nieuws

Verspilt consument, producent of distributie voedsel?

nieuws

Naar aanleiding van de berichtgeving omtrent voedselverspilling gaat De Morgen na of de consument, dan wel producent en distributie hier schuldig aan zijn. De consument is verantwoordelijk voor zeker de helft van alle weggegooide etenswaren. De voedingsindustrie valt weinig verspilling te verwijten. De distributie zou verpakkingen meer op maat kunnen maken.

19 APRIL 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:14

Lees meer over:
varia

Naar aanleiding van de berichtgeving omtrent voedselverspilling gaat De Morgen na of de consument, dan wel producent en distributie hier schuldig aan zijn. De consument is verantwoordelijk voor zeker de helft van alle weggegooide etenswaren. De voedingsindustrie valt weinig verspilling te verwijten. De distributie zou verpakkingen meer op maat kunnen maken.
Ondersteunend cijfermateriaal is zeldzaam, maar experts zijn niettemin overtuigd dat de consument de grootste verantwoordelijkheid draagt voor het verspillen van voedsel. "Overschotjes belanden eerder in de vuilnisbak, dan dat zij verwerkt worden in nieuwe gerechten", illustreert voedseleconoom aan de K.U.Leuven Erik Mathijs. "Voedsel is minder duur dan vroeger zodat het door de consument vaak niet als een kostbaar goed wordt gezien."
De Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren (VELT) meent dat de consument ook verwend is. "We vinden het normaal dat supermarkten ons een heel aanbod voorschotelen en als een bepaald product uitverkocht is, begrijpen we dat niet", zegt Jan Vannoppen. Voedselverspilling aanpakken, moet dus bij de consument beginnen, is iedereen het eens. Verbruikersorganisatie OIVO geeft reeds tips om bewuster om te gaan met voeding.

Op het niveau van de producent is er weinig verkwisting. In ontwikkelingslanden gaan voedingswaren verloren door een gebrek aan goede opslagplaatsen, wat bij ons niet het geval is. "Verkwisting is er zeker niet in de landbouwsector, waar de marges al zo nipt zijn", erkent De Morgen. De krant noemt verpakkingen een groot aandachtspunt voor de voedingsindustrie. "Sommige voedingswaren worden in te grote volumes verkocht", verklaart OIVO, "en etiketten geven te weinig info omtrent het bewaren van de voeding."
De Europese richtlijnen met kwaliteitsnormen voor groenten en fruit zijn volgens de krant een bron van voedselverspilling. Naar schatting 30 tot 40 procent van alle groenten en fruit belandt daardoor nooit in de winkelrekken. "Terwijl het om weinig meer gaat dan het uitzicht van groenten en fruit", meent Jan Vannoppen van VELT
Jelle Vancopenolle van OIVO merkt op dat het intrinsieke doel van producenten en distributeurs niet is verspilling tegengaan, maar zoveel mogelijk verkopen. "Promoties in supermarkten met grote verpakkingen aan een lage prijs, doen de consument meer kopen dan hij nodig heeft", zegt Jan Vannoppen.
"De sector schuift de verantwoordelijkheid door naar de consument", stelt Mathijs vast. Meteen merkt hij op dat meer verpakkingen op maat als nadeel hebben dat de afvalberg groeit. Supermarkten moeten zich bovendien schikken naar de eisen van de hedendaagse consument, die een volledig assortiment verwacht. Dat doet vooral verse bereidingen als slaatjes of voorgesneden groenten vaak in de afvalcontainer belanden.

Bron: De Morgen

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