



BioForum Vlaanderen

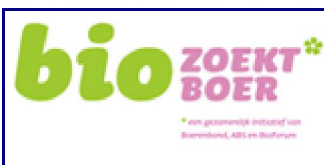
BioForum laat de biosector uit één mond spreken en organiseert campagnes en persacties.

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.



Bioknipsels
In- / uitschrijven

Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4



BioForum Bioknipsels 16 - 30 april 2009

In deze Bioknipsels gaan we een beetje op reis. We bezoeken Denemarken, een land waar bio thuis is; we gaan met de Elzas in Frankrijk samen bio; een nieuw verschenen reisgids verklapt ons dé bioplekjes in het Verenigd Koninkrijk en Ierland; en in Spanje kunnen we terecht voor een belangrijke biobeurs... Jammer genoeg passeren we ook een griep epidemie in Mexico...

Dit en nog veel meer in de Bioknipsels van deze week. Veel leesplezier! En een fantastisch leuk lang weekend.

Peggy Verheyden
BioForum Vlaanderen

Consument & Algemeen

- [Het Bio-Congres van Biologica](#)
- [De Elzas gaat bio](#)
- [Denemarken, een land waar bio thuis is](#)
- [Salon van natuurlijke wijnen: Alleen druiven in de flessen](#)
- [Ideetje voor 10 mei moederdag](#)
- [UK/Ireland: Organic places to stay](#)
- [NL - Een derde meer biologische kip](#)
- [Europese Commissie geeft startsein voor ontwerpwedstrijd nieuw EU Biologisch logo](#)
- [Nos 30 coups de cour beaux et bio](#)
- [Le bio dès le berceau](#)

Producent & GGO

- [Uitnodiging demonstratie Treffler wiedeg in biologische mengteelt](#)
- [Sturing mestgedrag voorkomt mineralenverlies bij weidegang](#)
- [Groene bedekking in een twee-jarige teelt van vruchtbomen 24 april 2009](#)
- [Lagere stikstofgift aardappels en uien 23 april 2009](#)



- [Toelichting biologische gewasbescherming](#)
- [Groen: Ecologisch voedselplan: 10 stappen naar een minder industriële landbouw](#)
- [Soil Association on outbreak and spread of Swine flu virus](#)
- [Studie trekt opbrengstverhoging door ggo's in twijfel](#)
- [First wide-scale survey of organic producers by USDA](#)

Verwerker & Catering

- [NL - Biologisch catering is in, maar volledig assortiment ondoenlijk](#)
- [Project "Op en top Belgisch" doet chefs bio koken](#)
- [Hoogmis voor seafood-sector](#)
- [The science of stevia](#)
- [Urtekram: sales concepts to order](#)
- [Geef glans aan gekleurd haar](#)

Verkooppunt

- [Dennree's future plans](#)
- [T-shirts voor de biokatoenboeren](#)
- [BioCultura in Spain](#)

en de Biokalender ...

CONSUMENT & ALGEMEEN

Het Bio-Congres van Biologica

Op 15 april jl; organiseerde Biologica, de Nederlandse belangenorganisatie van de biologische sector, haar 12de BioCongres. Het was een congres dat, in navolging van de ideeën van de voorzitter Arie Van den Brandt en de nieuwe directeur Peter Jens, sterk inzette op nieuwe en kritische meningen enerzijds en op de ambitie van bio anderzijds.

Sprekers uit verschillende hoek kwamen hun visie en bemerkingen op bio voorstellen en spoorden de biosector aan om ambitieus te zijn in verschillende domeinen:

* Arie Van den Brandt roept de sector op om bio te verdiepen en te verbreden, om vast te houden aan de beginselen, maar ook om creatief te zijn in het realiseren van die beginselen. Er zijn immers vele wegen die leiden naar duurzaamheid.

* het ministerie van landbouw (LNV) ziet overal initiatieven ontstaan om duurzamer te gaan werken en vraagt zich hoe bio zich zal onderscheiden in de toekomst; hij vraagt zich af hoe de overheid de diensten die bioboeren leveren aan de maatschappij kan belonen: aan bioboeren als categorie of op basis van verschillende aparte aspecten

* Vincent Blok van het Louis Bolk instituut gaat op zoek naar het verhaal achter bio, naar de oorspronkelijke inspiratie en suggereert drie domeinen waarin bio in de toekomst het verschil kan maken: hij roept op tot een nieuwe verbinding tussen consument en producent, tot participatie van de consument, tot proeftuinen om die nieuwe verbinding uit te testen. Hij vraagt dat bio zorg draagt om het geheel. Hij stelt een bioregio voor als proefgebied voor de verbinding tussen stad en land, als test voor de betrokkenheid burger-ecosysteem. En bio moet zorg dragen voor de hele planeet en dus streven om in de toekomst duurzaam én klimaatneutraal te produceren.

* Martien Lankaster van Avalon Foundation vraagt de boer in te spelen op de vraag van de consument. De boodschappentas moet gevuld worden met waarden. Hij ziet in de toekomstige boer een dokter die de grond terug gezond maakt. Op het protest van een aanwezige boer dat het boeren vandaag economisch bijna niet haalbaar is, stelt hij dat handel een dienende en geen verdienende functie heeft. De boer dient opnieuw op een voetstuk geplaatst te worden: hij is de noodzakelijke schakel.

* Katrine Milman van de leidende Deense supermarktketen COOP brengt enkele Deense marktcijfers (marktaandeel van 40% voor biomelk, 33% voor bio-eieren, 93% voor babyvoeding, 30% voor wortelen, ...) en een overzicht van de verschillende soorten supermarkten die zij beheren. Milman merkt op dat voor 2009 de groei van de Deense biomarkt nog steeds aanhoudt, maar minder sterk dan de voorgaande exploderende jaren (2006: + 20%; 2007: + 30%; 2008: +25%).

* Michel Haring, moleculair bioloog is één van de kritische stemmen op het congres. Hij houdt een sterk pleidooi om als sector te bezinnen over de huidige wijze van zaadveredeling. Er worden naar zijn mening technieken gebruikt die in de biosector niet thuishoren want ontwikkeld voor gebruik met kunstmest en een doorbroken kringloop: 'weet wat je eet, van zaad tot eindproduct'. Hij brengt de nu 10 jaar oude stichting Zaadgoed (www.zaadgoed.nl) onder de aandacht: een stichting die veredelings technieken voor en door bioboeren stimuleert, initieert en laat uitvoeren. BioForum gaat dieper op dit thema in in het eerst volgende nummer van Bio Actief.

