



Hoeveel voedsel verdwijnt in de vuilnisbak?

Isabelle Vanhoutte | 28 augustus 2018

Leestijd: 7 minuten | Interview

Een berg blinkend rode, sappige tomaten in een verdord heidelandschap. Het beeld van de niet-verkochte tomaten op de Brechtse Heide, terwijl Vlaanderen puffte onder een hittegolf, kwam bij velen hard aan. De verontwaardiging was groot. Waarom, vroeg iedereen zich af, verspillen we dat voedsel, als we weten dat er zo veel mensen met een lege maag in bed kruipen?

Hoeveel eten wordt er vandaag eigenlijk verspild? En wat kunnen we eraan doen? Wie is ermee bezig, en welke oplossingen zijn er? Ik leg mijn vragen voor aan Jasmien Wildemeersch, mede-oprichter van FoodWIN, een Europese netwerkorganisatie die voedselverspilling bestrijdt.

Te kromme komkommer

FoodWIN bestaat nog maar twee jaar, en jullie zijn de eerste grote Europese netwerkgroep tegen voedselverspilling. Het thema is toch niet nieuw?

Jasmien Wildemeersch: "Voedselverlies is heel lang een zwarte vlek geweest. Terwijl mensen allang bezig waren met vegetarisch of lokaal te eten, of duurzame gebouwen neerpootten, bleef het merkwaardig stil rond voedselverspilling."

"Zo'n tien jaar geleden kwam daar verandering in met de acties van activist en dumpsterdiver Tristram Stewart. In 2009 organiseerde hij in de Londense straten 'Feeding the 5000', waar hij 5.000 mensen gratis curry, smoothies en verse groenten voorschotelde, gemaakt uit voedsel dat anders in de vuilnisbak terecht zou komen. Met het project toonde Stewart de schaal aan van het dagelijkse voedselverlies in de Britse hoofdstad."

Wordt er dan zo veel voedsel verspild?

"Ja. Ongeveer in dezelfde periode publiceerde het FAO, de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties, ook een grote studie rond voedselverspilling. Volgens hun inschattingen ging het om circa één derde van de totale voedselproductie. Die cijfers hebben heel wat mensen wakker geschud, wereldwijd. Rond 2010 zijn er dan ook ontzettend veel projecten opgestart om voedselverspilling tegen te gaan."

"Voor veel mensen is het een helder probleem. Want wie gooit er nu voedsel in de vuilbak als anderen honger hebben? En waarom al die moeite, energie- en landgebruik, waarom bemesten, verwerken en verpakken, om het resultaat toch maar in de vuilnisbak te gooien? Waarom voedsel kopen dat je nooit zal opeten? Dan kan je evengoed je geld op de composthoop gooien, of in de vuilnisbak."



Jasmien Wildemeersch

“De sociale, ecologische en economische winst die je kan boeken door voedselverspilling uit te schakelen, is overduidelijk.”

“De sociale, ecologische en economische winst die je kan boeken door voedselverspilling uit te schakelen, is overduidelijk. De bereidheid bij het grote publiek om voedselverspilling aan te pakken blijkt dan ook veel groter

dan bijvoorbeeld de bereidheid van mensen om meer te betalen voor biologisch geproduceerd voedsel of om vegetarisch te eten.”

Wie zorgt voor die 33% voedselverspilling?

“De voedselketen is complex en de verspilling gebeurt op verschillende plaatsen in de keten, waar aan de ene kant de boeren en de voedselverwerkende industrie zitten, in het midden de retail, en aan de andere kant de consument. In Vlaanderen worden worden grote volumes voedsel verspild op drie plekken: bij de boer, bij de verwerkende industrie en in huishoudens.”

“Bij de boer komt dat bijvoorbeeld door een mislukte oogst, plagen en ziektes, overproductie – zoals de tomatenberg in Brecht – of voedsel dat niet voldoet aan bepaalde cosmetische standaarden – de te kromme komkommers of appels met gaten in. Hoewel de verwerkende industrie vrij efficiënt werkt – slechts 1,5% van het voedsel wordt daar weggegooid – zijn hun volumes toch groot, ook omdat ze een deel naar het buitenland exporteren.”

“Voor de voedselverwerkende industrie is het relatief gemakkelijk om voedsel dat ze niet kunnen gebruiken voor menselijke consumptie, op een andere manier in te zetten. Een lading broccolistronken valt relatief gemakkelijk weg te werken, in veevoer bijvoorbeeld. Dat ligt anders voor een overtijds pakje lasagne.”





Besparen met big data

Hoe zit het met de winkels? Gooien die veel voedsel weg?

“In absolute cijfers wordt door winkels vrij weinig verspild. Ze hebben dan ook een unieke positie in de voedselketen: er zijn minder supermarkten dan dat er boeren, industrie of klanten zijn, en hebben daardoor best veel macht. Als een winkel een lading wortels weigert omdat ze een rare vorm hebben, komt dat voedselverlies doorgaans op conto te staan van de voedingsindustrie of de boer. En wanneer overschotten dreigen, kunnen ze acties voeren, genre ‘2 voor de prijs van 1’. Dan wordt de voedselverspilling misschien doorgeschoven naar de consument.”

“Nu, vanuit Europa zijn er ook strenge voedselvereisten opgelegd. Je hebt ‘extra’, ‘klasse I’ en ‘klasse II’ – de categorie is afhankelijk van de kwaliteit, vorm, kleur en of ze een intact steeltje hebben. Het zijn nogal absurde regels, waar winkels niet omheen kunnen. Dat helpt allemaal niet om voedselverspilling de wereld uit te krijgen.”

Het is ongelooflijk hoe complex onze voedselketens in elkaar zitten.

Het is ongelooflijk hoe complex onze voedselketens in elkaar zitten.

En dan zijn er nog de huishoudens.

“Dat zijn misschien de moeilijkste, omdat elk huishouden anders is. Ze zijn een beetje onvatbaar. Tegelijkertijd zitten ze helemaal op

het einde van de keten en is de ecologische en economische impact van voedsel daar het hoogst. Want voedsel telen heeft echt een gigantische impact. Intensieve landbouw kan de oorzaak zijn van erosie en ontbossing, wat dan weer de een afname in de biodiversiteit of zelfs heuse migratiestromen teweeg kan brengen. Na de oogst wordt voeding dan nog eens verwerkt, getransporteerd en verpakt. Het is ongelooflijk hoe complex onze voedselketens in elkaar zitten. En het voelt een beetje als vechten tegen de bierkaai dat het enige wat we tegen voedselverspilling aan het einde van die keten kunnen doen, sensibiliseren is.”

Wat kunnen we dan best doen?

“Ik geloof nogal in meten. Als je als consument zou bijhouden wat je weggooit, wordt duidelijk wat het probleem is en dan kan je het aanpakken. Wie een week bijhoudt wat er in de vuilnisbak belandt, weet wel wat hij of zij minder moet kopen. Soms is het simpel. Onlangs hielpen we een ziekenhuis met het in kaart brengen van hun voedselverlies. Bleek dat ze elke dag een paar liter minder soep moesten maken.”

“Er bestaan ook complexere programma's die organisaties kunnen helpen om hun voedselverlies in kaart te brengen. Wastewatchers bijvoorbeeld, is zo'n programma dat helpt voedselverspilling te analyseren en de resultaten vergelijkt met trends, marktgemiddeldes en eet- en verspillingpatronen. Die gegevens zijn dan een ideaal startpunt om een beleid tegen voedselverspilling vorm te geven. Winnow – IKEA is klant – en Leanpath zijn dan weer programma's die restaurants en cateringbedrijven inzichten leveren op basis van hun buffetresten. Die programma's hebben samen ondertussen miljoenen kilo's voedsel gered, en dus CO2 en geld uitgespaard. Allemaal op basis van big data.”



