

Factsheet voedselverspilling bij de consument

VERSIE: MAART 2014

1. Waarvoor dient dit document?

De factsheet is een initiatief van de interdepartementale werkgroep voedselverlies van de Vlaamse overheid en geeft op een eenvoudige en duidelijke manier inzicht in de voedselverspilling van de consument in Vlaanderen. Dit document geeft de best beschikbare cijfers over voedselverspilling bij de consument in Vlaanderen weer. Op basis van deze factsheet heeft de Vlaamse Overheid een reeks infographics ontwikkeld: www.lne.be/voedselverlies-infographics

2. Wat is voedselverspilling?

Voedselproducten bestaan uit een eetbaar gedeelte (dit noemen we het voedsel) maar meestal ook uit een niet-eetbaar gedeelte (dit noemen we nevenstromen). Voorbeelden van nevenstromen zijn schillen, pitten, beenderen, enz. Voedselverlies is elke reductie in het voor menselijke consumptie beschikbare voedsel dat in de voedselketen, van oogst tot en met consumptie, plaatsvindt.

De term voedselverspilling is bij een ruimer publiek bekend en wordt meestal gebruikt om het verlies van voedsel dat nog perfect bruikbaar is voor menselijke consumptie aan te duiden, bv. het weggooien van overschotten. In dit document hanteren we daarom de term voedselverspilling.

We willen voedselverspilling zoveel mogelijk vermijden. Als dit niet lukt, kan deze stroom, samen met de nevenstromen, nog gevaloriseerd worden volgens de cascade van waardebehoud. De cascade geeft de gewenste prioriteit van de bestemming aan: des te hoger op de cascade, des te beter. Bovenaan de cascade staat het voorkomen van voedselverlies aan de bron en het toepassen voor humane voeding (preventie). Na menselijke voeding volgt het toepassen in diervoeder, opnieuw gebruiken als grondstof en het toepassen voor energieopwekking (valorisatie).

3. Hoeveel voedsel verspilt de consument?

De consument verspilt gemiddeld tussen de 15 en de 23 kg voedsel per jaar. Voor een gemiddeld huishouden (2,4 personen) is dat 36 tot 55 kg voedsel per jaar. Als we de **verspilling van alle huishoudens** in Vlaanderen optellen, komen we op een totale verspilling van 94.000 tot 142.000 ton voedsel.

De verspilling bij de consument komt in diverse afvoerkanalen terecht: het restafval, het GFT-afval en overige kanalen. De overige kanalen omvat thuiscompostering, gootsteen, het toilet, kippen en huisdieren.

Het huishoudelijke **restafval** bestaat voor 12% uit voedselafval. Dit kunnen we verder onderverdelen in 5% voedselverspilling en 7% nevenstromen. Per consument is dat 13,7 kg voedselafval, waarvan 5,6 kg voedselverspilling en 8,1 kg nevenstromen. Het totaal van alle consumenten bedraagt 85.000 ton voedselafval, waarvan 35.000 ton voedselverspilling en 50.000 ton nevenstromen.

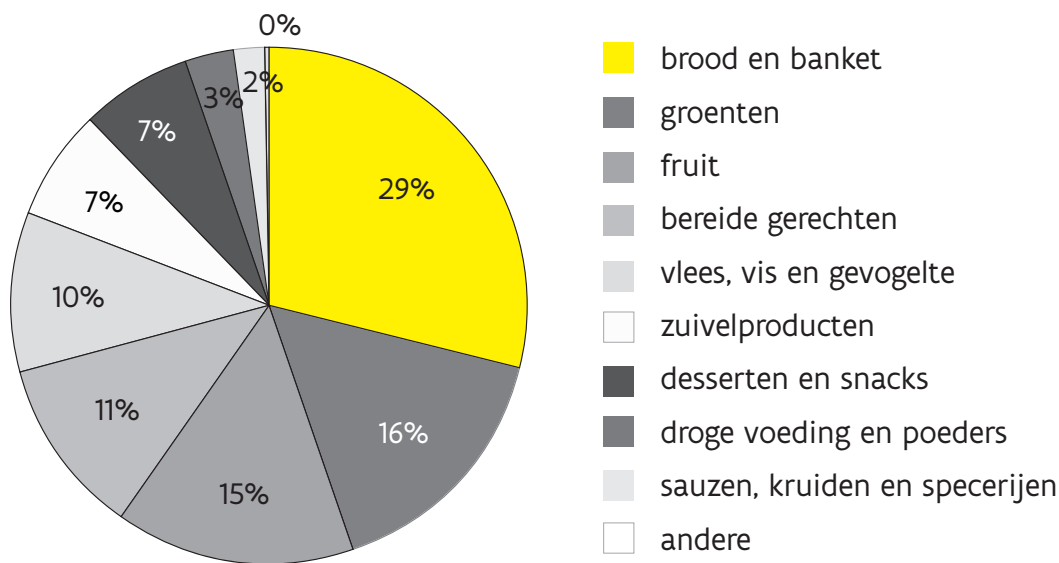
Tussen de 27% en de 57% van het huishoudelijke **GFT-afval** bestaat uit voedselafval. Per consument is dat tussen de 11,4 en de 24 kg voedselafval, waarvan 4,7 – 9,8 kg voedselverspilling en 6,7 – 14,2 kg nevenstromen. Het totaal van alle consumenten bedraagt 71.000 ton – 150.000 ton voedselafval, waarvan 29.000 – 61.000 ton voedselverspilling en 42.000 – 89.000 ton nevenstromen.

De overige kanalen zijn goed voor 32% van de totale verspilling. Per consument in Vlaanderen komt dit neer op 4,8 – 7,3 kg. Het totaal van alle consumenten bedraagt 30.000 – 45.000 ton voedselverlies.

4. Welk soort voedsel verspilt de consument?

Onderstaande grafiek toont een verdeling van de voedselverspilling in het restafval per fractie.

Voedselverspilling verdeeld per fractie



De belangrijkste fracties (in termen van gewicht) in de voedselverspilling zijn:

1. Brood en banket
2. Groenten
3. Fruit
4. Bereide gerechten
5. Vlees, vis en gevogelte

5. Hoeveel ongeopende voedselverpakkingen worden er weggegooid?

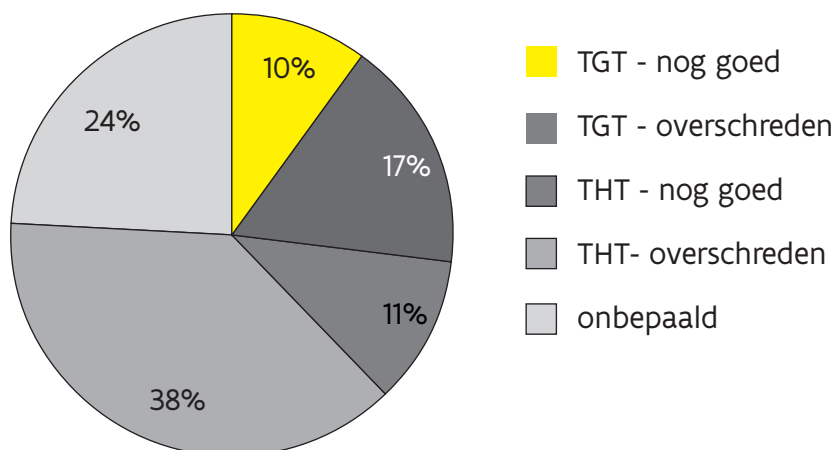
De voedselverspilling in het restafval is geanalyseerd op de aanwezigheid van ongeopende verpakkingen. Het gaat hier dus om voedsel dat nog in de verpakking zit en waarbij de verpakking nog niet geopend is geweest. 1,5% van het restafval bestaat uit ongeopende verpakkingen. Dit komt overeen met 1,65 kg per inwoner per jaar.

De belangrijkste fracties (in termen van gewicht) zijn:

1. Zuivelproducten: 22,26%
2. Vlees, vis en gevogelte: 18,03 %
3. Bereide gerechten: 16,67%
4. Desserts en snacks: 15,10%

De verpakkingen werden naar soort houdbaarheidsdatum opgesplitst in 'te gebruiken tot' (TGT) en 'tenminste houdbaar tot' (THT) in functie van de vermelding op de verpakking.

Van de totale hoeveelheid gesorteerde ongeopende verpakkingen blijkt dat bij 21% de datum niet overschreden is, 24% van de verpakkingen heeft geen duidelijke leesbare datum ('onbepaald') en kan niet gecatalogeerd worden als overschreden of goed. De totale hoeveelheid van producten waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden is, bedraagt 55%.



6. Welk aandeel heeft de consument in de totale verspilling?

De *Food and Agriculture Organisation* (FAO) van de Verenigde Naties berekende dat wereldwijd elk jaar 1,3 miljard ton voedsel verloren gaat, ruim een derde van de voedselproductie. De voedselverspilling in de consumptiefase (dit omvat zowel de thuisconsumptie als die in het out of home-kanaal) bedraagt in Europa een derde van het totale verlies (Gustavsson et al., 2011). Uit de Nederlandse Monitor Voedselverspilling blijkt dat de consument relatief de grootste verspiller van voedsel in de totale keten is (Soethoudt et al., 2013).

