



# DER KAMPF GEGEN DIE LEBENS- MITTELVERSCHWENDUNG

## Das geht uns alle an!

Der Agrarsektor steht oftmals im Mittelpunkt der Debatten zur Nachhaltigkeit. Die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung, eine Thematik, die ebenfalls mit der Nachhaltigkeit verbunden ist, macht immer öfter Schlagzeilen. Die Messe von Libramont 2016 hat diese zu ihrem Hauptthema erklärt. Hier wurden die unterschiedlichen Facetten der Problematik, die sämtliche Glieder der Nahrungsmittelversorgungskette betreffen, angesprochen.



*Lebensmittelverschwendung stand im Fokus der Messe von Libramont.*

### 1. EIN ÖKONOMISCHES, ÖKOLOGISCHES UND ETHISCHES ANLIEGEN

Die Lebensmittelverschwendung ist ein ökonomisches Anliegen, da diese entscheidende finanzielle Verluste für sämtliche Beteiligten der Nahrungsmittelkette mit sich zieht. Sie stellt ebenfalls ein ökologisches Anliegen dar.

Die CO<sub>2</sub>-Bilanz der Lebensmittelverschwendung in Europa wurde von einem Expertenteam (Projekt FUSIONS <http://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste>) auf 227 MT CO<sub>2</sub> in 2011 eingeschätzt, die 16% der nahrungsmittelrelevanten Emissionen ausmachen.

Nach Ansicht der FAO<sup>1</sup> entspricht die Produktion weltweit verschwendeter

Nahrungsmittel auf internationaler Ebene 3,3 GT CO<sub>2</sub>, weshalb die Lebensmittelverschwendung der drittgrößte Verursacher von Treibhausgas nach den USA und China darstellt. Der Verbrauch von Grund- und Oberflächenwasser in Zusammenhang mit der Lebensmittelverschwendung liegt bei etwa 250 km<sup>3</sup>, was der dreifachen Wassermenge des Genfer Sees entspricht. Und schließlich nimmt die erzeugte aber nicht verbrauchte Nahrung sinnloserweise mehr als 1,4 Mrd. Hektar Land ein, das entspricht 30% der weltweiten Agrarflächen. <sup>1</sup>FAO - Food wastage footprint – Impact on natural resources, FAO 2013

Weiter ist die Bekämpfung der Verschwendung ein ethisches Anliegen. In Belgien leben 15% der Bevölkerung unter der Armutsgrenze. Europaweit sind

die Zahlen identisch. Man geht davon aus, dass ein Mensch von 8 weltweit an Hunger leidet. Im Jahre 2050 werden, demografischen Berechnungen zufolge, 2 Milliarden Menschen mehr auf der Erde leben. Diese Situation wird oftmals zur Sprache gebracht, um die Notwendigkeit zu rechtfertigen, die Produktivität unserer Landwirtschaft weiter zu erhöhen und den internationalen Handel mit Nahrungsmitteln auszubauen.

Würde dieser Verschwendung Einhalt geboten, wäre das Problem des Hungers weltweit heute wie auch morgen gelöst. Würde tatsächlich nur ¼ der Lebensmittelverschwendung weltweit vermieden, könnte 12% der Weltbevölkerung, d. h. 870 Millionen Menschen, ernährt werden. Diese Zahl entspricht in etwa der Anzahl an derzeit unterernährten Menschen. Die Verringerung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung ist somit ein Schlüsselement der Lebensmittelsicherheit einer Bevölkerung, die im Jahre 2050 Berechnungen zufolge 9 Milliarden zählen dürfte. (FAO - Global food losses and food waste - Extent, causes and prevention. Rom, 2011)

### 2. EINIGE SCHÄTZUNGEN UND ZAHLEN ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Daten in Bezug auf landwirtschaftliche Verluste und die Verschwendung von Nahrungsmitteln sind gemäß den Studien und angenommenen Definitionen variabel.



*Lebensmittelverschwendung bewirkt erhebliche finanzielle Verluste für alle Glieder in der Nahrungskette. Der Obst- und Gemüsesektor ist besonders besorgt*

Indem die Verschwendung von Lebensmitteln als eine Menge gesunder Lebensmittel angesehen wird, die ursprünglich für den menschlichen Verzehr vorgesehen waren und die entsorgt oder anderweitig verwendet wurden, schätzt die FAO ein, dass in etwa ein Drittel der weltweiten Nahrungsmittelproduktion alljährlich verschwendet wird.

