

DUURZAME PRODUCTIE VAN GEZONDE VOEDING, BESCHIKBAAR EN BETAALBAAR VOOR IEDEREEN



Foto: UNILEF, VLAM, AEFPI

De afgelopen honderd jaar heeft de teelt van gewassen een aanzienlijke evolutie doorgemaakt, met onder meer variëteitsverbeteringen en ontwikkelingen op het gebied van irrigatie, bemesting en gewasbescherming, waardoor de teeltopbrengsten zijn toegenomen. Over diezelfde periode is de wereldbevolking echter bijna verviervoudigd ten opzichte van de bevolking aan het begin van de twintigste eeuw¹.

Volgens wetenschappers zal de wereldbevolking blijven groeien en zal de wereldwijde vraag naar water tegen 2030 stijgen met 30%². De vraag naar energie zal stijgen met 50%³ en de wereldwijde voedselbehoeften zullen stijgen met 50%⁴.

Het veiligstellen van de toekomstige voedselvoorraden op ons continent groeit daarom in sneltempo uit tot een 'hot topic'. Nationale regeringen stellen actief hun prioriteiten op het gebied van voedsel voor de komende twintig jaar. Die zijn onder meer:

- Voeding & gezond eten
- Voedselafval beperken
- Duurzame productie, duurzame consumptie & CO₂-voetafdruk
- Beschikbaarheid, betaalbaarheid en de noodzaak om consumenten opnieuw bewust te maken van voeding

De groentenverwerkende sector speelt op deze uitdagingen in en reikt enkele antwoorden aan.

1 VOEDING – VOORDELEN VAN VERS VERWERKTE GROENTEN

In de meeste Europese landen worden weinig groenten gegeten en blijft men vaak onder het door de WHO aanbevolen niveau van minimum 400g groenten en fruit per dag.

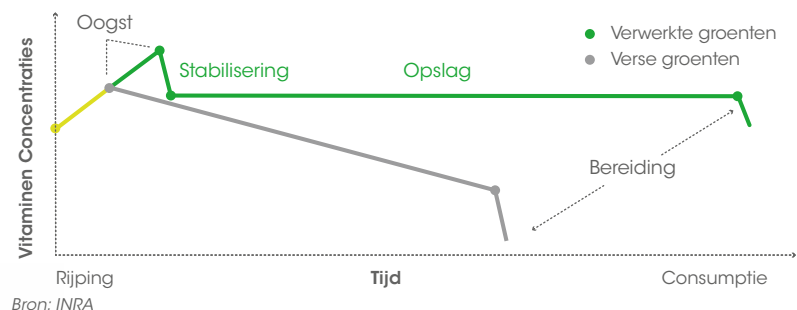
Groenten zijn het verst onmiddellijk nadat ze op het veld of in de tuin worden geoogst. Op dat ogenblik zitten ze boordevol vitaminen en mineralen. Maar vanaf het moment dat ze geoogst worden, beginnen groenten hun voedingsstoffen, vitaminen en kwaliteit te verliezen.

Door ze onmiddellijk na de oogst in te vriezen of te verwerken in glas of blik, worden de groenten op hun maximale rijpheid bewaard. Zo behouden ze de meeste van hun voedingsstoffen en vitaminen en blijven alle goede eigenschappen bewaard. Ingevroren en vers verwerkte groenten⁵ vormen een complete aanvulling op verse groenten: ze passen uitstekend in een gezond dieet en helpen mensen om vijf keer per dag groenten en fruit te eten zoals aanbevolen.

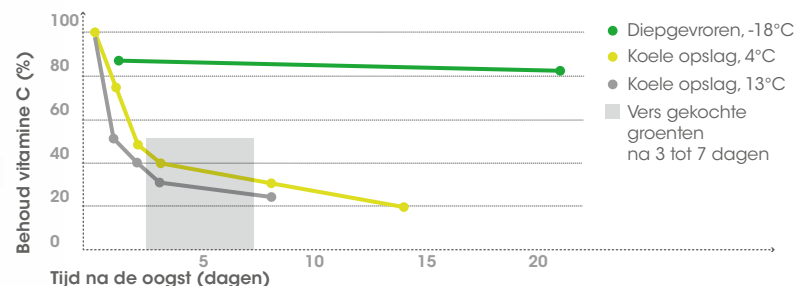
Prof. Emeritus Andre Huyghebaert, Vakgroep voedselveiligheid & voedselkwaliteit aan de Universiteit Gent; Voorzitter van het Wetenschappelijk Comité van het Belgische Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen:

"Hoewel 'tuinverse' groenten vaak als referentie worden gebruikt, heeft de praktijk uitgewezen dat verse groenten in de winkel vaak minder vers zijn dan 'tuinverse' groenten. Wetenschappelijke studies hebben voldoende bewezen dat ingevroren en vers verwerkte groenten hun voedingsstoffen doorgaans beter behouden dan veel verse groenten die men in de winkel koopt. Ingevroren en vers verwerkte groenten dragen dan ook in aanzienlijke mate bij tot de opname van essentiële voedingsstoffen in onze dagelijkse eetgewoonten."

Een onafhankelijke studie uitgevoerd door INRA⁶ bekeek de evolutie van vitaminen vanaf het oogstmoment doorheen de verdere keten voor verse en verwerkte groenten (ingevroren, glas & blik):



Meer specifiek voor sperzieboontjes, werd het verlies aan Vitamine C doorheen de tijd vergeleken voor gekoelde, verse en voor ingevroren producten:



¹ United Nations Department of Economic and Social Affairs (2008)

² International Food Policy Research Institute (IFPRI)

³ Internationaal Energie Agentschap (IEA)

⁴ Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO)

⁵ 'Vers verwerkte groenten' verwijst zowel naar groenten in blik als in glazen potten

⁶ INRA (het Franse Institut National de la Recherche Agronomique):

Wetenschappelijke onderzoek "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr



Foto: UNILET/VLAM/AGFVN

2 VOEDSELAFVAL

Britse regering, Office of Science
"The Future of Food and Farming" 2011

"Geschat wordt dat maar liefst 30% van alle, wereldwijd geproduceerde voeding verloren gaat voor en nadat ze de consument bereikt. Sommige schattingen maken zelfs gewag van 50%."

INGEVROREN EN VERS VERWERKTE GROENTEN KUNNEN HELPEN OM VOEDSELAFVAL TE BEPERKEN:

1. Het onbruikbare deel van groenten aan de bron verwijderen

Groenten die worden geteeld om in te vriezen of te verwerken in glas en blik, ondergaan in de meeste gevallen al een eerste bewerking op het veld tijdens de oogst (erwtjes worden uit hun peulen verwijderd, de topjes van wortelen worden afgesneden en bloemkoolrosjes worden van hun stengel en bladeren gescheiden). Zo blijven het afval en de ongewenste delen van de groenten op het veld liggen om voedingsstoffen af te geven aan de bodem.

Wanneer de groenten aankomen bij de verwerkende fabriek, worden de resterende niet bruikbare delen van de groente onmiddellijk afgesneden en verzameld voor verwerking tot diervoeding of teruggebracht naar het veld na compostering. Groenteresten worden ook steeds vaker gebruikt als grondstof om energie op te wekken via biomethanisatie.

Na verwerking in de fabriek worden dus uitsluitend de pure eetbare delen van de groente naar de eindgebruiker getransporteerd, zonder restafval.

2. Opslagverliezen vermijden in de voedselketen

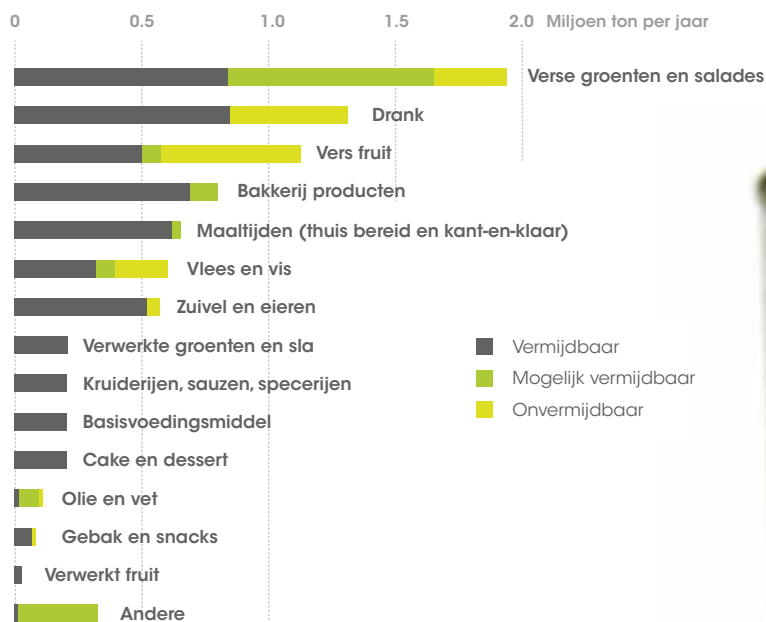
De meeste ingevroren en vers verwerkte groenten worden op de dag van de oogst verwerkt (erwtjes vaak binnen de 150 minuten). Er zijn geen verliezen als gevolg van bederf tijdens de opslag bij de producent of supermarkt, noch bij de consument thuis.