7. Voedselverspilling anders bekeken...

Verspilling versus consumptie

De Vlaming eet jaarlijks 445 kg voedsel, exclusief dranken. Jaarlijks verspilt hij 15 tot 23 kg voedsel. De verhouding van verspild voedsel t.a.v. totaal geconsumeerd voedsel is 3,4% tot 5,1 %.

Hoeveel kost voedselverspilling de consument?

De voedselverspilling kost per persoon gemiddeld 76 euro. Voor een gemiddeld huishouden (2,4 personen) kost voedselverspilling 182 euro. Gezamenlijk gooien alle consumenten jaarlijks gemiddeld 475 miljoen euro in de vuilbak.

Hoeveel mensen kan je hiermee voeden?

Uitgaande van een gemiddelde dagelijkse consumptie van de Vlaming van 1,2 kg voedsel (dranken niet meegerekend), zou je met al het verspilde voedsel 215.000 tot 325.000 mensen kunnen voeden.

Hoeveel land heb je nodig om het verspilde voedsel te produceren ?

Op basis van een gemiddelde 'voedsel-voetafdruk' van 1,3 vierkante meter per kilo voeding, bedraagt de 'voedselverspilling-voetafdruk' 19 tot 29 vierkante meter per Vlaming of in totaal 11.800 tot 17.900 hectare.

8. Wat kan de consument doen?

Uit consumentenonderzoek blijkt dat de meerderheid van de Vlamingen (77 %) het weggooien van eten probeert te beperken (2012: peiling naar attitudes). Toch kan er nog belangrijke winst worden geboekt. Enkele eenvoudige maatregelen volstaan om het voedselverlies bij huishoudens met 20 % te doen dalen. Dit blijkt o.a. uit Nederlands onderzoek, waar men gezinnen heeft uitgedaagd hun voedselafval te wegen tijdens een zo genaamde *food battle*.

De belangrijkste aanbevelingen:

- Gebruik een boodschappenlijstje, dan koop je niet te veel.
- Gebruik een recept en schat de portiegrootte correct in bij het bereiden van maaltijden.
- Bewaar en hergebruik restjes.
- Ken het verschil tussen THT en TGT.

Met de datum van minimale houdbaarheid: 'THT = ten minste houdbaar tot of bij voorkeur te gebruiken voor' garandeert de fabrikant dat de voedingsmiddelen veilig en van onberispelijke kwaliteit zijn tot op de aangegeven datum. Na deze datum kunnen deze producten nog geconsumeerd worden op voorwaarde dat ze in goede omstandigheden bewaard werden en dat de verpakking niet beschadigd is.

Op levensmiddelen die snel onderhevig zijn aan microbiologisch bederf (vers vlees, verse vis, bereide schotels, ...) en dus veel sneller minder voedselveilig worden en daardoor een gevaar voor de gezondheid van de consumenten kunnen worden, wordt een uiterste consumptiedatum: 'TGT = te gebruiken tot' aangebracht. Voor meer uitleg zie

http://www.favv-afsc.fgov.be/thematischepublicaties/_documents/2012-12-03_TGT_THT_V2_NL.pdf

9. Meer info

Het gebruikte cijfermateriaal is gebaseerd op studies die door de Vlaamse overheid zijn uitgevoerd, aangevuld met literatuurgegevens en expertinschattingen. De factsheet is een maatregel van de consumentenaanpak voedselverspilling van het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie en kadert binnen de werkzaamheden van de Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies van de Vlaamse Overheid. De factsheet is digitaal te raadplegen op de webpagina van de Vlaamse Overheid over voedselverlies: <http://www.vlaanderen.be/landbouw/voedselverlies>.

Bronnen

Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies (2012) Voedselverlies in Vlaanderen, synthesesdocument, Vlaamse overheid, Brussel.

LNE (2012) Milieuverantwoorde consumptie: monitoring perceptie & maatschappelijk gedrag, Brussel.

OVAM (2012) Voedselverlies in ketenperspectief, OVAM, Mechelen.

OVAM (2011) Nulmeting van voedselverspilling bij Vlaamse gezinnen via sorteeraanlyse van het restafval, OVAM, Mechelen.

Bos-Brouwers H., Scheer F., Nijenhuis M., Kleijn, F. & Westerhoff M. (2013) *Food Battle. Reductie milieudruk voedselverspilling op het snijvlak van supermarkt & consument*, WUR Food & Biobased Research, Wageningen.

Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., Van Otterdijk R. & Meybeck A. (2011) *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention*, Food and Agriculture Organization (FAO), Rome.

Soethoudt, H. & Timmermans, T. (2013) *Monitor Voedselverspilling*, WUR Food & Biobased Research, Wageningen.