

P⁺
SPECIAL
Jaargang 15
week 19 | 2017

SMK
bestaat
25 jaar

Peter Matthijssen, TopFresh

Supermarkt legt ondergrens bij

Milieukeur

Milieukeur als ondergrens

GROENTE EN FRUIT **SMK 25 JAAR**

Het is van levensbelang voor de bijen, het telen van groenten en fruit met Milieukeur. Alle leveranciers aan de supermarktketen Jumbo moeten zich voor 31 december 2019 hebben gecertificeerd. Zelfs de telers van de lastigste gewassen, zoals wortelen en uien.

Frank van Kleef (1964) werkte als kleine jongen al in de kassen van de vader van zijn huidige twee compagnons Koert en Bart van de Ende. Binnen het directieteam van Royal Pride in Middenmeer is hij de man die persoonlijk bij Greenpeace aanklopt en zijn kennis over Milieukeur met de actievoerders deelt. “Het is heel simpel. Ik wil uit deze kas geen tomaten mee naar huis nemen die ik mijn kinderen niet wil laten eten. En die wil ik ook niet aan mijn klanten verkopen.” Van Kleef was dan ook diegene die er hard aan werkte om tot een Milieukeur Duurzame Glastuinbouw te komen. Liggen zijn tomaten dus in de Jumbo? Wat nors reageert hij: “Nee, ze werken via hun eigen inkoopcombinatie. Mijn cherry trostomaatjes liggen trouwens wel in de Lidl. Al jaren zelfs. En in de Marqt. Maar voor het merendeel telen we voor de export.” De tomatenkassen van Royal Pride beslaan 500 duizend vierkante meter. “Ik kan alle Nederlandse supermarkten van tomaten met Milieukeur voorzien”, stelt Van Kleef.

www.royalpride.nl

Nostradamus had het niet kunnen voorstellen. Uitgerekend in het jubileumjaar van de Stichting Milieukeur (SMK) staat de telefoon in Den Haag dagelijks roodgloeiend. Handelaren, telers en boeren hangen aan de lijn. Ongerustheid in hun stem. De vraag komt steeds op hetzelfde neer, want het is druk en daarom nemen ze kortste weg: “Hoe kom ik aan dat Milieukeur? Wat moet ik daarvoor doen?” Vragen die niet alleen in het Nederlands worden gesteld, maar ook in het Engels, met een keur aan tongvallen: Italiaanse, Duitse, Spaanse, Zuid-Afrikaanse, want daar zitten citrustelers die aan Nederland leveren. En het is niet het enige record dat SMK nu ineens boekt in de 25 jaar van haar bestaan. Nooit eerder kwam er in enkele maanden zoveel areaal voor gecertificeerde aardappelen, groenten en fruit bij als in 2017. De stijging zette al in 2016 in, met een groei van 16,9 procent over een heel jaar. Het eerste kwartaal van 2017 groeide de gecertificeerde agf-oppervlakte echter al met 18,3 procent. Gecertificeerd is er nu bijna 7.000 hectare, wereldwijd, gerealiseerd door 181 bedrijven (inclusief boomkwekerijen en bloembollentelers) en 28 handelsbedrijven. Wat is er ineens aan de hand? Consumenten zijn toch niet ineens bij hun groenteboer massaal naar komkommers met Milieukeur gaan vragen? Zo bekend is dit keurmerk niet bij het grote publiek. Het is tot nu toe vooral een certificatieschema dat gebruikt wordt in de Business to Business-markt (B2B). Of zouden de telers het jubileumjaar van SMK tot een onvergetelijk feest willen maken?

Voor de aanleiding voor deze hausse moeten we terug naar 28 juli 2016, bijna een jaar geleden. In het hartje van de zomer gebeurde iets opmerkelijks. Zelden laat Sylvia Borren zich als directeur van Greenpeace trots fotograferen met de directeur van een grote onderneming. Toch gebeurde het, de foto is nog steeds te zien op de website van de Jumbo, de op een na grootste supermarktketen van Nederland. We gaan samen de bijen redden, was de insteek. Dus: geen verdacht gif meer in de kassen of op de open velden. De ondertekenaars lieten de wereld ook weten dat om dat doel te bereiken alle groenten in de schappen biologisch moeten zijn of gecertificeerd door Milieukeur. Dat biedt voldoende garantie.

