nieuws

Voedselverliezen bij consument schaden milieu het meest

nieuws

Wereldwijd gaat ieder jaar 1,3 miljard ton voedsel verloren, en dat terwijl er 870 miljoen mensen honger lijden. Voedselverspilling is economisch en sociaal verwerpelijk. En het berokkent onnodige schade aan het milieu, zo benadrukt Wereldvoedselorganisatie FAO. De impact, bijvoorbeeld op het klimaat en op onze watervoorziening, is groter naarmate de verliezen later - dichter bij de consument - plaatsvinden.

12 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
consument
wereld

Wereldwijd gaat ieder jaar 1,3 miljard ton voedsel verloren, en dat terwijl er 870 miljoen mensen honger lijden. Voedselverspilling is economisch en sociaal verwerpelijk. En het berokkent onnodige schade aan het milieu, zo benadrukt Wereldvoedselorganisatie FAO. De impact, bijvoorbeeld op het klimaat en op onze watervoorziening, is groter naarmate de verliezen later - dichter bij de consument - plaatsvinden.

Ruim een kwart van onze landbouwgrond en 250 kubieke kilometer water gebruiken we voor gewassen die uiteindelijk weggegooid worden. Voedselproductie die de keten van boer tot bord niet tot het einde doorloopt, pompt 3,3 miljard ton broeikasgassen in de atmosfeer. De verspilling van land- en tuinbouwproducten kost ons jaarlijks 564 miljard euro, klaagt de VN-organisatie aan.

"Iedereen van ons moet zijn gedrag aanpassen om voedselverliezen te voorkomen. Als dat niet mogelijk is, moeten we het gedumpte voedsel zo veel mogelijk hergebruiken of recycleren." Dat verklaarde José Graziano da Silva, de topman van de FAO, bij de voorstelling van het rapport. De Wereldvoedselorganisatie reikt zelf een tool-kit aan met aanbevelingen.

In ontwikkelde landen moet vooral de consument zich aangesproken voelen. Terwijl in arme regio's slechts 4 tot 16 procent van het voedsel in de eindfase verloren gaat, verspillen rijkere consumenten 31 tot 39 procent van het voedselaanbod wanneer de verliezen in de retail meegeteld worden. Voedselverlies zo laat in de voedselketen heeft volgens FAO een extra grote milieukost.
Wereldwijd gaat 46 procent van het voedsel 'stroomafwaarts' verloren. Dat wil zeggen bij verwerking, distributie of in de keuken van de consument. Net iets meer dan de helft van de verliezen vinden plaats bij de boer en bij opslag van de producten. Dat fenomeen doet zich vooral voor in armere landen die de infrastructuur en techniek missen om efficiënt aan landbouw te doen en de oogst zorgvuldig te bewaren.
De Wereldvoedselorganisatie becijferde dat een Europeaan jaarlijks ruim 60 kilo groenten en bijna 70 kilo granen (brood, e.d.) in de vuilnisbak kiepert. In China, Japan en Zuid-Korea gooit de consument zelfs dik 110 kilo groenten weg. Dat zou veel beter kunnen, als consumenten bijvoorbeeld niet altijd naar de producten met de langste houdbaarheidsdatum zouden grijpen of niet telkens hun neus zouden ophalen voor een geblutste appel of een banaan met een bruin plekje.
In eigen land neemt een organisatie als Velt, de Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren, de problematiek zeer ernstig. Eind november organiseert de vereniging in het Vlaams Parlement een studiedag over de rol van consumenten bij het tegengaan van voedselverspilling.
Meer info: FAO-rapport 'Food Wastage Footprint'

Bron: eigen verslag/Het Nieuwsblad

Beeld: Jean-Christophe Verhaegen

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