Voedselafval dat geld oplevert voor de boer

Het Europese project WASTE2FUNC krijgt 6,7 miljoen euro om een platform te bouwen om voedselafval van de landbouw, de voedingsindustrie, supermarkten, veilingen en restaurants efficiënt in te zamelen. Het afval is een waardevolle grondstof voor bioplastics, die gebruikt worden in onder meer cosmetica en verzorgingsproducten. Voor landbouwers zit er zelfs een nieuw verdienmodel in.

7 MAART 2022 – LAATSTE UPDATE 7 MAART 2022 17:06

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie
afval



Voedselresten worden vandaag de dag vaak weggegooid, op het veld achtergelaten of verbrand en hebben dus geen waarde. Dit leidt tot onnodige CO2-uitstoot die vermeden kan worden. “Dankzij WASTE2FUNC worden ze waardevolle grondstoffen die via industriële biotechnologie kunnen worden omgezet in bioplastics en biosurfactanten, die gebruikt worden in cosmetica en verzorgingsproducten”, legt projectcoördinator Sofie Lodens uit.

Verdienmodel

De eerste uitdaging is het opzetten van het logistiek platform dat een efficiënte inzameling van niet-gebruikte voedselreststromen mogelijk maakt. Het project ontwikkelt daarom een registratiewebsite en app waarmee voedselreststromen uit de landbouw en voedingsindustrie, die opgehaald kunnen worden door een afvalinzamelaar, in kaart worden gebracht.

Boeren zullen intensief worden geraadpleegd over hoe het project de inzameling van dergelijke voedselresten de moeite waard kan maken en welke vergoeding daartegenover moet staan. “Op die manier wordt gekeken naar een nieuw verdienmodel voor boeren. Daarnaast zal overleg plaatsvinden over de beschikbaarheid van deze reststromen, zowel bij boeren als bij de (voedings)industrie”, aldus Lodens.

Twaalf partners uit vijf landen, waaronder landbouwverenigingen, onderzoeksinstituten en bedrijven, zijn betrokken om het verzamelde afval om te zetten in hoogwaardige producten. De eerste productierondes starten binnenkort al in de fabriek op de site van Group Op de Beeck in Kallo.



Rendabele bioraffinaderij

Het uiteindelijke doel van het project is om zicht te krijgen op de mogelijkheid om op een duurzame en economisch rendabele manier een bioraffinaderij op te zetten waarin bruikbare moleculen gemaakt kunnen worden uit al dit ingezamelde voedselafval. Deze moleculen kunnen vervolgens worden gebruikt als bouwstenen voor bioplastics en als ingrediënten in cosmetica, in biologische wasmiddelen en in tal van andere toepassingen.

“De circulaire aanpak staat centraal, waarbij de CO2-uitstoot met minstens 20 procent zal verminderd worden in vergelijking met de huidige productieprocessen van de moleculen”, besluit Lodens. “Bovendien wordt de waarde van afval verhoogd en worden tal van jobs gecreëerd in België en Europa.”

Meer info over het project vind je online

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Code d'Or