

Fair Trade koerst richting biologisch

# Ananas-op-gif

Volgens de Consumentenbond zijn biologische groenten niet gezonder dan met pesticiden bespoten voeding. Het blijft een gedenkwaardig koopadvies. Zeker als je de lijsten bekijkt van toegestane gifresten in bijvoorbeeld ananas. Zo klein zijn de percentages, dat ze volgens de wetgever de gezondheid niet kunnen schaden. Maar de residuen zitten er wel in. Alleen Fair Trade-boeren weten door strengere eisen tropisch fruit af te leveren, dat na controle niet de boeken ingaat als ananas-op-gif. De Nederlandse groothandel AgroFair begeleidt de kleine ananasboeren in Costa Rica zelfs in de richting van biologische teelt.

**N**ee, nee, nee, geen foto's nemen hier. Geen bewijslast dus van enorme gifmaskers. Ook niet van de groep arbeiders die het zojuist bespoten plantgoed selecteren op grootte, zonder mondkapjes op. Onze belangrijkste herinnering zal een verzuurde maag zijn, na vijf minuten kijken en wachten op toestemming, op het erf van deze grote ananasplantage, vlakbij San Rafael de Guatuso.

Geen nood. Dan nemen we toch ergens anders foto's? Je kunt de gifwagens voor de ananasteelt bijna niet missen, in het noorden van Costa Rica. Iets boven San Rafael gaat de tweewekelijkse dosis kunstmest op een veld. Iets onder San Rafael vinden we een veld waar net wordt aangeplant. Hier wacht de chauffeur van een gigantische sproei-installatie op de arbeiders, tot ze opstaan na hun korte siësta. Of wacht hij tot wij met onze camera's eens een keer zijn opgehoepeld? We zullen het nooit weten. Maar we weten wel dat wij thuis gaan uitzoeken of het verstandig is ooit nog een ananas te kopen.

## Op onderzoek uit

In Nederland ontpopt Leonie Haakshorst van ICCO zich als een onvermoeibare researcher. Ook zij wil er alles van weten. En niet zonder reden. Zij is verantwoordelijk voor de hulp aan kleine fruitboeren in ontwikkelingslanden, die door export veel meer geld verdienen dan de verkoop aan de lokale markt. Zeker wanneer hun ananassen van het Fair Trade Label worden voorzien, met nog eens een extra premium. Voor Haakshorst is eveneens de vraag: onderscheidt de Fair Trade-ananas zich ook in ecologisch opzicht ten gunste van de ananassen van de grote plantages?

De eerste e-mails arriveren. Een plantageplan. Vooral het plantgoed blijkt duur te zijn. En dat terwijl de exclusieve rechten op de populairste ananassoort ter wereld van dit moment op de een of andere manier kwijt zijn geraakt. Erg vervelend voor Del Monte, die met de goudgekleurde en sappige MD2-ananas (ook wel bekend als 'Extra Sweet') een nieuwe variëteit leverde, die de aloude wittere en zuurdere Smooth Cayenne binnen een paar jaar van de troon stootte. En tegelijkertijd ook het Afrikaanse Ivoorkust als belangrijkste leverancier, omdat het niet tijdig omschakelde. Ghana staat inmiddels op een bescheiden derde plaats. Maar Costa Rica vestigde zich als wereldmarktleider, en wil dat zeker blijven, want overal zien we nieuwe plantages in wording. Alleen al Europa importeerde vorig jaar 600 duizend

Een grote ananasplantage in Costa Rica. Direct na het aanplanten gaat de gifspuit er al overheen, onder meer met Diuron. Resten daarvan zijn nog steeds aanwezig in de ananassen in de Nederlandse supermarkt.



