

A photograph of a Bolivian woman standing in a vast field of golden quinoa plants under a blue sky with scattered white clouds. She is wearing a traditional brown felt hat with a tassel and a colorful striped poncho over an orange sweater. The quinoa plants are tall and have a distinctive spiky appearance.

QUINOA ONTDEKKEN

Boliviaanse boerin op een quinoaaveld. Credit Biodiversity International S. Padulosi

De Wereldvoedselorganisatie van de Verenigde Naties heeft 2013 uitgeroepen tot Internationaal Jaar van Quinoa. Op die manier wil ze de talrijke kwaliteiten van dit "pseudograan" in de kijker zetten. Quinoa heeft het immers allemaal: het bevat bijzonder veel voedingsstoffen én het gedijt in moeilijke omstandigheden.

Heel wat uitdagingen

De Boliviaanse president Evo Morales, benoemd tot speciale ambassadeur van de Wereldvoedselorganisatie, zegt dat "de Andesbevolking over verschillende troeven beschikt om de wereldwijde voedselcrisis het hoofd te bieden. Eén daarvan is quinoa".¹

Er staat heel wat op het spel: er moeten landbouwproductieketens opgericht worden die een oplossing kunnen bieden voor de huidige voedselproblematiek, rekening houdend met de klimaatopwarming en met de verslechterde omgevingsfactoren. Quinoa kan een bijzonder interessant alternatief bieden - getuige daarvan is zijn groeiend succes op de internationale markten. Maar deze snelle opmars, voornamelijk in Bolivia en Peru, brengt ook talrijke problemen mee op milieu- en sociaal vlak.

De hamvraag luidt dus of het mogelijk is de quinoaproductie gevoelig te verhogen en zo het hoofd te bieden aan de voedselnoden van onze planeet, maar dit binnen een duurzame dynamiek. Die zou zowel rekening moeten houden met de natuurlijke hulpbronnen als met de boerengemeenschappen uit het Zuiden én hun culturele en sociale tradities.

Verskillende voordelen

Quinoa wordt een pseudograansoort genoemd omdat het qua voedingsstoffen en consumptiemogelijkheden meer aansluit bij de grassen (waaronder de meest verbouwde graangewassen vallen) dan bij zijn eigen botanische familie (de ganzenvoet, die ook bieten en spinazie omvat).

Het bulkt van de eiwitten, vezels en mineralen. Quinoa is bovendien glutenvrij en bevat, net als vlees, een veelheid aan essentiële aminozuren die het menselijk lichaam niet zelf kan synthetiseren.

Met zulke eigenschappen is het wel een heel uitzonderlijk product. Dat heeft ook de Amerikaanse ruimtevaartorganisatie NASA begrepen die quinoa beschouwt als het ideale voedingsmiddel.²

Bovendien is quinoa bestand tegen moeilijke omgevingsfactoren. Het "gouden graan", zoals het in Bolivia wordt genoemd, gedijt namelijk al duizenden jaren op de dorre, door de wind geëgelde hoogvlaktes van de Andes.

Quinoa kan goed tegen droogte, vorst en fel zonlicht. Bovendien kan het bogen op een natuurlijke weerstand dankzij de saponinen, een olieachtige substantie die rond zijn zaden zit en parasieten en schadelijke insecten buiten houdt. Zoals Thierry Winkel, ecofysioloog bij het Franse onderzoeksinstituut IRD, stelt: *"Quinoa levert enorm veel graankorrels op, vergt weinig water en is resistent, zodat er minder pesticiden nodig zijn. Daarenboven zijn de boeren eigenaar van hun zaaigoed en blijven ze zo onafhankelijk van de grote multinationale zaadfabrikanten."*³

Een snelgroeïende markt

De indianen verbouwen al bijna 5000 jaar quinoa op de koude en dorre hoogvlakten van de Altiplano, na Tibet de hoogstgelegen bewoonde streek ter wereld. Quinoa is een typische teelt voor de Andesgebieden en vormde lange tijd het basisvoedsel voor de inheemse volkeren van de hoogvlakten. De Inca's noemden het trouwens "Chisiya mama", "Moeder van alle granen" in het quechua.

