

## Overzicht wereldmarkt blauwe bessen

Wereldwijd is de teelt van blauwe bessen relatief nieuw. De vraag naar het product groeit nog altijd, vooral vanwege de gezonde eigenschappen die aan het fruit worden toegeschreven. De prijs voor blauwe bessen ligt daarmee hoog en dat is ook de reden dat veel landen een potentiële markt in het product zien.

Vooralsnog Oost-Europa, de Balkan en Peru breiden hun teelt van blauwe bessen sterk uit. Vooral Peru heeft de ambitie om wereldwijd de grootste producent van blauwe bessen te worden.

In Spanje ziet men echter het gevaar van deze toenemende productie. In april en mei had dit land een overproductie van blauwe bessen en zijn de prijzen drastisch gedaald voor de telers. Dit terwijl de prijzen in de supermarkt hoog blijven.

## *Nederland: Lage prijzen en veel promoties met blauwe bessen*

Momenteel zijn Spanje en Marokko aan de bal met de blauwe bessen. Door de Nederlandse pakstations gaat met name veel Spaans product. Het Marokkaanse seizoen loopt inmiddels op zijn einde. Doordat het in het zuiden van Europa erg heet is geweest, verwachten Nederlandse importeurs dat er de komende tijd weleens kwaliteitsissues zouden kunnen ontstaan.

De prijzen liggen op een laag niveau, wel zijn er de afgelopen tijd grote promoties met blauwe bessen geweest bij verschillende retailers. Volgens Nederlandse importeurs leidde dit afgelopen week tot wat onverwachte aanvragen, gezien de tijd dat er normaal gesproken meer dan voldoende product op de markt is. Momenteel is er veel Spaans product op de markt en staan de prijzen onder druk.

Vanaf medio juni is de verwachting dat er een gat valt in de aanvoer, waardoor de vraag en prijzen zullen gaan stijgen en de Noord-Europese productie goed in het gat kan springen. Vooralsnog ziet de Nederlandse teelt er goed uit, zit de laatste bloesem aan de plant en is de zetting goed verlopen. Over geruchten over vorstschade aan de Poolse bessen, reageren de Nederlandse fruithandelaren laconiek dat ze dat vaker hebben gehoord voor aanvang van het seizoen.

## Spaanse blauwe bessen: telers boos over hoge prijzen in supermarkt

Spanje: prijsverschil van 800% tussen teler en supermarkt

Voor de Spaanse productie was het een moeilijk jaar. De prijzen voor het Spaanse product waren historisch laag in de maanden april en mei door een overproductie en dus met prijzen die de kosten voor de teelt niet dekten. Voor deze situatie werd al langere tijd gevreesd: de teelt van blauwe bessen is te hard gegroeid in het Spaanse Huelva. Daarnaast worden de prijzen naar beneden gedrukt door de opkomst van productie uit Marokko en Portugal, vooral de influx van Marokkaanse blauwe bessen op de Europese markt heeft hieraan bijgedragen.

Protesten zijn er ook van telers omdat hun producten voor €2,- per kilo worden afgenomen voor supermarkten die ze vervolgens verkopen voor €19,- per kilo in het schap. Veel telers zijn van plan over te stappen op andere producten, waarschijnlijk vooral aardbeien. Andere telers zetten noodgedwongen hun boomgaarden in de verkoop.

## Welke bes is het meest duurzaam?

Geen betere bes dan de Hollandse bes  
Of blauwe bessen duurzaam zijn, hangt af van waar ze vandaan komen. En hoe ze worden geteeld. Kirsten Palland van Milieu Centraal legt uit: “Hollandse bessen van de volle grond zoals die nu in de winkel liggen zijn duurzaam. Bessen uit Spanje, Polen, Frankrijk en Marokko zijn ietsjepietsje minder duurzaam. Die komen met de vrachtwagen of boot naar Nederland, maar dat vervoer is niet zo milieubelastend; het kost relatief weinig brandstof per kilo. Dus die kan je ook prima kopen.”

### Diepvries is duurzaam

Bessen die met het vliegtuig komen, kun je beter niet kopen. “Je moet ze geen vleugels geven” zegt Kirsten Palland. In het najaar (Van oktober t/m januari) komen de blauwe bessen uit Argentinië, Chili of Nieuw Zeeland. Die komen met het vliegtuig: helemaal niet duurzaam. Met de Kerst kun je beter diepvriesbessen eten, die zijn net zo duurzaam als de verse bes en net zo gezond.

### Plastic bakjes

Een nadeel van de blauwe bessen is de verpakking: ze zitten meestal in plastic bakjes. “Die plastic bakjes waar de blauwe bes in wordt verkocht hebben een functie, zegt Kirsten Palland van voorlichtingsorganisatie Milieu Centraal. “Zacht fruit zoals de blauwe bes is kwetsbaar. Als je ze kneust, blijven ze minder lang goed en kun je ze al snel weggooien. En bessen weggooien dat is pas echt zonde.”

## **BLAUWE BESSEN: duurzaam of niet?**

*Sinds het woord 'superfood' is uitgevonden, zijn blauwe bessen niet meer van de ontbijttafel weg te slaan. Hoe scoort dit kwetsbare vruchtje op milieugebied?*

De blauwe bessen halen we met de boot of vrachtwagens uit Spanje, Portugal, Marokko, Polen en in de zomer uit de volle Hollandse grond. In de wintermaanden komen ze van verder: Nieuw-Zeeland, Chili en Argentinië. Die bessen hebben de grootste milieu-impact, omdat ze worden ingevlogen. Milieu Centraal geeft ze in de groente en fruitkalender score E: 'vermijden'. Maar ook de bessen uit de overige landen scoren niet hoger dan een C: 'tweede keuze'. Dat komt omdat de opbrengst per hectare relatief laag is. Bij appels is de opbrengst voor eenzelfde stuk land vijf keer hoger. Ook de plastic verpakking is relatief milieubelastend. Hoewel we plastic scheiden, blijft dat een minpunt.