Stichting DOEN, ICCO en AgroFair hielpen gezamenlijk 160 kleine boeren om hun ananassen op de Europese markt te verkopen.

ton aan verse ananas, ongeveer evenveel als de Verenigde Staten. Geen enkel ander tropisch fruit schiet in marktaandeel zo snel omhoog. De ananas is de status voorbij van pronkstuk in de woonkamer. Of als bijzonder luxe toetje bij de feestdagen. Wie leuk Thais kookt, wil al niet zonder verse ananas. En zelfs een Fair Trade-ananas kost in de winkel niet meer dan 1,99 euro.

#### Pesticides en insecticides

En jawel. Het standaardbestrijdingsplan voor de ananasteelt bestaat uit een aaneengesloten cyclus van sproeibeurtten. We leren dat bijna 30 procent van de kosten van een ananasplantage bestaat uit kunstmest en gif. Op elke hectare gaat elke veertien dagen zo'n drie- tot vierhonderd kilo stikstof. Na het gereed maken van de plantbedden begint het meteen al met insecticides als Dursban en onkruidbestrijdingsmiddelen als Hyvar-X en Diuron. Vanaf week zes elke veertien dagen kunstmest. In vloeibare vorm, omdat ananas alleen voeding opneemt met het grijsgroene blad, dat qua kleur veel wegheeft van prei. Rond de vijf maanden begint een kritische periode, wanneer het vruchtbeginsel zich ontwikkelt. Als er dan vervelende insecten zijn, grijpt Costa Rica massaal naar de spuit. Het sproeien met kunstmest gaat bijna door tot in

week 55, wanneer de ananas rijp is. In de vroege ochtenduren wordt de vrucht geoogst en naar de koelcel en het verpakkingsstation gebracht, voordat de zon echt hard straalt.

Wat blijft er van al die spuitrij hangen? Wij leggen de hand op het meest recente rapport van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit in Den Haag, over het jaar 2004. Hier vinden we wat er aan chemische residuen overblijft in de ananassen die op de Nederlandse markt komen, dus ook wat er aan bestrijdingsmiddelen in de sproei-installaties heeft gezeten. Zo komen we te weten wat we ongemerkt binnen kunnen krijgen, wanneer we een ananas van een bekend wereldmerk eten.

- Carbaryl: hoogste meting 0,14 milligram per kilo
- Carbazim (sum): hoogste meting 0,67 milligram per kilo
- Diuron: hoogste meting 0,10 milligram per kilo
- Endosulfan: hoogste meting 0,06 milligram per kilo
- Piperonyl-butoxide: hoogste meting 0,27 milligram per kilo
- Prochloraz: hoogste meting 1,10 milligram per kilo
- Triadimefon (sum): hoogste meting 1,51 milligram per kilo
- Triadimenol: hoogste meting 1,30 milligram per kilo

De Nederlandse overheid nam in 2004 niet meer dan 23 monsters. Dat is niet veel, naar ons gevoel. Zo weinig proeven op vele tonnen import? Vier monsters kwamen zelfs boven de maximumgrens die de Europese Unie en Nederland gezamenlijk hebben gesteld. Carbazim ging zes keer boven de wettelijke norm uit. Dat lijkt toch voldoende reden voor extra controle, ook al valt dit resultaat nog mee, in vergelijking met de steekproeven op passievruchten of druiven. Daar gaan nog heel wat meer geteste partijen over de schreef. Of in China geteelde groenten die in Hong Kong op de markt komen. Daar zitten volgens Greenpeace zelfs nog resten op van Lindane en DDT, zo ongeveer het meest verboden gif ter wereld. Maar wij hoeven ons geen zorgen te maken, stelt de verantwoordelijke ambtenaar. De normen in Nederland en Europa zijn erg streng en "liggen ver onder de limiet die werkelijk een gevaar voor de gezondheid inhoudt". Dat wij dat maar weten.

#### Grote en kleine plantages

Is er een verschil in gifgebruik tussen de grote plantages en die van kleine boeren, die zich hebben aangesloten bij de Fair Trade-organisatie? In ieder geval wel op papier. Kleine ananasproducenten die in aanmerking willen komen voor Fair Trade moeten de zogenaamde FLO (Fairtrade Labelling Organisations) lijst strikt naleven. Het is een lijst van vier pagina's A4 met bestrijdingsmiddelen die botweg verboden zijn. Ook het insecticide Endosulfan is uitgesloten, dat als residu wel in ananassen van grote plantages wordt aangetroffen.

Toch is nuancering nodig. Leonie Haakshorst van ICCO wil iets zeggen over het misverstand, dat 'bij veel consumenten' leeft. "Fair Trade is niet opgezet als een ecologisch label. Het is een sociaal keurmerk, bedoeld om een kleinschalige economie op te bouwen. De FLO-List beschermt de kleine boeren vooral tegen gifgebruik dat slecht is voor hun eigen gezondheid, en ter bescherming van hun omgeving, de bodem en rivieren." Het zijn overigens niet eens nationale regeringen, of de Europese overheid, die steeds minder residuen in tropisch fruit willen zien. Supermarktketens stellen eigenhandig aanvullende bovenwettelijke eisen, het Britse Tesco voorop, maar ook het Italiaanse Essalunga. Andere supermarkten stellen eisen aan de manier



Het nieuwe pakstation van de Fair Trade-boeren van de coöperatie Asoproagroin. Hier passeren alleen ananassen die geteeld zijn onder strenge eisen. De eerste partijen biologische teelt zijn ook al naar Europa verscheept.

waarop bij het inpakken hygiënisch wordt gewerkt. Volgens deze Europ-Gap-certificatie mogen arbeiders hun boterham alleen in een aparte ruimte opeten. Want kruimels van een ander, daar is de Europese consument vies van. Gifresten? Och. Haakshorst: "We moeten zelfs oppassen dat al te strenge eisen niet een nieuw soort handelsbarrière gaan vormen, een nieuwe uitsluiting van Europa voor derde wereldproducenten. Aan de andere kant bieden steeds strengere regels ook kansen. Een grootgrondbezitter kan al die hectares niet steeds laten wieden, hoe goedkoop de arbeid ook is. Een kleine boer kan dat nog wel aan."

#### Het snelle inpakstation

Terug naar Costa Rica. Weg van het asfalt. We rijden met de *four wheel drive* een hobbelige weg op, naar het inpakstation van de coöperatie van ananasboeren in het plaatsje Pital. Er is net een vrachtwagen met geoguste ananas gearriveerd. De medewerkers van Asoproagroin lossen de wagen alsof er een wereldrecord moet worden gevestigd. Een deel van deze partij gaat in de zwarte dozen met het Fair Trade-keurmerk. Het grootste deel gaat naar Italië, waar een leverancier wel Fair Trade-prijzen betaalt, maar er niet mee te koop loopt. Hij concurreert op grootte. Meisjes in de inpakhal staan na afloop met rode konen van inspanning uit te blazen. In de haven van Puerto Limón wacht een schip, dat naar Europa gaat. Hier rondom Pital vinden we veel kleine boeren. Dit is een overgangsgedebied tussen de grote laagvlakte in het noorden van Costa Rica en de bergen die naar de hoofdstad San José leiden. De hellingen zijn hier net iets feller. De oppervlaktes tussen de restjes tropisch regenwoud stukken kleiner. Hier begon een groepje boeren samen te werken in een coöperatie. In 2002 was hun aantal gegroeid tot 47, op het moment dat ze hulp vroegen aan de Nederlandse groothandel AgroFair. Ook dit is geen gewoon bedrijf. Deze internationale speler uit Barendrecht

weet steeds ondersteuning te krijgen van de Nederlandse ontwikkelingsorganisaties. Opmerkelijk vaak zijn dat ICCO en Stichting DOEN. De laatste besloot de coöperatie met een grote investering te helpen bij het opzetten van een intern kwaliteitssysteem, ter begeleiding van de boeren, die regelmatig kwaliteitsinspecteurs op hun erf verwelkomen.