Ed van de Weerd, directeur commercie van Jumbo Supermarkt, stelde bij deze gelegenheid: “Als familiebedrijf willen we stappen blijven zetten om steeds meer duurzamere producten in de schappen te leggen. Nu is het moment om ook met onze groente- en fruitproducten aan de slag te gaan en bij-vriendelijke maatregelen toe te passen. Bijen zijn als ‘bestuivers’ van consumptiegewassen immers cruciaal in onze voedselvoorziening. We hebben gezamenlijk een strategie uitgestippeld om gewasbeschermingsmiddelen te verminderen. De overstap naar Milieukeur sluit hier naadloos op aan.” De ondertekenaar legde zichzelf bovendien een deadline op. Uiterlijk 31 december 2019 moet de operatie een feit zijn.

Op dezelfde dag reageerde ook collega-milieueorganisatie Natuur en Milieu, die een soortge-



Bij snackwortelfabrikant TopFresh maken afspraken over de arbeidsomstandigheden ook deel uit van Milieukeur.

► lijke afspraak met marktleider Albert Heijn had opgezet. De afspraak hier bleek iets anders in elkaar te zitten. Hij was ook gericht op het redden van de bij, maar niet gevat in een erkende certificatie. Het concurrerende duo plaatste de 28 ‘meest verdachte bestrijdingsmiddelen’ op een zwarte lijst. Ze mogen niet meer gebruikt worden. Het is een uitgekledde aanpak, want naast een beperking van gewasbeschermingsmiddelen en meststoffen heeft Milieukeur veel meer aandachtgebieden. Milieukeur ziet ook toe op energie- en watergebruik, op emissie van broeikasgassen, op biodiversiteit, op verpakking en afval en zelfs ook op arbeidsomstandigheden. Er is behalve voor de bij dus ook volop aandacht voor mens en omgeving. Het is niet voor niets dat sommige boeren en tuinders die al eerder Milieukeur ‘haalden’, vertellen dat de overgang naar biologisch niet zo lastig meer was.

Op het Alexanderveld te Den Haag kijken directeur Gijs Dröge en communicatiemanager Wim Uljee terug op de felle reacties, direct na het bekend maken van de voornemens. Ze beschrijven hun organisatie als ‘een soort MVO-afdeling van de agro-food sector’. Projectmanagers begeleiden ‘als verkeersleiders’ de totstandkoming van de criteria voor de keurmerken, voor verschillende productgroepen, ook non-food. Onafhankelijke deskundigen controleren vervolgens de telers. En dat is allemaal een kwarteeuw geleden door de Rijks-overheid opgezet, die SMK tot op de dag van vandaag financieel ondersteunt. Het ging er op gespecialiseerde weblogs over voeding, zoals Foodlog, hard aan toe. Vooral boeren gaven openlijk blijk van hun frustratie. Hun klacht: Jumbo gaat mooi weer spelen en wie mag het allemaal weer regelen en de risico’s dragen? Juist: wij. Dröge herkent de boosheid: “Het was schrikken. Wij kennen het fenomeen: afwachten zolang het kan. De belangstelling voor Milieukeur was jarenlang gering. Het argument om niet te verduurzamen was: de supermarkten vragen er niet naar. En toen het er dan toch van



Peter Matthijssen (1977) bouwde zijn bedrijf TopFresh in Kraggenburg eigenhandig op. Hij verwerkt 350 ton worteltjes per week, keurig geschraapt tot *baby carrots*. ‘Ready to eat’, noemt de ondernemer deze snackpeen zelf. Dagvers dus en zelf geteeld, op 200 hectare akker. Hij heeft al sinds zes jaar het Milieukeur label. Zo moeilijk is dat niet, volgens hem. Ook niet als er ineens ziektes zijn? “Dan ben je feitelijk al te laat. Dat moet je voorkomen. Bij wortelen is de waterhuishouding op het land heel erg belangrijk. Dan kan er weinig gebeuren. De experts van Milieukeur hebben mij daar veel over geleerd.” www.topfresh.nl

kwam, was de boot ineens aan. Maar wie optette, had dit kunnen zien aankomen. De voedingsbodem was er, het aandeel biologisch in de groenteafdeling rukt op.” De hippe stadssupermarkt Marqt had al het nodige voorwerk verricht, erkent Uljee. “Van begin af aan werd daar beloofd: biologisch. En als we dat niet kunnen krijgen wordt het Milieukeur. Uniek is de afspraak van Jumbo dus niet als het gaat om de ondergrens bij Milieukeur te leggen. Maar dat is het wel als het om het volume gaat. Marqt verandert met 15 supermarkten de wereld niet. Jumbo wel.” En Lidl dan, die jarenlang achter elkaar prijzen in de wacht sleept voor de beste groenteafdeling? Dröge: “De Lidl staat nu ineens met 4-5 achter. De andere ketens willen zich duidelijk onderscheiden.”

