

VRIJDAG: DE ZIN EN
ONZIN VAN BIOPLASTIC

DOSSIER

MINDER AFVAL

“Voorverpakt kopen? Dat is vandaag vloeken in de kerk”

HASSELT - Een Vlaming verspilt gemiddeld 37 kg voedsel per jaar, dat blijkt uit een studie van de Vlaamse overheid. Voor sommige producten is plastic nodig om de houdbaarheid te garanderen. Maar is een krop sla niet beter voor het milieu dan voorverpakte sla?

Miranda GIJSEN

Koop je beter voorverpakt voedsel of niet? Wie het plastic in de oceaan ziet rondobber en aanspoelen op de stranden, weet wat hij kiest. Maar wat als die verpakking de voedselverspilling tegengaat? Wat kiezen we dan al weifelend voor het winkelrek? “Vandaag word je bijna als een halve misdadiger aangezien als je iets voorverpakt koopt. Het is als vloeken in de kerk”, zegt Frank Devlieghere, professor microbiologie aan de Universiteit Gent. “Eén van de belangrijkste functies van verpakkingen van levensmiddelen is het garanderen van de houdbaarheid van het verpakte product. De atmosfeer rond het product wordt gewijzigd om het bederf tegen te gaan. En die verlenging van de houdbaarheid is significant. Zomaar zeggen, we voegen geen additieven meer toe of we stoppen met plastic, is te kort door de bocht. Je moet ook het voedselverlies in kaart brengen. In het debat rond verpakt voedsel wordt hier veel te weinig rekening mee gehouden. We surfen vandaag heel sterk mee op hypes, waardoor je het risico loopt dat je straks foute percepties krijgt die leiden tot een minder duurzame wereld.”

Voedselverlies

Uit een grootschalig dagboekonderzoek van de Vlaamse overheid blijkt dat de Vlaamse huishoudens jaarlijks samen 240.925 ton voedsel weggooien of omgerend 37 kilogram per persoon. “Duizelingwekkende getallen zijn dat”, vindt professor Devlieghere. “Maar dat voedselverlies treedt niet alleen op bij de gezinnen, zij hebben samen een aandeel van 23% in het totale voedselverlies. Ongeveer 36% is te wijten aan de landbouw, door producten die op het land blijven staan of verloren gaan bij de oogst. Een kwart van het verlies gebeurt door de voedingsindustrie, 6% door de catering, 5% bij de supermarkten en de visserij, veilingen en horeca sluiten het rijtje af.” Maar is voorverpakt kopen nu beter? “Neem een krop sla. Als je die versnijdt, dan blijft de sla nauwelijks 1 tot 2 dagen vers als je ze in de koelkast bewaart. Wanneer de versneden sla onmiddellijk verpakt wordt dan kan er een houdbaarheid van 6



Nee, een krop sla is niet beter voor het milieu dan verpakte sla

“We kopen te impulsief. Denk eerst na en koop porties die bij je gezin passen”, zegt professor Frank Devlieghere van de UGent FOTO BOUMEDIENE BELBACHIR

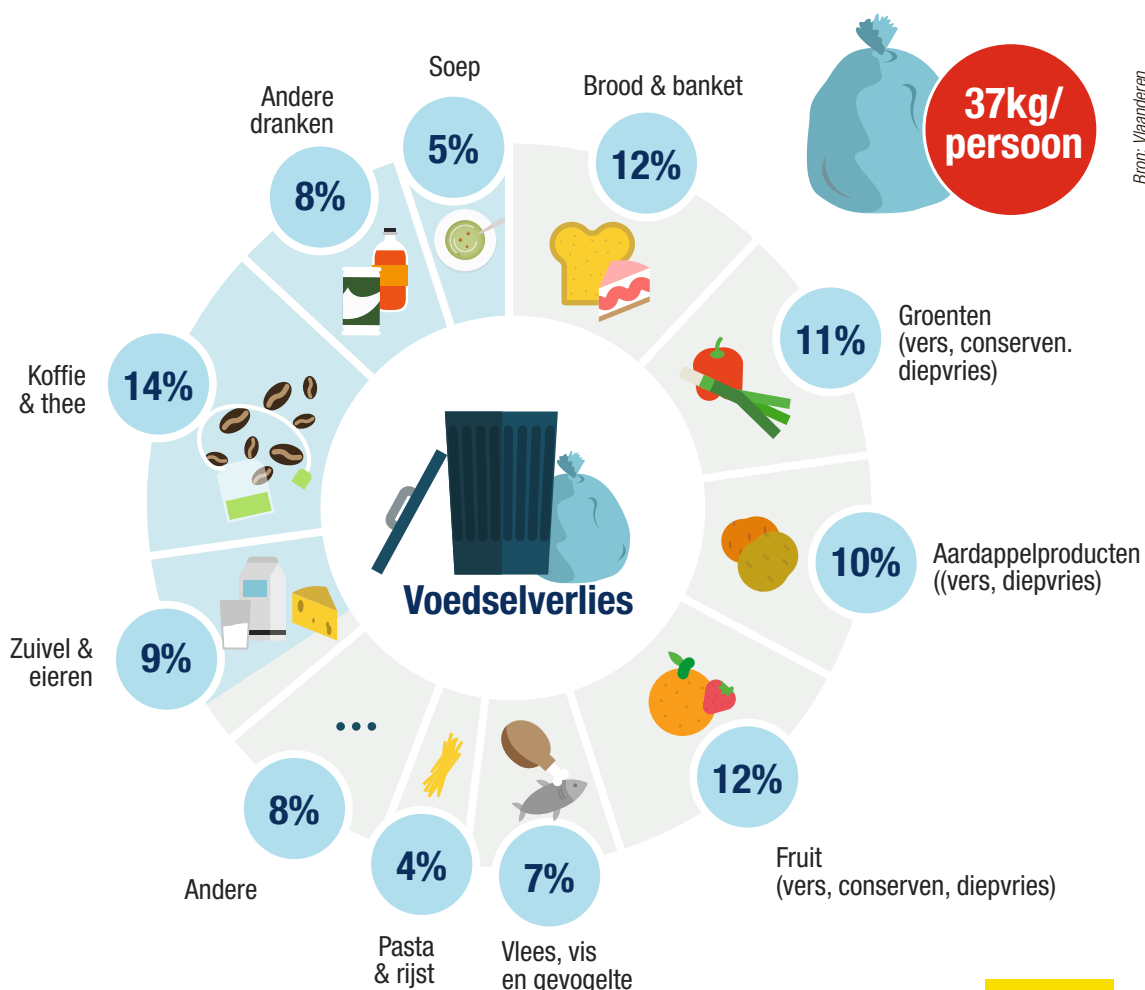
tot 8 dagen gegarandeerd worden. Bij een krop sla ligt het kantelpunt op 15% minder voedselverspilling, dat is laag. Je gaat dus meer verspilling hebben als je niet verpakt. Heel concreet, de industrie wast twee kroppen sla met gemiddeld 0,4 liter water om ze dan te versnijden en verpakken. Dat moet je thuis met je krop sla eens proberen. Voorverpakte sla kopen is in veel gevallen dus duurzamer dan een krop sla.” Het tegengestelde is waar voor frisdrank in een PET-fles. Hier heeft de verpakking een grotere klimaatimpact dan het product. “Water en siroop mengen vraagt minder energie en heeft een veel kleinere klimaatimpact dan het telen van sla of vee. Een flesje van 250 ml bevat meer verpakking ten opzichte van het product dan een fles van 1,5 liter. Als alleenstaande koop je dan beter ook die grote verpakking, omdat de impact van het voedselverlies in verhouding tot dat van het plastic afval kleiner is. Het is geen zwart-wit verhaal.”

Singles

Uit onderzoeken blijkt dat de klimaatimpact van de verpakking bijna altijd vele malen lager ligt dan de impact van het voedselverlies. “We kopen te impulsief. Denk eerst na en koop porties die bij je gezin passen. Tegen 2060 zal de helft van alle Belgische huishoudens uit één persoon bestaan. Kleinere voorverpakt porties

aanbieden, is dus nog een wingebied voor de supermarkten, maar ook voor ons klimaat.” En het verschil leren tussen tenminste houdbaar tot en te gebruiken tot.

“Als je een pakje ham koopt en je eet het vanavond op, dan moet dat pakje niet nog een week houdbaar zijn. Zo voorkom je ook voedselverspilling.”



Bekijk de video op hbvl.be/minderafval

HET BELANG VAN LIMBURG