



Bieten worden per schip en vrachtwagen geleverd bij Cosun Beet Company. Veel broeigasgasemissies worden aangejaagd door ketens voor en na het landbouwbedrijf, zoals transport en productverwerking.

FOTO: PETER ROEK

COLUMN
Léon Jansen

Alle ballen op de retail

Duurzaamheid is heel belangrijk, maar net als veel consumenten maak ook ik in de winkel niet altijd de meest duurzame keuze. Zo ben ik niet overtuigd van de milieuvriendelijkheid van biologische producten vanwege de mindere opbrengst per hectare en groter risico op verlies tijdens of na de productie. En biologische insecticiden, zijn die duurzamer? Mij overtuig je dus niet met een tv-campagne voor biologische voeding. Het prijsverschil met gangbare voedingsmiddelen duwt me ook de andere kant op. En mij niet alleen. Hoe nu al die consumenten aan meer milieuvriendelijke producten helpen? En dan bedoel ik logische producten, niet biologische! Logisch omdat ze minimale hoeveelheden kunstmest of gewasbeschermingsmiddelen gebruiken, en dan alleen daar waar nodig en als alle andere opties zijn uitgeput. 'Logische producten' klinkt ook beter dan 'geïntegreerd plaagmanagement'.

Supermarkten moeten zich inspannen om de consument duurzamer te laten eten. Dat kan door stap voor stap producten te vervangen door duurzamere varianten. Consumenten begrijpen dat, als je er het goede verhaal bij vertelt en de duurzamere varianten net zo goed smaken. De combinatie van factoren, zoals de nabijheid van de supermarkt, weten wat waar ligt, goede service en prijs, is de basis waarop klanten hun winkel kiezen. Dat

zorgt ook voor acceptatie van de keuze van de supermarkt om het assortiment stap voor stap te verduurzamen. De retail kan dit ook verweven in het formulebeleid en haar positionering verduurzamen. Deze aanpak gaat echt zoden aan de dijk zetten. De handschoen ligt bij de retail. Als die haar huismerken een voor een verduurzaamt en dit verhaal deelt met haar klanten, dan zal dit ook voor merkfabrikanten een extra stimulans zijn om daarin mee te gaan. Een mooi voorbeeld is Coop, dat zeven vleesproducten vervangt door plantaardige alternatieven die het tussen de vleesproducten aanbiedt. Het kán, dus alle ballen op de retail. Dan kunnen consumenten zoals ik zonder hoofdbreken gewoon de producten kopen die we lekker vinden.

Léon Jansen is strategisch adviseur bij Schuttelaar & Partners. Hij is actief op tal van projecten op het gebied van gezondheid van voedsel en op het gebied van effecten van voedselproductie op het milieu en de biodiversiteit.

Léon Jansen is strategisch adviseur bij Schuttelaar & Partners



Toelatingen Nemasol en Monam blijven

Den Haag – Het College van Beroep voor het Bedrijfsleven (CBb) ziet geen reden om de toelatingen van gewasbeschermingsmiddelen Nemasol en Monam in te trekken.

De middelen worden gebruikt als bodemontsmeters, om aaltjes en schimmels in de grond te bestrijden. Ze mogen onder andere toegepast worden in de teelten van bollen, poot-aardappelen en aardbei-vermeerderingsplanten. Stichting Bollenboos (een stichting met burgers uit de gemeente Westerveld) vecht de toelatingen van de middelen aan. De stichting wil dat de middelen uit voorzorg verboden worden. Ze vinden dat te onduidelijk is wat de risico's zijn van gebruik van het middel voor omwo-

nenden en het milieu.

De werkzame stof van de middelen is metam-natrium. Bollenboos wijst erop dat Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk het gebruik van metamhoudende middelen verboden hebben, omdat gevolgen voor de menselijke gezondheid onvoldoende zouden vaststaan. In Nederland kreeg Nemasol in 2019 een nieuwe toelating van het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb) en werd de toelating van Monam verlengd. Dit gebeurde op basis van een Europese beoordeling, gedaan door België.

