

Wat bracht het engagement inzake voedselverlies teweeg?

nieuws

Op 31 maart 2014 presenteerde toenmalig Vlaams minister-president Kris Peeters de engagementsverklaring ‘Vlaanderen in Actie. Samen tegen voedselverlies’. De verklaring is een gezamenlijk initiatief van Vlaamse regering, Boerenbond, voedingsindustrie via FEVIA, distributie via Comeos, maar evenzeer van horeca en cateraars en via informatiecentrum OIVO werd ook de consument er bij betrokken. “Intussen zijn al 53 bedrijven en organisaties tot de ‘voedselverliescoalitie’ toegetreden”, deelt Dirk Van Gijsegheem als voorzitter van de interdepartementale werkgroep Voedselverlies mee via het e-zine dat iedere drie maanden over het thema verschijnt. Wij vroegen één van de ondertekenaars, de Tiense Suikerraffinaderij, welke inspanningen er dagelijks gebeuren om voedselverliezen te reduceren.

© 25 FEBRUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:29

Lees meer over:
voedingsindustrie
milieu



Op 31 maart 2014 presenteerde toenmalig Vlaams minister-president Kris Peeters de engagementsverklaring ‘Vlaanderen in Actie. Samen tegen voedselverlies’. De verklaring is een gezamenlijk initiatief van Vlaamse regering, Boerenbond, voedingsindustrie via FEVIA, distributie via Comeos, maar evenzeer van horeca en cateraars en via informatiecentrum OIVO werd ook de consument er bij betrokken. “Intussen zijn al 53 bedrijven en organisaties tot de ‘voedselverliescoalitie’ toegetreden”, deelt Dirk Van Gijsegheem als voorzitter van de interdepartementale werkgroep Voedselverlies mee via het e-zine dat iedere drie maanden over het thema verschijnt. Wij vroegen één van de ondertekenaars, de Tiense Suikerraffinaderij, welke inspanningen er dagelijks gebeuren om voedselverliezen te reduceren.

Bij de 53 ondertekenaars van de engagementsverklaring tegen voedselverlies zijn bedrijven zoals Alpro (soja) maar eveneens sectororganisaties zoals FEBEV (vlees) en hulporganisaties zoals Sociale Kruideniers Vlaanderen. Allen ondernemen zij actie om voedselverliezen terug te dringen. Volgens Van Gijsegheem, die namens het Departement Landbouw en Visserij de interdepartementale werkgroep Voedselverlies voorzigt, komen er elke dag nog nieuwe initiatieven bij tegen voedselverlies in Vlaanderen, zowel abstracte als concrete.

Wie de verklaring al ondertekend heeft, roept andere bedrijven en organisaties op om hetzelfde te doen en voedselverliezen zo veel mogelijk te reduceren. Grote bedrijven die het goede voorbeeld geven, zijn naast Alpro ook aardappelverwerkers Agristo en Lutosa, diepvriesgroenteproducenten Ardo, Dujardin en Pinguin, biscuiterie Jules Destrooper, zuivelverwerkers FrieslandCampina en Milcobel, multinational PepsiCo, bakkerijtoeleverancier Puratos, de Tiense Suikerraffinaderij en sauzenspecialist Vandemoortele.

Uit de engagementsverklaring spreekt de ambitie om voedselverliezen doorheen de hele keten zo veel mogelijk te beperken en reststromen maximaal te valoriseren. Dat wil zeggen de reststromen zo veel mogelijk als humane voeding benutten en als dat niet kan voor veevoeder, voor niet-

voedingstoepassingen, als meststof en als er geen andere opties zijn dan kan het nog altijd dienen als biomassa voor de productie van hernieuwbare energie. Hoe die cascade van waardebehoud vertaald wordt naar de praktijk vroegen we na bij de Tiense Suikerraffinaderij.

“Op jaarbasis verwerken we 3,5 à 4 miljoen ton bieten tot suiker”, vertelt woordvoerder Isabelle Roelandts. Behalve 500.000 à 600.000 ton suiker levert het productieproces ook de volgende rest- en afvalstromen op: water (een suikerbiet bestaat voor 80% uit water), aarde, bietenstaartjes, pulp, schuumaarde en melasse. “Veel daarvan gaat terug naar de landbouw. Pulp wordt gebruikt als veevoeder – vorig jaar meer dan 750.000 ton –, schuumaarde als bodemverbeteraar en de aarde gaat ook gewoon terug het veld op. Het water dat vrijkomt tijdens het productieproces wordt hergebruikt voor het wassen van de suikerbieten, of zelfs van de trucks voor ze bietenpulp gaan laden”, schetst Roelandts.

Melasse, het stroopachtig bijproduct van de suikerwinning uit bieten, verkoopt de Tiense Suikerraffinaderij aan tal van industrieën. Het heeft toepassingen als ingrediënt in zowel humane voeding als veevoeder. Er kan ook bio-ethanol van gemaakt worden. Om hard te maken dat een suikerbiet volledig gevaloriseerd wordt, wijst Roelandts er nog op dat suiker opnieuw gesmolten kan worden wanneer er een foutje zat in het productieproces of de verpakking.

In heel beperkte mate zijn er ook oogstverliezen. De stukjes suikerbiet die achterblijven op het veld maken slechts 1,5 tot 2,5 procent van de oogst uit. Echt een verlies mag je dat volgens de woordvoerder van de suikerfabriek niet noemen want net als de gehakselde bladeren van de bieten verhogen ze het organische stofgehalte van de bodem. “We zoeken een evenwicht tussen minimale oogstverliezen en zo weinig mogelijk aarde transporteren”, belicht Roelandts het totaalplaatje van duurzaamheid. Door zwaar te investeren in machines die de bieten reinigen tijdens het laden op het veld, wordt er vandaag heel wat minder aarde over en weer gereden. Per campagne zorgt dit voor een besparing van 5.300 vrachtwagenritten.

Meer info: [voedselverlies](#)

Bron: e-zine voedselverlies / eigen verslaggeving

Beeld: Tiense Suikerraffinaderij

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra