

Sociale beweging tegen voedselverspilling in Nederland is groeiende

door Dave van Ooijen¹



Sinds enkele jaren staat het tegengaan van voedselverspilling in Nederland en Europa prominent op de maatschappelijke en politieke agenda. Zo streeft de Nederlandse overheid naar een vermindering van voedselverspilling met 20 procent in 2015 en wil de Europese Unie vóór 2015 de voedselverspilling halveren. Voor een belangrijk deel is de aandacht voor voedselverspilling te danken aan acties van voedselactivisten als de Britse schrijver en voedselactivist Tristram Stuart die in 2013 in Nederland actie voerde tegen de verspilling van eten. Hij heeft zowel met zijn in 2009 verschenen boek 'Waste: Uncovering the Global Food Scandal' (Penquin) als het uit overtuiging eten van voedsel dat door anderen is weggegooid een nieuwe sociale beweging tot stand gebracht die niet meer is te stuiten. In juni 2013 was Tristram Stuart, een geschiedenisstudent uit Oxford die zijn studie verruilde voor die van activist, in Nederland om zijn grootste succes, het project 'Feeding the 5.000', te demonstreren. Hierbij worden in de open lucht in veldkeukens voor 5.000 mensen met afgedankt voedsel megamaaltijden op pleinen in grote steden bereid om aandacht te genereren tegen voedselverspilling. In 2011 ontving Tristram Stuart voor zijn acties tegen voedselverspilling The Sophie Prize, een internationale milieuprijs.

Een curry van pompoenen

In navolging op een eerste diner dat Tristram Stuart in 2009 op Trafalgar Square in London organiseerde, bereidde hij in samenwerking met de Wageningse Universiteit op 29 juni 2013 op het Museumplein in Amsterdam voor 5.000 mensen een maaltijd dat van voedsel was bereid dat anders zou zijn weggegooid. De maaltijd bestond uit een currygerecht van pompoenen en een soep, gemaakt van bloemkolen, broccoli's en courgetten die waren afgekeurd wegens een verkeerde maat of omdat er verkeerde etiketten op zaten. In het buitenland werden eerder soortgelijke evenementen georganiseerd in Dublin, Nairobi en Parijs. Op 14 juni 2015 zal Damn Food Waste neerstrijken op de Binnerotte tegenover de Markthal in Rotterdam. Opnieuw zal een gratis megalunch voor 5.000 mensen worden geserveerd gemaakt van groenten die anders zouden zijn weggegooid. Damn Food Waste organiseerde evenementen in Groningen, Zwolle en tijdens de Dutch Design Week in Eindhoven.

¹ Dave van Ooijen studeerde sociologie en politicologie aan de Universiteit van Amsterdam. Van 1979 tot 2014 was hij werkzaam bij Vereniging Milieudefensie, de gemeente Amsterdam, Nicis Institute en Platform31. Sinds eind 2014 is hij eigenaar van 'Van Ooijen - Adviesburo voor Publieke Waarden' (zie www.davevanooijen.nl).

Dumpster diving en gleaning

In Nederland bestaan er sinds 2013 tientallen initiatieven rond duurzaam eten en het tegengaan van voedselverspilling. Niet alleen vind je in de grote steden vele 'dumpster divers' die de afvalbakken afstruinen op nog eetbaar voedsel. Ook in tientallen kleinere gemeenten komen mensen in het geweer tegen het weggooien van nog eetbaar voedsel. Het zijn allang niet meer de dak- en thuislozen, de zwervers die in steden die je aan het eind van dag op markten langs afvalbakken ziet. Voor een aantal activisten is 'freeganism', het uit overtuiging leven van afval van anderen, een levenswijze geworden. Ook het negentiende-eeuwse 'gleaning', waarbij groepen mensen de velden op het platteland na de oogst afstruinen om kolen en courgettes te redden van verrotting, is door Tristram Stuart weer in ere hersteld. Dat met name 'gleaning' in opkomst is, is niet verwonderlijk. Volgens Toine Timmermans, een Wageningse wetenschapper en specialist in duurzame voedselketens, wordt iets van 35 procent van de voedselverspilling veroorzaakt op boerderijen. Vooral bederfelijke etenswaar, verse groenten en fruit, moet het daarbij ontgelden. Volgens de Wageningse onderzoeker is een reductie van de voedselverspilling met 40-50 procent haalbaar, mits overheden, fabrikanten, retailers, cateraars, instellingen en consumenten de handen ineen slaan - lokaal, regionaal, landelijk en internationaal.