Der Prozentsatz an Früchten und Gemüse ist am größten (45%). Ebenfalls sehr hoch ist die Verlustrate für Fisch und Meeresfrüchte (35%), Getreideerzeugnisse (30%), Ölpflanzen und Hülsenfrüchte (20%), Fleisch und Milchprodukte (20%). (FAO - Food loss and waste facts)

In Europa werden diese Verluste, die auf die gesamte Nahrungsmittelversorgungskette berechnet werden, auf 180 kg pro Einwohner und pro Jahr eingeschätzt. (Kader, A.A. (2005) Increasing food availability by reducing postharvest losses of fresh produce. Acta Hort. 682, 2169-2176)

Gemäß den Statistiken der Europäischen Umweltagentur (EUA) sieht die Aufteilung der Verluste und Lebensmittelverschwendungen je nach Sektor wie folgt aus: 42% für die Haushalte, 39% für die Verarbeitung, 14% für die Gastronomie und 5% für den Handel.

In Belgien wird die Menge an verschwendeten Lebensmitteln auf 3,6 Millionen Tonnen pro Jahr geschätzt, was einen Durchschnitt von 399 kg/Jahr pro Einwohner ausmacht<sup>2</sup>. In der Wallonie wird davon ausgegangen, dass die Haushalte zwischen 14 und 23 kg Nahrungsmittel pro Jahr entsorgen, was einem finanziellen Verlust von 174€ entspricht.

die Lebensmittelverschwendung 16% der Haushaltsabfälle dar. (SPW-DGO3 - Studie zur Zusammensetzung der Haushaltsabfälle in der wallonischen Region 2009 - 2010). 2BCFN (2012) Food waste: causes, impacts and proposals, Codice Edizioni – source: BCFN elaboration of Eurostat data, 2010

### 3. DIVERSE URSACHEN UND AKTIONSMASSNAHMEN

Einige Elemente werden hervorgehoben, um diese Situation zu erklären. Auf Grundlage diverser Feststellungen können Lösungen auf verschiedenen Ebenen angeboten werden, um die Lebensmittelverschwendung einzuschränken.

#### Die Verluste während der Produktion

Die landwirtschaftlichen Verluste in Verbindung mit der Primärproduktion bis hin zum Transport zur Agrarindustrie betreffen unmittelbar die Erzeuger. In unseren Regionen hat die Verbesserung des Materials und der Infrastrukturen dazu beigetragen, dass diese Art von Verlusten stark verringert wurde. Es muss angemerkt werden, dass es sich für die Erzeuger hierbei um direkte wirtschaftliche Verluste handelt.

Die unverkauften Landwirtschaftserzeugnisse können ebenfalls auf die Ertragsschwankungen von einem Jahr auf das nächste zurückzuführen sein, die bis zu 25% betragen können, oder auf die Fluktuationen der Weltmärkte.

Die Nachlese ist eine der vorgeschlagenen Lösungen, um der Verschwendung während der Ernte Einhalt zu gebieten. Der überholte gesetzliche Rahmen, der die Nachlese notdürftigen Menschen vorbehält (Art. 11 des Flurgesetzbuches, 1886), muss angepasst werden, um beispielsweise karitativen Einrichtungen den Zugang zu Feldern im Einverständnis mit dem Landwirt zu erleichtern.

Dennoch muss der gesetzliche Rahmen den Landwirt vor Erntediebstahl und der Beschädigung von Böden und Kulturen schützen, insbesondere im Fall des Obstanbaus. Des Weiteren muss er die Haftung im Falle eines Unfalls festlegen.

Die Nachlese kann selbstverständlich nur von Hand und im Anschluss an die Ernte erfolgen.

#### Das Ungleichgewicht des Marktes

Das Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage, insbesondere für schwer lagerfähige Erzeugnisse, ist ein entscheidendes Element. Dies kann schlicht und ergreifend zu einer Vernichtung landwirtschaftlicher Erzeugnisse führen.