De bestuursrechter ziet geen reden om daar aan te tornen. Het CBb vindt dat het Ctgb voldoende kan onder-

bouwen dat de risico's voor mens en dier aanvaardbaar zijn. Voor gebruik van het middel gelden strenge voorschriften, zoals een afdekkis van 42 dagen en het verplicht aanhouden van een bufferzone. De rechters zeggen geen aanknopingspunten te zien om het middel uit voorzorg te verbieden.

In Nederland werden middelen met metam-natrium kortstondig verboden in 2014. Later dat jaar stond de overheid gebruik onder strikte voorwaarden weer toe. In de jaren daarna zijn de voorschriften verder aangescherpt. Bij de nieuwe toelating in 2019 woog het Ctgb mee dat het middel in de praktijk inmiddels zeer beperkt gebruikt wordt.

Duitsers werken aan klimaatzegel op voeding

De consument moet op de verpakking van voeding kunnen zien welk effect de productie en distributie hebben gehad op het klimaat. Vier Duitse fabrikanten nemen het voortouw en zijn bezig met de ontwikkeling van zo'n label.

Door Wim Verseput

Vier Duitse fabrikanten van voedingsmiddelen zijn bezig met de ontwikkeling van een kwaliteitslabel dat aangeeft wat het effect van de productie en distributie van het betreffende product op het klimaat is. Het kwartet dat de kar trekt voor de ontwikkeling van een dergelijk klimaatlabel bestaat uit Nestlé Deutschland, haverdrankenfabrikant Oatly, diepvriesproductenmaker Frosta en Mymuesli. Het initiatief draait onder de titel Together for Carbon Labelling.

Voorbeeld bij de ontwikkeling van het klimaatlabel is Nutri-Score, dat

zich richt op de voedingswaarde van levensmiddelen. Net als bij Nutri-Score moet de consument aan de hand van het klimaatlabel met een oogopslag kunnen vaststellen in welke mate de voedingsaankoop heeft bijgedragen aan de CO₂-emissie.

De Duitse Bondsdag heeft al ruim een jaar geleden een debat gehouden over een wettelijke plicht om de klimaatvoetafdruk aan te geven op voedingsproducten. Het parlementsdebat vond plaats naar aanleiding van een door 57.000 burgers ondertekende petitie. Sindsdien is het van de kant van de regering in Berlijn stil gebleven rond de zaak.

Staatssecretaris Uwe Feiler van



Oatly-producten in het winkelschap. Vier Duitse fabrikanten, waaronder Oatly, werken aan een klimaatlabel voor voeding.

het ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening legt uit waarom. "Op elk product aangeven wat de CO₂-emissie is geweest, vindt het ministerie extreem moeilijk. Daarvoor moet de hele waardeketen worden bekeken", zegt hij tegen de belangenorganisatie van de Duitse voedingsindustrie, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

(BVE). Volgens Feiler moet ook worden voorkomen dat met name het midden- en kleinbedrijf in de sector met nog meer bureaucratische verplichtingen wordt opgezadeld. "Het vergaren van de benodigde data omtrent de klimaatvoetafdruk is voor bedrijven niet zo simpel." Het ministerie vindt het bovendien zinvoller om een complete duurzaamheids-

labeling van de grond te krijgen, zodat niet alleen wordt gefocust op de klimaatemissie.

De vier klimaatlabelfabrikanten willen niet wachten op stappen van de overheid. Stap één bij de ontwikkeling is om de randvoorwaarden en criteria voor de klimaatdeclaraties op de verpakking te identificeren. Op basis daarvan moet in de tweede stap, een uniforme, controleerbare standaard, worden uitgewerkt die in de praktijk toepasbaar is, zo klinkt het optimistisch van de initiatiefnemers. Dat neemt niet weg dat ze ook wel begrip hebben voor het standpunt van het ministerie, dat een compleet duurzaamheidslabel meer voor de hand ligt.

Anke Stübing, verantwoordelijk voor de duurzaamheidsaanpak bij Nestlé in Duitsland, meent dat zo'n breed zegel er op langere termijn zeker ook zou moeten komen, en niet alleen in Duitsland maar in Europa als geheel. "Om dat te bereiken zetten we ons ook in voor een gemeenschappelijke Europese methodiek ter berekening van de milieueffecten", aldus Stübing.