Inmiddels wordt koortsachtig aan de certificatie gewerkt. Dat stelt ook Greenpeace vast, die erg tevreden is over de afgesloten overeenkomst in de vorm van een Memorandum of

Understanding (MoU). Herman van Bakkem, campagneleider landbouw, vertelt dat aan de ondertekening een zorgvuldige voorbereiding ten grondslag lag. “Supermarkten doen voorkomen alsof hun inkopers persoonlijk bij de boeren langs gaan om daar de aardappelen op te halen. Dat komt sympathiek over op de consument, met bordjes bij de groente met een foto van de boer. De werkelijkheid is heel anders, bleek uit ons vooronderzoek. Je hebt in Nederland 20 tot 25 winkelketens, die allemaal bediend worden door vijf grote inkoopkantoren. Toch ligt de macht bij de supermarkten, die het dunne deel van de zandloper vormen. Daar moet alles doorheen, wil je de consument bereiken. Om de boeren voor de extra inspanningen te compenseren, hebben wij Jumbo gevraagd om 1 of 2 cent per kilo aardappelen extra te betalen. Uit een Franse studie bleek dat het zonder al te veel heisa goed mogelijk is om 40 procent van de bestrijdingsmiddelen te schrappen zonder dat dit ten koste gaat van de hoeveelheid oogst van het veld. Uit ons onder-

Levert SMK alleen Milieukeur?

Zó begon het wel, 25 jaar geleden. Als algemene naam is Milieukeur inmiddels uitgebreid met barometers op verschillende niveaus voor sectoren als bloemisterijen, zorginstellingen en terreinbeheer. Ook is er Milieukeur voor non-food producten.

- + Autoreinigingsmiddelen
- + Betonproducten
- + Brandblusmiddelen
- + Elektriciteit
- + GFT- afvalzakken
- + Meubelen
- + Veiligheidstegels, in-situ-vloeren en infill

SMK vertegenwoordigt in Nederland ook het EU Ecolabel, voor tal van producten en diensten.

- + Allesreinigers
- + Bedrukt papier
- + Grafisch- en kopieerpapier
- + Groeimedia (teelgrond)
- + Handafwasmiddelen
- + Hygiënisch papier
- + Machineafwasmiddelen
- + Smeermiddelen
- + Televisies
- + Textiel
- + Toeristische accommodaties
- + Verf en vernis voor binnen
- + Wasmiddelen
- + Zepen

SMK ontwikkelt en beheert ook certificatieschema’s voor duurzamere veestallen (Maatlat Duurzame Veehouderij) en kassen (Groen Label Kas). Met een certificaat kunnen stallen of kassen deelnemen aan de fiscale overheidsregelingen MIA en Vamil en de Regeling groenprojecten. Ook kunnen deelnemers met een certificaat in aanmerking komen voor het Borgstellingsfonds

- + Maatlat Duurzame Veehouderij
- + Groen Label Kas

►



Bij kweker Royal Pride zorgen dikke hommels voor de bestuiving van de tomaten.

► zoek bleek daarop Milieukeur de aantrekkelijkste optie te zijn, richting verduurzaming van de teelt. De boeren en tuinders worden op een onafhankelijke manier gecontroleerd, professioneel. Je kunt ervan uitgaan dat als er afspraken worden gemaakt, die ook worden nagekomen. Tot voor vorig jaar deden Milieukeur-telers dat uit liefhebberij, liefdewerk oud papier. Sinds onze afspraak is dat wel veranderd. De markt is ernaar gaan vragen.”

Waarom trekken de milieuclubs niet gezamenlijk op met eenzelfde aanpak? “Omdat Albert Heijn liever voor maatwerk kiest”, zegt Geertje van Hooijdonk, interim-directeur van Natuur en Milieu. “Wij vinden Milieukeur hartstikke goed en het kan een stap zijn hierna, voor de hele sector. Dan kunnen wij onze ervaringen inbrengen. Wij hebben nu een nulmeting gedaan om te inventariseren bij welke teelt welke middelen worden gebruikt. De knelpunten komen nu naar boven. We kunnen beginnen met de voorstellen en komend seizoen de testen doen. Voor elk knelpunt draaien wij een pilot.”