Het monitoren van voedselverspilling

Volgens het op 23 april 2015 naar de Tweede Kamer gestuurde derde Monitor Voedselverspilling, ontwikkeld en opgesteld door onderzoekers van het Wageningse Food & Bio-based Research, ligt de voedselverspilling in Nederland op dit moment tussen de 1,83 en 2,71 miljoen ton. Omgerekend is dat tussen de 109 en 162 kilo per inwoner. Voor de helft is de consument voor de voedselverspilling verantwoordelijk. Het algemene beeld is dat er over de jaren 2009 tot en met 2013 niet veel is veranderd in de hoeveelheid voedsel dat wordt verspild. Na een lichte stijging in 2011 is de verspilling van voedsel sindsdien gedaald tot het niveau van 2009. Daarmee is de in de nota Duurzaam Voedsel (juni 2009) opgenomen doelstelling van de Nederlandse regering om in 2015 tot een vermindering van de voedselverspilling van 20 procent ten opzichte van 2009 te komen onhaalbaar. Daarentegen is in vergelijking met 2012 de voedsel-donatie via de Voedselbanken, en daarmee het hergebruik van nog eetbaar voedsel, flink toegenomen, te weten van 8 naar 20 kiloton. Om de doelstelling van 20 procent te halen moet er 17 tot 31 kilo per inwoner per jaar minder voedsel worden verspild. Jaarlijks beland 47 kilo per inwoner per jaar in de vuilnisbak. In de top-5 van meest verpilde producten staan (in die volgorde): zuivel, brood, groenten, fruit en sauzen/vetten. Met voedselverspilling in Nederland gaat jaarlijks 4,4 miljard euro verloren.

No More Food To Waste

Voedselverspilling is geen typisch Nederlands verschijnsel. Het is een internationaal verschijnsel. Volgens de Food and Agriculture Organisation (FAO) van de Verenigde Naties wordt er jaar-

lijks 1,3 miljard ton aan voedsel verspild. En dat in een wereld die in 2050 uit 9 miljard mensen bestaan die allemaal moeten worden gevoed. Naast verspilling in de voedselketen (290 kilo per persoon per jaar) verspillen ook consumenten veel voedsel. Het gaat daarbij om 145 kilo per persoon per jaar. Om voedselverspilling op wereldschaal tegen te gaan organiseert Sharon Dijkema, de PvdA-staatssecretaris van Economische Zaken en verantwoordelijk voor het Nederlandse landbouw- en voedselbeleid, onder de titel 'No More Food To Waste' van 16 tot en met 19 juni 2015 in het World Forum in Den Haag een internationale conferentie over het voedselverspillingsvraagstuk. De conferentie heeft als doel concrete acties op te leveren voor de reductie van voedselverliezen en voedselverspilling. Bovendien moet de conferentie leiden tot nieuwe allianties, betere uitwisseling van innovaties die succesvol zijn geweest en opschaling van best practices. De conferentie wordt samen met Vietnam, de FAO, de United Nations Environment Programme (UNEP) en de African Union Commission (AUC) georganiseerd.

'OverLekker': een nieuw merk verse soepen en sausen

In Nederland bestaan inmiddels tal van best practices die laten zien hoe voedselverspilling kan worden tegen gegaan. Zo ontwikkelde onderzoekers van de Wageningse universiteit in het afgelopen jaar een monitoringstool waarmee fabrikanten, retailers, horecaondernemers en cateraars zelf kunnen bijhouden hoeveel voedsel er in hun bedrijf verloren gaat. De aanpak wordt in 2015, in samenwerking met het samenwerkende bedrijfsleven in de Alliantie Verduurzaming Voedsel, gebruiksklaar gemaakt. Bedrijven en overheden krijgen met de tool concrete aanknopingspunten om processen en ketens efficiënter in te richten en op deze manier voedselverspilling tegen te gaan. Naast de flinke toename van de voedseldonaties aan de Voedselbanken in 2012 (van 8 naar 20 kiloton), waarbij supermarkten 'overbodig' voedsel afstaan, zijn PLUS-supermarkten in samenwerking met de Wageningse Universiteit begonnen met het Food2Food-project. In het kader van Food2Food is een concept ontwikkeld om groente en fruit uit supermarkten te gebruiken voor de ontwikkeling van nieuwe producten. Met de introductie van het nieuwe kant-en-klaar product 'OverLekker', een pilot, wordt in het versassortiment van PLUS-supermarkten een tomatensoep en tomatensaus opgenomen dat is gemaakt van tomaten en uien, die door consumenten niet snel gekocht worden omdat ze bijvoorbeeld een (lichte) beschadiging hebben of niet meer in hun verpakking zitten. Een project dat navolging verdient. Volgens de onderzoekers zou op deze manier ruim 30 procent van het product bruikbaar zijn voor verwerking in nieuwe voedingsproducten.

Toentje, Kromkommer en RotterZwam

Niet alleen in de voedselbereidende industrie en door supermarkten worden tal van initiatieven genomen om voedselverspilling tegen te gaan. Met name onder consumenten heeft zich een sociale beweging ontwikkeld om voedselverspilling te lijf te gaan. Naast de eerder genoemde Damn Food Waste evenementen zien we ook op het gebied van de stadslandbouw projecten ontstaan om voedselverspilling tegen te gaan. Zo zien we tal van projecten waarbij door lokale voedseltuinen op braakliggende gronden biologische groente en fruit voor de lokale markt en

lokale voedselbanken wordt verbouwd. Ook worden op tal van plaatsen moestuinen, pluktuinen en eetbaar groente en fruitparken in de openbare ruimte aangelegd. Zo krijgt in steden landstadsbouw een impuls en worden er dorpscoöperaties opgezet in gebieden die door demografische krimp worden getroffen. Te denken valt aan de dorpscoöperatie Kloosterburen die haar eigen groente verbouwd en voedselcoöperatie Toentje in Groningen die voedsel produceert voor de lokale voedselbank. Ook door dit soort initiatieven kan voedselverspilling tijdens transport en bereiding en opslag worden voorkomen. Verder zijn ook het Amsterdamse initiatief Instock (pop-up restaurant) en de Rotterdamse initiatieven Kromkommer (pop-up shop en producent van soepen met 50 verkooppunten in het land) en RotterZwam (produceert oesterzwammen in het oude zwembad Tropicana op koffiedik) veelbelovend wat betreft het gebruik van voedsel dat anders door supermarkten zou zijn weggegooid of het tegengaan van voedselverspilling.

Food Battle en Food Estafette

Ook veelbelovend zijn de sinds 2012 gestarte Food Battles waarbij consumenten in groepsverband gedurende drie weken bijhouden hoeveel voedsel bij kopen en weggooien. Na een in 2011 gestarte pilot in Oost-Nederland (Apeldoorn, Lochem, Brummen, Eerbeek) waarbij in drie weken tijd door 200 deelnemers 20 procent minder voedsel werd weggegooid, zijn tot nu toe in Nederland zeven Food Battles gehouden. Een analyse van deze Food Battles in 2012 en 2014 door de Wageningse Universiteit met 2.000 deelnemers laat zien dat de reductiepercentages gemiddeld op 20-35 procent liggen. Op 16 maart 2015 zijn opnieuw acht nieuwe Food Battles, de Food Estafette, van start gegaan. De eerste groep die deelnam aan de Food Battle Estafette, een groep van 500 leden van Vrouwen van Nu, slaagden er in om in de periode van 17 februari tot 3 maart 2015 om 30 procent minder voedsel weg te gooien. Bij de start gooiden zij gemiddeld 11 kilo per jaar weg. In de laatste week gooiden zij nog slecht 7,5 kilo per jaar weg. Daarmee verspilden zij aanzienlijk minder voedsel dan landelijk gemiddeld. In het najaar van 2015 volgt een nieuwe serie in Nederland en vindt ook een uitrol naar het buitenland plaats.