

## €9.326 voor duurzame bananenteelt

Bananen zijn het meest verhandelde fruit ter wereld en voor duizenden boeren vormen ze een essentiële bron van inkomsten. Voor veel bananen wordt niet eerlijk betaald. Daarnaast gaat de bananenteelt gepaard met nieuwe sociale- en ecologische uitdagingen, onder andere door klimaatverandering.



Odin betaalt bananenproducent APPBOSA een goede prijs, maar voor aanpassingen in de teelt is extra geld nodig. Om samen de uitdagingen in de bananenteelt aan te pakken, deden we mee aan een 'True Price-project'. Odin en Udea (Ekoplaza) hielpen samen mee en hebben zich samen ingezet voor een duurzame en toekomstbestendige bananenteelt. Van 17 t/m 23 maart verhoogden we eenmalig de prijs van onze biologische bananen met € 0,50 om de opbrengst aan onze bananentelers te schenken. We deden deze actie samen met Ekoplaza. De totale opbrengst was € 22.393,67. Een mooi bedrag waarmee we investeren in de verduurzaming van bananenplantages. Van dit bedrag kwam maar liefst €9.300 van onze Odin-winkels. Het ingezamelde bedrag wordt volledig geïnvesteerd in een revoluerend fonds dat telers helpt de plantages structureel te verduurzamen voor een toekomstbestendige teelt.

### Uitdagingen voor de bananentelers

De bananen die Odin verkoopt, komen van coöperatie APPBOSA in Peru. Deze coöperatie bestaat uit 504 leden, voornamelijk kleine boeren met gemiddeld iets meer dan een hectare grond. Door verschillende oorzaken, waaronder klimaatverandering, is hun productie de afgelopen jaren gedaald van 1800 dozen per hectare in 2020 naar slechts 900 dozen nu. Marcia Herrera Reto, kwaliteitsmanager bij APPBOSA verteld wat de grootste uitdagingen zijn en hoe het True Price-project bijdraagt om deze aan te pakken. "Een van de grootste uitdagingen is de ziektedruk in de bananenteelt Fusarium TR4, een schimmelziekte, bedreigt de gewassen. De boeren gebruiken biologische beschermingsmiddelen, zoals schimmels en insecten, maar zoeken ook naar nieuwe bananenvariëteiten die beter bestand zijn tegen ziekten en klimaatverandering."

Daarnaast zien we wereldwijd dat de hoeveelheid water in de atmosfeer niet per se verandert, maar de intensiteit wel. Er zijn langere droogteperiodes en soms extreme regenval, wat de opbrengst negatief beïnvloedt. Ook de stijgende temperaturen in de tropen, soms oplopend tot 38 graden, kunnen de productiviteit van bananenplanten sterk verminderen. Deze klimatologische veranderingen maken de zoektocht naar nieuwe variëteiten die hier beter tegen bestand zijn nog urgenter."

### Waarom een duurzame prijs nodig is

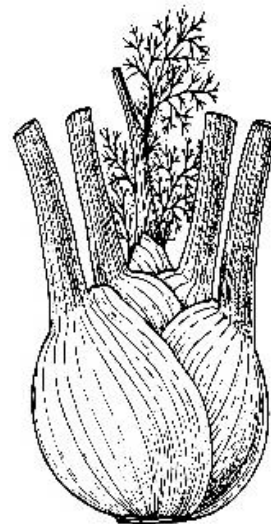
De boeren van APPBOSA ontvangen minimaal \$14,90 per doos bananen, de hoogste prijs in hun regio. Echter is dat niet altijd voldoende om de dalende opbrengsten en stijgende kosten volledig te compenseren, daarom is het True Price-project zo belangrijk. Door te investeren in duurzamere landbouw kunnen we ervoor zorgen dat boeren een leefbaar inkomen blijven verdienen en de bananenteelt weer toekomstbestendig wordt.

Lees het hele artikel op [odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws) of scan de QR-code.



## Venkelsalade met ei

Kleine salade voor erbij. De anijssmaak van venkel combineert goed met het ei en het zoutige van de tomaten. Bijgerechtje voor 4 personen



### Ingrediënten

- 1 venkelknol
- 1 hard gekookt ei
- 6 zwarte olijven
- 2 gedroogde tomaatjes
- 1/2 bakje tuinkers

### Dressing:

- 3 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 tl honing

### Bereidingswijze

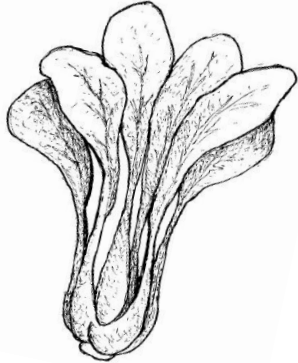
1. Snij de venkelknol in dunne reepjes of rasp hem op een grove rasp.
2. Snij eieren, olijven en tomaatjes klein en meng door de venkelreepjes.
3. Klop olie, citroensap en honing tot een dressing.
4. Schenk de dressing over de salade en garneer met tuinkers.

# Gegrilde paksoi en radijsjes met sesam

Paksoi, Brassica Rapa, is een Chinese koolsoort met friscgroen blad en sappige witte stengels. Dit recept is lekker makkelijk en erg smaakvol. Serveer dit gerecht bijvoorbeeld ook eens door een koude noedelsalade! Bijgerecht voor 4 personen.

## Ingrediënten

- 1 paksoi
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje radijs
- 2 el geroosterde sesamolie
- handje sesamzaadjes
- 1 el sojasaus
- rode peper



## Bereidingswijze

1. Snij de paksoi door de helft, of in vieren.
2. Snij loof en worteltje van de radijsjes en snij ze doormidden.
3. Grill eerst de radijsjes op hoog vuur in een grillpan met wat olie. Veeg de pan schoon en grill daarna de paksoi een paar minuten.
4. Voeg wat fijngesneden knoflook toe, peper, sojasaus, geroosterde sesamolie en serveer met wat sesamzaadjes, eventueel wat fijngesneden rode peper en limoensap.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

*biologische paksoi*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische knolvenkel*

Jonicabio in Ginosa, Italië

*biologische courgette*

Hortifervisa in Almeria, Spanje

*biologische waterkers*

De Klispoel in Ubbergen, Nederland

*biologische bananen*

APPBosa in Sullana, Peru

*biodynamische kiwi dubbel*

Parlepiano in Borgo Flora, Italië

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Week 15