

Komkommers met plastic hoesje, is dat slecht voor het milieu?

In de supermarkt vind je komkommers met en zonder plastic hoesje. Is dat plastic niet slecht voor het milieu?

Door: Loethe Olthuis 30 juni 2017, 13:50

•

Blijf op de hoogte

Iedere dag rond lunchtijd het belangrijkste nieuws van de ochtend, de mooiste fotografie en het gesprek van de dag? Schrijf u in voor onze gratis nieuwsbrief.

Waarom hebben sommige komkommers een plastic velletje?

Om ze te beschermen. Een komkommer blijft langer goed als je er een plastic 'sleeve' omheen doet, zegt milieuadviesbureau Blonk Consultants. Ook beschermt het plastic tegen beschadigingen. Dat is juist heel duurzaam, omdat het voedselverspilling voorkomt.

En dat is niet nodig bij komkommers zonder plastic?

Nederlandse komkommers hebben bijna nooit een plastic laagje

Minder. Komkommers in plastic komen meestal uit het buitenland, voornamelijk uit Spanje of Marokko. Dan zijn ze soms lang onderweg en gaan door veel meer handen voor ze in de winkel liggen, waardoor de kans op butsen ook groter is. 's Zomers komen komkommers bijna altijd uit Nederland. Dan is de transporttijd aanmerkelijk korter. Daarom hebben Nederlandse komkommers bijna nooit een plastic laagje.

Beschermt plastic dan zo goed?

Uit tests van het onafhankelijke LCA Centre, dat zich met verpakkingen en milieu bezighoudt, blijkt dat komkommers zonder plastic na twaalf dagen slap en geel worden en veel meer vocht verliezen dan komkommers met plastic. Als een komkommer uit Spanje moet komen en nog een week in de supermarkt ligt, maakt dat behoorlijk uit. Bovendien gaat vochtverlies geleidelijk, dus er is al eerder verschil.

Maar een verpakking leidt toch tot extra klimaatbelasting?

Volgens Milieu Centraal draagt de verpakking voor maar 2 procent bij aan de invloed van een komkommer op het klimaat

Het plastic velletje is van polyethyleen, gemaakt uit aardolie. Dat is op zich klimaatbelastend. Maar de voordelen wegen ruimschoots op tegen de nadelen. Volgens Milieu Centraal draagt de

verpakking bovendien voor maar ongeveer 2 procent bij aan de invloed van een komkommer op het klimaat.

Waaruit bestaat die overige 98 procent?

Uit de teelt en het transport. Het energiegebruik van de teelt van Spaanse komkommers is veel lager, omdat ze in onverwarmde folietunnels groeien. Nederlandse komkommers komen voornamelijk uit met aardgas, een fossiele brandstof, verwarmde kassen. Daardoor is het energiegebruik van Nederlandse komkommers over het hele jaar gemiddeld vijf keer zo hoog als dat van Spaanse komkommers.

Zijn Spaanse komkommers dan toch niet beter?

Nederlandse komkommers hebben veel minder water nodig en de opbrengst per hectare is tien keer hoger dan van Spaanse

Nederlandse komkommers hebben veel minder water nodig en de opbrengst per hectare is tien keer hoger dan van Spaanse. Bovendien kost het transport aanmerkelijk minder energie en brandstof. Maar voor de totale klimaatbelasting maakt het allemaal weinig verschil. Op de Groente- en Fruitkalender van Milieu Centraal zitten alle komkommers - zowel buitenlandse als Nederlandse, met of zonder plastic - in milieuklasse B, de op een na beste.

Kun je dat folietje eigenlijk recyclen?

In principe wel. Maar het is zo licht dat het niet altijd wordt opgepakt door de sorteermachines, al worden die wel steeds gevoeliger en geavanceerder. Als het folie niet wordt gerecycled, zorgt het nog voor energie in de afvalverbrandingsinstallaties.