

Derde van wereldwijde voedselproductie gaat verloren

nieuws

Wereldwijd gaat elk jaar 1,3 miljard ton voedsel, ruim een derde van de voedselproductie voor menselijke consumptie, verloren of wordt het verspild. De grootste verliezen worden genoteerd bij groenten en fruit. Dat blijkt uit een studie die is verricht door het Swedish Institute for Food & Biotechnology, in opdracht van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO).

🕒 11 MEI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:

consument

varia

▫
Wereldwijd gaat elk jaar 1,3 miljard ton voedsel, ruim een derde van de voedselproductie voor menselijke consumptie, verloren of wordt het verspild. De grootste verliezen worden genoteerd bij groenten en fruit. Dat blijkt uit een studie die is verricht door het Swedish Institute for Food & Biotechnology, in opdracht van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO).

In totaal gaat een derde van het geproduceerde voedsel bestemd voor menselijke consumptie, verloren. "De hoeveelheid komt neer op meer dan de helft van de wereldwijde graanproductie (2,3 miljard ton in 2009-2010), terwijl 925 miljoen mensen op de planeet honger lijden", illustreert FAO de ernst van het probleem.

In rijke landen wordt per inwoner ongeveer 900 kilo voedsel geproduceerd, bijna het dubbel van de 460 kilo in de armste regio's. Volgens de studie verspillen de industrielanden en de ontwikkelingslanden ongeveer evenveel voedsel, respectievelijk 670 miljoen en 630 miljoen ton, maar wel om verschillende redenen.

In de ontwikkelingslanden vinden de verliezen vooral plaats tijdens het productieproces, bij de oogst, de opslag en de verwerking. Slechte infrastructuur, verouderde technologieën en weinig

investeringen in het voedselsysteem liggen aan de basis. In de industrielanden is de verspilling vaak te wijten aan handelaars en consumenten die nog eetbaar voedsel in de vuilnisbak gooien.

In Europa en Noord-Amerika verspilt elke consument jaarlijks tussen 95 en 115 kilo voedsel. In de rijkste regio's (VS, EU, Japan) wordt jaarlijks 222 miljoen ton verspild, ongeveer het tonnage voedsel dat Subsahara-Afrika jaarlijks produceert. In Afrika en Zuidoost-Azië wordt 6 tot 11 kg per inwoner weggegooid. Met het weggooiden van voedsel wordt volgens FAO indirect ook energie, water, grond en arbeid te grabbel gegooid en worden onnodig broeikasgassen uitgestoten.

Als oplossing stelt FAO voor om in de ontwikkelingslanden te investeren in infrastructuur, transport, verwerking en verpakking en de directe verkoop van kleine boeren aan kopers te vergemakkelijken. In de industrielanden waarschuwt FAO voor kwaliteitsnormen die "te veel belang hechten aan het uiterlijke aspect" van het voedsel. Reclame en verpakkingen zorgen er voor dat er dikwijls meer gekocht wordt dan nodig is.

Rechtstreekse verkoop van de boer aan de consument, waardoor producteisen van supermarkten vermeden worden, beschouwt FAO als een deel van de oplossing. Supermarkten zouden nog beter kunnen samenwerken met de voedselbanken. Tot slot meent FAO dat de consument (vanaf de schooltijd) geleerd moet worden om zijn voedselaankopen beter te plannen. Vandaag moeten zij al te vaak voedsel weggooiden dat niet geconsumeerd werd voor de vervaldatum.

Meer info: FAO-rapport '[Global food losses and food waste](#)'

Bron: Belga/agd.media/eigen verslaggeving

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)