



Opdracht 3.2 (individuele opdracht)

De tomaten-test

Deze test laat je het verschil proeven tussen een duurzaam en niet-duurzaam geproduceerd product, in dit geval de tomaat.

Koop in de supermarkt of op de markt een paar biologische producten én dezelfde reguliere producten, bijvoorbeeld (cherry-) tomaten, komkommer of wortels.

Proef beide producten nauwkeurig. Wat proef je?

Tomaat

Het besef groeit dat aandacht voor duurzaamheid nodig is omdat er scheefgroei plaatsvindt tussen de drie P's. Mensen realiseren zich steeds meer dat als we doorgaan met produceren en consumeren op de huidige Westerse voet en als daar steeds meer landen aan gaan meedoen (bijvoorbeeld India, China), dan wordt de toekomst van de aarde en van de samenleving wereldwijd ernstig bedreigd. Denk aan de stijging van het zeewater als gevolg van de opwarming van de aarde en het smeltende ijs op de Noordpool, de verdroging van hele rivieren in China, het drinkwatertekort in delen van Afrika, het dreigende olietekort et cetera. Daarnaast groeit het besef dat onze maatschappij zich teveel laat leiden door uitsluitend rationeel-economische waarden. Andere waarden, zoals het genieten van de natuur en sociale onderlinge betrokkenheid, worden te vaak genegeerd. Een sprekend voorbeeld hiervan is de watertomaat.

In Nederland eten we graag tomaten. Er worden dus veel tomaten geproduceerd en verkocht. Om de tomaat zo rendabel mogelijk te maken, is de tomatenteelt zo efficiënt mogelijk ingericht. Er is nagegaan wat de consument belangrijk vindt bij zijn keuze voor tomaten. Zo zijn er rationele criteria opgesteld waaraan tomaten moeten voldoen. Tomaten moeten een bepaalde grootte, kleur, hardheid en gewicht hebben, dan verkopen ze het best. Tomatenkwekers hebben de groei van de tomaten en de toediening van water, licht en andere groei-elementen zó onderzocht dat ze precies weten hoe ze op een zo goedkoop mogelijke manier tomaten kunnen kweken die aan de gestelde criteria voldoen. Rationeel en van buitenaf gezien hebben we te maken met tomaten zoals consumenten ze graag willen. Maar neem je een hap van zo'n tomaat, dan proef je een waterige substantie die je ver weg herinnert aan de oorspronkelijke volle tomatensmaak. Nu zitten we met tomaten die volledig voldoen aan rationeel-economische waarden, maar de andere waarden die bij voedsel een rol spelen, zoals smaak en voedingswaarde, zijn volledig genegeerd. (Daar hebben de tomatentelers overigens wel wat op gevonden: de tasty-tom is ontwikkeld, een tomaat met meer smaak én een hogere prijs...)