



ZERO FOOD WASTE VLAANDEREN
Samen Innoveren

Factsheet Appels en Peren

Door



Met de steun van



Vlaanderen
verbeelding werkt

INHOUDSTAFEL

- Inleiding.....2
- De voedselketen van appels en peren.....3
- Voedselverliezen bij appels en peren.....6
- Besluit.....9
- Bronnen.....8

INLEIDING

FoodWIN is het Europees Innovatienetwerk rond voedselverlies. De organisatie ondersteunt steden en lokale overheden om voedselverlies te reduceren. **FoodWIN** wil dit samen doen met innovatoren en ondernemers die voedselverlies reduceren of -overschotten valoriseren. Haar netwerk van innovatoren telt zo'n 150 organisaties van over heel Europa.

www.foodwin.org

FoodWIN is een jonge organisatie met ambitie. Ze willen voedselverlies de wereld uit helpen. Daarbij gelooft ze in de kracht van innovatoren en ondernemers. Denk aan een restaurant dat enkel overschotten gebruikt of een app die toelaat overschotten te ruilen. Mensen die komen eten bij zo'n restaurant hebben niet enkel letterlijk gegeten, het zet hen ook aan om na te denken over hun gedrag. Als lokale overheden en innovatoren samenwerken, kunnen zij voedselverlies grondig inperken.

FoodWIN werkt met ondersteuning van Vlaanderen het project **Zero Food Waste Vlaanderen** uit. Het daagt steden en lokale overheden – en haar burgers-, organisaties en bedrijven uit om samen oplossingen te zoeken voor voedselverlies. Binnen het kader van dit project zetten we innovatietrajecten op om innovaties te ontwikkelen voor zes onderbelichte reststromen. Dit doen we aan de hand van een Food Waste Challenge een action-based learning programma ontwikkeld door FoodWIN. Meer informatie hierover vind je op www.foodwin.org.

Voor het eerste innovatietraject concentreert FoodWIN zich op **de reststroom appels en peren**. In 2016 mocht België van Europa 25.700 ton appels en peren vernietigen. Dit vanwege een te lage prijs door een overaanbod. Dit is een wederkerend fenomeen van de laatste jaren, die nog niet meteen van de baan is, o.a. door de verlengde boycot van Rusland. FoodWIN ondernam in die periode spontane actie Juice For Change met haar netwerk. Uit het succes daarvan bleek dat er in Vlaanderen een groot draagvlak is om te werken rond appels en peren

Als voorbereiding op het innovatietraject, brengen wij in deze **Factsheet appels en peren** de nodige informatie samen om de innovaties op een onderbouwde manier door te voeren. Als we het probleem van verloren appels en peren willen aanpakken, moeten we goed weten hoe de sector werkt en waar en waarom er verliezen optreden.

In deze factsheet brengen we daarom eerst in kaart hoe de voedselketen appels en peren eruit ziet (productie verdeling, verwerking en consumptie), daarna bekijken we de oorzaken en mate van voedselverlies.

De factsheet zal worden voorgesteld aan de deelnemers van de activiteiten binnen het innovatietraject. Bovendien zal ze als basis dienen voor een sensibiliserende video en een mediacampagne.

Heb je vragen? Contacteer:
Jasmien Wildmeersch - FoodWIN
jasmien@foodwin.org
+32 498 76 43 18
www.foodwin.org

De voedselketen van appels en peren



Figuur 1. De voedselketen van appels en peren

Productie

De eerste stap in de keten is de fruitteler. In tabel 1 vind je informatie over de productie van appels en peren in België. De belangrijkste fruit regio's zijn Zuid-Limburg en Vlaams-Brabant (Hageland & Pajottenland). Fruit wordt geoogst van eind augustus tot begin oktober.

Tabel 1. Belgische productie van appels en peren

	Appelen	Peren
Oppervlakte (2016)	6500 ha	9500 ha
Productie (2016)	248 964 ton	335 671 ton
Aandeel Europese productie	2,5%	40%
Meest geteelde rassen	Jonagold (\pm 30%), Golden Delicious, Boskoop, Cox, James Grieve, Elstar, Greenstar, Belgica, Kanzi	Conference (86%), Doyenné du comice

Vervolgens gaat de productie in twee richtingen. Het merendeel gaat richting versmarkt (vnl. via veilingen zoals BelOrta, BFV en LTV waar fruit verhandeld wordt), anderzijds heb je de stroom richting fruitverwerkende nijverheid. Een klein deel gaat rechtstreeks naar de consument via eigen verkoop, lokale markten en handel of via directe leveringen aan de retail (grotere producenten). Activiteiten als bewaren/opslaan, verpakken en sorteren kunnen zowel bij de teler (decentraal) als bij de veiling (centraal) gebeuren.

