

ONAFHANKELIJK EN ADVERTENTIEVRIJ

consumenten

nummer 07/08 • juli/augustus 2018 • €7,25

gids



VERS VAN HET LAND? Duurzaamheid groente & fruit

MAALTIJDSALADES

Lekker en makkelijk, maar moet er echt zo veel suiker en zout in die dressings?

PFF, WAT EEN HITTE

Zo houd je het toch koel in huis, ook zonder stroomslurpende airco

TESTS DEZE MAAND

Stofzuigers • Routers • Laptops
Badkamerreinigers • Autostoeltjes

GROENTE EN FRUIT IN DE SUPERMARKT

HOE DUURZAAM IS DIE AARDBEI?



Supermarkten zijn in een ideale positie om de verkoop van duurzamere groente en fruit te stimuleren. Ze zitten niet stil, maar kunnen nog meer doen. **En zelf kun je ook bewuster kiezen.**

LET OP HET KEURMERK

Wil je duurzamer kiezen? Let dan op de volgende zes duurzaamheidskeurmerken die door Milieu Centraal als topkeurmerken voor groente en fruit zijn beoordeeld:



Europees biologisch, Eko en Demeter staan op biologische producten. Bij de teelt van biologische groente en fruit zijn geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruikt. Dat is gunstig voor het milieu. Praktisch alle groente en fruit zijn ook biologisch te koop.



On the way to PlanetProof richt zich op stapsgewijze verbeteringen op milieuthema's. Het stelt eisen aan het gebruik van bestrijdingsmiddelen en meststoffen bij de productie van groente en fruit, zodat de milieubelasting wordt beperkt.



Rainforest Alliance en Fairtrade staan vooral op tropische groente en fruit, zoals banaan en ananas. Ze richten zich op goede arbeidsomstandigheden en stellen milieueisen.

Waar kopen we onze tomaten, bananen en komkommers? Vooral bij de supermarkt. Een ruime meerderheid van de 11.506 deelnemers aan onze enquête geeft dit als antwoord op de vraag waar ze hun groente en fruit kopen. Supermarkten zijn daarmee de verbindende schakel tussen miljoenen Nederlandse consumenten en duizenden groente- en fruittelers in binnen- en buitenland.

Door hoe supermarkten inkopen en hun waar presenteren, kunnen ze dus een enorme invloed uitoefenen. Op de kwaliteit én op de prijs. Maar staat ook duurzaamheid van groente en fruit voldoende op de agenda van de supermarkten? De Consumentenbond onderzocht dit met subsidie van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. We stelden de vijf grootste Nederlandse supermarktketens en de grootste biologische supermarkt (zie pagina 15) vragen over hun duurzaamheidsbeleid en keken specifiek naar aardbeien, bananen, paprika's en sperziebonen.

INGEVLOGEN

Eerst een lastige vraag: wanneer is groente en fruit duurzaam? In het algemeen geldt dat hoe meer er bij de teelt en het vervoer van groente en fruit rekening is gehouden met milieu en arbeidsomstandigheden, hoe duurzamer een product is. Maar wat betekent dat voor een banaan of paprika? Veel panelleden geven aan dat ze niet precies weten waar ze op moeten letten als ze duurzamer willen kiezen. Ruim de helft geeft aan meer te willen weten over hoe duurzaam groente en fruit is. Neem seizoensgroente en -fruit. In de regel is dat een milieuvriendelijkere keus. Deze producten worden in een bepaald jaargetijde op Nederlandse bodem geoogst, zonder dat hiervoor verwarmde kassen zijn gebruikt. Dat betekent dat er weinig energie nodig is voor de teelt en het transport en dat is gunstig



van de
COVER

met het oog op klimaatverandering. Maar wanneer zijn aardbeien en sperziebonen ook alweer 'in het seizoen'? Het zou helpen als dat duidelijk wordt vermeld, geeft driekwart van de ondervraagden aan. Het zou ook nuttig zijn als in de winkel is aangegeven of een product met het vliegtuig is aangevoerd. Dat kost namelijk enorm veel energie.

VERPAKT IN PLASTIC

Een groot deel van de deelnemers aan onze enquête vindt het een taak van de supermarkt om te zorgen dat er zo weinig mogelijk plastic wordt gebruikt om groente en fruit te verpakken. Veel supermarkten laten ons weten kritisch te kijken naar hun >>

AARDBEIEN:

KOOP ZE IN HET SEIZOEN

Nederlandse aardbeien die in het veld zijn geteeld, liggen van juni tot en met september in de winkel. In de andere maanden komen ze uit de Nederlandse kas of uit Spanje. Dan is er voor de teelt en/of het transport meer energie nodig. Het maakt dus nogal uit wanneer je aardbeien koopt. Een deel van de ondervraagde panelleden zegt dat ze aardbeien al vooral 'in het seizoen' kopen.



