nieuws

"We gooien fantastisch voedsel in de vuilbak"

nieuws

Wereldwijd lijden 842 miljoen mensen honger en heeft nog eens 1 miljard mensen geen toegang tot kwalitatief en gezond voedsel. Toch wordt er genoeg voedsel geproduceerd om 1,5 keer de huidige wereldbevolking te voeden. Naast een ongelijke verdeling van al dat voedsel liggen ook de gigantische hoeveelheden voedsel die we verspillen aan de basis van het hongerprobleem.

8 NOVEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
consument

Wereldwijd lijden 842 miljoen mensen honger en heeft nog eens 1 miljard mensen geen toegang tot kwalitatief en gezond voedsel. Toch wordt er genoeg voedsel geproduceerd om 1,5 keer de huidige wereldbevolking te voeden. Naast een ongelijke verdeling van al dat voedsel liggen ook de gigantische hoeveelheden voedsel die we verspillen aan de basis van het hongerprobleem.
Op initiatief van de Noord-Zuid-koepel 11.11.11 bogen verschillende sprekers zich in de Brusselse KVS over het voedsel- en hongervraagstuk. De Brit Tristram Stuart was als eerste aan de beurt en bracht het publiek in herinnering - met Wapenstilstand in het achterhoofd - dat het tijdens de Eerste en Tweede Wereldoorlog bij wet verboden was om eetbaar voedsel weg te gooien of om het aan dieren te voederen. "Een proper bord is een proper geweten", luidde het toen. Tijdens periodes van schaarste wordt het bewustzijn over voedselverspilling aangescherpt, zo blijkt.
In tegenstelling tot de barre oorlogstijden leven we nu in tijden van overvloed waar we enorme hoeveelheden voedsel verloren laten gaan. Daar wil Tristram Stuart verandering in brengen. De eerste tekenen van beterschap zijn er: dankzij aanhoudende protestacties van verschillende organisaties en de nodige sensibilisering werd er in 2012 in het Verenigd Koninkrijk 21 procent minder voedsel verspild dan in 2007. Dat

neemt niet weg dat er nog steeds een vijfde van ons voedsel verloren gaat doorheen onze voedselketen. Hoe kan dit beter? In de eerste plaats is het belangrijk in kaart te brengen waar het voedsel dat we produceren heen gaat.
Stuart berekende dat we genoeg voedsel produceren om dagelijks ongeveer 4.800 kilocalorieën te consumeren, terwijl we gemiddeld maar zo'n 2.000 kcal verbruiken. Van die 4.800 geproduceerde kcal gaan er 600 verloren na de oogst, door transport, slechte opslag of andere logistieke struikelblokken. Daarnaast worden 1.700 kcal ingezet als diervoeder, die op hun beurt slechts voor 500 kcal zorgen. Van de overige kilocalorieën wordt gemiddeld 20 tot 30 procent verspild in supermarkten en door de consument. Daardoor verbruiken we in Europa drie tot vier keer zoveel als we nodig hebben.
Moeten we dan stoppen met vlees te eten? "We moeten ons vleesverbruik inderdaad drastisch verminderen", bevestigt Stuart, "maar als we onze dieren op een verantwoorde manier te eten geven, dan zie ik niet in waarom we allemaal vegetariërs zouden moeten worden." Stuart vertelt hoe hij als tiener de voedseloverschotten van de lokale winkeltjes en de schoolrefter aan zijn varkens te eten gaf en hoe lekker het vlees van die dieren smaakte. In die context haalt Stuart uit naar de Europese Unie, die in 2000, in de nasleep van de BSE-crisis, een diermeelvoederverbod invoerde.
"Kippen en varkens eten precies hetzelfde als wij", zegt hij, "dus als we een groter deel van het voedsel dat we vandaag simpelweg in de vuilbak kieperen, aan dieren kunnen voederen, dan zetten we al een grote stap. En ook voor runderen moeten we zo veel mogelijke reststromen benutten. Bovendien zetten koeien gras - waar we als mens niet veel mee kunnen - om in melk, vlees en mest." Verder verkleinen ook prijskortingen voor producten die bijna vervallen de afvalberg, en moeten vooral supermarkten ophouden 'lelijke' groenten en fruit uit hun schappen te weren.
"De cosmetische eisen van de retailsector zorgen voor enorme hoeveelheiden fantastisch voedsel dat zomaar wordt weggegooid." Om de aandacht te vestigen op de verspillingsproblematiek richtte Stuart 'Feeding the 5.000' op, een initiatief waarmee de Brit in verschillende steden een lunch organiseert voor 5.000 mensen, bereid met weggegooid voedsel. In april 2014 strijkt Feeding the 5.000 neer in Brussel.
De Senegalees Mignane Mamadou Diouf, coördinator van het Sociaal Forum van Senegal, juicht het initiatief toe. In zijn bijdrage benadrukte hij welke nefaste gevolgen de westerse voedselverspilling heeft voor de inwoners van zijn land: "De grond die we nodig hebben om zelf uit de armoede te geraken, wordt vandaag gestolen door buitenlandse actoren."
Naast voedselgewassen, zijn voor Diouf vooral de teelt van energiegewassen bestemd voor de productie van biobrandstoffen een doorn in het oog: "Dat Europa de subsidies

voor biobrandstoffen blijft ondersteunen is simpelweg onmenselijk. We hebben alles om er voor te zorgen dat niemand op deze planeet nog honger moet lijden, maar incoherente politieke beslissingen verhinderen een oplossing."
Meer info: 'Feeding the 5.000'

Bron: eigen verslaggeving

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