Volgens Van Hooijdonk is er geen weerstand bij boeren en tuinders om met verschillende eisen te moeten werken. Dat is opmerkelijk, want je zou verwachten dat ze telers wel wat beters te doen hebben dan voor elke supermarktketen een apart milieuprogramma op te stellen.

En dat is nog maar een van de extra complicaties van de afspraken: Nederland is een exportland. Moet je nu voor de Nederlandse afzet ineens een certificaat Milieukeur halen en voor de afzet in de rest van de wereld niet? Of, nog lastiger: op de groentefdeling ligt ook exotisch fruit. Zelfs de eerste aardbeien van het jaar komen niet uit Nederland, maar uit Spanje, waar het aan de zuidkust eerder warm is. Moeten alle buitenlandse telers zich nu ook voor een Nederlands keurmerk certificeren, terwijl ze ook aan Duitsland leveren, bijvoorbeeld? Hoe doe je dat dan met ananas? Tegelijkertijd klonk er ook opluchting bij enkele honderden telers die al wel het Milieukeur ‘op zak’ hadden. Ook bij buitenlandse



Gijs Dröge, directeur SMK: “Wij kennen het fenomeen: afwachten zo lang het kan. En toen de verplichting tot Milieukeur er dan toch van kwam, was de boot ineens aan.”

telers, zoals het Italiaanse Aphacom Italië. Dat is een leverancier van, hoe kan het ook anders: rucola. Eindelijk beloning voor de extra inspanning.

Niet alleen Greenpeace deed vooraf huiswerk, ook Jumbo raadpleegde eerst de grote toeleveranciers om te vragen of de verplichting van Milieukeur realistisch zou zijn. Een van die partijen is het ‘versbedrijf’ Greenery, een coöperatie van telers en leveranciers van onbewerkte groenten als sla, wortelen, komkommers, witlof en dergelijke. De Greenery ging na de afspraak meteen aan de slag. Die ontwikkeling leidde tot het fenomeen dat ‘oud nieuws’ ineens ‘nieuw nieuws’ werd. In het jaarverslag van SMK stonden al langer twee telers van aubergines genoemd met Milieukeur-certificaat: de gebroeders Van Duijn en kwekerij Osdorp. Door de nieuwe afspraak kwam aubergineteler Van Luijk en Zn. uit Wateringen ook ineens in het zonnetje te staan. Niet omdat dit familiebedrijf de derde op rij is, maar omdat het de eerste is in de categorie ‘vruchtgroenten’ binnen de stal van toeleverancier Greenery. Dit dus als stimulans voor andere aangesloten kwekers om ook door te zetten, want het aantal certificaathouders van de coöperatie is tot nu toe beperkt tot de telers van bladgroenten.

Echt heel ingewikkeld is de situatie bij toeleveranciers van voorgesneden groenten. Wat ooit begon met een plastic zakje soepgroente en een bamigroentepakket, is nu door de opkomst van de gemakconsument een breed aanbod van veelkleurige schalen geworden, waar zelfs al gekookte kikkererwten in zitten. Een groentesnijder die wil leveren aan Jumbo



Wim Uljee, communicatiemanager bij SMK: “Het is een unieke afspraak als het om volume gaat. Jumbo verandert de wereld.”

moet dus proberen alle telers voor al die verschillende ingrediënten ertoe te bewegen Milieukeur te halen.

Nu wil het gelukkige toeval dat uitgerekend deze sector een lichtend voorbeeld kent: Hessing Supervers BV in Zwaagdijk. De twee broers Koos en Frank staan ook bij SMK te boek als vaandeldragers. Maar gestrest zijn ze op dit moment wel. Alles moet aangepast, zelfs de computersystemen. Inkoper en certificeerder Koos bezweert: “Het gaat lukken. Wij zeggen tegen al onze telers: wij willen Milieukeur hebben. Maar makkelijk is het niet. Er zijn telers bij die nog aan de eerste richtlijnen moeten beginnen.” Zijn strategie berust op werken met percentages en deze op de verpakking zetten. Bijvoorbeeld: 50 procent Milieukeur. En daarna dat percentage steeds verder ophogen, naarmate er meer telers gecertificeerd zijn.

Hessing neemt het op voor zijn toeleveranciers. Dit proces vraagt even tijd. “Je weet hoe supermarkten zijn. Wat ze vandaag vragen, willen ze gisteren al geregeld hebben. Maar je moet wel reëel blijven. Het aantal toegestane middelen is soms net op het randje. Als het weer omslaat en je moet ingrijpen om je oogst te redden, kan het net te krap zijn.” Dat geldt vooral voor boeren, minder voor glastelers die in de kas veel meer invloed hebben op de groeiomstandigheden. Hessing vraagt namens de groep ‘open teelt’ om begrip: “Het is niet zo dat boeren allemaal criminelen zijn die zoveel mogelijk willen spuiten. Zo is het beslist niet. Spuiten kost ze geld. Maar ze moeten zich wel aan de omstandigheden kunnen aanpassen.”

In de lijst gecertificeerde telers die SMK in het jaarverslag publiceert, is de weerslag hier-

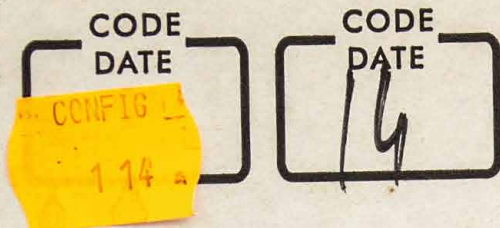
van ook te zien. Daar stond tot voor kort welgeteld een enkele uienteler op. Voor de groentepakketten van Hessing zijn uien echter een essentieel onderdeel. Hoe dit te regelen? Ook directeur Frank belooft: “We gaan naar een percentage van 100, ook al zijn buitengewassen als wortelen en uien lastig.”

Maar dat komt goed, voorspelt communicatie-deskundige Marcel Schuttelaar. “We zouden moeten gaan naar een systeem waar zoveel mogelijk telers in mee moeten kunnen. Milieukeur zou daarom vernieuwd moeten worden, want wat heb je aan een certificatie waar niet meer dan een paar procent van een groep boeren heil in ziet? De afspraak om aan vernieuwing te gaan werken is al gemaakt, tussen SMK en het GroentenFruit Huis, de nieuwe belangenorganisatie voor handelsbedrijven en telersverenigingen. Er gaat nu eerst naar de milieucriteria gekeken worden voor de verschillende teelten. Milieukeur gaat praktischer en doelgerichter worden.”

De ambitie van Milieukeur moet in dit proces wel gehandhaafd blijven. Schuttelaar zelf adviseert de supermarktketen Plus en ziet ook daar de behoefte om zich te onderscheiden op kwaliteit in de groenteschappen. “Het is een imagokwestie geworden”, stelt Schuttelaar. “Het gaat er vandaag niet meer om de allerallergoedkoopste te zijn. Je wil naar de supermarkt die goed voor je zorgt en aan jouw gezondheid denkt.”

Rest er nog één dingetje. Milieukeur blijft voor de buitenlandse telers een tongbreker in een onbegrijpelijke taal. Maar ook daar gaat SMK wat aan doen. Directeur Gijs Dröge viert het feest van het 25-jarig bestaan met de bekendmaking van een goed klinkende internationale naam voor het certificaat. ■

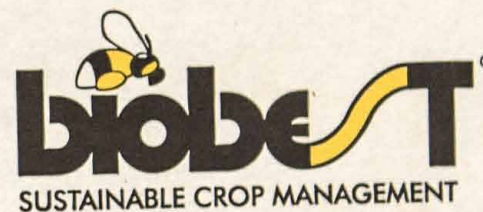
Websites
SMK
Jumbo
Greenpeace



CLOSE



Biobest Belgium NV
Ilse Velden 18 - 2260 Westerlo (Belgium)
tel.: +32 14 25.79.80 - fax: +32 14 25.79.82
e-mail: info@biobest.be - www.biobest.be



Further information & user instructions @ www.biobest.be

Biological systems for sustainable crop management!



IN ONLY



IN & OUT



IN & OUT

CEL 29



CLOSE



Supermarkt Jumbo en Greenpeace willen de bijen helpen. Dikke hommels helpen op hun beurt de teelt door tomatenplanten in kassen te bestuiven.



P+ People Planet Profit wordt geschreven en geproduceerd door een onafhankelijke redactie.

Deze Special is mede mogelijk gemaakt door SMK.

- + TEKST JAN BOM
- + EINDREDACTIE PETER NOORDERMEER, TAAL & ZO
- + FOTOGRAFIE DEBORAH ROFFEL EN SMK
- + ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER + STUDIO 10
- + UITGEVERIJ ATTICUS BV
- + WWW.P-PLUS.NL