

Europees burgerpanel over voedselverspilling

Sessie 3

10.2.-12.2.2023



#FoodWasteEU



1. Overzicht

Het Europees burgerpanel over voedselverspilling bestaat uit 150 willekeurig geselecteerde burgers en kwam bijeen voor drie sessies. Tijdens de eerste sessie, die van 16 tot en met 18 december 2022 in Brussel plaatsvond, hebben burgers mogelijke benaderingen uitgewerkt om voedselverspilling te voorkomen en terug te dringen die volgens hen het meest vruchtbaar waren voor verdere besprekingen in de komende sessies. Na de sessie heeft het kenniscomité van het panel deze benaderingen in drie thematische blokken gegroepeerd:

1. “Samenwerking in de voedselwaardeketen: van boer tot bord”
2. “Initiatieven van levensmiddelenbedrijven”
3. “Ondersteuning van een gedragsverandering bij de consument”

De tweede sessie van het panel vond online plaats van 20 tot en met 22 januari 2023 en was gewijd aan het opstellen van eerste concrete ideeën die als basis zouden dienen voor de aanbevelingen van de burgers om voedselverspilling tegen te gaan. Na een iteratieve peerreview hebben de burgers in dezelfde 12 werkgroepen als voor de sessies 1 en 2 elkaars werk geëvalueerd en erop voortgebouwd om uiteindelijk te komen tot ideeën voor het terugdringen van voedselverspilling.

Tijdens de derde sessie van 10 tot en met 12 februari 2023 hebben de burgers hun aanbevelingen afgerond. Zij kwamen persoonlijk bijeen in Brussel en bespraken in werkgroepen de feedback en input van deskundigen en vakmensen met verschillende achtergronden vooraleer de aanbevelingen in de 12 werkgroepen af te ronden. Bij een eindstemming hebben alle burgers hun goedkeuring of afkeuring over elke aanbeveling uitgesproken.

De volgende deskundigen maakten deel uit van het kenniscomité:

- **Anne-Laure Gassin**, *teamleider, eenheid “Van boer tot bord”-strategie, directoraat-generaal Gezondheid en Voedselveiligheid van de Europese Commissie*
- **Toine Timmermans**, *programmamanager duurzame voedselketens aan de Universiteit van Wageningen*
- **Gyula Kasza**, *coördinator van Maradék Nélkül (project Wasteless), nationaal programma voor preventie van voedselverspilling van Hongarije; hoofddocent aan de universiteit voor diergeneeskunde, Hongarije*
- **Laura Fernández Celemín**, *directeur-generaal, Europese Raad voor voedselinformatie*
- **Maïwenn L’Hoir**, *projectmanager voor de bestrijding van voedselverspilling en voedselonzekerheid – duurzaam voedsel, Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit, Frankrijk*
- **Betty Chang**, *leidinggevende op het gebied van voedselverspilling, de Europese Raad voor voedselinformatie*

Dag 1 (vrijdag)

De eerste dag van deze laatste sessie was gewijd aan het ontvangen en bespreken van feedback over de ideeën voor aanbevelingen die tijdens sessie 2 zijn opgesteld. Tijdens een plenaire vergadering gaven deskundigen met verschillende achtergronden (zie onderstaande lijst) hun algemene observaties en inzichten over de door de burgers voorgestelde ideeën. Vanuit hun specifieke perspectief gaven zij aan waar zij lacunes of juist mogelijkheden zagen om de ideeën van burgers te verbeteren wat betreft hun mogelijke impact op de preventie van voedselverspilling. Daarna kregen de burgers de kans om met deskundigen te overleggen hoe zij hun ideeën verder konden ontwikkelen

in drie parallelle plenaire vergaderingen, die elk een specifiek thematisch blok behandelden. Vier werkgroepen van maximaal 50 burgers kwamen elk bijeen met drie deskundigen (zie onderstaande lijsten) en wisselden van gedachten over de verdere ontwikkeling van hun ideeën.

