

Factsheet voedselverspilling bij de consument

VERSIE: SEPTEMBER 2015

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 het voedselverlies in Vlaanderen. Dit document geeft de best beschikbare cijfers over voedselverlies bij de consument in Vlaanderen weer. Op basis van deze factsheet heeft de Vlaamse Overheid een reeks infographics ontwikkeld: <http://www.lne.be/factsheet.pdf>

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. Cijfers over verspilling zijn er nauwelijks of niet. Alleen de beschikbare data over de ongeopende verpakkingen in het restafval (zie verder) geven een indicatie van de verspilling. Wat verspilling is voor de ene is dat niet noodzakelijk ook voor een ander. In dit document hanteren we daarom de term voedselverlies.

We willen voedselverlies 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 18 en de 26 kg voedsel per jaar. Voor een gemiddeld huishouden (2,4 personen) is dat 42 tot 61 kg voedsel per jaar. Als we het verlies van alle huishoudens in Vlaanderen optellen, komen we op een totale verlies van 116.000 tot 168.000 ton voedsel.

Dit voedselverlies 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 15% uit voedselafval. Dit kunnen we verder onderverdelen in 7% te vermijden voedselverlies en 9% nevenstromen. Per consument is dat 16,9 kg voedselafval, waarvan 7,4 kg voedselverlies en 9,5 kg nevenstromen. Het totaal van alle consumenten bedraagt 108.000 ton voedselafval, waarvan 47.000 ton voedselverlies en 61.000 ton nevenstromen.

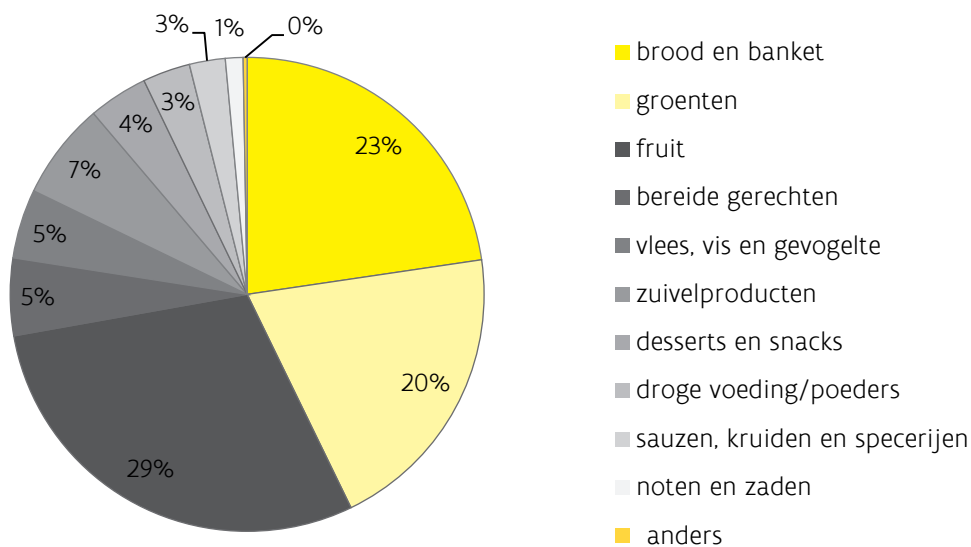
Tussen de 27% en de 57% van het huishoudelijke **GFT-afval** bestaat uit voedselafval. Per consument is dat tussen de 11,3 en de 23,9 kg voedselafval, waarvan 5,0 – 10,5 kg voedselverlies en 6,3 – 13,4 kg nevenstromen. Het totaal van alle consumenten bedraagt 73.000 ton – 153.000 ton voedselafval, waarvan 32.000 – 67.000 ton voedselverlies en 41.000 – 86.000 ton nevenstromen.

De **overige kanalen** zijn goed voor 32% van het totale verlies. Per consument in Vlaanderen komt dit neer op 5,8 – 8,4 kg. Het totaal van alle consumenten bedraagt 37.000 – 54.000 ton voedselverlies.

4. Welk soort voedsel verspilt de consument?

Onderstaande **grafiek** toont een verdeling van het voedselverlies in het restafval per fractie.

Voedselverlies in het restafval 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 voedselverlies 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. 1,3% van het restafval bestaat uit ongeopende verpakkingen. Dit komt overeen met 1,44 kg per inwoner per jaar.

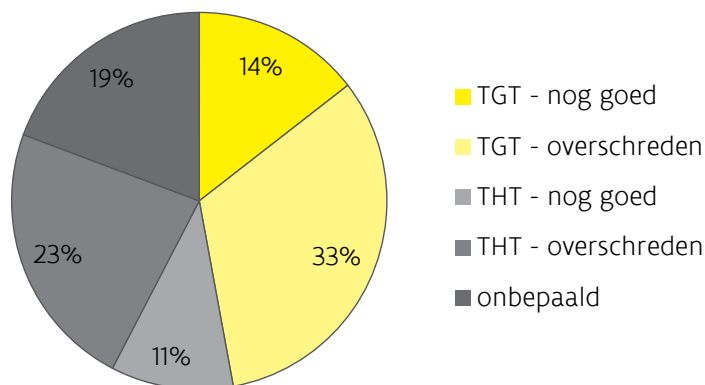
De belangrijkste fracties (in termen van gewicht) zijn

1. Zuivelproducten: 23,26%
2. Vlees, vis en gevogelte: 16,24%
3. Bereide gerechten: 17,23%
4. Desserts en snacks: 12,04%

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 25% de datum niet overschreden is, 19% 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 56%. 48% van de ongeopende verpakkingen (14 TGT nog goed – 11 THT nog goed en 23 THT overschreden) die in het restafval belanden zijn m.a.w. nog steeds geschikt voor consumptie.

Houdbaarheidsdatum op weggegooide ongeopende verpakkingen



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. Het voedselverlies 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). Er zijn momenteel geen cijfers over het aandeel van de consument in het totale voedselverlies in Vlaanderen.

Onderstaand **schema** toont de aandelen van de verschillende schakels in de totale stroom voedselverliezen én nevenstromen (niet-eetbare gedeelte van voedselproducten, bv. schillen)



7. Voedselverspilling anders bekeken...

Verlies versus consumptie

De Vlaming eet jaarlijks 445 kg voedsel, exclusief dranken. Jaarlijks verspilt hij 18 tot 26 kg voedsel. De verhouding van verloren voedsel t.a.v. totaal geconsumeerd voedsel is 4,1% tot 5,9%.

Hoeveel kost voedselverlies de consument?

Het voedselverlies kost jaarlijks per persoon gemiddeld 89 euro. Voor een gemiddeld huishouden (2,35 personen) kost voedselverlies 209 euro. Gezamenlijk gooien alle consumenten jaarlijks gemiddeld 564 miljoen euro in de vuilbak.

Hoeveel mensen kun 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 264.000 tot 381.000 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 'voedselverlies-voetafdruk' 23 tot 26 vierkante meter per Vlaming of in totaal 14.600 tot 21.000 hectare.

Klimaatimpact

Op basis van een gemiddelde van 4 ton CO₂ equivalent per ton voedsel, bedraagt de klimaatimpact van voedselverlies 73 tot 104 kg CO₂ per persoon en per jaar. Voor heel Vlaanderen komt dit neer op 466.000 tot 673.000 ton CO₂ per jaar.

8. Wat kan de consument doen?

Uit consumentenonderzoek van het dep LNE 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 met cijfers uit een onderzoek in Wallonië (CROIC, 2010):

- . Gebruik een boodschappenlijstje, dan koop je niet te veel. (42 % gebruikt een boodschappenlijstje)
- . Bewaar voedsel op een correcte wijze. (50 % past first in first out principe toe)
- . Gebruik een recept en schat de portiegrootte correct in bij het bereiden van maaltijden. (34 % kookt meer dan nodig)
- . Bewaar en hergebruik restjes. (60 % eet regelmatig 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

De factsheet is een initiatief van de Interdepartementale werkgroep van de Vlaamse overheid en kadert binnen de acties van de Ketenroadmap Voedselverlies 2015 – 2020.

De Vlaamse overheid, haar ketenpartners (BoerenBond, FEVIA, COMEOS, UNIZO, UBC en Horeca Vlaanderen) en OIVO werken in het Vlaams Ketenplatform Voedselverlies ondertekenden in 2015 de Ketenroadmap Voedselverlies 2015 – 2020. Gedurende deze vijf jaar worden 9 actieprogramma's bestaande uit 57 acties uitgevoerd om voedselverliezen in de keten terug te dringen en maximaal te valoriseren. Meer informatie op <http://www.voedselverlies.be>.

Het gebruikte cijfermateriaal in deze factsheet is gebaseerd op studies die door de Vlaamse overheid zijn uitgevoerd, aangevuld met literatuurgegevens en expertinschattingen.

Bronnen

CROIC (2010) Le gaspillage alimentaire, CROIC, Brussel

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

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

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

OVAM (2014) Inventarisatie huishoudelijke afvalstoffen 2013

OVAM (2015) Sorteeraanlyse-onderzoek huisvuil 2013-2014

OVAM (2015) Onderzoek van het voedselverlies bij Vlaamse gezinnen via sorteeraanlyse van het huisafval, OVAM, Mechelen.

WRAP (2011) The water and carbon footprint of household food drink and waste in the UK, WRAP, Banbury

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.