

SÉNAT DE BELGIQUE

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2019

3 OCTOBRE 2019

Proposition de résolution concernant le gaspillage et les pertes alimentaires

(Déposée par M. Bert Anciaux)

DÉVELOPPEMENTS

Les énormes quantités de nourriture perdues sont un problème criant.

Depuis la crise alimentaire de 2008 et la publication des chiffres de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en 2011, le gaspillage alimentaire est devenu une préoccupation majeure.

Dans la foulée de la Journée mondiale de l'alimentation du 16 octobre 2014, 11.11.11 a lancé une campagne de lutte contre les pertes alimentaires. La présente proposition de résolution s'inscrit étroitement dans cette démarche. Le gouvernement flamand a annoncé des plans d'action contre le gaspillage alimentaire dans son accord de gouvernement 2014-2019. Quant au gouvernement fédéral, il est lui aussi incontestablement compétent en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, puisque d'importants secteurs de la coopération au développement relèvent de sa compétence.

Étant donné, d'une part, que les Régions et les Communautés disposent d'une pleine compétence internationale pour leurs domaines spécifiques et peuvent aussi développer une coopération internationale et, d'autre part, que l'État fédéral est compétent dans le domaine de l'alimentation et de la lutte contre les pertes alimentaires pour organiser une coopération internationale, le Sénat est l'institution compétente par excellence pour s'attaquer à cette problématique et pour appeler les divers gouvernements du pays à mener des actions en la matière. Le problème du gaspillage et des pertes

BELGISCHE SENAAAT

BUITENGEWONE ZITTING 2019

3 OKTOBER 2019

Voorstel van resolutie betreffende voedselverspilling en onnodige voedselverliezen

(Ingediend door de heer Bert Anciaux)

TOELICHTING

Er gaat veel voedsel verloren. Dat is schrijnend.

Sinds de voedselcrisis van 2008 en de publicatie van de cijfers van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) in 2011 staat voedselverspilling sterk in de kijker.

Aansluitend op 16 oktober 2014, Wereldvoedseldag, lanceerde 11.11.11 een campagne tegen voedselverliezen. Dit voorstel van resolutie sluit daar nauw bij aan. De Vlaamse regering kondigde in het regeerakkoord 2014-2019 actieplannen aan tegen voedselverspilling. De federale regering is bevoegd voor grote delen van ontwikkelingssamenwerking dus dit valt ongetwijfeld ook onder haar bevoegdheid.

Daar zowel de Gewesten als de Gemeenschappen voor hun specifieke domeinen alle internationale bevoegdheid hebben en ook internationale samenwerking kunnen ontwikkelen en eveneens de federale overheid op het vlak van voedsel en het bestrijden van voedselverliezen de bevoegdheid heeft om internationale samenwerking te organiseren, is de Senaat bij uitstek bevoegd om deze materie aan te pakken en de verschillende regeringen in het land op te roepen ter zake acties te ondernemen. De problematiek van de voedselverspilling en voedselverliezen is een transversale bevoegdheid van de deelgebieden

alimentaires est une compétence transversale des entités fédérées et de l'autorité fédérale, et une coopération coordonnée en la matière est plus que souhaitable.

I. LE GASPILLAGE ET LES PERTES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE

En 2010, la Commission européenne a publié pour la première fois une cartographie du gaspillage alimentaire dans toute l'Union européenne. En 2011, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a fait de même pour ce qui est du gaspillage alimentaire dans le monde. Les chiffres sont affolants: un tiers des quatre milliards de tonnes de nourriture produites chaque année dans le monde n'est pas consommé par des humains.

De la nourriture se perd à chaque étape de la chaîne alimentaire: agriculture, transport, transformation, distribution, horeca et services traiteurs (*catering*) et consommation quotidienne. Tout le monde – producteurs, commerçants et consommateurs – a donc une part de responsabilité, même si tous les acteurs ne disposent pas des mêmes moyens ou du même pouvoir pour empêcher le gaspillage.

Certaines quantités de matières premières, d'eau et d'énergie sont consommées inutilement dans la production de cette nourriture. Pour produire 1,3 milliard de tonnes de nourriture perdue, on rejette 3,3 gigatonnes d'équivalent CO₂, soit une quantité plus de trois fois supérieure aux émissions de tout le secteur du transport routier dans l'ensemble de l'Union européenne. Deux cent cinquante milliards de mètres cubes d'eau sont également consommés et 1,4 milliard d'hectares de terres sont exploités. Des millions de tonnes d'engrais et de pesticides sont répandues, et il faut ensuite recycler les déchets. Tout cela nécessite aussi de l'eau et de l'énergie. En outre, la nourriture en putréfaction émet à son tour des gaz à effet de serre, pollue l'eau, etc.

À cela s'ajoute le coût exorbitant de la nourriture gaspillée: 750 milliards de dollars par an au niveau mondial (FAO 2013). Rien qu'en Flandre, l'ensemble des consommateurs jettent chaque année, en moyenne, pour 475 millions d'euros de nourriture.

La FAO a mis un autre phénomène en lumière: les pays riches gaspillent beaucoup plus que les pays pauvres. Si l'on tient compte de tous les maillons de la chaîne alimentaire, on en arrive, en «Amérique du Nord/Océanie»,

en de federale overheid en een gecoördineerde samenwerking is meer dan wenselijk.

I. VOEDSELVERLIES EN -VERSPILLING WERELDWIJD

In 2010 publiceerde de Europese Commissie voor het eerst een studie die de voedselverspilling in de gehele Europese Unie in kaart bracht. In 2011 deed de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) hetzelfde voor de wereldwijde voedselverspilling. De cijfers zijn ontzettend: van de vier miljard ton voedsel die jaarlijks geproduceerd wordt in de wereld, wordt één derde niet door mensen gegeten.

Voedsel verdwijnt in elke schakel van de voedselketen: de landbouw, het transport, de verwerking, de distributie, de horeca en *catering* en bij de consumenten. Iedereen draagt dus een verantwoordelijkheid, zowel producenten als handelaars en consumenten, al beschikt niet iedereen over evenveel middelen of macht om verspilling te vermijden.

Er worden grondstoffen, water en energie, nodig om dat voedsel te produceren, nutteloos verbruikt. Om 1,3 miljard ton verloren voedsel te produceren wordt 3,3 gigaton CO₂-equivalent uitgestoten. De uitstoot is meer dan drie keer groter dan die van al het wegtransport in de gehele EU samen. Er wordt ook 250 miljard kubieke meter water opgeslorpt. En er wordt 1,4 miljard hectare grond gebruikt. Er worden miljoenen tonnen meststoffen en bestrijdingsmiddelen gebruikt en er moet achteraf afval verwerkt worden. Ook hier zijn water en energie voor nodig. Bovendien stoot weggrottend voedsel op zijn beurt broeikasgassen uit, vervuult het het water, enz.

Daar komt nog bij dat het verspilde voedsel erg veel geld heeft gekost: 750 miljard US dollar per jaar wereldwijd (FAO 2013). In Vlaanderen alleen al gooien alle consumenten samen thuis jaarlijks gemiddeld 475 miljoen euro in de vorm van voedsel in de vuilbak.

De FAO bracht ook een ander feit aan het licht: de rijke landen verspillen veel meer dan de armere. Als je alle schakels van de voedselketen meerekent, wordt in «Noord-Amerika/Oceanië» 300 kg voedsel per persoon

à un gaspillage de 300 kg de nourriture par personne et par an. En Europe et en Asie du Sud-Est, ce chiffre s'élève respectivement à 280 kg et 120 kg.

Si l'on ne tient compte que du gaspillage chez les consommateurs, on constate aussi de grandes différences. Les consommateurs finaux gaspillent 115 kg par personne et par an en Amérique du Nord, 95 kg en Europe et 6 kg en Afrique subsaharienne. La part des consommateurs dans la perte totale de nourriture augmente donc proportionnellement à la richesse des continents: de 4 % en Afrique subsaharienne à 34 % en Europe et 39 % aux États-Unis.

Le 30 mars 2014, les autorités flamandes ont publié de nouveaux chiffres concernant le gaspillage alimentaire chez les consommateurs:

- en moyenne, chaque personne jette de 15 à 23 kg de nourriture propre à la consommation par an, soit une quantité de 120 000 tonnes de nourriture pour toute la Flandre;
- chaque année, un ménage de quatre personnes jette pour plus de 300 euros de nourriture à la poubelle;
- le pain et les pâtisseries représentent près d'un tiers des aliments jetés; les légumes occupent la deuxième place (16 %);
- pour plus d'un cinquième des emballages non ouverts et jetés, la date limite de conservation n'est pas dépassée.

Le 31 mars 2014, le ministre-président flamand a présenté au public la déclaration d'engagement «*Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies*». Cette déclaration est une initiative conjointe du gouvernement flamand et du *Boerenbond*, de *Fevia Vlaanderen*, de *Comeos Vlaanderen*, de l'Union belge du catering, de *Horeca Vlaanderen* et du Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (CRIOC). Les signataires collaboreront en vue de réduire encore davantage les pertes alimentaires dans la chaîne alimentaire.

Voici ce qu'on peut lire sur cette problématique dans l'accord de gouvernement flamand 2014-2019: «Dans un monde où une personne sur huit souffre de la faim de manière chronique, la perte et le gaspillage de nourriture et de matières premières, tant dans la chaîne de production que dans la chaîne de consommation, sont éthiquement inacceptables. Mais à cela s'ajoutent des

per jaar verspild. In Europa is dat 280 kg, en in Zuidoost-Azië 120 kg.

