

BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS

17 september 2018

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

**tot herziening van datumaanduidingen
in de strijd tegen voedselverspilling**

(ingediend door mevrouw Rita Gantois)

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE

17 septembre 2018

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

**visant à revoir les indications de dates
dans le cadre de la lutte contre
le gaspillage alimentaire**

(déposée par Mme Rita Gantois)

N-VA	:	Nieuw-Vlaamse Alliantie
PS	:	Parti Socialiste
MR	:	Mouvement Réformateur
CD&V	:	Christen-Democratisch en Vlaams
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten
sp.a	:	socialistische partij anders
Ecolo-Groen	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen
cdH	:	centre démocrate Humaniste
VB	:	Vlaams Belang
PTB-GO!	:	Parti du Travail de Belgique – Gauche d'Ouverture
DéFI	:	Démocrate Fédéraliste Indépendant
PP	:	Parti Populaire
Vuye&Wouters	:	Vuye&Wouters

Afkortingen bij de nummering van de publicaties:

DOC 54 0000/000:	Parlementair document van de 54 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer
QRVA:	Schriftelijke Vragen en Antwoorden
CRIV:	Voorlopige versie van het Integraal Verslag
CRABV:	Beknopt Verslag
CRIV:	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen)
PLEN:	Plenum
COM:	Commissievergadering
MOT:	Moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)

Abréviations dans la numérotation des publications:

DOC 54 0000/000:	Document parlementaire de la 54 ^e législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA:	Questions et Réponses écrites
CRIV:	Version Provisoire du Compte Rendu intégral
CRABV:	Compte Rendu Analytique
CRIV:	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes)
PLEN:	Séance plénière
COM:	Réunion de commission
MOT:	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers

Bestellingen:
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.dekamer.be
e-mail : publicaties@dekamer.be

De publicaties worden uitsluitend gedrukt op FSC gecertificeerd papier

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants

Commandes:
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.lachambre.be
courriel : publications@lachambre.be

Les publications sont imprimées exclusivement sur du papier certifié FSC

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

Dit voorstel van resolutie roept de federale regering op om, in navolging van andere Europese lidstaten, op Europees niveau een herziening van de bepalingen met betrekking tot datumaanduidingen op voeding te bepleiten, nu uit verschillende onderzoeken blijkt dat deze een negatief effect hebben op voedselverspilling.

Ook wordt de federale regering verzocht om op korte termijn een uitbreiding voor te stellen van de producten die vrijgesteld worden van een houdbaarheidsdatum, zoals koffie, pasta, rijst, chips, enz.

Daarnaast moet de overheid inspanningen leveren om consumenten beter te informeren over de betekenis van de houdbaarheidsdata.

Tot slot verzoekt het parlement de regering om naar voorbeeld van het beleid in de deelstaten, een plan op te stellen tegen voedselverspilling in haar instellingen.

Dit alles moet leiden tot minder voedselverspilling en een besparing voor de consument.

Voedselverspilling: feiten en cijfers

Het fenomeen van voedselverspilling werd reeds meermaals bestudeerd, zowel op mondiaal¹, Europees² als Vlaams³ niveau. Algemeen gezien gaat het om afval dat geproduceerd wordt bij de productie, distributie en consumptie van voedingsproducten. Meer specifiek gaat het om voedsel dat geschikt is voor menselijke consumptie en dat wordt weggegooid, al dan niet na de houdbaarheidsdatum of na bederf⁴. Het gaat hierbij om de eetbare delen van voedsel. Naast verspilling van vermijdbare verliezen worden ook onvermijdbare voedselverliezen in de voedselketen en bij huishoudens onderscheiden, zoals schillen, stronken, theeresten of vlees- en visresten (botten en graten). Voedsel dat niet bestemd was voor menselijke consumptie (zoals vee-

¹ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *Food wastage footprint: Impacts on natural resources (Summary report)*, 2013, 61 p.

² http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf.

³ Zie o.a. OVAM, *Voedselverlies in ketenperspectief*, 2011.

⁴ Zie voetnoot 1.

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

Cette proposition de résolution invite le gouvernement fédéral à plaider, à l'instar d'autres États membres européens, en faveur d'une révision des dispositions relatives aux indications de dates sur les denrées alimentaires au niveau européen, différentes études ayant prouvé que ces dates ont un effet négatif sur le gaspillage alimentaire.

Le gouvernement fédéral est également invité à proposer, à court terme, un élargissement de l'éventail des produits exempts de date de péremption tels que le café, les pâtes, le riz, les chips, etc.

Les autorités doivent en outre fournir des efforts afin de mieux informer les consommateurs sur la signification des dates de péremption.

Enfin, le parlement demande au gouvernement de mettre en place, à l'instar des politiques menées dans les entités fédérées, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de ses institutions.

Toutes ces mesures devraient se traduire par une réduction du gaspillage alimentaire et permettre au consommateur de réaliser des économies.

Gaspillage alimentaire: faits et chiffres

Le phénomène du gaspillage alimentaire a été étudié à maintes reprises, tant au niveau mondial¹ et européen² qu'au niveau de la Flandre³. D'une manière générale, il s'agit des déchets générés lors de la production, de la distribution et de la consommation des denrées alimentaires. Plus spécifiquement, il s'agit de la nourriture destinée à la consommation humaine qui est jetée, que ce soit avant ou après sa date de péremption ou après son altération⁴. Outre le gaspillage lié à des pertes évitables, il existe également des pertes alimentaires inévitables au niveau de la chaîne alimentaire et des ménages, comme, par exemple, les épluchures, les trognons, les résidus de thé, les restes de viande et de poisson (os et arêtes), etc. Les aliments qui ne sont pas destinés à

¹ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *Food wastage footprint: Impacts on natural resources (Summary report)*, 2013, 61 p.

² http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf.

³ Voir notamment OVAM, *Voedselverlies in ketenperspectief*, 2011.

⁴ Voir note 1.

voer) valt niet binnen de definitie en wordt doorgaans niet meegenomen in de kwantificering van verspilling.

