nieuws

Te veel frituurvetten niet gevaloriseerd

nieuws

In België gaat meer dan 14.000 ton gebruikte frituurvetten en -oliën verloren in het milieu, ook al zamelt de Belg vandaag al 11 procent meer frituurvetten en -oliën in dan vorig jaar. Dat blijkt uit een onderzoek van de Universiteit Gent, in opdracht van Valorfrit. "Niet alleen slecht voor het milieu, ook een gemiste kans gezien de interessante verwerkingsmogelijkheden: recyclage tot verantwoorde biodiesel of omzetting in groene stroom", meent Valorfrit. De studie peilde ook naar het frituurgedrag van de Belg.

27 MEI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

In België gaat meer dan 14.000 ton gebruikte frituurvetten en -oliën verloren in het milieu, ook al zamelt de Belg vandaag al 11 procent meer frituurvetten en -oliën in dan vorig jaar. Dat blijkt uit een onderzoek van de Universiteit Gent, in opdracht van Valorfrit. De vzw Valorfrit beheert de 'aanvaardingsplicht' voor gebruikte frituuroliën en -vetten.

Uit onderzoek van de Universiteit Gent bij 1.000 gezinnen blijkt dat het potentieel aan in te zamelen gebruikte frituurvetten en -oliën veel hoger is dan hetgeen vandaag "correct" wordt ingezameld. In totaal werd er vorig jaar zo'n 7.357 ton ingezameld, een stijging van 11 procent vergeleken met 2006. Gemiddeld betekent dit een inzameling van 2 kilogram per gezin met een friteuse.

In totaal is 21.500 ton gebruikte frituurvetten en -oliën beschikbaar, waarvan 7.357 ton wordt ingezameld. Blijft er dus 14.143 ton over die vandaag verloren gaat in het milieu: gedumpt via gootsteen, riool, tuin, restafval, enzovoort. "Niet alleen slecht voor het milieu, ook een gemiste kans gezien de interessante verwerkingsmogelijkheden: recyclage tot verantwoorde biodiesel of omzetting in groene stroom", meent Valorfrit.

Met de huidige inzameling aan frituurvetten en -oliën kunnen 6.130 wagens een jaar lang zo goed als CO2-neutraal rondrijden. Met de niet-ingezamelde vetten en oliën zou dat bijna verdubbelen en zouden er jaarlijks 11.800 wagens extra CO2-neutraal kunnen rondrijden. Volgens Valorfrit zouden de vetten en oliën ook een bijdrage kunnen leveren aan de productie van groene stroom. "Met de huidige inzameling kunnen 8.400 gezinnen een jaar lang voorzien worden van groene stroom. Met de niet-ingezamelde

vetten en oliën zouden er jaarlijks 16.200 gezinnen extra voorzien kunnen worden van groene stroom", aldus Valorfrit.
De vzw wil het aandeel ingezamelde frituurvetten en -oliën verhogen. Burgers kunnen de frituurvetten en -oliën naar het containerpark brengen. Hiervoor zijn 540 containerparken beschikbaar. Vandaag wordt er per gezin zo'n 2 kilogram gebruikte vetten en oliën ingezameld. Het potentieel ligt echter rond 5,5 kilogram per gezin. Valorfrit heeft zich dan ook het ambitieuze doel gesteld om tegen 2012 de gemiddelde jaarlijkse inzameling per gezin met een friteuse op te trekken tot 2,75 kilogram, goed voor een kleine 10.000 ton ingezamelde gebruikte vetten en oliën.
De Universiteit Gent peilde ook naar het frituurgedrag van de Belg. Daaruit blijkt dat 80 procent van de ondervraagde gezinnen thuis een friteuse heeft. Twintig procent van deze groep heeft zelfs een tweede toestel om het bakken van frietjes en het frituren van kroketten of snacks gescheiden te houden. De Belg bakt wekelijks tot om de twee weken frietjes thuis, tegenover maandelijks tot minder dan maandelijks kroketten of snacks. Gemiddeld kan je stellen dat er om de elf dagen iets gefrituurd wordt.(KS)

Bron: Belga

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 |