nieuws

"De spilzuchtige consument moet heropgevoed worden"

nieuws

De Tijd sprak met enkele specialisten inzake voedselverspilling, en komt tot de conclusie dat de consument de grootste verantwoordelijkheid draagt. “Gezinnen veroorzaken ruim 40 procent van de verspilling, maar liggen daar niet wakker van. Terwijl er de laatste jaren zo veel te doen was rond onder meer vleesmindering, bleef het opvallend stil rond het belangrijkste voedselprobleem: dat van verspilling”, klinkt het.

22 OKTOBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
consument

De Tijd sprak met enkele specialisten inzake voedselverspilling, en komt tot de conclusie dat de consument de grootste verantwoordelijkheid draagt. “Gezinnen veroorzaken ruim 40 procent van de verspilling, maar liggen daar niet wakker van. Terwijl er de laatste jaren zo veel te doen was rond onder meer vleesmindering, bleef het opvallend stil rond het belangrijkste voedselprobleem: dat van verspilling.”
Het dagblad mocht een dag observeren hoe het eraan toegaat in een Vlaamse supermarkt en zag verschillende bakken voedsel weggesmeten worden. Producten waarvan de houdbaarheidsdatum pas was verstreken en groenten en fruit met kleine schoonheidsgebreken. De medewerkers betuigden daar zelf hun spijt over, en benadrukten dat ze alles in het werk stellen om verspilling te vermijden. “We zetten producten met de langste houdbaarheid bijvoorbeeld achteraan in de rekken, en bieden de dag voor de vervaldatum snelverkoopkortingen aan.”
Volgens professor Toine Timmermans van Wageningen Universiteit, kunnen supermarkten nog meer doen. Volgens hem bestellen ze immers systematisch te veel. “Ze zijn bang om klanten teleur te stellen, vermijden lege schappen en nemen daarom te veel in voorraad”, klinkt het.

Maar toch is het volgens de analyse van De Tijd vooral de consument zelf die verspilt. “Gezinnen zijn verantwoordelijk voor ruim 40 procent van de voedselverspilling”, schrijft ze. “Wereldwijd wordt een derde van het voedsel weggesmeten, terwijl één miljard mensen aan ondervoeding lijdt. En toch liggen we daar niet van wakker. Ondanks het feit dat er de laatste jaren zo veel gecommuniceerd wordt over vleesmindering en biologische voeding, bleef het opvallend stil over het belangrijkste voedselprobleem: de verspilling ervan.”

Volgens europarlementslid Bart Staes (Groen) is de lange voedselketen deels verantwoordelijk voor zowel de onverschilligheid als de verspilling. “Hoe langer de keten, hoe meer verliesposten, maar ook hoe meer de consument vervreemdt van de producent.” Timmermans voegt daar nog een tweede verklaring aan toe. “Wij hebben al lang geen voedselschaarste meer gekend, en voedsel is voor ons ook relatief goedkoop geworden. Zo goedkoop dat we het niet meer naar waarde kunnen schatten.”

Verder is er het probleem van te grote verpakkingen, het gebrek aan planning bij aankoop en het gebrek aan kennis over een goede bewaring. Een vijfde van de weggegooide verpakking blijkt bovendien niet eens de vervaldatum bereikt te hebben, wat wijst op verwarring tussen de termen ‘te gebruiken tot’ en ‘ten minste houdbaar tot’.

Staes roept de consument daarom op om “zijn boerenverstand te gebruiken en eerst te proeven van en te ruiken aan voedsel alvorens het weg te smijten”. Volgens hem zijn consumenten te hard gefixeerd op houdbaarheidsdata, moeten supermarkten hun klanten nog beter informeren en moet ook de Europese voedselwetgeving aangepast worden. “Europa heeft verschillende kwalificatieregels voor verse producten ingevoerd, waardoor voedsel uit de laagste categorieën, die het minste opbrengen, sneller worden weggegooid”, klinkt het.

Ook Peter Van Bossuyt, specialist duurzaamheid bij Boerenbond, pleit voor heropvoeding van de consument. “De laatste 20 jaar zijn ze veel kieskeuriger geworden, en supermarktketen spelen daarop in.” Volgens Timmermans is die heropvoeding een grote uitdaging, en wordt het verspillingsgedrag van de gemiddelde consument nog onderschat.

Toch meent hij een groeiende bewustwording rond voeding waar te nemen. “Steeds meer mensen minderen hun vleesconsumptie en producten van eigen bodem zijn populair. Dat is hoopgevend. Verder telen steeds meer consumenten zelf wat groenten en fruit, waardoor ze opnieuw meer voeling krijgen met het product en begrip voor het productieproces. Door zelf te moestuinieren, begrijpen ze immers sneller dat een plek op een appel geen ramp is.”

Bij supermarkten en overheden ten slotte lijkt het bewustzijn eveneens te groeien. Europa heeft zich geëngageerd om verspilling in kaart te brengen en tegelijkertijd te halveren tegen 2020. Ook Vlaanderen streeft naar een halvering tegen 2020, en laat een speciale werkgroep de Vlaamse voedselketen doorlichten. Delhaize op zijn beurt heeft een paar maanden geleden een akkoord gesloten met hulporganisatie Sint-Vincentius. De organisatie heeft toestemming gekregen om voeding die bijna vervalt, op te halen in de Limburgse filialen en te verdelen onder arme gezinnen.

Bron: De Tijd

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