Enkele cijfers om de impact te illustreren:

— in de EU wordt er jaarlijks ongeveer 88 miljoen ton voedsel verspild (inclusief onvermijdbaar verlies). Dit is ongeveer 20 % van al het geproduceerde voedsel. De hieraan verbonden kosten worden geraamd op 143 miljard euro⁵. Ongeveer de helft daarvan wordt weggegooid in de productieketen tot en met de supermarkt. De andere helft gaat verloren bij de consument. Van die laatste helft is ongeveer 60 % eetbaar;

— in Nederland kopen huishoudens jaarlijks 337 kg per inwoner aan vast voedsel (inclusief melkproducten, olie, sauzen en soepen, maar exclusief dranken). Van dit vaste voedsel is 21 kg onvermijdbaar voedselverlies. Van de 316 kg eetbare hoeveelheid wordt per inwoner nadien 41 kg verspild, of 13 % van het eetbare voedsel⁶. In relatieve zin is de verspilling het grootst bij rijst, brood en pasta⁷. Dit alles resulteert in een kostprijs van 145 euro per persoon, per jaar;

— in Vlaanderen wordt er per jaar tussen de 15 en 23 kg bruikbaar voedsel weggegooid, per persoon. Voor heel Vlaanderen betekent dat 120 000 ton voedsel. Anders gesteld: in Vlaanderen eindigt jaarlijks gemiddeld 475 miljoen euro in de vorm van voedsel in de vuilnisbak, wat neerkomt op 300 euro voor een vierpersoonsgezin.

Onnodig te zeggen dat dit alles, naast een aanzienlijke economische impact, ook een grote ecologische impact heeft. Er worden immers meer natuurlijke grondstoffen gebruikt dan nodig. Denk bijvoorbeeld niet alleen aan teruggooi bij visvangst, maar ook aan het grotere gebruik van de openbare ruimte voor landbouw, de hoeveelheid water, enz. die daarvoor nodig is. Ervan uitgaande dat ongeveer een derde van al het wereldwijd geproduceerde voedsel verloren gaat of verspild wordt⁸, betekent dat dat akkerland ter grootte van China

la consommation humaine (comme les aliments pour le bétail) ne sont pas couverts par la définition et ne sont généralement pas pris en considération pour la quantification du gaspillage alimentaire.

Les chiffres suivants illustrent l'impact de cette problématique:

— chaque année, quelque 88 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées dans l'UE (ce chiffre inclut les pertes inévitables), ce qui représente à peu près 20 % de l'ensemble des denrées alimentaires produites, les coûts y afférents étant évalués à 143 milliards d'euros⁵. La moitié environ de cette nourriture est jetée au cours des différentes étapes de la production ou dans les supermarchés. L'autre moitié est jetée par les consommateurs. Une partie égale à environ 60 % de cette deuxième moitié est propre à la consommation;

— aux Pays-Bas, les ménages achètent 337 kg de nourriture solide par an et par habitant (cette catégorie inclut les produits laitiers, l'huile, les sauces et les soupes, mais pas les boissons), dont 21 kg sont perdus (perte inévitable). Il reste 316 kg de nourriture comestible. On constate ensuite un gaspillage de 41 kg par habitant, ce qui représente 13 % de la nourriture propre à la consommation⁶. En chiffres relatifs, les produits les plus touchés par le gaspillage sont le riz, le pain et les pâtes⁷. Il en résulte un coût de 145 euros par personne et par an;

— en Flandre, on jette chaque année entre 15 et 23 kg de nourriture propre à la consommation par personne. Cela représente 120 000 tonnes de nourriture pour l'ensemble de la Flandre. En d'autres termes: en Flandre, 475 millions d'euros en moyenne finissent chaque année à la poubelle sous forme de nourriture, ce qui correspond à 300 euros pour une famille de quatre personnes.

Inutile de dire que tout cela a non seulement une incidence économique considérable, mais aussi un impact environnemental important. En effet, on utilise plus de matières premières naturelles que nécessaire. Nous songeons notamment à cet égard aux rejets de pêche, mais aussi à l'utilisation plus importante de l'espace public à des fins d'agriculture et à la quantité d'eau, etc. nécessaire à cet effet. Environ un tiers de l'ensemble des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées⁸: cela signifie que des

⁵ EUROPESE COMMISSIE, "Voedselverspilling terugdringen: het antwoord van de EU op een wereldwijde uitdaging", *Informatieblad*, 28 november 2016.

⁶ www.milieuentraal.nl/media/3725/factsheet-voedselverspilling-huishoudens-mei-2017.pdf.

⁷ *Ibid.*

⁸ Zie voetnoot 3.

⁵ COMMISSION EUROPÉENNE, "Réduire le gaspillage alimentaire: la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale", *Fiche d'information*, 28 novembre 2016.

⁶ www.milieuentraal.nl/media/3725/factsheet-voedselverspilling-huishoudens-mei-2017.pdf.

⁷ *Ibid.*

⁸ Voir note n° 3.

onnuttig aangewend wordt en resulteert in 8 % van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen.

Het probleem van datumaanduidingen

Een opmerkelijke factor die bijdraagt aan het fenomeen van voedselverspilling zijn houdbaarheidsdata en dan met name de aanduidingen “ten minste houdbaar tot” en “te gebruiken voor”. Deze aanduidingen zijn vastgelegd in de Europese verordening 1169/2011⁹.

Het eerste begrip, “ten minste houdbaar tot” (hierna: THT-datum), heeft tot doel de voedselkwaliteit voor de consument te waarborgen. Eens die datum verstreken is, kan de versheid of kwaliteit van het product wat minder geworden zijn, maar kan het niettemin nog steeds veilig geconsumeerd worden, zonder dat de gezondheid van de consument in het gedrang komt.

Het tweede begrip daarentegen, de “te gebruiken voor”-aanduiding (hierna: TGT-datum), heeft tot doel de volksgezondheid te beschermen. Eens die datum verstreken is, kan het product niet langer veilig geconsumeerd worden, ook al zijn er ogenschijnlijke tegenindicaties, zoals kleur of geur.

Uit Europees onderzoek uit 2015¹⁰ blijkt echter dat er bij consumenten grote verwarring bestaat tussen deze begrippen. Zo verklaren de meeste consumenten (58 %) dat zij tijdens het winkelen en het bereiden van maaltijden weliswaar steeds naar datumaanduidingen kijken, maar dat minder dan de helft werkelijk de betekenis ervan begrijpt. Dit heeft op zijn beurt een aanzienlijk effect op de voedselverspilling in huis. Afhankelijk van de studie loopt dit op van 15 tot 33 % van de voedselverspilling.