» Supermarkten kunnen nog aardig wat verbeteren als het gaat om duurzame groente en fruit

plasticgebruik. Maar bij sommige groente- en fruitsoorten kiezen zij er toch voor om ze in plastic te verpakken, omdat ze daardoor langer bewaard zouden kunnen worden.

VOEDSELVERSPILLING

Geschat wordt dat er in Nederland jaarlijks rond de 2 miljoen ton voedsel wordt verspild: meer dan 100 kilo per persoon. Ongeveer 41 kilo daarvan wordt bij consumenten thuis verspild. De supermarkten verspillen zelf niet zo veel, maar hebben veel invloed op de rest van de keten. 'Voedselverspilling ontstaat als de keten niet goed functioneert en vraag en aanbod niet goed op elkaar aansluiten', legt Toine Timmermans, voedselverspillings-



BANANEN:

NIET ALTIJD GOEDE ARBEIDSONDIGHEDEN

Bananen komen van ver: meestal uit Midden- en Zuid-Amerika. Personeel op bananenplantages werkt lang niet altijd onder goede omstandigheden. Ze worden blootgesteld aan te veel bestrijdingsmiddelen en krijgen vaak een laag loon voor lange werkdagen. Veel supermarkten bieden bananen met een duurzaamheidskeurmerk, zoals Rainforest Alliance of Fairtrade, aan. Een stap in de goede richting, al lost dit niet alle problemen op.

expert van Wageningen University & Research uit. Door het aanbod goed af te stemmen op de vraag, kunnen supermarkten ervoor zorgen dat de hoeveelheid voedsel die verspild wordt zo beperkt mogelijk is. In de winkels zelf, maar ook voordat het in de winkel ligt en bij consumenten thuis. 'Wat ontbreekt zijn concrete ambitieuze doelstellingen van de supermarkten om voedselverspilling terug te dringen', aldus Timmermans. Het ontbreken daarvan laat zien dat supermarkten nog te weinig verantwoordelijkheid nemen voor dit probleem.

BIJENSTERFTE

Ook het gebruik van bestrijdingsmiddelen is een aandachtspunt bij de duurzaamheid van groente en fruit. Bestrijdingsmiddelen op basis van bepaalde neonicotinoïden zijn risikant voor bijen. Voor deze stoffen is daarom 27 april afgesproken dat ze in de Europese Unie niet meer buiten kassen mogen worden gebruikt. Behalve voor de bijen kan het gebruik van sommige middelen ook risico's met zich meebrengen voor de bodem en de waterkwaliteit. Het is dus belangrijk dat er minder schadelijke bestrijdingsmiddelen worden gebruikt. Dit komt ook degenen die ermee werken ten goede. Zo kunnen medewerkers in de bananenteelt klachten krijgen als ze te veel worden blootgesteld aan bepaalde bestrijdingsmiddelen. Dit soort slechte arbeidsomstandigheden spelen vooral bij tropische voedingsmiddelen en gaan veel geënquêteerden aan het hart.

Bij producten die onder goede arbeidsomstandigheden zijn geteeld, komen kinderarbeid en slavernij niet voor en krijgen de medewerkers een eerlijk loon. Helaas zijn we nog niet zo ver dat dat altijd zo is.

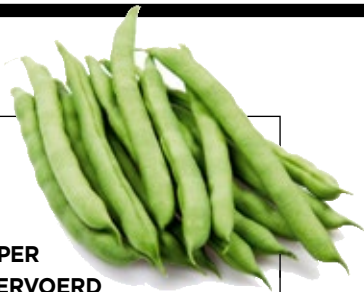
MOESTUIN

Al met al concluderen we dat supermarkten nog aardig wat kunnen

SPERZIEBONEN:

LIEVER NIET PER VLIEGTUIG VERVOERD

Van juli tot en met september komen sperziebonen van Nederlandse bodem. In andere maanden komen ze van ver. Zo komen veel haricots verts (fijne boontjes) met het vliegtuig uit Kenia. Dat zorgt voor een flinke milieubelasting. Gewone sperziebonen komen buiten het seizoen meestal per schip uit Marokko, Senegal of Egypte. Daar zijn soms problemen met arbeidsomstandigheden. Een alternatief zijn sperziebonen uit de diepvries. Door het invriezen zijn ze iets milieubelastender dan verse Nederlandse bonen, maar ze zijn wel duurzamer dan ingevlogen bonen.



verbeteren als het gaat om de duurzaamheid van groente en fruit. Maar het staat gelukkig wel op de agenda, laten ook twee recente ontwikkelingen zien. Aldi, Jumbo, Lidl en Plus hebben zich voorgenomen om vanaf 2020 al hun Nederlandse groente en fruit volgens de eisen van On the way to PlanetProof (het voormalige Milieukeur) te laten telen. Dat betekent dat er minder bestrijdingsmiddelen en meststoffen gebruikt gaan worden. Van de door ons onderzochte ketens doen Albert Heijn, Jumbo, Lidl en Plus daarnaast mee aan het 'Sustainability Initiative Fruit and Vegetables'. Dit richt zich op groente en fruit uit Afrika, Azië en Zuid-Amerika. Vanaf 2020 zullen die producten bij de deelnemende supermarkten zijn geproduceerd volgens de binnen dit initiatief goedgekeurde milieu- en sociale keurmerken en standaarden. Wie duurzamere groente en fruit belangrijk vindt, kan ook zelf aan de slag. Kies voor groente en fruit

met een of meer van de zogenoemde topkeurmerken (zie het kader op pagina 13). Ook door seizoensproducten te kiezen en ingevlogen groente en fruit te vermijden, ben je milieubewust bezig. Op groentefruit.milieucentraal.nl staat een goed overzicht van wát wanneer in het seizoen is. Koop verder precies wat je nodig hebt en bewaar groente en fruit op de juiste manier, zodat je weinig of liever helemaal niets hoeft weg te gooien. Op voedingscentrum.nl/voedselverspilling-voorkomen staan meer tips. Wie het proces meer zelf in de hand wil hebben, kweekt op een duurzame manier groente en fruit in eigen moestuin. <<



PAPRIKA'S:

DE SOORT KAS MAAKT VEEL UIT

De meeste paprika's in de Nederlandse supermarkten komen uit Nederlandse kassen. Voor de milieubelasting maakt het veel uit hoe de kas verwarmd wordt. Kassen die direct met gas worden verwarmd, verbruiken veel meer energie dan kassen met aardwarmte. Als consument weet je niet uit welke soort kas de paprika komt, maar supermarkten kunnen hier wel op selecteren.

@ OP ONZE SITE

Kijk voor praktische tips en alle onderzoeksresultaten op consumentenbond.nl/duurzaamgroentefruit

Het duurzaamheidsbeleid van supermarktketens in Nederland

ALBERT HEIJN

De grootste supermarktketen heeft een uitgebreid duurzaamheidsbeleid. Daarbij horen concreet uitgewerkte doelstellingen, zoals 15% minder verpakkingen en een verhoging van het aandeel biologische groente naar 10% in 2020. Albert Heijn zet zich ook in voor een verantwoord gebruik van bestrijdingsmiddelen. De keten doet niet mee aan het duurzaamheidsinitiatief PlanetProof, maar kiest voor een eigen aanpak. De uitkomsten hiervan zijn minder goed te voorspellen.

EKOPLAZA

Alle groente en fruit bij Ekoplaza zijn biologisch geteeld. Dat betekent dat er geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen worden gebruikt. Dat is goed voor de biodiversiteit en het bodemleven. Ook besteedt de keten veel aandacht aan een eerlijke samenwerking met telers, al worden deze inspanningen niet altijd onafhankelijk gecontroleerd. De biosupermarkt neemt maatregelen tegen plastic, door het gebruik van composteerbare verpakkingen.

LIDL

Lidl werkt samen met een kleine, vaste groep Nederlandse telers van groente en fruit en heeft daardoor veel inzicht in de teeltomstandigheden. De van oorsprong Duitse keten heeft concrete doelstellingen geformuleerd voor het verminderen van plastic verpakkingen en recycling van plastic afval. Lidl geeft consumenten via optimaal.nl informatie over voedselverspilling, maar heeft zelf geen kwantitatieve doelstellingen voor vermindering van verspilling.

ALDI

Aldi heeft zich niet aangesloten bij het 'Sustainability Initiative Fruit and Vegetables' voor producten van buiten Europa. Daarnaast kan de van oorsprong Duitse keten ons weinig informatie geven over de teelt van groente en fruit, mogelijk omdat de keten veel inkoop via groothandels en niet rechtstreeks bij telers zelf. Aldi stelt in zijn inkoopvoorwaarden – anders dan veel andere supermarkten – wel extra milieu-eisen.

JUMBO

Jumbo verkoopt al veel groente en fruit met On the way to PlanetProof. In de schappen is dit nog niet altijd zichtbaar, omdat nog niet alle telers van een bepaald product al zijn overgestapt. Doel is dat in 2020 alle groente en fruit van Nederlandse bodem bij Jumbo het PlanetProof-keurmerk heeft. Andere supermarkten hebben zich hierbij aangesloten. Jumbo besteedt op verschillende manieren aandacht aan voedselverspilling, maar concrete doelstellingen ontbreken.

PLUS

Plus profileert zich op het thema eerlijke handel en kiest daarom voor een groot aanbod aan Fairtradeproducten. Op de website biedt de supermarkt ook relatief veel praktische informatie. De supermarkt heeft recentelijk een nieuw verpakkingsbeleid gepresenteerd. Als een verpakking noodzakelijk is, dan moet hij recyclebaar en/of van hernieuwbare grondstoffen zijn gemaakt. Plus heeft geen concrete eigen doelstellingen voor het tegengaan van voedselverspilling.

SMAAKT DIT NAAR MEER?

Ontdek gratis 2 maanden* lang alle tests en tips van de Consumentenbond.



*) maandelijks opzegbaar, ook tijdens de eerste 2 maanden