Bewaring en verwerking

Appels en peren worden ofwel direct gecommmercialiseerd, ofwel bewaard in koelcellen.

Daardoor kunnen we bijna het hele jaar door lokaal fruit eten. De bewaartijd van de appels en peren wordt bepaald door het ras en de bewaarmethode.

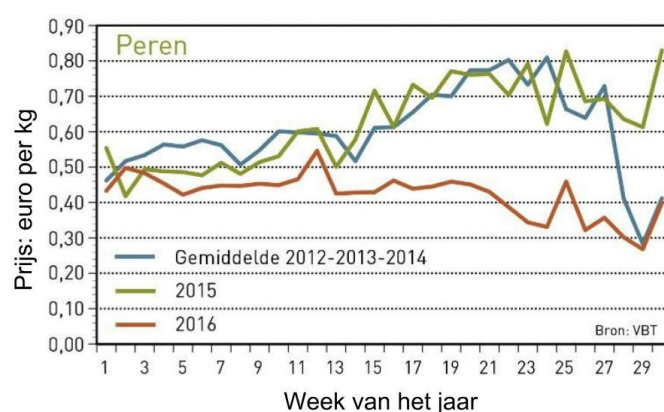
Het ras bepaalt ook het gebruik van het fruit (o.a. eet, moes, sap). Van de totale appeloogst gaat ongeveer 20 % naar verwerkende industrie: sap, wijn, cider, stroop, moes, jam, pectine, gedroogde appels, chips. De verwerking van peren is momenteel beperkt.

Handel

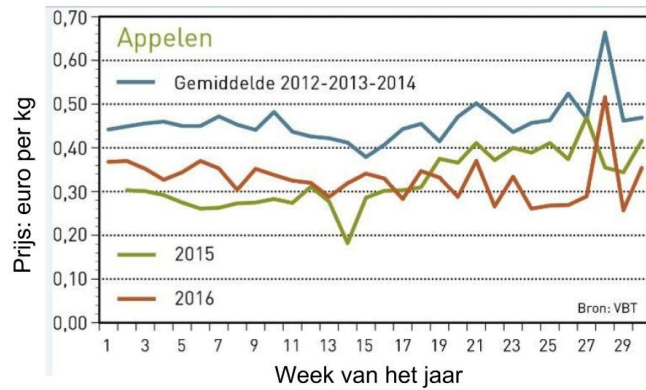
In tabel 2 vind je informatie over de verhandeling van appels en peren. Appels en peren in België zijn een belangrijke exportproduct. Anderzijds importeren we ook een aanzienlijke hoeveelheid. Voor 2014 werd 30% van de Belgische peren en 7% van de Belgische appels naar Rusland geëxporteerd. Door het **Russisch embargo** ontstond er een overaanbod op de Europese markten. Hierdoor kelderden de prijzen voor appels en peren (zie figuren 1 en 2). Ook Duitsland, Frankrijk, Nederland en het Verenigd Koninkrijk zijn belangrijke afnemers.

Tabel 2. Belgische handel in appels en peren

	Appelen	Peren
Export (2015)	237 039 ton	313 309 ton
Import (2015)	152 653 ton	44 701 ton



Figuur 2. De evolutie van de peerprijzen (Bron: VBT)



Figuur 3. De evolutie van de appelprijzen (Bron: VBT)

Consumptie

Van de 65 à 70 kg/fruit dat een Belg per jaar eet, eet hij gemiddeld 8,8 kg appels en 3 kg peren per jaar. Het best verkochte fruit is Jonagold, maar de klassieke en nieuwe Belgische appelrassen verliezen terrein aan voornamelijk Pink Lady (Australië). Deze laatste appelsoort wordt veel duurder verkocht en richt zich vooral op de tweeverdieners en de welgestelde gezinnen met kinderen. Het groeiend succes van Pink Lady is niet alleen economisch nadelig, maar ook ecologisch door het verre transport. Het aandeel van Jonagold is het hoogst bij de gepensioneerden. Appels en peren worden vooral thuis (70%) en op het werk of op school geconsumeerd (20%). In Vlaanderen eet de consument slechts 52 tot 68% van de aanbevolen hoeveelheid groenten en fruit. Vrouwen consumeren meer groenten en fruit dan mannen.

