

Interpellatie van mevr. Fremault: Verspilling van voedsel en afval van bepaalde Ukkelse handelszaken.

Mevr. Fremault geeft aan dat ze kennis heeft gekregen van voedselverspilling in twee Ukkelse bakkerijen. Daarbij werden onverkochte verse waren (sandwiches, taartjes, ...) van de ochtendproductie gewoon in witte vuilniszakken gegooid en buitengezet. Eén klant werd tegen sluitingsuur zelfs weggestuurd met het advies wat later maar in de vuilniszakken te gaan kijken. Deze verspilling is hallucinant, te meer omdat er reeds talrijke projecten zijn waarbij onverkochte waren ingezameld worden voor minderbedeelden, zoals het gratis voedselverdeelcentrum op initiatief van het Ukkelse OCMW en vzw Goods to give.

Welke initiatieven heeft het college genomen sinds 2014 om voedselverspilling tegen te gaan en welke acties zijn er gepland in 2018 om de bevolking hierover te sensibiliseren?

Mevr. François antwoordt dat het voedselverdeelcentrum in de eerste plaats armoede wil bestrijden en dit via acties tegen voedselverspilling. De onverkochte maar nog bruikbare waren worden geschonken door o.a. warenhuizen, lokale winkels en overheidsinstellingen. Het gratis voedselverdeelcentrum heeft in 2016 meer dan 43 ton voeding ingezameld, met een prioriteit voor gezonde voeding. Medewerkers van het centrum gaan enkele keren per week langs bij de deelnemende winkels om fruit en groenten op te halen.

Elke Ukkelaar die onder de armoedegrens leeft, kan een beroep doen op dit centrum via een attest van een sociaal assistent. Het centrum voert regelmatig sensibiliseringscampagnes rond gezonde voeding en voedselverspilling. Via een samenwerking met het Ukkelse OCMW en vzw Goods to give verdeelt het centrum ook niet-voedingswaren. De schepen hoopt dat dit gratis centrum een referentie kan worden voor de inzameling van voeding in het zuiden van Brussel.

Het centrum steunt ook het project Open frigo in de bibliotheek Centre, opgestart in januari 2017. Omwille van enkele klachten (overlast, afval, dronkenschap) zal het project verhuizen naar het station Calevoet waar er ook betere voorzieningen zijn.

In de loop van 2018 is er een sensibiliseringscampagne gepland en er wordt gewerkt aan een label tegen voedselverspilling.

Mevr. Fremault geeft aan geen overdaad aan labels te creëren omdat het label "good food" al goed verspreid is in de Brusselse horecasector.