

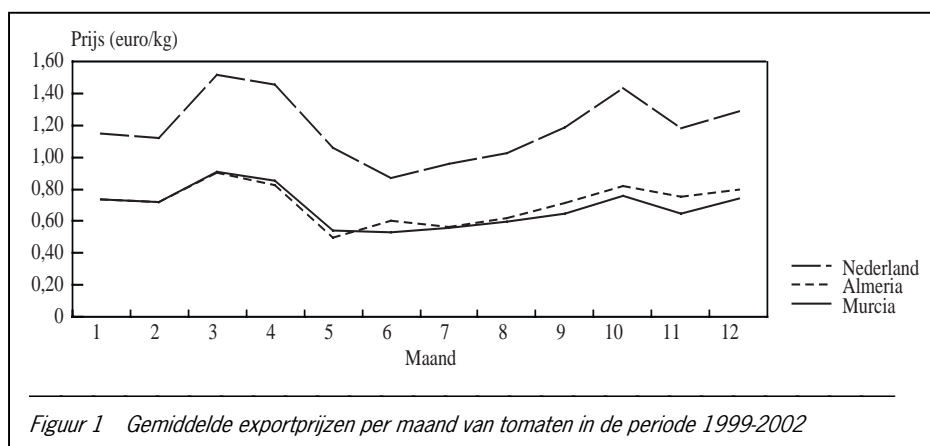
SPAANSE VRUCHTGROENTE: MINDER ENERGIE, MEER CHEMISCHE MIDDELEN

Nico van der Velden

Spanje is een geduchte concurrent van Nederland op de markt voor vruchtgroenten uit kassen, zoals tomaten, paprika en komkommers. In deze concurrentiestrijd wordt duurzaamheid steeds belangrijker. Duurzaamheid is een ruim begrip en speelt in de gehele keten. Bij de vruchtgroenten betreft dit vooral de milieubelasting door de tuinbouwbedrijven en wel door het gebruik van energie en gewasbeschermingmiddelen. Op deze terreinen zijn er grote verschillen tussen Spanje en Nederland.

Teeltplan, export en exportprijzen

De belangrijkste productiegebieden in Spanje zijn Almería en Murcia. Almería kent omvangrijke herfstteelten van zowel tomaat, paprika als komkommer. Het planten vindt plaats in de zomer. Oogst en export vindt plaats in de herfst en winter. In Murcia is de teelt van tomaten meer gespreid over het jaar, maar is ook de afzet in de zomerperiode gering. In deze regio start de paprikateelt in de late herfst en het product komt van maart tot in de zomer op de markt. De exportprijzen zijn voor zowel Spanje als Nederland in de herfst en de winter duidelijk hoger dan in de rest van het jaar (figuur 1). Hoewel Spanje vooral exporteert in de duurere maanden, realiseert Nederland op jaarbasis duidelijk hogere prijzen. Bij tomaat is het verschil gemiddeld 60%, bij paprika 80-100% en bij komkommer zo'n 13%. De meerprijs vloeit voort uit de betere kwaliteit en de segmentatie van de Nederlandse producten.



Figuur 1 Gemiddelde exportprijzen per maand van tomaten in de periode 1999-2002

Fysieke productie, licht en technologie

De productie van tomaat in Spanje wordt geschat op gemiddeld 8-9 kg per m² kas. Bij paprika is dat 6-8 kg en bij komkommer zo'n 9 kg per m². In Nederland wordt met gemiddeld respectievelijk 50, 26 en 70 kg per m² kas duidelijk meer geoogst. Er zijn verschillende oorzaken van de lagere productie in Spanje, zoals de kortere teeltduur, beperkte lichtbenutting, 'tegen het licht in' telen, lage luchtvochtigheid, grote klimaatovergangen, beperkt gebruik van technologie en beperkte teeltkennis. Spanje heeft een grote technologische achterstand op Nederland. Er worden vrijwel alleen plastic kassen gebruikt met een lagere lichtdoorlating dan glas en beperkte ventilatiemogelijkheden. Klimaatcomputers, verwarming en CO₂-dosering worden nauwelijks toegepast. Computers voor water geven en bemesten en het telen op substraat zijn wel in opkomst, maar worden nog relatief weinig gebruikt. Naast de hogere buitentemperatuur is in Spanje op jaarbasis 80% meer licht beschikbaar, maar al het licht wordt lang niet benut. Door de warmte wordt er 's zomers niet in de kassen geteeld. Bovendien laten de plastic kassen minder licht door dan glas, zijn de teelten korter, wordt het kasdek gekrijt om het gewas tegen te hoge instraling te beschermen en ligt er meer stof op de kassen. Het zongerijpte imago van de Spaanse tomaat is daardoor niet gebaseerd op de werkelijkheid.

Gewasbescherming

In de Spaanse vruchtgroenteteelt kan, zowel bij tomaat, paprika als komkommer, één virus tot dusdanige aantastingen leiden, dat het gewas vroegtijdig moet worden geruimd. Bij tomaat en komkommer wordt dit virus overgebracht door witte vlieg en bij paprika door trips. Een groot probleem hierbij is de hoge infectiedruk in de zomer, wanneer de meeste teelten starten. Virusresistente rassen zijn er (nog) niet. In de onverwarmde kassen zijn ook vochtminnende schimmels een probleem. Tegen plagen en ziekten wordt in Spanje vooral preventief gespoten. Geïntegreerde plaagbestrijding met biologische bestrijders is in Nederland gemeengoed, maar wordt in Spanje toegepast op minder dan 5% van het areaal. Uitzondering is de paprikateelt in Murcia, waar op 60% van het areaal biologische bestrijders worden ingezet. In Almería wordt zowel bij tomaat, paprika als komkommer naar schatting drie tot vier keer meer werkzame stof per m² kas verbruikt dan in Nederland. Per kg product ligt het verbruik van werkzame stof bij tomaat naar schatting 19 keer, bij paprika 16 keer en bij komkommer 24 keer hoger dan in Nederland. Door vroeger planten in combinatie met de hogere infectiedruk in de zomer is het beeld bij tomaat in Murcia ongunstiger, maar bij paprika is het er door het later planten en geïntegreerde bestrijding gunstiger.

Energie

De meeste Spaanse kassen worden niet verwarmd. Het energieverbruik bestaat uit een beperkte hoeveelheid elektriciteit en uit brandstof voor het transport naar de buitenlandse afzetmarkten. Het primair brandstofverbruik per kg product ligt in Nederland bij tomaat naar schatting 13 keer, bij paprika 14-17 keer en bij komkommer 9 keer hoger dan in Spanje.

Toekomstige ontwikkelingen

De Spaanse teler kan de kwaliteit en de productie verbeteren door intensivering ofwel het gebruik van technologie. Vervroeging is door de hete zomer niet mogelijk. De productiestijging in de winter wordt beperkt door de relatief geringe instraling. Technologie leidt tot duidelijke verlenging van teelt en productie in het voorjaar, maar de prijzen liggen dan aanzienlijk lager. Technologische innovatie in de Spaanse kastuinbouw is daarom een langzaam proces. Op korte termijn wordt dan ook geen grootschalige toepassing van verwarming verwacht. In de Nederlandse vruchtgroenteteelt daarentegen is belichting in opkomst, waardoor het energieverbruik toeneemt. Verbetering van de milieu-indicator energie voor Nederland moet daarom komen van energiebesparing. Spanje kan de milieu-indicator gewasbescherming verbeteren door virusresistente rassen, geïntegreerde bestrijding en verwarming. Bij teelten die 's zomers bij hoge infectiedruk worden gestart, is geïntegreerde bestrijding moeilijk te realiseren zonder virusresistente rassen. De paprikateelt in Murcia start in de late herfst bij een fors lagere infectiedruk. Hier wordt veelal geïntegreerde bestrijding toegepast en daalt het gebruik van gewasbeschermingmiddelen per kg product richting het Nederlandse niveau. Verdere penetratie van verwarming kan ook het fungicidenverbruik reduceren. Om de voorsprong bij de gewasbescherming te behouden, dienen Nederlandse (paprika)telers het gebruik van chemische middelen verder terug te dringen.

Meer weten:

Rapport 2.04.04 *Duurzaamheid van vruchtgroenten in Spanje; Proeve van Monitoring*. Dit rapport is opgesteld in samenwerking met PPO.