In Nederland werd, op verzoek van de staatssecretaris voor Economische Zaken, ook heel concreet onderzoek hiernaar gevoerd¹¹. Hieruit bleek dat proefpersonen gemiddeld 39 % van de producten weggooiden, eens de THT-datum verstreken was. Anders gezegd: voeding dat nog perfect consumeerbaar was, belandde in de

terres cultivables d’une surface équivalente à celle de la Chine sont exploitées inutilement. Cette exploitation est responsable de 8 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

Le problème des indications de dates

Un élément étonnant qui contribue au phénomène du gaspillage alimentaire provient des dates de péremption et, plus particulièrement, des mentions “à consommer de préférence avant” et “à consommer jusqu’au”. Ces mentions sont fixées par le règlement européen 1169/2011⁹.

La première notion, “à consommer de préférence avant” (ci-après “date de durabilité minimale” (DDM)), vise à garantir la qualité de la denrée alimentaire pour le consommateur. Dès que cette date est dépassée, le produit peut avoir quelque peu perdu de sa fraîcheur et de sa qualité, mais il pourra toujours être consommé en toute sécurité et sans constituer un danger pour la santé du consommateur.

La seconde notion, “à consommer jusqu’au” (ci-après “date limite de consommation” (DLC)), vise en revanche à protéger la santé publique. Une fois cette date dépassée, le produit ne peut plus être consommé de manière sûre, même si les apparences, telles que la couleur ou l’odeur, donnent à penser le contraire.

Il ressort d’une étude européenne de 2015¹⁰ que ces deux notions créent une grande confusion dans l’esprit du consommateur. Ainsi, si la plupart des consommateurs (58 %) déclarent vérifier les indications de dates en faisant leurs courses et en préparant les repas, moins de la moitié en comprend réellement la signification. Cette confusion se répercute ensuite sur le gaspillage alimentaire domestique dans des proportions non négligeables. Selon l’étude, cela représente de 15 à 33 % du gaspillage alimentaire.

Aux Pays-Bas, une étude très concrète a été réalisée en la matière à la demande du secrétaire d’État aux Affaires économiques¹¹. Celle-ci a révélé que les participants à l’étude jetaient en moyenne 39 % des produits une fois la DDM dépassée. Autrement dit: des denrées alimentaires pouvant encore parfaitement être consom-

⁹ Verordening (EU) nr. 1169/2011 van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, *Pb.L.* 22 november 2011, afl. 304, 18 (zie <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/ALL/?uri=celex%3A32011R1169>).

¹⁰ “Food waste and date marking”, *Flash Eurobarometer* oktober 2015, afl. 425, https://data.europa.eu/euodp/nl/data/dataset/S2095_425_ENG.

¹¹ www.evmi.nl/voedselveiligheid-kwaliteit/minder-voedselverspilling-weglaten-houdbaarheidsdata.

⁹ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, *JO L* 22 novembre 2011, n° 304, 18 (voir <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>).

¹⁰ “Food waste and date marking”, *Flash Eurobarometer* octobre 2015, n° 425, https://data.europa.eu/euodp/fr/data/dataset/S2095_425_ENG.

¹¹ www.evmi.nl/voedselveiligheid-kwaliteit/minder-voedselverspilling-weglaten-houdbaarheidsdata.

vuilnisbak. Stond er echter geen THT-datum op lang houdbare producten zoals rijst, pasta, koffie en soep uit blik, dan daalde de verspilling met 12 %. Stond er “lang houdbaar” op het etiket, dan nam de verspilling zelfs af met 31 %.

In dit onderzoek werden ook alternatieven voor de THT-datum onderzocht:

— hadden minder effect dan de vandaag vastgelegde datumaanduidingen: “kwaliteit gegarandeerd tot ...”;

— hadden hoegenaamd geen effect: “na datum ... kijken, ruiken en proeven”;

— sommige aanduidingen zouden zelfs een averechts effect hebben, zoals “best te gebruiken voor ...”, “geproduceerd op ...”.

Uit het onderzoek bleek ook dat consumenten “vochtige” producten, zoals pakken sap, groenten in glas, soep en blikjes vis, zonder datum het meest weggooien. Honing, rijst, suiker, thee, pasta en zout belanden dan weer het minst vaak in de afvalbak. In de beleving van consumenten bederven “vochtige” producten dus sneller dan droge.

Het probleem van deze voedselverspilling bij consumenten is dubbel. Vooreerst is er een ecologische kant aan de zaak. Wanneer voedsel door een consument wordt weggegooid is de milieubelasting groter dan wanneer eerder in de keten voedsel verloren gaat. Als de consument voeding koopt in de winkel is reeds 85-90 % van de uiteindelijk benodigde energie eerder in de keten gebruikt. Daarnaast zijn de mogelijkheden voor hergebruik bij verspilling door consumenten beperkter door de grotere diversiteit van de afvalmassa, in tegenstelling tot verliezen eerder in de keten, waar het verspilde voedsel vaak nog hoogwaardig aangewend kan worden (bv. door omzetting naar diervoeding)¹². Daarnaast is er een belangrijk financieel aspect. Zoals hoger vermeld kan een gezin al gauw enkele tientallen tot honderden euro's per jaar uitsparen door bewuster na te gaan welke producten zij weggooien of niet.

¹² www.milieucentraal.nl/media/3725/factsheet-voedselverspilling-huishoudens-mei-2017.pdf.

mées atterrisaient dans la poubelle. En revanche, dans le cas de denrées de longue conservation, telles que le riz, les pâtes, le café et la soupe en boîte ne comportant aucune date de durabilité minimale, le gaspillage chutait de 12 %, voire de 31 % lorsque l'étiquette du produit portait la mention “longue durée de conservation”.

Dans cette étude, des alternatives à la DDM ont également été examinées:

— “qualité garantie jusqu'au ...”: avait moins d'effet que les formulations utilisées actuellement;

— “après le ..., regarder, sentir et goûter”: n'avait pratiquement aucun effet;

— certaines formulations auraient même un effet contraire, p.ex. “produit le ...”.

Il est également ressorti de l'enquête que les produits que les consommateurs jettent le plus sont les produits “humides” sans indication de date, comme les boîtes de jus de fruits, les légumes en bocal, la soupe et le poisson en conserve. Les produits que les consommateurs jettent le moins sont le miel, le riz, le sucre, le thé, les pâtes et le sel. Dans l'esprit des consommateurs, les produits “humides” sont donc plus vite périmés que les produits secs.

Le problème de ce gaspillage alimentaire par les consommateurs est double. Il y a tout d'abord l'aspect écologique. Lorsqu'un consommateur jette de la nourriture, la charge environnementale est plus importante que lorsqu'une denrée alimentaire est gaspillée à un stade antérieur de la chaîne. Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire dans un magasin, 85 à 90 % de l'énergie nécessaire ont déjà été consommés à un stade antérieur. Par ailleurs, les possibilités de réutilisation en cas de gaspillage par le consommateur sont moindres en raison de la plus grande diversité des déchets, contrairement aux pertes à un stade antérieur de la chaîne, où les denrées alimentaires gaspillées peuvent souvent encore être réutilisées de manière utile (par exemple en les transformant en nourriture pour animaux)¹². Deuxièmement, il y a un aspect financier important. Comme mentionné ci-dessus, une famille peut facilement économiser des dizaines, voire des centaines d'euros par an en vérifiant quels produits il convient de jeter ou non.

¹² www.milieucentraal.nl/media/3725/factsheet-voedselverspilling-huishoudens-mei-2017.pdf.

Maatschappelijke innovaties

Dit alles beroert ook de maatschappelijke gemoeden. Dit onbehagen blijkt echter ook een katalysator van innovatieve oplossingen. Zo zag in Denemarken een nieuwe supermarktketen “WeFood” het levenslicht¹³. Vanuit de vaststelling dat Deense supermarkten elk jaar 163 000 ton voeding weggooiden, besloten enkele initiatiefnemers dat het anders kon. Producten die de vervaldatum naderden, of waarvan de verpakking fouten bevatten, worden door WeFood opgehaald en verkocht in een eigen supermarkt. Op die manier zijn de prijzen er tot de helft goedkoper dan in een reguliere supermarkt. Gekoppeld aan de sinds 2012 sterk versoepelde openingsuren¹⁴, betekent dit dat de consument er steeds goede producten aan een lage prijs kan vinden.

Heel vaak komen oplossingen ook via nieuwe technologie. Zo is er de Nederlands-Israëlische start-up *Wasteless*¹⁵. Dit bedrijf biedt slimme software aan, die de prijs van voedingsproducten die tegen de houdbaarheidsdatum aanzitten, laat dalen. De reden voor de opstart van hun bedrijf lag in de vaststelling dat supermarkten producten die nog slechts drie dagen houdbaar waren, niet afprijsden, maar direct weggooiden. Indien ze die producten toch afprijsden, ging het dan weer vaak om kortingen tot de helft van de prijs. Nochtans bleek dit vaak onnodig veel te zijn. De consument koopt zo'n product ook nog wanneer de korting minder sterk is. Via “dynamic pricing” proberen zij vraag en aanbod beter op elkaar af te stellen. Uit een Madrileens project blijkt dat via hun technologie 70 % minder weggegooid wordt en dat de margestijging voor de warenhuizen 3 % was¹⁶. In de toekomst kan dit proces via intelligente verpakkingen¹⁷ uiteraard nog verder geoptimaliseerd worden. Het voordeel voor de consument zit er hem dan in dat hij op een schaal van groen tot rood de versheid van het product kan aflezen en voor zichzelf kan beslissen of hij het product in kwestie al dan niet wenst aan te kopen.

¹³ weekend.knack.be/lifestyle/culinaire/denemarken-opent-eerste-supermarkt-voor-voedseloverschotten/article-normal-674247.html, <https://www.danchurchaid.org/join-us/wefood>.

¹⁴ www.lexology.com/library/detail.aspx?g=2848c8e5-f81f-4ded-b6aa-a75c146ec35b. Voor een volledig overzicht van de openingsuren in Europa, zie [www.eurocommerce.eu/media/106542/shop-opening %20hours-22092014.pdf](http://www.eurocommerce.eu/media/106542/shop-opening%20hours-22092014.pdf).

¹⁵ wasteless.co.

¹⁶ www.rtlz.nl/z-magazine/2018/z-life-week-14.

¹⁷ Voor meer informatie, zie www.sensorsforfood.com/content/welke-verpakking-intelligent.

Innovations sociales

Tout ce gaspillage met également la société en émoi. Ce malaise est cependant aussi un catalysateur de solutions innovantes. Ainsi, une nouvelle chaîne de supermarché, “WeFood”, a vu le jour au Danemark¹³. Sur la base de la constatation que les supermarchés danois jettent chaque année 163 000 tonnes de nourriture, quelques initiateurs ont décidé d'agir autrement. Les produits bientôt périmés ou dont l'emballage présente des défauts sont récupérés par WeFood et vendus dans leur propre supermarché. Les prix y sont dès lors jusqu'à deux fois moins élevés que dans les supermarchés ordinaires. Comme, de surcroît, les heures d'ouvertures ont été fortement assouplies depuis 2012¹⁴, cela signifie que le consommateur peut y trouver en permanence de bons produits à bas prix.

Les nouvelles technologies mènent aussi très souvent à des solutions. C'est ainsi notamment que la start-up israélo-néerlandaise *Wasteless*¹⁵ propose un logiciel astucieux qui fait baisser le prix des denrées alimentaires à mesure qu'elles approchent de leur date de péremption. Cette entreprise a été créée, au départ, parce que ses fondateurs avaient constaté que les supermarchés jetaient directement les produits à partir du 3^e jour précédant la date de péremption plutôt que d'en diminuer le prix. Et lorsqu'ils les vendaient quand même au rabais, il s'agissait souvent de ristournes allant jusqu'à 50 %. Or, les consommateurs sont prêts à acheter de tels produits même lorsque la ristourne est moindre. Cette entreprise tente donc d'établir une meilleure concordance entre l'offre et la demande par le biais du “dynamic pricing”. Une expérience menée à Madrid a montré que leur technologie permettait de réduire de 70 % la quantité de denrées périssables jetées et d'augmenter de 3 % la marge bénéficiaire des supermarchés¹⁶. Cette technique pourra bien sûr être encore améliorée à l'avenir grâce aux emballages “intelligents”¹⁷, l'avantage pour le consommateur étant qu'il pourra constater, sur une échelle allant du vert au rouge, l'état de fraîcheur d'un produit et décider en connaissance de cause s'il veut l'acheter ou non.

¹³ weekend.knack.be/lifestyle/culinaire/denemarken-opent-eerste-supermarkt-voor-voedseloverschotten/article-normal-674247.html, <https://www.danchurchaid.org/join-us/wefood>.

¹⁴ www.lexology.com/library/detail.aspx?g=2848c8e5-f81f-4ded-b6aa-a75c146ec35b. Pour un aperçu complet des heures d'ouverture en Europe, voir [www.eurocommerce.eu/media/106542/shop-opening %20hours-22092014.pdf](http://www.eurocommerce.eu/media/106542/shop-opening%20hours-22092014.pdf).

¹⁵ wasteless.co.

¹⁶ www.rtlz.nl/z-magazine/2018/z-life-week-14.

¹⁷ Pour plus d'informations, voir www.sensorsforfood.com/content/welke-verpakking-intelligent.

Een ander voorbeeld van hoe technologie oplossingen kan aanreiken, zijn de apps “Nofoodwasted”¹⁸ (Nederland) of “zéro gâchis”¹⁹ (Frankrijk). Deze apps brengen supermarkten en consumenten samen in de strijd tegen voedselverspilling. Supermarkten zetten in de app welke producten tegen de houdbaarheidsdatum aanlopen en daarom worden afgeprijsd. Consumenten kunnen thuis reeds zien welke producten bij hun lokale supermarkt bijna in de vuilnisbak belanden, en deze producten op hun boodschappenlijstje zetten om voedselverspilling tegen te gaan. Door pushberichten worden consumenten erop gewezen wanneer hun lokale supermarkt producten heeft afgeprijsd.

Door de gegevens die in zo’n app geplaatst worden, wordt ook duidelijk waar het probleem ligt. Het geeft bijvoorbeeld inzicht in welke producten het vaakst blijven liggen in de supermarkt. Met deze informatie kan de productieketen een meer vraaggestuurd karakter krijgen, waardoor supermarkten en boeren gericht (kostenefficiënter) kunnen produceren, waardoor er minder onnodig voedselverlies is en consumenten goedkoper kunnen winkelen²⁰.

Er is met andere woorden ook een grote economische opportuniteit in de strijd tegen voedselverspilling. Zo is de gemiddelde ratio tussen het economisch voordeel en de gedane investeringen in de reductie van voedselverspilling 14:1²¹.

Politiek

Maar ook vanuit de overheid is er, zoals hoger gesteld, vanuit ieder beleidsniveau aandacht voor dit onderwerp.

(1) EU

Op Europees niveau is het aspect voedselverspilling meegenomen in het pakket circulaire economie van de Europese commissie²².

¹⁸ www.nofoodwasted.com/nl.

¹⁹ zero-gachis.com.

²⁰ Dit is te meer interessant, gelet op de prijzen in onze detailhandel: www.standaard.be/cnt/dmf20180316_03414156.

²¹ Zie bv. ook: CHAMPIONS 12.3, *The business case for reducing food loss and waste*, maart 2017, 24 p.

²² <http://www.europarl.europa.eu/news/nl/headlines/society/20170306STO65256/wetgevingspakket-afval-op-weg-naar-een-circulaire-economie>.

Les applications “Nofoodwasted”¹⁸ (Pays-Bas) et “Zéro gâchis”¹⁹ (France) sont d’autres exemples de la manière dont la technologie peut apporter des solutions en cette matière. Ces applications unissent les supermarchés et les consommateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les supermarchés utilisent l’application pour indiquer les produits dont la date de péremption approche et qui sont donc proposés à prix réduit. De leur côté, même à la maison, les consommateurs peuvent déjà savoir quels produits de leur supermarché local seront bientôt mis au rebut, ce qui leur permet de les inscrire sur leur liste de courses et de lutter ainsi contre le gaspillage alimentaire. Des messages d’alerte attirent l’attention des consommateurs lorsque de nouveaux produits sont proposés à prix réduit par leur supermarché local.

Les données qui sont encodées dans une telle application permettent également de mieux cerner le problème, notamment parce qu’elles font apparaître quels sont les produits qui traînent le plus souvent dans les rayons des supermarchés. Avec ces informations, la chaîne de production peut davantage s’adapter à la demande, ce qui permet aux supermarchés et aux agriculteurs de travailler et de produire de manière plus ciblée (et à moindre coût) et permet aussi, en fin de compte, de limiter les pertes alimentaires inutiles et de réduire la facture pour le consommateur²⁰.

La lutte contre le gaspillage alimentaire ouvre donc également la voie à de sérieuses opportunités sur le plan économique. C’est ainsi qu’en cette matière, le ratio moyen entre les avantages économiques et les investissements réalisés est de 14 à 1²¹.

Au niveau politique

Mais comme indiqué plus haut, les pouvoirs publics s’intéressent à cette question à tous les niveaux de pouvoir.

(1) Union européenne

Au niveau européen, la question du gaspillage alimentaire a été intégrée dans le train de mesures sur l’économie circulaire de la Commission européenne²².

¹⁸ www.nofoodwasted.com/nl.

¹⁹ zero-gachis.com.

²⁰ Cet aspect est particulièrement intéressant au vu des prix pratiqués dans le commerce de détail en Belgique: www.standaard.be/cnt/dmf20180316_03414156.

²¹ Voir notamment aussi: CHAMPIONS 12.3, *The business case for reducing food loss and waste*, mars 2017, 24 p.

²² <http://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170306STO65256/dechets-de-nouveaux-objectifs-europeens-pour-augmenter-le-recyclage>.

In het verlengde daarvan is er ook een EU-platform inzake voedselverlies en -verspilling opgericht. Hierbij zijn 33 overheidsorganen bij aangesloten, maar ook internationale organisaties (zoals OESO, FAO, UNEP) en 37 vertegenwoordigers van het bedrijfsleven.

(2) Vlaanderen

— engagementverklaring voedselverlies

Op 31 maart 2014 gaven de Vlaamse Regering en de ketenpartners Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Horeca Vlaanderen en OIVO met de engagementsverklaring voedselverlies²³ aan een ambitieus engagement te willen opnemen om voedselverlies verder terug te dringen. Deze ambitie werd door de negen partners vertaald in een actieplan dat op 3 april 2015 werd ondertekend²⁴.

De bedoeling is dat tegen 2020 negen actieprogramma's uitgevoerd worden met 57 acties om voedselverliezen in de hele keten terug te dringen. Het geheel aan acties wordt ook getrouw gemonitord²⁵.

Zo probeert de Vlaamse overheid zelf het goede voorbeeld te geven, met succes. Het voedselverlies is in totaal tussen 2012 en 2014 afgenomen met 18 % bij het vast voedsel (of 2 758 kg op jaarbasis) en met 38 % bij de soep (of 2 058 liter op jaarbasis). Het voedselverlies in de keuken nam af met 21 % (vast voedsel) en 43 % (soep)²⁶.

Ondertussen is het actieplan halfweg²⁷.

— resolutie

Daarnaast nam het Vlaamse Parlement op 17 december 2014 unaniem een voorstel van

²³ [www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Engagementsverklaring %20voedselverlies %20ondertekend.pdf](http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Engagementsverklaring%20voedselverlies%20ondertekend.pdf).

