



Eet je rijk

'België is het tweede meest voedsel verspillende land in Europa'



| 21 dagen zonder voedselverspilling klaagt onze verspilzucht aan. © getty images

Dagen zonder vlees, dagen zonder klagen, zonder wagen, zonder alcohol... De nieuwste variant van 'dagen zonder' heet 'Just keep it' of 21 dagen zonder voedselverspilling. De concurrentie is groot

VSA

De logica is simpel: als u minder voedsel weggooit, hoeft u ook minder te kopen en spaart u dus geld uit. Met die uitleg probeert een Brussels gezin ons ervan te overtuigen om op de kar van hun project 'Just keep it' te springen. De uitdaging om drie weken lang minder voedsel weg te gooien, start vandaag en loopt tot 21 oktober. Wie wil deelnemen, kan zich registreren door [op Facebook de JKChallenge](#) te liken. Elke dag krijg je tips en info over hoe je voedselverspilling in je dagelijks leven kunt tegengaan door slimmer te eten, te koken, te winkelen en te bewaren.

'Rekening houdend met de hele keten van productie tot consumptie, verspillen we gemiddeld 345 kg voedsel per inwoner in België'. Van deze 345 kg wordt 15 kg per persoon thuis verspild', zo klinkt het op de [website](#). 'En dat terwijl één Belg op vijf in armoede dreigt te leven. België is daarmee het tweede meest voedsel verspillend land in Europa.' Nederland staat op de eerste plaats.



Achter het project zit een Brussels gezin: Marie-Louise Bruyère en haar dochter Yoneko Nurtantio. Zij zijn de auteurs van het boek *Zéro gaspi! La méthode pour jeter moins et vivre mieux* (Larousse, 2017). Samen met vader Wahyudi Nurtantio en dochter en zus Gwenny startten ze de vzw's Nurtantio Projects en Just Keep It op. Maar ze zijn niet de enige met goede bedoelingen.

Concurrentie



Opschepper, Foodsavers of Collectmet zijn andere acties die voedselverspilling willen tegengaan. [getty images](#)

Het project Just keep it kent met 1.500 volgers nog niet de populariteit van acties als Mei Plasticvrij (6.000 volgers op Facebook), Dagen zonder klagen (26.000 volgers), Dagen zonder vlees (31.000 volgers) of Tournée Minérale / Dagen zonder alcohol (64.000 volgers). Just Keep It is dan ook niet het eerste initiatief.

Zo zijn er al heel wat lokale projecten zoals Opschepper, door studenten van de Universiteit Antwerpen. Met voedselboxen vol voedseloverschotten brengen ze studenten en 65-plussers samen voor een maaltijd. Of Foodsavers Gent: een distributieplatform voor voedseloverschotten dat deze herverdeelt onder financieel kwetsbare mensen, via Gentse sociale organisaties. In Brussel bestaat onder meer Collectmet, waarbij vrijwilligers de overschotten op de wekelijkse markt verzamelen. Nationaal is er de Deense app 'Too Good to Go', die redde sinds de lancering in maart dit jaar al 15.000 maaltijden. Het concept is eenvoudig: meer dan 350 restaurants bieden via de app hun restjes aan. Klanten kunnen die afhalen tegen minder dan de helft van de prijs. Er tekenden al 50.000 Belgen in.

Vlaamse Overheid geeft voorbeeld

Hebben al die acties ook resultaat? Vlaanderen hoopt van wel, want ze heeft zichzelf in het actieplan 'Ketenroadmap Voedselverlies 2020' doelstellingen gesteld: tussen 2015 en eind 2020 wil het de voedselverliezen in Vlaanderen met 15 procent verminderen. Volgens de nulmeting in 2015 werden de verliezen bij de consument en de producent op 907.000 ton geschat. Tegen eind 2020 zou dat 136.000 ton minder moeten zijn. De tussentijdse monitor komt er pas in 2019 en die moet de geboekte vooruitgang in kaart brengen. De Vlaamse Overheid geeft zelf alvast het goede voorbeeld: de voorbije jaren reduceerde het Facilitair Bedrijf haar voedselverlies al minstens met 15 procent.

Wil je zelf aan de slag? Doe inspiratie op via een van deze websites:

<http://www.justkeepit.be>

<http://www.voedselverlies.be/>

Lire l'article en version originale :
http://www.standaard.be/cnt/dmf20181001_03799241
(consulté le 03/10/2018)