

## Gleaning



**39% van al het voedselverlies** vindt reeds plaats in de fase van de **voedselproductie en -verwerking** (voor meer informatie, raadpleeg ons [informatieblad over voedselverspilling](#)). Naast de productie van bijproducten zoals beenderen in de vleesproductie (= onvermijdbaar verlies), zijn de voornaamste redenen voor deze verliezen het feit dat misvormd fruit en groenten of beschadigde goederen (soms met slechts zeer weinig schade) worden weggegooid, of dat er een **overproductie**<sup>1</sup> van voedsel is (= vermijdbare voedselverliezen). Op dat vlak kan “gleaning” nuttig zijn als actie om voedselverspilling tegen te gaan.

“Gleaning” houdt in dat men naar boerderijen gaat en **het fruit en de groenten oogst** die niet verkocht kunnen worden, door overproductie, of omdat ze misvormd, licht beschadigd of niet van de juiste grootte zijn<sup>2</sup>. Boeren in heel Europa kunnen niet anders dan het fruit en de groenten niet te oogsten, omdat ze niet voldoen aan strenge cosmetische normen van handelaars, of omdat er een overproductie is. In plaats van dit verse en voedzame voedsel te laten rotten, wordt het ingezameld door vrijwilligers in een “gleaning”-actie en overgebracht naar voedselbanken of gebruikt voor “[Feeding the 5000](#)”- of gelijkaardige evenementen. Zo krijgt voedsel dat was voorbestemd om te worden weggegooid een nieuwe bestemming en zal het worden gebruikt om mensen te voeden die zich geen degelijke voeding kunnen veroorloven. Om dat te doen, zal de ontwikkelaar van de actie de landbouwer, vrijwilligers en instellingen voor voedselbedelingen moeten coördineren om de “gleaning”-dag te organiseren. Naast de “gleaning” zelf leren de vrijwilligers ook bij over voedselverspilling en krijgen ze tips over hoe ze thuis voedselverspilling kunnen vermijden.

### Doelstellingen

- ▶ Het bewustzijn bij de deelnemers verhogen over de hoeveelheden verspild voedsel door overproductie en strenge cosmetische normen
- ▶ Het concept van “gleaning” introduceren bij een breed publiek en het bewustmaken van de ruime mogelijkheden om voedselverspilling te verminderen en geld te besparen dankzij “gleaning” tijdens de oogstseizoenen
- ▶ De oprichting bevorderen van een “gleaning”-netwerk met regelmatige “gleaning”-activiteiten
- ▶ Europese burgers ervan bewust maken dat ze dagelijks acties kunnen ondernemen om voedselverspilling te vermijden
- ▶ Het bewustzijn bij de deelnemers verhogen over goede gewoontes om voedselverspilling te verminderen
- ▶ Relaties uitbouwen tussen landbouwers, vrijwilligers en voedselbanken, en een regelmatige samenwerking aanmoedigen (tijdens het oogstseizoen)

### Wat u nodig hebt

- ▶ Een landbouwer die bereid is deel te nemen aan deze actie
- ▶ U moet weten wanneer het oogstseizoen is. Vraag aan de boer welk voedsel u kunt “gleanen” tijdens de EWAV of daarvoor

<sup>1</sup> Of dat er te weinig betaald wordt voor de producten

<sup>2</sup> Bijvoorbeeld kleine aardappelen die op het veld blijven liggen omdat de oogstmachines de kleine aardappelen niet oppikken



# Themadagen preventie 2014 | Stop voedselverspilling

- ▶ Een lokale **voedselbank** waar u het verzamelde voedsel naartoe kunt brengen (of u kunt ook uw eigen [“Feeding the 5000”-evenement](#) organiseren)
- ▶ Een **transporteur** voor de dag van de actie, met de nodige opslagmogelijkheden en hygiënemaatregelen
- ▶ **Informatie- en communicatiemateriaal:** maak reclame voor uw “gleaning”-actie door posters op te hangen op strategische plaatsen en via andere communicatiekanalen. Informeer de landbouwer, vrijwilligers en voedselbanken over de actie en deel vóór het evenement informatie uit over [het belang van de preventie van voedselverspilling](#) aan de landbouwer en vrijwilligers.

## De actie voorbereiden

### Voor de EWAV (op zijn minst een maand op voorhand)

- ▶ Beslis wat uw doelgroep zal zijn: welke vrijwilligers wilt u bereiken voor deze “gleaning”-actie? Leerlingen, werknemers, burens, het algemene publiek?
- ▶ Ga na of u uw “gleaning”-actie kunt combineren met een [“Feeding the xxx”-evenement](#) of een gelijkaardige actie
- ▶ Maak een poster om reclame te maken voor uw “gleaning”-campagne of gebruik de EWAV-posters ([download ze hier](#))
- ▶ Stuur de informatie over uw actie en het [EWAV-informatieblad over voedselverspilling](#) per mail naar uw doelgroep of druk ze af en deel ze uit
- ▶ Nodig mensen uit om aan het evenement deel te nemen

### Voor de EWAV (een of twee weken op voorhand)

- ▶ Maak meer reclame voor uw evenement, herinner de mensen aan uw evenement en nodig ze opnieuw uit
- ▶ Verduidelijk de details van de actie met de
  - landbouwer: wanneer zult u het fruit en de groenten komen oogsten? Zal de landbouwer het nodige materiaal leveren of moet u het zelf meebrengen (dozen, herbruikbare zakken, enz.)?
  - voedselbank: zorg ervoor dat er mensen beschikbaar zijn om het voedsel in ontvangst te nemen op de dag van uw “gleaning”-actie
- ▶ Druk informatiemateriaal af om uit te delen tijdens de actie

## De actie implementeren = dag van de actie!

- ▶ Voer uw “gleaning”-actie uit
- ▶ Gebruik het evenement om meer informatie te geven over het probleem van voedselverspilling en om nuttige tips te geven aan de deelnemers over hoe ze voedselverspilling in het dagelijkse leven kunnen verminderen; deel het informatiemateriaal uit
- ▶ Neem foto's en maak filmpjes
- ▶ **Voer een afvalaudit uit** ([EWAV food waste calculator](#)) om te evalueren hoeveel voedsel er werd geoogst en herverdeeld aan voedselbanken. Zo kunt u bepalen hoeveel voedselverspilling er werd vermeden
- ▶ Communiceer de resultaten van uw audit over voedselverspilling aan de deelnemers!

## Evaluatie en feedback

### Na de EWAV

- ▶ Geef feedback aan uw Coördinator: aantal deelnemers, hoeveelheid vermeden afval, enz.
- ▶ Stuur foto's en video's van uw actie naar uw Coördinator



Met de financiële steun  
van de Europese Commissie





# Themadagen preventie 2014 | Stop voedselverspilling

- ▶ Help om een “gleaning”-netwerk en/of een regelmatige samenwerking op te zetten tussen de landbouwer en de voedselbank: overtuig de landbouwer om er een regelmatige praktijk van te maken en onderzoek hoe dit georganiseerd kan worden

## Meer informatie

### ▶ Informatiemateriaal

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Tips to reduce food waste:
  - [Shopping & Planning](#)
  - [Storing](#)
  - [Cooking & Eating](#)
  - [Use-by / best-before dates](#)

▶ Website/contactgegevens van de EWAV-coördinator: [www.ewwr.eu/list-organisers](http://www.ewwr.eu/list-organisers)

▶ Europese Week van de Afvalvermindering: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)

### ▶ Relevante betrokken personen:

- Gleaning Network (UK): [www.feeding5k.org/gleaning.php](http://www.feeding5k.org/gleaning.php)
- Disco Soupe (FR) : [discosoupe.org](http://discosoupe.org)
- Feeding the 5000: [www.feeding5k.org](http://www.feeding5k.org)
- FoodCycle [foodcycle.org.uk/about-us/our-story](http://foodcycle.org.uk/about-us/our-story)
- Fareshare [www.fareshare.org.uk](http://www.fareshare.org.uk)
- Plan Zheroes [www.planzheroes.org](http://www.planzheroes.org)
- Food AWARE [www.foodawarecic.org.uk](http://www.foodawarecic.org.uk)

### ▶ Interessante links

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [Think.Eat.Save.](#)



Met de financiële steun  
van de Europese Commissie