“Er zijn ook ontzettend veel jonge bedrijven die goed werk leveren. Too Good To Go bijvoorbeeld is een Deense smartphoneapp die sinds dit jaar ook in België actief is. Bakkers of restaurants kunnen via de app hun overschotten aanbieden aan een prijsje. Wie wil, gaat er zelf met een bakje of doosje naartoe om zijn lunch of avondeten op te halen. Ideaal toch: handelaars geraken van hun voedselresten af, en verdienen er nog iets aan. En steeds meer cateraars en restaurants gaan aan de slag met voedseloverschotten, zo heb je Mary Pop-in aan het Brusselse Kanaal, of de Instock-restaurants van Albert Heijn.”

Zes miljoen varkens

De organisatie waarbij je werkt, FoodWIN, zet zich in om zulke innovaties te promoten.

“Klopt, en we doen meer dan dat. FoodWIN is een Europees netwerk dat initiatieven ondersteunt die iets doen om dat voedselverlies aan te pakken. Aanvankelijk waren er veel mensen, op verschillende plekken, bezig met projectjes – een app, een cateringbedrijf met afvalgroenten – maar de expertise van die afzonderlijke projecten kwam niet bij elkaar. Wij zijn vandaag de lijm tussen die organisaties. We ondersteunen onze leden en promoten goede projecten, bijvoorbeeld via de jaarlijkse Food Waste Awards. We verzamelen kennis en knowhow en adviseren er vandaag organisaties mee die iets willen doen aan hun voedseloverschotten – dat kunnen lokale overheden zijn, maar ook bijvoorbeeld cateringbedrijven, rust- en verzorgingstehuizen of scholen die intern voedselverspilling willen aanpakken.”

Verwacht je veel van de blockchaintechnologie in de strijd tegen voedselverspilling?

“De voedselketen zit ontzettend complex in elkaar. Soms is de keten echt erg lang, en is het voor alle schakels in de keten moeilijk om een overzicht te behouden. Via blockchain zouden producten zelf de informatie kunnen meedragen die vertelt wanneer een product gaat vervallen. Of groenten en fruit die er wat vreemd uitzien, kunnen automatisch lager geprijsd worden. Ook meten wordt gemakkelijker met blockchain.”



Jasmien Wildemeersch,
mede-oprichter van FoodWIN
(Foto: (c) Isabelle Vanhoutte)

Voor een vegetarisch dieet is er minder landbouwgrond nodig, want je hoeft geen veevoer te produceren, en minder weidegrond, want het vee hoeft niet rond te lopen of te grazen. Vegetariërs hebben een veel kleinere CO2-voetafdruk dan vleeseters. Wat als we met z'n allen vegetariër zouden worden? Zou dat een impact hebben op de hoeveelheid voedsel die verspild wordt?



“Vanuit ecologisch standpunt is het veel efficiënter om eetbaar voedsel rechtstreeks aan mensen te voeren. Maar vee is interessant om die stromen weg te werken waarbij de mens geen concurrent is – ajuinpellen bijvoorbeeld, of aardappelschillen. In Groot-Brittannië pleiten ze voor meer varkens als oplossing voor het voedselverlies.”

Een veestapel kan de overschotten wegwerken tijdens de goede jaren, maar tijdens de slechte jaren valt een te grote veestapel eigenlijk niet goed te verdedigen.”

Jasmien Wildemeersch

“In België liggen de zaken een beetje anders. Onze zes miljoen (!) varkens werken effectief een groot deel van onze nevenstromen weg, maar ze eten niet enkel ‘onbruikbaar’ voedsel. Neem nu broccolistronken. Die zijn perfect

eetbaar, we zouden ze kunnen verwerken in bouillon of soep. Vandaag gaan zo'n nevenstromen nog te vaak naar veevoeder. Daarnaast heb je in landbouw goede jaren en slechte jaren. Een veestapel kan de overschotten wegwerken tijdens de goede jaren, maar tijdens de slechte jaren valt een te grote veestapel eigenlijk niet goed te verdedigen.”

“Als je weet op welk veld je sla groeide of als je de boer kent die je geitenkaasje maakte, wordt het automatisch moeilijker om het verloren te laten gaan.”

Tips

Steeds meer initiatieven pleiten voor lokaal voedsel en korte keten, een manier van verkopen waarbij producent en consument rechtstreeks met elkaar in contact komen. Illustratie daarvan zijn de boerenmarktjes en groentenpakketten die overal aan populariteit winnen. Draagt de korte keten bij aan minder voedselverspilling?

“Het heeft in ieder geval een positieve impact op de relatie met je eten. Als je weet op welk veld je sla groeide of als je de boer kent die je geitenkaasje maakte, wordt het automatisch moeilijker om het verloren te laten gaan. Ook misvormde groenten en fruit gaan gemakkelijker over de toonbank als je weet waar ze vandaan komen. Anderzijds valt er ook wel wat te zeggen voor de efficiëntie van massaproductie. Wie duizend lasagnes ineens maakt, gaat minder verspillen dan wie er tien per keer bakt. Ook qua energieverbruik is dat zo.”

Even praktisch. Ik gooi regelmatig eten weg dat in mijn koelkast zit, vooral bladgroenten en restjes gekookt voedsel. Wat kan ik doen om minder te moeten weggooien?

“Er bestaan heel wat trucjes om minder weg te gooien, de ene al ouder dan de andere. Een eerste truc is om je koelkast goed te ordenen, zodat je een overzicht hebt van wat erin staat. Voor je naar de winkel gaat even kijken in de koelkast helpt ook, zodat je niks koopt wat je al hebt staan, of zodat je ingrediënten kan kopen om de inhoud van je koelkast mee te verwerken. En gaan winkelen met een lege maag is altijd een slecht idee. (lacht) Da's goed voor impulsaankopen.”



“Bordrestjes of groenten kan je verwerken in sauzen of soep, oud brood wordt gemakkelijk toast of broodpudding. Groenten die maar enkele dagen bewaren in je koelkast kan je omtoveren in een chutney die je een half jaar kan bewaren. De Italiaanse keuken is meester in het vermijden van voedselverspilling. Aubergineballetjes met oud brood is één van mijn favorieten. En als je bladgroenten als sla en paksoi met de wortel eraan kan kopen, bewaren ze veel langer. Die kan je gewoon in water zetten. Een wondermiddel voor verlepte bladgroenten is om ze even in ijskoud water te gooien. En tot slot: invriezen werkt bijna altijd.”

Goede tips, bedankt! Soms ligt de oplossing in simpele dingen.

“We merken inderdaad dat veel mensen wel minder voedsel willen weggooien, maar niet weten hoe eraan te beginnen. Dit jaar gaat een organisatie uit ons netwerk voor de eerste keer ‘drie weken zonder voedselverspilling’ organiseren, van 1 tot 21 oktober, onder de hashtag #JKIChallenge, just keep it challenge. Een beetje in navolging van Dagen Zonder Vlees. Mensen kunnen zich inschrijven en ontvangen tips om minder voedsel te verspillen. Ondertussen wint onze planeet erbij, eten de deelnemers beter en worden ze rijk zonder inspanning.” (lacht)



Jasmien Wildemeersch,
mede-oprichter van FoodWIN
(Foto: (c) Isabelle Vanhoutte)



Auteur: Isabelle Vanhoutte

Isabelle Vanhoutte is journaliste, tentoonstellingsmaker en leerkracht. Ze studeerde geschiedenis en kunstwetenschappen. Ze is oprichter en uitgever van het gratis kunsttijdschrift Harmonie.

Lire l'article en version originale :
<https://www.apache.be/2018/08/28/hoeveel-voedsel-verdwijnt-in-vuilnisbak/?sh=c7a971adb23f6139a787a-84616898> (consulté le 06/10/2018)