

Wereldwaterdag: Belgen zijn zich onbewust over de watervoetafdruk van voeding

Waterbewustzijn is één van de focuspunten van de Week van het Water die op vrijdag 22 maart van start gaat. Belgen zijn zich nauwelijks bewust van de hoeveelheid water die nodig is om voedsel te produceren. Dat blijkt uit nieuw onderzoek van Too Good To Go, 's Werelds grootste platform voor voedseloverschotten. Zo weten veel Belgen niet dat er 804 liter water nodig is om één brood te produceren of 125 liter water voor een appel.

🕒 21 MAART 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 25 MAART 2024 13:06

Jozefien Verstraete

Lees meer over:

water



Belgen onderschatten vaak het waterverbruik dat nodig is voor de productie van alledaagse voedingsmiddelen, zoals een glas melk of een kop koffie. Dat blijkt uit een recent onderzoek uitgevoerd door onderzoeksbureau iVOX in opdracht van Too Good To Go. 1.000 Belgen kregen in het onderzoek een lijstje van zeven voedingsmiddelen zoals brood of een tomaat. 1 op de 5 schatte het waterverbruik voor elk product verkeerd in. Gemiddeld konden de bevroagde Belgen maar voor één product het waterverbruik correct inschatten. Volgens de ngo 'Join for water' gebruiken Belgen gemiddeld 7.400 liter water per dag. Dat staat gelijk aan zo'n 10 uur lang de kraan laten lopen. Slechts 100 liter hiervan wordt gebruikt voor huishoudelijke activiteiten, zoals koken, drinken en wassen. Het overgrote deel van de watervoetafdruk gaat naar de productie van voeding.

Watervoetafdruk van producten

- Tomaat: er is 50 liter water nodig om een tomaat te produceren
- Komkommer: er is 140 liter water nodig om een komkommer te produceren
- Kop koffie: er is 130 liter water nodig om een kop koffie te produceren
- Appel: er is 125 liter water nodig om een appel te produceren
- Glas melk: er is 255 liter water nodig om een glas melk te produceren
- Kilo aardappelen: er is 290 liter water nodig om een kilo aardappelen te produceren
- Brood: Er is 804 liter water nodig om 1 heel brood (500 g) te produceren

Voesel- en waterspilling

Op wereldwaterdag neemt Too Good To Go de gelegenheid om de relatie tussen het gebruik van water en voedselverspilling aan te kaarten. "Bij voedselverspilling gaat een enorme hoeveelheid water verloren", zegt Geertje Zeegers, directeur van Too Good To Go België en Nederland. "Brood bijvoorbeeld is het meest verspilde voedsel in België, terwijl voor één sneetje brood ongeveer 18 liter water nodig is. Het wereldwijde probleem van

voedselverspilling biedt daarom een belangrijke opportuniteit om klimaatverandering aan te pakken. Want door minder voedsel te verspillen verminderen we niet alleen CO2, maar voorkomen we ook het onnodige gebruik van land en water op grote schaal."

Uit het onderzoek blijkt dat mensen bij het weggooien van voedsel zich echter weinig zorgen lijken te maken over de verspilling van water die hiermee gepaard gaat. Slechts één procent zou hierbij stilstaan. 34 procent maakt zich wel zorgen om de verspilling van geld en het feit dat mensen elders in de wereld in hongersnood verkeren (19%).

Week van het Water

Op vrijdag 22 maart start de Week van het Water in Vlaanderen voor de vierde keer. Dit jaar staat de week in het teken van waterbewustzijn en -beleving. "De naam Vlaanderen betekent zoveel als 'overstroomd land'. Wij Vlamingen zijn dus al van oudsher bezig met water, het zit in ons culturele DNA. Water is onze bondgenoot, onze kostbaarste grondstof. Het is goed om daar stil bij te staan en daar echt bewust van te worden", zegt de Vlaamse minister van Omgeving Zuhal Demir (N-VA).

Doorheen de week zullen in heel Vlaanderen meer dan 100 activiteiten plaatsvinden die focussen op waterbewustzijn en -beleving. "Meer dan 110 verenigingen, lokale besturen en organisaties engageren zich om deze activiteiten te organiseren en zo hun werking rond water in de kijker te zetten", duidt de Vlaamse Milieumaatschappij (VMM), die de week organiseert. "Zo dragen we allemaal bij aan een groter waterbewustzijn binnen de gemeenschap."

Een overzicht van alle geplande activiteiten staat op www.weekvanhetwater.be



Uitgelicht

Factcheck: komt meer dan 90 procent van het waterverbruik voort uit de landbouw?

Factcheck

"Meer dan 90 procent van het water dat wij als Belg verbruiken, komt voort uit de landbouw. Vooral dan door het opkweken van dieren", dat schrijft voedselbosbouwer

Louis De Ja...

🕒 30 SEPTEMBER 2022

[Lees meer](#)

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra