

Wereldwijd wordt nog steeds te veel voedsel weggegooid

5 MAART 2021

Ongeveer 17 procent van al het voedsel bedoeld voor menselijke consumptie werd in 2019 weggegooid. Dat blijkt uit een nieuw rapport van de Verenigde Naties, dat huishoudens, horeca en de retail onder de loep nam. Bekijk je de volledige keten, dan kom je op maar liefst 30 tot 40 procent voedselverspilling.

Lees meer over: [wereld voedselverlies voedsel](#)



Gezinnen, restaurants en winkels gooiden in 2019 ruim 931 miljoen ton aan voedsel weg, aldus het Food Waste Index rapport van het VN-Milieuprogramma (UNEP). Dat komt overeen met 23 miljoen volgeladen vrachtwagens, genoeg om bumper-aan-bumper zeven keer rond de aarde te rijden. Tegelijkertijd hadden in 2019 bijna 700 miljoen mensen onvoldoende te eten. Experts onderzochten de voedselverspilling in 54 landen wereldwijd. In bijna alle landen kwamen enorme hoeveelheden terecht in de vuilnisbak, ongeacht hoe rijk of arm het land.

Vooral bij huishoudens werd het meest weggegooid, zowat 11 procent van het totale beschikbare voedsel werd er verspild. Restaurants gooiden zowat 5 procent weg, winkels waren goed voor 2 procent verspilling.

Strijd tegen klimaatverandering

Volgens de onderzoekers zou 8 tot 10 procent van de wereldwijde broeikasgasemissies verband houden met niet-geconsumeerd voedsel. Voor het VN-Milieuprogramma zou een vermindering van de voedselverspilling dan ook een positief effect hebben op de uitstoot van broeikasgassen en wordt de milieuvervuiling daardoor ook teruggedrongen. Het betekent bovendien dat er meer voedsel beschikbaar is, waardoor honger en voedselschaarste uit de wereld wordt geholpen.

"Als we klimaatverandering, verlies van natuur en biodiversiteit, vervuiling en verspilling serieus willen aanpakken, moeten bedrijven, regeringen en burgers over de hele wereld hun steentje bijdragen in de strijd tegen voedselverspilling", aldus Inger Andersen, uitvoerend directeur van UNEP. Ze ziet in de VN-top van dit over voedselsystemen een kans om nieuwe acties te lanceren om voedselverspilling wereldwijd aan te pakken.

Tot 40% voedselverlies in de hele keten

Het rapport van UNEP houdt echter alleen rekening met de huishoudens, de foodservice sector en de retail. Als je de scope breder trekt en ook de primaire sector, transport, veilingen en de verwerkende industrie mee in rekening neemt, kom je eerder aan 30 tot 40 procent van het geproduceerde voedsel dat verloren gaat. Dat blijkt uit cijfers van zowel de Vlaamse monitor voedselverliezen als het Europese onderzoek Fusions.

"Voedselverspilling is een enorm en grotesk probleem", vertelt Jasmien Wildemeersch van FoodWIN, een organisatie die strijdt tegen voedselverlies. "Volgens het [Project Drawdown](#) van klimaatactivist Paul Hawken staat het verminderen van voedselverspilling bovendien op de derde plaats in de top van oplossingen om de klimaatproblematiek aan te pakken."

Raadpleeg het [UNEP Food Waste Index Report 2021](#)

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • [0473 59 41 39](tel:0473594139)

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

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

[screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)