



BioForum VLAANDEREN
ASSOCIATION VAN DE BIOLOGISCHE LANDBOUW EN VOEDING

BioForum laat de biosector uit één mond spreken en organiseert campagnes en persacties.

Je kan bij ons terecht met al je vragen over biologische land- en tuinbouw. Wij willen dat iedereen bio eet en drinkt! Dat klinkt ambitieus, maar daar gaan we voor.

ggo

Waar draait het om?



BioForum Bioknipsels 4 - 29 januari 2009

Het consumentenmagazine Test-Aankoop meldt dat in twee bioproducten sporen van ggo's zijn teruggevonden. BioForum Vlaanderen vzw betreurt ten zeerste dat ggo's aanwezig zijn in voedsel en nog meer dat dit het geval is in bioproducten. BioForum wil nog eens stellen dat het, als ketenorganisatie van de biologische landbouw en voeding, een duidelijk standpunt inneemt: ggo's horen niet thuis in biovoeding.

Groeten zonder ggo, Geertje Meire & Peggy Verheyden
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

Consument - Algemeen

- ['Schaalvergroting en specialisatie in de biologische sector onvermijdelijk'](#)
- www.voedselteams.be vernieuwd
- [12 deelnemers gezocht voor nieuw Lummens voedselteam](#)
- [Biofruit op school](#)
- [Fairtrade label bekend, milieucriteria erachter niet](#)
- [Meetjeslandse klimaatdag: de aarde blijft zweten...](#)
- [OrganicAthlete ook in België actief](#)
- [Consument positief over bio](#)
- [Hoe groen is mijn bed?](#)
- [Het groenste hotel van Tirol](#)

Producent - GGO

- [GGO's in biovoeding?!](#)
- [Dinsdag 27 januari: hoorzitting Co-existentiedecreet in het Vlaams Parlement](#)
- [BioVak breekt records](#)
- [Persbericht "Presenteer je boerderij en verkoop je streek!"](#)
- [Biologische boer als natuurbeheerder vraagt om landelijke regeling](#)
- [Annex biologisch zaaizaad en plantgoed 2009 gepubliceerd](#)
- [Sociaal-therapeutische Dorpsgemeenschap Widar zoekt intern wonende boer \(eventueel met gezin\)](#)

Verwerker

- [Stap naar biologisch kost Oerbrood veel afzet](#)
- [Duurzame maaltijden voor de Federale Overheid: de eerste stappen](#)
- [Afbreekbare PET-fles wekt enthousiasme én scepsis](#)
- [Initiative for integrity and transparency of organic foods is ongoing!](#)

Verkooppunt

- [Open brief aan supermarktbazen](#)
- [Belgen vinden Belgische producten in winkel belangrijk](#)
- [U.K. - Aanvoer door lucht nu toch biologisch](#)

En de Bio-kalender

CONSUMENT – ALGEMEEN

'Schaalvergroting en specialisatie in de biologische sector onvermijdelijk'

Professionalisering van de biologische sector is een absolute noodzaak. En die gaat gepaard met schaalvergroting en specialisatie. Het lijkt soms als vloeken in de kerk als je deze ontwikkelingen aan de orde stelt en je er niet tegen verzet. Maar ik denk dat het de hoogste tijd wordt om ze als onvermijdelijk te zien. Dat schrijft Harm Evert Waalkens, landbouwwoordvoerder van de PvdA in de Tweede Kamer, in een column in het januarinumnummer van het maandblad Ekoland.

Ook de biologische sector zal zich moeten profileren in de markt. De markt voor de biologische producten is een groeiende koopkrachtige vraag, waarin consumenten hun eigen keuzen maken - niet altijd rationeel en consequent overigens. Zeker nu, met de ongewisse gevolgen van de financiële crisis, is het van belang in te spelen op de wensen van de consument. Die wil gemak, goede smaak, kwaliteit, producten die er goed uitzien. En dat alles voor een dubbeltje in plaats van een kwartje. De bewuste consument zal doorvragen naar herkomst, productiewijze etc. Op deze ontwikkelingen zal de sector moeten inspelen. Door professionalisering en specialisatie.

De onderzoeksresultaten van het LEI laten zien dat de inkomens op de biologische bedrijven achterblijven bij de gangbare bedrijven. Reden: te hoge kosten ten opzichte van de opbrengsten. Schaalvergroting is dan een logische weg. Niet de enige natuurlijk, maar in ieder geval een weg die ook binnen de biologische sectoren begaanbaar is. Daarnaast zijn ook andere zaken van belang: samenwerking in de keten, elkaar informeren over de marktontwikkelingen en goede langjarige afspraken maken over de inkoop van grondstoffen - die moet in balans zijn met de afname.

Terugkruipen naar kleinschaligheid en nostalgie is geen optie. Met behoud van de eigenheid en de identiteit van de biologische productie valt er een wereld te winnen, aldus Waalkens.

bron: Harm Evert Waalkens, geknipt uit Agriholland.nl, 25/01/09

www.voedselteams.be vernieuwd

Voedselteams ijvert voor een duurzame en eerlijke voedselpolitiek en een streekgebonden economie. Ze organiseert verbanden tussen groepjes consumenten en duurzame, kleinschalige land- en tuinbouwers. Met de vernieuwde website www.voedselteams.be wil Voedselteams een dienst bewijzen aan haar leden, maar ook aan de buitenwereld. Ze willen hun leden zichtbaarder maken via deze site, meer bepaald in de rubrieken "nieuws van het erf" en "uit de teams". Samenwerken voor duurzame voeding is namelijk een dagelijkse bezigheid, die je via de website kan volgen. De rubriek "uit de wereld" biedt een overzicht van de internationale evoluties in de landbouw- en voedingssectoren.

Bron: Stip-berichten, 27/01/2009

12 deelnemers gezocht
voor nieuw Lummens voedselteam

Maandag vindt in Oosterhof om 20 uur een vrijblijvende infovergadering plaats om een voedselteam te starten in Lummen.
"Daarvoor hebben we minstens 12 deelnemers nodig", zegt Dirk D'Hondt. "Het doel van een voedselteam is om biologische en duurzaam geproduceerde producten van de regionale markt aan te kopen. We kopen rechtstreeks aan bij de producent. Op het ritme van de seizoenen eten is veel goedkoper en goed voor het milieu." De vzw Voedselteam werkt samen met Hartenboer. "Zij gaan voor (h)eerlijke producten met respect voor plant, dier, het milieu en de zwoegende boer in het Zuiden. Er wordt in Lummen een afhaalpunt ingericht bij particulieren", besluit D'Hondt. KLu www.voedselteams.be en www.hartenboer.be.

Bron: Het belang van Limburg, 24/01/2009

Biofruit op school

De gemeente Bekkevoort biedt gratis biofruit aan in de lagere scholen. «Om de twee weken krijgen de scholieren een stukje biofruit», zeggen schepen van Onderwijs Anne Polleunis en schepen van Milieu Benny Reviers. «Het aanbod is divers: appels, peren, bananen, kiwi's en mandarijntjes.» De gemeente geeft voorrang aan biologisch geteeld fruit uit de eigen regio. «Op die manier wordt het transport beperkt, wat het milieu ten goede komt. Het exotisch fruit komt uit ontwikkelingslanden en draagt het fairtradelabel.» Het gemeentebestuur betaalt de kosten.