Elke boer heeft nu een handboek en een voorgeschreven groeiplan. Elke plantage is ook voorzien van een toilet, een douche en andere sanitaire voorzieningen. Maskers. Houtsnippers om de akkers te bedekken tegen onkruid, in plaats van onkruidbestrijdingsmiddelen. AgroFair zorgt voor een garantieprijs en voor de voorfinanciering van de containers en het vervoer: de boerencoöperatie heeft daar de middelen niet voor. Op 8 juli 2005 resulteerden de gezamenlijke inspanningen in de verscheping van de eerste gecertificeerde Fair Trade-ananassen naar Europa. Op dit moment haalt AgroFair al drie containers per week naar ons continent. Het aantal aangesloten boeren is in de tussentijd naar de 160 gestegen. De primeur voor de eerste ananassen was voor supermarktketens in Finland, Zwitserland en Groot-Brittannië. Naar afzetmogelijkheden in Nederland en Frankrijk werd toen nog gekeken. Hollanders lopen niet erg voorop in het adopteren van het Oké-fruit.

#### Ongelukje bij inpakken

De eerste tien pallets met biologische ananas van 2005 vonden dan ook niet hun weg naar de groenteboer in Winterswijk. Leonie Haakshorst: "De eisen die een biologisch label aan de boeren stelt, zijn nog eens zoveel zwaarder dan die van de Fair Trade-organisatie. De grond heeft een periode van drie jaar overgang nodig. Daarna mag er werkelijk geen milligrammetje residu aangetroffen worden in of op een ananas. AgroFair controleert dit ook zelf. Er is laatst aan de buitenkant van de schil iets gevonden. Daardoor kon de hele partij eigenlijk niet worden verkocht. Normaal was dit een enorme strop geweest voor de boeren, die hun geld niet hadden gekregen. AgroFair heeft de partij toen omgeboekt naar Fair Trade, om ze voor deze strop te behoeden. Wat was er nou gebeurd? We denken dat er op het inpakstation nog wat resten van een eerdere partij ananas zijn overgebleven. Misschien was het water voor het schoonspelen niet ververst. Zo is er iets aan de buitenkant blijven zitten. Niet dat iemand dat ooit zou opeten, maar toch. Het zegt iets over hoe streng het biologische label is. De consument moet erop kunnen vertrouwen dat hier werkelijk niets aan gif in zit, zelfs niet aan de schil."

Dave Boselie van AgroFair bevestigt het veelzeggende incident. "We zijn hier strenger dan streng op. Stel je voor dat een biologische Fair Trade-ananas door een supermarkt op een zwarte lijst zou worden gezet. Dat komt op internet terecht en daar kom je nooit meer van af. Dat willen we niet hebben. Juist omdat de biologische markt nu enorm aantrekt. We leveren nog maar kleine hoeveelheden. In Costa Rica zijn er nog niet meer dan vijftien boeren die biologisch kunnen produceren. Maar het is wel de toekomst."

Haakshorst maakt zich er namens het ICCO hard voor: "De consument is steeds vaker bereid voor biologisch zo tot 30 procent meer te betalen. Een bio-ananas levert zo een extra goede meerprijs op. De concurrentiepositie van de kleine producenten verbetert. En de consument krijgt geen ananas-op-gif. Dat is driedubbele winst."

### Wat is het premium voor Fair Trade boeren?

Soort ananas	Land	Garantieprijs per kilo (US\$)	Premium (US\$)
Extra Sweet (MD2)	Costa Rica	0.70	0.05
Biologisch Extra Sweet	Costa Rica	1.00	0.05
Extra Sweet (MD2)	Ghana	0.60	0.05
Smooth Cayenne	Ghana	0.45	0.05
Biologisch Smooth Cayenne	Ghana	0.60	0.05