Voedselverliezen bij appels en peren

Om impactvolle interventies tegen de verspilling van appels en peren te op te zetten, is het belangrijk een welomlijnde probleemstelling te formuleren. We willen ons dus focussen op één probleem binnen de keten waarvoor we innovatie willen uitwerken. Op dit moment zijn er onvoldoende gegevens beschikbaar om de hoeveelheid verspilde appels en peren per schakel te beoordelen. Op basis van de beschikbare rapporten en studies, schatten we echter in dat verliezen van appels en peren ten gevolge van cosmetische criteria en door overaanbod het grootst zijn. Deze factsheet focust daarom op deze twee verliesposten. Hieronder bespreken we bijgevolg geen teelttechnische verliezen van appels en peren en geen verliezen bij verwerking, bij retail en bij consumenten.

1. Cosmetische verliezen

Oorzaak

Fruit dat niet aan cosmetische vereisten voldoet ontstaat meestal door klimatologisch tegenslag (bijv. hagel) en door ziekten en plagen. De Europese handelsnormen zorgen voor de opdeling in drie klassen: Extra klasse, klasse I en klasse II. Binnen dit systeem bestaan er per fruitras strikte cosmetische vereisten die bijvoorbeeld betrekking hebben op de diameter en het gewicht. De retail hanteert echter eigen normen die strikter zijn dan de wettelijke. Dit doen ze voor de consument die volgens hen cosmetisch imperfect fruit niet aanvaardt. Het minderwaardig fruit krijgt ook meestal de naam Rebut. Appelen en peren worden zowel tijdens het plukken als bij de veiling gekeurd. Fruit van minderwaardige kwaliteit blijft dus aan de boom hangen, op de grond gesmeten als bemesting of komt in bulk bij de veiling terecht.

Omvang van het probleem

Gemiddeld 19 % van de appels en 11,7 % van de peren voldoet niet aan de cosmetische normen. Maar dat wil niet per se zeggen dat dit per se voedselverlies is. De minderwaardige appels en peren kunnen door de verwerkingsindustrie gevaloriseerd worden tot bijvoorbeeld sap en moes. Meer dan 70% van de afgekeurde appels en peren wordt al gevaloriseerd tot humane consumptie. Naar schatting gaan in Vlaanderen dus jaarlijks 12.500 ton appels en 11.300 ton peren verloren voor humane consumptie ten gevolge van cosmetische vereisten. Dat zijn 375 vrachtwagens vol appels en 300 vrachtwagens vol peren. Deze producten worden wel nog gebruikt als groenbemester, veevoeder enz.

Mogelijke oplossingen

- Kleine verwerkende bedrijfjes kunnen met 'minderwaardig' fruit aan de slag voor het maken van producten afgeleid van appel en peer zoals sap, moes, snoep, stroop,... Het business model van deze bedrijven houdt bij voorkeur rekening met een eerlijke prijs voor de boer voor de rebut appels. Bij de FOOD Pilot van ILVO kunnen er

testen uitgevoerd worden voor nieuwe producten op basis van overschotten/reststromen.

- Deze afgekeurde producten kunnen ook worden verdeeld via alternatieve afzetkanalen, bijvoorbeeld aan bewuste consumenten die 'lelijk fruit' willen redden of via hulporganisaties en armoede projecten.

2. Overaanbod op de markt

Oorzaak

Een overaanbod ontstaat wanneer de appel- en perenoogst uitzonderlijk goed is of wanneer er marktverstoringen zijn zoals bijvoorbeeld door het Russisch embargo. Dit overaanbod en de daarbij horende lage prijzen kunnen leiden tot verlies zowel op het niveau van de teler, als op het niveau van de veilingen. Het gaat hier in principe over "marktklaar" product die, in tegenstelling tot de verliezen hierboven beschreven, wel aan de cosmetische criteria voldoen.

Herbestemming

Wanneer deze moeilijke marktsituatie een zekere omvang bereikt (als de marktprijs onder de een kritische drempel zakt) kan de fruitsector beslissen een deel van de appels en peren uit de markt te halen. Dit doen ze in het kader van de Gemeenschappelijke Marktordeningen (GMO's) in Europa. De sector mag slechts 5 % van het verkochte volume product herbestemmen. De prioriteit voor de bestemming van fruit dat uit de markt wordt genomen is achtereenvolgens gratis bedeling, veevoederindustrie, verwerking tot compost of biologische afbraakprocessen. Lidstaten worden vanuit Europa gestimuleerd om te kiezen voor de eerste optie en het fruit te doneren aan o.a. hulporganisaties zodat het naar menselijke consumptie gaat. Ze krijgen daarvoor immers een grotere steunpercentage (100 % i.p.v. de gebruikelijke 50 %). Fruitveilingen schreven zich recent (2017) in voor dit programma. In Vlaanderen kon in 2016 maar een heel klein deel van het fruit dat uit de markt genomen wordt herbestemd worden voor gratis bedeling, onder ander door de beperkte capaciteit van sociale organisaties.

