



3 P'S OM OP TE ETEN! P3 PROFIT

Winst om op te eten!

Bij winst (Profit) draait alles om hoe een product gemaakt wordt. Dit kan op veel verschillende manieren, van snel en goedkoop tot duurzaam of biologisch. Dit heeft natuurlijk effect op de prijs en de winst die per product wordt gemaakt. Hieronder lees je hier meer over. Je leert hoe een product op biologische wijze wordt geproduceerd en waar je op kan letten als je voedsel koopt. Aan de hand van de voedselketen wordt duidelijk wat er allemaal komt kijken bij de productie van mangosap. Door het invullen van de Keurmeester Vraagtekens kom je er achter of en zo ja, waarom biologisch voedsel voor jou belangrijk is.

Smaakt jouw mangosapje nog lekkerder als je weet dat het op biologische wijze geproduceerd is?

J A

NEE

VUL IN

Wat is biologisch?

Bij de productie van biologisch voedsel wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met dier, milieu en mens. Biologische boeren gebruiken natuurlijke bestrijdingsmiddelen en mest en geven dieren meer ruimte dan in de normale veehouderij gebruikelijk is. De ingrediënten voor biologische producten zijn zoveel mogelijk (minimaal 95%) biologisch. Kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen, maar ook gebruik van onnatuurlijke kleur-, geur- en smaakstoffen zijn niet toegestaan.

De voedselketen van mangosap

Heb jij er wel eens eentje op? Ze hebben namelijk al een hele reis achter de rug, voor ze in je mond belanden. Mango's worden verbouwd op kleine en grote plantages en komen oorspronkelijk uit India, maar je ziet hem ook in landen zoals Afrika en Amerika. Ze worden geplukt zodra ze een bepaalde rijpheid hebben, want te vroeg geoogste mango's rijpen namelijk niet goed na. In het pakhuis van de exporteur worden de beste mango's op kwaliteit en ziektes gecontroleerd. Dan worden ze verpakt, gekoeld en naar Europa getransporteerd.



lunchroom
OM OP TE ETEN!

MANGOSAP



Van het geproduceerde voedsel komt 30% tot 50% niet in onze mond terecht. We gooien zo'n 20% van ons eten in de prullenbak.

Voordat ze naar de winkel gaan, rijpen de mango's nog ongeveer 4 à 5 dagen na in een rijpcel. Verwerking van mango tot sap vindt meestal in Europa plaats, waarna jij het door een rietje naar binnen kunt zuigen.



Wat zijn de problemen?

De hele wereld bio. Waarom is dat niet logisch? Bij de productie van biologische mango's is meer ruimte nodig dan bij de productie van gewone mango's. Er wordt geen gebruik gemaakt van chemische bestrijding (dit voorkomt ziektes), hierdoor is het aantal mango's dat na het oogsten geschikt is om op te eten minder. De arbeiders in de biologische landbouw moeten meer uren werken om hetzelfde aantal mango's te produceren, dit kost dus meer geld. Meer grond, een lagere oogst en meer arbeid betekent minder winst. Het blijft dus vaak aantrekkelijk voor boeren om gangbare landbouw te bedrijven.

Er zijn wel meer dan 1000 verschillende soorten mango's.

Aan welk keurmerk herken je een biologisch mangosap?

Biologische producten zijn herkenbaar aan het EKO-keurmerk. Elk biologisch bedrijf krijgt in elk geval één keer per jaar uitgebreid een inspecteur op bezoek. Ook vinden er onverwachte controles plaats om te kijken of een bedrijf zich aan de biologische regels houdt.

Het EKO keurmerk en het EU bio-keurmerk zijn niet de enige keurmerken voor biologische producten, wees kritisch en nieuwsgierig, vraag er zelf eens naar in de winkel!



→ Als kritische keurmeester heb je overal een mening over. Hieronder 3 vragen waarmee je kunt kijken wat jij belangrijk vindt.

KEURMEESTER VRAAGTEKENS

1 Poep is goed, je kunt er mest van maken wat de bodem weer extra vruchtbaar maakt. Zou jij de aarde van jouw mangobomen met kunstmatige¹ of natuurlijke mest bemesten? Waarom?

2 Welke mango levert meer geld op: een biologische of een niet-biologische? Is er verschil in opbrengst voor de boeren en de winkel?

3 De mango's voor je mangosap zijn niet zoet genoeg, wat mag je er aan toevoegen om het zoeter te maken om nog wel het EKO keurmerk te behouden?

De mango is heilig in India.



¹ **Kunstmatig**
Een onnatuurlijk (niet-biologisch) product wat door de mens gemaakt of verkregen is.