nieuws

Vlaams maatregelenpakket voor reductie voedselverliezen

nieuws

In opdracht van OVAM becijferde studiebureau TRITEL dat van producent tot consument ongeveer twee miljoen ton 'voedsel' verloren gaat in Vlaanderen. Daarbij heel wat voor humane consumptie ongeschikte nevenstromen die benut worden als veevoeder, bodemverbeteraar of energie. Jaarlijks zou elke Vlaming 5,6 kilo voedselverliezen perfect kunnen vermijden.

15 OKTOBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:07

Lees meer over:
landbouw algemeen
consument

In opdracht van OVAM becijferde studiebureau TRITEL dat ongeveer twee miljoen ton 'voedsel' verloren gaat van boer tot bord. Daarbij heel wat voor humane consumptie ongeschikte nevenstromen die benut worden als veevoeder, bodemverbeteraar of energie. Jaarlijks zou elke Vlaming 5,6 kilo voedselverliezen perfect kunnen vermijden. De regering vecht met 25 maatregelen tegen verliezen in gans de keten.
Tijdens een studienamiddag in Brussel werd een eerste balans opgemaakt van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies, die anderhalf jaar geleden werd opgericht door Vlaams minister-president Kris Peeters, tevens bevoegd voor landbouw, en Vlaams minister van Leefmilieu Joke Schauvliege. Deze werkgroep heeft als belangrijkste taak het coördineren en afstemmen van de werkzaamheden rond voedselverlies van de verschillende beleidsdomeinen van de Vlaamse overheid.
Minister Schauvliege financierde de studie ‘Voedselverlies in ketenperspectief’ die in primeur door de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) werd voorgesteld. Uit de studie blijkt dat jaarlijks ongeveer twee miljoen ton voedsel(-grondstoffen) verloren gaan in Vlaanderen, waarvan 425.000 tot 700.000 ton in de landbouw. Ter vergelijking: Vlaamse voedingsbedrijven produceren jaarlijks 15 tot 20 miljoen ton voedsel. Bovendien omvat die twee miljoen ton zowel pure

voedselverliezen als nevenstromen die wel degelijk gevaloriseerd worden als veevoeding, compost of biogas.
Een tiende van die twee miljoen ton gooit de consument in de vuilnisbak. 85.000 ton belandt in de restafvalzak. Daarvan is 34.000 ton – of 5,6 kg per persoon per jaar – nog eetbaar en dus vermijdbaar. Daarnaast komt 71.000 ton tot 150.000 ton voedsel terecht bij het GFT-afval. Wat in de restafvalzak zit, wordt verbrand en gaat volledig verloren. Voedselverliezen in de GFT-fractie worden gecomposteerd of vergist. Vlamingen doen bovendien massaal aan thuiscompostering en voederen ook keukenresten aan hun kippen.
Wereldwijd wordt ongeveer een kwart van de geproduceerde voeding verspild. Vlaanderen doet dus een pak beter. De oorzaken van voedselverliezen zijn uiteenlopend. In de primaire sector spelen onder meer de weersomstandigheden en de wisselende vraag een rol. “Oogstverliezen zijn reeds sterk teruggedrongen, enkel aardappelen kennen nog hoge rooi-, sorteer- en bewaarverliezen”, weet Peter Van Bossuyt van Boerenbond. “Oogstresten zoals van bieten- en korrelmaïs zouden beter benut kunnen worden, maar dat mag niet ten koste gaan van de bodemvruchtbaarheid.” In de voedingsindustrie ligt de oorzaak vooral bij fouten (bijvoorbeeld in de verpakking), de procesefficiëntie, kwaliteitseisen en het starten en stilleggen van de productie. “De echte voedselverliezen bedragen niet meer dan twee procent van de eetbare productdelen”, verzekert sectorfederatie FEVIA.
Bij de distributie zijn schapbeschikbaarheid, de eisen van de consument en fouten in de behandeling van voedsel de oorzaken. Volgens federatie Comeos gaat het om beperkte (2,5%), maar wel erg zichtbare verliezen. Van de onverkochte producten is 62 procent bedorven en 38 procent onverkoopbaar, bijvoorbeeld wegens een beschadigde verpakking. In de horeca worden vaak te grote porties aangeboden, terwijl de consument in zijn keuken voedsel verspilt door verkeerd om te gaan met verpakkingen of omdat hij niet weet dat ‘ten minste houdbaar tot’ minder dwingend is dan ‘te gebruiken tot’.
Wanneer er voedselafval ontstaat, wordt die fractie best zo hoog mogelijk geherwaardeerd. Menselijke consumptie door verdeling naar voedselbanken of door het verwerken van resten in nieuwe voedingswaren, heeft de voorkeur. In afnemende volgorde van belangrijkheid volgen veevoeding, grondstoffen voor de industrie, vergisten of composteren en verbranden met energierecuperatie. Boerenbond waarschuwt nog dat biogasinstallaties het cascadeprincipe durven verstoren door grondstoffen te vergisten die ook geschikt zijn voor veevoeding.

Hoewel vergelijken moeilijk blijft, lijkt de Vlaming het met een voedselverspilling van 25 tot 37 kilo per hoofd van de bevolking beter te doen dan bijvoorbeeld de Britten (70 kilo) en de Nederlanders (51 kilo). “Toch levert het verder terugdringen van de verliezen voordelen op voor de mondiale voedselzekerheid, de ecologische voetafdruk van onze voeding, de efficiëntie van de voedselketen en, niet onbelangrijk, het spaart gezinnen geld uit in economisch moeilijke tijden”, zegt minister-president Kris Peeters. “Daarom wil Vlaanderen een voortrekkersrol spelen in de Europese ambitie om de voedselverliezen tegen 2020 te halveren.”

Met een ketenaanpak moet dat mogelijk zijn, toont de OVAM-studie aan. De Vlaamse regering stelde een pakket van 25 maatregelen samen, met daarbij zowel privé- en overheidsinitiatieven als privaat-publieke samenwerkingen. Aan het eind van de keten lijkt een belangrijke rol te zijn weggelegd voor caritatieve instellingen. De Voedselbanken verdeelden vorig jaar 14.000 ton voedsel en met verbeteringen aan de logistiek zou nog meer verloren gewaand voedsel bij de armen kunnen terechtkomen. Een pilootproject van Delhaize en vrijwilligersvereniging Sint-Vincentius was zo succesvol dat de voedselophaling bij de supermarkten uitgebreid wordt in de provincie Limburg, en op termijn mogelijk naar alle Delhaize-winkels in ons land.

In de primaire sector past het actieplan alternatieve eiwitbronnen perfect in het verhaal van reductie van voedselverliezen. In de veehouderij problemen als uitval van jonge dieren en mastitis bij melkkoeien aanpakken, vermindert terzelfdertijd de voedselverliezen. De visserij werkt op zijn beurt aan minder ongewenste bijvangst. FEVIA start met het inventariseren van de voedselverliezen in de voedingsindustrie en het identificeren van oorzaken en praktische oplossingen. Op het niveau van de distributie wordt ingezet op innovaties in verpakkingen, bijvoorbeeld om de houdbaarheid van een product te verlengen. De consument zal gesensibiliseerd worden, over bewaren op de juiste temperatuur en het nut van kleinere porties, ook al brengen die meer verpakking met zich mee.

Verder speelt informatie over de houdbaarheid van producten een enorm belangrijke rol in het voedselverlies. Verschillende middenveldorganisaties hebben vormingen uitgewerkt om het brede publiek te informeren en tot actie te bewegen. De Vlaamse overheid wil het thema voedselverlies via verschillende kanalen op het internationale niveau aankaarten. Daarnaast zal deelgenomen worden aan grensoverschrijdende projecten om de problematiek op Europees niveau aan te pakken. Bijkomende projecten moeten het bestaande onderzoek aanvullen en verder detailleren. Om het goede voorbeeld te geven, zullen de overheidskantines acties uitwerken om voedselverlies in de keuken en bij de klant te verminderen.

Meer info: Voedselverlies in Vlaanderen

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