* professor Arnold Heertje is wellicht de meest gesmaakte spreker op het congres. Deze kleurrijke en humoristische professor in de economie bracht ons opnieuw de kern van economie bij: de welvaart van mensen, zowel nu als later, verhogen door behoeftebevrediging. Voorzien in de behoeften van mensen is meer dan datgene wat in geld kan uitgedrukt worden, stelt hij. Ook schone lucht of minder files of minder straatlawaai komt tegemoet aan de behoefte van mensen maar wordt zelden in geld uitgedrukt. Hij ziet de huidige mondiale crisis als een zegen, als een dankbaar moment om tot bezinning te komen. Hij rekent erop dat deze crisis zal leiden tot een ommezwaai in het globale streven naar kwantiteit naar een streven naar kwaliteit. Dit zal grote

investeringen teweeg brengen in duurzaamheid, in de verbetering van de kwaliteit van het bestaan. Voor de biosector is zijn boodschap: prijs is niet belangrijk, maar laat zien welke kwaliteit je te bieden hebt. De financiële resultaten zullen volgen. 'Winst niet als doelstelling maar als uitkomst.'

* Maurits Steverink, ketenmanager, bracht de Nederlandse consumptiecijfers: de biomarkt groeide in 2008 met 12,4% tot een omzet van 583,4 miljoen euro. Dat betekent een marktaandeel van 2,1% (voor verswaren 2,8%). Vergeleken met topmerken in de voedingsbranche staat 'het merk bio' met deze omzet op de 4de plaats. Hij merkt op dat steeds meer grote gangbare bedrijven een biologische lijn opstarten als versterking van hun streven naar meer duurzaamheid.

* Dick Veerman van de weblog foodlog.nl vraagt zich af waarin bio zich eigenlijk onderscheidt. Hij ziet de gangbare sector initiatieven tot meer duurzaamheid nemen en vraagt zich af of het niet zinvoller zou zijn om duurzaam gangbaar en bio te integreren.

De dag werd getypeerd door zowel openheid voor kritische stemmen als door grote klasse en ambitie. Het is een houding en zoekproces waar we zeker van kunnen leren.

Op www.biologica.nl vind je het uitgebreide verslag van Biologica zelf:

Bron: BioForum, 30/04/2009



De Elzas gaat bio

Liefhebbers van de Elzas, in het uiterste noordoosten van Frankrijk, weten wat ze kunnen verwachten. Een rijke gastronomie met specialiteiten als choucroute (zuurkool), het stoofpotje baeckeoffe of Munsterkaas, doorgespoeld met een lekkere riesling, sylvaner of ewürztraminer. Toch proberen steeds meer Elzassers terug te keren naar de kracht van de natuur, back to basics zeg maar. Ze gebruiken de rijkdom van de bodem om er tal van bioproducten op te telen.

Biowijnbouw

De Elzas is een van de regio's in Frankrijk met de meeste aandacht voor bioproducten. Ook wijn, het product waar de streek voor bekendstaat, ontsnapt niet aan de tendens om steeds meer op een biologische manier te gaan produceren. Ongeveer twaalf procent van alle wijnen in de Elzas zijn biowijnen, tegenover maar vijf procent in heel Frankrijk.

Wij bezochten de wijngaard van de familie Klur in Katzenthal die zelfs nog een stapje verdergaat. In 1999 schakelde ze over op de biologisch dynamische wijnproductie. We bekijken de wijngaard als deel van een groter geheel en houden rekening met de wisselwerking tussen planten, insecten en bodem, vertelt Francine Klur. Door onze manier van werken blijft de bodem levend. Insecten vernietigen de

slechte elementen in de wijngaard en kruiden en planten zorgen voor een goede temperatuur. Door de aanwezigheid van die planten in de wijngaard moeten de wijnstokken hun voedsel veel dieper in de bodem gaan zoeken, wat de smaak ten goede komt.

Het gebruik van pesticiden wordt volledig verbannen in dit zeven hectare grote gebied. Het enige dat wij gebruiken, is kwarts in poedervorm. Dat mineraal bevordert de fotosynthese van de bladeren. Na verloop van tijd buigt die energie zich om naar de vruchten wat mooie druiven oplevert.

De familie stelt haar wijngaard open om een kijkje te komen naar de manier van werken en om de wijnen te proeven. Voor wie dat wil combineren met een verblijf in de streek heeft de familie volledig met biomateriaal gerenoveerde gastenkamers ter beschikking. Vignoble Klur, Katzenthal 68 in Katzen-thal.

Info: +33 389.809.429 of <http://www.klur.net>

Zuivere smaken

Geen producenten maar importeurs van bioproducten vinden we in Wittisheim, waar Arlette Rohmer en Nico Ewen in 1993 Les Jardins de Gaïa hebben opgericht. Ondertussen zijn ze uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van biothee in Europa. Op de site bevinden zich niet alleen de productieafdeling, een winkel en de sociale zetel maar ook een Theehuis, een ronde constructie waarin zowel oosterse als westerse invloeden te vinden zijn.

Als we het gebouw binnentreden, komen de verschillende aromas en parfums ons tegemoet. De winkel blijkt een klein paradijs voor de theeliefhebbers. Dozen met wel honderden soorten thee bedekken een volledige muur. We hebben hier meer dan driehonderd varië Als we het gebouw binnentreden, komen de verschillende aroma's en parfums ons tegemoet. De winkel blijkt een klein paradijs voor de theeliefhebbers. Dozen met wel honderden soorten thee bedekken Het duo reist de hele wereld rond op zoek naar biologisch geteelde soorten thee. Zowel de kwaliteit van de producten als die van de leveranciers houden ze scherp in de gaten. Les Jardins de Gaïa ondersteunt zo 25 commerciële projecten in onder meer India, China en Vietnam. Respect voor de natuur en de mensen dragen we hoog in het vaandel. We verbinden ons ertoe om eerlijke handel te drijven met de lokale bevolking. Ook al zijn de klimatologische omstandigheden niet altijd goed, we garanderen hen toch een zekere afname.

Thee is dan ook niet zomaar thee voor Arlette en Nico. Het duo geeft initiaties in theeceremonies. Hiervoor creëerden ze in het Theehuis vijf tuinen en een Japanse zaal, de Sei yu an. Tijdens een klein ritueel leert Nico ons onder meer het verschil tussen witte, groene en zwarte thee, geparfumeerde thee en Pu Ehr, zowat de kaviaar onder de theesoorten. Les Jardins de Gaïa, Rue de L'Ecluse 6, Wittisheim. Info: +33 388.858.830, <http://www.jardinsdegaia.com>

Algen in keuken

Wie zowel geest als lichaam tot rust wil laten komen, kan terecht in hotel Clos Ermitage. In het hart van het stadje Hohwald, te midden van de prachtige natuur van de Vogezes, leren koks Martine Lionello en Julien Dupont je de basis van de vegetarische keuken. De menu's van

het hotel vormen een sterk contrast met de zware gerechten waarvoor de Elzas bekendstaat.

