



RESTSTROMEN BENUTTEN VOOR VOEDING

Bij de teelt van groenten en fruit ontstaan reststromen. Uitval van planten of vruchten geven verliezen tijdens de teelt. Vooral bij de oogst blijft vaak veel product achter op het land. En zelfs na de oogst kan er nog veel mis gaan. Initiatieven zoals de Verspillingsfabriek en Kromkommer adopteren restproducten om er hoogwaardige voeding van de te maken.

TEKST | LEEN JANMAAT

In Nederland stellen we hoge eisen aan versproducten in het schap. Versproducten behoren er goed uit te zien en vrij te zijn van vlekjes of krasjes die het ideaalbeeld aantasten. Ook de klant in de natuurvoedingswinkel is kritisch en gaat op zoek naar het gave product. Om de uiterlijke kwaliteit van verse producten te borgen zijn er regels opgesteld (zie kader).

Op basis van klasse-indelingen komen de producten met een aanduiding 'Klasse 1' of 'Klasse 2' in de handel. Het Kwaliteits-Controle-Bureau (KCB) is toezicht-houder en geeft per product interpretaties van de Europese regels of handelsnormen. Alleen al door deze strenge regels wordt veel voedsel gedegradeerd tot afval. Hoe kan deze degradatie worden voorkomen?

Kromkommer – Zevenduizend kilo kromme courgettes op de Dam



courgette-actie

OPTIES:

- Afnemers ofwel winkels accepteren meer klasse 2-producten waardoor klanten kunnen kiezen voor minder gave producten. Het mengen en accepteren van meerdere sorteringen in de kist is een mogelijkheid. Dit vraagt wel begeleiding op de winkelvloer, want uit zichzelf grijpt een consument naar het mooiste en gaafste product.
- Supermarkten en winkels reserveren ruimte voor afwijkende producten zoals kromme komkommers en fruit met een vlekje. Bewuste klanten kunnen kiezen om deze 'specials' of 'buitenbeentjes' in hun boodschappenmand te stoppen.
- Uitgesorteerde groenten en fruit krijgen een bestemming in bereide producten. Kromkommer en Verspillingsfabriek (Souपालicious) hebben meerdere soepen in hun assortiment. Uitgesorteerde appels en peren worden deels gebruikt voor de productie van (vers) appelsap.

KCB NORMEN

Voor alle groenten en fruit gelden handelsnormen die zijn vastgelegd in de EU verordening 543/2011 en in de EU verordening 1333/2011. Er gelden elf specifieke handelsnormen, waarvan de teksten op de website kunnen worden geraadpleegd. Voor alle overige verse groenten en fruit geldt een algemene handelsnorm.

KROMME COURGETTES

Om aandacht te vragen voor de verspilling van kromme groente en fruit plaatste Kromkommer op 19 september j.l. een container met 7.000 kilo kromme courgettes op de Dam. Een deel was van biologische kwaliteit en afkomstig van Johan Tielen uit het Limburgse Amerika. Consumenten hebben tegen een eigen bijdrage courgettes meegenomen, het restant ging weer terug naar Limburg. Pruimen die drie millimeter te klein zijn, geelgekleurde bloemkolen, snoeptomaatjes met deukjes en ondermaatse appels en peren. Niemand kon er de afgelopen maanden omheen. De warme zomer zorgde voor veel groente en fruit met een ander uiterlijk dan de consument gewend is. Daardoor dreigde er nog meer groente en fruit verspild te worden dan onder normale omstandigheden. Er ontstonden reddingsacties in het hele land. Consumenten lieten massaal hun verontwaardiging blijken en gaven aan de kromme producten graag te willen kopen. Enkele supermarkten pasten tijdelijk hun inkoopbeisen aan en gaven kromme groente en fruit een plaats in het schap.

SAMENWERKINGSCOALITIE

Binnen het onderzoeksprogramma Topsector Agri & Food van het ministerie van LNV hebben de handelspartijen Udea, Eosta, Green Organics, Odin/Estafette en de onderzoeksinstituten Louis Bolk Instituut en Wageningen Food & Bio-based Research hun krachten gebundeld. Samen werkten ze binnen het project 'Efficiënte Keten' aan innovatieve oplossingen om de efficiency te verhogen en verspilling van voedsel te minimaliseren.

