

Mechelen / 29 05 2023

## De gemiddelde Vlaming gooit jaarlijks bijna 34 kg eetbaar voedsel weg - 2 tot 3 volle winkelkarren per gezin

Verplichting selectieve inzameling vanaf 01 01 2024 moet probleem voedselverlies verhelpen

*Jaarlijks gaat er in Vlaanderen bijna 900 000 ton eetbaar voedsel verloren. Een vierde daarvan gooien huishoudens thuis weg. Zo blijkt uit de nieuwe monitor van het actieplan Voedselverlies van de OVAM, die vandaag werd gepubliceerd. Het leeuwendeel van de voedselresten komt terecht in de restafvalzak en in de verbrandingsinstallatie. Dit terwijl het weggegooid voedsel nuttig kan worden ingezet door het bij het gft te gooien (waardoor het naar professionele compostering gaat) of het zelf thuis te composteren. Om ervoor te zorgen dat dit weggegooid voedsel dan nog als grondstof kan dienen, zal er vanaf 1 januari 2024 een verplichting komen op selectieve inzameling.*

### **34 kg voedselverlies per jaar per Vlaming**

Jaarlijks gaat er in Vlaanderen bijna 900 000 ton eetbaar voedsel verloren. Het gaat hierbij dus niet om schillen of plantenresten, maar om de eetbare delen van voedsel. Een vierde hiervan gaat verloren bij de Vlaamse huishoudens. Dat komt neer op maar liefst 224 027 ton weggegooid voedsel per jaar. Zo blijkt uit de monitor van het actieplan Voedselverlies van de OVAM die vandaag werd gepubliceerd. Met het Actieplan Voedselverlies en Biomassa, wil de OVAM preventie van voedselverlies en voedselreststromen stimuleren, toezien op selectieve inzameling en de verwerking van voedselreststromen en innovatieve projecten om voedselverlies tegen te gaan ondersteunen. Dit doet de OVAM in samenwerking met partners in het Platform Voedselverlies.

Vlaams minister van Omgeving Zuhal Demir: *“Dat er jaarlijks zoveel tonnen voedsel verloren gaat, mogen we niet als normaal beginnen te beschouwen. Daarom nemen we stap voor stap stappen om voedselverliezen zowel op korte termijn als structureel aan te pakken. Van extra steun voor de investeringen van voedselbanken tot het afvalbeleid”.*

Samen met de landbouw- en de voedingsindustrie, zijn de huishoudens een van de drie ‘sectoren’ met het meeste voedselverlies. Volgens de OVAM zijn de huishoudens dé ‘sector’ bij uitstek waar de meeste verbeteringen mogelijk zijn op korte termijn. Van de 60 kg voedselresten die elke inwoner produceert, is 56% of 33.67 kg eetbaar. De overige resten zijn niet-eetbare delen van voedsel, zoals schillen, klokhuizen en graten. *“Wanneer we omrekenen hoeveel geld het voedselverlies de Vlaamse gezinnen kost, zien we dat elk gezin ongeveer 369 euro aan voeding weggooit: het equivalent van twee tot drie volle winkelkarren. Dat staat toch behoorlijk in contrast met het feit dat meer dan 60% van de Vlamingen zegt moeite te hebben met voedsel weg te gooien”,* zegt Jan Verheyen, woordvoerder van de OVAM.

### **Het probleem van de restafvalzak**

Uit het onderzoek blijkt bovendien dat de 33.67kg aan weggegooid voedsel onvoldoende zinvol wordt gerecupereerd. De meerderheid van het verloren voedsel, 26 kg per inwoner, komt namelijk terecht in de restafvalzak. Slechts 7 kg wordt selectief ingezameld via gft-inzameling of door het thuis te composteren. Van die 224.027 ton weggegooid voedsel, belandt namelijk 11,7% van de

voedselresten in de gft-zak en 10% op de composthoop. 78% hiervan komt dus in de restafvalzak terecht.

Preventie van voedselverlies is dé belangrijkste manier om de Vlamingen aan te zetten tot gedragsverandering. Voedsel dat niet te veel wordt aangekocht, moet je namelijk ook niet weggooien. Als je toch voedsel moet weggooien, kan dit verloren voedsel met gft-inzameling of thuiscompostering toch nog op een waardevolle manier worden ingezet. Doordat de huishoudens voedselafval nog onvoldoende sorteren, wordt het weggegooid voedsel echter te weinig gerecupereerd en gevaloriseerd. Want wat in de restafvalzak terecht komt, komt ook terecht in de verbrandingsinstallatie.

*“Op dit moment belanden voedselresten gewoonweg te vaak in het restafval. Wanneer voedsel verloren gaat en niet (meer) geschikt is voor menselijke consumptie, is het van belang om dat voedselverlies zo goed mogelijk in te zetten. Voedselresten kunnen gevaloriseerd worden door ze om te zetten in zaken als dierenvoeder, biogas of compost. Op die manier kunnen voedselresten nog een nuttige rol uitoefenen”, aldus Jan Verheyen, woordvoerder van de OVAM. Voedselverlies is problematisch, want het is schadelijk voor het milieu, verhoogt de economische kosten en verlaagt de voedselzekerheid.*

## **Verplichting tot selectieve inzameling**

Om de valorisatie van voedselresten in Vlaanderen te verbeteren, zal er vanaf 1 januari 2024 een verplichting komen op selectieve inzameling. Organisch afval zal verplicht apart gehouden moeten worden. Dit hoeft niet enkel via een gft-inzameling te gebeuren. Ook het stimuleren van thuis composteren kan een manier zijn om voedselafval te valoriseren en voedsel uit de restafvalzak te mijden.

*“Selectieve inzameling is een belangrijke strategie om voedselverlies in te perken. Dankzij selectieve inzameling is het mogelijk om de grondstoffen van voedselverlies te recupereren. Bovendien gooien consumenten nog veel te veel voedselafval in de restafvalzak, zelfs als er wel gft-ophaling mogelijk is. Daarom zal er vanaf 1 januari 2024 een verplichting zijn tot selectieve inzameling komen, zowel voor bedrijven als huishoudens”, concludeert Jan Verheyen, woordvoerder van de OVAM.*

**Voor eens en voor altijd: wat mag er in de gft? Een printbare sorteerwijzer voor thuis vind je hier: <https://vlaco.be/sites/default/files/generated/files/news/sorteerwijzer-lr.PDF>**



### **Voor meer informatie:**

Jan Verheyen – Stationsstraat 110 2800 Mechelen  
T 015 284 140 – G: 0479 89 07 46  
[woordvoerder@ovam.be](mailto:woordvoerder@ovam.be)