Het bedelingsprogramma en instructies voor de veilingen en de ontvangende organisaties worden in Vlaanderen beheerd door het departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse overheid. Een toegangspas en de instructies aanvragen kan via een mail naar Interventie-GF@lv.vlaanderen.be. Belangrijk is dat het herbestemd fruit gratis uitgereikt moeten worden aan een afgebakende doelgroep.

Omvang van het probleem

België mocht in 2016 ten gevolge van een overaanbod ongeveer 25700 ton appels en peren uit de markt nemen. Dat zijn 652 vrachtwagens. Gezien er geen zicht is op het opheffen van het Russisch embargo en het enkele jaren duurt voor er nieuwe exportmarkten gevonden zijn, blijft het risico op een overaanbod van appels en peren hoog. Bovendien zou de Brexit opnieuw een gevaar kunnen betekenen voor de Belgische appels en peren. Momenteel gaat 5% van de Belgische fruitexport naar het Verenigd Koninkrijk. Door meer importheffingen

zou dit aandeel kunnen verkleinen waardoor het risico op een overaanbod opnieuw stijgt.

Mogelijke oplossingen

- Boerenbond en VLAM zoeken vooral naar nieuwe exportmarkten (China, Canada en India). Er ging ook een extra budget (1.847.400 miljoen euro in 2015) naar promotie in buurlanden. In België was er ook een Jojojonagoldcampagne. De sectorvakgroep Fruit van de Boerenbond vindt verbetering van kwaliteit dan weer belangrijk. Niet alleen om nieuwe markten te veroveren, maar ook om het aandeel van lokale producten in Belgische supermarkten te verhogen. Hiervoor moet de sector o.a. innoveren met nieuwe variëteiten.
- De Limburgse fruitsector ziet vooral mogelijkheden in het professioneel vermarkten van grote volumes afgeleide producten van fruit (moes, sap, siroop, cider...). Door het minderwaardig fruit te valoriseren, kan de prijsdruk op de hogere klassen verminderen. Als er een alternatieve en verzekerde afzet is van minderwaardige producten, is er bovendien een betere risicospreiding voor de teler.
- Een groter deel van het uit de markt genomen fruit kan via veilingen geschonken worden aan hulporganisaties via het programma van de Vlaamse overheid (zie hierboven). KOMOSIE vzw organiseerde i.s.m. het departement Landbouw en Visserij in 2017 een infosessie over het online platform Schenkingsbeurs om het beheer van schenkingen te vergemakkelijken.
- Ook met deze overschotten kunnen kleine verwerkende bedrijfjes kunnen aan de slag voor het maken van producten afgeleid van appel en peer zoals sap, moes, snoep, stroop,... zie hierboven.

Besluit

Voedselverlies van appels en peren door *cosmetische criteria* kan worden gereduceerd door het valoriseren van minderwaardig fruit. Innovatieve producten en sensibiliseringscampagnes mikken dus best op de verwerking en vermarkting van minderwaardig fruit.

Ook het voedselverlies van appels en peren door *overaanbod* kan worden aangepakt door het valoriseren van minderwaardig fruit. Op die manier vermindert de prijsdruk op de hogere klassen en is het risico op overaanbod kleiner. Er is daarnaast ook een groot potentieel voor fruitveilingen om meer 'uit de markt' genomen fruit te schenken aan hulporganisaties.

Bronnen

[Boerenbond \(2016\) Rake klappen voor de fruitsector: 2 jaar na de Ruslandboycot](#)

[Gellynck X., De Pelsmaeker S., Lambrecht E. & Vandenhoute H. \(2017\). De impact van cosmetische kwaliteitseisen op voedselverlies: casestudie Vlaamse sector groenten en fruit, in opdracht van Departement Landbouw en Visserij, afdeling Monitoring en Studie, Brussel.](#)

[Limburgse groenten en fruitsectoren, \(2016\) X 100 Roadmapping.](#)

[Platteau J., Van Gijseghe D., Van Bogaert T. & Vuylsteke A. \(reds.\) \(2016\) Voedsel om over na te denken. Landbouw- en Visserijrapport 2016. Departement Landbouw en Visserij, Brussel.](#)

[Roels K. & Van Gijseghe D. \(2011\) .Verlies en verspilling in de voedselketen. Departement Landbouw en Visserij. Afdeling Monitoring en Studie, Brussel.](#)

[VLAM Marketingdienst \(2016\). Fruit barometer](#)