We willen de gasten met biologische groenten en fruit eenvoudige recepten leren maken die afwijken van het traditionele, vertelt Martine Lionello. Naast vegetarische gerechten bieden we ook menus, aangepast aan bepaalde diëten. We willen de gasten met biologische groenten en fruit eenvoudige recepten leren maken die afwijken van het traditionele, vertelt Martine

Met het voornemen om mijn eetgewoonten over een andere boeg te gooien, probeer ik een workshop koken uit. Ondanks omnivoor en notoir keukenleek krijgt het enthousiasme van deze gepassioneerde kokkin me snel mee. Bij zowat alle ingrediënten staat Lionello even stil. Zelfs scheuten en algen klinken na de sessie al minder afschrikwekkend dan ervoor.

Een kookworkshop duurt een of twee dagen en kost 85 euro per dag (ontbijt en lunch inbegrepen). Naast deze kookstages zijn er in het hotel ook diverse cursussen, zoals yoga, die het mentale evenwicht bevorderen. Iedereen op zoek naar een rustpunt in zijn leven, vindt hier zijn gading.

Le Clos Ermitage, Rue Wittertalfhof 34 in Hohwald. Info: +33 388.081.131 of <http://www.clos-ermitage.com>, <http://www.libre-universite-samadeva.com> (cursussen)

Bron: Het Belang van Limburg, 14/04/2009



Denemarken, een land waar bio thuis is

Niet toevallig werd Denemarken gekozen als 'Land van het jaar' op de twintigste editie van de Biofachbeurs in Nürnberg. Denemarken staat aan de top als het gaat over bioconsumenten, bioproduceren en bio-onderzoeken.

De 46 bedrijven op de beurs gaven een goed beeld van de breedte waarmee bio in Denemarken aanwezig is.

De naakte cijfers

Van de Deense landbouwgrond wordt niet minder dan 6,5% op biologische wijze bewerkt. Dit is in absolute oppervlakte 172.000 ha (ter vergelijking: Vlaanderen scoort 0,5% met goed 3800 ha). 10% van alle melk die in Denemarken geproduceerd wordt, is biologisch; goed voor 164 miljoen kg drinkmelk, twee miljoen kg boter en drie miljoen kg kaas. De consumenten genieten met volle teugen van dit aanbod. Ze besteden jaarlijks per persoon 80 euro aan bio-producten.

Alleen Zwitserland doet beter, met 102 euro. België zit bij de middenmoot, met 27 euro, terwijl de EU uitkomt op 28,5 euro. Tussen 2003 en 2008 groeide de omzet in de winkels van 271 miljoen euro (3,7%) naar 483 miljoen euro (5,8%). Het grootste aandeel hiervan zit in de melkproducten (38%). Groenten en fruit zijn goed voor 20%, vlees voor 9%, eieren voor 7%, brood, rijst, bloem en dergelijke producten voor 13% en de overige producten voor nog eens 13%. Door de sterke groei van de consumptie en door het diverse aanbod is

Denemarken netto-importeur voor 36 miljoen euro. Toch heeft Denemarken ook een exportwaarde in bio van 64 miljoen euro.
www.organiedenmark.dk

Organic Denmark is een belangrijke ngo in Denemarken, die de belangen van de biologische keten behartigt: Ze telt onder haar leden biotelers, verwerkende bedrijven en consumenten. Haar doel is de biologische markt verder te ontwikkelen, dus zet ze sterk in op de begeleiding van winkels. Ze helpt vooral de kleinere winkels op individuele basis met het opzetten van productlijnen, promotie, marktpositionering en professionalisering. Ze onderzoekt ook de markt en de consument. Zo onderscheidt men in Denemarken vijf types van bioconsumenten: idealisten, veiligheidzoekers, plezierzoekers, discountgeoriënteerden en sceptici. Deze indeling kan je helpen bij het kiezen van de juiste verkoopkanalen om je producten in de markt te brengen en bij het uitwerken van de promotie om bij de juiste doelgroep terecht te komen.

De sterke stijging in de consumptie sinds 1990 is onder andere het resultaat van een evolutie in de aangekochte producten. In de jaren 90 kocht men vooral basisproducten zoals aardappelen en melk. In de 21ste eeuw heeft de bioconsument meer leren kiezen voor verwerkte producten zoals soepen en bier. De prijs blijft uiteraard nog altijd een cruciale factor in de beslissing om bio te kopen of niet, maar bij een correcte vergelijking, stel je vast dat bioproducten met hun prijs dicht aanleunen bij de merkproducten.

Het aanbieden van bioproducten in 'gemengde winkels' is een succes, want niet minder dan 86% wordt via deze kanalen verkocht. In heel wat winkels vind je bioproducten naast gangbare producten; andere winkels kiezen voor de eilandopstelling, met bio in een apart deel van de winkel, meestal vooraan en gemakkelijk bereikbaar voor de klant. Een andere actie om de consument meer bij het biogebeuren te betrekken, is bijvoorbeeld de massale aandacht voor het buitenlaten van de koeien in de lente: alle biobedrijven laten op dezelfde dag hun dieren in de weide, onder grote belangstelling van de consumenten. Ook dat verbetert het contact tussen producent en consument en het zet dierenwelzijn en de verzorging van dieren op biobedrijven extra in de verf.

De winkels zorgen ook steeds meer voor one-stop-shopping voor de bioconsument; net als iedereen kan de bioconsument in één winkelbezoek al zijn noodzakelijke bio-inkopen doen. Hiervoor moeten de winkels wel over een breed gamma van bioproducten beschikken - honderd bioproducten in de rekken volstaan niet.

Overheid en politiek als drager van de bioboederschap

Om de overheid op de hand te krijgen van de biosector moet men durven denken vanuit die overheid. Centraal staat dan ook de vraag: wat doet bio voor het land? Vooral wat het milieu betreft, kan de biologische productie een meerwaarde betekenen voor de overheid. In deze zin moet bio dan ook beschouwd worden als een werkmiddel voor politieke groei. Eenmaal de overheid zelf deze meerwaarde ziet, dan kan zij de sector op allerlei vlakken vooruithelpen. Zo kan ze de

capaciteit in de bio uitbouwen, de ontwikkeling van nieuwe producten stimuleren, kleine bedrijven ondersteunen in hun ontwikkeling naar bio en ten slotte ook werk maken van de export van bioproducten. Daarnaast kan ze inzetten op promotie en consumentenvertrouwen. Dit kan gebeuren door campagnes te voeren, meer bio in de winkels te stimuleren, consumenten (en vooral kinderen) naar de biobedrijven te brengen, zorgen voor een goede biostandaard en dito inspectie, het oprichten van een biobabyclub (goed voor de helft van alle nieuwgeboren baby's in Denemarken) en zorgen voor bio in schoolmaaltijden. Een ander spoor is inzetten op onderzoek en voorlichting, waarbij het testen en demonstreren van nieuwe technieken en ideeën centraal staan. Tot slot kan ze aandacht besteden aan het milieu en de ontwikkeling van het platteland. Zo komen er initiatieven voor bio in alle plannen rond waterkwaliteit, biodiversiteit, plattelandsontwikkeling, bodembescherming. Bio komt ook telkens aan bod in milieugevoelige regio's.

