

# "Voedselafvalberg kan alle hongerigen voeden"

nieuws

Een Belgisch gezin verspilt jaarlijks 60 kilo voedsel. De Europese en Amerikaanse voedselafvalberg is groot genoeg om alle hongerigen op deze wereld driemaal per dag een maaltijd te geven.

🕒 8 NOVEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:13

Lees meer over:

voedingsindustrie

consument

varia

□ Een Belgisch gezin verspilt jaarlijks 60 kilo voedsel, zo staat te lezen in Het Laatste Nieuws. Een tiende van het voedsel dat we in de supermarkt kopen, belandt ongebruikt in de vuilnisbak. De totale voedselafvalberg in Europa en Noord-Amerika zou volgens de documentaire 'Taste The Waste' zelfs "groot genoeg zijn om de bijna 1 miljard hongerigen op deze wereld driemaal per dag een maaltijd te geven".

Uit de recentste cijfers van het Brussels Instituut voor Milieubeheer blijkt dat een gezin in België elk jaar liefst 60 kilo of 330 euro aan voedingswaren weggooit. Eén op de vijf potjes yoghurt gaat de vuilnisemmer in en per tien plakjes kaas gooien we anderhalf sneetje weg. Opmerkelijk genoeg zitten we daarmee nog bij de goede leerlingen van de klas. Dat blijkt uit de documentaire '**Taste The Waste**' die voedselverspilling aan de kaak stelt.

De documentaire die gemaakt werd door de Duitser Valentin Thurn toont hoe de verkwisting al op de akkers begint. Een boer getuigt dat "van elke twee aardappelen er één weggegooid wordt omdat die te klein is, te dik, of zelfs omdat er een deukje in zit." Wat de supermarkten niet willen, wordt weggesmeten, een lot dat ook sla, komkommers en tomaten ondergaan.

Maar ook met voedingsmiddelen die de winkelrekken wél halen, springen de supermarkten kwistig om. Een grote supermarkt - die in de documentaire niet bij naam genoemd wilde worden - zet jaarlijks 500 à 600 ton voedsel bij het vuil. Nog perfect eetbare diepvriesproducten moeten op de vuilnishoop "omdat ze nog maar vijf dagen goed zijn".

'Iets te rijpe' appelsienen en citroenen - die net 2.000 kilometer gereisd hebben - gaan zelfs bij aankomst meteen de container in. Vis die dezelfde dag niet is verkocht, wordt weggegooid. Volgens de supermarkt worden de voedingsmiddelen niet weggeschonken omdat "iedereen het zekere voor het onzekere neemt".

Eens de producten in een winkelkarretje zijn belandt, smijt de consument nog eens 10 procent weg. In de hele EU gaat het om 100 miljard euro aan voedsel. Dat is evenveel als de jaaromzet van Nestlé, het grootste voedingsbedrijf ter wereld. Brood blijkt een populair 'wegwerpproduct' want jaarlijks smijten Europeanen drie miljoen ton brood weg, genoeg om een land als Spanje een heel jaar van pistolets en baguettes te voorzien.

De totale voedselafvalberg in Europa en Noord-Amerika is volgens de makers van de documentaire "groot genoeg om de bijna 1 miljard hongerigen op deze wereld driemaal een maaltijd te geven". Zij wijzen bovendien op de zware gevolgen voor het milieu. "Als we de helft minder voedsel zouden verspillen, zou dat hetzelfde effect hebben als wanneer we de helft van alle auto's van de weg halen."

**Bron:** Het Laatste Nieuws

## 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](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)