nieuws

Handleiding voor verfijning van de voedselverliesmeting

nieuws

In de 28 lidstaten van de Europese Unie wordt jaarlijks 88 miljoen ton voedsel verspild met een waarde van 143 miljard euro. Dit is de meest recente inschatting – gebaseerd op cijfers die van 2012 dateren – en nog altijd de meest betrouwbare. Een Europees onderzoeksproject (FUSIONS) probeert de meting van voedselverlies te verfijnen. Huishoudens zijn verantwoordelijk voor 47 miljoen ton aan verspilling. In de verschillende schakels van de voedselketen gaat veel minder verloren: verwerking 17 miljoen ton, food services 11 miljoen ton, landbouw 9 miljoen ton en distributie 5 miljoen ton. De onderzoekspartners stelden een handleiding op zodat de lidstaten nauwkeuriger de verliezen kunnen meten.

17 APRIL 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:34

Lees meer over:
consument
landbouw algemeen



In de 28 lidstaten van de Europese Unie wordt jaarlijks 88 miljoen ton voedsel verspild met een waarde van 143 miljard euro. Dit is de meest recente inschatting – gebaseerd op cijfers die van 2012 dateren – en nog altijd de meest betrouwbare. Een Europees onderzoeksproject (FUSIONS) probeert de meting van voedselverlies te verfijnen. Huishoudens zijn verantwoordelijk voor 47 miljoen ton aan verspilling. In de verschillende schakels van de voedselketen gaat veel minder verloren: verwerking 17 miljoen ton, food services 11 miljoen ton, landbouw 9 miljoen ton en distributie 5 miljoen ton. De onderzoekspartners stelden een handleiding op zodat de lidstaten nauwkeuriger de verliezen kunnen meten.

Het door Wageningen Universiteit gecoördineerde FUSIONS-project is opgezet om Europese landen te ondersteunen bij het verlagen van voedselverspilling door efficiënter om te gaan met grondstoffen. Het is voor het eerst dat de hoeveelheid voedselverspilling op een geharmoniseerde wijze wordt gepresenteerd, namelijk aan de hand van het FUSIONS technisch raamwerk en door een eenduidige definitie voor voedselverspilling te gebruiken.

Het voedsel dat nooit in de magen van Europeanen belandt, geschat op een indrukwekkende hoeveelheid van 88 miljoen ton, is het equivalent van 20 procent van de totale hoeveelheid die geproduceerd wordt. Hoewel de onderzoekers grondig te werk gingen, kleeft er ook aan dit cijfer behoorlijk wat onzekerheid. Slechts een kwart van de cijfers in de totale overzichtsmatrix van alle EU-lidstaten en de ketenschakels van primaire producent tot en met consument kan volgens onderzoeksleider Wageningen UR als betrouwbaar en representatief worden beschouwd. Ongeveer de helft zijn cijfers van beperkte kwaliteit, en van het laatste kwart zijn helemaal geen data beschikbaar. Met name betrouwbare data over de verliezen in de primaire sector en de verwerkende industrie zijn schaars.

Voor het nauwkeurig vaststellen van de voedselverspilling in de komende jaren, zullen meer EU-lidstaten hun voedselverspilling structureel moeten meten. Om de onderzoeken te stroomlijnen en lidstaten hierin te ondersteunen, heeft FUSIONS een handleiding ontwikkeld waarin onder meer een definitie van voedselverspilling en richtlijnen voor en voorbeelden van meetmethodes zijn opgenomen. Terminologie is in dit kader heel belangrijk. FUSIONS beschouwt als voedselverlies alle verliezen van landbouw- en voedingsproducten, ook al krijgen ze een tweede leven in een biogas- of composteringsinstallatie en zelfs al gaat het om oneetbare productdelen zoals schillen. Enkel wanneer ze benut worden als veevoeder of als grondstof voor de biogebaseerde of chemische industrie vallen ze er buiten.
De twee grootste verspillers zijn huishoudens (47 miljoen ton) en de voedingsindustrie (17 miljoen ton). Samen zijn zij goed voor meer dan 70 procent van alle voedselverliezen, maar vooral op het cijfer van de voedingsindustrie zit veel ruis. De onderzoekers geven zelf aan dat ze er maar liefst 13 miljoen ton kunnen naast zitten. In plaats van de 70 procent in de schoenen van consumenten en verwerkers te schuiven, kan je ze ook situeren bij de laatste schakels van de voedselketen. De verliezen van huishoudens, food services en voedingsdistributie opgeteld, zijn namelijk even groot. De internationale gemeenschap heeft zichzelf tot doel gesteld om de voedselverliezen ter hoogte van distributie en consument te halveren tegen 2030.
Meer info: FUSIONS

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

Crafted by Brigada