nieuws

Fenavian en Brema hekelen versnipperde kwaliteitsstandaarden: "Werken voedselverlies in de hand"

nieuws

Sommige kwaliteitsstandaarden die afnemers opleggen aan de voedingssector, werken voedselverliezen in de hand. “Het gaat om een duurzaamheidsparadox”, zegt Anneleen Vandewynckel van Fenavian en Brema. “Iedere retailer of grossier wil duurzaam zijn. Maar als iedere retailer voor zijn private label andere lastenboeken, andere recepturen en andere productspecificaties oplegt, creëer je fragmentatie. En die fragmentatie kan ertoe leiden dat perfect veilig en eetbaar voedsel zijn bestemming verliest.” Dat concludeert de sectorfederatie uit een grootschalig Europees onderzoek waaraan het heeft deelgenomen.

3 NOVEMBER 2026

Griet Lemaire

Lees meer over:
duurzaam
marketing

Dit onderzoek, genaamd Breadcrumb, wilde achterhalen in welke mate de eisen die door de overheid of de retail worden opgelegd, voedselverliezen in de hand werken. Het Vlaams Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) coördineerde het onderzoek en 21 partners uit zeven landen namen deel. In totaal werden voor het onderzoek 1.350 publieke en private marketingstandaarden voor voeding in kaart gebracht. Dat gebeurde aan de hand van 16 casestudy's in vijf voedselcategorieën: groenten en fruit, vlees, eieren, granen en vis.

Productieverliezen tot meer dan tien procent

Eén van de casestudy's binnen het project concentreerde zich op de vleessector in België. De Federatie van de Vleesverwerkende Nijverheid (Fenavian), de sectorfederatie van het Belgisch vlees (FEBEV) en de Europese koepelorganisatie voor de pluimveesector (AVEC) werkten dit mee uit. Uit deze casestudy blijkt dat er productieverliezen kunnen optreden van twee tot tien procent door de kwaliteits- en marketingstandaarden die de klant oplegt. Voor sommige premiumlijnen of bio kan dat percentage nog oplopen. Volgens Anneleen Vandewynckel, directeur van Fenavian, hoeft dat niet te verbazen. Ze geeft daarbij het voorbeeld van hespenworst. “Onder onze leden zijn er bedrijven met honderden referenties in hespenworst. Dat maatwerk, daar zijn we juist sterk in. Maar soms slaat de slinger te ver door. Er is vaak geen wezenlijk verschil waarneembaar voor de consument tussen al deze lastenboeken. Als je alleen al naar het ‘Beter Leven’-keurmerk kijkt, dan ligt die hespenworst voor eenzelfde retailer soms in het

schap met zowel één ster, twee sterren als drie sterren van dat keurmerk. Dit aanbod impliceert ook dat na elke productie de productielijn moet leeggemaakt en gereinigd worden en dat ook inkoop, traceersystemen, verpakking, etikettering, enz. telkens aangepast moeten worden. En ja, we zijn bijzonder flexibel, maar de inhoud van de lastenboeken gaat soms te ver."

nieuws

"Al een miljoen voor betaald", maar nu zet minister Weyts dierenwelzijnslabel on hold

28 OKTOBER 2026

Voedselverlies leidt tot waardeverlies

Vandewynckel vindt niet dat je als retailer of grossier duurzaamheid kan eisen van je leveranciers als je aan het bovenstaande volledig voorbijgaat. "Duurzaamheid gaat niet alleen over zonnepanelen, verpakkingen of CO_2. Je moet ook kijken naar de eisen die je zelf aan je leveranciers oplegt. Als iedere klant voor zijn private label een ander lastenboek, een andere receptuur en andere productspecificaties oplegt, creëer je fragmentatie. En die fragmentatie kan ertoe leiden dat perfect veilig en eetbaar voedsel zijn bestemming verliest", stelt ze. "Als dat gebeurt, dan ontstaat er niet alleen voedselverlies, maar ook waardeverlies en dat voelt ook de boer."

Fenavian wil daarmee niet gezegd hebben dat het tegen labels is. "We vragen wel dat er met gezond verstand wordt naar gekeken. De plannen van minister Weyts zijn intussen on hold gezet en terecht. Want is het echt nodig dat we nog een Vlaams dierenwelzijnslabel extra gaan creëren, terwijl we al verschillende keurmerken hebben die hun waarde bewezen hebben, zoals Beter Leven? Een dier in Nederland ervaart op dezelfde manier stress als een dier in België, een landsgrens brengt daar geen verschil in. Het levert de boer vooral extra belasting op en ook een consument is er niets mee. Deze veelheid van dierenwelzijnslabels maken ook geen verschil uit voor het dier in kwestie. Het brengt ook niets bij aan de smaak of kwaliteit, want daarin zou de consument wel het verschil zien."

nieuws

David versus Goliath: Uit verontwaardiging ontwikkelde duurzaamheidstool wordt standaard voor voedingsindustrie in EU

13 OKTOBER 2025

Harmoniseren en vereenvoudigen waar mogelijk

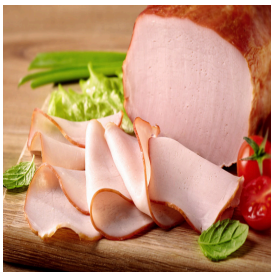
Daarom roept de sectorfederatie op om te harmoniseren en vereenvoudigen waar mogelijk: in standaarden, labels en systemen inzake dierenwelzijn, duurzaamheid en kwaliteit. "Wij pleiten voor één hoog, objectief en wetenschappelijk onderbouwd kwaliteits- en veiligheidsniveau in plaats van tientallen commerciële varianten die geen extra voedselveiligheid opleveren", stelt Vandewynckel.

Volgens haar kwam dit ook naar voren uit de casestudy. "De bedrijven vragen om een minder gefragmenteerd systeem. Omdat harmonisatie zowel de administratieve lasten kan verminderen als mogelijkheden kan creëren om producten binnen de menselijke voedselketen te houden, en zo verspilling tegen te gaan. Wat marketinglabels en lastenboeken betreft, pleiten we voor meer realiteitszin, want sommige vereisten zijn nodeloos complex."

> **"Hou een lastenboek eerst tegen het licht met een haalbaarheids- én duurzaamheidsbril op, en haal weg wat niet relevant is**
>
> Anneleen Vandewynckel - Directeur Fenavian

Dit past ook in het pleidooi dat Fenavian al eerder deed rond Europese duurzaamheidsrapporteringen (VSME) en de nieuwe richtlijn rond verpakkingen (PPWR). "Duurzaamheid mag niet ontaarden in een situatie waarin elke grote afnemer zijn eigen systeem, vragenlijst, software, verpakkingseisen én productiestandaarden oplegt. Dan creëer je onder het etiket 'duurzaamheid' juist inefficiëntie", aldus Vandewynckel. Ze roept klanten en beleid dan ook op om eerst te analyseren wat de implementatiekost is voor

een nieuwe regel wordt geïntroduceerd. "Hou een lastenboek eerst tegen het licht met een haalbaarheids- én duurzaamheidsbril op, en haal weg wat niet relevant is", stelt ze.
Dat dit grootschalige Europese onderzoek deze eis ondersteunt, stemt Fenavian tevreden. “Kwaliteitsstandaarden zijn eerder marketinginstrumenten geworden in plaats van dat ze leiden tot meer duurzaamheid”, benadrukt Vandewynckel. Ze besluit: “De corebusiness van de vleesverwerking is net het verduurzamen van vlees. Roken, koken, drogen of zouten verlengt de houdbaarheidsdatum van vlees. Snijresten worden bijvoorbeeld gebruikt in gekookte worst, pizzavulling, vleessalade of andere toepassingen. Onze sector is al de beste van de klas als het over foodwaste gaat. Laat ons dat ook blijven.”



Uitgelicht

Duurzaamheidsrapportering EU brengt kmo’s in problemen: Fenavian komt met eigen gids

nieuws

Hoewel de door Europa opgelegde duurzaamheidsrapportering enkel bedoeld is voor grote bedrijven, heeft die ook grote implicaties voor kmo’s. Dat zegt Anneleen Vandewynckel, di...

22 JANUARI 2025

Lees meer

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada