

Europese onderzoekers maken veevoeder van voedselafval

nieuws

Europa staat in voor 18 procent van de mondiale voedselexport, goed voor een waarde van 76 miljard euro. Maar in de EU en elders zijn er verliezen in het productieproces die de belastingbetaler geld kosten, tussen 55 en 99 euro per ton. Als we landbouwafval kunnen omzetten in diervoeder – zoals bepleit op grond van het door de EU gefinancierde onderzoeksproject NOSHAN – krijgen boeren nieuwe kansen en neemt tevens de Europese afhankelijkheid van diervoederimport af. De focus ligt op de reststromen van de fruit-, groente- en zuivelproductie. Voor ons land zijn zowel ILVO als VITO projectpartner.

© 17 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:

[toelevering](#)

[onderzoek](#)



Europa staat in voor 18 procent van de mondiale voedselexport, goed voor een waarde van 76 miljard euro. Maar in de EU en elders zijn er verliezen in het productieproces die de belastingbetaler geld kosten, tussen 55 en 99 euro per ton. Als we landbouwafval kunnen omzetten in diervoeder – zoals bepleit op grond van het door de EU gefinancierde onderzoeksproject NOSHAN – krijgen boeren nieuwe kansen en neemt tevens de Europese afhankelijkheid van diervoederimport af. De focus ligt op de reststromen van de fruit-, groente- en zuivelproductie. Voor ons land zijn zowel ILVO als VITO projectpartner.

Wereldwijd gaat een derde van het voor menselijke consumptie geproduceerde voedsel verloren of wordt het verspild – in totaal 1,3 miljard ton per jaar – en de verwerking van voedsel levert hieraan een grote bijdrage. In 2012 is een onderzoeksteam uit zes EU-lidstaten (onderzoekscentra ILVO en VITO voor ons land en verder onderzoekscentra, een universiteit en bedrijven uit Spanje, Italië, Duitsland, Frankrijk en Nederland) plus Turkije begonnen met het beoordelen van de waarde van verschillende soorten afval om een database met potentiële diervoederingsrediënten op te bouwen. Wanneer het project in 2016 afloopt, zal het team ook de beste technologieën kennen voor de winning en de opwaardering van elk afvaltype.

"Groenten en fruit hebben de hoogste verspillingpercentages van alle levensmiddelen. Dit komt neer op een enorme verspilling van grondstoffen, waaronder water, land, energie, arbeid en kapitaal", verklaart de wetenschappelijke coördinator van het NOSHAN-project, Montse Jorba van het LEITAT Technologisch Centrum in Spanje. Europa trok bijna drie miljoen euro uit voor het onderzoek naar de omzetting van voedselafval – vooral fruit, groenten en zuivelproducten – in diervoeder, tegen lage kosten en met een laag energieverbruik. Hier kunnen nieuwe 'groene' banen uit voortvloeien op het vlak van afvalinzameling en -verwerking en diervoederproductie. De Europese Unie verwacht er vooral veel van op het platteland, waar de diervoederindustrie economisch belangrijk is.

NOSHAN biedt de Europese landbouwsector tevens de kans om tot meer duurzaamheid te komen. Het gebruik van bioafval als hulpbron zal de sector helpen om zijn milieu-impact te reduceren. Niet alleen worden de calorieën in weggegooid voedsel en de anders verspilde energie gerecycleerd, het zal tevens leiden tot een aanzienlijke vermindering van het watergebruik. Door de behoefte aan afzonderlijke diervoederproductie te verminderen, zou de

NOSHAN-benadering de toenemende concurrentie tussen de productie van voedsel en diervoeders – die beide grond en water nodig hebben – kunnen beperken.

Bij de recuperatie van landbouwafval als veevoeder wordt gezocht naar functionele diervoedingrediënten die gericht zijn op specifieke behoeften van dieren, zoals gezondheidsbevordering en ziektepreventie. Onderzoekers zijn momenteel bijvoorbeeld functionele vezels en peptiden (chemische verbindingen) in afval aan het identificeren. Deze zullen gebruikt worden om diervoeders voor varkens en pluimvee te ontwikkelen. De veiligheid wordt gewaarborgd door middel van een intensief monitoringproces, en omvat alle stadia gaande van ruw afval tot het eindproduct. Voeder- en voedselveiligheid zal samen met technische haalbaarheid en economische levensvatbaarheid uiteindelijk bepalen welke strategieën en producten het NOSHAN-team zal commercialiseren.

Beeld: Loonwerk Defour

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