Het Laatste Nieuws / Brabant-Hageland, 23/01/2009

Fairtrade label bekend,
milieucriteria erachter niet

Uit een onderzoek van TNS-Dimarsio bleek dat 66% van de ondervraagde consumenten het begrip "fair trade" of "eerlijke handel" kent. Het Fairtrade label heeft dus een grote naambekendheid bij de consumenten. De ondervraagden hadden ook een goed beeld van de lading die het label Fairtrade dekt. De eerlijke prijs wordt in bijna de helft van de antwoorden vermeld. Ook eerlijke

handelspraktijken en sociale rechtvaardigheid zijn erg bekend. Veel minder bekend zijn echter de ecologische criteria achter het keurmerk. Nochtans biedt het Fairtradesysteem vele garanties met een positieve invloed op het leefmilieu in de lokale boerengemeenschappen. De focus ligt hier op het verminderen en veilig gebruik van pesticiden, het beheer van watervoorraden, de strijd tegen bodemerosie en afval.

Redenen om Fairtrade producten niet vaker te kopen, zijn er ook. Meestal geeft de perceptie van duurdere prijs de doorslag. Maar dikwijls is het product gewoon niet beschikbaar of moeilijk te vinden. Over de kwaliteit is men dan weer wel tevreden.

Meer info: www.fairtrade.net

Bron: Stip-berichten, 27/01/2009



Meetjeslandse klimaatdag:
de aarde blijft zweten...

Wanneer: Zaterdag 21 februari 2009, 14-18u

Waar: Beukenhof, Eeklo

Beleef met de hele familie een onvergetelijke klimaatdag! Op heel wat plaatsen in Eeklo vinden activiteiten plaats die je alle hoeken en kantjes van de klimaatproblematiek tonen. Start op de centrale locatie in het Beukenhof in Eeklo om 14 uur en luister naar Peter Tom Jones. Hij kadert het thema klimaat en zal ook een aantal oplossingen aanreiken.

Op de centrale locatie is er verder een getuigenis van Wervel die het thema vanuit het standpunt van de consument bekijkt; een andere getuigenis komt uit de Filipijnen en zet de biodiversiteit centraal. Low Impact Man komt zijn levensstijl demonstreren. Je kan er ook op uit trekken naar verschillende andere locaties in het centrum van Eeklo. Zie je het iets actiever, leef je dan uit op het klimaatcasino voor jong en oud of spring op de fiets en bezoek een gezin dat zonnepanelen plaatste of ga eens kijken naar de milieuprojecten van het Galgenhof. Er is een tentoonstelling over de geplande ring langs Het Leen en het duurzaam gerenoveerde gebouw N9 fabriek is in primeur te bezoeken. Misschien wil je zelf direct iets doen aan de klimaatperikelen? Het kan door die dag een boom te planten aan de rand van Het Leen. Er zijn op de centrale locatie de hele namiddag klimaatworkshops voor kinderen en er is ook een klimaatbeurs. Keuze genoeg!

De organisatie van de klimaatdag ligt in handen van Mondina i.s.m. de Gemeentelijke Raad voor Ontwikkelingssamenwerking Eeklo, de Kaaihoeve, De Kring, Milieuraad Eeklo, Natuur en Landschap Meetjesland, Natuurpunt Eeklo-Kaprijke-Evergem, muziekclub N9, Pro Natura, provinciaal domein Het Leen, Regionaal Landschap Meetjesland, Stedelijke Jeugddienst Eeklo, Stedelijke Milieudienst Eeklo, Velt Meetjesland, Voedselteams, Oxfam Wereldwinkel en vele andere partners.

Het klimaatcasino blijft de hele krokusvakantie in Eeklo en kan ook op andere momenten bezocht worden. Groepen jongeren kunnen een bezoek aan de tentoonstelling reserveren bij de Jeugddienst van Eeklo op 09 377 77 07 (kantooruren), grabbelpas@eeklo.be.

Gratis deelname. Inschrijven hoeft niet, maar wie dat wel doet vóór woensdag 18 februari ontvangt op de centrale locatie een klimaatgeschenkje. Inschrijven kan bij RLM op 050 70 00 42 (kantooruren), info@rlm.be.

Meer informatie over locaties en programma: Mondina, Katrien Brinckman, 09 373 40 35 of 0472 73 62 59, brinckman.katrien@skynet.be, www.klimaatdag.be.

Bron: Mondina, januari 2009

OrganicAthlete ook in België actief

OrganicAthlete brengt wereldwijd mensen samen om een betere wereld te creëren via sport. Deze non-profitorganisatie wil mensen inspireren in hun zoektocht naar optimale gezondheid en prestaties, alsook naar een gezonde planeet. De opdracht van OrganicAthlete is de promotie van gezondheid en ecologische verantwoordelijkheid onder atleten van alle leeftijden en niveaus door informatie te delen, een gemeenschap te vormen en als atleet een voorbeeld te zijn. Bij OrganicAthlete staan de principes van de biologische landbouw en de Olympische gedachte centraal.

Een van de belangrijkste evenementen die OrganicAthlete zelf organiseert, is de Tour d'Organics. Dit is een fietsevenement waarbij de deelnemers afstanden afleggen tussen 20 en 160km. Om de 15 à 20 km is er een stopplaats op een biologische boerderij waar er geproefd kan worden van de lokale biologische groenten en fruit. Na de fietstocht wacht de fietsers nog een veganistische en biologische maaltijd.

Totnogtoe was OrganicAthlete vooral in de Verenigde Staten en Canada actief, maar sinds kort roert er ook wat in België. OrganicAthlete Belgium heeft met veldrijdster Christine Vardaros zelfs een van de professionele activisten in zijn rangen. Tijdens lezingen hangt iedereen aan Christines lippen en krijg je een pak waardevolle informatie te horen. Een ander wapenfeit van OrganicAthlete Belgium is de Nederlandstalige vertaling van de Guide to Sports Nutrition, die sinds 10 januari beschikbaar is als PDF-document.

Voor informatie, lezingen, vragen, merchandising en lidmaatschap kan je terecht op de website www.organicathlete.org of op het e-mailadres jurgen@organicathlete.org. Een gratis kopie van de sportvoedingsgids kan via e-mail aangevraagd worden. Op www.tourdorganics.com vind je alles wat je wilt weten over deze bijzondere fietstocht!

Bron: Jorgen Bruynooghe, www.organicathlete.org, januari 2009

Consument positief over bio

Nederlandse consumenten staan positief tegenover biologische producten in de supermarkt. Dat blijkt uit een gepresenteerd onderzoek van het LEI. Voor het onderzoek is een diepte-interview afgenomen met 24 mensen die af en toe een biologische aankoop doen in de supermarkt. Doel van het onderzoek was inzicht verkrijgen in de zienswijze van consumenten op het combineren van biologisch vlees en gemak. In het rapport van het Landbouw Economisch Instituut staat dat biologisch vlees vaker op tafel komt en niet alleen meer voor speciale gelegenheden wordt geserveerd.

Consumenten kiezen in toenemende mate voor biologisch vlees vanwege de smaak, een beter dierenwelzijn en omdat het goed zou zijn voor de eigen gezondheid. Ook is het imago van bio, zowel in vlees als in algemene zin, de laatste jaren sterk verbeterd. Doordat er meer gemakskoncepten in deze categorie zijn gelanceerd, is het geitenwollensokkenimago van biologisch afgezwakt. Toch vinden sommige consumenten dat gemak en biologisch niet verenigbaar zijn. Veel verpakkingsmateriaal is bijvoorbeeld in strijd met de biologische gedachte, zo stelt het rapport. Zie ook: www.lei.nl.

Bron: www.biofoodonline.nl, 23/01/2009

Hoe groen is mijn bed?

ECOLOGISCHE HOTELS WERELDWIJD

Reizen heeft nefaste gevolgen voor het milieu. Het toerisme kan niet achterblijven in de groene trend en moet de negatieve impact indijken. Erwin De Decker onderzoekt hoe de hotelsector op de bezorgdheid van reizigers inspeelt.

In vergelijking met andere Europese landen heeft België een flinke achterstand opgelopen. Omdat vakantiegangers meer belang beginnen te hechten aan milieubewust reizen en omdat een milieuvriendelijke aanpak tot kostenbesparingen kan leiden, kiezen ook hotels steeds vaker voor een groen beleid. Een ecologisch hotel is trouwens allang niet meer een Spartaans onderkomen, ook tophotels gaan de groene weg op.

In de meeste hotelbadkamers word je al enkele jaren vriendelijk gevraagd om zuinig om te springen met handdoeken en water, maar zo'n kaartje bij de wastafel of sticker op de muur is echt niet meer voldoende om het label 'groen hotel' te verdienen. Dankzij moderne technologieën en nieuwe bouwmethodes is het in eerste instantie al gemakkelijker en goedkoper geworden om CO²-neutrale gebouwen op te richten, waarbij energie opgewekt wordt door alternatieve energiebronnen, warmte behouden wordt door perfecte isolatie en water bespaard wordt.

Het goede voorbeeld

Het is geen toeval dat Duitse en Scandinavische hoteliers de eersten waren om een beleid te voeren dat gericht is op duurzaamheid. In de Scandinavische landen en in Duitsland is duurzaam ondernemen allang een begrip en die landen zijn koplopers op het gebied van milieuzorg en beperking van CO²-uitstoot.

Het Ökotel in Hamburg werd al meer dan tien jaar geleden gebouwd met milieuvriendelijke en natuurlijke materialen. Voor de energie doet het een beroep op zonnepanelen; voor de wc-spoeling wordt gerecycleerd regenwater gebruikt. Het ontbijt bestaat uit bioproducten van landbouwers in de omgeving. Hotel Stadthalle in Wenen gaat er dan weer prat op een 'nulenergiehotel' te zijn en zorgt zelf voor energie met zonnepanelen en warmtepompen. Alle afval wordt gerecycleerd en voor de inrichting van de designkamers werden uitsluitend natuurlijke materialen gebruikt.

www.oekotel.de
www.hotelstadthalle.at

Deze twee voorbeelden zijn geen alleenstaande gevallen; het aantal groene hotels neemt gestaag toe. Dat is niet toevallig. Volgens een enquête van de toonaangevende reiswebsite TripAdvisor is 60 procent van de reizigers zelfs bereid om meer te betalen voor een hotel dat een volledig duurzaam beleid voert. Daardoor nemen niet alleen kleinere particuliere hotels hun verantwoordelijkheid op, ook de grote hotelketens worden zich bewust van hun rol in de samenleving. Zo engageren bijvoorbeeld de 4.000 hotels van de Franse groep Accor (Ibis, Novotel, Sofitel,...) zich tot een duurzaam beleid. Het geldt dat daardoor bespaard wordt, gaat naar het herbebossingsplan van de Verenigde Naties. De hoteliers van Accor verbinden zich er wereldwijd toe zowel hun gasten als hun medewerkers te sensibiliseren voor het project. Tegen 2012 wil Accor 3 miljoen bomen laten planten in verschillende landen ter wereld.

www.accorhotels.com
www.unep.org

In Groot-Brittannië is de succesvolle groep Apex Hotels de leider in duurzame horeca. De stijlvolle hotels zijn niet alleen gebouwd volgens ecologische richtlijnen, ook in het dagelijks ondernemen voeren de hoteliers een gericht duurzaam beleid en sensibiliseren ze hun leveranciers en gasten om de natuur en de samenleving te respecteren.

www.apexhotels.co.uk

Ook in de Verenigde Staten is de hotelsector bijzonder actief in de groene gedachte. Element Hotels is een nieuwe keten van de Starwood-hotelgroep (bekend van Sheraton en Le Méridien) en volgt volledig de richtlijnen van de Amerikaanse Green Building Council, een nationaal keurmerk voor ecologisch bouwen. De frisse en hedendaagse look van de hotels bewijst ook hier dat ecologisch bouwen en handelen een meerwaarde heeft en geen afbreuk doet aan comfort en stijl.

www.greenelementhotels.com

Hoe groen is groen?

Toch blijft het voor de reiziger moeilijk om te beoordelen hoe groen en duurzaam een verblijfsadres is. Een aantal labels biedt garantie.

In Europa is het European Ecolabel van de EU waarschijnlijk het meest internationale en moeilijkst te behalen certificaat voor hotels, bed & breakfasts en campings. Het label vereist niet alleen een ecologische bouwstijl, maar houdt ook rekening met alternatieve energiebronnen, gebruik van plaatselijke producten, gerecycleerde materialen en integratie in de omgeving.

www.ecolabel-tourism.eu

Een ander Europees initiatief is ECEAT. Dat Europees Centrum voor Eco en Agro Toerisme bevordert natuur- en milieuvriendelijk toerisme in de 27 lidstaten van de Unie. Het gaat vooral om boerderijen die zich toeleggen op biologische landbouw en ook gastenkamers aanbieden.

www.eceat.nl

Wintersporters vinden milieuvriendelijke verblijfsadressen en skidorpen bij de vereniging Alpine Pearls.

www.alpine-pearls.com

Naast de grote Europese labels bestaan er tientallen privéinitiatieven of nationale normen, maar met duurzaamheid wordt zelden rekening gehouden in de officiële kwalificatienormen van een logies. Met andere woorden, aan het aantal sterren kun je niet aflezen of een hotel milieuvriendelijk is. Frankrijk wil daar iets aan doen. De nieuwe hotelwetgeving die in de loop van 2009 van kracht wordt, wil het aantal sterren van een hotel ook laten afhangen van een duurzaam beleid.

En in België?

Het valt op dat Belgische verblijfsadressen in dit soort initiatieven schitteren door afwezigheid. In vergelijking met andere Europese landen heeft België een flinke achterstand opgelopen. Niet alleen de overheid, ook de sector zelf moet dringend meer actie ondernemen. Er zijn gelukkig een aantal uitzonderingen. Zo engageren de Belgische Ibis Hotels van de groep Accor zich om in de loop van dit jaar de ISO 14001-norm te halen, dat is nog een andere internationale norm die de negatieve effecten van de activiteiten op het milieu moet minimaliseren.

www.ibishotel.com

Het Domein Molenheide in Limburg heeft een installatie in gebruik genomen waardoor het hele vakantiedorp voortaan uitgerust is met biogas.

www.molenheide.be

In Wallonië heeft Gîtes de Wallonie met het WWF het merk Gîtes Panda gecreëerd. Zo honoreert de vereniging van b&b's en gîtes die verblijfsadressen die ingericht zijn met natuurlijke materialen, afval recycleren en zorgvuldig omspringen met energie.

www.gitesdewallonie.be

Toerisme Vlaanderen promoot het certificaat van de Groene Sleutel. Het is gebaseerd op de internationale milieunorm TheGreenKey voor hotels, campings en jeugdverblijven.

www.groenesleutel.be

Bron: De Standaard Vlaams-Brabant/Brussel, 24 januari 2009



Het groenste hotel van Tirol

Naturhotel Waldklausen in het hart van het prachtige Oetzal is een van de 49 Stylish Hotels van Oostenrijk. Het werd onlangs door een Duits topblad gekozen als het beste ecologische hotel van Europa.

Waldklausen is zuiver biologisch gebouwd uit volmassief hout, glas en natuursteen. Naturhotel Waldklausen kijkt uit op de bergen en de bossen, waar de natuur nog heer en meester is. Je goed voelen is hier het sleutelwoord. De warme materialen en de dito inrichting creëren een bijzondere sfeer. In de kamers is alles puur natuur, van bedden, vloeren en wollen tapijten tot de badkameruitrusting. De allergievrije kamers hebben een oppervlakte van 32 tot 87 vierkante meter. Ze beschikken over dubbele houten wanden, uitstekende bedden op een lager niveau, een salon, ruime badkamer. De balkons aan de achterzijde kijken uit op de groene omgeving. Chef Julius Polak weet de Oostenrijkse gerechten een nieuw jasje aan te meten. Hij presenteert 's avonds een vijfgangendiner in het stijlvolle restaurant, waar men tafelt bij kaarslicht. De tafels zijn elke dag anders. Hotelier Irene Auer is de auteur van het succesboek 'Creatieve tafeldecoratie'. Haar zoon Florian is sommelier.

Wellness

Het hotel heeft een gratis toegankelijke wellnessruimte met een biosauna, Finse sauna en kruidenstoombad. Op wandelafstand bevindt zich de ultramoderne Aquadome, een thermencomplex met binnen- en buitenzwembaden. Naturhotel Waldklausen organiseert gratis begeleide wandelingen, initiaties yoga en nordic walking. Fietsen en mountainbikes staan gratis ter beschikking van de gasten. Die kunnen ook vrij gebruikmaken van het tennisveld en openluchtzwembad. Wie gewoon lui wil genieten, vindt op de bovenste hotelverdieping een panoramisch zonneterras met comfortabele designzetels en ligstoelen.

Waldklausen biedt korte meerdaagse seizoen- en themagebonden arrangementen en familieweken. Normale kamerprijs vanaf 102 euro per persoon.

Meer info: Naturhotel Waldklausen, Unterlängenfeld 190A/6444 Längenfeld, Tirol, tel. 0043/52 53 54 55 - <http://www.waldklausen.at>

Bron: <http://www.waldklausen.at>, 15/01/09

PRODUCENT – GGO

GGO's in biovoeding?!

Het consumentenmagazine Test-Aankoop meldt dat in twee bioproducten sporen van ggo's zijn

teruggevonden. BioForum Vlaanderen vzw betreurt ten eerste dat ggo's aanwezig zijn in voedsel en nog meer dat dit het geval is in bioproducten. BioForum wil nog eens stellen dat het, als ketenorganisatie van de biologische landbouw en voeding, een duidelijk standpunt inneemt: ggo's horen niet thuis in biovoeding.

De Europese wetgeving verbiedt ggo's in biovoeding. Bij onvoorziene omstandigheden of bij technisch niet te voorkomen besmetting, is de drempelwaarde 0,9%. De biosector kiest echter uitdrukkelijk voor de nulnorm. Alleen zo krijgt de consument de mogelijkheid een bewuste keuze te maken. In de loop van de voorbije jaren heeft BioForum, samen met een aantal andere organisaties, deze nulnorm voortdurend verdedigd.

Het hanteren en controleren van de nulnorm is niet eenvoudig. Kruisbestuiving tussen wel en niet genetisch gemodificeerde gewassen is immers niet makkelijk uit te sluiten en ook bij het vervoer in slecht gereinigde containers kan er vervuiling optreden. Toch vindt BioForum dat de politici de plicht hebben de vrije keuze van de consument mogelijk te maken.

Om die reden stelt BioForum zich ook vragen bij het Coëxistentiedecreet zoals dat nu voorligt in het Vlaamse parlement. Daarin worden te weinig garanties gegeven om kruisbestuiving te vermijden en is er ook geen duidelijkheid over de verantwoordelijkheid als het toch gebeurt. Het Coëxistentiedecreet, zoals het er nu uit ziet, garandeert niet dat biovoeding ggo-vrij kan blijven.

In een radio-interview zei Test-Aankoop dat de verantwoordelijkheid ligt bij de multinationals die ggo-gewassen produceren en op de markt brengen. Zij moeten voor de huidige en toekomstige gevolgen opdraaien. BioForum is blij met dit standpunt van de verbruikersorganisatie en sluit zich er zich bij aan.

Het onderzoek van Test-Aankoop plaatst de politici nog eens duidelijk voor hun verantwoordelijkheid. BioForum Vlaanderen vzw rekent erop dat zij een situatie creëren waarin ggo-vrije biovoeding mogelijk blijft.

Contactpersoon: Leen Laenens
BioForum Vlaanderen vzw
0478/20 19 93
leen.laenens@bioforum.be
<http://www.bioforum.be>



Dinsdag 27 januari: hoorzitting
Co-existentiedecreet in het Vlaams Parlement

27/01/2009 - Vandaag vindt in de subcommissie voor Landbouw, Visserij en Plattelandsbeleid om 13 u30 de Hoorzitting plaats over het Ontwerp van decreet houdende de organisatie van coëxistentie van genetisch gemodificeerde gewassen met conventionele gewassen en biologische gewassen.

Vertegenwoordigers van landbouw- en milieu-organisaties en van de wetenschappelijke wereld:

- de heer Peter Van Bossuyt (Boerenbond)
- de heer Camiel Adriaens (Algemeen Boerensyndicaat)
- mevrouw Leen Laenens (Bioforum)
- de heer Jan Turf (Bond Beter Leefmilieu)
- de heer Koen Dhoore (Vlaams Overlegplatform voor Duurzame Ontwikkeling)
- de heer René Custers (Vlaams Interuniversitair Instituut voor Biotechnologie)
- de heer Dirk Reheul (Universiteit Gent) (Gewestaangelegenheid)

U vindt de info [hier](#).

Binnenkort vindt u ook de teksten van onze vertegenwoordigers op de website www.ggo-vrij.be.

Bron: BioForum ea., 26/01/2009



BioVak breekt records

De BioVak beurs, die dit jaar voor de tweede keer plaatsvond in Zwolle, bleek ten opzichte van vorig jaar in omvang verdrievoudigd. De beurshal telde 161 standhouders, drie keer zoveel als vorig jaar. Er werden 50 workshops gegeven en meer dan 5000 belangstellenden bezochten de beurs. Op 21 en 22 januari waren in de IJsselhallen veel voorbeelden van duurzame landbouwinnovatie te zien op de BioVak, veel proeverijen, en ook een rij levende koeien. Het leverde tezamen een fraaie beursvloer op.

Het Vakgroepdebat op de eerste dag, dat voorafging aan de officiële opening, trok een volle zaal: 450 bezoekers, waaronder veel boeren en tuinders. Opvallend was, dat er dit jaar ook veel gangbare boeren en tuinders onder de bezoekers waren. De pers en media waren ruimschoots vertegenwoordigd, mede dankzij de aanwezigheid van H.K.H. Prinses Margriet.

In het afgeladen openingsdebat van de Vakgroep Biologische Landbouw kwamen meerdere sprekers aan het woord. Hoogleraar Jan Douwe van der Ploeg sprak over het succes van multifunctionele boerderijen. Hij waarschuwde voor teveel overheidsregulering van de groene en blauwe diensten. 'Boeren kunnen dat beter onderling regelen, door een centrale kassa in te richten en zelf criteria op te stellen voor de verdeling.'

Jaap Hoek Spaans sprak over samenwerkingsverband Landzijde, dat hij in Noord-Holland heeft opgezet met 100 biologische producenten. Hij pleitte voor samenwerkingsverbanden. Via 1 loket, 1 factuur, 1 communicatiestijl kun je de markt veel beter bereiken. En dat gaat niet ten koste van individualiteit: integendeel, de diversiteit van de bedrijven komt ten goede aan het collectief.

Ook Martin Wiersema, van de Vakgroep Biologische Landbouw, en Arie van den Brand, voorzitter van Biologica, kwamen aan het woord. Van den Brand benadrukte dat de economische crisis de biologische sector juist ontzettend veel kansen biedt. "Veel mensen zijn het zat om gebakken lucht te kopen. De biologische landbouw heeft een lange traditie van echte dingen verkopen. Dat spreekt aan."

LTO Noord voorzitter Tammo Beishuizen sprak zijn vreugde uit over het grote aantal jonge mensen in de biologische landbouw. "Bij de meeste boerenbijeenkomsten is 70% van de bezoekers boven de 50. Hier is 70% van de bezoekers onder de 50."

Kritische geluiden waren ook te horen. Een bezoeker, horecamanager bij het Openluchtmuseum, vond dat de biologische sector veel kansen laat liggen: "De horeca is klaar voor de biologische landbouw, maar de biologische landbouw is niet klaar voor de horeca. We hebben geen vertrouwen in jullie continuïteit. Wij denken heel simpel: "Als je geen kunstmest gebruikt, kun je geen continuïteit garanderen." Jullie hebben nog steeds een imagoprobleem, de grijze sokken. En jullie zijn onzichtbaar. Jullie hebben geen goede vertegenwoordiger bij Sligro, Macro, etc. Daardoor blijven kansen liggen. En ik denk dat er heel veel commerciële kansen zijn."

Bron: Biologica, 22/01/2009



Persbericht "Presenteer je boerderij en verkoop je streek!" Drie unieke cursussen directe verkoop van boerderijproducten

Het Kennisnetwerk directe verkoop van biologische producten organiseert in februari en maart 2009 drie cursussen speciaal voor boeren en tuinders met boerderijwinkel, webwinkel, boerenmarkt of abonnementensystemen. De cursussen worden gegeven in verschillende regio's in Nederland. Deelnemers krijgen twee praktische cursusdagen voor € 200,- inclusief lunch én inspirerende meekijkdagen bij collega-ondernemers. Leden van de Stichting Van Eigen Erf betalen slechts €170,-. De cursussen 'Boerderijwinkel en boerenmarkt, slim organiseren!', 'Winkelpresentatie op de boerderij' en 'Streekproducten voor professionele afnemers' zijn inspirerende cursussen waarbij theorie en praktijk elkaar afwisselen. In twee dagen gaan de deelnemers aan de slag om de verkoop te verbeteren. De cursussen worden gegeven op agrarische bedrijven: voorbeelden zijn direct zichtbaar. De doelgroep van de cursussen zijn agrariërs die al gestart zijn met directe verkoop en dit willen professionaliseren. Tevens kunnen agrariërs die denken aan het opstarten van directe verkoop deelnemen. Uitgebreide cursusinformatie op www.vaneigenerf.nl.

Klik [hier](#) voor het volledige persbericht.

Klik [hier](#) voor folder met opgavestroom.

Bron: Biokennis, 22/01/2009



Biologische boer als

natuurbeheerder

vraagt om landelijke regeling

Omdat een groot deel van de natuurgebieden uit cultuurlandschappen bestaat die agrarisch worden beheerd of regelmatig gemaaid, liggen er mogelijkheden voor samenwerking tussen biologische boeren en terreinbeherende organisaties. Dit vraagt om een goede landelijke regeling waarbij de kosten in redelijkheid worden verdeeld. Deze is er helaas nog niet, constateert het Louis Bolk Instituut. dat onderzoek doet naar rendabele en werkzame systemen om beheersgronden tot een wederzijdse meerwaarde te brengen voor boeren en natuurorganisaties.

Beheerslanden die regelmatig worden gemaaid vragen extra kosten voor het afvoeren van plantenresten. Maaisel dat uit beheersgebieden wordt afgevoerd, wordt namelijk aangemerkt als afval. Een terreinbeherende organisatie is daarom al gauw tientallen tot honderden euro's per hectare per jaar kwijt aan het verwijderen van het maaisel. Samenwerking met biologische boeren is juist dan interessant. Dit vraagt om een goede landelijke regeling waarbij de kosten in redelijkheid worden verdeeld. Deze is er helaas nog niet.

Veel samenwerkingsverbanden lopen vast in bureaucratie of door een gebrek aan continuïteit. Onderzoek naar de economische voordelen en positieve effecten op natuurprestaties kan hier verandering in brengen. Overleg met overheden en beleidsmedewerkers verschaft meer helderheid wat betreft wet- en regelgeving.

Een apart maar zeer actueel aspect van 'natuurprestaties' is samenwerking op het gebied van beheersing van giftige planten zoals Jacobskruid en dierziekten als leverbot in natuurterreinen.

Een oplossing is het ontwikkelen van een 'best practice' in samenwerking tussen natuurbeherende organisaties en biologische boeren en tuinders. Door deze samenwerking zal het door de boeren beheerde areaal toenemen waardoor de natuurwaarde van het gebied gecontinueerd wordt en zelfs verbeterd. Dit houdt in dat er op meerdere punten wordt samengewerkt vanuit een gezonde zakelijke basis.

Zie voor meer informatie de site van het Louis Bolk Instituut (www.louisbolk.org).

bron: Louis Bolk Instituut, 22/01/09

Annex biologisch zaaizaad
en plantgoed 2009 gepubliceerd

De Annex biologisch zaaizaad en plantgoed 2009 is gepubliceerd. Hierin is biologisch zaaizaad en plantgoed ingedeeld in drie categoriën: 1 geen ontheffing mogelijk voor gebruik van gangbaar uitgangsmateriaal, 2 ontheffingsaanvraag nodig indien gangbaar uitgangs-materiaal gebruikt wordt en 3 algehele derogatie.

Landbouwgewassen

Bij de landbouwgewassen zijn gele mosterd en witte klaver zijn ten opzichte van de Annex 2008 teruggezet van categorie 1 naar categorie 2 omdat het aanbod is teruggelopen of omdat het aanbod van 2008 verkeerd is ingeschat en ontoereikend bleek, ook voor 2009.

Bladrogge, koolzaad, lupine en voederbieten zijn ten opzichte van de Annex 2008 van categorie 3 naar categorie 2 gegaan omdat er aanbod is gekomen.

Groentegewassen (bedekte teelt)

Bij de groentegewassen voor de bedekte teelt is snijbiet/rood/groen ten opzichte van de Annex 2008 nieuw toegevoegd aan de Annex 2009 omdat het aanbod is uitgebreid. Zomerpostelein is ten opzichte van de Annex 2008 nieuw toegevoegd aan de Annex 2009, omdat het aanbod weliswaar niet veranderd is ten opzichte van 2008, maar omdat het een klein gewas betreft met beperkt doch toereikend aanbod van rassen waarvoor niet of nauwelijks ontheffingen in 2008 zijn aangevraagd. Augurk, komkommer/groen/midi, meloen en stengelui zijn ten opzichte van de Annex 2008 van categorie 3 naar categorie 2 gegaan omdat er aanbod is gekomen.

Groentegewassen (open teelt)

Bij de groentegewassen (open teelt) is Salanova ten opzichte van de Annex 2008 nieuw toegevoegd aan de Annex 2009 omdat het aanbod is uitgebreid. Verse erwten en zomerpostelein zijn ten opzichte van de Annex 2008 nieuw toegevoegd aan de Annex 2009, omdat het aanbod weliswaar niet veranderd is ten opzichte van 2008, maar omdat het veelal een klein gewas betreft met beperkt doch toereikend aanbod van rassen waarvoor niet of nauwelijks ontheffingen in 2008 zijn aangevraagd.

Bleekselderij, groen is ten opzichte van de Annex 2008 teruggezet naar de categorie 2 omdat het aanbod is teruggelopen of waarvan het aanbod van 2008 verkeerd is ingeschat en ontoereikend bleek, ook voor 2009. Augurk is zijn ten opzichte van de Annex 2008 van categorie 3 naar categorie 2 gegaan omdat er aanbod is gekomen.

Industriererwten, droge kapucijners en industrietuinboon zijn ten opzichte van de Annex 2008 van categorie 2 naar categorie 3 teruggeset omdat er nu geheel geen aanbod meer is.

Zie voor meer informatie de site van Biodatabase (www.biodatabase.nl).

bron: Biodatabase, geknipt uit AgriHolland.nl, 27/01/09

Sociaal-therapeutische Dorpsgemeenschap Widar zoekt intern wonende boer (eventueel met gezin)
voor gemengd biologisch-dynamische landbouw-zorg bedrijf Widar per 01/05/09

Taken

-landbouwwerkzaamheden:
verzorging dieren, (melkkoeien, runderen, varkens)
melken
voederwinning
landschapsverzorging, bosbouw
-begeleiding van een groep bewoners met een matige tot ernstige mentale handicap bij hun werk op de boerderij.

Gewenst

bereidheid tot inwonen en deelname aan de gemeenschap rondom de bewoners met een handicap.
Opleiding en/of ervaring in de (biologische) landbouw
bereidheid om vanuit de biologisch-dynamische visie te werken
gedreven en flexibele persoonlijkheid, met hart voor de opdracht die goed kan samenwerken in teamverband
ondernemingszin is een pluspunt

Wij bieden

een voltijds bediendencontract (evt ook voor de partner)
barema en voorwaarden zoals gebruikelijk in de zorgsector
woonruimte op het terrein
een boeiende, flexibele en verantwoordelijke job

Geïnteresseerd?

Stuur je kandidatuur met cv zo snel mogelijk naar widar@moso.be
of naar Widar, tav Jan Borghs, Lipseinde 43, 2330 Merksplas

Bron en meer info: www.widar.be, jan 2009

VERWERKER

Stap naar biologisch kost Oerbrood veel afzet

Sinds Oerbrood alleen nog maar biologisch geproduceerd wordt is de afzet met 50.000 broden gedaald. De jaarproductie is gedaald van 25 miljoen naar 6 miljoen. Oerbrood biologisch wordt elke dag vers gebakken, waardoor de distributiekosten aanzienlijk toegenomen zijn. Het biologisch brood is dan ook 45% duurder dan het oorspronkelijke variant van Oerbrood.

Om de consumptie van Oerbrood Biologisch een impuls te geven komt er kleinbrood en een 400 gram's variant, omdat vooral de kleine huishoudens biologisch brood kopen. Het basisassortiment van vijf soorten zal soms tijdelijk worden uitgebreid. Daarnaast zal Oerbrood Biologisch vanaf week 5 ook aan de horeca groothandel geleverd worden.

bron: Bakkerswereld/Distrifood, 23/01/09, geknipt uit FoodHolland.nl, 24/01/09



Duurzame maaltijden
voor de Federale Overheid: de eerste stappen

De Federale Overheid (POD Duurzame Ontwikkeling) deed in november een oproep om offertes in te dienen voor de verduurzaming van een overheidsrestaurant dat voorbeeld zou staan voor de

andere restaurants. Het gaat om het nieuwe restaurant in de Financiëntoren, dat 1500 warme en 1500 koude maaltijden zal serveren. Het restaurant is onder het beheer van Fedorest, een nieuwe federale instelling die op termijn alle cateringactiviteiten van de federale overheid zal overnemen. Velt diende een projectvoorstel in, met Netwerk Bewust Verbruiken, Vredeseilanden, Ecolife, BioForum Vlaanderen en Wervel als partners. Ondanks een beperkt budget voor dergelijke uitdagende opdracht (zeer grote keuken, verduurzaming op verschillende vlakken, algemene beperkingen van een grootkeuken...) slaagden deze partners erin een sterk voorstel te brengen dankzij een complementaire samenwerking. Dit voorstel werd dan ook goedgekeurd en het project gaat onmiddellijk van start voor een periode van 9 maanden.

Indien het project succesvol is, wil Fedorest dit duurzaamheidsbeleid doortrekken naar de 20 restaurants van de FOD Financiën, en op termijn alle federale overheidsrestaurants.

Bij de FOD Leefmilieu, Volksgezondheid en Voedselveiligheid wil men graag reeds dit jaar van start gaan met een eigen project duurzame voeding. Zij deden reeds enige ervaring op.

Bron: BioForum Vlaanderen, 27/01/2009



Afbreekbare PET-fles
wekt enthousiasme én scepsis

Now you see it, now you don't. Met die slogan prijst het Canadese bedrijf Planet Green Bottle zijn nieuwste vinding aan: een biologisch afbreekbare PET-fles. De uit zichzelf verdwijnende fles zou dé oplossing zijn voor milieuvervuiling door rondslingerende plastic flessen. De Wageningse onderzoeker Christiaan Bolck gelooft er niets van. De fles van Planet Green Bottle is, net als gewone PET-flessen, gemaakt van polyethyleen. Daaraan is een gepatenteerde stof toegevoegd, die Reverte wordt genoemd. Deze stof, ontwikkeld door het Britse Wells Plastics, zorgt ervoor dat plastic waaraan de stof is toegevoegd, uiteenvalt in brokstukken.

Die brokstukken zouden vervolgens door micro-organismen kunnen worden omgezet in CO₂ en water.

Het proces van afbraak begint volgens Planet Green Bottle pas wanneer de zogeheten oxo-bio-afbreekbare fles wordt blootgesteld aan zuurstof, ultraviolet licht en warmte. Met andere woorden: zolang de fles op het schap in een koele supermarkt of voorraadkast staat, is er niets aan de hand. En ook een dagje aan het strand zal de afbreekbare fles niet direct doen oplossen: Reverte bevat een stabilisator die ervoor zorgt dat de fles de eerste twee jaar na productie sowieso intact blijft. Planet Green Bottle wijst op onderzoek van de Amerikaanse maritiem wetenschapper Charles Moore, oprichter van de Algalita Marine Research Foundation in Californië. Volgens Moore drijft er in de Stille Oceaan een berg plasticafval zo groot als Afrika. Moore spreekt van 'plastic soep' die het zeeleven ernstig bedreigt.

De biologisch afbreekbare PET-fles moet aan dat probleem een einde maken. "Natuurlijk is het het beste om PET-flessen te recyclen", erkent John James, exportmanager van Wells Plastics. "Oxo-bio-afbreekbaar plastic kán ook worden gerecycled. Maar de realiteit is gewoon dat slechts een klein deel van alle PET-flessen daadwerkelijk in een recycle-cirkel terechtkomt. Heel veel PET belandt uiteindelijk in het milieu. Reverte zorgt ervoor dat die flessen niet honderden jaren blijven rondzwerven, maar na ongeveer tien jaar verdwenen zijn."

Christiaan Bolck, programma-coördinator bioplastics bij Wageningen Universiteit en Researchcentrum, is sceptisch over die claim. "Het gaat er bij mij niet in dat deze stof in staat zou zijn om polymeren helemaal te laten verdwijnen", zegt hij. Bolck kent de afbreekbare PET-fles nog niet, maar heeft wel ervaring met andere oxo-bio-afbreekbare producten. "Daarbij worden de polymeren onder invloed van zuurstof opgeknipt in stukjes", legt hij uit. "Het 'bio' in oxo-bio-afbreekbaar duidt op de bewering dat die kleine stukjes kunnen worden opgegeten door micro-organismen. Maar dat is in werkelijkheid niet zo. De kleine fracties die overblijven, zijn te groot

voor micro-organismen. Ze blijven rondzwerven." Dat is dus niet waar, bezweert James van Wells Plastics. Hij is niet verbaasd over de scepsis vanuit Wageningen, noch is de kritiek nieuw voor hem. "Mensen die zich bezighouden met bioplastics zeggen dit altijd. Zij zijn per definitie sceptisch over ons, want wij werken met traditioneel plastic, op basis van olie. Wij zijn de concurrentie." Wetenschappelijk bewijs dat micro-organismen de kleine stukjes wél kunnen verteren, is er voldoende, zegt hij. "Kijk maar op de website van het Oxo-Biodegradable Plastics Institute."

De scepsis uit de hoek van bioplastics heeft vooralsnog trouwens geen negatieve gevolgen voor de marketing van de afbreekbare PET-fles. Volgens James is er, sinds de introductie van de fles eind vorig jaar, massale belangstelling van drankenfabrikanten. Planet Green Bottle zou op het punt staan een grote klant binnen te slepen. Daarna, verwacht James, zullen andere drankenproducenten snel volgen. Zie ook: www.duurzaamnieuws.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 23 januari 2009



Initiative for integrity and transparency of organic foods is ongoing!

In the follow up of the Amsterdam Declaration of February 2008 by organic traders, a next step has been made to ensure organic integrity and authenticity during a meeting in Hamburg (25-26 November 2008). Representatives of organic industry decided on the main objectives of the Code of Good Organic Practice. A number of companies explained their organic quality assurance system, how they effectively cooperate with certifiers and authorities and a number of trade associations explained how companies can cooperate to reduce the number of false claims in the ingredients market.

Beside this, control bodies and certifiers active in the organic sector discussed a "code of good certification practice". And representatives of authorities including the EU Commission discussed how authorities can contribute to safeguard integrity and transparency of organic goods.

Ronald van Marlen from ARIZA (NL) stated: "It was very important to see representatives from certification bodies, authorities including the EU Commission discussing together with business operators concrete cases."

The IFOAM EU Sector Group Organic Processors (Aoel, Probila, Synabio and VBP) is very positive with the current outcome of the process initiated by Agro Eco, EOCC, FIBL and GfRS and is looking forward to a continuation of this work. At the Biofach Messe in Neurenberg the ongoing process to establish detailed and practical codes for both certifiers and traders in 2009 will be presented by EOCC and IFOAM EU Sector Group Organic Processors

Wording of the Code: Code of Good Organic Practice

It is our responsibility to do everything in our power to ensure genuinely "organic" products and meet the expectations of customers with regard to their nature and integrity. An organic certificate alone is not enough to assure the authenticity of organic products.

7 objectives

1. All operators* take Social Responsibility for that part of the chain that they control, to build and ensure integrity throughout the whole chain.
2. All operators show Involvement in their section of the industry and contribute to the development of organic farming projects.
3. All operators work with sustainable pricing and relationships throughout the chain.
4. All operators are committed to complete Transparency throughout the entire chain of supply and express that through their communication.

5. All operators strive for open communication on relevant issues with each other, CB's and authorities.
6. All operators support a harmonized system for organic food and farming and dealing with irregularities.
7. All operators must institute a Quality Management system which addresses the specific needs of organic operations to ensure authenticity of the products.

* Growers, processors and traders

The representatives agreed to start with direct actions within their companies and follow up defining detailed criteria the coming half year.

Supporters

Rapunzel Naturkost, Eosta, BD-Totaal, AOEL, Biotropic, Synabio, Tradin, ForesTrade Europa, Ernst Rickertsen, DO-IT, Natudis, Tuchel & Son, Ariza, VBP, Organic Flavour Company, Naturland, tegut..., BOLW, Urtekram, Heimatsmühle & Biokorn, Waren-Verein Hamburger Borse Brio, Kloth & Kohnken Teeimport, REWE, Alfred L. Wolff, Haest Consultancy for organic industry.

For more information:

Alex Beck (AOEL): Alex.Beck@bl-q.de

Bavo van den Idsert (VBP): bavo@vbpbiologisch.nl

Bo van den Elsakker (Agro eco): b.vanelzakker@louisbolk.nl

Jan Wicher Krol (EOCC): jwk@skal.nl

Jochen Neuendorf (Gfrs): jochen.neuendorff@gfrs.de

[Weblink with information](#) about the Hamburg meeting.

