nieuws

Fischer Boel laakt voedselverspilling

nieuws

Elk jaar verspillen Europeanen ongelofelijke hoeveelheden voedsel. Dat doet niet alleen pijn in de portemonnee van de consument, ook het milieu betaalt een prijs, want ons voedsel blaast ieder jaar miljarden tonnen broeikasgassen de atmosfeer in. Eurocommissaris Mariann Fischer Boel roept op om te 'consuminderen'.

10 APRIL 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
milieu
consument

Elk jaar verspillen Europeanen enorme hoeveelheden voedsel. Dat doet niet alleen pijn in de portemonnee van de consument, ook het milieu betaalt een prijs, want ons voedsel blaast ieder jaar miljarden tonnen broeikasgassen de atmosfeer in. "Deze crisistijden lijken me een goed moment om deze verspilling in vraag te stellen", zegt eurocommissaris voor Landbouw Mariann Fischer Boel in De Tijd.
Uit een Britse studie blijkt dat in het Verenigd Koninkrijk ongeveer een derde van al het voedsel onnodig wordt weggegooid. Dat zou de Britse consument meer dan 13 miljard euro per jaar kosten. De Europese Groep Ethiek beweert dan weer dat met het voedsel dat in Frankrijk wordt verspild een einde kan gemaakt worden aan de honger in de Democratische Republiek Congo.
Volgens de eurocommissaris draagt de detailhandel een deel van de verantwoordelijkheid. "Ongeveer een derde van de Europese bevolking woont alleen, in eenpersoonshuishoudens, maar in de supermarkt zijn de meeste producten verpakt voor gezinnen van vier. En ook gebrekkige opslag en verwarring over data op levensmiddelenetiketten dragen bij tot bergen supermarktafval".
Fischer Boel wijst ook de consument terecht. "We moeten ons afvragen waarom we meer kopen dan we kunnen opeten. Waarom kopen we drie kippen voor de prijs van twee, terwijl we er maar één nodig hebben"? De eurocommissaris is van mening dat we

niet van de ene dag op de andere perfecte huisvrouwen en huismannen hoeven te worden. Met een minimum aan gezond verstand en matigheid zouden we al heel ver kunnen komen.
Verspreid over Europa ziet Fischer Boel al diverse goede initiatieven. Twee jaar geleden werd in Groot-Brittannië de 'LoveFoodHateWaste'-campagne gelanceerd. Die heeft naar schatting al 1,8 miljoen consumenten kunnen overtuigen minder voedsel te verspillen. "Dat hield 137.000 ton afval uit de vuilbak en heeft de Britse consument al 325 miljoen euro bespaard. Ook heeft de campagne de uitstoot van 600.000 ton broeikasgassen voorkomen", weet de eurocommissaris.
Naast die redenen zijn er volgens haar ook ethische redenen om te consuminderen. "De VN heeft becijferd dat we tegen 2050 met 9 miljard mensen zullen zijn. Daardoor komt er een enorme druk te liggen op de voedselproductie. Die moet stijgen, maar met minder impact op het milieu. Boeren zullen nieuwe landbouwtechnieken en technologieën moeten toepassen en we moeten alles op alles zetten om onderzoek en ontwikkeling om te zetten in concrete resultaten op het niveau van landbouwbedrijven".
Mariann Fischer Boel vraagt zich dan ook af of het nut heeft om de voedselproductie op te drijven wanneer we in een later stadium van de voedselketen enorme hoeveelheden blijven verspillen. Ze trekt daarvoor parallellen met de maatregelen rond energiebesparing. "Mensen zijn er zich al bewust van dat meer stoken zonder een goede isolatie van hun huis niet goed is voor de portemonnee en niet voor het milieu. Voor voedsel is het toch niet anders?", besluit de eurocommissaris.

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