

Voedselverliezen in de zuivelketen

kwantificeren: het ambitieuze project van BCZ

- Duurzaamheid

27.11.2024

Onder het motto “Meten is weten” brengen BCZ en haar partners voedselverliezen in de hele zuivelketen in kaart, van de melkproductie op de boerderij tot het zuivelproduct dat in de supermarkt wordt verkocht. Het uiteindelijke doel van het project “Voedselverlies in de zuivelsector” is het identificeren van de acties, barrières en gevoelige punten die bijdragen aan deze verliezen.

Europese doelstellingen en vrijwillige motivatie van de sector

In het kader van de VN-doelen voor duurzame ontwikkeling (SDG's) (doelstelling 12.3) heeft de Europese Unie zich ertoe verbonden voedselverspilling op het niveau van de detailhandel en de consument tegen 2030 met 30% per hoofd van de bevolking en met 10% in de hele toeleveringsketen te verminderen. Om dit te bereiken heeft de EU een brede en gediversifieerde strategie opgesteld waarbij de verschillende lidstaten betrokken zijn om voedselverspilling tegen te gaan. In de praktijk ontbreekt het echter aan verwante initiatieven en specifieke methodologieën. Het is in deze context dat BCZ - in samenwerking met FoodWIN, FEVIA en Boerenbond en 4 zuivelindustrieën - het ambitieuze project heeft gelanceerd om voedselverliezen in de voedselketen in kaart te brengen. Dit tweejarige project wordt gesubsidieerd door de Vlaamse overheid (OVAM) in het kader van Vlaanderen Circulair. Het eindrapport wordt in de herfst van 2025 gepubliceerd. Met dit vrijwillige project bevestigt de zuivelindustrie haar vastberadenheid en proactiviteit om de duurzaamheid van de sector te verbeteren.

Naast het kwantificeren van verliezen en het ontwikkelen van een sectorspecifieke methodologie hiervoor, is het doel van dit project het identificeren van de belangrijkste bronnen, problemen en barrières om potentiële

oplossingen en aanbevelingen voor de keten te ontwikkelen. De aanpak en de lessen die voor de zuivelsector zijn geleerd, worden verspreid onder andere zuivelbedrijven, de bredere voedingsmiddelensector, overheidsinstanties en stakeholders. Vervolgens kunnen maatregelen worden voorgesteld, bijvoorbeeld op het gebied van wetgeving, technologie en samenwerking.

Van melk op de boerderij tot zuivelproducten in de supermarkt

Het in kaart brengen van de voedselverliescijfers in de zuivelketen vereist samenwerking met alle schakels in de keten om de gegevens te verzamelen, vandaar de samenwerking tussen de verschillende partners.

Aangezien een van de belangrijkste doelstellingen was om een vaste methodologie te ontwikkelen voor het verzamelen van jaarcijfers, werd de zuivelketen in drie grote delen opgedeeld: melkproductie en -transport, de zuivelindustrie en supermarkten. Vervolgens werd een uniforme definitie van voedselverlies op elk niveau vastgesteld, evenals de omvang ervan.



Melkproductie en -transport

Nadat de voedselverliezen in de melkveeteelt en het melktransport op uniforme wijze waren vastgesteld, werden de cijfers voor deze verliezen vervolgens gekwantificeerd op basis van de beschikbare gegevens.

Zuivelindustrie

BCZ en vier vrijwillige zuivelbedrijven hebben een hulpmiddel ontwikkeld om voedselverliezen in zuivelverwerkende bedrijven in kaart te brengen. Dit gebruiksklare instrument zal vervolgens door alle zuivelbedrijven worden gebruikt om hun verliezen te monitoren en mogelijke verbeterpunten op individueel niveau te identificeren. Er wordt ook gewerkt aan het monitoren van deze gegevens op sectorniveau.

Supermarkt

Wat supermarkten betreft, werden vijf grote retailers in België geïnterviewd over voedselverliezen door zuivelproducten en hoe zij samenwerken met andere spelers om deze verliezen te voorkomen. De bevindingen van deze gesprekken werden gepresenteerd tijdens een workshop op het Food Waste Fest, georganiseerd door Rikolto. De eerste conclusies zijn als volgt:

- Gemiddeld zijn zuivelproducten goed voor 1 tot 2% van het totale voedselverlies van een distributeur. Geen enkele distributeur onderneemt specifieke actie om voedselverlies door zuivelproducten aan te pakken.
- Elke distributeur heeft een unieke aanpak van voorraadbeheer en voedselverlies, wat betekent dat er geen pasklare oplossing bestaat.
- Er worden verschillende initiatieven genomen om voedselverlies tot een minimum te beperken: van winkel naar consument (bijv. snelle verkoop, samenwerking met Too Good To Go), van distributiecentrum & winkels naar partners (bijv. samenwerking met voedselbanken en maatschappelijke organisaties), interne processen (bijv. omvorming van reststromen).
- Hoewel er enkele samenwerkingsmaatregelen zijn tussen de supermarkt en haar leveranciers, is er nog ruimte voor verdere optimalisatie, met name op het gebied van transparantie en samenwerking (bijv. communicatie over prognoses, overstocks en levertijden).

Conclusie

Er kan gesteld worden dat dit tweejarige project van BCZ en haar partners over voedselverlies in de zuivelketen bijna afgerond is en het eindrapport zal in 2025 worden gepubliceerd. De eerste waarnemingen wijzen erop dat de verliezen in de keten relatief beperkt zijn. Toch zijn meer transparantie, communicatie en samenwerking tussen de verschillende stakeholders essentieel om deze verliezen te verminderen.



Axelle Gortz

Advisor Sustainability & Dairy Export
axelle.gortz@bcz-cbl.be