Dag 2 (zaterdag)

Op basis van hun oorspronkelijke ideeën, de input en feedback die zij tijdens de plenaire vergaderingen en de daaropvolgende besprekingen kregen, keerden de burgers terug naar de 12 werkgroepen om hun aanbevelingen op te stellen, uit te werken, te concretiseren en af te ronden. Tijdens dit gerichte proces gingen zij na welke belangrijke vragen en ontbrekende informatie de formulering van alomvattende, maar nauwkeurige aanbevelingen in de weg staan. Om deze vragen te beantwoorden en mogelijke impasses te doorbreken, hebben verschillende deskundigen kort deelgenomen aan de besprekingen, voordat de burgers de laatste hand legden aan hun aanbevelingen, die door ervaren bemiddelaars bij het vinden van een consensus werden ondersteund.

Dag 3 (zondag)

Tijdens de laatste plenaire vergadering stelden de rapporteurs van de 12 werkgroepen hun respectieve aanbevelingen voor aan het hele panel. Na de voorstelling van alle aanbevelingen per thematisch blok hebben de gespreksleiders de titels van elke aanbeveling één voor één voorgelezen, waarna de burgers werd gevraagd “voor” of “tegen” te stemmen in een vertrouwelijke, schriftelijke stemming. De titel van de aanbevelingen en de stemresultaten zijn te vinden in de rubriek “Uitslag van de stemmingen” hieronder. Na de bekendmaking van de stemresultaten door de gespreksleiders bespraken de burgers hun ervaringen met het burgerpanel met elkaar en met de ambtenaren van de Europese Commissie. Tot slot werd het panel afgesloten met een dankwoord van Colin Scicluna, kabinetschef van de vicevoorzitter voor Democratie en Demografie, Europese Commissie, Sandra Gallina, directeur-generaal DG SANTE, en Pia Ahrenkilde Hansen, directeur-generaal DG COMM.

De sprekers van de derde sessie waren:

Transversale onderwerpen

- **Toine Timmermans**, programmamanager duurzame voedselketens aan de Universiteit van Wageningen
- **Anja De Cunto**, teamleider voedsel bij EUROCIETIES
- **Maiwenn L'Hoir**, projectmanager voor de bestrijding van voedselverspilling en voedselonzeekerheid - duurzaam voedsel, Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit, Frankrijk

Thematisch blok 1: “Samenwerking in de voedselwaardeketen: van boer tot bord”

- **Angela Frigo**, secretaris-generaal van de Europese Federatie van Voedselbanken (FEBA)
- **Eva Sali**, beleidsadviseur voedselveiligheid, Copa Cogeca
- **Luc Lignon**, directeur van de afdeling voedselbeleid, stad Montpellier, Frankrijk

Thematisch blok 2: “Initiatieven van levensmiddelenbedrijven”

- **Els Bedert**, directeur productbeleid & duurzaamheid, EuroCommerce

- **Timothy John Hobley**, geassocieerd hoogleraar, Technische Universiteit van Denemarken, Nationaal voedselinstituut
- **Minna Huttunen**, ministerieel adviseur bij het ministerie van Land- en Bosbouw, Finland

Thematisch blok 3: "Ondersteuning van een gedragsverandering bij de consument"

- **Gyula Kasza**, coördinator van Maradék Nélkül (project Wasteless), nationaal programma voor preventie van voedselverspilling van Hongarije; hoofddocent aan de universiteit voor diergeneeskunde, Hongarije
- **Camille Perrin**, senior medewerker voedselbeleid, Europese consumentenorganisatie (BEUC)
- **Marjolijn Schrijnen**, senior projectmanager, Nederlands Voedingscentrum

2. Korte agenda

Vrijdag 10 februari	Plenaire vergadering		
12.30-13.45	Aankomst en lunch		
14.00-14.30	Verwelkoming en presentatie van de agenda		
14.30-15.30	Input over transversale onderwerpen en doel van de aanbevelingen		
15.30-16.00	Koffiepauze		
16.00-18.00	Drie subzittingen		
	Werkgroepen 1-4: thematisch blok II "Initiatieven van levensmiddelen bedrijven"	Werkgroepen 5-8: thematisch blok III "Ondersteuning van een gedragsverandering bij de consument"	Werkgroepen 9-12: thematisch blok I "Samenwerking in de voedselwaardeketen: van boer tot bord"
Zaterdag 11 februari	Werkgroepen		
09.00-10.30	Overleg over idee 1 en opstelling van aanbeveling 1		
10.30-11.00	Koffiepauze		
11.00-12.30	Overleg over idee 2 en opstelling van aanbeveling 2		
12.30-14.00	Lunchpauze		
14.00-15.30	Input van deskundigen over de ontwerpaanbevelingen 1 en 2		
15.30-16.00	Koffiepauze		
16.00-17.30	Afronding van aanbevelingen 1 en 2		
Zondag 12 februari	Plenaire vergadering		
09.00-09.15	Terugkomst		
09.15-09.50	Voorstelling van aanbevelingen over thematisch blok 1 en stemming		
09.50-10.25	Voorstelling van aanbevelingen over thematisch blok 2 en stemming		
10.25-11.00	Voorstelling van aanbevelingen over thematisch blok 3 en stemming		
11.00-11.30	Koffiepauze		
11.30-11.45	Groepsfoto		
11.45-12.15	Presentatie van de resultaten		
12.15-12.45	Ceremonie en officiële toespraken door personeelsleden van de EU-instellingen		
12.45-13.00	Afscheid		