### Superfood?

De blauwe bes is geen uitzonderlijke vrucht. Het gehalte vitamine C (12 mg per 100 gram) is vele malen lager dan bijvoorbeeld 100 gram paprika (150 mg) of aardbei (60 mg). De term 'superfood' is dus vooral een marketingtruc. Het is juist gezond om zoveel mogelijk verschillende soorten groenten en fruit te eten.



Blauwe bessen plukken gaat vaak met de hand.



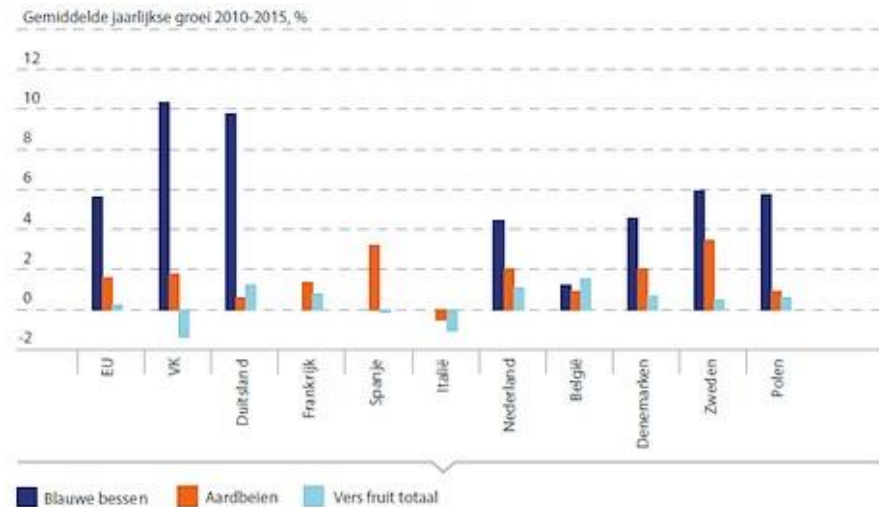
Met machines wordt de kwaliteit slechter.



*Vaccinium corymbosum*

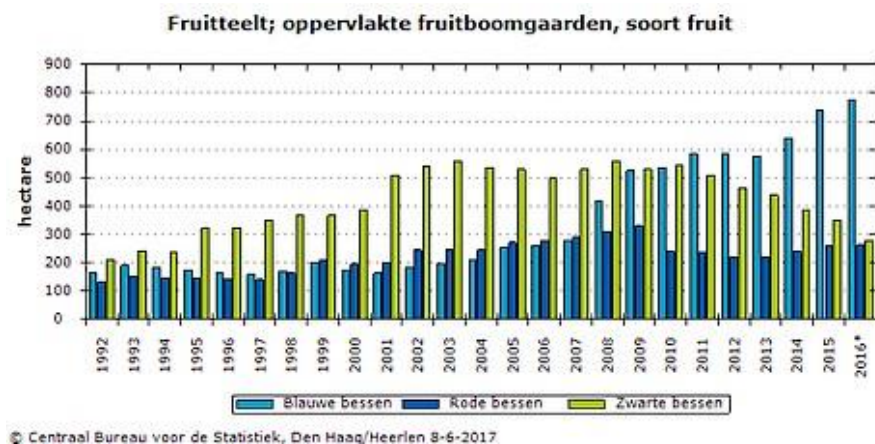
De voedingswaarde van 100 gram blauwe bessen vergeleken met die van 100 gram appel:

|                     | Blauwe bes | Appel     |
|---------------------|------------|-----------|
| Energetische waarde | 230 kJ     | 299 kJ    |
| Koolhydraten        | 11 gram    | 11,8 gram |
| Eiwit               | 1 gram     | 0,4 gram  |
| Vet                 | 0,37 gram  | 0,2 gram  |
| Vitamine C          | 13 mg      | 10 mg     |
| Vitamine B1         | 0,03 mg    | 0,02 mg   |
| Vitamine B2         | 0,06 mg    | 0,01 mg   |
| Calcium             | 6,21 mg    | 4 mg      |
| IJzer               | 0,17 mg    | 0,2 mg    |



Bron: Euromonitor, 2016.

We eten meer en meer blauwe bessen in Europa.



De hoeveelheid blauwe bessen geproduceerd in Nederland stijgt.



Bloem van de blauwe bes.

## Blauwe bessen, biologisch (250g)



**Abel & Cole**  
Buzzing about organic for 30 years

£5.85  
(£2.34 per 100g)

Twee keer zoveel biologische blauwe bessen om je tanden in te zetten. Eet ze vers met handen vol, gooi ze door de salade, in de muesli, door sauzen of doe ze in de smoothie, yoghurt of in bevroren lekkernijen.

*Land van herkomst – Chili*

*Klasse – Minimaal klasse 2*

### Producent

In deze tijd van het jaar komen de biologische blauwe bessen uit centraal Chili, net ten zuiden van Santiago. De twee boerderijen die wij gebruiken, Santa Hilda en Millahue, hebben lichtelijk verschillende bodem- en weeromstandigheden, zodat de boeren gebruik kunnen maken van de beste omstandigheden wanneer het weer goed is. Een fantastische manier om de natuur zijn vrije loop te laten en te werken met de elementen, wat een van de belangrijkste principes is van biologische landbouw.