

# Europees Parlement legt bindende doelstellingen op tegen voedselverspilling

nieuws

Het Europees Parlement gaf deze week definitief groen licht voor nieuwe maatregelen om voedsel- en textielverspilling in de Europese Unie te voorkomen en te verminderen. De EU-doelstellingen om voedselverspilling tegen 2030 terug te dringen, zijn bindend voor alle lidstaten. Non-profitorganisatie Zero Waste Europe (ZWE) juicht de maatregelen toe, maar noemt ze “te weinig en te laat”.

10 SEPTEMBER 2025

VILT-redactie

Lees meer over:

voedselverlies

voedsel

afval



## EU-regels en doelstellingen

De nieuwe regels maken deel uit van de herziening van de Kaderrichtlijn Afvalstoffen en sluiten aan bij de 'Farm to Fork'-strategie, die een duurzamer voedselsysteem moet bevorderen. De reductiedoelstellingen zijn als volgt:

- Detailhandel, restaurants, horeca en huishoudens: 30 procent vermindering per hoofd van de bevolking
- Productie- en verwerkingssectoren: 10 procent vermindering

Zero Waste Europe vindt deze doelstellingen onvoldoende. Volgens de organisatie is het reductiepotentieel van de sector veel groter, vooral omdat wanbeheer van voedsel een belangrijke bron is van methaan, het op één na krachtigste broeikasgas dat bijdraagt aan klimaatverandering.

De voortgang wordt beoordeeld op basis van de gemiddelde hoeveelheid voedselafval die jaarlijks tussen 2021 en 2023 wordt gegenereerd.

## Voedselverspilling in cijfers

Elke Europeaan verspilt gemiddeld 132 kilogram voedsel per jaar, met een geschatte marktwaarde van 132 miljard euro. Om voedselverspilling terug te dringen, moeten de EU-lidstaten maatregelen treffen zodat economische actoren die een belangrijke rol spelen in de toeleveringsketen.

Gerichte oplossingen stimuleren, zoals:

- Verkoop van “lelijk” fruit en groenten
- Verduidelijking van verwarrende houdbaarheidsdata

- Verhoging van donaties van nog eetbare, onverkochte producten en deze faciliteren

Door voedselverspilling te verminderen, hoopt de EU ook de hoeveelheid water, meststoffen en energie die nodig is voor productie, verwerking en opslag van voedsel te reduceren.

Na inwerkingtreding van de EU-regels hebben de lidstaten 20 maanden de tijd om de maatregelen in nationale wetgeving om te zetten.



Uitgelicht

## Van brood tot bioplastic: voedselreststromen krijgen nieuw leven in Antwerpen

nieuws

Wat vandaag overschot is in de bakkerij, supermarkt of zuivelverwerking, kan morgen de basis zijn van een verpakking. Het Israëlische bedrijf TripleW opent in de

Antwerpse hav...

🕒 3 SEPTEMBER 2025

[Lees meer](#)

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra