

PUUR NATUUR

De moeite waard?



■ **Biologische producten komen het dierenwelzijn en milieu ten goede, maar er hangt een prijskaartje aan, zo blijkt uit een peiling. Het aanbod groeit, dus goed vergelijken loont de moeite.**

Tekst Judith van Ruiten | Foto's iStock

Dat het aanbod van bio-producten groeit is goed nieuws, maar soms is het moeilijk om door de bomen het bos te zien. Want weet u bijvoorbeeld het verschil tussen vrije uitloop-, maïs-scharrel-, blijde kip- en puur & vrij-eieren?

Nee? U bent niet de enige, blijkt uit onderzoek van voorlichtingsorganisatie Milieu Centraal. Van de keurmerken en logo's op verpakkingen wordt u niet altijd wijzer. Het logo 'Ik kies bewust' zegt in tegenstelling tot wat veel mensen denken niets over duurzaamheid of milieu, maar alleen iets

over hoe gezond een product is. De dolfijnenlogo's op blikjes tonijn met de tekst 'Dolfijn Vriendelijk Gevangen' suggereren een tonijnvangst zonder dolfijnsterfte (dolfijnen raken nogal eens verstrikt in de netten van tonijnvissers). Maar de meeste logo's zijn geen keurmerken en er ontbreekt controle. "In veel gebieden waar vissers tonijn vangen, zwemmen helemaal geen dolfijnen", legt Ingrid Aaldijk van Milieu Centraal uit.



Bekendste keurmerken

Wie graag zo verantwoord mogelijk boodschappen inslaat, doet er goed aan te weten waar de belangrijkste keurmerken voor staan.

De Keurmerkenwijzer van Milieu Centraal kan daarbij helpen. De bekendste keurmerken voor biologische Nederlandse producten zijn



bijvoorbeeld het zwart-witte EKO-keurmerk en de verplichte Europese variant hierop, het groene blaadje van het EU-logo.



Demeter is het keurmerk van de biologisch-dynamische landbouw. Dat komt voort uit de antroposofie, een levensbeschouwing die uitgaat van de samenhang tussen mens, plant, dier, bodem en kosmos. Naast het Europese keur-



merk voor de biologische landbouw (het groene blaadje)

Grote prijsverschillen

Hoe verantwoord(er) geproduceerd, hoe hoger de prijs is, zo blijkt uit een vergelijkend warenonderzoek bij verschillende aanbieders. We bezochten EkoPlaza, Marqt en Albert Heijn (AH). EkoPlaza is de grootste keten van biowinkels. Marqt is alleen gevestigd in de Randstad en staat bekend om het grote aanbod van verse en veelal biologische producten. En ook Albert Heijn heeft een groeiend aanbod van biologische producten in de schappen liggen.

Het is al snel duidelijk dat u aan 'groene' producten fors meer geld kwijt bent. Zo bedraagt het verschil tussen de kiloprijs van het duurste geheel biologische kippetje van slagerij Stan Alkemade en een 'gewone kip' van de AH ruim €7.

Wilt u niet de hoofdprijs betalen? Maar wilt u liever ook geen



Hoe verantwoord(er) geproduceerd, hoe hoger de prijs.

staat óf het Demeter-keurmerk óf het EKO-keurmerk op de verpakking. Verder is er het één-,



twee- en driesterrenstelsel van het Beter Leven-keurmerk van de Dierenbescherming. Dat zegt iets over het dierenwelzijn. Hoe meer sterren, hoe diervriendelijker geproduceerd. Kijk voor een overzicht op: keurmerkenwijzer.nl

'plof- of floppkip' in de pan, zoals dierenrechtenorganisatie stichting Wakker Dier de goedkoopste kip noemt. Dan zijn er drie diervriendelijkere alternatieven. In volgorde van een beter leven:

1 De puur & eerlijk scharrelkip van de AH (één ster) met een kiloprijs van €5,99.

2 De Kemper Maïs Scharrelkip van Marqt (twee sterren) met een kiloprijs van €8,99.

3 De puur & eerlijk biologische kip van de AH (drie sterren) met een kiloprijs van €7,99.

Opvallend genoeg zijn er prijsverschillen tussen producten van hetzelfde merk. Zo kost exact hetzelfde pak biologische muesli van het merk Halm bij EkoPlaza €5,30 per kilo, terwijl dat bij Marqt €4,90 is. Ook een biologische komkommer, bloemkool en rode kool zijn fiks duurder bij EkoPlaza. Biologische pasta komt bij EkoPlaza voordeliger uit de bus dan bij Marqt.

