

Hoe samenwerken leidt tot duurzame voeding

Supermarkten, actiegroepen, kennisinstututen en groothandel beperken aanbod bedreigde vis. Super de Boer voorop.



Vangsten uit zeeën met voldoende aantallen en met netten die alleen die ene soort vangen.

Anne-Claire van Altvorst en Astrid van Kleef

In supermarkten vinden we steeds meer duurzaam geproduceerde producten. Producten waarbij de betrokken dieren minder lijden, er minder schade aan het milieu wordt toegebracht en rekening gehouden is met werkomstandigheden van de producenten zelf. De ontwikkelingen gaan sneller dan we een jaar of vijf geleden hadden durven denken.

Neem verse vis. Onlangs maakte Greenpeace resultaten van eigen onderzoek bekend waaruit blijkt dat van de landelijke ketens Super de Boer koploper is. Alleen regionale ketens Emté, Golff en Deen bieden meer duurzame vis. Achter Super de Boer zit een bij-

TransForum Innovaties voor een duurzame landbouw

TransForum is een innovatieprogramma voor duurzame landbouw, dat loopt van 2004 tot en met 2010. Er werken 15 mensen. TransForum werkt met Bsik-geld, een innovatieregeling van het ministerie van Economische Zaken. Projectpartners dragen doorgaans de helft van de kosten. Vrijwel altijd zorgt TransForum voor de inbreng van wetenschappelijke kennis. In dit project betaalde TransForum 35% van de kosten, de kennisinstellingen 18% en de rest kwam van maatschappelijke organisaties en bedrijven. Vervolgens helpt TransForum het proces van samenwerking, door het centraal houden van het gemeenschappelijke doel en het bespreekbaar maken en verdelen van taken en verantwoordelijkheden.

zonder verhaal van een ongebruikelijke samenwerking tussen maatschappelijke organisaties zoals stichting Natuur en Milieu en stichting De Noordzee en visleverancier Mayonna. Ook het Marine Stewardship Council (MSC) dat certificaten afgeeft voor duurzaam geproduceerde vis, TransForum (zie kader) en kennisleveranciers zoals het Landbouw Economisch Instituut deden mee.

Het aanbod aan voedingsmiddelen duurzamer maken, was de reden dat Natuur en Milieu en ontwikkelingshulporganisatie Oxfam Novib zo'n jaar of vijf geleden het initiatief namen om met Super de Boer, toen nog Laurus, om de tafel te gaan zitten. Daar werkten mensen als Caspar Woolthuis en Kees de Kat die ervan overtuigd waren dat verduurzaming de toekomst was. Gaandeweg sloten andere partijen zich aan.

Zo analyseerde Blonk Milieu Advies waar de meeste duurzaamheidswinst te boeken viel. Hans Blonk keek vooral naar de technische mogelijkheden in het productieproces en de aard van de organisatie. Want het maakt verschil of de supermarkt werkt met veel toevallige leveranciers of met enkele vaste leveranciers. Als het om een klein aantal gaat, zijn nieuwe afspraken veel gemakkelijker te maken. Naast groente en fruit bleek op dat moment het verduurzamen van het aanbod aan verse vis kansrijk.

Ranglijst vis Wat en waar

- Eerste keuze: Alaska-koolvis en -zalm, Noordzeegarnalen, haring, harder, koolvis, sardine, tilapia
- Tweede keuze: Alaska-koolvis uit NW Stille Oceaan, Spaanse en Portugese ansjovis, Noordzeebot
- Niet: Atlantische heilbot uit N.O.-Atlantische Oceaan, Atlantische zalm uit Chili, botermakreel uit Indische Oceaan, paling, schol

Meer informatie: www.goedeviss.nl

Hoe maak je van vis duurzame vis? Bij wilde vis gaat het om vissoorten die na de vangst nog in staat zijn de eigen populatie in stand te houden. Verder gaat het om vangstmethoden met zo weinig mogelijk bijvangst van andere vissen en zeedieren en waarbij de zeebodem niet overhoop wordt gehaald. Bij aquacultuur, kweekvis dus, gaat het om voldoende ruimte voor de vissen en duurzaam geproduceerd voer.

Dit levert per saldo meer op dan het aanbod beperken tot biologische vis. Die bestaat ook. Er is bijvoorbeeld biologische zalm, die in Ierland en Schotland in aquacultuur wordt gekweekt. Zalm die veel ruimte heeft, en vismeel en visolie van MSC-gecertificeerde visten eet krijgt. Die is echter te duur voor de meeste consumenten en bovendien maar beperkt verkrijgbaar.