De Spaanse conquistadores haalden er echter hun neus voor op en teelden liever maïs of aardappelen. Het duurde tot het begin van de jaren 1970 voor het naar waarde werd geschat in het westen, toen zijn voedingswaarde aan het licht kwam.

Sindsdien is het aan een steile opmars bezig op de Europese en Noord-Amerikaanse markten en gaan de productie en de verkoop ervan peilsnel de hoogte in, vooral sinds de jaren 80.

Zo is de bebouwde oppervlakte tussen 1972 en 2005 op de Boliviaanse hoogvlakten gestegen met meer dan 200 %, tot 70 000 hectare in 2012 voor een volume van 44 000 ton per jaar. Tussen 2002 en 2007 verviervoudigde het volume quinoa dat Bolivia (de grootste exporteur ter wereld) aan het buitenland verkoopt.⁴

Tegenwoordig is quinoa zowat het paradepaardje van eerlijke handel en biologische voeding. Steeds meer



Credit : M.Hermann / Crops for the future

westerse consumenten raken overtuigd van de weldaden ervan.

Het bleef lang beperkt tot biologische, duurzame en/of dieetwinkels maar nu duikt quinoa ook op in de rekken van de supermarkt waar het wel eens snel een geduchte concurrent zou kunnen worden voor de traditionele graangewassen (meer bepaald rijst).



Producent van de coöperatie ANAPQUI. Credit : Alter Eco

EU-importeurs van quinoa uit Peru:

Bron: Adex (2010)

Duitsland	55 %
Zweden	14 %
Nederland	13 %
Spanje	7.3 %
Verenigd Koninkrijk	7.2 %
Frankrijk	2.5 %
Italië	0.9 %

Handel en ontwikkeling

De snelle stijging van de internationale vraag heeft ontegensprekelijk een positieve weerslag op de bevolking in de productiegebieden van Bolivia en Peru. Het is immers een typische teelt voor de Andes die de autochtone bevolking al eeuwenlang in de vingers heeft en waarvoor ze het zaaigoed bezit. Parallel met de verhoogde volumes zijn ook de aankooprijzen bij de producenten de hoogte in geschoten, van € 890 per ton in 2007 tot ongeveer € 2 100 sinds 2008.

Dankzij deze dubbele groei kregen de kleine boeren meer inkomen en werd de plattelandsvlucht tegengehouden. Juan Ernesto Crispin, voorzitter van de producentenvereniging ANAPQUI, verklaart: *"Tien jaar geleden waren 35 000 hectare beplant maar sinds de prijsstijgingen zaaien meer en meer mensen quinoa. Vroeger verlieten mensen hun geboortegrond (...), nu komen ze terug om quinoa te zaaien"*.⁵

De aanzienlijke verbetering van de levensstandaard is niet het enige effect. Ook de productieregio's kennen een snellere ontwikkeling. *"Ze genieten nu meer aandacht van de overheden en van de internationale organisaties"* zegt Thierry Winkel, expert in de materie.⁶ **Concreet betekent dit dat de bevolking van de Altiplano een betere toegang heeft tot basisdiensten zoals onderwijs en gezondheid.**



De keerzijde van de medaille

Helaas heeft het quinoaawonder ook heel wat negatieve kanten.

Eerst en vooral komen het milieu en de unieke natuurlijke rijkdommen van de Altiplano zwaar onder druk te staan door de uitbreiding van de productiezones en doordat er vaak wordt overgestapt op monocultuur, ten nadele van de traditionele gemengde teelten. Volgens Vladimir Orsag van de universiteit van San Andrés *"zijn er door de prijsstijging op de internationale markt producenten die de traditionele technieken de rug toekeren en de rustperiodes van de grond verkorten ten gunste van intensieve landbouw"*.⁷

De woestijnvorming versnelt omdat de teelt intensiever wordt. De bodem op de hoogvlaktes bestaat immers grotendeels uit zand en is - mede door de extreme klimaatomstandigheden - bijzonder gevoelig voor erosie.

Bovendien raakt de veeteelt in de verdrukking, verkleinen de veestapels, wordt de productie gemechaniseerd en de culturen geconcentreerd, hetgeen nog andere zorgwekkende gevolgen heeft. Zo is er niet genoeg mest meer voor natuurlijke bemesting, neemt de erosie door de wind toe en vermenigvuldigen de verwoestende parasieten zich snel.

Een andere spijtige uitwas is de verslechtering van de gemeenschapsbanden en van het sociale evenwicht. Door de uitbreiding van de productiezones, en dan vooral naar de vlakten toe, ontstaan er gewelddadige conflicten tussen de boerengemeenschappen om de toegang tot de grond. In de lente van 2012 bijvoorbeeld kwam het in gebieden waar de territoriale grenzen niet precies vastliggen tot bloedige confrontaties tussen landbouwers waarbij een dertigtal gewonden viel.

Geschatte marges op de verkoopprijzen van biologische quinoa uit Peru (tabel op basis van gegevens uit 2006)

	Gemiddelde verkoopprijs	Marge
Producent (boer)	€ 374 / ton (afhankelijk van de variëteit)	
Exporteur (verzamelen, opslaan, verpakken, transport)	€ 45 / ton (FOB)	125%
Vrachtprijs	€ 1 100 / ton	20-30%
Importeur (formaliteiten, opslag)	€ 1 400 / ton	15-30%
Opnieuw verpakken voor detailhandel	€ 1 900 / ton	30-40%
Distributeur	€ 4 800 / ton	150%
Detail	€ 6 700 / ton	40%



Verschillende quinoavariëteiten. Credit Biodiversity International - D. Astudillo

Uit een studie van 2010 blijkt dat *"hoewel de productieactiviteit geconcentreerd blijft op een eeuwenoude soort (...) het landbouwsysteem, de gemeenschappelijke en familiale organisatie van de productie helemaal overhoop gehaald werden (...) met een grondcrisis en talrijke sociale spanningen tot gevolg"*.⁸

Boven op deze spanningen komt nog eens de instabiliteit veroorzaakt door het opgeven van de traditionele teelt van voedingsgewassen en veeteeltactiviteiten. De boerengemeenschappen zijn nu onderhevig aan de vola-

tiliteit van de internationale koersen en *"verliezen hun financiële zekerheid die eruit bestond dieren te verkopen in tijden van nood"*.⁹

Het traditionele evenwicht in de productielanden komt zwaar onder druk te staan door de snelstijgende vraag op wereldvlak. **Dit heeft trouwens nog een ander negatief gevolg. De prijzen zijn namelijk zodanig hoog dat quinoa te duur is geworden voor een deel van de autochtone bevolking die het gebruikte als basisvoeding.** Meer bepaald in Bolivia is de quinoaconsumptie met bijna 34 % gedaald.¹⁰

Het voorbeeld van Coopain Cabana

De grote moeilijkheid bestaat erin om de traditionele productiestructuren te organiseren en te moderniseren met het oog op een inheemse en duurzame ontwikkeling. Dat heeft de Peruaanse coöperatie Coopain Cabana heel goed begrepen. Met de steun van het Trade for Development Centre van BTC, het Belgisch Ontwikkelingsagentschap, wil Coopain Cabana prestatie, kwaliteit en innovatie verbinden met solidariteit en respect voor het milieu.

Het district Cabana, in het zuiden van Peru, ligt op meer dan 3900 meter hoogte. Het is plattelandsgebied dat voornamelijk bevolkt wordt door arme families waar toegang tot basisvoorzieningen zeer beperkt is. Bijna een kwart van de vrouwen is ongeletterd en 24% van de kinderen van 6 tot 9 jaar is ondervoed.

