nieuws

Voedselverliezen lopen hoog op bij groenten en fruit

nieuws

Bijna de helft van het fruit en de groenten die worden geproduceerd in Europa, gaat verloren in de voedselketen. Dat meldt het Europees onderzoeksproject Veg-i-Trade, dat probeert de verliezen terug te dringen. Het verlies treedt op van productie tot distributie en niet in het minst bij de consument. Die laatste zorgt voor 13 procent van de voedselverliezen.

3 OKTOBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:19

Lees meer over:
consument
varia

Bijna de helft van het fruit en de groenten die worden geproduceerd in Europa, gaat verloren in de voedselketen. Dat meldt het Europees onderzoeksproject Veg-i-Trade, dat probeert de verliezen terug te dringen. Het verlies treedt op van productie tot distributie en niet in het minst bij de consument. Die laatste zorgt voor 13 procent van de voedselverliezen.
Volgens een schatting van de Voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) doet het grootste verlies (20%) zich al voor bij de productie van groenten en fruit. Bij de verwerking gaat 5,5 procent verloren en in de distributieketen ongeveer 7,5 procent. De 13 procent voedselverliezen bij de consument zijn het gevolg van voedselverspilling: bruikbaar voedsel weggooien of het slecht laten worden door het te lang of op een verkeerde temperatuur te bewaren.

Binnen het Europese project Veg-i-Trade proberen wetenschappers van de Universiteit Gent en Wageningen Universiteit de verliezen in de groente- en fruitketen te verminderen, onder meer met statistische modellen om bederf te voorspellen. "Die modellen kunnen gebruikt worden om de planning en logistiek van voedselverwerkers, transporteurs en supermarkten te verbeteren", zegt coördinator professor Mieke

Uyttendaele.

Onder meer via etenisomopteeten.nl worden consumenten opgeroepen meer seizoensgebonden te eten, restjes weg te werken op een "wekelijkse kliekjesdag" en niet meer te kopen dan nodig.Toch zijn niet alle verliezen onherroepelijk. Er wordt steeds meer geprobeerd om verloren groenten en fruit te hergebruiken in afgeleide producten zoals confituur of soep, of om die met een vergistingsinstallatie om te zetten in energie.

Bron: Belga

Beeld: Landgenoten

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