Met al deze ideeën kan een goede agenda opgesteld worden voor de biosector, die dan aanleiding geeft tot ondsen in Denemarken. Bio wordt ook gebruikt als experiment voor de gehele voedings- en landbouwsector, in de ontwikkeling van nieuwe standaarden voor het klimaat en voor het ontwikkelen van nieuwe technologieën voor dierenwelzijn.

Als ngo kan je de politiek beïnvloeden door een positieve boodschap te brengen. Zorg ervoor dat je goed samenwerkt met andere belangengroepen en werk je in in de politiek, door samenwerking met zelfs de vreemdste vogels in de politiek. Tenslotte moet je de pers gebruiken, want politiek bespelen is ook een kwestie van 'vermarkten'.

Grootwarenhuizen en bio

In Denemarken wordt niet minder dan 75% van alle bioproducten via grootwarenhuisketens verkocht. Hierbij is COOP de belangrijkste, met iets meer dan 50% van de totale biomarkt.

COOP startte in 1981 met het eerste bioproduct in de rekken, maar de verkoop liep in het begin hier zo goed. In 1993 koos men er resoluut voor om de bioproducten meer onder de aandacht te vrenge en dat leverde na enige jaren uitzonderlijke resultaten op. Zo kwam de groei van de verkoop van bio de laatste vier jaar nooit onder de 20%, met een maximum van 35% groei in het laatste jaar. Door deze sterke groei van de consumptie moest COOP ook wel meewerken aan de ontwikkeling van de biologische productie: COOP ondersteunt gangbare bedrijven die een doorlichting laten doen naar de biologische productie financieel. Dit heeft heel wat gangbare telers gestimuleerd om de stap naar bio te zetten. De afzet maakt ook duidelijk dat ze vragende partij is voor meer bioproducten.

Naar Vlaamse normen is het marktaandeel van sommige producten in de COOP winkels om van te duizelen. Een klein overzicht spreekt boekdelen: melk 40%, eieren 33% (consumenten kopen ofwel bio ofwel de goedkoopste eieren; alles wat ertussenin zit, wordt uit de markt verdrongen), citroenen 38%, babyvoeding 93% (omdat er bijna geen andere meer aangeboden wordt), bloem 35%, wortelen 30% (de groente met de grootste marktpenetratie), vlees 6% (vlees is een

moeilijk product, door het kleine assortiment dat beschikbaar is en de grote prijsverschillen).

Om de consument de waarde van bio te leren kennen, wordt er sterk ingezet op productinfo. Een consument zal' veel sneller bioproducten accepteren en de bijbehorende hogere prijs als hij weet hoe het product geproduceerd werd. Er is ook een speciale opleiding voor het personeel dat voor de bioproducten verantwoordelijk is. Zij worden de 'groene agenten' van de supermarkt genoemd.

Door de algemene druk op de prijzen van voedingswaren, begon ook COOP te drukken op de prijzen van de bioproducten. Er kwam wel geen duidelijk antwoord op de vraag of dit dan ook doorgerekend wordt in de prijs aan de producent.

Om ervoor te zorgen dat bio blijft groeien in de winkelketen, spelen er enkele kritische factoren. Zo mag er maximaal een prijsverschil van 20% zijn tussen merkproducten en bioproducten. Om het consumentenvertrouwen te behouden, moet de controle naar behoren functioneren. Verder moet het productassortiment blijven evolueren door steeds nieuwe producten te introduceren. De kwaliteit van bioproducten moet bovendien minstens even goed zijn als van de gangbare varianten. Liefst wordt er geen kopie aangeboden van het gangbare product, maar wordt er iets extra's aan toegevoegd, bijvoorbeeld een extra smaak of inhoudsstof. De marketing mag ook nooit stilvallen, maar moet continue opgenomen worden. Tot slot moet er samenwerking en competitie zijn tussen landbouwers, organisaties, producenten en retailers.

Het succes van bio in Denemarken wordt gedragen door de driehoek overheid/retailers/biosector. Laat één ervan weg en het succes zal snel dalen.

Ignace Deroo, bioconsulent

Bron: Agripress, 26/04/2009



Salon van natuurlijke wijnen: Alleen druiven in de flessen

'Natuurlijke wijnen zijn gezonder en bieden een groter gamma aan smaken.' Wie kenner Hans Dusselier niet op zijn woord wil geloven, kan dit weekend zelf de proef op de som nemen tijdens het 'Salon van natuurlijke wijnen' in Aalst.

Weinigen kunnen zo begeistert over natuurlijke wijnen spreken als Hans Dusselier van Wijnfolie in Aalter. Hij is importeur maar organiseert ook proeverijen, lezingen en cursussen. Zijn betoog is niet alleen ingegeven door ecologische overwegingen, hij drinkt en promoot geen natuurlijke wijnen uit ideologische overtuiging, maar uit gezondheidsoogpunt en culinaire perspectieven. 'Het begint natuurlijk met respect voor de natuur in de wijngaard: geen kunstmeststoffen gebruiken, geen chemische bestrijdingsmiddelen. Maar daarna, bij de wijnproductie, lopen de methodes uit elkaar. De EU laat toe dat zo'n driehonderd producten worden toegevoegd en dan mag het woordje

'bio' nog op de fles prijken. Want die term spreekt alleen over de landbouw, niet over het wijnmaken. Makers van natuurlijke wijnen interveniëren echter niet. Zij voegen geen suikers toe, geen gisten die een bepaalde smaak of geur afgeven. In principe voegen ze ook geen sulfiet toe, tenzij in sommige gevallen en in kleine doses als de natuur een foutje zou maken of om hun wijn stabiel te krijgen.'

Sulfieten zijn zouten die vaak gebruikt worden als conserveringsmiddel in voeding. Ze komen in beperkte mate voor in wijn omdat ze ontstaan tijdens het natuurlijk gistingsproces, maar de gemiddelde conventionele wijnmaker voegt heelwat sulfieten toe om herfermentatie en oxidatie tegen te gaan.

Tom Vanlerberghe, medeorganisator van het 'Salon van natuurlijke wijnen', schuift bij aan tafel. 'Makers van natuurlijke wijnen begeleiden het gistingsproces, komen er niet in tussen. Maar dat vraagt meer inspanningen dan de alom gehanteerde wijze van wijnmaken. Het is een risicovollere operatie. Ook de handel vergt voorzorgen. Zo moet natuurlijke wijn onder de 16 graden bewaard blijven, wat betekent dat hij in de zomer in gekoelde vrachtwagens uit Zuid-Europa dient getransporteerd.'

Wijnen worden tegenwoordig aangepast aan de smaakvoorkeuren van de doorsneedrinker. Alle wijnen beginnen op elkaar te lijken. 'Dat klopt', zegt Hans Dusselier, 'maar bij natuurlijke wijnen bestaat er net een enorme waaier aan geuren en smaken. Je proeft iets wat je nog nooit in wijn bent tegengekomen. Vandaar ook dat je natuurlijke wijnen eerder vindt in restaurants van topniveau, waar de chefs zoeken naar de beste culinaire combinatie.'

Dat dergelijke wijn beter is voor het maag- en darmstelsel, vindt hij nog een groot voordeel. 'En gezien ze sulfietloos of sulfietarm zijn, heb je de volgende ochtend geen hoofdpijn.'

Gezien massaproductie uitgesloten is en makers van natuurlijke wijnen het grote risico op een misoogst incalculeren, zijn ze duurder dan de warenhuiswijnen. 'Voor anderhalve of drie euro zul je geen fles vinden, maar ik verkoop er toch al vanaf 5 euro, al heb ik er ook van 100 euro in de rekken liggen.'

Salon van natuurlijke wijnen, Sint-Annazaal, Roklijf 2, Aalst. Op 2 en 3 mei, 14 tot 19 uur, 10 euro

Wijnfolie, Stratem 7, Aalter, 0477-35.00.88

www.natuurlijkewijn.be

www.wijnfolie.be

Bron: Het Nieuwsblad/Vlaamse Ardennen-Gentse Rand, 30/04/2009



Ideetje voor 10 mei moederdag

Op zondag 10 mei is het moederdag! Hét moment om iedere mama te verwennen. Daarom biedt de CVBA mmm eetjesland een speciale geschenkdoo's met streekproducten aan.

Gevuld met het beste wat de leden van de coöperatieve te bieden hebben, zijn deze pakketten het perfecte geschenk om de mama's in de kijker te stellen.

Dankzij deze speciale actie kan je voor slechts 30 euro een gevulde geschenkdoos aanschaffen met ondermeer Pomme Charelle, biologisch appelsap, een bolletje kaas, lamssalami, pralines, verse asperges en enkele zuiveldessertjes.

De bestelling wordt ten minste 1 week voor afhaaldatum geplaatst bij één van de onderstaande verkooppunten. Op hetzelfde adres kan men dan op zaterdag 9 mei zijn geschenkpakket komen afhalen. De betaling gebeurt ter plaatse.

Voor de geschenkdozen kan men terecht bij: Slagerij Verstuyft, Nevele (09/371 50 51) Chocolaterie Vermeire, Bassevelde (09/373 42 35) Hoeve Het Houtland, Assenede (09/344 De Reinaardhoeve, Maldegem (050/71 22 72) Simoenstede, Waarschoot (09/378 02 65) Andries, Bassevelde (09/373.68.61) t

Alle info vind je op www.mmm-eetjesland.be

Bron: Nieuwsblad, 29/04/2009



UK/Ireland: Organic places to stay

Linda Moss created www.organicholidays.co.uk ten years ago with a wide selection of places to choose from in this website directory of organic holidays. She is married with three grown up children and two grandchildren, and has lived in Guiseley, West Yorkshire all her life. Ms Moss has now revised and updated a guide for places to stay in the UK and Ireland. The third edition of Organic Places to Stay has over 175 new entries, with a selection of organic places to stay in Ireland, and gives all the information one needs for an organic holiday.

It includes bed and breakfasts, guest houses and small hotels offering organic, local and sometimes home-grown produce, as well as self-catering accommodation on organic farms, generally in renovated farm buildings, and camp sites on organic farms and smallholdings, ranging from those where to pitch the own tent to more luxurious camping in a yurt. There are new symbols in the third edition of the book, so it is easy to see at a glance if meals contain organic produce or fresh organic produce to buy are available either on-site or within five miles of the holiday accommodation. The book includes 588 accommodation entries and is available at Green Books, ISBN 978 1 900322 44 7, 300 pp in full colour for £ 12.95

Bron: Organic market, 30.04.2009



NL - Een derde meer biologische kip

De consumptie van biologische kip steeg in 2008 met 34 procent. Dit

blijkt uit cijfers van het Productschap Pluimvee en Eieren (PPE) en de Bio-Monitor 2008 van Biologica.

De Nederlandse consumenten gooiden daarnaast 2 procent meer gangbare kip in de pan. De totale consumptie komt op 18,4 kilo per hoofd van de bevolking. De campagne 'Kip. 't Meest veelzijdige stukje vlees' droeg bij aan de groei van de kipconsumptie. Dat blijkt uit marktonderzoek van het PPE.

De verkoop van biologische kip is in 2008 met 34 procent twee keer zo hard gestegen als andere biologische vleessoorten. Biologische kip zit nu qua omzet op het niveau van biologisch varkensvlees.

In 2008 werd 3,50 per hoofd van de bevolking uitgegeven aan biologisch vlees. Dit is ruim 2,2 procent van de totale uitgaven aan vlees. Het biologische segment is klein, maar groeit hard. Dat concludeert het PPE op basis van de cijfers.

Agripress, 25/04/2009



Europese Commissie geeft startsein voor ontwerpwedstrijd nieuw EU Biologisch logo

Fris ontwerp voor biologisch voedsel: Het directoraat-generaal Landbouw en plattelandsontwikkeling nodigt alle studenten vormgeving en beeldende kunst uit de 27 EU-lidstaten uit mee te doen aan de EU-brede biologisch logo-wedstrijd. Met de wedstrijd is een prijstewinnen die niet in geld is uit te drukken: Het winnende logo zal in juli 2010 in de gehele Europese Unie worden ingevoerd als het officiële logo voor biologische producten.

Tijdens de lancering van de ontwerpwedstrijd zei Mariann Fischer Boel, Europees Commissaris voor Landbouw en plattelandsontwikkeling: Het nieuwe logo zal identiteit geven aan de biologische sector in de EU. Het zal bijdragen aan de ontwikkeling van de individuele markten dat is goed nieuws voor zowel de producenten als de consumenten.

De EU geeft, met de bedoeling een slim en creatief EU biologisch logo te ontwerpen, aanstormende Europese talenten de kans een ontwerp te creëren dat op milieuvriendelijke productverpakkingen zou kunnen worden afgebeeld. Het nieuwe EU biologisch logo wordt verplicht gesteld voor alle voorverpakte biologische producten die afkomstig zijn uit de 27 lidstaten en die voldoen aan de etiketteringsnormen. Bovendien kan voor alle niet-voorverpakte biologische producten die uit de EU afkomstig zijn of die uit derde landen zijn geïmporteerd het EU-logo op vrijwillige basis worden gebruikt.

Alle EU-burgers die staan ingeschreven bijeen in de EU-gevestigde instelling voor beeldende kunst of vormgeving worden aangemoedigd deel te nemen aan deze unieke internationale ontwerpwedstrijd. Er worden drie winnaars geselecteerd en de winnaar van de eerste prijs ontvangt een geldprijs van 6.000 euro. De nummers twee en drie ontvangen respectievelijk 3.500 en 2.500 euro. Inzendingen kunnen nog tot en met 25 juni 2009 worden ingediend naar de speciale

wedstrijdwebsite www.ec.europa.eu/organic-bgo.

De Ontwerpwedstrijd Bio logo isch logo van de EU zal worden beoordeeld door een jury van deskundigen op het gebied van biologische landbouw en productie en internationaal vervaarde design professionals. Tot de prominente juryleden behoren professor, eredoctor, creatief directeur en behorend vennoot Erik Spiekermann uit Duitsland; Riitta Brusila-Räsänen, professor grafisch design van de universiteit van Lapland/Finland; Szymon Skrzypczak, een veelbekroonde jonge ontwerper uit Polen; Elisabeth Mercier, directeur van Agence BIO uit Frankrijk; Urs Niggli, directeur van het onderzoeksinstituut voor biologische landbouw (FiBL) uit Zwitserland; Tom Václavík, een Tsjechisch marketingdeskundige voor biologische producten en voorzitter van de internationale organisatie voor biologische detailhandelaren en Craig Sans, voorzitter van de Soil Association uit het Verenigd Koninkrijk. De wedstrijdjury zal worden voorgezeten door Rob Vermeulen, voormalig voorzitter van de Pan-European Brand Design Association.

Na de deelnamedeadline zal de jury de beste inzendingen selecteren, die dan op de wedstrijdwebsite getoond zullen worden als de officiële kandidaten voor het nieuwe logo. Alle Europese burgers worden uitgenodigd mee te helpen het winnende logo te kiezen, door online op hun favoriet te stemmen. In de zomer van 2010 worden de winnaar en de nummers twee en drie uitgenodigd voor de prijsuitreikingsceremonie in Brussel, waar de Europese commissaris voor Landbouw en plattelandsontwikkeling hun de prijzen zal overhandigen.

[Kijk hier voor meer info](#)

Agripress, 29/04/2009



Nos 30 coups de cour beaux et bio mode, art, beauté, design...

Finie le temps où écologie rimaient avec tyrannie. Aujourd'hui, on peut sauver la planète avec un désir d'esthète. Recyclé, bio ou éthique... Mais avant tout super chic !

Bijoux de papier PÉtanque smart Plus belle sera la chute Un oursin domestique Les pieds au naturel Quand l'herbe devient art Activistes green et glam Vive les brutes ! Petit Écobo, Petit Bateau Parfait perf' Tod's au soleil Les fruits de la jeunesse Doux de la feuille De l'Éthique dans le cabas Chics canettes Stella McCartney Du bon bouillon Les sacs du nouveau luxe Couleur Bazaril Baïgnoire Éco-responsable Bonne note aux pieds Philosophie de la pureté Luxe Éthique Collier capsules Parfum de vrai L'Évres bio Le bio est dans le sac Du vert À la Maison-Blanche Renzo Piano Duo vert

Diploômée de l'école Boule (à Paris), Elise Fouin signe des bijoux recyclés aux frontières du design et de la mode, colliers en matériaux métalliques et fleurs-broches en sacs plastiques. Superbe et ingénieux.

www.elisefouin.com

S'il est très chic, ce sac Louis Vuitton baptisé Pétanque est surtout cousu en VVN (vache végétale naturelle), ce cuir éco teinté aux extraits de mosaïques et d'écorces de bois, utilisé par la Maison sur toutes les poignées de ses sacs en toile Monogram depuis plus de cent cinquante ans.

www.louisvuitton.com

C'est dans les chutes de bois exotiques servant à fabriquer les yachts de luxe que sont réalisées ces montures de lunettes. L'entreprise, située dans le Kentucky, fait un malheur sur les podiums américains.

www.ivodecodesign.com

Fabriquée en fibres naturelles de palmier, Våva, cette suspension en forme d'oursin géant, de la ligne Ikea PS, marie le design au naturel.

www.ikea.be

Totalement eco-friendly (semelles en hévéa, cuir tanné à partir d'écorces de bois) et fabriquées dans le bassin industriel de Romans (dans le sud de la France) pour pérenniser les savoir-faire locaux, ces derbys griffés Moyieko ont en plus un look pile dans l'air du temps.

www.moyieko.fr

La marque Racine Carré cartonne sa collection Haute Culture : une série de pots design dans lesquels se dépose un carré de verdure. En vente chez Colette, à Paris.

www.racinecarre.com

Nadège Winter a développé une série de courts-métrages sexy produits avec la web-télé Konbini. Elle lance cemois-ci greenkiss.fr, magazine décrypteur de tendances vertes, et, pour juillet prochain, un festival de musique éco et poétique, We Love Green.

www.greenkiss.fr

On vous parle des matières, bien sûr ! Du lin recyclé à partir d'anciens vêtements, du coton, qui ne s'est pas frotté aux traitements chimiques : voilà les composantes de cette nouvelle saharienne en édition limitée de Napapijri. Baroudeur mais bon joueur avec la nature !

Tél. : 03 234 10 61.

La marque fétiche des petits et grands enfants semet en mode (coton) bio, sur des sous-vêtements, pyjamas et même une poignée de t-shirts.

Tél. : 02 461 13 12.

Pour la première année, H&M propose une collection bio pour toute la famille et de la tête aux pieds ! Parmi la centaine de modèles, on élit ce perfecto en coton à fines rayures.

Tél. : 02 219 03 40.

Chez Tod's, le high-tech semet sur son 31. Lové dans sa pochette rose

bonbon en croco ou en cuir, ce chargeur so laire recharge vos batteries de téléphone et d'Pod.
Tél. : 02 513 30 05.

A liza Jabes, la présidente de Nuxe, est une femme de son temps. Au programme printanier de sa ligne Bio Beauté, une gamme aux fruits pour peaux sensibles et quatre produits (dont deux anti-âge).
www.biobeaute.fr ; tél. : 02 460 65 99.

Quand une créatrice de mode (Marie-Hélène Gautier) et une photographe (Debra Keller) éco b se rencontrent, cela donne la griffe LeAF. Des pièces sobres et sensuelles, bio et équitables, comme ce saroual sable et ce top en jersey de coton.
www.leafgeneration.com

« So chic, so éthique », c'est l'opération lancée par Agnès b. avec la marque équitable Zaza Factory, qui, ensemble, ont conçu ce cabas en matières recyclées fabriqué en Afrique et en Bolivie dans des conditions de travail dignes.
Tél. : +33 1 40 03 45 00.

Naf Naf s'associe à la marque brésilienne OBA pour soutenir la mode éthique et propose une mini-collection d'accessoires, dont cette ceinture réalisée à partir de languettes de canettes.
www.nafnaf.com

Elle montre l'exemple d'un luxe responsable avec ses collections sans cuir ni fourrure et ses boutiques chauffées à l'écologie. Épinglé, ce stiletto en polyester.
www.stellamccartney.com

Pour chaque chaise HalfC fabriquée, le créateur-éditeur Berthoud Studios plante un bouleau en Suède pour la production locale de meubles. Ce siège s'accroche au mur pour se transformer en bibliothèque. En vente chez Sentou, à Paris
Tél. : + 33 1 45 49 00 05.

Munie de son nom illustre, Maria Venturini Fendi a lancé Camina Campus avec pour ambition de mener le recyclage au plus haut degré d'esthétique. Ses créations réutilisent des chutes de PVC comme des bâches de camion et sont des pièces uniques.
En vente chez L'Éclaireur, Paris. Tél. : + 33 1 53 43 03 70.

Rose désir, pile dans la tendance du printemps. Gloss Sublime Résil Terre d'Occ, chez Nature & Découvertes, cajole les lèvres grâce à des extraits de noix du Brésil et d'ucuba, fruit d'un palmier, aux vertus apaisantes.
www.natureetdecouvertes.be

Design à et recyclable ! La baignoire Eco Dip en Plasticry® PE (Polyéthylène) d'Aquamass est fabriquée entièrement à base de matières premières déjà recyclées.

www.aquamass.com

Jeff Schwartz, petit-fils du fondateur de Timberland, a fait de sa griffe l'une des marques stars du développement durable. Depuis 2003, un « indice vert » note la performance écologique des produits, dont cette chaussure partiellement produite en matériaux recyclés.
Tél. : + 33 1 55 62 55 00.

De Gwyneth Paltrow, qui ne jure que par cette marque, à Naomi Campbell ou Oprah Winfrey, la maison Welda (fondée en 1921 par le philosophe Rudolf Steiner) vit une nouvelle jeunesse grâce aux people qui vantent tous azimuts les bienfaits de cette marque.
www.welda.be

Première agence de voyages spécialisée dans le tourisme responsable, Luxethika, née en 2008, reverse 15 euros par client à trois programmes solidaires d'aide à la lutte contre la pauvreté et le secours aux pays en guerre.
www.luxethika.com

Des aérosols aux conserves, chez Cruselita, tout est bon pour créer des bijoux joyeux, comme ce sautoir fabriqué à partir d'emballages métalliques recyclés.
www.cruselita-shop.com

Fragrance bio ne veut pas dire petite eau effacée : cette Eau de parfum Kibio est composée d'agrumes, d'un peu d'ylang-ylang et de vanille, fève tonka, patchouli...
www.kibio.com

Marion Cotillard, engagée en faveur de la planète en général et de Greenpeace en particulier, utilise des cosmétiques bio. La Môme est fan des produits du Dr. Hauschka et, notamment, de cette nouvelle gamme de rouges à lèvres aux cires végétales rose tendre et framboise.
www.cosmeticary.com

Depuis sa création, en 2005, la marque de baskets éco bio Veja surfe sur le succès. Elle lance son premier sac en cuir tanné à base d'extraits d'acacia, en édition limitée.
www.veja.fr

Sous l'impulsion de Michelle Obama, Sam Kass, le nouveau chef adjoint des cuisines de la famille présidentielle, veut faire souffler un vent de green, en privilégiant l'approvisionnement local et les aliments biologiques.
L'architecte vient de recevoir la meilleure note jamais attribuée par le Green Building Council, l'agence de notation des constructions vertes, pour le récent musée de l'Académie des sciences de Californie, à San Francisco.
www.calacademy.org

Iku Furudate et Kaito Hori, couple japonais dont l'un est passé par le Saint Martin's College, à Londres, ont créé Commuun, griffe aux lignes pures n'utilisant que des matières naturelles de très haute qualité, dont du coton bio issu du commerce équitable.
Tél. : + 33 1 42 87 82 63.

Bron: Le Vif Express Weekend Le Vif/L'Express, 24/04/2009

Le bio dès le berceau

Avoir un bébé change la vie et la vision du monde qui nous entoure. Les parents s'interrogent de plus en plus sur ce qu'ils offrent à leur petit bout au jour d'aujourd'hui, sur ce qu'ils lui légueront demain... avec un engouement croissant pour le bio. Si vous ne savez pas par où commencer, feuiletez «100 réflexes bébé bio». Un guide qui fourmille d'idées que chaque maman peut adopter au quotidien, très facilement. Si troquer la layette entre copines et adopter l'écharpe de portage sont devenus monnaie courante, rares sont les papas et les mamans qui tentent le total mode de vie bio. Pourtant, le bio, c'est avant tout une question de bon sens : pas besoin d'acheter mille et une choses et de se compliquer la vie. Avec ses 100 conseils détaillés, le livre d'Alex Lefief-Delcourt et d'Elisa De Castro Guerra nous confie de vraies pistes, de vraies idées, depuis la préparation d'une valise bio pour la maternité jusqu'aux dix commandements des couches lavables en passant par la confection de faire-part écologiques ou les bonnes adresses vertes (poché pour vous : le site belge www.terralana.com). Des pistes que chacun choisira d'explorer ou pas, en totalité ou en partie, en fonction de ses convictions et de ses moyens. «Malheureusement nous, les adultes, avons du mal à changer nos habitudes, au contraire des enfants, qui s'adaptent facilement, explique la navigatrice (et maman) Maud Fontenoy, qui a préfacé l'ouvrage. Ce guide est important car il s'adresse aux mamans. Et ce sont elles qui transmettent leurs valeurs aux enfants. Les bébés bio d'aujourd'hui sont les chefs d'entreprise et les décideurs de demain. Ils formeront une génération plus sensible au développement durable. Pour eux, le bio deviendra un réflexe, une évidence.»

«100 réflexes bébé bio», d'Alex Lefief-Delcourt et Elisa De Castro Guerra, éd. Leduc.s, 251 pages, 12,90 euro.

Bron: Metro, 24/04/2009

PRODUCENT & GGO

Uitnodiging demonstratie Trefflerwiedeg in biologischemengteelt

30/04/2009 - Op dinsdag 5 mei a.s. om 19.30 uur zal een demonstratie plaatsvinden op een perceel mengteelt zomertarwe en veldboon van biologisch akkerbouwer Gerard Lanting, Middendorp 2, 7861 BK Oosterhesselen (NL).