BIO IS 30% DUURDER

	EkoPlaza	Marqt	AH biologisch	AH niet-biologisch
1. Komkommer (stuksprijs)	2,98	1,69	1,69	0,79
2. Bloemkool (stuksprijs)	3,98	2,99	2,69	2,29
3. Rode kool (stuksprijs)	1,98	1,79	1,19	0,99
4. Fusilli	1,35	1,45	1,99	1,25
5. Melk (een liter)	1,05 (merk: Weerribben Zuivel)	0,99 (merk: Weerribben Zuivel)	1,01	0,89 (AH huismerk)
6. Winterpeen (kilo)	1,79	1,98	1,98	0,79
7. Extra rijke muesli (kiloprijs)	5,32 (merk: De Halm)	4,92 (merk: De Halm)	5,92 (merk: Zonnatura)	4,77 (merk: AH muesli fruit + noten)
8. Eieren (tien stuks)	3,38 (twee pakjes van zes)	2,99	2,93	1,25
9. Hele kip (kiloprijs)	niet beschikbaar	8,99 (tweesterrenkip)	7,99	4,79
10. Geitenkaasje (per 100 gram)	1,96	2,15	niet beschikbaar	1,44

Peiling maart 2015

Totaal biologisch (goedkoopste optie)

€27,40

Totaal niet-biologisch

€19,25

Conclusie: een prijsverschil van 30 procent.

Er zijn opmerkelijke prijsverschillen tussen natuurvoedingswinkels en supermarkten.



Groeiend aanbod

Uit onderzoek van de Consumentenbond van eind 2013 komt een vergelijkbaar beeld naar voren. De bond noteerde in totaal 3000 prijzen van 150 veel verkochte biologische producten, zoals kipfilet, melk, tomatensoep en yoghurt. Hieruit blijkt dat biologische voeding zo'n 40 procent meer kost dan niet-biologische voeding.

Ook hier zijn opmerkelijke prijsverschillen tussen natuurvoedingswinkels en supermarkten. Veel identieke merken waren ook toen verschillend geprijsd. De prijzen in de supermarkten lagen tijdens deze peiling gemiddeld 30 procent lager.

Of er sprake is van een structurele prijsdaling, is wellicht wat voorbarig. Maar het groeiende aanbod bij steeds meer aanbie-

ders zou tot lagere prijzen moeten leiden. Ondanks de hogere kosten, eten steeds meer mensen biologisch. De omzet van biologische voeding in 2013 bedroeg zo'n 985 miljoen euro. 5 procent van de Nederlanders koopt vaak biologische producten. Per persoon geven zij er meer dan €40 per maand aan uit.

Niet per se gezonder

De voornaamste aankoopmotieven zijn het milieu en dierenwelzijn. Voor wie slechts af en toe een biologisch product koopt, spelen vooral smaak en gezondheid een belangrijke rol.

Volgens het Voedingscentrum is biologische voeding niet per se gezonder. "Wie om zijn gezondheid geeft, doet er vooral goed aan de welbekende schijf van vijf te volgen", vertelt woordvoerder

Patricia Schutte. "Want in biologische producten worden dezelfde schadelijke bacteriën gevonden." Directeur Ruud Bakker van de Vereniging van Keurslagers heeft zo zijn eigen ideeën over biologische voeding. De 520 keurslagers in ons land dragen volgens hem wel degelijk hun steentje bij aan het dierenwelzijn. "Maar voor een kleine ondernemer is het onbetaalbaar om een zogeheten Skalcertificering aan te vragen, waarmee je het predicaat biologisch mag dragen."

Kwaliteitsvlees

Voor meer zekerheid voeren de aangesloten slagers daarom sinds kort hun eigen keurmerk: het zogeheten Keurklasse assortiment. "Veel van onze producten zijn minimaal één of twee sterren van de Dierenbescherming waard als we die zouden laten keuren", vertelt Bakker. "Maar dat geld geven we liever uit aan kwaliteitsvlees. De keurslager zal je precies kunnen vertellen bij welke Nederlandse boer het vandaan komt. In tegenstelling tot een supermarkt kiezen keurslagers veelal voor lekkerder vlees van een ander ras." ■

