



NC
DO

DE FEITEN OP EEN RIJ

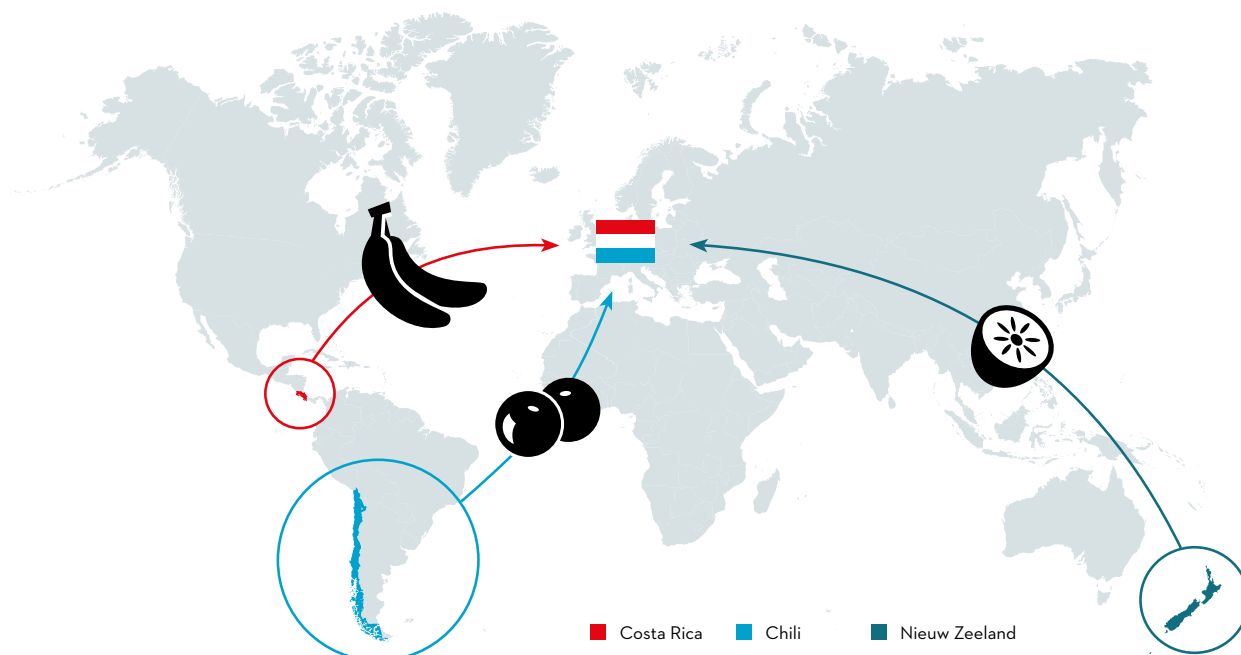
VOEDSELVERSPILLING

Nederlanders gooien samen dagelijks bijna 10 miljoen boterhammen weg. Het is slechts een klein onderdeel van de in totaal 800 miljoen kilo aan voedsel die consumenten in Nederland jaarlijks in de vuilnisbak laten verdwijnen: samen goed voor een bedrag van 2,4 miljard euro per jaar. Per persoon komt dat neer op ruim 50 kilo aan eetbaar voedsel, ofwel €155,- per Nederlander. Dat is niet alleen een verspilling van voedsel, maar ook van de grondstoffen, water en energie die nodig zijn voor de productie en vervoer van voedsel. En terwijl wij in Nederland jaarlijks 100.000 vracht-

wagens aan eetbaar voedsel weggooien, hebben 870 miljoen mensen wereldwijd juist veel te weinig te eten.

Wereldreis naar de vuilnisbak

Veel van het eten in de Nederlandse supermarkt komt uit het buitenland. Zo heeft basmati rijst uit India gemiddeld ruim 6.000 kilometer afgelegd voor het op ons bord ligt en heeft Spaanse olijfolie er gemiddeld zo'n 1.400 kilometer op zitten voor het hier in de pan belandt. Blauwe bessen uit Chili, kiwi's uit Nieuw Zeeland en bananen uit Costa Rica zijn met reizen



van respectievelijk 12.000, 18.500 en 9.000 kilometer echte kilometervreters. Helaas maakt dit fruit vaak een wereldreis naar de vuilnisbak, want wereldwijd is 1/3 van alle groente en fruit al vergaan voor het de consument bereikt. En een andere deel verpietert bij mensen thuis. Dat is zonde, want met het produceren, vervoeren en koelen van deze voedingsmiddelen is veel water en energie gemoeid: zo kost de productie en vervoer van een kilo bananen naar Nederland maar liefst 860 liter water en gemiddeld 1,44 kilogram CO₂ uitstoot.

Top 3 verspilling in Nederland

Volgens Milieu Centraal en onderzoeksbureau CREM belandt 14% van het eten dat we kopen in de vuilnisbak. Niet alleen boterhammen zijn populair afval, we gooien ook ruim een derde (38%) aan rijst weg en bijna een kwart (23%) van de pasta en aardappelen die we kopen. Groente en fruit belanden het vaakst bij het afval; het vormt 21% van onze voedselverspilling. De top drie van voedselverspilling in Nederland bestaat verder uit brood en zuivel; goed voor respectievelijk 17% en 14% van het eetbare voedsel dat we weggooien.

Consument verspilt de helft

Niet alleen de consument verspilt veel eetbaar voedsel. Er gaat bijna net zoveel voedsel verloren bij producenten, transport, bij winkels en in de horeca. Daar belandt jaarlijks voor 2 miljard euro in de vuilnisbak. Ook dit is zonde van het geld én van het milieu. Ongeveer 3,5% van de Nederlandse CO₂ uitstoot is afkomstig van voedsel. De voedselindustrie is in Nederland verantwoordelijk voor de helft van de milieudruk, doordat de productie, transport, verpakking en opslag van voedsel veel energie en water kosten. De Nederlandse regering erkent dat voedselverspilling een probleem is en zet zich in om voedselverspilling door consumenten en producenten voor 2015 met 20% terug te dringen.

Oorzaken wereldwijd

Volgens het Britse Institution of Mechanical Engineers wordt wereldwijd jaarlijks tussen de 30% en 50% van al het eten weggegooid; tussen de 1,2 en 2 miljard ton per jaar. De Verenigde Naties gaat er vanuit dat 1/3 van al het geproduceerde eten in de vuilnisbak belandt; ongeveer 1,3 miljard ton per jaar. Voedselverspilling in Westerse landen gebeurt vooral door consumenten, winkels en horeca, terwijl een even groot deel aan voedsel in ontwikkelingslanden verloren gaat doordat boeren geen mogelijkheden hebben om voedsel goed op te slaan, door slechte of langzame oogsttechnieken en doordat voedsel niet vochtvrij of gekoeld vervoerd kan worden. Ironisch genoeg gooien Westerse consumenten per jaar ongeveer evenveel eten weg als er in heel Afrika geproduceerd wordt.

Genoeg voor iedereen

Hoewel wereldwijd ongeveer 1 op de 8 mensen leeft met honger, is er letterlijk genoeg te eten voor iedereen. Sterker nog, er wordt zoveel voedsel geproduceerd dat iedereen ter wereld overgewicht zou kunnen hebben: de dagelijkse voedingswaarde van de wereldvoedselproductie bedraagt 2700 kilocalorieën per persoon, terwijl mensen gemiddeld maar 2000-2100 kilocalorieën per persoon nodig hebben. Technisch gezien is er dus meer dan genoeg voedsel voor iedereen, maar door verspilling, hoge voedselprijzen, slechte distributie en armoede heeft een groot deel van de wereldbevolking geen toegang tot dit voedsel. Honger wordt in de toekomst mogelijk een nog groter probleem, want in 2050 moeten maar liefst 9 miljard wereldbewoners gevoed worden. Dat maakt het tegengaan van voedselverspilling niet alleen belangrijk voor een duurzaam milieu, maar ook om de voedselzekerheid in de wereld te vergroten.

Verspilling voorkomen

In Westerse landen verspillen we voedsel onder meer vanwege de strikte 'tenminste houdbaar tot (THT)-data' en de eisen aan het uiterlijk van voedingsmiddelen. Als consument kun je voedselverspilling voorkomen door niet méér eten te kopen dan je gaat eten, porties rijst en pasta per persoon af te meten en je eigen zintuigen te gebruiken bij het beoordelen of eten nog goed is. Zo smaakt een bruine banaan meestal nog prima en blijkt uit onderzoek van de Consumentenbond dat yoghurt zonder gevaar te eten is tot enkele weken na de THT-datum. In Nederland zijn tal van initiatieven om voedselverspilling te voorkomen. Zo haalt **Too Good To Waste** bijna-over-de-datum groenten uit de supermarkt om ze als soep in de schappen terug te laten keren. En kook je een keer teveel? Dan kun je de overige porties gemakkelijk kwijt aan je buurtgenoten via thuisafgehaald.nl!

Meer lezen?

Op <http://www.ncdo.nl/weten/globaliseringsreeks> staan onder meer achtergrond dossiers over voedselzekerheid en waterschaarste en een factsheet over **duurzaam consumeren**.

Kijk op <http://www.foodguerrilla.nl/> voor een overzicht van Nederlandse initiatieven tegen voedselverspilling.

Over NCDO

NCDO is het centrum voor burgerschap en internationale samenwerking. NCDO levert een bijdrage aan de mondiale dimensie van burgerschap door kennis over en inzicht in internationale samenwerking van Nederlanders te vergroten.



Deze factsheet is een uitgave van NCDO, juni 2013.

NCDO, Postbus 94020, 1090 AD Amsterdam, tel +31 (0)20 568 87 55
www.ncdo.nl