

# Geen zand meer bij de sesam



Sesamzaad. Handelaren in het zaad worden nu betaald per kilo en mengen daarom zand bij hun product.

**De voedselzekerheid in de wereld kan verbeteren als we met z'n allen minder voedsel weggooiden. Hier en in ontwikkelingslanden, waar het verlies na de oogst nog naar beneden kan.**

De relatie tussen voedselverspilling en voedselzekerheid in ontwikkelingslanden is niet één op één, zegt Gerdien Meijerink, onderzoeker bij

het LEI. Er spelen verschillende mechanismen een rol. De eerste betreft onze eisen aan voedsel. 'Wij willen alleen rechte sperziebonen van een bepaalde lengte. Een Keniaanse boer kan echter nog weinig met de krommere of kleinere boontjes. Voor veel exportgewassen bestaat nog geen lokale markt.' De boer rest dan weinig anders dan zelf opeten, aan het vee voeren of weggooien. Zijn economische situatie verbetert met een lokale afzetmarkt of als hij meer van zijn oogst kan exporteren. Een tweede punt is dat als we in Nederland minder weggooien en ook kromme boontjes eten, de vraag naar voedsel daalt. 'Macroeconomisch gezien zorgt een dalende vraag voor een dalende prijs. Dat kan uiteindelijk wel negatief uitpakken voor boeren. Als de prijs van inputs gelijk blijft, dan moet er mogelijk onder de kostprijs gewerkt worden, waardoor de productie daalt tot een nieuw evenwicht.' Een Russische boer wordt niet vrolijk van een lagere graanprijs, geeft Meijerink toe. 'Maar een Afrikaans land dat tarwe importeert zal goedkoper brood kunnen maken.' Daarnaast kun je, als meer productie ook daadwerkelijk wordt opgegeten, met dezelfde hoeveelheid landbouwgrond meer mensen voeden. In ontwikkelingslanden zelf gaat ook nog teveel productie verloren na de oogst. Zo zag Meijerink in Indonesië dat oude kunstmestzakken zo vol aubergines werden gepropt dat de helft op de markt weggegooid kon worden omdat ze geknakt of beurs waren. 'Boeren krijgen betaald per kilo, en niet per stuk of voor de kwaliteit ervan. Dat stimuleert geen goede omgang.'

Dat meer aandacht voor het product boeren wat kan opleveren, is te zien in Vietnam. Avocado-boeren kregen een plukadvies en stopten hun avocado's in een verpakking met

logo. Het werd een merk dat stond voor kwaliteit. 'Boeren konden hierdoor al hun producten kwijt. Dan verdien je meer doordat je meer verkoopt, en je kunt hogere prijzen vragen.' In Ethiopië zou ook meer verdiend kunnen worden aan sesamzaad, vertelt Meijerink. 'Op zichzelf is die van hoge kwaliteit. Maar boeren en handelaren strooien er zand bij om zakken zwaarder te maken. Bij de eindkopers is de sesam dan zo vervuild dat schoonmaak nodig is, met extra kosten en een slechte naam tot gevolg.'

Het LEI bekeek in Ethiopië hoe je het systeem zo zou kunnen veranderen dat er wordt betaald voor kwaliteit, net als bij koffie. Niet alles op de grote hoop maar hogere prijzen voor hooglandkoffie of biologische teelt. Dat vergt investeringen in infrastructuur. 'Je moet kwaliteit gaan meten. Met tomaten is dat makkelijker, die kun je bekijken en proeven. Bij sesam moet je testjes doen om het oliegehalte te bepalen. Daarnaast moet je in de keten punten inbouwen waar wordt betaald voor kwaliteit.'

Er is een handelsbeurs voor sesam gekomen, maar daar wordt maar met drie klassen gewerkt. 'Dat is te grof als je het wilt hebben over biologische sesam of sesam die karakteristiek is voor een bepaalde regio. En wil je het echt goed doen, dan zul je ook in ontwikkelingslanden toe moeten naar *tracking and tracing*.' Dat is een enorme investering, geeft Meijerink toe, waardoor je meer gaat betalen. 'Maar dan krijg je wel betere kwaliteit.'

Contact: [gerdien.meijerink@wur.nl](mailto:gerdien.meijerink@wur.nl)  
070 - 335 82 55

## Lesmateriaal tegen verspilling

**In lessen op vmbo's, mbo's en hbo's gaat ook aandacht besteed worden aan voedselverspilling. Want jong geleerd is oud gedaan.**

In een WURKS-project, om het gebruik van Wageningse kennis in groene onderwijsinstellingen te bevorderen, werken onderzoekers van Wageningen UR met docenten aan lesmateriaal over voedselverspilling. Om leerlingen van verschillende opleidingen van het

probleem bewust te maken en ze klaar te stomen om er later in hun werk rekening mee te kunnen houden. Voorbeelden van lesmateriaal zijn weggooitesten voor de kantine en thuis, business cases voor het hbo en lessen over verspilling in de keten en koelkastmanagement.

Het WURKS-project sluit aan op een KIGO-project waarin het beperken van voedselverspilling en het efficiënt benutten van reststromen in het groene onderwijs zullen worden

verankerd. Zodat dit gesneden koek wordt voor alle 70 duizend leerlingen en studenten in het groene onderwijs. Op internet wordt hiervoor een Community of Practice en een website met bibliotheek ingericht, waar docenten veel informatie, literatuur en lesmateriaal kunnen vinden.

Contact: [yuca.waarts@wur.nl](mailto:yuca.waarts@wur.nl)  
070 - 335 83 84