

----

***Vraag 1: Wat vindt u van het voorgestelde beleid in de sectoren industrie, elektriciteit, gebouwde omgeving, mobiliteit en landbouw en landgebruik (Hoofdstuk 3)?***

In de paragraaf 'Landbouw en landgebruik' wordt aangegeven dat het kabinet de uitstoot van broeikasgassen (CO<sub>2</sub>) wil reduceren. Meer dan 1/3 van al het voedsel wereldwijd wordt verspild en deze verspilling is verantwoordelijk voor 10% van de CO<sub>2</sub> uitstoot (1). Om klimaatneutraal te worden in 2050, is door de grote invloed van voedselverspilling op de uitstoot van broeikasgassen, beleid op dit onderwerp essentieel. Nu wordt voedselverspilling niet eens genoemd. Een gemiste kans, zeker omdat de aanpak van voedselverspilling wereldwijd een van de meest effectieve maatregelen is tegen klimaatverandering (2). Volgens het Voedingscentrum zou de milieubelasting van productie voor Nederlandse voedselconsumptie zonder voedselverspilling 9% lager kunnen zijn (3). De moeite waard om mee aan de slag te gaan, want als we 1 ton eten kunnen redden, levert dit een CO<sub>2</sub>-reductie op van maar liefst 3 ton!

De Nederlandse overheid heeft zich gecommitteerd aan de global SDG 12.3 (50% reductie van voedselverspilling in 2030). Voor Nederland betekent dit een reductie van 1 miljard ton voedsel, maar om wereldwijd deze SDG te behalen, zal ook de Nederlandse overheid in het klimaatbeleid verder moeten kijken dan onze landsgrenzen, want het kan niet zo zijn dat we een wereldspeler zijn op het gebied van landbouw met veel import en export, maar dat we voor beleid enkel kijken naar de CO<sub>2</sub>-uitstoot in Nederland.

Bronnen:

1. WWF, Driven to Waste (2021) <https://www.worldwildlife.org/initiatives/food-waste>
2. Project Drawdown (2021) <https://drawdown.org/solutions/table-of-solutions>
3. Voedingscentrum, <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/voedselverspilling.aspx#blokhoeveel-voedsel-wordt-er-verspild-in-nederland?>

***Vraag 2: Wat vindt u van het voorgestelde beleid in de horizontale beleidsagenda's, waaronder de circulaire economie, het actieplan groene banen en de betrokkenheid van burgers bij het klimaatbeleid (Hoofdstuk 4)?***

Circulaire economie is belangrijk voor het niet verspillen van grondstoffen. Het is positief dat voedselverspilling wordt genoemd, want 65% van de vermijdbare voedsel reststromen werden in 2019 nog verbrand (1). Uit het 10R model van circulaire economie (wat lijkt op de Ladder van Moerman), zijn voor voedselverspilling 'reduce' en 'reuse' het belangrijkste. Verspilling moet zoveel mogelijk voorkomen worden, daarna moet het zo hoog mogelijk worden verwaard.

Het grootste deel (23-32%) van de verspilling vindt in NL bij de consument thuis plaats (2). Om dit te verminderen is bewustwording en gedragsverandering nodig. Dit hoeft de overheid niet alleen te doen, want er zijn al meerdere partijen die hier aangetoond succes mee hebben geboekt. Het zou juist sterk zijn als de overheid dit erkent, ondersteunt en gebruik van maakt. Zo geven 22% van de gebruikers van de Too Good To Go app aan (3 milj Nederlanders hebben deze app tegen voedselverspilling op hun telefoon), dat ze, sinds ze de app gebruiken, ook op andere manieren minder voedsel zijn gaan verspillen (3). Consumenten willen wel minder voedsel verspillen, maar hebben concrete tools nodig.

10% van de verspilling bij mensen thuis komt door verwarring rondom houdbaarheidsdata (4). 2 op de 4 Nederlanders weet het verschil niet tussen de TGT en de THT datum (5) en onderzoek wijst uit dat houdbaarheidsdata verduidelijken door middel van iconen op verpakkingen effectief kan zijn (6, 7). Dit moet in de aangekondigde EU-aanpassing van de FIC regulation (nr 1169/ 2011) in Q4 2022 worden meegenomen en de Annex X lijst met producten welke geen houdbaarheidsdatum nodig hebben moet worden uitgebreid en verplicht worden gesteld. Hierdoor moeten mensen zelf kijken, ruiken en proeven voordat ze een product onnodig verspillen.

'Reuse' voor humane consumptie moet het eenvoudigst en goedkoopst zijn, zeker met de stijgende voedselprijzen. De huidige incentives op het vergisten van biomassa (IenW afvalstoffenbeleid), werken het zo hoog mogelijk verwaarden van grondstoffen dan ook tegen. Ook hergebruik als veevoer is niet optimaal. Zo gaan er dagelijks vanuit de NL supermarkten 300.000 broden terug naar de fabriek om verwerkt te worden tot

veevoer. Terwijl dit brood nog gedoneerd kan worden aan voedselbanken, of goedkoper kan worden aangeboden aan de consument. Dit kan bij de retailer of via de app Too Good To Go app. Sinds Too Good To Go actief is in Nederland (2018), zijn er zo al 14 miljoen maaltijden gered (35 miljoen kg CO<sub>2</sub>e bespaart, oftewel 37.460 vluchten van Amsterdam naar New York).

Bronnen:

1. Monitor voedselverspilling, Update 2009-2019
2. Monitor voedselverspilling, Update 2009-2018
3. WUR, Impact of Too Good To Go on food waste reduction, 2019
4. EU, Date Marking Study, 2018
5. Flycatcher, 2019
6. WUR, Date marking visual cues, 2021
7. Epinion, Impact Too Good To Go date labelling, 2022

***Vraag 3: Wat vindt u van de voorgestelde governance en uitvoering van het klimaatbeleid, waaronder de invullingen van de Rijksregie, de (wetenschappelijke) Klimaatraad en de inrichting van het brede maatschappelijke klimaatoverleg (Hoofdstuk 6)?***

Wij vinden het erg goed dat er een Klimaatraad en een breder klimaatoverleg zal zijn. Ons inziens moet de klimaatraad zo worden samengesteld, dat zij een goede weerspiegeling zal zijn van het probleem en de kennis bevat om tot de juiste oplossingen te komen.

Landbouw en voedselproductie is verantwoordelijk voor 1/3 van de uitstoot van broeikasgassen (1).

Voedselverspilling is verantwoordelijk voor 10% van de uitstoot. Daarom verwachten wij ook een evenredige vertegenwoordiging van experts in de Klimaatraad, dus drie landbouw experts, waarvan er een expert is op het gebied van voedselverspilling.

Het meenemen van sociaalwetenschappelijke kennis is erg belangrijk. Om voedselverspilling tegen te gaan is gedragsverandering en daarvoor moeten mensen het probleem inzien, concrete tools worden aangeboden om hun gedrag te veranderen en hiervoor worden beloond. Consumenten willen wel minder voedselverspilling, maar we moeten het ze wel makkelijk maken, door concrete tools aan te bieden en ze zo handelingsperspectief te bieden. Campagnes en samenwerkingen zijn hiervoor essentieel, wat om voldoende budget vraagt. Wederom hoeft de overheid dit niet zelf op te gaan starten, maar kan er gebruikt gemaakt worden van de al actieve (en sterke) spelers in het veld, zoals Stichting Samen tegen Voedselverspilling, het Voedingscentrum, MilieuCentraal en Too Good To Go. Anders zal de burger niet overgaan tot verandering. Zij hebben samen al een enorm groot bereik en al meerdere effectieve campagnes op de onderwerp gevoerd. Maar meer is nodig om de ambities en doelstellingen van de Nederlandse overheid te behalen.

Too Good to Go droomt van een wereld zonder voedselverspilling. In Nederland bieden al meer dan 6000 ondernemers via de app overgebleven eten en producten aan, hebben meer dan 3 miljoen Nederlanders de app op hun telefoon staan, hebben we 112.000 volgers op Instagram en ontvangen ruim 900.000 gebruikers onze nieuwsbrief. Daardoor hebben wij een erg groot bereik, en zouden wij graag betrokken worden bij het brede maatschappelijke klimaatoverleg.

Bron:

1. Nature Food, 2021. <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>

***Vraag 4: Welke mogelijkheden ziet u om het beleid opgenomen in het beleidsprogramma te verbeteren en/of te versnellen?***

10% van de CO<sub>2</sub> uitstoot wereldwijd komt door voedselverspilling. Daardoor kan dit onderwerp niet genegeerd worden in het Nederlandse Klimaatbeleid. Beleid rondom voedsel en dus ook voedselverspilling, valt onder meerdere ministeries (oa LNV, VWS, EKZ en IenW) waardoor overzicht en daadkracht ontbreekt. De focus ligt daardoor op een specifiek onderwerp (zoals voedselveiligheid), terwijl andere aspecten daarbij over het hoofd worden gezien. Ter illustratie, HACCP richtlijnen zijn opgesteld vanuit voedselveiligheid. Alle veiligheidsrisico's worden afgedekt, maar daardoor ontstaat wel onnodige voedselverspilling, welke voorkomen kunnen worden. Zo mogen producten na THT datum niet meer gebruikt/ verkocht worden in de catering (wel binnen retail of bij mensen thuis), terwijl de THT datum een kwaliteitsgarantie is een geen datum opgesteld vanuit voedselveiligheid (want dat is de TGT datum). Het klimaatbeleid zou daarom ook als doel moeten hebben om beleid tussen ministeries af te stemmen, om zo daadkracht en impact te bevorderen.

En om de uitdagende SDG 12.3 doelstelling van 50% reductie in 2030 te behalen, zijn concretere plannen nodig. Om die reden zijn verschillende Europese landen momenteel wetgeving op voedselverspilling aan het voorbereiden. Spanje heeft vorige maand, in juni 2022, een voorstel op tafel gelegd (1), terwijl Oostenrijk en Duitsland die ambitie opgenomen hebben in hun huidige regeerakkoord. Verder heeft het Verenigd Koninkrijk net een publieke consultatie gelanceerd op *food waste reporting by large businesses* (2). Andere Europese landen hebben in de voorbije jaren al wetgevende maatregelen genomen om voedselverspilling te verminderen, met name Frankrijk waar het sinds 2016 verboden is voor supermarkten om nog voedsel weg te gooien, maar ook Italië dat met de *Gadda Law* voedseldonaties vergemakkelijkt door middel van een functioneel aansprakelijkheidsregime voor voedseloverschotten (4).

Kortom, wij verwachten concreter beleid en meer daadkracht op het gebied van voedselverspilling.

Bronnen:

1. The Guardian: <https://www.theguardian.com/world/2022/jun/07/spain-fights-food-waste-with-supermarket-fines-and-doggy-bags>
2. UK Government, <https://www.gov.uk/government/consultations/improved-food-waste-reporting-by-large-food-businesses-in-england>
3. Loi Garot: <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0>
4. Gadda Law: <https://www.bancoalimentare.it/en/Legge-Gadda-Spreco-Aliementare>