²⁴ www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/ketenroadmap_ondertekend_keten_en_ministers_kleur.pdf.

²⁵ Voor een voorbeeld van een verslag: [www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Monitoring %20Vlaanderen %202015_Voedselreststromen %20en %20voedselverliezen.pdf](http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Monitoring%20Vlaanderen%202015_Voedselreststromen%20en%20voedselverliezen.pdf).

²⁶ [overheid.vlaanderen.be/sites/default/files/media/documenten/vastgoed-fm/150506_rapport %20evaluatiemeting_definitief.pdf](http://overheid.vlaanderen.be/sites/default/files/media/documenten/vastgoed-fm/150506_rapport%20evaluatiemeting_definitief.pdf).

²⁷ www.vilt.be/halfweg-actieplan-voedselverlies-is-vlaanderen-op-dreef.

Dans le prolongement de ces mesures, l'Union a également mis sur pied une plateforme destinée à lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Celle-ci rassemble trente-trois organes publics, ainsi que des organisations internationales (comme l'OCDE, la FAO, le PNUE) et trente-sept représentants du monde économique.

(2) Flandre

— déclaration d'engagement en matière de gaspillage alimentaire

Le 31 mars 2014, le gouvernement flamand et les partenaires *Boerenbond*, *FEVIA Vlaanderen*, *Comeos Vlaanderen*, *Horeca Vlaanderen* et l'OIVO ont signé une déclaration d'intention en matière de gaspillage alimentaire²³, dans laquelle ils ont exprimé leur volonté de s'engager dans la voie de la réduction du gaspillage alimentaire. Cette ambition s'est traduite par un plan d'action signé par les neuf partenaires le 3 avril 2015²⁴.

L'objectif est de mettre en œuvre, d'ici 2020, neuf programmes d'action comportant cinquante-sept mesures destinées à réduire les pertes de nourriture sur l'ensemble de la chaîne. L'ensemble des actions fait également l'objet d'un monitoring rigoureux²⁵.

Le gouvernement flamand s'efforce ainsi de montrer le bon exemple... avec succès. Entre 2012 et 2014, les pertes alimentaires ont été réduites, au total, de 18 % pour l'alimentation solide (soit 2 758 kg sur une base annuelle) et de 38 % pour la soupe (soit 2 058 litres sur une base annuelle). Les pertes alimentaires en cuisine ont baissé de 21 % (alimentation solide) et de 43 % (soupe)²⁶.

Dans l'intervalle, le plan d'action se trouve à mi-parcours²⁷.

— résolution

Parallèlement, le Parlement flamand a, le 17 décembre 2014, adopté à l'unanimité une proposition

²³ [www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Engagementsverklaring %20voedselverlies %20ondertekend.pdf](http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Engagementsverklaring%20voedselverlies%20ondertekend.pdf).

²⁴ www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/ketenroadmap_ondertekend_keten_en_ministers_kleur.pdf.

²⁵ À titre d'exemple de rapport: [www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Monitoring %20Vlaanderen %202015_Voedselreststromen %20en %20voedselverliezen.pdf](http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Monitoring%20Vlaanderen%202015_Voedselreststromen%20en%20voedselverliezen.pdf).

²⁶ [overheid.vlaanderen.be/sites/default/files/media/documenten/vastgoed-fm/150506_rapport %20evaluatiemeting_definitief.pdf](http://overheid.vlaanderen.be/sites/default/files/media/documenten/vastgoed-fm/150506_rapport%20evaluatiemeting_definitief.pdf).

²⁷ www.vilt.be/halfweg-actieplan-voedselverlies-is-vlaanderen-op-dreef.

resolutie aan betreffende voedselverspilling en onnodige voedselverliezen²⁸.

(3) Federaal

Ook deze federale regering liet zich in de strijd tegen voedselverspilling niet onbetuigd. Dankzij een maatregel van de minister van Financiën werd de terugvorderbaarheid van btw op producten die naderhand aan voedselbanken of caritatieve instellingen werden geschonken, uitgebreid naar lokale besturen en lokaal erkende caritatieve verenigingen.

(4) Buitenland

Ook in andere landen wordt er nagedacht over maatregelen om voedselverspilling en -verlies terug te dringen.

— Frankrijk

In het Frankrijk heeft men in 2016 een wet²⁹ aangenomen die “goede praktijken” t.a.v. voedselverspilling moest introduceren. Zo werden supermarkten er verplicht om voeding die de THT-datum naderden te schenken aan voedselbanken. Miskenning van dit gebod wordt gesanctioneerd met hoge boetes.

Het voorlopige balans van de wet is niet eenduidig. Er wordt weliswaar meer voeding weggeschonken, maar blijkbaar creëert deze verplichting bij de bevolking evenzeer de perceptie van voedselbanken als grote voedselstorten³⁰, wat evenmin de bedoeling kan zijn.

— Duitsland

Uit een studie³¹ van 2012 die besteld werd door het *Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz*, blijkt dat een op de acht door consumenten aangekochte producten weggegooid wordt. Net zoals uit hoger vermelde onderzoeken, blijkt dat de houdbaarheidsdata, en met name de beperkte kennis

de résolution concernant le gaspillage et les pertes alimentaires²⁸.

(3) Au niveau fédéral

Le gouvernement fédéral actuel n'est pas non plus resté inactif dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Grâce à une mesure du ministre des Finances, le bénéfice de la récupérabilité de la TVA sur les produits offerts à des banques alimentaires ou à des institutions caritatives a été étendu aux pouvoirs locaux et aux associations caritatives reconnues au niveau local.

(4) À l'étranger

D'autres pays se sont également attelés à l'élaboration de mesures destinées à réduire le gaspillage et les pertes alimentaires.

— France

En France, une loi visant à instaurer de “bonnes pratiques” en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire a été adoptée en 2016²⁹. Elle impose aux supermarchés l'obligation d'offrir à des banques alimentaires les aliments dont la DDM est proche. Le non-respect de cette obligation est sanctionné par de lourdes amendes.

Le bilan provisoire de la loi est mitigé. Si les dons de nourriture ont augmenté, cette obligation crée apparemment au sein de la population une certaine image des banques alimentaires, qui sont perçues comme de grandes décharges de nourriture³⁰ – ce qui n'est certainement pas l'effet recherché.

— Allemagne

Il ressort d'une étude³¹ de 2012 commandée par le ministère fédéral allemand de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des consommateurs (*Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz*) qu'un produit sur huit achetés par le consommateur est jeté à la poubelle. Tout

²⁸ www.vlaamsparlament.be/parlementaire-documenten/parlementaire-initiatieven/936686.

²⁹ www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006074220&idSectionTA=LEGISCTA000032043245&dateTexte=&categorieLien=id.

³⁰ www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/0301286132021-gaspillage-alimentaire-la-loi-a-accelere-les-bonnes-pratiques-2152968.php.

³¹ *Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland*, Universität Stuttgart, februari 2012.

²⁸ www.vlaamsparlament.be/parlementaire-documenten/parlementaire-initiatieven/936686.

²⁹ www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006074220&idSectionTA=LEGISCTA000032043245&dateTexte=&categorieLien=id.

³⁰ www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/0301286132021-gaspillage-alimentaire-la-loi-a-accelere-les-bonnes-pratiques-2152968.php.

³¹ *Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland*, Universität de Stuttgart, février 2012.

bij de consument ervan, een grote bijdrage levert aan deze verspilling.

Om die reden gaf minister Schmidt (CSU) in 2016 te kennen de THT-datum af te willen schaffen en enkel nog voor verse producten nog een echte vervaldatum te behouden. Schmidt zag daarbij een grote opportuniteit voor intelligente verpakkingen³².

Later heeft hij dit standpunt verduidelijkt. Zo gaf de minister aan naar een consumptievervaldatum (*“Verbrauchersverfallsdatum”*) te willen gaan, die consumenten moet informeren over de termijn tot wanneer versproducten die “over datum zijn”, nog daadwerkelijk consumeerbaar zijn. Op lang houdbare producten hoefde voor Schmidt geen houdbaarheidsindicatie³³.

Voor de nabije toekomst gelooft de Bundesminister in intelligente verpakkingen, waarin een sensor aangeeft hoe het met de “eetbaarheid” staat. Dat moet de consument onafhankelijk maken van de “te ruime veiligheidsmarges” van voedselproducenten³⁴.

— Nederland

Ook Nederland onderzoekt de wenselijkheid van de bestaande houdbaarheidsdata³⁵.

Het is overigens niet de eerste keer dat Nederland een oproep in deze zin doet. Zo riep het land – samen met Zweden – in 2014 de Europese commissie op om de lijst van producten waarvoor geen houdbaarheidsdatum vereist is uit te breiden met producten als koffie, rijst of droge pasta³⁶.

Een dergelijke oproep leeft echter niet alleen bij politieke overheden, maar ook bij middenveldorganisaties,

comme dans les études citées plus haut, on constate en l’espèce que les dates limites de consommation et en particulier le fait que le consommateur ne soit pas bien familiarisé avec ce concept contribuent en grande partie à ce gaspillage.

C’est pour ce motif que le ministre Schmidt (CSU) a annoncé en 2016 sa volonté de supprimer la DDM et de conserver uniquement une date de péremption réelle pour les produits frais. Il a indiqué qu’il voyait également dans cette mesure une bonne opportunité de développer les emballages intelligents³².

Le ministre a précisé son point de vue par la suite. Ainsi, il a expliqué vouloir instaurer une date de péremption destinée au consommateur (*“Verbrauchersverfallsdatum”*), dont le but serait d’informer ce dernier du délai pendant lequel des produits frais “périmés” peuvent encore effectivement être consommés. Il ne lui semblait par contre pas utile d’apposer une indication de péremption sur les produits longue conservation³³.

Le ministre fédéral a déclaré qu’il croit au développement à court terme d’emballages intelligents pourvus d’un détecteur indiquant le niveau de “comestibilité” de l’aliment, l’objectif étant de rompre la dépendance du consommateur à l’égard des “marges de sécurité trop importantes” prévues par les producteurs alimentaires³⁴.

— Pays-Bas

Les Pays-Bas se sont, eux aussi, penchés sur l’opportunité de maintenir les dates de péremption existantes³⁵.

Ce n’est du reste pas la première fois que les Pays-Bas lancent un appel en ce sens. En 2014, ils avaient déjà – conjointement avec la Suède – invité la Commission européenne à étendre la liste des produits pour lesquels aucune date de péremption n’est requise à des denrées comme le café, le riz ou les pâtes sèches³⁶.

Les autorités politiques ne sont pas les seules à souhaiter ce changement. Des organisations de la société

³² www.spiegel.de/politik/deutschland/ernaehrungsminister-christian-schmidt-will-haltbarkeitsdatum-abschaffen-a-1084156.html.

³³ www.spiegel.de/politik/deutschland/lebensmittel-ernaehrungsminister-christian-schmidt-plant-verbrauchsverfallsdatum-a-1102197.html.

³⁴ *Ibid.*

³⁵ www.volkskrant.nl/nieuws-achtergrond/minister-schouten-pleit-voor-het-schrappen-van-tenminste-houdbaar-tot-op-producten-als-rijst-en-pasta~b508b956.

³⁶ <http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/mindesthaltbarkeitsdatum-fuer-nudeln-kaffee-tee-reis-neuer-eu-plan-a-969939.html>.

³² www.spiegel.de/politik/deutschland/ernaehrungsminister-christian-schmidt-will-haltbarkeitsdatum-abschaffen-a-1084156.html.

³³ www.spiegel.de/politik/deutschland/lebensmittel-ernaehrungsminister-christian-schmidt-plant-verbrauchsverfallsdatum-a-1102197.html.

³⁴ *Ibid.*

³⁵ www.volkskrant.nl/nieuws-achtergrond/minister-schouten-pleit-voor-het-schrappen-van-tenminste-houdbaar-tot-op-producten-als-rijst-en-pasta~b508b956.

³⁶ <http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/mindesthaltbarkeitsdatum-fuer-nudeln-kaffee-tee-reis-neuer-eu-plan-a-969939.html>.

zoals bv. Greenpeace³⁷. Om hun pleidooi kracht bij te zetten onderzocht de Oostenrijkse afdeling van de organisatie om de twee weken acht producten op hun consumptiekwaliteit. Uit hun resultaten blijkt dat drie van de acht producten ook na zestien weken nog perfect consumeerbaar waren. Het ging daarbij om yoghurt, sojayoghurt en tofu. Hun besluit was dan ook dat de veiligheidsmarges voor de consument veel te hoog waren.

En België?

Gelet op het voorgaande zijn wij van mening dat de buitenlandse initiatieven tot voorbeeld strekken en dat ook hier de wenselijkheid van houdbaarheidsdata onderzocht moeten worden.

Het is duidelijk dat de bestaande regelgeving voedselverspilling in de hand werkt. Nochtans is het met de bestaande technologie mogelijk om vraag en aanbod beter op elkaar af te stemmen. Hierop focussen zou positieve effecten met zich meebrengen op ecologisch, economisch en financieel vlak. Producenten zouden beter kunnen inschatten wat precies de vraag naar welke producten is, handelaars hoeven minder grote kortingen op producten te geven waarvan de houdbaarheidsdatum in zicht is, en consumenten kunnen goedkoper voeding kopen. Deze processen genereren data en inzichten die op hun beurt kunnen leiden tot de opstart van nieuwe (soorten van) ondernemingen en toegevoegde waarde, en dit alles zonder dat het milieu eronder lijdt of dat het voorzichtigheidsprincipe geschonden wordt.

Rita GANTOIS (N-VA)

civile plaident également en ce sens. C'est notamment le cas de Greenpeace³⁷, dont la section autrichienne a voulu étayer le propos en procédant toutes les deux semaines à un contrôle de la qualité de consommation de huit produits. Il en est ressorti que trois produits sur les huit examinés étaient encore tout à fait propres à la consommation après seize semaines. Il s'agissait de yaourt, de yaourt au soja et de tofu. Les auteurs de l'étude en ont conclu que les marges de sécurité prévues pour le consommateur sont beaucoup trop élevées.

Et la Belgique?

Compte tenu de ce qui précède, nous estimons que les initiatives prises à l'étranger ont valeur d'exemple et que, chez nous aussi, il convient d'examiner dans quelle mesure les dates de péremption sont souhaitables.

Il est clair que la réglementation actuelle favorise le gaspillage alimentaire. Or il est possible, avec les technologies actuelles, d'établir une meilleure correspondance entre l'offre et la demande. Développer ces technologies aurait un impact positif au niveau environnemental, économique et financier. Les producteurs pourraient mieux évaluer quels sont les produits demandés et leur quantité, les commerçants pourraient accorder des ristournes moins importantes sur les produits approchant leur date de péremption et les consommateurs pourraient acheter leur nourriture à moindres frais. Ces processus pourraient susciter à leur tour l'émergence de nouvelles (formes d') entreprises et la production de valeur ajoutée, sans pour autant nuire à l'environnement ni porter atteinte au principe de précaution.

³⁷ www.greenpeace.org/austria/de/presse/presseaussendungen/Konsum/Greenpeace-zieht-Bilanz-bei-Langzeittest-zur-Haltbarkeit-von-Lebensmitteln.

³⁷ www.greenpeace.org/austria/de/presse/presseaussendungen/Konsum/Greenpeace-zieht-Bilanz-bei-Langzeittest-zur-Haltbarkeit-von-Lebensmitteln.

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

DE KAMER VAN VOLKSVERTEGENWOORDIGERS,

A. gelet op de economische en ecologische problemen die voedselverspilling met zich meebrengen;

B. gelet op de reeds genomen initiatieven van de deelstaten;

C. gelet op verordening 1196/2011 en de daarin opgenomen aanduidingen “ten minste houdbaar tot” en “te gebruiken tot”;

D. gelet op de verwarring die bij consumenten bestaat tussen de begrippen “ten minste houdbaar tot” en “te gebruiken tot”;

E. gelet op het effect van de datumaanduidingen op het consumptiegedrag en voedselverspilling;

F. gelet op de politieke initiatieven die in die zin in de buurlanden genomen worden;

G. gelet op de vele maatschappelijke initiatieven ter bestrijding van voedselverspilling;

H. gelet op de technologische vooruitgang;

VERZOEKT DE FEDERALE REGERING:

1. op Europees niveau alternatieven voor de datumaanduiding “ten minste houdbaar tot” op voeding te bepleiten;

2. op korte termijn op Europees niveau aan te dringen om producten zoals rijst, koffie, pasta, bronwater, speciaalbieren, enz. eveneens toe te voegen aan de lijst van producten die vrijgesteld worden van de vermelding “ten minste houdbaar tot”;

3. de betekenis van de houdbaarheidsdata bij consumenten beter bekend te maken;

4. met de voedingsindustrie in overleg te treden rond de “ten minste houdbaar tot”-vermelding, opdat deze niet korter zou worden vastgesteld dan nodig voor een optimaal behoud van kwaliteit, alsook om te overleggen over het gebruik van nieuwe technologieën, zoals intelligente verpakkingen;

5. haar beleid af te stemmen op dat van de deelstaten;

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

LA CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS,

A. vu les problèmes économiques et écologiques posés par le gaspillage alimentaire;

B. vu les initiatives déjà prises par les entités fédérées;

C. vu le règlement 1169/2011 et les mentions “à consommer de préférence avant le” et “à consommer jusqu’au” qui y figurent;

D. vu la confusion qui existe chez le consommateur entre les mentions “à consommer de préférence avant le” et “à consommer jusqu’au”;

E. vu l’influence des indications de dates sur le comportement de consommation et le gaspillage alimentaire;

F. vu les initiatives politiques prises en ce sens dans les pays voisins;

G. vu les nombreuses initiatives sociales visant à lutter contre le gaspillage alimentaire;

H. vu les progrès technologiques;

DEMANDE AU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL:

1. de plaider, au niveau européen, en faveur d’alternatives à la mention “à consommer de préférence avant le” sur les denrées alimentaires;

2. d’insister à court terme, au niveau européen, pour que des produits comme le riz, le café, les pâtes, l’eau de source, les bières spéciales, etc. soient ajoutés à la liste des produits exemptés de la mention “à consommer de préférence avant le”;

3. de mieux informer les consommateurs sur la signification des dates de péremption;

4. de mener une concertation avec l’industrie alimentaire concernant la mention “à consommer de préférence avant le”, afin que la date indiquée ne soit pas plus proche que nécessaire pour une conservation optimale de la qualité, et de se concerter sur l’utilisation des nouvelles technologies, comme les emballages intelligents;

5. d’aligner sa politique sur celle des entités fédérées;

6. wettelijke obstakels die een nog beter antivoedselverliesbeleid in de weg staan te identificeren en weg te werken;

7. een plan op te stellen tegen voedselverlies in iedere federale instelling.

12 juli 2018

Rita GANTOIS (N-VA)

6. d'identifier et d'éliminer les obstacles légaux empêchant de mener une politique encore meilleure en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire;

7. d'établir un plan contre le gaspillage alimentaire dans chaque institution fédérale.

12 juillet 2018