

# Bananen van de plantage tot op je bord



## **Banana Sourcing: We eten een heleboel bananen – vorig jaar in Europa meer dan 5,2 miljoen ton!**

Steeds meer landen gaan bananen verbouwen en exporteren, omdat de vraag in Europa ernaar blijft stijgen. Vandaag de dag werkt Fyffes met kwekers in diverse landen, waaronder de Bovenwindse eilanden, Belize, Costa Rica, Colombia, Panama, de Dominicaanse Republiek, Ecuador, Ivoorkust, Honduras, Kameroen, Brazilië en Peru.

Fyffes bezit minimaal 6.000 hectare land (ongeveer 9.000 voetbalvelden!) in Midden- en Zuid-Amerika, maar het grootste gedeelte van ons fruit sourcen we door onze lange-termijn partnerships met onafhankelijke kwekers of kwekersgroepen. Fyffes heeft meer dan 100 jaar ervaring in het zoeken naar de beste kwekers en in het aangaan en onderhouden van goed contact met hen. Dit betekent voor kwekers een vaste prijsgarantie en het betekent voor Fyffes de mogelijkheid om te investeren in kwaliteit. Het gaat om vertrouwen en een stabiele aanvoer. Wij werken samen met onze kwekerpartners volgens internationaal erkende gedragscodes die zich richten op het welzijn van de arbeidskrachten en duurzaamheid voor het milieu. Wij zijn een belangrijke leverancier van biologische producten en de grootste leverancier van Fairtrade bananen in Europa!

## **Verbouwen: Het beste fruit verbouwen kost tijd – meer dan 12 maanden, om precies te zijn. (En wist je dat bananen echt niet aan de boom groeien – de banaan is in feite een gigantische struik!)**

Kleine stekjes worden van een 'moederplant' gehaald en in potten in de kwekerij gezet. Zodra ze groot genoeg zijn, worden ze buiten op het veld geplant waar ze in 9 maanden tijd tot 6 meter hoog kunnen worden. Dan begint de plant te bloeien en verschijnen er baby-banaantjes. Ze lijken eerst op piepkleine (rechte!) vingers, maar tijdens hun groei draaien ze zich naar boven, omdat ze groeien in de richting van de zon (dit verschijnsel heet 'fototropie'). Ze draaien zich om de bananen boven hen heen, en zo krijgen ze hun karakteristieke vorm! De periode van de bloei tot de oogst duurt ongeveer drie maanden. Wanneer de bananen verschijnen, wordt er een speciale plastic hoes om het fruit gedaan, zodat er bescherming is tegen wind en insecten. Op die manier ontstaat er ook een gunstig microklimaat waarin het fruit gezond groot kan worden.

## **Oogsten: Bananen worden geoogst wanneer ze groen zijn (als het fruit aan de plant rijpt, kan dit de smaak negatief beïnvloeden).**

Door bananen te oogsten als ze nog groen zijn, kunnen ze ook zonder beschadigingen worden verpakt en getransporteerd.

Elke plant levert een grote 'kam' met daaraan honderd tot tweehonderd bananen. Er wordt pas geoogst wanneer het kan, niet eerder! Ervaren snijders beoordelen het fruit op rijpheid, kwaliteit en dikte van 'de vingers'. Elke 'kam' bananen wordt voorzichtig over de schouder van een drager gehangen, die hem naar de kabelbaan even verderop draagt. De productie van bananen is voornamelijk mensenwerk. Machines zouden het kwetsbare fruit beschadigen. Kussens van piepschuim moeten er tijdens de reis voor zorgen dat 'de handen' van de kam worden beschermd terwijl ze aan de bananenkabelbaan hangen naar het pakhuis – een soort skilift voor bananen!

**Inspecteren & verpakken:** Dit proces is een race tegen de klok, omdat de bananen gaan rijpen zodra ze worden losgesneden van de plant. Ze worden onmiddellijk gesorteerd, gewassen en handmatig verpakt in beschermende dozen. Klaar voor hun reis naar Europa! Het fruit dat voor Europa is bestemd, moet twee weken vers kunnen worden gehouden.

Ondanks deze tijdsdruk moeten bananen met uiterste zorg worden behandeld. Zelfs de lichtste druk of knelling kan op de kwetsbare schil leiden tot lelijke bruine vlekken. De trossen die voldoen aan de eisen van Fyffes worden van de kam gesneden en in de eerste wastank geplaatst. Na het wassen en verdere inspectie wordt het karakteristieke blauwe Fyffes label met de hand op elke tros aangebracht. [NB Er gaat geen banaan verloren, hoor! Ze krijgen alleen niet allemaal ons blauwe label.] Het inladen van de trossen in dozen is een vak apart – het fruit moet stevig in de doos zitten zodat het niet gaat schuiven tijdens de reis (wat zou resulteren in beschadigingen op het fruit) maar ook weer niet zo stevig dat het fruit wordt geplet.

**De lange reis:** De reis duurt twee weken en ondanks het feit dat het fruit wordt geoogst als het nog groen is, zou het te rijp zijn tegen de tijd dat het in Europa aankomt indien het de kans zou krijgen om te rijpen. Daarom gebruiken we voor de overtocht naar Europa schepen met de modernste containers waarin de bananen op een constante temperatuur van 13°C worden gehouden. Koel genoeg om het rijpingsproces te vertragen (de bananen raken in een soort winterslaap) maar ook weer niet zo koud dat ze kou vatten!

**Rijpen:** Bij aankomst in Europa worden de nog steeds groene bananen naar speciale rijpingscentra gestuurd, waar banaan-experts het fruit controleren. De bananen worden vervolgens in een rijpingskamer geplaatst waar de temperatuur nauwgezet kan worden gecontroleerd onder toezicht van onze Chef-Rijping. Elke lading is uniek en het rijpingsproces wordt afgestemd op de karakteristiek van het fruit en de datum waarop de bananen in de winkel moeten liggen.

Om alle 300.000 bananen in de rijpingskamer de kans te geven tegelijkertijd te rijpen, wordt er een kleine hoeveelheid ethyleen damp in de luchtstroom gebracht. Dit is een natuurlijk gas dat normaalgesproken door de bananen zelf wordt afgegeven – het laat ze ‘ontwaken’ uit hun winterslaap. Onder het toezicht van een banaan-expert wordt het zetmeel in de bananen omgezet in suiker, en zo ontstaat de zachte, romige gele traktatie...

Het meeste fruit wordt nog een beetje groen aan de retailers geleverd, zodat het precies goed is wanneer het in de winkel ligt. Retailers kunnen hun voorkeur voor een bepaalde kleur kenbaar maken, gebaseerd op een speciale Fyffes kleuren tabel. We kunnen zelfs gemengde zakjes met groen en geel fruit leveren- met bananen die nu op hun lekkerst zijn en met bananen die nog een paar dagen thuis moet liggen.