nieuws

Hoever staat Vlaanderen met indammen voedselverlies?

nieuws

Twee jaar geleden lanceerde de Vlaamse regering samen met partnerorganisaties uit de voedselketen (o.a. Boerenbond, FEVIA en Horeca Vlaanderen) het plan om de voedselverliezen met 15 procent te verminderen tussen 2015 en 2020. Uit de monitor blijkt dat er in de Vlaamse agrovoedingsketen, vanaf de oogst tot en met consumptie, naar schatting 3.485.000 ton voedselreststromen vrijkwamen in 2015. Eén vierde zijn echte voedselverliezen in de zin dat het om eetbaar voedsel gaat en het verlies vermijdbaar is. Het voortgangsrapport geeft een overzicht van de acties die daar iets aan willen doen. Dat gaat van een innovatieve droogtechnologie voor reststromen als preigroen tot onverkocht brood waar studenten een ijshoorntje van maken.

12 JUNI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:34

Lees meer over:
consument
landbouw algemeen
voedingsindustrie
milieu



Twee jaar geleden lanceerde de Vlaamse regering samen met partnerorganisaties uit de voedselketen (o.a. Boerenbond, FEVIA en Horeca Vlaanderen) het plan om de voedselverliezen met 15 procent te verminderen tussen 2015 en 2020. Uit de monitor blijkt dat er in de Vlaamse agrovoedingsketen, vanaf de oogst tot en met consumptie, naar schatting 3.485.000 ton voedselreststromen vrijkwamen in 2015. Eén vierde zijn echte voedselverliezen in de zin dat het om eetbaar voedsel gaat en het verlies vermijdbaar is. Het voortgangsrapport geeft een overzicht van de acties die daar iets aan willen doen. Dat gaat van een innovatieve droogtechnologie voor reststromen als preigroen tot onverkocht brood waar studenten een ijshoorntje van maken.
Voedselgrondstoffen bestaan uit een eetbare en niet-eetbare fractie. Van een banaan eet je de schil niet op en het stuk vlees op je bord komt van een karkas dat ontdaan is van de beenderen. Het is goed om daar even bij stil te staan want gaat het over voedselverlies, dan worden vermijdbare en niet-vermijdbare verliezen vaak op één hoop gegooid. Wanneer voedsel niet door mensen wordt geconsumeerd, spreken we in algemene termen van voedselverlies. Voedselverliezen en nevenstromen (b.v. aardappelschillen) vormen samen de voedselreststromen.
In april 2015 lanceerde de Vlaamse regering samen met haar ketenpartners Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Unie Belgische Catering, Horeca Vlaanderen, UNIZO, Buurtsuper.be en het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO) de Ketenroadmap Voedselverlies 2020. Met dit actieplan engageerden de overheid en de partners zich om gedurende zes jaar, van 2015 tot en met 2020, gezamenlijk de voedselverliezen in Vlaanderen met 15 procent te

verminderen. Voedselverlies voorkomen aan de bron is prioritair. Lukt dat niet, dan vinden overschotten best hun weg naar voedselbanken en andere sociale organisaties. Wat rest en wat niet eetbaar is, krijgt een nieuwe bestemming als diervoeder, materiaal of energie, en in het uiterste geval als bodemverbeteraar.
Uit het monitoringsrapport voor 2015 blijkt dat er in de Vlaamse agrovoedingsketen naar schatting 3.485.000 ton voedselreststromen vrijkwamen. Drie vierde van de voedselreststromen zijn onvermijdbare, niet-eetbare nevenstromen. Eén vierde zijn echte voedselverliezen. Uitgedrukt in absolute cijfers gaat het om 2.578.000 ton nevenstromen en 907.000 ton voedselverliezen in de gehele keten en bij de consument. Voedingsindustrie en horeca produceren vanwege de verwerking die er plaatsvindt vooral niet-eetbare voedselreststromen. In de landbouw, handel en catering is die fractie kleiner. In de visserij en op het niveau van de huishoudens is het percentage niet-eetbare voedselreststromen ongeveer gelijk aan het percentage eetbare voedselresten.
Samen zijn landbouw, voedingsindustrie en huishoudens verantwoordelijk voor 84 procent van de voedselverliezen. Dat komt door de hoge productievolumes van landbouw en voedingsindustrie, en door het weer en andere natuurlijke productiefactoren die een boer zelf niet in de hand heeft. Dit kan een grote impact hebben op oogst-, sorteer- en bewaarverliezen en naderhand ook de verliezen verderop in de keten vergroten. Denk bijvoorbeeld aan de verwerking van aardappelen met groeischeuren of stootblauw. In verhouding tot hun productie scoren voedingsindustrie (1,5% verlies) en landbouw (4% verlies) op vlak van voedselverlies beter dan de huishoudens die 5,9 procent van al het consumeerbare voedsel verloren doen gaan.
Eetbare voedseloverschotten worden zo veel als mogelijk voorkomen aan de bron, of herwerkt tot nieuwe voedingsproducten. Sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten is een volwaardige strategie om voedselverlies te voorkomen omdat het voedsel wordt gebruikt voor humane consumptie. Via voedingsindustrie, retail en tuinbouwveilingen kwam in 2015 zo'n 16.400 ton aan overschotten bij de voedselbanken terecht. In werkelijkheid gaat het om een nog groter volume. Bovendien zijn voor landbouw, visserij, horeca en catering geen cijfers voorhanden.
Waar verliezen niet vermeden kunnen worden, trachten de bedrijven die steeds zo hoogwaardig mogelijk te valoriseren. Op die manier kan 92 procent van de voedselreststromen alsnog benut worden in Vlaanderen. Het grootste deel van de voedselreststromen krijgt een tweede leven als diervoeder (43%), meteen ook de hoogst mogelijke valorisatie op de cascade. Via vergisting (21%) worden voedselreststromen omgezet in meststoffen en energie. Voor 17 procent van de voedselreststromen wordt een uitweg gezocht als bodemverbeteraar. De cascade-index weegt de voedselreststromen in functie van hun positie op de cascade van waardebehoud. Tien betekent maximale valorisatie en nul geen valorisatie. De Vlaamse agrovoedingsketen scoort met 8,2 sterk.
De Vlaamse regering keurde eind vorige week niet alleen het monitoringsrapport goed, maar ook het voortgangsrapport. Dat geeft een overzicht van alle acties die de partners uit het Vlaams Ketenplatform vorig jaar ondernamen om de voedselverliezen te verminderen. Het engagement van 37 ziekenhuizen en zorginstellingen om het voedselverlies te beperken, is daar een mooi voorbeeld van. Via www.schenkingsbeurs.be kunnen bedrijven en supermarkten onverkochte voedingswaren schenken aan sociale organisaties. De website www.koelkastinorde.be geeft tips om thuis voeding slimmer te bewaren in de koelkast en diepvriezer. Deze en andere voorbeelden vind je ook terug in een mooi vormgegeven portfolio. Met 'Specornoos' komen we daarin ook de winnaar van de FEVIA-innovatiewedstrijd tegen. Studenten van de vrije universiteit ULB verbaasden de jury met een ijshoorntje gemaakt van onverkocht brood. Een andere manier om reststromen te valoriseren, is de 'dry-on-water'-technologie ontwikkeld door landbouwonderzoeksinstituut ILVO. Deze nieuwe droogtechniek kan bijvoorbeeld gebruikt worden om de groene delen van prei te valoriseren als preipoeder. Door de relatief lage temperatuur en snelle doorlooptijd levert 'dry-on-water' betere resultaten dan andere droogtechnieken. Smaak, kleur en voedingswaarde blijven beter bewaard.

Meer weten? Check www.voedselverlies.be

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