3. Opnamen van plenaire zittingen

- **10.2.2023 / plenaire vergadering en thematisch blok II plenaire vergadering:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-gasp>
- **10.2.2023 / thematisch blok III plenaire vergadering:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-jenk>
- **10.2.2023: thematisch blok I plenaire vergadering:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-mans>
- **10.2.2023 / plenaire vergadering:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230212>

4. Uitslag van de stemmingen van de definitieve aanbevelingen

Ne e	Titel	Voor	Tegen	Onthou ding
1	Hoe dichterbij de boer, hoe gelukkiger de consument: minder afval, meer duurzaamheid	120	15	5
2	Smaken van thuis: publieke en private steun voor lokale landbouw om voedselverspilling tegen te gaan	119	9	12
3	Delen, niet verspillen!	93	31	16
4	Delen van gegevens en beste praktijken in heel Europa	97	27	16
5	Verzamelen van gegevens in de gehele voedselvoorzieningsketen	101	28	11
6	De stem van de burgers doet er toe: burgerparticipatie in het Europese voedselbeleid	91	37	12
7	Net geplukt: de waarde van seizoensgebonden voedsel	103	26	11
8	EU-netwerk voor voedseluitwisseling	84	41	14
9	Geplande aankopen en herverdeling	85	38	16
10	Restaurants staan voor "genieten zonder verspilling"	113	17	9
11	Elk afval heeft zijn gewicht	73	48	18
12	Een verplicht rapportagesysteem voor transparantie gepaard met sancties en beloningen	68	56	15
13	EU-brede wetgeving over de vernietiging van onverkochte voedingsproducten - een "peer-learning"-aanpak in alle lidstaten	109	20	10
14	Transparantie over voedselverspilling met het oog op zichtbaarheid en actie	102	22	15
15	Innovatie van verpakkingen en gebruik van verpakkingen indien nodig	116	18	5
16	Verruiming van de definitie van voedselverspilling om niet-ge oogst voedsel te besparen	110	19	10
17	Volwassenen aanmoedigen om actie tegen voedselverspilling als prioriteit te nemen	113	20	6
18	Voedingsbewustzijn en duurzaam voedsel op lagere en middelbare scholen	123	9	7
19	Bevordering en ondersteuning van applicaties en platforms voor het delen van voedsel die consumenten met elkaar in contact brengen	97	25	17
20	Bespaar voedsel, bespaar geld: Een Europese campagne tegen voedselverspilling in samenwerking met levensmiddelenhandelaren tijdens vier weekends per jaar	98	31	10
21	"Stop voedselverspilling": een week gewijd aan voedselverspilling op school	116	16	7
22	Consumenten een leidraad aanreiken om zich bewust te zijn van en zelf beslissingen te nemen over hun impact op voedselverspilling en te begrijpen hoe zij een product kunnen verwerken, bewaren en hergebruiken voor en na het verstrijken van de datum. ("de uiterste gebruiksdatum" is een veiligheidsdatum waarna een product niet mag worden gebruikt; "ten minste houdbaar tot" geeft de datum aan tot wanneer een product zijn optimale kwaliteit behoudt)	108	26	5

23	De toepassing van gestandaardiseerde praktijken op het niveau van de detailhandel bij het promoten van producten waarvan de houdbaarheidsdatum bijna is verstreken.	109	18	12
-----------	---	-----	----	----