Met de steun van ngo's en ontwikkelingsagentschappen is de coöperatie erin geslaagd om zijn productie zowel biologisch, koosjer, HACCP (certificering voor voedselveiligheid en – kwaliteit) en GMP (kwaliteitsborging voor voedingsmiddelen) te laten certificeren. Dankzij deze labels heeft de Coopain Cabana zich kunnen positioneren op rendabele nichemarkten.

De coöperatie Coopain Cabana is al sinds de oprichting een belangrijke speler in de economische en sociale ontwikkeling van de streek van Cabana. Er werden al verschillende concrete acties ondernomen, vooral om de toegang van de families tot basisvoorzieningen te verbeteren. Maar het opmerkelijkste engagement is dat voor de emancipatie van de vrouwen, zeker omdat het land nog altijd gebukt gaat onder machistische tradities. Coopain Cabana heeft zich van bij het begin ingezet voor deze problematiek, met een groot aantal initiatieven om de vrouwen te betrekken bij de activiteiten.

Quinoa is voortaan een luxeproduct dat de armste gezinnen zich niet meer kunnen veroorloven. Dit geldt vooral voor de productiegebieden, waar nu ondervoeding dreigt.

Op zoek naar een evenwicht

Dankzij zijn uitzonderlijke voedingswaarde en zijn weerstand tegen extreme klimaatomstandigheden (meer bepaald koude, hoogte en droogte) kan quinoa een mogelijke remedie vormen tegen de klimaatverandering, het productiviteitsverlies van talrijke andere teelten en de voorziene internationale prijsstijgingen van vlees en graanproducten.

Op andere continenten worden trouwens met succes teeltexperimenten uitgevoerd, meer bepaald in de Maghreb en in India. Dit neemt niet weg dat de traditionele productiegebieden die geconfronteerd worden met de stijgende internationale vraag lijden onder deze blootstelling aan de mondiale economie: de natuurlijke hulpbronnen raken uitgeput en de sociale en gemeenschapsbanden staan zwaar onder druk. Sommigen zeggen zelfs dat de Antiplano van de Andes - dit unieke milieu en cultureel erfgoed - verandert in een woestijn.

Dus luidt de vraag: hoe kan deze plant bijdragen tot de voedselvoorziening van de zwakste bevolkingen zonder aanleiding te geven tot uitpattingen op milieu- en sociaal gebied? Dat is ook de vraag die de Wereldvoedselorganisatie en de Verenigde Naties in het algemeen moeten beantwoorden tijdens dit Internationale Jaar van Quinoa - hierbij rekening houdend met de duurzaamheidsvereisten om de fouten uit het verleden te vermijden.



Credit : James Dennes

December 2012



Credit : Alter Eco



BTC TRADE FOR DEVELOPMENT

WWW.BEFAIR.BE

**DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING .be**

¹ Bron : L'Express, "2013, année mondiale du quinoa pour les Nations unies", 13 juni 2012

² Bron : Claire Fages, RFI, "La revanche d'une culture indigène, le quinoa", 9 juli 2012

³ Bron : Denis Sergent, La-Croix.com, "Le succès de la culture du quinoa dans les Andes suscite une controverse", 16 oktober 2012

⁴ Bron : CBI Market Information Database, "Promising EU export markets for quinoa", Publication data: 13.04.2012 - www.cbi.eu

⁵ Bron : Le Monde.fr avec AFP, "Le quinoa, l'or controversé des Andes", 15 juni 2012

⁶ Bron : Magali Reinert, Novethic, "Les producteurs boliviens bientôt victimes du succès du quinoa ?", 27 juli 2012

⁷ Bron : 20mn.fr, "La guerre du quinoa a commencé", 4 juni 2012

⁸ Bron : CBI Market Information Database, "Trade structure and channels for quinoa", Publication data: 13.04.2012 - www.cbi.eu

⁹ Bron : Le Monde.fr avec AFP, "Le quinoa, l'or controversé des Andes", 15 juni 2012

¹⁰ Bron : Adam Sherwin, "The food fad that's starving Bolivia", The Independent, 22 maart 2011