

## Voedselverspilling verminderen



### Sleutelrol voor verpakkingen, maar ook voor consumentengedrag

**Nog steeds belandt er te veel voeding bij het afval. Via verpakkingen kunnen bedrijven niet alleen de houdbaarheid verlengen, maar ook beter doseren en zo productverspilling tegengaan. Tegelijk zijn er gerichte lokale acties nodig om consumentengedrag te beïnvloeden.**

prevent pack

### Belg gooit per jaar meer dan 15 kg voeding weg

**Volgens FEVIA gooit de Belgische consument 5 tot 10% van de gekochte voeding weg.** Zo komt per jaar en per inwoner 15 tot 20 kg van het voedsel in de vuilnisbak terecht. Dat komt overeen met ongeveer 180 euro.

“De consument is zich doorgaans al bewuster van het probleem van voedselverspilling, maar er blijft toch nog een lange weg te gaan”, aldus Nathalie Ricaille, projectverantwoordelijke bij Espace

Environnement en Communication Manager voor het Europese GreenCook-project. “Om voedselverspilling te beperken moet je zowel op verpakkingen als op het gedrag van de consument mikken. Daarom moeten we initiatieven promoten die beide aspecten omvatten. We moeten het publiek duidelijk informeren.”

### Langer houdbaar, **beter doseerbaar**

In de industrie zijn er heel uiteenlopende acties. “Naast het beperken van de hoeveelheid verpakkingen doet de industrie ook gerichte inspanningen om voedselverspilling tegen te gaan”, voegt Nathalie Ricaille toe. “Verpakkingen onder gemodificeerde atmosfeer – bijvoorbeeld voor vlees – houden het verpakte product langer goed.” Een ander soort ‘slimme’ verpakking geeft aan wanneer het product moet worden verbruikt, of waarschuwt als de koudeketen werd onderbroken tijdens het transport.

Anderzijds bieden bedrijven steeds vaker hersluitbare verpakkingen aan, bijvoorbeeld voor sneetjes vleeswaren of kaas. Ook verpakkingen met doseerhulpmiddel en portieverpakkingen zijn in opmars. “Hersluitbare verpakkingen en doseerdoppen helpen verspilling te beperken, op voorwaarde dat ze goed aangepast zijn aan het product. De verpakking moet perfect zijn afgestemd op het product en de manier waarop het wordt gebruikt. Dergelijke innovaties doen de consument beter begrijpen dat de verpakking essentieel is om het product te beschermen en langer vers te houden.”

om te onthouden

De verpakking vervult die rol door **het product te beschermen, de houdbaarheid ervan te verlengen**, of door een **goede dosering** mogelijk te maken.

Een van de **sleutelfuncties** van verpakkingen is het **beperken van voedselverspilling**.

Voor minder **voedselverspilling** zijn ook **bewustmakingsacties bij de consument** nodig.

# Voedselverspilling verminderen

## Creatieve acties om het koopgedrag bij te sturen

Om voedselverspilling tegen te gaan is ook een aangepast consumentengedrag nodig. "De distributiesector werkt aan acties om een meer verantwoord gedrag aan te moedigen. Het idee is om producten en verpakkingen die voedselverspilling tegengaan, een betere visibiliteit te geven", vervolgt Nathalie Ricaille. "Bepaalde supermarkten, zoals Leclerc in Frankrijk, zorgen voor een speciale etikettering van verpakkingen die bijvoorbeeld een langere houdbaarheid garanderen."

Een ander initiatief is het promoten van de aankoop van vleeswaren en kaas aan de toog, voor zover dat mogelijk is. Zo kan de con-

sument de gekochte hoeveelheden aanpassen aan de werkelijke behoeften van zijn gezin en het risico op verspilling verkleinen.

Het voordeel van onverpakte groenten en fruit blijft dan weer een groter discussiepunt. Door het veelvuldig aanraken beschadigt de consument veel groenten en fruit, zeker de kwetsbare soorten. Dat leidt tot soms grote verliezen, zowel in de winkel als bij de consument thuis. Toch heeft het geen zin om stelselmatig alle groenten en fruit te verpakken. Het komt er dus op aan de gulden middenweg te vinden, vanuit economisch en ecologisch oogpunt.

## GreenCook promoot lokale acties

Het GreenCook-project wil voedselverspilling tegengaan via acties in de supermarkt. Het project wordt gecoördineerd door Espace Environnement en brengt partners uit vijf landen van noordwestelijk Europa bijeen. "Veel van die initiatieven hebben succes", benadrukt Nathalie Ricaille. "Voedingsdeskundigen demonstreren bijvoorbeeld hoe minder mooie tomaten – niet geschikt voor een salade – worden verwerkt in een saus. Of hoe licht beschadigd fruit kan dienen voor smoothies. Nog een voorbeeld: uitleg aangebracht in de rekken met allerlei gericht advies, zoals de aanbevolen hoeveelheid vlees per persoon."

Maar het GreenCook-project gaat heel wat verder. Behalve in supermarkten wordt er ook veel voedsel verspild thuis in de keuken, in schoolkantines en in restaurants. Voor elk van die locaties worden gerichte acties ontwikkeld. "De strijd tegen verspilling is een zeer actueel thema. Gemotiveerde initiatiefnemers krijgen ruim de gelegenheid om innoverende initiatieven zo breed mogelijk te ontplooiën", besluit Nathalie Ricaille.



*Verschillende initiatieven in supermarkten willen de consument al van bij de aankoop bewust maken.*

### Over Espace Environnement

De activiteiten van Espace Environnement passen in het kader van duurzame ontwikkeling. Deze instelling werkt al 40 jaar samen met overheden, verenigingen en bedrijven.

Espace Environnement promoot verantwoord 'ecoburgerschap' op basis van overleg met de lokale actoren en betrokkenheid van de inwoners. De voornaamste actiegebieden zijn ruimtelijke ordening, stedenbouwkunde, bestrijding van binnenhuisvervuiling, aanleg van groene ruimten, netheid en afvalvermindering.

## Meer weten

Espace Environnement : [www.espace-environnement.be](http://www.espace-environnement.be)

GreenCook : [www.green-cook.org](http://www.green-cook.org)

