstellingen tegen eind 2025:

- Het restafval van bedrijven (horeca, catering, retail) daalt met 20% ten opzichte van 2019.
- Voedselreststromen optimaal valoriseren; waar dit nog niet gebeurt, en wel mogelijk en toegelaten is, wordt ernaar gestreefd deze hoger in de casacade te valoriseren (hogere cascade-index tegenover 2019).

De voortgang van deze doelstellingen wordt per sector belicht in de monitor voedselverlies.

Indicator AP 1.9: Realisatie acties via uitvoering projecten
Acties/projecten zijn in uitvoering.

10.2 ACTIES IN DE KIJKER

10.2.1 Kringloop sluiten - CMartlife

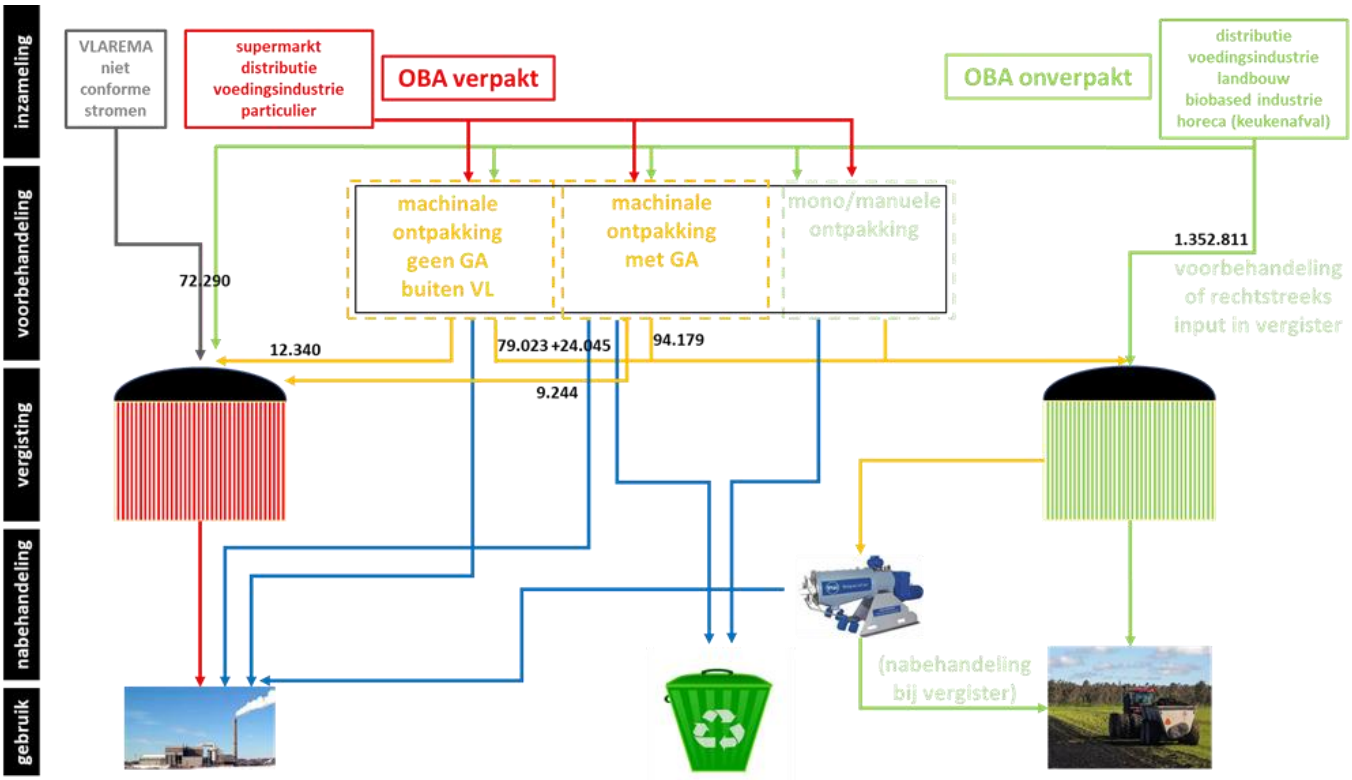
Vlaanderen streeft een circulaire economie na, waarin een duurzaam materiaalbeheer centraal staat. De acties uit het Europese project Cmartlife (Material Approach on Residual Waste Targets and a Litter Free Environment) (2020-2027) zijn gericht op afvalpreventie en de overgang naar een meer circulaire productie en consumptie door een sterke samenwerking met de betrokken stakeholders. De partners in het project zijn OVAM, Denuo, FostPlus, Valipac, Vlaco, VVSG en Westtoer. De innovaties en kennis die uit de uitvoering van Cmartlife voortvloeien, zullen maximaal met de andere EU-regio's gedeeld worden.

In uitvoering van het actieplan voedselverlies en biomassa zijn er Cmartlife-acties rond o.m. de reductie van voedselverlies bij de Vlaamse huishoudens (zie actie 1.7), het bevorderen van selectieve inzameling van bioafval bij huishoudens, de optimalisatie van de inzameling en het vergisten van te ontpakken voedselafval (actie 1.9.2) en het composteren van biomassareststromen (serreloof) uit tuinbouw (actie 1.9.1).

Zo wordt er voor actie 1.9.2 gewerkt aan een zo goed mogelijk verwerkingstraject voor **verpakte** voedingsoverschotten die niet meer geschikt zijn voor humane consumptie.
Om een circulaire oplossing te hebben voor de behandeling en ontpakking van verpakt voedingsafval, is het belangrijk om een link te leggen met het type verpakking. Het debat met de voedingsindustrie en retail hierover blijft een continue uitdaging. Verpakking dat moeilijk te verwijderen is, zoals banderoles rond bananen, moeten geweerd worden.

Het toepassen van stricte inzamel- en acceptatieregels vermindert de risico's voor de verwerking zoals vermeld in 9.2.3. Preventie van residues in het ontpakte voedingsafval, de biomix, is een belangrijke eerste stap. De huidige methodes voor ontpakking van voedselafval worden steeds performanter maar een goede sortering aan de bron, in de retail en food services, vermindert de verwerkingskosten. De huidige technologie om onzuiverheden zoals plastics te verwijderen uit de biomix/het digestaat, heeft zijn technische en economische limieten, omwille van de extra kosten.
De biomix gat naar vergisting, vanwaaruit een nuttige meststof of bodemverbeterend middel wordt geproduceerd. Binnen het Cmart-project gaat daarom ook aandacht naar de monitoring van de kwaliteit van de biomix. Hiervoor wordt een kwaliteitsborgingssysteem met certificering ontwikkeld. Om de kwaliteit van biomixen in te schatten werd een nieuwe methode op punt gesteld en geïmplementeerd om de oppervlakte van de onzuiverheden te bepalen in biomixen. Op basis van deze parameter kunnen biomixen worden ingedeeld per kwaliteitsklasse, en zal het verdere verwerkingstraject vastgelegd worden.

De onderstaande figuur toont het verwerkingstraject tot nu toe voor het selectief ingezamelde en verwerkte organisch-biologisch afval (OBA), inclusief het niet meer voor humane consumptie of diervoeding geschikt levensmiddelenafval en keukenafval in Vlaanderen (in ton).



Bron: Vlaco (referentiejaar 2020)

10.2.2 Zuiver gft

Er gebeurde in 2021 in opdracht van OVAM een milieu-economische analyse van inzamel- en verwerkingsscenario's voor **huishoudelijk bioafval** en vergelijkbaar bioafval van bedrijven in Vlaanderen, die als input diende voor het Lokaal Materialenplan 2023-2030.
Sinds 1 januari 2024 is er een verplichting om bioafval selectief in te zamelen. Sommige intercommunales kregen een afwijking en gaan vanaf 2026 bioafval selectief inzamelen. De verplichting kan voor een toenemende hoeveelheid ingezameld bioafval zorgen.

De kwaliteit van het bioafval is heel belangrijk met het oog op de productie van kwaliteitsvolle eindproducten. Uit een gft-sorteeranalyse van Vlaco bleek dat 5% van het afval niet in de groene bak thuishoort (Vlaco, 2022). Kunststof staat op nummer één, gevolgd door restafval en niet-toegelaten stromen.
Vlaco zet daarom in op begeleiding van intercommunales/gemeenten die starten met selectieve inzameling van bioafval. Via de gft-inspiratiedag '**Zuiver gft? Daar kunnen we iets mee**!' werden praktijkervaringen uitgewisseld tussen intercommunales en gft-verwerkers. Inspirerende getuigenissen kwamen aan bod over hoe laat je burgers (onbewust) beter sorteren, wat met tarifering en impact op participatie en ingezamelde hoeveelheden, gft-inzameling in stedelijke omgeving, zuiver gft voor een zuivere compost, inzet van afvalstewards, …

Om iedereen aan te zetten tot een goede selectieve inzameling van gft wordt ingezet op meer bewustwording. Vlaco ontwikkelde een animatiefilmpje 'Zuiver gft zorgt voor zuivere compost!' als communicatiemiddel.
Op vraag van de intercommunales worden de burgers beter geïnformeerd over het belang van goed sorteergedrag met het oog op zuivere compostproductie en de bijdrage aan de groene energie. Hiervoor is er door Vlaco i.k.v. het CORE - Composting in Rural Environments | Interreg Europe-project o.m. een video ontwikkeld die inzicht geeft in het traject van de gft-container tot de gft-compost op een laagdrempelige manier: *Selectieve inzameling en professionele verwerking gft-afval (Nederlands | Engels).*

In het najaar 2025 gaat OVAM in samenwerking met Vlaco verder inzetten op een communicatiecampagne rond de verplichting selectieve inzameling van bioafval, de sorteerregels en het belang van de zuiverheid van bioafval gelet op de algemene inzamelverplichting vanaf 2026. Vlaco volgt ook de Europese ontwikkelingen op vlak van inzameling van bioafval op de voet op via samenwerking binnen ECN en opvolgen van onderzoeksprojecten zoals Life Biobest.

De fruitsticker blijft één van de stoorstoffen in gft-compost. In februari 2022 werd een protocolakkoord ondertekend rond labeling van groenten en fruit door verschillende partners (Comeos, Fresh Trade Belgium, Verbond Belgische Tuinbouwcoöperaties, Boerenbond, UNIZO, OVAM, Belgian Biopackaging, Vlaco).
De ondertekenende partijen engageren zich op de volgende thema's:

- op EU-niveau actief pleiten voor een Europese aanpak van deze problematiek (ook in kader van de Verpakkingsverordening);
- kennisdeling om het gebruik van stickers te voorkomen, zonder dat dit leidt tot meer gebruik van andere verpakkingsmaterialen.
- samenwerking in onderzoek naar vergistbaarheid van stickers.

Vanaf de inwerkingtreding Vlarema 9 in april 2024 (BS 29 maart 2024), moeten alle fruit- en groentenlabels/stickers composteerbaar zijn. De bedrijven krijgen hierbij de keuze om industrieel composteerbare of thuiscomposteerbare stickers te gebruiken. Het bovenvermeld protocolakkoord is aanvullend aan deze wettelijke bepalingen. Internationaal scharen veel landen zich achter de Global roadmap naar Certified Compostable Price Look Up (PLU) sticker Standard. De EU-Verordening verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR) voorziet een transitie naar een composteerbare sticker en dat alle verpakkingen op de EU-markt vanaf 2035 recycleerbaar zijn. In de praktijk is er in 2024 slechts een beperkt aandeel van de fruitstickers op de markt composteerbaar. De communicatie naar de burger in Vlaanderen is eenduidig: verwijder de sticker van het fruit en gooi deze bij het restafval.

10.3 OVERIGE ACTIES

Actie 1.9.1 focuste op het composteren van serreloof in de **landbouw**, dat vaak vervuild is met clips en touwen. Onderzoek naar duurzame teeltsubstraten (meer gerecycleerde producten, minder klassiek veen) loopt. Resultaat van actie 1.9.1 (o.v.v. Cmartlife project C12.1 dat begin 2024 is afgerond) is een kosten/baten-analyse voor telers alsook een handleiding om de verschillende stakeholders te informeren over de alternatieve bindmateriaal-, teelt- en serreloofverwerkingstechnieken. Om serreloofstromen meer lokaal te kunnen valoriseren i.p.v. bijvoorbeeld af te voeren naar verbranding, wordt verder werkt gemaakt van de acceptatiemogelijkheid op de professionele groencompostering, op voorwaarde dat het serreloof vrij is van niet-composteerbare PP/PA-gebaseerde touwen en clips.

Actie 1.9.3 a: organisch-biologische reststromen voor **hoogwaardige (industriële) valorisatie**

- Beleidsplan bio-economie Vlaamse overheid
- B2BE Facilitator: matchmaker in bio-economie
- Biomassahubs:
- Economische haalbaarheidsstudie:
  - Schakel in creatie van lokale, veenvrije potgrond
  - Wetgevend kader Möbius
- Event rond biomassahubs: verslag

- Toekomstgerichte beschikbaarheid van biogrondstoffen in Vlaanderen-2030/2050
  - Geopolitieke spanningen – zelfvoorziening
  - Verschillende transities rond o.m. eiwit, energie, circulair zijn op zoek naar biogrondstoffen.

Diverse onderzoeksprojecten lopen. SUBTECH (ILVO) is een project (2020-2024) rond houtvezel als veenvervanger voor een toekomstgerichte en duurzame tuinbouw.

- Actie 1.9.3 b: Ook rond de optimale benutting van voedselreststromen en de biomassa van voedingsgewassen **voor food** lopen meerdere projecten. Ook bij Bio Base Europe Pilot Plant (BBEU). Zie 3.2.2 en 3.2.3.

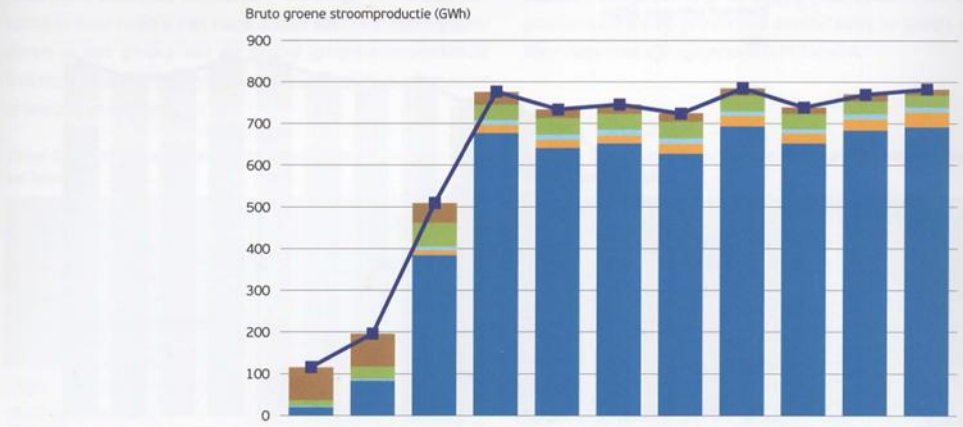
- Actie 1.9.3 c: UGent heeft, samen met VITO, KULeuven en ILVO en andere onderzoeksinstellingen, in het project Bio2Bio (2017-2021) een databank opgezet van biomassastromen die gebruikt kunnen worden

voor de productie van **biostimulanten en/of biopesticiden**, onderbouwd door Vlaams wetenschappelijk onderzoek. Vertrekkende van uit deze database werden vervolgprojecten (Zero Waste, Wakker planten) opgestart met o.a. Inagro en Viaverda om het potentieel van organische landbouwreststromen als biostimulant en biopesticide te demonstreren aan de industrie en telers. In het Straits-project Grensoverschrijdende kennisuitwisseling rond het gebruik van biostimulanten (viaverda.be) werd in 2024 de nieuw verworven kennis gebruikt om de Bio4safe-database te updaten. In het najaar van 2024 werd een infoavond "Glashelder" voor glastuinbouwers gegeven vanuit Inagro en een webinar "biostimulant" georganiseerd door Viaverda zodat telers van elkaar kunnen leren wat de praktijkmogelijkheden vandaag zijn en hoe ze de effecten van de klimaatsverandering kunnen verzachten. Er loopt verder onderzoek rond het gebruik van sappen van komkommerloof, selder, venkel, pastinaak als bionematicide.

- Actie 1.9.3 d: Er wordt gewerkt aan de bioconversie van onderbenutte heterogene voedselreststromen met **insecten** en microbiële eiwitten Insecten: onderzoek. In 2024 waren er in België 24 bedrijven die insecten produceren, 9 bedrijven verwerken insecten en 12 bedrijven vermarkten insecten. Meer dan twee derde van de bedrijven ligt in Vlaanderen, vooral in de provincies Antwerpen (9) en West-Vlaanderen (8). De meelworm is de populairste insectensoort voor productie en verwerking, de krekel voor vermarkting. Insecten worden in België vooral gebruikt in voeding voor de mens en als voeder voor landbouw- of huisdieren. Het onderzoek in 2024 verschuift van de plantaardige voedselreststromen voor insectenkweek naar onderzoek naar gebruik van de frass als meststof en de emissies.

- Actie 1.9.4: Met het oog op de productie van hernieuwbare energie wordt het potentieel van **biogas** maximaal in Vlaanderen gevaloriseerd. Vlaco werkt daarvoor samen met vergisters, Biogas-E, het Bio-energieplatform, Denuo, Cogen en Fluxys. Begin 2024 publiceerde Biogas-E, onder de noemer van het Green Gas Platform en in samenwerking met Denuo, een biomethaanpaper om te informeren over dit multi-inzetbare groene gas en misvattingen uit de wereld te helpen. Bovendien startte in de tweede helft van 2024 het Lerend Netwerk gft-vergisting (georganiseerd door Biogas-E onder de noemer van het Vlaio-consortium CoDE, met actieve deelname van Vlaco). In vier sessies (sessie 3 en 4 in 2025) worden

ervaringen uitgewisseld en wordt tegemoet gekomen aan verscheidene uitdagingen, met aansluitend daarop een bezoek aan een gft-vergister. In het najaar van 2024 organiseerde Biogas-E (onder de noemer van CoDE) ook een studiedag rond biomethaan voor alle geïnteresseerden binnen de keten. Verder droeg Biogas-E bij aan verschillende projecten waaronder CORNET-TETRA BioDEN (energie- en nutriëntenrecuperatie uit digestaat), HORIZON SEMPRE-BIO (innovatieve biomethaantechnologieën), het demoproject Boost pocketvergisting en nabewerking ((her)nieuwde bewustmaking technologieën via bv. demodagen) en de Operationele Groep ChicoryRePowered (haalbaarheid witloofvergisting). In het voortgangsrapport 'De Vlaamse biogassector in 2023' bracht Biogas-E de belangrijkste statistieken opnieuw in kaart en werden stakeholders via diverse kanalen op de hoogte gebracht van mogelijkheden richting de verdere valorisatie van het potentieel.



	2004	2008	2012	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Stortplaatsen	79	79	48	31	21	23	21	19	16	18	15
AWZI's	14	30	57	37	40	38	40	37	37	31	29
RWZI's	2,3	3,5	8,7	12	13	14	13	11	10	12	12
GFT-vergisters	0	0	12	19	19	19	24	25	24	27	36
Agro-industriële vergisters	20	83	384	677	641	652	627	693	652	683	691
Totaal	116	196	510	777	734	746	724	785	739	770	783

Figuur 5: Bruto groene stroomproductie (GWh) van verschillende biogastechnologieën.

Bron: Biogas-E (2024)

11 AP 1.10 DE TOEGEVOEGDE WAARDE VAN DE AFZETMARKT VERHOGEN

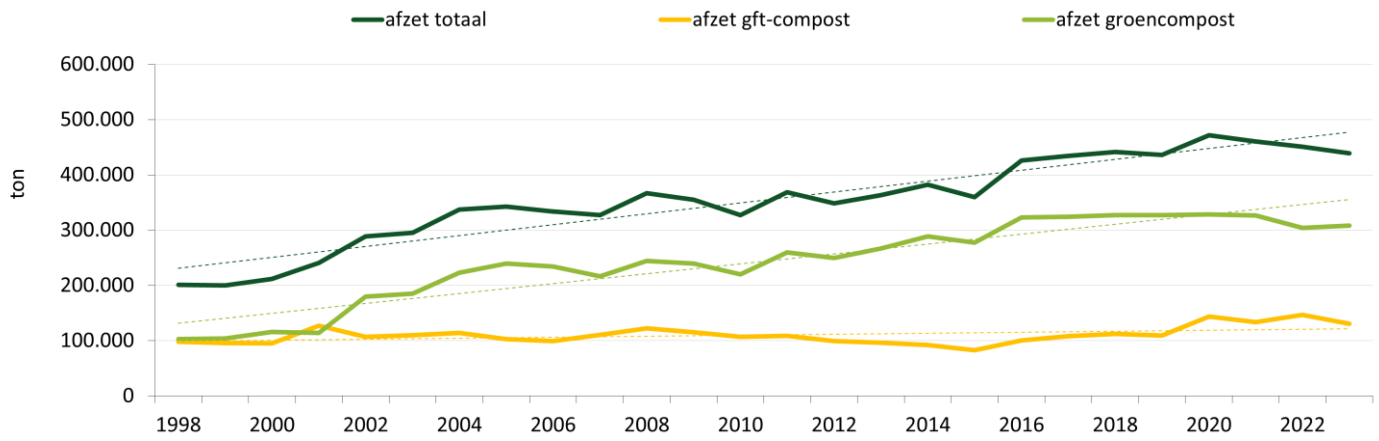
11.1 DOELSTELLINGEN

De kwaliteit van compost en (gedroogd) digestaat wordt in belangrijke mate mede bepaald door de kwaliteit van de ingezamelde inputstromen. De focus op kwaliteit en circulariteit zal het vertrouwen van de markt in deze recyclaten verder stimuleren, zodat de afzet verzekerd kan blijven.

Indicator AP 1.10: Hoeveelheid compost en digestaat afgezet in de verschillende marktsegmenten

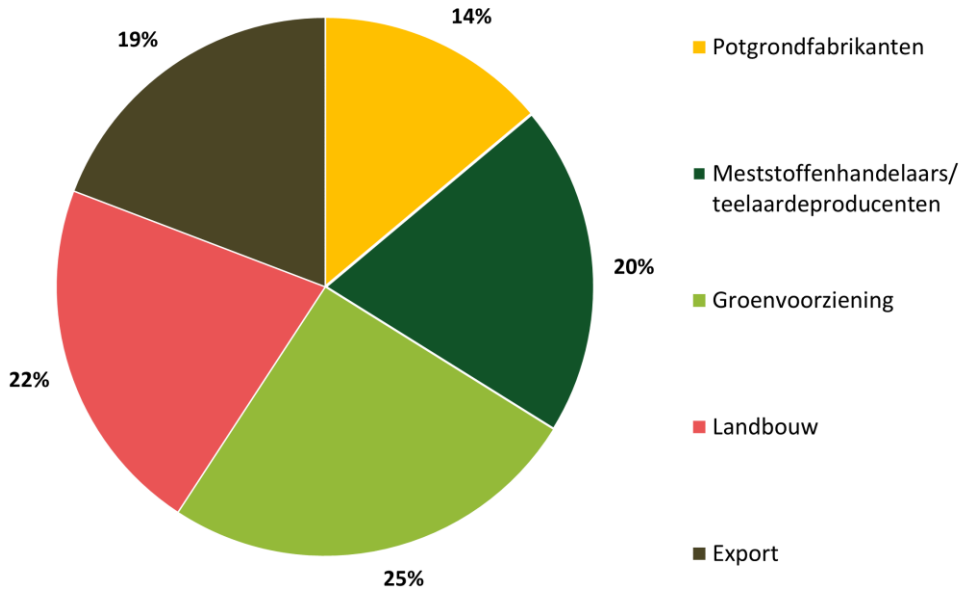
In 2023 is in totaal 443.500 ton compost afgezet. Hiervan is 308.500 ton groencompost en 135.000 ton gft-compost. Op de grafiek zijn de schommelingen van de afzet van compost onder invloed van weer, stock op het einde van het jaar, enz. te zien de voorbije jaren. Droge zomers zorgen voor minder aanvoer van gft-/groenafval wat zich weerspiegelt in minder compostproductie.

Figuur: Absolute afzetcijfers van compost in de periode 1998-2023



Bron: VLACO

Figuur: De totale afzet van compost in 2023, verdeeld over de verschillende afzetmarkten



Bron: VLACO

Potgrondfabrikanten zoeken steeds meer duurzame, lokaal geproduceerde alternatieven voor veen. Groencompost is één van de interessante stromen, naast houtvezel, schorscompost en andere plantenvezels. In 2023 is er 61.000 ton compost afgezet in de potgrondsector. Compostafzet naar de teelaardeproducenten en groenvoorziening is goed voor 45% van de afzet.

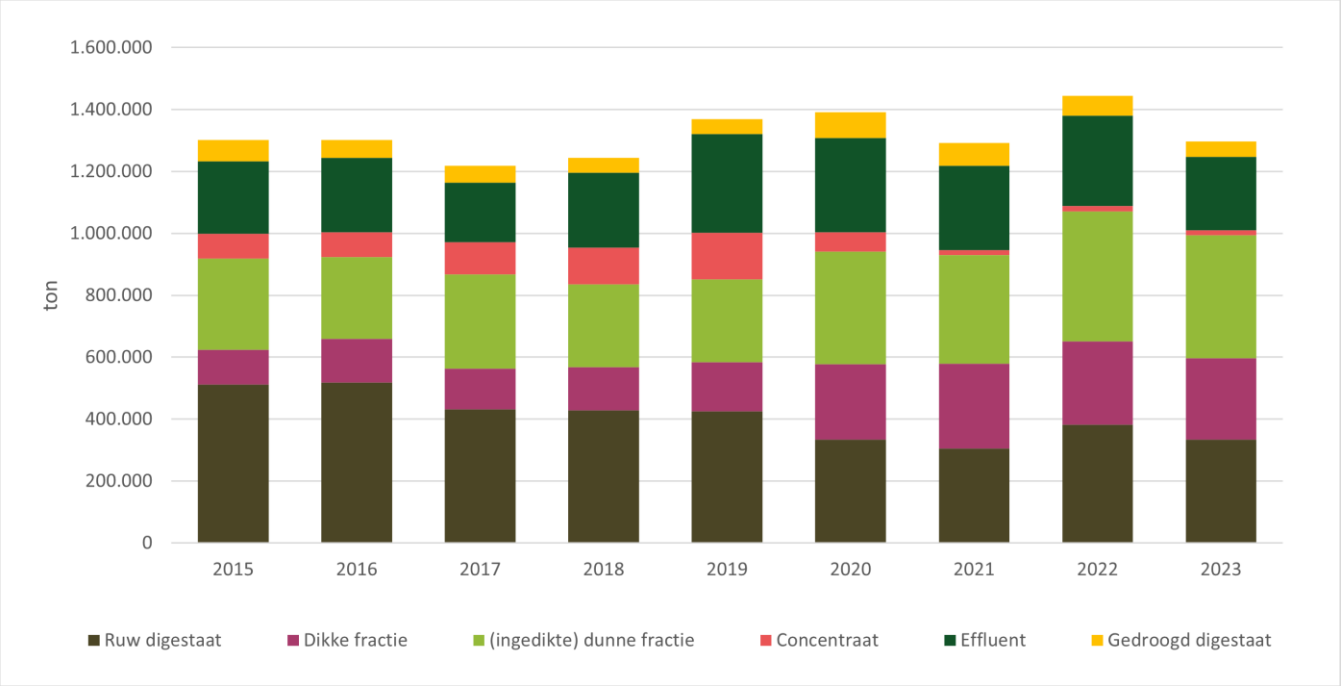
In 2023 is er ongeveer 98.000 ton compost in de Vlaamse landbouw afgezet. Dat is ongeveer 22% van de totale afzet, iets meer dan in 2022. Er is duidelijk een toenemende interesse van landbouwers in compost. De landbouwers besteden meer aandacht aan een gezonde bodem. We zien hier verschillende redenen voor:

- De klimaatverandering zorgt ervoor dat er meer periodes met wateroverlast of droogte zijn. Veel organische stof in de bodem zorgt zowel voor een goede infiltratie bij overvloedige regen, als voor het iets langer vasthouden van vocht in de bodem in drogere periodes.
- Er is een groeiende interesse in het systeem van koolstoflandbouw. Via de ecoregelingen krijgen landbouwers financiële compensatie (in het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid) voor het toepassen van o.m. compost op hun akkers. In 2024 werd op 5412 ha compost toegediend, op 198 ha houtsnippers (VILT, 23/1/2025).

Digestaat afkomstig van vergisting zonder nacompostering wordt in Vlaanderen voornamelijk afgezet als ruw digestaat, dunne fractie en effluent in de landbouw. Er is interesse vanuit de meststoffensector in gedroogd digestaat voor organische meststoffen. Door de stijging van de kunstmestprijzen is er een toenemende interesse voor restproducten van bv. de luchtzuiveringsinstallatie van een composteer-/vergistingsinstallatie, zoals ammoniumsulfaat.

In 2023 is er bijna 1.300.000 ton digestaat afgezet (zie figuur). Dat is 10% minder dan in 2022. De daling is in alle soorten digestaatfracties te zien door het op een lagere capaciteit draaien of stilleggen van een aantal vergisters. In het totaal is er in 2023 bijna 750.000 ton digestaat op Vlaamse grond afgezet.

Figuur. Evolutie afzet van digestaatproducten van 2015-2023



Bron: Vlaco

De laatste jaren zien we dat er jaar na jaar minder gedroogd digestaat wordt afgezet. Die trend zal zich de komende jaren waarschijnlijk voortzetten, met de opkomst van biomethaan. Als biogas minder ingezet wordt om elektriciteit te produceren, is er minder warmte ter beschikking om de eindproducten in te drogen.

Data m.b.t. 2024 zullen in juni 2025 beschikbaar zijn.

11.2 ACTIES IN DE KIJKER

11.2.1 Meerwaarde compost/digestaat

Professionele compost is het stabiele, gehygiëniseerde en humusrijke eindproduct van de compostering van selectief ingezameld organisch-biologisch materiaal, met name gft en groenafval. Compost is een bodemverbeterend middel, bevat een hoog gehalte aan stabiele organische stof en nutriënten die geleidelijk beschikbaar komen voor de planten. Digestaat is het eindproduct van de anaerobe vergisting van organisch-biologische afvalstoffen, al dan niet tesamen met mest en/of energiegewassen. De meeste digestaatproducten zijn organische meststoffen.
De afzet van compost en digestaat verloopt zeer goed. Er is een duidelijke toenemende vraag naar duurzame substraten. De opbouw van organische koolstof in de bodem krijgt meer en meer aandacht, compost en digestaat kunnen daarin zeker hun steentje bijdragen. Kwaliteit is belangrijk voor afzet, productdifferentiatie voor specifieke markten, kwantiteit om aan de toenemende vraag te kunnen blijven voldoen. Vandaar is het

belangrijk dat de selectieve inzameling en verwerking op een kwaliteitsvolle manier verder opgeschaald kunnen worden. Dit betekent ook dat een goede mix van inputstromen beschikbaar moet blijven.
De vervangingswaarde van compost en digestaatproducten wordt jaarlijks geüpdatet en varieert van 32 euro per ton minimaal voor groencompost, tot maximaal 152 euro per ton voor gedroogd digestaat (feb 2024). Deze vervangingswaarde geeft een idee van de intrinsieke waarde, maar de reële marktwaarde wordt uiteraard ook door andere factoren bepaald (vraag en aanbod, transportkosten, juridisch kader, enz.). De koolstofwaarde wordt nog financieel ondergewaardeerd in vergelijking met nutriënten.

Onderzoeksprojecten lopen in de regel over verschillende jaren. Enkele daarvan zijn Soilcom, Basta, bi-o-ptimal@work, RUSTICA, Biomeiler, Bio-den, Bodemkracht en Sleutel naar de onderwereld, Alterpeat, Cmartlife, Closecycle, Hort2thefuture.

Bron: Vlaco

In het Hort2thefuture-project wordt moestuincompost (combinatie van compost en gedroogd digestaat) meegenomen. het kader van de verduurzaming van de Vlaco-potgrond gebeuren proeven met een nieuwe receptuur met minder turf en 100% veenvrij. De grove fractie van compost biedt perspectieven als mulchmateriaal in biologische landbouw tegen extreme weersomstandigheden en als bodemverbeterend middel.
Vloeibare digestaatproducten kunnen dienen om te fertigeren in de landbouw.
Wat betreft gedroogd digestaat wordt ingezet op matchmaking tussen potentiële afnemers en producenten . Enkele meststoffenproducenten blijven geïnteresseerd in digestaat, één koopt gedroogd digestaat voor gebruik in productie van organische meststoffen. Een aantal vergisters blijven verder inzetten op deze productdifferentiatie. Het merendeel ziet voor de toekomst meer opportuniteiten in biomethaanproductie waardoor er minder warmte beschikbaar zal zijn om de digestaatproducten na te behandelen.
In het rapport 'Overzicht onderzoek (niche)toepassingen van compost-en digestaatproducten' wordt ook over de grenzen heen gekeken: designercompost en biochar als veenvervanger, gedroogd digestaat als mulchlaag om onkruid te bestrijden en houtvezel of biofiber voor gebruik in substraten.

Vlaco doet jaarlijks heel wat communicatie- en marketingacties gericht op een vlotte afzet van compost en digestaatproducten. Dit gebeurt voornamelijk via de website en sociale media, Er is ook een up-to-date verkoopskaart op www.vlaco.be te vinden met de verkoopspunten van compost en digestaat. In het voorjaar en in het najaar van 2024 liep, voor het achtste jaar op rij, de actie rond compost op recyclageparken om de

regionale beschikbaarheid ervan te vergroten. Er is ook volop gecommuniceerd in het kader van de International Compost Awareness Week (begin mei) en World Soil Day (5 december).

12 OVERZICHT LOPENDE ACTIES/ACTIES IN OPSTART

Actienr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status 2024
1.1.1	Productketen groenten en fruit	Samenwerking productketen groenten en fruit	ILVO	Vegebe, VBT, Flanders' FOOD, Boerenbond, Comeos Vlaanderen, Herw!n/Foodsavers, FoodWIN, UBC, Fevia Vlaanderen, Belgische Federatie van voedselbanken, ABS, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Inagro	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - projecten lopende
1.1.2	Productketen brood en granen	Samenwerking productketen brood	Fevia Vlaanderen i.s.m. HoGent	Comeos, Horeca Vlaanderen, FoodWIN, UBC, Fevia Vlaanderen, Bakkers Vlaanderen, Federatie van Grote Bakkerijen van België, Belgische Federatie van voedselbanken, Flanders' FOOD, OVAM	Planperiode -	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.1.3	Productketen zuivel	Samenwerken productketen zuivel	Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie	Fevia Vlaanderen, Boerenbond, ILVO, Belgische Federatie van voedselbanken, Comeos Vlaanderen, ABS, UGent, OVAM	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.1.4	Productketen aardappelen	Samenwerken productketen aardappelen	UGent	ILVO, Flanders' FOOD, Boerenbond, Horeca Vlaanderen, Belgische Federatie van voedselbanken, ABS, Fevia Vlaanderen, PCA, Belgapom/Belpotato, Inagro	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering – projecten lopende
1.1.5	Productketen vlees	Samenwerken productketen vlees	Comeos Vlaanderen	Fenavian, Febev, Fevia Vlaanderen, Slachthuizen, Landsbond beenhouwers Keurslagers, Boerenbond, Belgische Federatie van voedselbanken, ABS, Flanders' FOOD, ILVO, Herw!n/Foodsavers	Planperiode	Afhankelijk van projectfinaniciering – project lopende

Actienr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status 2024
1.1.6	Productketen vis	Samenwerken productketen vis	Nog te bepalen	ILVO, Rederscentrale, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, FoodWIN, Belgische Federatie van Voedselbanken, Fevia Vlaanderen, ~~Herw!n~~/Foodsavers	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering – geen projecten lopende in 2024 o.w.v. de marktomstandigheden
1.2.1	Tuinbouw-sector	Sectorspecifieke programma's: Voedselverlies inperken in de tuinbouw	Vlaamse overheid (luik 1) Boerenbond (vanaf luik 2)	VBT, Innovatiesteunpunt, Flanders' FOOD, ILVO, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Belgische Federatie van Voedselbanken, FoodWIN, ~~Herw!n~~/Foodsavers, Inagro	2021	Afhankelijk van projectfinanciering – projecten lopende
1.2.2	Voedings-industrie	Voedselverlies inperken in de voedingsindustrie	Vlaamse overheid (luik 1) Fevia Vlaanderen (vanaf luik 2)	UNIZO, Flanders' FOOD, Belgische Federatie van Voedselbanken, ~~Herw!n~~/Foodsavers	2021	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.2.3	Retail	Voedselverlies inperken in de retail	Vlaamse overheid (luik 1) Comeos Vlaanderen (vanaf luik 2)	Buurtsuper.be, Belgische Federatie van Voedselbanken, ~~Herw!n~~/Foodsavers	2021	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.2.4	Grootkeukens	Voedselverlies inperken bij grootkeukens	Vlaamse overheid (luik 1) FoodWIN (vanaf luik 2)	Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, HFDV, VGRB, Too Good To Go, VVSG, Rikolto, Het Facilitair Bedrijf van de Vlaamse overheid, UBC	2021 (voor grootkeukens in de woonzorgcentra VO-project 2021-2023 – ILVO trekker)	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.2.5	Restaurants	Voedselverlies inperken bij restaurants	Vlaamse overheid (luik 1) Horeca Vlaanderen (vanaf luik 2)	Too Good To Go, ~~Herw!n/~~Foodsavers, Bemora, FoodWIN	2021	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.3.1	Industrie, consument	Interventies opzetten vanuit de voedingsindustrie naar de consument	Fevia Vlaanderen	ILVO, Flanders' FOOD	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende

Actienr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status 2024
1.3.2	Retail, consument	Interventies opzetten vanuit de retail naar de consument	Comeos Vlaanderen	Too Good to Go, Buurtsuper	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.3.3	Horeca, consument	Interventies opzetten vanuit de horeca naar de consument	Hotels/restaurants	Too Good to Go, Horeca Vlaanderen	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.3.4	Catering, consument	Interventies opzetten vanuit de catering naar de consument	UBC	Too Good To Go, FoodWIN, Horeca Vlaanderen	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende
1.3.5	Lokale besturen, consument	Interventies opzetten vanuit de lokale besturen naar de consument	Vlaco i.s.m. VVSG/Interafval	Intergemeentelijke verenigingen, BBL, FoodWIN	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – projecten lopende

Actienr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
1.3.6	Consument	Sensibilisering van de consument	OVAM	Vlaco, BBL, Too Good To Go, FoodWIN, Departement Omgeving, Vlaams Instituut Gezond Leven	Planperiode	Afhankelijk van budget - projectfinanciering - lopende
1.3.7	Consument	Educatieprogramma's opzetten	OVAM en Departement Omgeving	Departement Onderwijs en Vorming, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Vlaco, FoodWIN, Rikolto, GoodPlanet Belgium, BBL, Vlaams Instituut Gezond Leven	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - – lopende
1.4.1	Sociale circulaire ondernemers, sociale organisaties	Het netwerk van regionale distributieplatformen versterken	~~Herw!n/~~ Foodsavers	VVSG, Belgische Federatie van Voedselbanken, sociale organisaties (o.m. sociale kruideniers)	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - –lopende
1.4.2	Sociale circulaire ondernemers, sociale organisaties	De verwerking van voedseloverschotten bevorderen door de opstart van voedselhubs	~~Herw!n/~~ Foodsavers	VVSG, Steunpunt Korte Keten, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, VBT, ILVO	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - –lopende
1.4.3	Sociale circulaire ondernemers, sociale organisaties	Het gebruik van het digitaal platform om schenking en herverdeling op elkaar af te stemmen	~~Herw!n/~~ Foodsavers	Belgische Federatie van Voedselbanken (incl. Food IT), VVSG	Planperiode	Afhankelijk van projectfinanciering - –lopende
1.4.4	Sociale circulaire ondernemers, sociale organisaties	Faciliterend beleidskader voor schenkingen onderzoeken	~~Herw!n/~~ Foodsavers, Belgische Federatie van Voedselbanken	Comeos Vlaanderen, Fevia Vlaanderen, landbouworganisaties (oa. Algemeen Boerensyndicaat en Boerenbond), VBT, VIL, VVSG, FAVV	2021-2023	Lopende

Actienr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
1.5.1	Food waste innovators	Food Waste Incubator: begeleiding en ondersteuning van innovatieve start-ups rond voedselverlies	FoodWIN	Flanders' FOOD, Rikolto, EIT FOOD, ILVO	2021-2022 - €	Afhankelijk van projectfinanciering - lopende
1.5.2	Food waste innovators	Innovatoren matchen met de bestaande industrie	Flanders' FOOD	FoodWIN, EIT FOOD, Rikolto, ILVO	Planperiode	Lopende
1.5.3	Food waste innovators	Partnerschap Food Waste Alliance versterken	FoodWIN	Coduco, Serendipity, Level IT, Eatmosphere, Herw!n/Foodsavers, Rekub, WOWfood, Too Good To Go	Planperiode	Actie is door de trekker stopgezet
1.5.4	Food waste innovators	Food Waste Awards: voorlopers in de kijker zetten	FoodWIN	in functie van de jaarlijkse doelgroepen	Planperiode *	Actie is door de trekker stopgezet.

Actie nr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
1.6.1	Lokale besturen	Lokale besturen ondersteunen bij het opzetten van acties	VVSG	lokale besturen, intergemeentelijke verenigingen, FoodWIN, expertorganisaties, voedselbanken, Vlaco	Planperiode (2020-2022 ondersteuning vanuit VLM voor VVSG) (deels via C-MART LIFE)	Trekkerschap afhankelijk van projectfinanciering - lopende
1.6.2	Lokale besturen	Uitwisseling faciliteren om acties op te zetten, op te volgen en te evalueren	VVSG	lokale besturen, intergemeentelijke samenwerkingsverbanden, middenveldorganisaties, FoodWIN, Belgische Federatie van	Planperiode	Trekkerschap afhankelijk van projectfinanciering - lopende

Actie nr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
				Voedselbanken, Vlaco, OVAM, Departement Omgeving		
1.6.3	Lokale besturen	Integratie van sociaal en circulair ondernemen in lokale voedsel(verlies)strategieën promoten	VVSG	lokale ondernemers, middenveldorganisaties, FoodWIN, Herw!n/Foodsavers, Belgische Federatie van Voedselbanken	Planperiode - €	Trekkerschap afhankelijk van projectfinanciering - lopende
1.7.1	Consument	Vorming en kennisdeling over het goed sluiten van de kringloop thuis	Vlaco	intergemeentelijke verenigingen, VVSG/Interafval, duurzame steden en gemeenten (bv. Brugge, Gent), OVAM, Velt, Tuinhier	Planperiode -€ (deels via C-MART LIFE)	Lopende
1.7.2	Gemeenten/ intergemeente-lijke verenigingen	Thuiskringlopen verankeren in lokaal beleid (SDG)	Vlaco	intergemeentelijke verenigingen, VVSG/Interafval,	Planperiode-€	Lopende
1.7.3	Burgers, bedrijven, openbare groendiensten	Thema's thuiskringlopen linken aan water (bv. minder verharding), klimaat, biodiversiteit	Vlaco	VVOG, VVSG/Interafval, OVAM, Natuurpunt, Departement Omgeving	Planperiode-€	Lopende
1.8.1	Bedrijven	Inzetten op correcte inzameling en sorteerregels en de ophaalfrequentie aanpassen	inzamelaars	Denuo, ontpakkers, Vlaco, betrokken sectoren, OVAM	Vanaf 2020	Lopende
1.8.2	Bedrijven en sectoren	Sensibiliseren en informeren	OVAM	►Bedrijfssectoren, Horeca Vlaanderen, UBC (Unie voor Belgische Catering), Fevia Vlaanderen, Comeos, Unizo-Buurtsuper, Departement Onderwijs-MOS, WVG, VVSG, Defensie, enz. Fost Plus ►Denuo ► Inzamelaars	Vanaf 2020	Lopende

Actie nr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
1.8.3	Alle sectoren	Monitoren en rapporteren	OVAM	Inzamelaars Denuo, VVSG/Interafval	Jaarlijks in planperiode	Lopende

Actie nr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
1.9.1	Tuinbouw	De haalbaarheid onderzoeken van recycleerbare en composteerbare alternatieven in de tuinbouw	Vlaco i.s.m. Boerenbond	OVAM, praktijkcentra voor serreteelt, tuinbouwsector, tuinbouwcoöperaties, composteerders	2020-2023 - € (C-MART LIFE)	afgerond
1.9.2	Retail, inzamel- en verwerkings-keten	Inzameling, ontpakking en composteren/vergisten van verpakt levensmiddelenafval optimaliseren	OVAM	Retail, Comeos, Fevia Vlaanderen, Denuo, inzamelaars, ontpakkers, composteerders/ vergisters, Vlaco, Pack4Food, Valipac	2020 – 2025 - € (C-MART LIFE)	lopende
1.9.3 a	Biogebaseerde industrie	Uitwisseling van organisch-biologische reststromen voor hoogwaardige (industriële) valorisatie	FBBV	Innovatiesteunpunt, Boerenbond, ILVO, Flanders' FOOD, OVAM, Inagro	Planperiode - €	1.9.3 a-d lopende
1.9.3 b		Optimale benutting van voedselreststromen en de biomassa van voedingsgewassen voor food	ILVO	Boerenbond, Innovatiesteunpunt, VBT, Flanders' FOOD, andere onderzoeksinstellingen actief in dit domein		
1.9.3 c		Biopesticiden en biostimulanten afleiden uit onderbenutte plantaardige reststromen	Academische R&D&I partner zoals UGent, KUL…	ILVO, Inagro, andere onderzoeksinstellingen actief in dit domein		
1.9.3 d		Bioconversie van onderbenutte heterogene voedselreststromen met insecten	R&D&I partner zoals Inagro, Strategisch platform insecten	ILVO, andere onderzoeksinstellingen actief in dit domein		

Actie nr.	Doelgroep	Omschrijving	Trekker	Partners	Timing	Status
1.9.4	Vergistingssector nutsmaatschappijen	Het potentieel van biogas in Vlaanderen valoriseren	Biogas-E	Vlaco, vergisters, nutsmaatschappijen, Green Gas Platform, Inagro, Biogas-E, Bio-energieplatform	Planperiode	lopende
1.10.1	Composterings-en vergistingsbedrijven	De afzet van kwalitatieve recyclageproducten van compostering en vergisting bevorderen via onderzoek, demoproeven en demodagen	Vlaco i.s.m. composterings-en vergistings-bedrijven	ILVO, land- en tuinbouwsector, potgrondsector, openbaar groen, VVSG/Interafval: gemeenten/ intergemeentelijke verenigingen, Biogas-E, Inagro	Planperiode - €	lopende
1.10.2	Composterings-en vergistingsbedrijven, afnemers	Ontwikkeling en vermarkting van het assortiment uitbouwen	Vlaco	composterings- en vergistingsbedrijven, gemeenten/intergemeentelijke verenigingen, VVSG-Interafval, afnemers, AVBS, proefcentra, BPF, …	Planperiode - €	lopende

€ - afhankelijk van projectfinanciering

13 OVERZICHT ONDERZOEKSPROJECTEN 2021-2024

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
ALEHOOP	Winnen van goedkope voedingseiwitten uit reststromen van zeewier en peulvruchten	16 partners uit 6 Europese landen, waaronder CONTACTICA S.L. en ILVO	2020-2024	Afgerond
Au Bain-Perdu	Valorisatie van warmhoudresten in de zorg	AZ Zeno, Zorgband, Curando en ILVO	2022-2024)	Afgerond
Bio2Bio	Opstellen van databank van biomassastromen die gebruikt kunnen worden voor de productie van biostimulanten en/of biopesticiden	UGent	09/2017 – 08/2021	Afgerond
Blue CC	Commerciële exploitatie van marien collageen en chitine uit mariene bronnen	Nofima, ILVO, National Research Council, Institute of Biochemistry and Cellular Biology, Napels, Universiteit Gent, Fraunhofer Institute for Molecular Biology and Applied Ecology, Pharmatech	06/2020 – 05/2023	Afgerond
Breadcrumb	Invloed marketingstandaarden op ontstaan voedselverlies	ILVO i.s.m. 20 Europese partners w.o. VLTN, Avec, Febev, Fenavian	2024-2026	In uitvoering
Bread2Be	Verzamelen van kennis rond broodverlies in bakkerijen en supermarkten en valorisatie van broodreststromen tot innovatieve biersoorten en bakkerijproducten.	HOGent en UGent	2019-2022	Afgerond
CHampITINE	Valorisatie van paddenstoelennevenstromen naar chitine/chitosan	7 champignontelers, VITO, Inagro, Destaco, RonRill	01/2022 –12/2022	Afgerond
Chorizo		14 partners, waaronder ILVO	2022-2025	In uitvoering

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
	Beter begrijpen hoe sociale normen het gedrag en het ontstaan van voedselverlies beïnvloeden en deze kennis gebruiken om de effectiviteit van de besluitvorming en de betrokkenheid van actoren in de voedselketen te verbeteren, op weg naar nul voedselverspilling			
CichOpt	Valorisatie van reststromen van bladgroenten	ILVO, Inagro, Praktijkpunt Landbouw VlaamsBrabant, Belgium, WUR Wageningen Plant Research, University of Hohenheim, VTT Technical Research	04/2018 - 09/2021	Afgerond
CIRCOPACK	Veilige en performante voedselverpakkingen binnen circulaire economie	Pack4Food, Flanders' FOOD, Universiteit Gent, Universiteit Hasselt	04/2019 – 6/2022	Afgerond
Cmartlife	Afvalpreventie en de overgang naar een meer circulaire productie en consumptie door een sterke samenwerking met de betrokken stakeholders	OVAM, Denuo, FostPlus, Valipac, Vlaco, VVSG en Westtoer	1/4/2020 – 31/12/2027	In uitvoering
Demeter	Nevenstromen van de groenteverwerkende keten valoriseren tot hoogwaardige producten zoals sappen en soepen en functionele ingrediënten via bioraffinage	Flanders' FOOD, Verduyn, Juicy Group, INRAE,	01/2020 -09/2022	Afgerond
Draf in Galop	Hoogwaardige valorisatie van bierdraf door de ontwikkeling van nieuwe voedingsproducten	VIVES Hogeschool, KU Leuven	2022-2024	Afgerond
EffSep	Efficiënte scheiding van macrocomponenten in biomassa door combineren van unit operations op basis van inzichten in de structurele organisatie	Flanders' FOOD, UGent, KU Leuven, Universiteit Hasselt	2019-2024	afgerond

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
Em'Liquid	Valorisatie van dierlijke bijproducten en reststromen uit de vleesindustrie (bv. ingewanden, koppen, pluimen, botrijk vlees)	Empro Europe, Kipco Damaco, AQUA4C, Stam Agro, ILVO, Crevetec, DEGOMEAT	03/2022 – 8/2023	Afgerond
FLAVOUR	Werken aan sociaal innovatief businessmodel, gebaseerd op 3 pijlers: voedselverspilling vermijden en voedseloverschotten valoriseren, werken aan voedselonzekerheid voor kwetsbare mensen en aangepast werk bieden aan mensen voor wie de gewone arbeidsmarkt moeilijk toegankelijk is	Herw!n, Brugge en Stad Mechelen, Hogeschool VIVES en Milieu en Werk vzw + Franse en Britse partners	09/2018 – 09/2022	Afgerond
FOLOU	Krachten bundelen om voedselverlies in de primaire productie te voorkomen en te verminderen in verschillende Europese regio's	o.a. UGent, ILVO	2023-2027	In uitvoering
Foodcare	Methodieken ontwikkelen voor het optimaliseren van maaltijden en maaltijdcomponenten op basis van de specifieke voedingsbehoeften van de consument	Flanders' FOOD, VIVES Hogeschool en ILVO	01/2021 - 12/2023	Afgerond
Food Intake Ecosystem (FINE)	Aan de hand van een bestaande tool om voedselconsumptie te meten op het bord aantonen wat de mogelijkheden zijn van accurate datacaptatie voor maaltijden in zorgsector	Flanders' FOOD, ILVO, IMEC en VIVES Hogeschool	2023-2025	In uitvoering
Food Loss in Care	Vermindering van voedselverliezen en malnutritie in woonzorgcentra door verbeteracties en tools	ILVO	04/2021 - 03/23	Afgerond

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
Fun4Bio	Isolatie en valorisatie van hoogwaardige fungale biomoleculen richting agro, feed en food	KU Leuven, Flanders' FOOD, Citribel, Globachem, Nutrition Sciences	10/2018 -12/2021	Afgerond
Get Wasted	Creëren van een digitale marktplaats voor voedseloverschotten	EIT Food, Growzer, Innovatiesteunpunt, MetSense, Stad Antwerpen, COMPASS GROUP BELGILUX	2023-2024	Afgerond
Horti-BlueC	Knelpunten oplossen en nieuwe oplossingen voorstellen voor duurzamere groeimedia in de tuinbouw en voor het upcyclen van bijproducten uit de huidige praktijk	Energy Research Centre of the Netherlands (part of TNO), Université de Lille, ADAS UK Ltd, Agaris Group, Cato Engineering, NIAB EMR, University of Portsmouth, ILVO en Proefcentrum Hoogstraten	2018-2021	Afgerond
IMPROVE	Volledige valorisatie van perskoek van appel, peer, kers en komkommer	University of Pisa, University of Nottingham, University College Dublin, Tallinn University of Technology, Konings NV, Universiteit Antwerp, ILVO, pcfruit, Flanders' FOOD	05/2018 - 10/2021	Afgerond
INPROVE	Innovatieve technologieën voor verwerking van aardappelen en groenten	Nofima, Hoff, Fjordland, ILVO, Greenyard, Mondragon University, RISE Research Institutes of Sweden, Ankara University, Turkish Research Institute for Food and Feed Control	07/2018 - 12/2021	Afgerond
Intelligent-FRY - Flanders' FOOD	Optimaliseren van meertrapsproductieprocessen – voorgebakken diepvriesfriet	UG, KU Leuven, Flanders'FOOD	01/2024-12/2027	Lopend
Voedselverlies meten doorheen de zuivelketen	Voedselverlies meten doorheen de zuivelketen	BCZ, Fevia, BB, Comeos	01/2023-6/2025	Lopend
MiRaDi	Project om de consumptie van noten in België te vergroten door in te zetten op innovatieve productontwikkeling in samenspraak met de	VIVES Hogeschool, consortium van bedrijven (Migino, Ranobo en Didess)	01/2021-06/2023	Afgerond

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
	eindconsument en rekening houdend met 'zero-waste'			
MixMatters	Innovatieve sortering en verwerking van gemengd biologisch afval met onzuiverheden uit de agrovoedingsindustrie met oog op hoogwaardige valorisatie (bv. poederingrediënten, suikerconcentraten, groene vezels, bioactieve stoffen)	o.a. ILVO binnen Circular Bio-based Europe	2023-2027	In uitvoering
Optiberry	Valorisatie van non-premium zachtfruit	ILVO, Wilderhof, pcfruit, Boerenbond, The James Hutton Institute, Geisenheim University, Flanders' FOOD, Alice down the rabbit hole	02/2020 – 02/2022	Afgerond
Opstart en uitbouw van voedselbedeling in een landelijke regio	Opzetten van 6 pilootprojecten in de Kempen die voedseloverschotten inzetten in de strijd tegen armoede.	Milieu en Werk vzw en Welzijnszorg Kempen	2023-2024	Afgerond
Rustica	Zoeken naar technische oplossingen om organische reststromen uit de groente- en fruitsector om te zetten in nieuwe hoogwaardige biogebaseerde mestproducten	o.a. ILVO, KU Leuven en UGent	09/2018 – 09/2022	Afgerond
STRAITS	Grensoverschrijdende kennisuitwisseling rond het gebruik van biostimulanten	Viaverda (PCS), Junia en NIAB	2024	Afgerond
SUBTECH	Houtvezel als veenvervanger voor een toekomstgerichte en duurzame tuinbouw	ILVO	01/03/2020 - 29/02/2024	Afgerond

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
SuperInsect	Haalbaarheidsonderzoek rond het gebruik van plantaardige voedselreststromen van supermarkten als voeder voor insecten.	Renewi, Buurtsuper.be, Thomas More Hogeschool	2023-2024	Afgerond
VALOBAT	Valorisatie reststromen van bataat	PCG	2024-2026	In uitvoering
VALORCHAMP	Valorisatie van nevenstromen van de paddenstoelenteelt en van voedselresten van paddenstoelen	VITO, Inagro, Noppe-Duyck, Champignons Desmet, Lesage Champignons, Cultichamp, Pleunis Biochamp, Vandechamp, Districhamp, Destacx, BonRill, Griffith Foods	2023-2024	Afgerond
ValorHerb	Valorisatie van kruidenstengels richting food, feed en agri-toepassingen	Flanders' FOOD, Herbafrost Lambers-Seghers, BioBest	10/2018 – 06/2021	Afgerond
Valorisatie bierdraf	Omvorming van biologische draf tot een plantaardige vleesvervanger	VIVES Hogeschool, Brunehaut, Abinda, Bio Planet, Colruyt Group	2023-2024	Afgerond
Valorisatie van groene tomaten via fermentatie	Testen van producten op basis van groene tomaten	Eatmosphere, Le Monde des Milles Couleurs, maatwerkbedrijf Sowepo, Foodlab Proef, Fermenthings, ILVO en Stad Poperinge	2023-2024	Afgerond
Voedselverliesscan	Standaardmeetmethode voor voedselverlies ontwikkelen, uittesten in voedingsbedrijven en omzetten in online tool	FoodWIN, Flanders' FOOD, ILVO en TGTG	2023-2024	Afgerond
Whey'coholic	Valorisatie van wei naar ethanol voor bierproductie	UCLL, KU Leuven	2023-2024	Afgerond

Onderzoeksproject	Thema	Partners	Looptijd	Status
ZEROW	Systeemoplossingen rond voedselverlies via 9 living labs	46 partners uit 17 Europese landen, waaronder ILVO, Boerenbond, OVAM, BFVB	2022-2025	In uitvoering