nieuws

Vlaanderen springt secuurder om met voedselreststromen

nieuws

Alle schakels in de voedselketen die zich inspannen om de voedselverliezen te verkleinen en reststromen hoogwaardiger te valoriseren, mogen zich erom verheugen dat er schot in de zaak zit. De omvang van alle nevenstromen, overschotten en voedselafval juist inschatten, is bijzonder lastig. De Vlaamse overheid deed twee jaar geleden met de hulp van alle ketenpartijen een tamelijk accurate poging. Die oefening is nu overgedaan met cijfers uit 2017. Positief is onder meer dat veilingen en supermarkten hun overschotten vaker wegschenken aan minderbedeelden. Ten opzichte van de totale voedselproductie en -consumptie blijven de verliezen in vrijwel alle schakels beperkt. Het zijn vooral de consumenten zelf die morsen met voedsel. De voedingsindustrie genereert namelijk veel nevenstromen maar verspilt weinig eetbare fractie.

11 JULI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:48

Lees meer over:
economie
milieu



Alle schakels in de voedselketen die zich inspannen om de voedselverliezen te verkleinen en reststromen hoogwaardiger te valoriseren, mogen zich erom verheugen dat er schot in de zaak zit. De omvang van alle nevenstromen, overschotten en voedselafval juist inschatten, is bijzonder lastig. De Vlaamse overheid deed twee jaar geleden met de hulp van alle ketenpartijen een tamelijk accurate poging. Die oefening is nu overgedaan met cijfers uit 2017. Positief is onder meer dat veilingen en supermarkten hun overschotten vaker wegschenken aan minderbedeelden. Ten opzichte van de totale voedselproductie en -consumptie blijven de verliezen in vrijwel alle schakels beperkt. Het zijn vooral de consumenten zelf die morsen met voedsel. De voedingsindustrie genereert namelijk veel nevenstromen maar verspilt weinig eetbare fractie.
De ketenroadmap Voedselverlies is een Vlaamse publiek-private samenwerking met als doel de voedselverliezen met 15 procent te verminderen tegen 2020 ten opzichte van 2015. Aan ambitie ontbrak het van bij de start niet, wel aan degelijk cijfermateriaal. Twee jaar geleden gebeurde een nulmeting van de voedselverliezen en -reststromen doorheen de keten op basis van cijfers uit 2015. Aan de erg complexe meting werd toen meer dan een jaar gewerkt. Nu worden de resultaten van een tweede meting gepubliceerd, die gebaseerd zijn op cijfers uit 2017. Niet voor alle schakels (met name niet voor landbouw, horeca en catering) zijn nieuwe data beschikbaar. In 2020, het laatste werkingsjaar van de ketenroadmap, zal een eindmeting worden uitgevoerd. De voedselverliesmonitor is een initiatief van het Vlaams Ketenplatform Voedselverlies dat sectororganisaties (o.a. Boerenbond, FEVIA, Comeos en Unizo) en Vlaamse administraties verenigt. Het Departement Landbouw en Visserij staat in voor de coördinatie en redactie.

