



# DE DILEMMA'S VAN GROENE GROENTEN

Hoeveel water gebruikt een tomaat, door wie worden sperziebonen geteeld en wat kost het om die avocado naar Nederland te laten vliegen: relevante vragen voor wie duurzaam groenten wil kopen. Maar: "Duurzaamheid is niet één kenmerk waar een product op scoort. Daarvoor is het begrip te breed. Als je kiest voor een aspect, lever je het andere juist weer in", legt universitair hoofddocent Sanderine Nonhebel uit. Een overzicht van de duurzame feiten.

Door **Romy de Weert**

Een groot deel van ons voedsel is afkomstig uit internationale toeleveringsketens. Zo komen tomaten vaak per vrachtwagen uit Spanje en worden sperziebonen per vliegtuig ingevlogen uit Kenia. Om te achterhalen welk effect de tomaat uit de supermarkt of de avocado van de groenteboer op het milieu heeft, moet iedere stap in het productieproces worden onderzocht. En dat kan lastig zijn. "Het gevolg is dat consumenten zich daardoor niet bewust zijn van de milieu- en sociale effecten", zegt Sanderine Nonhebel, universitair hoofddocent, Integrated Research on Energy, Environment and Society (IREES) Rijksuniversiteit Groningen. "Als het over milieueffecten gaat, denken veel mensen als eerste aan de uitstoot van broeikasgassen." Daarom nu: de tomaat onder de loep.

## UITSTOOT VAN BROEIKASGASSEN

Tomaten worden doorgaans op Spaanse bodem gekweekt, maar als ze uit Nederland komen, zijn ze verbouwd in warmgestookte kassen, omdat het hier nou eenmaal te koud is voor dit gewas. "En daarbij komt veel CO2 vrij", zegt Nonhebel. Kassen worden over het algemeen warm gehouden met fossiele energie. De CO2 die vrijkomt bij de distributie om de tomaten van Spanje naar Nederland te vervoeren valt volgens Nonhebel daarbij in het niet: "Dat weegt bij lange na niet op tegen de CO2 die vrijkomt bij de verbranding van fossiele energie om de kassen warm te houden."

## WATERSCHAARSTE EN DROOGTE

Onder de milieueffecten valt niet alleen CO2-uitstoot, maar bijvoorbeeld ook watergebruik en droogte. Tomaten zijn waterslurpers en op de droge grond in Spanje - waar toch al waterschaarste heerst - hebben de groenten ontzettend veel water nodig. Dit leidt tot dorre en droge gebieden aldaar. "Als je waterschaarste en droogte een belangrijk thema vindt, dan kan je beter tomaten uit Nederland kopen. Maar vind je de uitstoot van broeikasgassen het belangrijkste? Dan kan je het best tomaten uit Spanje kopen", specificeert Nonhebel.

## BIOLOGISCH ZONDER BESTRIJDINGSMIDDELEN

Hecht je veel waarde aan biologische producten waar geen bestrijdingsmiddelen aan te pas komen? Dan kan je volgens Nonhebel het beste kiezen voor tomaten uit Nederland. "De Nederlandse tomaten worden bijna altijd zonder bestrijdingsmiddelen geteeld. Op biologisch gebied scoort deze tomaat geweldig", vertelt Nonhebel. Toch is biologisch ook niet alles, als je de onderzoeker mag geloven. "Wie kiest voor producten die zonder bestrijdingsmiddelen zijn gekweekt, kiest voor de consequentie dat het meer energie kost. Daarmee is de CO2-voetafdruk van deze tomaten groter dan die groenten die mét bestrijdingsmiddelen zijn gekweekt."

## WAT IS DAN WEL DE JUISTE KEUZE?

Een beste keuze is er volgens Nonhebel niet. "Wat je wel in grote lijnen kunt zeggen is dat al die groentes die slecht te bewaren zijn, zoals spinazie, paprika, tomaat en alles wat na een paar dagen op de keukenplank achteruit gaat, duurzaam-problematische producten zijn", zegt Nonhebel. Die producten zijn beperkt houdbaar en moeten daarom snel getransporteerd worden. Dat gebeurt dan vaak per vliegtuig. "Als we écht duurzaam willen eten, dan moeten we terug naar de kolen, wortelen, uien en aardappels", legt Nonhebel uit. Die worden hier op Nederlandse bodem, in de buitenlucht, geproduceerd en het kost niet al te veel energie om ze te bewaren. "Als je een witte kool koopt, kan je die weken in je kelderkast laten liggen zonder dat die bederft. Wanneer je deze groenten combineert met groenten uit het Hollandse seizoen, zoals spinazie en sla, kom je dicht in de buurt van een duurzame groentenmaaltijd."

## MENSENRECHTEN EN ARBEIDSMOMSTANDIGHEDEN

En dan is er nog het sociale aspect van duurzaamheid. "In de groenteteelt zie je over het algemeen dat er hele nare arbeidsvoorwaarden zijn. In Nederland werken vaak arbeiders uit Polen en Bulgarije in de tomatenkassen", vertelt Nonhebel. "Want bijna geen Nederlander wil zelf die tomaten plukken. Er worden vaak vage contracten getekend en de werksituatie is schrijnend. Dat zie je ook in Spanje waar arbeiders uit Marokko komen werken. Alleen in Afrika zijn het de banen die ertoe doen." Als je groenten wilt kopen waar de arbeiders goede werkomstandigheden hebben kan je volgens Nonhebel het beste groenten uit Afrika kopen. Maar hoe zit het dan met vliegen? Nonhebel: "Of je nu groenten uit Nederlandse kassen koopt of importeert uit Afrika: de CO2-uitstoot die daarbij vrijkomt, is vrijwel hetzelfde."

*"Duurzaamheid is een nietszeggende term, en tegelijkertijd allesomvattend"*

SANDERINE NONHEBEL

## HOE WERKT EEN LEVENSCYCLUSANALYSE?

Bij het achterhalen van de milieueffecten van groenten en fruit gebruiken onderzoekers vaak een levenscyclusanalyse. Je beantwoordt dan de vraag: wat moet er gebeuren om het product uiteindelijk bij de consument op tafel te krijgen? Per stap kijk je naar meerdere factoren: wat is het energiegebruik, hoeveel land heb je nodig, hoeveel bestrijdingsmiddelen worden er gebruikt en hoe zit het met het watergebruik? Toch is het volgens sommigen geen heilig middel. Zo gebruikt het ene onderzoek een nét iets andere analyse waardoor de effecten alsnog lastig te vergelijken zijn. Daarnaast gebruikt de ene boer een hele andere techniek dan de andere. Volgens Nonhebel is een levens-

cyclusanalyse wel een goede manier om inzicht te krijgen in de milieueffecten groenten. "Als de effecten van jouw tomaat uit Spanje of je sperziebonen uit Kenia overzichtelijk zijn, kan je zelf een keuze maken op basis van wat jij belangrijk vindt. Veel mensen denken wellicht dat broeikasgassen het enige probleem is, maar als je naar de consumptie van ons voedsel kijkt, beslaat dat slechts 20 procent van onze energieconsumptie. Dat lijkt veel, maar 90 procent van het water zit in voedsel en bijna honderd procent van het landgebruik zit in voedsel. Duurzaamheid is daarom een nietszeggende term en tegelijkertijd allesomvattend."