Tel je alleen de verspilling door consumenten, dan zie je ook daar grote verschillen. Eindgebruikers in Noord-Amerika verspillen 115 kg per persoon per jaar, Europeanen 95 kg en consumenten in Sub-Sahara-Afrika 6 kg. Het aandeel van de consumenten in het totale voedselverlies stijgt dus met de rijkdom van de continenten: van 4 % in Sub-Sahara-Afrika tot 34 % in Europa en 39 % in de VS.

Op 30 maart 2014 maakte de Vlaamse overheid nieuwe cijfers bekend over de voedselverspilling bij consumenten:

- gemiddeld wordt er per jaar tussen de 15 en de 23 kg bruikbaar voedsel weggegooid per persoon. Voor gans Vlaanderen betekent dit 120 000 ton voedsel;
- jaarlijks gooit een gezin van vier voor meer dan 300 euro in de vuilbak;
- bijna één derde daarvan is brood en banket, op de tweede plaats staan groenten (16 %);
- meer dan één vijfde van alle weggegooid, ongeopende verpakkingen heeft een niet overschreden houdbaarheidsdatum.

Op 31 maart 2014 heeft de Vlaamse minister-president de engagementsverklaring «*Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies*» aan het publiek voorgesteld. De verklaring is een gezamenlijk initiatief van de Vlaamse regering en de *Boerenbond*, *Fevia Vlaanderen*, *Comeos Vlaanderen*, de Unie Belgische Catering, *Horeca Vlaanderen* en het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO). De ondertekenaars zullen samenwerken om de voedselverliezen in de keten verder terug te dringen.

Het Vlaams regeerakkoord 2014-2019 wijdt de volgende passage aan de problematiek: «In een wereld waar één op acht mensen chronisch honger lijdt, zijn verlies en verspilling van voedsel en grondstoffen, zowel in de productie- als consumptieketen, ethisch onaanvaardbaar. Maar het heeft ook een financiële implicaties en een milieu-impact. Wij ontwikkelen actieplannen i.s.m. de

conséquences financières et un impact sur l'environnement. Nous élaborons des plans d'action préventifs en collaboration avec le secteur agroalimentaire et les consommateurs en vue de prévenir au maximum les pertes alimentaires.» (*traduction*)

La problématique des pertes et de la pénurie alimentaires figure depuis de nombreuses années parmi les priorités de la politique fédérale en matière de coopération au développement et de solidarité internationale. Reste à savoir, toutefois, si cela se traduira par des résultats concrets sur le plan international.

II. D'OU VIENNENT LE GASPILLAGE ET LES PERTES ALIMENTAIRES?

Comment s'explique le gaspillage alimentaire dans la chaîne alimentaire des pays industrialisés? Nous nous limiterons ici aux facteurs principaux.

Agriculture et pêche:

- tri des produits en vue de répondre aux normes de qualité concernant le poids, la taille, la forme et l'aspect, à la demande des distributeurs. Il n'y a pas de débouché pour les produits non conformes aux normes prévues;
- prix du marché trop bas pour couvrir les coûts de récolte;
- détérioration durant la récolte ou la prise;
- manque d'adéquation de la production par rapport au marché.

Transformation:

- mise au rebut ou recoupage des produits de forme irrégulière;
- endommagement ou déformation en raison de problèmes de réglage des machines au cours du processus de production;
- perte de qualité à la suite d'une altération pendant les processus de production;
- gaspillage lié à des problèmes de conditionnement;
- surproduction de marques de supermarchés qui ne peuvent être vendues ailleurs;

agrovoedingssector en de consumenten om preventief zoveel mogelijk voedselverliezen te voorkomen.»

Al vele jaren is de problematiek van het voedselverlies en voedseltekort een van de prioriteiten van het federaal beleid rond ontwikkelingssamenwerking en internationale solidariteit. Maar of dit ook daadwerkelijk internationale resultaten kan voorleggen is maar de vraag.

II. HOE KOMEN VOEDSELVERLIES EN -VERSPILLING TOT STAND?

Hoe komt voedselverspilling tot stand in de voedselketen van geïndustrialiseerde landen? We beperken ons tot de belangrijkste factoren.

Landbouw en visserij:

- sorteren van producten om te voldoen aan kwaliteitsnormen betreffende gewicht, grootte, vorm en uiterlijk, op vraag van distributeurs. Voor «misgroeide» producten die niet voldoen aan de standaarden is geen afzetmarkt;
- marktprijzen te laag om de oogstkosten te dekken;
- beschadiging tijdens het oogsten;
- onvoldoende afstemming van productie op de markt.