3. Het verlies thuis terugdringen

Van een derde van het aangekochte voedsel dat naar schatting wordt verspild⁷, gaat een groot deel bij de consument thuis verloren.

Ingevroren en vers verwerkte groenten zijn reeds gereinigd en voorgesneden (geen snijverliezen tijdens de voorbereiding), ze zijn lang houdbaar en kunnen op ieder moment worden aangewend, in handige porties en zonder verliezen door bederf.

Volume aan verspilde voeding en dranken in het VK in 2009 (totaal 8,3 miljoen ton) per voedingscategorie



Bron: Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, 2009

⁷ WRAP Food Waste Report, April 2008



3 DUURZAME PRODUCTIE EN CONSUMPTIE & CO₂-VOETAFDRIJK

Seizoensproductie

Ingevroren en vers verwerkte groenten worden geoogst van gewassen die tijdens het seizoen buiten gerijpt zijn door de zon, tijdens de optimale groeiperiode van het gewas en bij natuurlijke daglicht. In de meeste gevallen zijn deze gewassen waardevolle wisselgewassen in het akkerbouwplan van de teler.

Lokale productie

Fabrieken die groenten invriezen en vers verwerken, bevinden zich nagenoeg altijd binnen bereik van de velden waar de groenten worden geteeld.

CO₂-emissies gegenereerd tijdens de productie

Een aantal sectorstudies hebben de gemiddelde CO₂-uitstoot voor verwerkte groenten berekend op ongeveer 0,7 kg CO₂-uitstoot per kg eindproduct⁸, waardoor verwerkte groenten zowat de laagste CO₂-emissies hebben in de hele voedingsindustrie.

Gemiddeld Europees CO₂-equivalent per kg van enkele voedingsstoffen⁹:

- Rund: 22,1kg CO₂-equivalent per kg
- Varken: 7,5kg CO₂-equivalent per kg
- Gevogelte: 4,9kg CO₂-equivalent per kg
- Melk: 1,4kg CO₂-equivalent per kg



Foto: UNILET VLAM, AGFRN

4 BESCHIKBAARHEID & BETAALBAARHEID

Beschikbaar, betaalbaar en toegankelijk

Ingevroren en vers verwerkte groenten zijn beschikbaar voor iedereen en bieden het hele jaar door hoogwaardige seizoensproducten, rijk aan voedingsstoffen. Zo genieten consumenten van lekkere en gezonde groenten aan een aanvaardbare prijs.

Een INRA-studie¹⁰ uit 2007 berekende dat de verkoopprijzen voor verwerkte groenten tussen 1960 en 2005 veertig procent minder snel stegen dan de gemiddelde stijging van de voedselprijzen.

Erkenning en betere communicatie

Vandaag de dag zijn veel Europese regeringen, retailers en consumenten zich niet bewust van het feit dat ingevroren en vers verwerkte groenten een breed assortiment aan competitief geprijsde voedingsmiddelen kunnen bieden:

- met een lage milieu-impact
- die in het seizoen geteeld zijn
- die uitermate voedzaam zijn en in grote mate kunnen bijdragen aan een bewust en gezond voedingspatroon

Deze elementen zijn belangrijk om mee te nemen naar toekomstige beleidsinitiatieven en naar publieke communicatie campagnes om de consument bewuster te maken van gezond eten. De Europese groenteverwerkende sector kan alvast voor deze uitdagingen oplossingen aanreiken.



European Association of Fruit and Vegetable Processors
Boulevard Saint-Michel 77-79, B-1040 Brussels
Phone +32 (0)2 740 29 68, Fax +32 (0)2 732 51 02
profel@agep.eu, www.profel-europe.org
www.easyvegetables.com

⁸ Samengesteld door een aantal ondernemingen bij gebrek aan cijfers gepubliceerd door internationale of nationale autoriteiten of onafhankelijke organisaties

⁹ Bron: European Commission Joint Research Centre, Evaluatie van de bijdrage van de veesector tot de Europese uitstoot van broeikasgassen http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/exec_sum_en.pdf

¹⁰ INRA (het Franse Instituut National de la Recherche Agronomique): Wetenschappelijke onderzoek "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

Deze brochure werd gedrukt op tweezijdig gecoat papier "Cocoon Silk 2". Dit type van papier bestaat uit 100% herbruikte, gerecycleerde vezels met FSC-label. FSC is een keurmerk dat een duurzame oorsprong en verantwoord bosbeheer garandeert opdat niet enkel het bos van oorsprong wordt gecontroleerd, maar ook de hele handelsketen, tot bij de eindconsument. Dit referentiewerk is gedrukt met inkten op plantaardige basis. Dit zijn inkten waarvan de minerale oliefractie is vervaardigd door plantaardige olie.

