

# Grootste voedselverliezen bij visserij en veehouderij

nieuws

Verliezen bij vooral voedingsindustrie en huishoudens doen in België 3,6 miljoen ton voedsel op de afvalberg belanden. In de Vlaamse landbouw en visserij gaan tussen 534.000 ton en 817.000 ton voedselgrondstoffen verloren. Visserij en veehouderij kampen met de grootste verliezen. Dat deelt minister-president Kris Peeters mee op basis van een nieuw rapport.

🕒 26 DECEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:

landbouw algemeen

Verliezen bij vooral voedingsindustrie en huishoudens doen in België 3,6 miljoen ton voedsel op de afvalberg belanden. In de Vlaamse landbouw en visserij gaan tussen 534.000 ton en 817.000 ton voedselgrondstoffen verloren. Visserij en veehouderij kampen met de grootste verliezen. Op basis van de nieuwe cijfers wil minister-president Kris Peeters overleg plegen met de sectoren en inzetten op nieuwe technologieën.

Het wereldwijde verlies aan eetbaar voedsel wordt geschat op een derde van de totale voedselproductie of 1,3 miljard ton voedsel. In de EU wordt het totale voedselverlies (eetbaar en niet-eetbaar) op circa 89 miljoen ton geraamd. “Voedselverlies is een probleem in elke schakel van de voedselketen en heeft verschillende oorzaken”, verklaren de onderzoekers van het departement Landbouw en Visserij. Rijkere landen hebben meer verlies op het einde van de keten, terwijl in armere regio's het verlies vooral zit in het begin van de keten.

Verliezen ontstaan bij de oogst, door veesterfte en kwaliteitseisen in de productie, procesverliezen en verpakking in de verwerking, voorraadbeheer en vraagvoorspelling, marketingstrategieën, esthetische overwegingen en houdbaarheid in de distributie. In de horeca is voedselverspilling te wijten aan portiegrootte, problemen bij vraag en voorraad, keukenmanagement en andere omgevingsfactoren. Oorzaken van

voedselverlies in huishoudens zijn onder meer de prijs van voedsel, bewustzijn, kennis en vaardigheden, portiegrootte, houdbaarheid, persoonlijke voorkeuren en socio-economische factoren.

Verlies van voedsel is vanuit ethisch perspectief onaanvaardbaar. Eén op zeven mensen wereldwijd is ondervoed en tegen 2050 moeten twee miljard extra mensen gevoed worden. “Willen we het voedselprobleem in de wereld oplossen, dan moet de beperking van voedselverliezen onze eerste bekommernis zijn”, meent Kris Peeters. Daarnaast is het verlies aan voedsel ook een verdoken milieuprobleem. “Verlies aan voedsel staat gelijk aan verlies van schaarse grondstoffen die gebruikt zijn om het voedsel te produceren”, verduidelijkt de minister-president, die opgetogen is dat het probleem in kaart werd gebracht.

In het rapport zijn verliesposten en -percentages voor de Vlaamse primaire sector geïnventariseerd. Het grootste verlies in de veehouderij is sterfte van vee dat een verlies van 66.000 ton veroorzaakt. Verlies van melk in de melkveehouderij is relatief klein in verhouding tot de totale productie (minder dan 1%) en bedraagt slechts 19 miljoen liter melk (voornamelijk door mastitis of uierontsteking). Het verlies aan eieren is zeer beperkt. De visserij kampt met een groot verlies. Bijvangst en teruggooi zijn goed voor een kwart van de totale vangst. Er is ook een klein verlies door interventie in de markt (1 à 3%).

In de akkerbouw gaan weinig granen en suikerbieten verloren (minder dan 4%), maar scoort de aardappeltak slechter door rooi- en sorteerverliezen. Verliezen in de tuinbouw variëren sterk naargelang de bedrijfstak en de mate waarin verliesposten zich manifesteren. Bij bepaalde groenten in openlucht gaat haast niets verloren, terwijl hagelstormen bij kersen frequent 30 procent van de productie ongeschikt maken voor consumptie. Verlies op het niveau van de veilingen is met 3.627 ton relatief beperkt (minder dan 1% van totale aanvoer). De meeste verliespercentages zijn aan de lage kant, al zijn er in bepaalde sectoren nog mogelijkheden om dat terug te dringen.

“Er is duidelijk nood aan een betere kwantificering van voedselverlies en aan onderzoek naar de achterliggende oorzaken van verlies”, concludeert de afdeling Monitoring en Studie van de Vlaamse landbouwadministratie. De inventarisatie van verlies in de primaire sector kan de basis vormen voor verder onderzoek om die verliezen maximaal terug te dringen of, waar dat niet haalbaar blijkt, optimaal te valoriseren. Medio 2012 zal het totale voedselverlies doorheen de keten in Vlaanderen een stuk duidelijker zijn omdat OVAM dan cijfers heeft voor onder meer huishoudens en horeca. Tot slot vragen de onderzoekers om van voedselverlies een belangrijk thema te maken in het debat over de voedselvoorziening tegen 2050.

Kris Peeters kondigt alvast aan dat hij overleg wil plegen met de betrokken sectoren op basis van de cijfers die nu voorhanden zijn. Hij gelooft dat nieuwe technologieën deels een oplossing kunnen bieden. Zo is het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) bezig met een project rond de valorisatie van preigroen. Door van preigroen poeder te maken, kan het als smaakversterker gebruikt worden in soepen. Om teeltverliezen bij kersen te reduceren, worden proeven uitgevoerd met speciale hagelnetten. Technologie kan dus zowel verliezen reduceren als ze optimaal valoriseren.

**Meer info: AMS-rapport 'Verlies en verspilling in de voedselketen'**

**Bron:** eigen verslaggeving/De Standaard

**Beeld:** Landgenoten

## 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](https://x.com/vilt_nieuws)

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

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)