Verwerking:

- wegwerpen of bijsnijden van onregelmatig gevormde producten;
- beschadiging of misvorming door problemen met de afstelling van machines tijdens het productieproces;
- kwaliteitsverlies als gevolg van aantasting tijdens productieprocessen;
- verspilling door verpakkingsproblemen;
- overproductie van supermarktmerken die niet elders verkocht kunnen worden;

– stocks excédentaires en raison des obligations de reprise et des annulations de commandes.

Distribution:

- réfrigération défectueuse et rupture de la chaîne du froid;
- altération due à des problèmes de conditionnement;
- stocks excédentaires en raison de l'inadéquation des commandes à la demande probable;
- obligation de commander un large éventail de produits et de marques chez le même producteur pour obtenir de meilleurs prix;
- non-respect des normes de sécurité alimentaire.

Une partie des pertes au niveau de la culture, de la récolte, du transport, du stockage et de la transformation est inévitable, même s'il peut être question, dans certains cas, d'un manque de précaution ou de méthodes (de conservation) et de matériaux déficients. Mais il n'en reste pas moins qu'une grande partie des pertes alimentaires peuvent être évitées.

Au niveau européen, il existe des normes commerciales à respecter pour pouvoir faire du commerce au plan international sur la base de normes connues (par exemple, les pommes de terre, les légumes ou les fruits trop petits ne satisfont pas à ces normes). Même s'il n'est pas interdit, le commerce non conforme à ces normes reste rare. L'extension des normes ou l'encouragement au commerce de produits non conformes à ces normes font partie des possibilités.

L'essor des supermarchés et leur grande présence dans le secteur de la distribution ont engendré des rapports de force inégaux dans la chaîne alimentaire entre les producteurs, d'une part, et les distributeurs et vendeurs, d'autre part. Cette situation risque de donner lieu à son tour à des pratiques commerciales déloyales. Des plaintes sont déposées et des actions et campagnes de protestation sont menées à cet égard depuis des années.

Un autre problème qui se pose est celui des prises accessoires et des rejets en mer dans le secteur de la pêche. Sous la pression de l'opinion publique, l'Union européenne a, en 2013, revu sa politique de pêche et instauré une interdiction de rejeter le poisson en mer. La période transitoire s'étend de 2015 à 2019. Lorsque des pêcheurs remontent leurs filets, ceux-ci ne contiennent pas uniquement le poisson souhaité, mais aussi de

– overtollige voorraad door terugneemverplichtingen en annuleringen van bestellingen.

Distributie

- gebrekkige koeling en verbreking van de koudeketen;
- beschadiging door verpakkingsproblemen;
- overtollige voorraad door slechte afstemming van bestellingen met mogelijke vraag;
- verplichting om een brede waaier van producten en merken te bestellen bij dezelfde producent om betere prijzen te krijgen;
- niet voldoen aan voedselveiligheidsnormen.

Een deel van het verlies bij de teelt, de oogst, het vervoer, de opslag en de verwerking is niet te vermijden, al kan er sprake zijn van onvoorzichtigheid of gebrekkige (be-)waarmethodes en materialen, maar veel voedselverlies is wel te vermijden.

Op Europees vlak bestaan er handelsnormen om internationaal handel te kunnen voeren op basis van gekende standaarden (bijvoorbeeld ondermaatse aardappelen, groenten of fruit voldoen niet aan die standaarden). Handel buiten die standaarden is niet verboden maar gebeurt zelden. Het uitbreiden van standaarden of stimuleren van handel in producten die niet voldoen aan de standaarden behoort tot de mogelijkheden.

Door de groei van supermarkten en hun ruime aanwezigheid in de distributiesector zijn er ongelijke machtsverhoudingen ontstaan in de voedselketen tussen de producenten enerzijds en de distributeurs en de verkopers anderzijds. Die kunnen leiden tot oneerlijke handelspraktijken. Al jaren zijn hier klachten over en worden er protestacties en campagnes rond gevoerd.

Een ander probleem is dat van de bijvangst en de teruggooi in de visserij. Onder druk van de publieke opinie heeft de Europese Unie in 2013 haar visserijbeleid herzien en een verbod ingesteld op het teruggooien van vis. De overgangperiode loopt van 2015 tot 2019. Wanneer vissers hun netten ophalen zit niet alleen de vis die ze wilden vangen erin, maar ook veel bijvangst: ondermaatse vis, minder goed verkoopbare vis, vis die

nombreuses prises accessoires: du poisson trop petit, du poisson moins vendable, du poisson qui ne peut pas être ramené à terre en raison des quotas de pêche européens, des mammifères marins, des invertébrés, etc. Une fois le bon poisson mis de côté, le reste est jeté par-dessus bord, mort, mourant ou blessé; 70 à 80 % des poissons rejetés en mer ne survivent pas. Entre-temps, la Flandre a également mis en œuvre le plan d'action «*selectief vissen doet leven*», dans le but explicite de mettre progressivement en place une pêche durable.

Selon la FAO, environ 8 % des prises dans le monde sont rejetées à la mer, mais les quantités rejetées sont souvent bien plus importantes. La Commission européenne a estimé en 2007 que 20 à 60 % des prises européennes étaient rejetées à la mer, ce qui représenterait un total de 2,3 millions de tonnes. En Flandre, les rejets en mer sont estimés à 25 % de la totalité des prises.

Du poisson destiné à la consommation humaine est également perdu du fait du fonctionnement du marché. Lorsque les prix sont trop bas, une partie des prises est retirée du marché et transformée en farine de poisson. Dans ce cas, les pouvoirs publics octroient une compensation financière aux pêcheurs. En 2009, c'était le cas pour 3 % des prises.

III. RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

En outre, si la population mondiale passe à huit milliards d'individus d'ici à 2030 et à neuf milliards d'ici à 2050, il faudra économiser les terres, l'eau, les richesses du sous-sol, l'énergie et la biodiversité. Pour nourrir la population mondiale future, nous devons avoir à notre disposition 50 à 70 % de nourriture en plus. Nous n'y arriverons que si nous limitons les pertes de nourriture.

Il va de soi que la sensibilisation est et demeure très importante. Depuis la publication de son rapport en 2011, la FAO mène avec d'autres institutions internationales des campagnes pour attirer l'attention sur les pertes et gaspillages alimentaires, et pour inciter les personnes, les organisations, les entreprises et les pouvoirs publics à réagir. Ainsi, la Commission européenne ambitionne également de réduire de moitié les pertes de nourriture dans l'UE d'ici à 2020. Le gouvernement flamand s'est rallié à cet objectif et prend actuellement la mesure du problème en Flandre. Il a également dégagé des fonds pour étudier au sein des entreprises des moyens de limiter les pertes ou d'améliorer les emballages.

Ces organisations et ces gouvernements mettent par ailleurs surtout l'accent sur la conscientisation des

wegens Europese visquota niet aan land gebracht mag worden, zeezoogdieren, ongewervelde dieren, enz. Nadat de gewenste vis is uitgezocht, gaat de rest terug overboord, dood, stervend of gekwetst; 70 tot 80 % overleeft het niet. Inmiddels is ook in Vlaanderen het actieplan «selectief vissen doet leven» in uitvoering. Dat heeft als uitdrukkelijk objectief te streven naar duurzame visserij.

Volgens de FAO wordt wereldwijd ongeveer 8 % van de vangst teruggewooid, maar dikwijls gaat het over veel meer. De Europese Commissie schatte in 2007 dat 20 tot 60 % van de Europese vangst weer in zee werd geworpen. In totaal zou het gaan over 2,3 miljoen ton. In Vlaanderen wordt de teruggooi geschat op 25 % van de totale vangst.

Er gaat ook vis voor menselijke consumptie verloren door marktinterventie. Als de prijzen te laag zijn, wordt een deel van de vangst uit de markt gehaald en verwerkt tot vismeel. De vissers krijgen daarvoor een financiële compensatie van de overheid. In 2009 ging het over 3 % van de vangst.

III. VOEDSELVERLIES- EN VERSPILLING AANPAKKEN

Als we bovendien tegen 2030 acht miljard mensen moeten voeden en tegen 2050 negen miljard, dan moeten we zuiniger omgaan met land, water, bodemrijkdommen, energie en biodiversiteit. Om de toekomstige wereldbevolking te voeden zal er 50 tot 70 % meer voedsel ter beschikking moeten zijn. Dat kunnen we enkel realiseren als we het voedselverlies beperken.

Het spreekt vanzelf dat sensibilisering zeer belangrijk is en blijft. Sinds de publicatie van haar rapport in 2011 voert de FAO samen met andere internationale instellingen campagnes om het voedselverlies en de voedselverspilling zichtbaar te maken, en om mensen, organisaties, bedrijven en overheden te sensibiliseren om er wat aan te doen. Zo heeft ook de Europese Commissie in 2011 het streefdoel aangenomen om in de EU het voedselverlies te halveren tegen 2020. De Vlaamse regering heeft zich daarbij aangesloten en laat onderzoeken hoe groot het probleem is in Vlaanderen. Ze besteedt ook middelen aan onderzoek binnen bedrijven naar manieren om verliezen te beperken of naar betere verpakkingen.

Verder zetten deze organisaties en regeringen vooral in op de bewustmaking van consumenten, want daar

consommateurs, car d'après les statistiques disponibles, ces derniers sont responsables d'une grande partie des gaspillages de nourriture. Le succès du programme britannique WRAP démontre qu'une campagne générale et de longue haleine peut réellement fonctionner.

Pour s'attaquer au gaspillage de nourriture dans les autres maillons de la chaîne, l'on en revient surtout aux cadres stratégiques généraux existants qui ont été élaborés pour gérer les flux de déchets et optimiser l'utilisation des matières premières. L'effet boule de neige de la préservation de valeur y joue un rôle moteur. Selon cette hiérarchie d'objectifs, il faut avant tout éviter au maximum les déchets, ou en l'occurrence le gaspillage de nourriture. Si des denrées alimentaires ne peuvent être consommées comme cela était prévu, il faut rechercher des manières de les recycler comme nourriture: les envoyer à des banques alimentaires, ou les transformer en d'autres aliments tels que des confitures, du jus, de la purée, etc. Si cela n'est pas possible, il faut envisager, par ordre de préférence, l'utilisation comme fourrages, la transformation en engrais, l'emploi comme source d'énergie (fermentation, combustion) et enfin l'incinération sans production d'énergie. En Flandre, la simple mise en décharge est en tout cas interdite depuis longtemps.

Il demeure important de mener des actions de sensibilisation et d'encourager des initiatives. Les pouvoirs publics devront élaborer une politique cohérente et conséquente sur la base de statistiques correctes. En encourageant des initiatives telles que *Food Pilot* (ILVO), les pouvoirs publics contribuent à optimiser des processus dans le secteur de l'alimentation.

Lorsqu'ils élaborent une politique, les pouvoirs publics ne doivent pas non plus ignorer les rapports de force et les pratiques commerciales déloyales au sein de la chaîne alimentaire. Les acteurs qui dominent la chaîne, tels que les supermarchés, les grossistes et les entreprises du secteur agroalimentaire, profitent de leur position de force pour faire supporter les frais et risques par d'autres maillons. Cumulé avec les exigences cosmétiques qu'ils imposent, ce phénomène entraîne un gaspillage de nourriture, minant ainsi la rentabilité de nombreux producteurs, qui ne peuvent pas investir autant dans de nouveaux produits et techniques, ou dans des moyens de lutter contre la perte et le gaspillage de nourriture. En outre, en période de surproduction, il est judicieux de développer une politique en matière de gaspillage. En cas de moins bonnes récoltes (et donc de réduction de l'offre), les critères cosmétiques perdent en importance.

zit volgens de beschikbare cijfers een groot deel van de voedselverspilling. Het succes van WRAP in Groot-Brittannië toont aan dat een brede volgehouden campagne echt kan werken.

Om de voedselverspilling bij de andere schakels in de keten aan te pakken, wordt vooral teruggegrepen naar bestaande algemene beleidskaders die uitgewerkt werden om de afvalstromen te beheersen en de grondstoffen maximaal te benutten. De zogenaamde «cascade van waardebehoud» staat daarin centraal. Volgens deze cascade of doelenhiërarchie moet afval, of in dit geval voedselverspilling, in eerste instantie zo veel mogelijk vermeden worden. Als voedingswaren niet gegeten kunnen worden zoals bedoeld, dan moeten er dus eerst andere manieren gezocht worden om ze te gebruiken als voedsel: naar voedselbanken brengen of verwerken in voedingsmiddelen, als confituur, sap, puree, enz. Als dat niet kan, krijgt gebruikt als veevoeder de voorkeur, vervolgens verwerken tot meststoffen, dan gebruiken als energiebron (vergisten, verbranden) en ten slotte verbranden zonder energie op te wekken. Gewoon storten is in Vlaanderen alleszins al lang verboden.

Sensibiliseren en initiatieven aanmoedigen blijft belangrijk. De overheid zal een coherent en consequent beleid moeten uitwerken op basis van correcte gegevens. Met initiatieven zoals *Food Pilot* (ILVO) helpt de overheid processen in de voedingssector te optimaliseren.

Bij het opstellen van een beleid mag de overheid ook niet blind blijven voor de machtsverhoudingen en onfaire handelspraktijken binnen de voedselketen. De sterkere spelers in de keten, zoals supermarkten, groothandelaren en voedselverwerkende bedrijven, gebruiken hun machtspositie om kosten en risico's af te wentelen op de andere schakels. Samen met de cosmetische eisen die ze opleggen leidt dit tot voedselverspilling en ondermijnt het de rentabiliteit van veel producenten, die minder kunnen investeren in de ontwikkeling van nieuwe producten en technieken, of in manieren om voedselverlies en -verspilling tegen te gaan. Daarnaast is het zinvol om een beleid te ontwikkelen rond verspilling in tijden van overproductie. Bij minder goede oogsten (en dus in aanbod) spelen cosmetische criteria minder een rol.

Les autorités de nombreux pays encouragent les acteurs de la chaîne alimentaire à améliorer leurs pratiques commerciales en adoptant des codes de conduite volontaires. Les Britanniques l'ont fait en 2009, les Belges en 2010, les Européens en 2012. Mais de nombreux pays n'ont pas encore franchi le pas.