Er zijn dus meerdere wegen om te voorkomen dat groenten en fruit in de vergister terecht komen. Dat geldt ook voor het traject na oogst en aflevering aan de groothandel. Ook hier ontstaan verliezen. Overblijvende versproducten die nog goed zijn, gaan vaak naar de voedselbank.

Grotere partijen die ongeschikt zijn voor verkoop, kunnen soms naar een verwerker ofwel bereider van soepen of andere producten. Tussen de zoete aardappelen die Eosta importeert, zitten exemplaren die niet mooi genoeg zijn voor de verkoop. Denk hierbij aan plekje op de schil of zwarte uiteinden. Deze zijn nog wel geschikt voor verwerking. Zo is een partij zoete aardappelen deels verwerkt in zoete aardappelsoep. De zoete aardappelen zijn afkomstig van Rodolfo en Aqueda uit de prachtige Copan-vallei in Honduras. Kromkommer is vooral geïnteresseerd in Nederlandse producten. Komkommer heeft een voorkeur voor restproducten die geen bestemming hebben voor menselijke consumptie. Dus zolang producten geschikt zijn voor de voedselbank, heeft dit de voorkeur.

Binnen het samenwerkingsproject Efficiënte Keten

zijn verschillende opties verkend en beschikbare hoeveelheden ingeschat. Producten zoals peen, krotten en

Met een uitval van vijf procent betekent dit 437.500 kilo pompoen als restproduct.

uien komen in grote volumes bij elkaar. Vaak worden deze producten op centrale plekken gesorteerd en zo nodig gewassen. Door gericht product uit te sorteren is snel een hoeveelheid restproduct te verzamelen. Het vraagt soms wel een extra bak omdat niet alle afwijkende producten geschikt zijn voor verwerking. Vanuit voedselveiligheid oogpunt kunnen rotte en verschimmelde exemplaren niet mee in de verwerking. Producten zoals tomaten, paprika, komkommer en aubergine zijn lastiger in te plannen. Deze producten worden in de meeste gevallen op het teeltbedrijf gesorteerd en marktklaar gemaakt. De tuinder streeft er naar om uitval te voorkomen. Zo worden trostomaten al aan de plant uitgedund om een mooie tros te maken die geheel in de verpakking past. Bij een geslaagde teelt valt er dus weinig product door de mand. Dat verandert als het gewas schade oploopt door bijvoorbeeld luizen. Dit leidt al snel tot afwijkende en vervuilde vruchten. Zolang de plaag voortduurt, is er dus meer uitgesorteerd product beschikbaar. In dit geval kan een meldpunt bij calamiteiten een oplossing zijn. Ook spinazie is gevoelig voor aantastingen, dit leidt al snel tot afkeuring van een gewas dat voor industrie is ingezaaid. In de praktijk wordt het gewas ondergewerkt

en heeft dan dienst gedaan als groenbemester. In

2017 werd op een biologisch akkerbouwbedrijf in Ens het spinaziegewas afgekeurd door de afnemer. De stelen waren te lang geworden. Hierop reageerde Krispijn van den Dries door de spinazie gratis aan te bieden. De actie 'Help mee de spinazie te redden', kreeg veel aandacht, zowel van consumenten als van de pers.



Pompoensiamees
Foto Leen Janmaat

'Uit zichzelf grijpt een consument naar het mooiste en gaafste product.'

De Hokkaido-pompoen is een kenmerkend biologisch product, ze worden op verschillende plekken verwerkt en marktklaar gemaakt. Afhankelijk van het teeltseizoen zijn pompoenen langer of korter houdbaar. Bij een opbrengst van 30 ton per ha. komt er 10.500 ton beschikbaar (350 ha pompoenareaal). Met een uitval van vijf procent betekent dit 437.500 kilo restproduct. Hiervan is weer een gedeelte te benutten voor verwerking. Pompoenen met schimmel zijn voor de verwerking niet geschikt, maar er blijft voldoende over om de verwerkingslijn in werking te stellen. Voor asperges zijn de hoeveelheden kleiner en bovendien tijdens een beperkte periode in het jaar. Op basis van vijf procent uitval en 20 ha. areaal komt er 5.000 kilo beschikbaar gedurende het aspergeseizoen. Dit verwerken lukt alleen bij kleinschalige verwerking in kleine partijtjes. ■