

3 op 4 consumenten spant zich in om voedselverspilling tegen te gaan

29 SEPTEMBER 2020

In januari en februari van dit jaar deed Euroconsumers, een groep consumentenverenigingen waar ook Test Aankoop deel van uitmaakt, een bevraging bij zo'n 7000 mensen in vier landen: België, Italië, Spanje en Portugal. Conclusie? De grote meerderheid van de bevroagde personen maakt zich zorgen over voedselverspilling en geeft aan zelf maatregelen te nemen om dit binnen hun gezin tegen te gaan.

Lees meer over: [voedingsindustrie](#) [voedsel](#) [voedselverlies](#) [consument](#)



In België worden grote hoeveelheden voedsel verspild in de hele voedselketen. "Bijna 1 kg voedsel per persoon per dag om precies te zijn", klinkt het bij Test Aankoop. "Nochtans maakt 80 procent van de Belgische consumenten zich zorgen over voedselverspilling. "Ze zijn ook bereid om veranderingen door te voeren om deze verspilling te verminderen, dat blijkt uit een bevraging van Euroconsumers, de Europese koepel van consumentenverenigingen waar ook Test Aankoop deel van uitmaakt." Uit de enquête blijkt dat de ruime meerderheid van de consumenten erkent dat het weggooien van voeding een probleem is en dit ontegensprekelijk een negatieve impact heeft op het milieu. "Zo gaf maar liefst 75 procent van de respondenten aan zelf inspanningen te doen om voedselverspilling thuis te beperken", aldus Test Aankoop. De coronacrisis heeft bovendien een positieve impact gehad op voedselverspilling.

0

zegt wel eens iets kleins weg te gooien, voor de coronacrisis

0

geeft aan tijdens de coronacrisis bijna niks weg te gooien

0

vindt dat een groot deel van de verantwoordelijkheid bij de voedingsindustrie ligt

"De resultaten van dit grootschalig onderzoek tonen duidelijk aan dat consumenten de negatieve effecten van voedselverspilling begrijpen en zijn bereid hun gewoonten te veranderen", reageert Simon November, woordvoerder van Test Aankoop. "Toch vinden zij dat ook de voedingsindustrie haar deel van de verantwoordelijkheid draagt en vragen haar om meer betrokken te raken en praktische oplossingen en innovatieve digitale instrumenten te implementeren om voedselverspilling aan te pakken. Dus, verandering is mogelijk, maar de consumenten, de voedingsindustrie en de beleidsmakers moeten samenwerken om dit te kunnen bereiken."

Fevia, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, benadrukt in [een reactie](#) dat net de voedingsbedrijven al jaren actief voedselverlies tegengaan. “Het is positief dat veel consumenten sinds de coronacrisis nog meer inspanningen doen om minder voeding weg te gooien”, reageert Bart Buysse, CEO van Fevia. “Het overgrote deel van de voedselverspilling gebeurt nog steeds in onze eigen keuken. Met onder andere een correcte etikettering van de houdbaarheidsdatum, maar ook met aangepaste verpakkingen helpen onze bedrijven consumenten om verspilling te vermijden.”

“ Uit cijfers in het kader van de Ketenroadmap Voedselverlies blijkt dat het echte voedselverlies in de voedingsindustrie beperkt blijft tot amper 1,5 procent van de totale productie

[Bart Buysse - CEO Fevia](#)

“We willen bovendien zeker verder meedenken over innovatieve oplossingen die haalbaar zijn en die geen risico voor de voedselveiligheid inhouden”, gaat Bart Buysse verder. “We hebben effectief voorzien om hier samen met de hele keten de komende jaren verder op in te zetten. Maar laten we tegelijk eerlijk zijn en erkennen dat net onze bedrijven met succes inspanningen deden om voedselverlies tot een absoluut minimum te beperken.”

Zo brachten veel bedrijven kleinere porties op de markt, gebruiken ze verpakkingen die hersluitbaar zijn, eenvoudiger leeg te maken zijn, vermelden ze nuttige bewaar- en bereidingsinformatie en innoveren ze in producten met een langere houdbaarheidsdatum. “Uit cijfers in het kader van de [Ketenroadmap Voedselverlies](#) blijkt dat het echte voedselverlies in de voedingsindustrie beperkt blijft tot amper 1,5 procent van de totale productie”, klinkt het bij Fevia. “Daarmee is de voedingsindustrie één van de meest efficiënte schakels in de keten.”

Voedingsbedrijven zorgen er bijvoorbeeld voor dat hun organische reststromen, die voor 90 procent bestaan uit niet-eetbare materialen zoals pulp, schillen of beenderen, bijna allemaal een tweede leven krijgen. Die reststromen gaan vooral naar diervoeding. “Daarnaast proberen voedingsbedrijven ook de 10 procent eetbare reststromen zo goed mogelijk te hergebruiken”, weet Bart Buysse. “Zo zagen de laatste jaren al heel wat projecten het licht waarbij innovatieve voedingsproducten, zoals bloemkoolrijst, ontwikkeld werden vanuit stromen die voordien verloren gingen voor menselijke voeding.”

Heel wat voedingsbedrijven werken ook al jaren nauw samen met sociale initiatieven die zich inzetten voor wie het minder breed heeft. “Zo schonken voedingsbedrijven in 2019 liefst 4917 ton voeding aan de Voedselbanken”, reageert Bart Buysse. “Daarmee is de voedingsindustrie één van de grootste bevoorraders van de Voedselbanken. Vanuit Fevia blijven we onze leden aanmoedigen om samen te blijven vooroplopen in de strijd tegen honger en voedselverlies. We bekijken ook hier hoe we als sector nog een stapje verder kunnen gaan.”

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Modern Farmer

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T •
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 twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](#)

[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](#)