Sous la pression de campagnes publiques et parce que les codes de conduite volontaires n'entraînaient aucun changement visible, le Parlement britannique a adopté en 2013 une loi (*the Groceries Code Adjudicator Act 6*) désignant une autorité de contrôle. Elle peut vérifier le respect du code de conduite et imposer des sanctions en cas d'infraction. Le code de conduite et l'action de l'autorité de contrôle visent aussi bien les producteurs nationaux que les producteurs internationaux.

*
* *

De overheden van veel landen moedigen de actoren in de voedselketen aan om hun handelspraktijken te verbeteren door vrijwillige gedragscodes aan te nemen. In Groot-Brittannië gebeurde dat in 2009, in België in 2010, op Europees vlak in 2012. Maar vele landen hebben nog verdere stappen gezet.

Onder de druk van publieke campagnes en omdat de vrijwillige code geen zichtbare verandering bracht, nam het Britse parlement in 2013 een wet aan (*the Groceries Code Adjudicator Act 6*) waarmee een toezichthouder werd aangesteld. Hij kan de naleving van de code onderzoeken en sancties treffen in geval van overtreding. De code en het toezicht erop gelden zowel voor binnenlandse als buitenlandse producenten.

*
* *

PROPOSITION DE RÉOLUTION

Le Sénat, considérant:

A. les nombreuses campagnes et études qui mettent on ne peut plus clairement en lumière le grand problème du gaspillage et des pertes alimentaires en Flandre, en Wallonie, à Bruxelles, au niveau fédéral, en Europe, dans les pays développés et dans les pays du Sud;

B. le lien entre cette problématique et la faim dans le monde, la croissance de la population mondiale, le réchauffement climatique et les problèmes écologiques qui en découlent;

C. la déclaration d'engagement du gouvernement flamand précédent dans le cadre de *Vlaanderen in Actie*, déclaration intitulée «*Samen tegen voedselverlies*»;

D. le passage dans l'accord de gouvernement flamand 2014-2018 indiquant que le gouvernement élaborera des plans d'action en collaboration avec le secteur agroalimentaire et les consommateurs en vue de prévenir au maximum les pertes alimentaires;

E. les innombrables engagements dans le cadre de la politique fédérale de coopération au développement;

F. les initiatives prises dans les autres entités fédérées de notre pays;

G. les intentions de l'Union européenne;

H. la nouvelle plateforme en ligne *Global Community of Practice on Food Loss Reduction*, qui a été mise en place par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, le Fonds international de développement agricole et le Programme alimentaire mondial,

Demande au gouvernement:

1) d'examiner comment la mesure, l'enregistrement et l'établissement de rapports pourraient être améliorés à tous les niveaux de la chaîne de production alimentaire, de manière à accroître la transparence et la clarté quant aux quantités de nourriture gaspillées à chaque étape de la chaîne;

2) d'élaborer, en concertation avec le secteur de l'alimentation et à la lumière des données mesurées, des plans d'action efficaces assortis d'accords clairs concernant des objectifs de prévention réalistes et précis, et de veiller

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

De Senaat, gelet op:

A. de talrijke campagnes en studies die het grote probleem van voedselverspilling en voedselverlies in Vlaanderen, Wallonië en Brussel, op federaal vlak, in Europa, in ontwikkelde landen en in landen in het zuiden, overduidelijk aantonen;

B. de relatie tussen deze problematiek en de honger in de wereld, de stijgende wereldbevolking, de klimaatopwarming en de bijhorende ecologische problemen;

C. de engagementsverklaring van de vorige Vlaamse regering in het kader van *Vlaanderen in Actie*, een verklaring met de titel «*Samen tegen voedselverlies*»;

D. de passage in het Vlaams Regeerakkoord 2014-2018 waarin staat dat de regering actieplannen zal ontwikkelen in samenwerking met de agrovoedingssector en de consumenten om zoveel mogelijk voedselverliezen te voorkomen;

E. de talloze engagementen binnen het federaal beleid rond ontwikkelingssamenwerking;

F. de initiatieven binnen de andere deelgebieden van ons land;

G. de intenties van de Europese Unie;

H. het nieuwe online platform *Global Community of practice on Food Loss Reduction* dat gelanceerd werd door de Wereldvoedsel- en landbouworganisatie, het International Fonds voor landbouwontwikkeling en het Wereldvoedselprogramma,

Vraagt de regering:

1) te onderzoeken op welke manier de meting, registratie en rapportage op alle niveaus van de voedselketen verbeterd kunnen worden zodat er meer transparantie en duidelijkheid wordt geschapen over de hoeveelheden voedsel die in elke schakel worden verspild;

2) op basis van de gemeten gegevens met de voedingssector efficiënte plannen van aanpak op te maken, met duidelijke afspraken over realistische en precieze preventiedoelstellingen, en erop toe te zien dat de betrokken

à ce que les acteurs concernés de la chaîne de production alimentaire respectent effectivement les accords conclus;

3) de mettre en place des projets de collaboration avec les gouvernements des Communautés et des Régions en vue de prendre des initiatives conjointes de lutte contre le gaspillage et les pénuries alimentaires;

4) de remettre au Parlement, après concertation avec les autorités flamandes et les autres Communautés et Régions, dans le cadre notamment de la déclaration d'engagement «*Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies*» du 31 mars 2014, un rapport clair en ce qui concerne:

a) l'élaboration de la feuille de route de la *Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies*;

b) les avancées concrètes à mettre à l'actif de la *Voedselverliescoalitie*;

5) d'ancrer politiquement la cascade de conservation de valeur, à l'instar de ce qui se fait pour la cascade de la biomasse telle qu'elle a été élaborée entre autres par l'*Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij* (OVAM) et l'Agence flamande pour l'agriculture et la pêche;

6) d'appliquer également ces exemples ainsi que d'autres exemples régionaux dans le cadre de la politique fédérale de Coopération au développement et de se concerter à ce sujet avec les autres Régions et Communautés en vue de déployer des actions communes;

7) de se concerter avec les secteurs concernés afin de mettre en place des codes de conduite contraignants en vue de mettre un terme aux pratiques commerciales déloyales qui engendrent du gaspillage ou des pertes alimentaires;

8) d'organiser une concertation et des actions appropriées de telle manière qu'aucun produit alimentaire ne soit jeté en raison de son apparence, et de s'engager activement à cette fin au niveau européen pour créer de nouvelles normes permettant de commercialiser plus facilement les denrées alimentaires qui seraient actuellement jetées en raison de leur apparence, à l'exemple de ce qui se fait dans les ventes à la criée des fruits et légumes en Flandre, en lien avec l'industrie du froid;

9) d'examiner, dans tous les domaines de compétence de l'autorité fédérale, comment chacun d'eux peut contribuer au renforcement de la politique de lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires;

spelers uit de voedselketen de gemaakte afspraken effectief naleven;

3) samenwerkingsprojecten op te zetten met de regeringen van de Gemeenschappen en de Gewesten om gezamenlijk initiatieven te nemen ter bestrijding van de voedselverspilling en voedseltekorten;

4) om, na overleg met de Vlaamse overheid en de andere Gemeenschappen en Gewesten naar aanleiding van onder andere de engagementsverklaring «*Vlaanderen in Actie: Samen tegen voedselverlies*» van 31 maart 2014, een duidelijke rapportering te verstrekken aan het Parlement voor wat betreft:

a) de totstandkoming van de *roadmap* van het Vlaams Ketenoverleg Voedselverlies;

b) de concrete vorderingen van de Voedselverliescoalitie;

5) de cascade van het waardebehoud beleidsmatig te verankeren naar het voorbeeld van de biomassacascade zoals die onder andere werd uitgewerkt door de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) en het Agentschap voor landbouw en visserij;

6) deze en andere Gewestelijke voorbeelden ook binnen het federaal beleid rond Ontwikkelingssamenwerking toe te passen en hierover overleg te plegen met de andere Gewesten en Gemeenschappen om gezamenlijke acties te ontwikkelen;

7) met de betrokken sectoren in overleg te treden om te komen tot bindende en afdwingbare gedragscodes om onfaire handelspraktijken die tot verlies of verspilling leiden, aan banden te leggen;

8) overleg te organiseren en gepaste acties op te zetten zodat er geen voedsel wordt weggegooid omwille van het uitzicht, en daartoe zich actief te engageren op Europees niveau om nieuwe standaarden te creëren zodat voedsel dat vandaag wordt weggegooid omwille van het uitzicht gemakkelijker kan verhandeld worden, naar het model van de Vlaamse groenten en fruit veilingen in relatie met diepvriesindustrie;

9) binnen alle bevoegdheidsdomeinen van de federale overheid te onderzoeken hoe elk domein kan bijdragen tot het versterken van het beleid rond het bestrijden van voedselverspilling en voedselverlies;

10) d'entreprendre des actions au sein de sa propre administration en vue de sensibiliser les fonctionnaires à cette problématique;

11) d'assumer un rôle de pionnier au niveau européen, en collaboration avec les Régions et les Communautés, pour faire de ces objectifs une véritable priorité européenne.

Le 18 juillet 2019.

10) binnen de eigen administratie acties te ondernemen om de ambtenaren te sensibiliseren rond deze problematiek;

11) in samenwerking met de Gewesten en Gemeenschappen een voortrekkersrol op te nemen op het Europees niveau om deze doelstellingen te laten uitgroeien tot een echte Europese prioriteit.

18 juli 2019.

Bert ANCIAUX.