Bron: Aoel Germany – Probila Belgium – Synabio France - VBP The Netherlands (IFOAM EU Sector Group Organic Processors), 22 januari 2009

VERKOOPPUNT

Open brief aan supermarktbazen

26/01/2009 - Naar aanleiding van het aanstaande debat in het Vlaamse parlement rond de regels voor de teelt van genetisch gewijzigde gewassen in Vlaanderen, richtte Vredeseilanden met andere organisaties een open brief aan de directies van de supermarkten.

"Beste directie,

Samen met vele andere burgers, maakt u zich zorgen over het welzijn van onze planeet. Als bedrijfsleider geeft u vorm aan die bezorgdheid door Maatschappelijk Verantwoord te Ondernemen. U denkt met ons mee na over het evenwicht tussen economische, ecologische en sociale aspecten van de bedrijfsvoering. Dat is geen exacte wetenschap en sluitende antwoorden zijn niet voor handen. Maar u heeft de moed om aan die noodzakelijke zoektocht te beginnen en u ziet er de kansen van in voor uw bedrijf.

U maakte in dat kader al een opgemerkte keuze. U besliste om uw huismerken GGO-vrij te houden. Chapeau, zoals ze zeggen. Want hoewel het misschien niet altijd zo lijkt, zitten we eigenlijk op

dezelfde trein. En u zit daar in goed gezelschap. Kijkt u even rond...

Links van u zitten uw klanten. Zij kijken naar landen waar er wel GGO-producten in de winkels liggen en zien dat er geen lagere prijs tegenover staat, laat staan een betere kwaliteit. Zij stellen daarentegen wel prijs op de behulpzaamheid van uw personeel dat hen correcte informatie verstrekt en hun welzijn altijd voorop plaatst.

Rechts van u zitten de boeren, die aan de wieg staan van zovele producten in uw rekken. Zij zien hoe boeren elders in de wereld hun ondernemersvrijheid verliezen en niet langer baas zijn over hun eigen bedrijf. De reden? De basis van een boerenbedrijf, hun zaaigoed, is niet echt van hen meer. Het is duur gepatenteerd door enkele bedrijven met een omzet groter dan de economie van veel landen. De diversiteit op de velden ruimt er plaats voor een eentonig landschap van monocultuur.

En in diezelfde trein reizen ook miljoenen armen met u mee. U ziet ze niet? Kan zijn, want ze zitten enkele wagons verder, maar wel degelijk op dezelfde trein. Zij stellen hun hoop in landbouw om zich uit de armoede te werken. Daarbij hebben ze geen boodschap aan vergezochte oplossingen. Ze snakken naar technologie die een antwoord biedt op hun dagelijkse problemen. Zoals een lap vruchtbare grond, die ze gezond houden door het juiste evenwicht te bewaren met het ecologisch systeem. Zorgvuldig geselecteerde zaden, voldoende water, degelijke werktuigen...

Koppelen we hun wagon los? Of is onze bestemming net een toekomst die iedereen kansen geeft op een menswaardig bestaan? Als ondernemer weet u als geen ander dat het onvoorstelbare mogelijk wordt als we een beroep doen op de onbenutte creativiteit van zoveel mensen.

Inderdaad, we zitten in dezelfde trein. Maar er is een wissel in zicht. Het Vlaams Parlement buigt zich op 27 januari tijdens een hoorzitting over de regels voor de teelt van genetisch gewijzigde gewassen. U maakte al een keuze om uw producten GGO-vrij te houden omdat u vaststelde dat er niemand echt op zit te wachten. Die boodschap moet overbracht worden. De stem van uw klanten, uw producenten en uw eigen onderneming is het waard gehoord te worden.

En wat zou u ervan zeggen als we dat samen kenbaar maken? De agro-industriële giganten kijken niet op een paginagrote advertentie meer of minder. Wij pakken het iets bescheidener aan. Maar met een krachtige advertentie kunnen bedrijven, consumenten, ngo's en milieuorganisaties ook een duidelijk signaal geven in dit debat. Iedere bijdrage daarvoor is welkom op 734-0100780-06 met vermelding "mijn ggo-mening telt".

Bezorgde groeten,

Bioforum, Greenpeace, Bond Beter Leefmilieu, Vredeseilanden, Wervel, Velt"

www.ggo-vrij.be

Bron: Bioforum, Greenpeace, Bond Beter Leefmilieu, Vredeseilanden, Wervel, Velt, 26/01/2009



Belgen vinden Belgische
producten in winkel belangrijk

Belgen hechten er belang aan dat er producten uit eigen land in de winkel liggen. Uit een enquête via internet blijkt 72% van de ondervraagden de aanwezigheid van Belgische producten bij de groenten- en fruitafdeling belangrijk te vinden. Slechts 3% geeft aan meer vertrouwen te hebben in producten van buitenlandse herkomst of producten van grote, internationale groepen. De enquête werd uitgevoerd door onderzoeksbureau Listen bij 1000 Belgen tussen 15 en 65 jaar in opdracht

van Carrefour, GB en Express.

Bron: www.biofoodonline.nl, 23 januari 2009



U.K. - Aanvoer door lucht nu toch biologisch

Door de lucht aangevoerde fruit of groente mag toch als biologisch aangemerkt worden. Dat heeft de Soil Association, de belangrijkste Britse organisatie voor biologische voeding en landbouw, besloten.

De organisatie wilde het etiket biologisch voor luchtvracht eerst schrappen maar ziet daar nu van af, volgens Britse bronnen onder grote druk van de supermarkten.

Het plan om door de lucht uit Afrika of het Caribisch gebied aangevoerde producten niet meer het predikaat biologisch te verlenen, riep destijds veel reacties op. Supermarkten als Sainsburys en Waitrose stelden daarbij onder meer dat veel producten uit Noord-Europa meer CO2-uitstoot veroorzaken omdat de teelt onder glas meer energie vergt dan wat er elders in de wereld in de zon wordt geteeld. Daarnaast stelde de Britse minister voor ontwikkelingssamenwerking dat zon maatregel vooral arme Afrikaanse boeren zou treffen.

De Soil Association is onder die druk nu omgegaan en laat het gebruik van het predikaat biologisch voor deze producten toe. Volgens de organisatie zouden plannen om luchtvracht terug te dringen, zoals de bedoeling was, te kostbaar worden. Enkele grote leveranciers van biologische groente en fruit weigeren deze producten echter nog altijd te verkopen. Zij vinden dat eten van biologische producten betekent dat consumenten niet altijd alles kunnen kopen en meer de seizoenen moeten volgen.

Bron: Agripress, 28/01/2009



de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u [hier](#)!

Colofon

De BioForum Bioknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen, de koepelorganisatie voor de biologische landbouw en voeding. Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Geertje Meire & Peggy Verheyden. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be of peggy.verheyden@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 2200 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

In- / uitschrijven

kan via een eenvoudig mailtje aan info@bioforum.be.

Archief

Oude nummers kun je [hier](#) nalezen, onder 'archief'.