

Zijn wij, Belgen, grote voedselverspillers?

Toch wel... Eén op twee Belgen verspilde de voorbije dagen voedsel en drank. Dat blijkt uit een uitgebreide studie van BV-OECO, de Belgische Vereniging voor Onderzoek en Expertise voor de Consumentenorganisaties, over hoe vaak en wat Belgen allemaal verspillen. Wij vroegen Jan Velghe, als onderzoeker en beleidsmedewerker verbonden aan de BV-OECO, om de belangrijkste resultaten van dit onderzoek uit de doeken te doen.



1. Waar gaat voedsel vooral verloren?

Jan Velghe: “Eén derde van de wereldwijde geproduceerde voeding en drank wordt níet door mensen gegeten of gedronken. In armere landen in het Zuiden gaat voedsel vooral verloren op het veld, tijdens transport of opslag. In de Westerse landen gaat een relatief groot volume voeding verloren in de productie- en verwerkingsfase, bijvoorbeeld in de voedingsindustrie, maar zeker ook bij de consument. Belgen denken vaak ten onrechte dat supermarkten en horeca de voornaamste verspillers zijn binnen de voedselketen...”

2. Zijn Belgen grote verspillers?

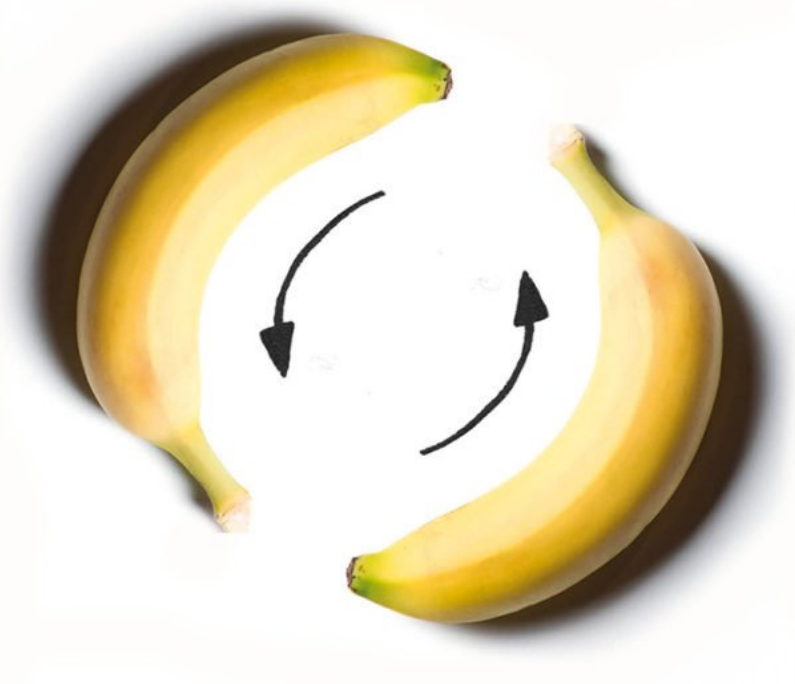
“Uit ons onderzoek bij 1700 Belgen in 2016 blijkt dat vandaag de helft van de Belgen voedsel of drank verspilde. Eén op de twee Belgen dus, en dat is behoorlijk veel. 49% van de Belgen gooide voedsel weg en 9% verspilde drank. Eetbare voeding laten verloren gaan is geld wegslijten: in een doorsnee Vlaams gezin wordt door te verspillen op dit moment meer dan 300 euro per jaar teveel uitgegeven, in Nederland wordt dat verlies nog hoger ingeschat.”

3. Waren de resultaten van het onderzoek verrassend, of net heel voorspelbaar?

“Het onderzoek bevestigt dat Belgische consumenten de indruk hebben dat vooral andere schakels in de keten voedsel weggooien. Maar gezinnen zelf zorgen allemaal samen voor een relatief groot volume verspilling. De vele kleintjes uit onze ijskast of na de maaltijd blijven onder de radar, terwijl de grote volumes die verloren gaan bij supermarkten bijvoorbeeld spectaculair in beeld komen. Dé verrassing was wel dat een groot aandeel van de weggegooid voeding aan dieren wordt gegeven. Consumenten denken dat ze op die manier niet verspillen, maar het blijft voedselverlies. En ook: het is niet omdat voeding goed is voor mensen, dat het ook goed is voor dieren.”

4. Merk je een verschil in verspilgedrag tussen Vlamingen, Brusselaars en Walen?

“Zowel Brusselaars, Vlamingen als Walen voelen zich schuldig over voedselverspilling en elke Belg beseft dat minder verspillen gelijk staat aan minder geld in de vuilbak gooien. In Vlaanderen leeft echter een sterker ethisch bewustzijn rond voedselverspilling (‘omdat er op andere plaatsen in de wereld nog altijd gebrek aan voeding is’) en voor Brusselaars is ook de milieu-impact van voeding een belangrijk argument om minder te verspillen. De voortrekkersrol die het Brussels Hoofdstedelijk Gewest heeft gespeeld in de strijd tegen voedselverspilling lijkt alleszins zijn vruchten af te werpen: het aandeel consumenten dat voedsel weggooit ligt in onze hoofdstad lager dan in beide andere regio’s.”



5. Wat verspillen Belgen zoal?

“Belgen gooien het vaakst brood, groenten en fruit weg. Zij maken samen meer dan 70% van het gewichtsvolume verspilling in ons restafval uit. Daarna komen vlees of charcuterie, zuivelproducten zoals melk en kaas, en kant-en-klare maaltijden. Niet minder dan 40% van het verspilde brood wordt aan kippen, dieren buiten of aan huisdieren gegeven. Drankverspilling betekent in de eerste plaats het niet opdrieken van frisdrank, koffie, vruchtensap of flessenwater.”

6. Zie je ook verschillen tussen leeftijdscategorieën?

“Naarmate consumenten ouder worden, verspillen ze minder vaak. We vinden dit verband terug voor zowat elke goede gewoonte die thuis tot minder verspilling kan leiden: controleren of een product over de Tenminste Houdbaar Tot-datum toch nog goed is, restjes verwerken en opeten, voorraden controleren voor het aankopen doen, een boodschappenlijstje opmaken, voeding correct bewaren en bij het koken de juiste hoeveelheden zo nauwkeurig mogelijk inschatten.”

7. Verspillen singles meer dan gezinnen?

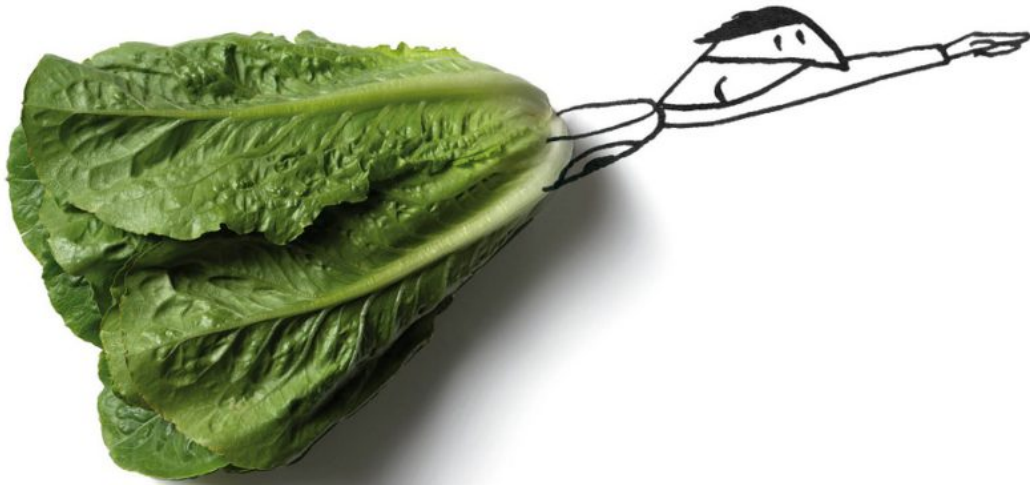
“Toch wel. Uit onderzoek in Engeland blijkt dat het aandeel van de gekochte voeding dat per persoon verloren gaat, 50% hoger is bij alleenstaanden in vergelijking met grotere huishoudens. En het aantal alleenstaanden neemt toe, wat het volume aan voedselverspilling ook doet stijgen. De oorzaak? Singles laten zich makkelijker verleiden door impulsaankopen en dat leidt tot een grote impact op de voedselvoorraad thuis. En singles vinden het ook niet evident om voeding in aangepaste porties te kopen.”

8. En hoe ziet het verspillingsgedrag bij gezinnen eruit?

“Kinderen in huis verhogen de kans op verspilling. Zeker jonge kinderen kunnen erg grillig en kieskeurig zijn. Ze worden graag verwend en mama en papa nemen geen enkel risico op vlak van voedselveiligheid. Jonge ouders worden ook geplaagd door tijdsgebrek. Planning van maaltijden en aankopen wordt complexer. We besteden ook minder tijd aan koken en maken dankbaar gebruik van het steeds groter wordende aanbod kant-en-klare voeding in de winkel. Tot slot bevestigt ons Belgisch onderzoek de conclusies uit Nederland, dat gezinnen met een beperkter inkomen minder vaak voedsel verspillen dan huishoudens met een hoger inkomen.”

9. Hoe komt het dat we zoveel voedsel en drank verspillen?

“West-Europese consumenten gooien eten weg omdat ze teveel kopen, hun voedselvoorraad thuis niet goed beheren en te veel eten klaarmaken en opdienen. Belgen gooien vooral voeding weg omdat de houdbaarheidsdatum verstreken is, omdat ze teveel klaarmaken, omdat ze een overschot niet meer gebruiken of omdat ze een product niet correct bewaard hebben.”



10. Belgen gooien nogal wat weg omdat ze het verschil tussen Tenminste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT) niet kennen, of omdat dat verschil niet duidelijk is. Klopt dit?

“Dat is een bekend fenomeen in West-Europese huishoudens, en uiteraard geldt het ook voor Belgische huishoudens. Het belangrijkste punt is volgens mij: als er een datum op staat, en het product is dichtbij of over datum, dan gooien gezinnen het gewoon weg. Ongeacht of er THT of TGT op de verpakking staat. Ons voedselvertrouwen lijkt een beetje zoek: we geloven alleen nog wat de datum ons vertelt. Daarom zou het een goede oefening zijn om eens een tijdje producten te kopen zonder verpakking en zonder datum, bijvoorbeeld groenten en fruit in losse verkoop of kaas bij de winkel om de hoek of bij de boer zelf. Bovendien zien we dat voor eenzelfde product, bijvoorbeeld kant-en-klaarmaaltijden, de ene keer een Tenminste Houdbaar Tot-datum en een andere keer een Te Gebruiken Tot-datum op de verpakking staat. Dat verhoogt uiteraard alleen maar de verwarring bij consumenten over het onderscheid tussen de verschillende houdbaarheidsdata.”

11. Er gaan stemmen op om in Europa THT gewoon af te schaffen en de fabrikanten te verplichten een minder extreem standpunt in te nemen voor de TGT. Goed idee?

“Voor lang houdbare producten zoals koffie, pasta en rijst zou de Tenminste Houdbaar Tot - datum zeker vervangen kunnen worden door de productiedatum. Je hebt dan als consument toch nog een houvast, maar je oordeelt zelf over de kwaliteit. Nederlands onderzoek uit 2017 toont bovendien aan dat het gebruik van de alternatieve terminologie ‘lang houdbaar’ zonder vermelding van de datum, effectief leidt tot minder verspilling.”

12. Zijn Belgen bereid om iets aan die voedselverspilling te doen?

“Zeker! Een op de drie Belgen ontvangt graag info en tips over minder voedsel verspillen. Er is bij uitstek vraag naar informatie over beter bewaren in de koelkast, de diepvries of op kamertemperatuur, en het opnieuw gebruiken van restjes. Uit het onderzoek konden we afleiden dat die informatiebehoefte wel groter is bij Belgen die beter opgeleid zijn en een hoger inkomen hebben. En de vraag naar informatie en tips is ook sterker aanwezig bij jongere consumenten.”

13. Tot slot. Kan je een paar tips & tricks geven om verspilling tegen te gaan?

“Ben je alleenstaand? Probeer dan minder eten in huis te halen. De kans dat er bij jou voeding overblijft omdat je je laat verrassen of verleiden, is groot! Heb je kinderen? Daag dan jezelf en je partner uit om echte voedselmanagers te worden: registreer wat thuis regelmatig of in grote volumes verloren gaat... Zijn het vooral maaltijdresten? Dan moeten je beter nadenken over hoeveel je klaarmaakt en opdient. Is het vooral brood? Dan moeten je misschien wat minder kieskeurig zijn, en pas vers brood kopen als het vorige helemaal op is. Zijn het vooral fruit of groenten? Wel, dan maken je een extra fruitsoep of groentetaart. Plan ook minstens elke week een restjesfeestdag in. Zorg dat de wekelijkse koopdag aansluit bij de restjesdag, zodat je niet altijd weer na het aankopen doen moet ontdekken wat er nog allemaal voor lekkers in de ijskast ligt. En tot slot. Het overkomt ons allemaal: onverwacht een weekendje weg, of een feestdis bereid maar toch weer te groot gedacht... Denk er dan aan dat mensenvoeding bedoeld is voor mensen, en gooi het in de groep: wie wil extra porties mee naar huis? Of gooi het in de Facebookgroep. Wie weet laat die buurvrouw of -man zich eindelijk verleiden tot een bezoekje?”