Omwille van de complexiteit van de thematiek blijft de cijfermatige onderbouwing van de voedselverliezen een uitdaging. “Bij de interpretatie van de resultaten is de nodige voorzichtigheid geboden. De vele inspanningen om voedselverlies te voorkomen aan de bron en overschotten te herwerken tot nieuwe voedselproducten, zijn niet in kaart gebracht”, zo staat te lezen in de aanhef. Voor het goede begrip: van voedselverlies spreekt men wanneer voedsel niet door mensen wordt geconsumeerd. De niet-eetbare fractie van voedselgrondstoffen (b.v. bietenpulp, aardappelschillen of beenderen) wordt aangeduid als ‘nevenstromen’.
Nevenstromen en voedselverliezen vormen samen de voedselreststromen die we in Vlaanderen zo hoog mogelijk willen valoriseren op de cascade van waardebehoud. De groente- en fruitveilingen geven het goede voorbeeld door marktoverschotten via hulporganisaties te doen terechtkomen bij mensen die het financieel moeilijk hebben. In 2017 werd door de veilingen 1.554 ton groenten en fruit gratis bedeeld. Door het beperkte marktaanbod van hardfruit (als gevolg van late lentenachtvorst, nvdr.) werd minder product uit de markt genomen dan in 2015. Toch nam het volume voor gratis bedeling toe (+77 ton). Van de onverkoopbare volumes groenten en fruit verdween 14 procent op deze manier uit de markt. Ook de Vlaamse voedingsindustrie en de retail schenken meer voedseloverschotten aan het goede doel.
In de visserij dalen de voedselreststromen sterk (2.833 ton in 2017 of -73% t.o.v. 2015) door de felle afname van teruggooi bij schol. Er wordt minder gevist in de zuidelijke Noordzee, waar teruggooi van ondermaatse schol typerend is. In de retail lijken de voedselreststromen licht toe te nemen, maar de meest voor de hand liggende verklaring lijkt een meer accurate meting. In 2017 ontstonden naar schatting 2,8 miljoen ton voedselreststromen in de voedingsindustrie. Dat is te verklaren door het hoge productievolume en de aard van de activiteit, namelijk de verwerking van grondstoffen. Let wel, daarvan is ‘slechts’ 196.235 ton het verlies van eetbare fractie terwijl 2,62 miljoen ton nevenstromen zijn die een nuttige bestemming krijgen. Het rapport knoopt er geen conclusies aan vast over de evolutie in de tijd.
Qua valorisatie van voedselreststromen is de visserij het buitenbeentje want alle ondermaatse vis of ongewenste vissoorten verdwenen in 2017 terug in de zee. Veilingen scoren op vlak van valorisatie het best. Van alle uit de markt gehaalde overschotten herbestemmen zij 14 procent richting voedselbedeling zodat deze groenten en fruit niet verloren gaan voor humane consumptie. De overige 86 procent wordt wel een voedselreststroom. Het merendeel daarvan (95%) verandert in diervoeder. In de voedingsindustrie zijn de bestemmingen voeder en vergisting samen goed voor 80 procent van de valorisatie van voedselreststromen. Als derde bestemming volgt energierecuperatie, voornamelijk het verwerken van dierlijk afval in biobrandstoffen. Minder frequent wordt geopteerd voor het openvoeren van overschotten op landbouwgrond, wat als bemesting telt maar toch een laagwaardige valorisatie blijft. De retail kiest vaker voor vergisting en minder frequent voor verbranding met energierecuperatie. Met uitzondering van de visserij boeken alle beschouwde sectoren vooruitgang op het vlak van valorisatie.
Ten opzichte van de totale productie blijft het voedselverlies – dat is het verlies van eetbare fractie – in bijna alle sectoren beperkt. Bij de huishoudens (8%) en de visserij (6%) is dat relatief gezien het grootst. In de retail gaat het om 2,6 procent, in de voedingsindustrie om 1,3 procent. Voor de veilingen wordt een relatief verlies van 0,9 procent gerapporteerd. “Ondanks het feit dat er geen volledig ketenbeeld beschikbaar is – zo ontbreken tussentijdse cijfers voor landbouw – en een algemene conclusie over de evolutie sinds 2015 daardoor uitblijft, zien we positieve signalen in de bestudeerde schakels”, besluit het rapport.
Zeker is dat de verschillende schakels van de voedselketen met de steun van de overheid gerichte inspanningen doen om voedselverliezen te vermijden en voedselreststromen hoogwaardig te valoriseren. Het was volgens het Vlaams Ketenplatform Voedselverlies niet mogelijk om in te schatten of dit de voornaamste verklaring is voor de gunstige resultaten. Ook veranderende marktomstandigheden en een betere datavergaring spelen een rol. “De resultaten geven minstens aan dat er vooruitgang geboekt kan worden”, klinkt het. “Dit moet overheid en ketenpartners moed geven om de geleverde inspanningen verder te zetten. Tegen 2020 is het doel 15 procent minder voedselverliezen en een betere valorisatie van voedselreststromen.”
Meer info: Voedselverliesmonitor

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