Einige konjunkturelle Ereignisse, wie das russische Embargo im Jahre 2014, die eine Vernichtung von mehreren tausend Tonnen Äpfeln und Birnen zur Folge hatte, um die drastische Senkung der Preise dieser Produkte einzuschränken, stellen die Ursache einer erheblichen Lebensmittelverschwendung dar. Diese Landwirtschaftskrisen zeigen die Abhängigkeit und die Verletzlichkeit einiger Exportmärkte. Dies gilt es zu antizipieren!

Die Länge der Produktionszyklen, die klimatischen oder sanitären Gegebenheiten, die Deregulierung der Märkte sowie die Globalisierung des Handels stellen Elemente dar, die zu Verlusten von Lebensmitteln aufgrund einer Überproduktion führen können. Eine erneute und bessere Regulierung der Märkte würde ebenfalls zu einer besseren Angleichung zwischen Angebot und Nachfrage führen.

Die Konsumierung von saisonbedingten lokalen Produkten und kurze Produktionsketten sind Themen, die ausführlich in der Messe von Libramont angesprochen wurden, um das Angebot der Nachfrage so gut wie möglich anzugleichen. Selbst wenn dieses Segment derzeit einen Nischenmarkt darstellt, hätte es eine stärkere Unterstützung verdient. Die Vertreter der wallonischen Obrigkeiten haben die Initiativen in den Vordergrund gestellt, die in den vergangenen Jahren getroffen wurden, um die Produktion, die Verarbeitung und den Handel mit lokalen Produkten oder Produkten differenzierter Qualität zu unterstützen (zugebilligte Unterstützung für die Einrichtung von Relaishallen, Hilfen für den Biosektor, für geschützte Herkunftsbezeichnungen etc.).

## Kalibrierung und Normen

Den Früchte- und Gemüsektor betreffend stellen die Anforderungen in Bezug auf die Kalibrierung der Produkte (Gewicht, Größe, Aussehen etc.) der Lebensmittelherstellungskette eine wichtige Quelle für die Zurückstufung von Produkten ohne Verbindung zu ihrem Nährwert dar.

Die Kalibrierungskriterien können aus technischen Gründen gerechtfertigt werden, die mit dem Umgang und der Verarbeitung von Produkten zusammenhängen, mit dem Ziel, die Qualität der Produkte aufrechtzuerhalten. Jedoch sind die Abweichungen aus ästhetischen Gründen (der Konsument kauft mit den Augen) oder geschäftlichen Gründen (Bedeutung des visuellen Eindrucks im Kaufverhalten) weitaus weniger rühmlich. Es geht eindeutig hervor, dass die Aktionen in Bezug auf Informationen und Schulungen hier von größter Bedeutung sind. Die Initiativen hinsichtlich der Ausschussverwertung und Aussortierung durch die Verarbeitung können Lösungen im Kampf gegen die Verschwendung über Projekte anbieten, die ebenfalls einen sozialen Mehrwert darstellen können.

## Haltbarkeitsdatum

Das Überschreiten des Haltbarkeitsdatums hat zur Folge, dass eine große Menge an Produkten direkt im Müll landet. Aufgrund der Anforderungen der Lebensmittelsicherheit verleiten diese Daten den Verbraucher, der mehr und mehr um die Qualität seiner Ernährung besorgt ist, dazu, völlig gesunde Produkte zu entsorgen.

Auch hier können geschäftliche Entscheidungen dazu führen, dass übertriebene Sicherheitsmaßnahmen in Bezug auf Lebensmittel getroffen werden. Die Risikostufe hängt von der Art des Produktes und der Information an den Verbraucher ab, um zwischen dem Verbrauchsdatum (VD = verzehrbar bis...) und dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD = mindestens haltbar bis...) zu unterscheiden, und ist von größerer Wichtigkeit, um jegliche Verschwendung zu vermeiden.



Der „REGAL“-Plan getaufte Plan wurde von der wallonischen Regierung 2015 angenommen und stellt das wallonische Programm zum Kampf gegen Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln dar.

## 4. DER WALLONISCHE PLAN IM KAMPF GEGEN DIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Den Früchte- und Gemüsektor betreffend stellen die Anforderungen in Bezug auf die Kalibrierung der Produkte (Gewicht, Größe, Aussehen etc.) der Lebensmittelherstellung und mehr um die Qualität seiner Ernährung zu vermeiden.

Der „REGAL“-Plan getaufte Plan wurde von der wallonischen Regierung 2015 angenommen und stellt das wallonische Programm zum Kampf gegen Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln dar. Er umfasst **17 Aktionen**, die darauf ausgelegt sind, die **Verschwendung um 30% auf sämtlichen Ebenen der Lebensmittelkette bis 2025** zu verringern. Dieser sektorübergreifende Plan, der vom Minister für **Umwelt und nachhaltige Entwicklung**, Carlo Di Antonio, koordiniert wird, wird ebenfalls von den Ministern für **Landwirtschaft**, René Colin, und für **soziale Hilfe**, Maxime Prévot, unterstützt.

Die diversen Aktionen des REGAL-Plans werden auf 5 Achsen aufgeteilt:

- **Sensibilisieren:** durch die Einrichtung einer informativen Website und einer öffentlichen Sensibilisierungskampagne.
- **Verpflichten:** durch die Organisation von einem Forum für Begegnungen unter Beteiligten und der Ausarbeitung einer wallonischen Charta für die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung.
- **Handeln, unterstützen, schulen:** durch die Organisation eines regionalen Tages zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung (16. Oktober 2016 – Welternährungstag), der die durchgeführten Aktionen in der Wallonie und die Ausbildung von „Anti-Verschwendungs“-Botschaftern würdigt sowie die Förderung des „Rest-O-Pack“, die Betreuung, die Forschung und Innovation.
- **Bewerten:** für die Aufstellung der Lebensmittelverschwendung mit Hilfe von sektorspezifischen Diagnosen.
- **Wissen vertiefen:** durch die Entwicklung von Referenzdatenbanken und die Verwaltung von Landwirtschaftskrisen.

Im Anschluss an eine Ausschreibung von sektorübergreifenden Projekten auf Initiative des Umweltschutzministers kommen dieses Jahr 12 Projektträger in den Genuss einer Finanzierung zur Förderung von originellen Aktionen, um die Spende von unverkauften Lebensmitteln in der Wallonie zu erleichtern und um die bereits bestehenden Verbindungen zwischen den verschiedenen Teilnehmern, wie die ÖSHZ, die karitativen Einrichtungen, die Unternehmen und sonstige Akteure im Bereich nachhaltiger Ernährung und sozialer Aktion zu verstärken.

Weitere Informationen: <http://moins-dedejets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>



## FOLGENDE MASSNAHMEN BETREFFEN INSBESONDERE DEN AGRARSEKTOR:

### Unterstützung in der Forschung und Innovation über das CRA-W

Das Wallonische Landwirtschaftsgesetz sieht die Ausarbeitung eines Dreijahresplans für die Entwicklung und Forschung im Agrarsektor vor. Dieser sollte von nun an eine Achse zum Thema Lebensmittelverschwendung und nachhaltiger Ernährung beinhalten.

### Betreuung und Sensibilisierung der Erzeuger und Verarbeitungsbetriebe

Die kurzen Handelswege entwickeln sich und die Nachfrage nach lokalen Erzeugnissen bewegt die Erzeuger dazu, die Verarbeitung ihrer Rohstoffe selbst zu übernehmen. Diese direkte Produktion, die nur eine geringe Anzahl an Akteuren notwendig macht, stellt einen potentiellen Faktor zur Verringerung von Lebensmittelverlusten dar.

Der Verbraucher erhält somit ein besseres Verständnis über die Zwänge in Bezug auf die Herstellung von Lebensmitteln, die er konsumiert, was zu einer größeren Wertschätzung der Lebensmittel führen und einen zweiten potentiellen Faktor zu einer reduzierten Verschwendung darstellen kann.

Andererseits und um die Verschwendung in kleinen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben einzuschränken, werden diese durch die Unterstützungseinheit „Diversiferm“ betreut, die diverse Kompetenzzentren vereint, um den wallonischen Landwirten und Verarbeitungsbetrieben dabei zu helfen, sich den wirtschaftlichen, technologischen und gesetzlichen Zwängen hinsichtlich ihrer Produktionen erfolgreich zu stellen.

### Unterstützende Betreuung der Landwirte

Ziel dieser Aktion ist es, die landwirtschaftlichen Techniken und Praktiken zu empfehlen und bekannt zu machen, die eine Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -verschwendungen ermöglichen. Es geht darum, die Erzeuger dazu

zu bewegen, Entscheidungen zu treffen, die Ihnen effizientere Mittel und Techniken in Bezug auf die Aussaat, die Ernte und die Lagerung verleihen. Auf Zuchtebene erhalten Züchter die notwendige Betreuung und Beratung.

### Landwirtschaftskrisen verstehen und managen

Einige jüngste Landwirtschaftskrisen haben zu Produktionsabsatzschwierigkeiten geführt (z. B. infolge des russischen Embargos). Es ist wichtig, die Rolle festzulegen, die jedes Glied der Nahrungsmittelversorgungskette im Falle einer Krise einnimmt (Suche nach neuen Absatzmärkten, Absatzförderung von Produkten etc.). Von dieser Analyse ausgehend werden Check-Listen und Aktionspläne aufgestellt, die in Notsituationen Anwendung finden.

### EINE UNTERSUCHUNG DES KOLLEGIUMS DER ERZEUGER UND VON DIVERSIFERM – ACCUEIL CHAMPÊTRE EN WALLONIE

Um ihrer Aufgabe im Rahmen des REGAL-Plans gerecht zu werden, haben Diversiferm und die SoCoPro (Services Opérationnels du Collège des Producteurs) einen Fragebogen ausgearbeitet, der sich an den Primärsektor (wallonische Erzeuger und Landwirte/Verarbeitungsbetriebe) richtet. Diese Untersuchung hat zum Ziel, eine Aufstellung der Verluste und Verschwendungen pro Produktionssektor sowie für die Verarbeitung und den direkten Verkauf auf dem Bauernhof zu ermöglichen. Ein weiteres Ziel ist es, die bereits verfügbaren Mittel zu kennen, die im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung genutzt werden.

Anschließend wird eine Liste mit bewährten Verfahrensweisen aufgestellt, um die Mittel zur Vorbeugung zu erfassen. Zu entwickelnde Lösungen, wie die Wiederverwertung der Produktionen über eine Spende oder die Verarbeitung werden in Absprache mit den Landwirten des betroffenen Sektors analysiert.

**Wir laden Sie dazu ein, an dieser Umfrage teilzunehmen, um uns zu helfen, die Lebensmittelverschwendung pro**

**Produktionssektor in der Wallonie zu charakterisieren und einzuschätzen.**

**Um an der Umfrage teilzunehmen (Französisch/Deutsch: <http://www.collegedesproducteurs.be/site/>)**

### Die WEB-Plattformen in der Wallonie: Foodwe und die Bourse aux Dons

Die VoG Foodwe bietet Erzeugern, Nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben und Geschäften etc. an, ihre unverkauften Waren direkt karikativen Einrichtungen kostenlos oder zum Selbstkostenpreis (max. 60% des Verkaufspreises) über die WEB-Plattform anzubieten. Dieses bürgernahe Projekt ermöglicht es Professionellen der Nahrungsmittelbranche (Supermärkte, Erzeuger, Fischauktionen, Restaurants etc.) über das Internet ihre unverkauften Lebensmittel anzubieten. Die karikativen oder bürgernahe Einrichtungen signalisieren ihr Interesse an der Spende und holen diese direkt vor Ort ab. <https://www.foodwe.be>

**Die Bourse aux dons (Spendenbörse)** strebt es an, die Spenden von Lebensmittelüberschüssen an den Nahrungsmittelhilfesektor zu fördern und zu erleichtern: karikative Einrichtungen, soziale Lebensmittelgeschäfte und Restaurants. Diese sektorübergreifende Plattform für die Verwaltung von Lebensmittelspenden ermöglicht es den Spendern, Produktangebote zu machen, und den Empfängern, diese zu reservieren. [www.bourseauxdons.be](http://www.bourseauxdons.be)

## 5. FAZIT

Die diversen Debatten, Animationen und Sensibilisierungsaktionen, die zu Anlass der Landwirtschaftsmesse von Libramont 2016 organisiert wurden, haben es ermöglicht, die Wichtigkeit einer Bekämpfung von landwirtschaftlichen Verlusten und der Lebensmittelverschwendung aus wirtschaftlicher, umweltschutztechnischer und ethischer Sicht zu unterstreichen.

Die gesamte Nahrungsmittelversorgungskette, vom Erzeuger bis hin zum Verbraucher, ist betroffen, und die Lösungen setzen eine kollektive und individuelle Verantwortung voraus.