De kweekzalm die Super de Boer verkoopt komt van het Noorse bedrijf Bolaks. Die vis krijgt gewoon voer, dus zonder MSC-certificaat, maar wordt bijvoorbeeld wel verdoofd voordat-ie wordt gedood. Dat is diervriendelijker dan bij vol bewustzijn een pin in het lijf en vervolgens doodbloeden, zoals gewoonlijk gebeurt.

Stichting De Noordzee en het Marine Stewardship Council boden de supermarkt kennis over vis, vangstgebieden en -methoden. TransForum zorgde dat daarnaast ook kennis van het Landbouw Economisch Instituut over bijvoor-

beeld aquacultuur werd ingebracht.

TransForum haalde ook de grootste visleverancier in Nederland, Mayonna, bij dit project. Directeur Peter Hamaker raakte overtuigd van verduurzaming. Vervolgens begon Mayonna stap voor stap eisen aan de vissers te stellen over herkomst en vangstmethoden. Die eisen zijn strenger dan de eisen van de Europese Unie voor visquota, de maximale hoeveelheid vis die een land per jaar mag vangen, want die eisen gelden alleen voor Europese landen en wateren. Mayonna liet die eisen voor de hele wereld gelden, want de quota van Brussel zijn op zich onvoldoende voor het instandhouden van bedreigde vissoorten. Veel vis uit andere zeeën, waar geen quotum aan te pas komt, wordt aangeboden op veilingen in Europa.

Deze stap van Mayonna was op dat moment heel ongebruikelijk. Tot een jaar of drie, vier geleden werd er niet stilgestaan bij de vraag of de vis wel duurzaam was verkregen en of de betreffende vissoort aan het uitsterven was.

Afgelopen jaren heeft deze koerswijziging van Mayonna geleid tot een groeiend aanbod van vis met een MSC-certificaat. Mayonna streeft ernaar alleen nog wilde vis te leveren aan supermarkten met MSC-certificaat. Het bedrijf heeft de wind in de rug. Het Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel, de koepel van supermarkten, heeft aangegeven dat in 2011 alle vis duurzaam moet zijn. Dit bureau heeft eerder met succes de eieren uit legbatterijen in de ban gedaan.

Super de Boer is inmiddels gewend om samen te werken met maatschappelijke organisaties en zal dit voortzetten. Niet alleen om de kennis die ze meebrengen,

maar ook omdat deze organisaties belangrijk zijn voor het eigen imago.

De supermarkt breidt het aanbod aan duurzaam verkregen producten uit. Naast de verse vis is ook gewerkt aan het terugbrengen van sporen van bestrijdingsmiddelen op groente en fruit. Na Lidl is Super de Boer de best presterende supermarkt op dit gebied. 38% van de groente en het fruit is vrij van residuen en de rest bevat een hoeveelheid binnen de wettelijke normen.

Nu is de vleesketen aan de beurt, te beginnen met leghennen en varkens. Want daar spelen de meeste welzijnsproblemen. 45% van de tientallen miljoenen legkippen leeft anderhalf jaar op een oppervlak van een A4-papiertje, en ze zien nooit buitenlucht. Miljoenen varkens leven een half jaar dicht op elkaar in schuren en zien eveneens geen daglicht. Nog steeds worden bij biggetjes tanden en staarten onverdoofd afgeknipt. Dit gaat veranderen, als het aan Super de Boer ligt.

Anne-Claire van Altvorst werkt als projectregisseur en Astrid van Kleef als communicatiemanager bij TransForum.

Ranglijst 2009

Milieugroep signaleert verbetering visverkoop

Super de Boer stijgt van de zesde naar de vierde plaats in het jongste jaarlijkse onderzoek van Greenpeace naar de verkoop van duurzame vis. Bovenaan blijven de regionale ketens Emté, Golff en Deen.

De 18 onderzochte supermarktketens zijn op de goede weg, volgens de milieuorganisatie. Steeds meer tonijn en kabeljauw komt van gezondere bestanden en is gevangen met betere technieken. De supermarkten zijn gestopt met door overbevissing bedreigde zwaardvis, marlijn en wijting. Het

aanbod van kwetsbare soorten als roodbaars en zeewolf neemt af.

Dirk van den Broek is de enige die stopte met verkoop van zwaar bedreigde paling. In veel supermarkten liggen nog wildgevangen tropische garnalen. Voor elke kilo hiervan wordt tien kilo aan ander zeeleven bijgevangen, waaronder bedreigde schildpadden en zeepaardjes, aldus Greenpeace. Albert Heijn en C1000 blijven als enige de slecht beheerde zeewolf verkopen. AH is ook de enige die nog overbeviste roodbaars verkoopt.



Duurzame haring gevangen bij het noord-Deense Skagen.

Hoe samenwerken leidt tot duurzame voeding



pagina 9, 06-04-2009 © Het Financieele Dagblad