Achtereenvolgens zullen de neteg en de Einböck-veertandeg en de Trefflerwiedeg (van de Duitse fabrikant Paul Treffler) gedemonstreerd worden. Laatstgenoemde eg is een nieuwe generatie veertandeggen, die uitmunt in effectiviteit. Elke veertand brengt namelijk dezelfde druk over op de grond. Op niet effen percelen heeft deze eg dan ook een belangrijke pré.

De demonstratie wordt georganiseerd in samenwerking met DLV Plant, Machinefabriek Steketee en de heer Lanting.

Voor nadere informatie, zie www.buizeradvies.nl

Contact: Bertus Buizer, +33 6 245 978 03, b.buize@buizeradvies.nl of Bert Huizinga, +33 6 515 042 14, b.huizinga@dlvplant.nl

Deelname aan de demo is gratis en voor eigen risico.

Het Project demodagen mengteelt zomertarwe en veldboon in Drenthe wordt medemogelijk gemaakt met financiële steun van de Provincie Drenthe.

Bron: BuizerAdvies, 30/04/2009



Sturing mestgedrag voorkomt ineralenverlies bij weidegang

Tijdelijk openthoud van biologische drachtige zeugen op de verharde uitbop zorgt ervoor dat ze gedurende de dag 25% meer op de uitbop en 7% minder in de weidemesten dan zeugen die onbelemmerde toegang tot de weide hebben. Daarnaast is door gebruik van een zandbak 15% minder mest op de uitbop of in de weide terechtgekomen. Volgens Wageningen UR bieden deze onderzoeksresultaten perspectief om mineralenverliezen in de weide te voorkomen.

Sturing mestgedrag

Voor biologische zeugen geldt binnen de EU-regelgeving een uitbop van 1,9 m² per zeug. SKAL stelt daarboven dat elke zeug, met uitzondering van zogende zeugen, permanent de beschikking moet hebben over een onverharde uitbop van minimaal 40 m² of wel weidegang. Het mesten en urineren in de weide kan echter leiden tot plaatselijke overbemesting en dus uitspoeling met grondwatervervuiling en mineralenverlies tot gevolg. Wageningen UR heeft daarom onderzocht of het mestgedrag van zeugen zodanig is te sturen dat minder mest en urine in de weide terecht komen. Het onderzoek is uitgevoerd in het najaar van 2008. Het mestgedrag van drachtige zeugen die gedurende de hele dag onbelemmerde toegang hadden tot een zandbak en de weide is vergeleken met zeugen die dagelijks tijdelijk werden opgehouden op de verharde uitbop buiten de stal. Met behulp van een elektronische tijdklok werden poortjes tussen uitbop, zandbak en weide continu gedurende een half uur gesloten en daarna weer geopend. De metingen vonden wekelijks plaats. Deze bestonden uit het per uur tellen en wegen van het aantal keutels en de hoeveelheid mest in de verschillende ruimten van de buitenuitbop en

weide gedurende de dag.

Minder mineralenverlies

Uit het onderzoek blijkt dat zeugen door tijdelijk openthoud op de verharde uitbop gedurende de dag 25% meer op de uitbop en 7% minder in de weidemeesten dan zeugen die onbelemmerde toegang tot de weide hebben. Daarnaast is door gebruik van de zandbak 15% minder mest op het pad of in de weide terechtgekomen. Volgens Wageningen UR bieden deze onderzoeksresultaten perspectief om mineralenverliezen in de weide te voorkomen.

Meer informatie: Herman Vermeer, ASG van Wageningen UR,
herman.vermeer@wur.nl

Klik hier voor het rapport: Verdrag van biologische zeugen naar de weide om mineralenverlies te voorkomen : <http://edepot.wur.nl/5302>

Bron: Biokennis, 29/04/2009



Groene bedekking in een twee-jarige teelt van vruchtbomen

De biologische teelt van vruchtbomen kent enkele hardnekkige knelpunten. De bemesting en beheersing van onkruid zijn een grote uitdaging voor de ondernemer om de kostprijs te beheersen. Naast schone kosten kost het handmatig bestrijden van onkruid veel tijd en daarmee veel geld. Een groene bedekking kan mogelijk een bijdrage leveren aan het beheersen van het onkruid en de bemesting. Het kan ook als mogelijk vanggewas in het najaar de verliezen van stikstof beperken. Concurrentie met het handelsgewas dient hierbij zoveel mogelijk voorkomen te worden.

Voor de groene bedekking is witte klover in het najaar als ondergroei ingezaaid in een tweejarige teelt van vruchtbomen.

De klover vestigde zich goed en reduceerde het onkruid goed. Bij het rooien van de vruchtbomen leverde de klover geen problemen op. De kloverwortels werden tijdens het rooi proces van de wortelpruik van de vruchtbomen afgeschud. De gerooide vruchtbomen konden in schone bosjes worden opgeslagen. Groeiverschillen tussen bomen met klover en zonder klover waren er niet. Wel bleken de wortelvelden van de vruchtbomen bij groene bedekking met klover sterker ontwikkeld dan bij een kale ondergrond. Actieve wortelvelden zijn onwenselijk omdat dit mogelijk ziektebevorderend werkt bij de volgende teelt van vruchtbomen. Ook zijn er nog vragen over de ontwikkeling van de aaltjespopulatie, omdat een gewas als klover een goed waardplant is voor *Pratylenchus penetrans*. Ondernemers die overwegen een groene bedekking toe te passen moeten naast de bemesting ook de concurrentie om water scherp in de gaten houden. Bij een groene bedekking moet een extra beregning in droge perioden mogelijk zijn.

Deze resultaten zijn een tussenstand in het onderzoek. Op de genoemde vragen wordt in vervolgonderzoek naar antwoorden gezocht.

Meer informatie:

- Annette Pronk, PRI van Wageningen UR, Annette.pronk@wur.nl
- Henk van Reuler, PPO van Wageningen UR, Henk.vanreuler@wur.nl

Bron: Biokennis, 24/04/2009



Lagere stikstof- en fosfaat-efficiëntie bij aardappels en uien

Minder bemesting en toch een betere opname van stikstof en fosfaat; onderzoekers in de gewasveredeling werken aan deze bijzondere combinatie. Niet alleen vanwege milieuproblemen, maar ook omdat de fosfaatvoorraden in de wereld eindig zijn. Ekoland van december 2008 gaf een overzicht van de mogelijkheden en resultaten tot nu toe.

Bio-logische aardappels krijgen relatief weinig stikstof toegediend. In het voorjaar komt de mineralisatie door de kou vaak langzaam op gang. Hierdoor lopen kieming en opkomst vertraging op. Tekorten kunnen ook in de loop van het seizoen optreden; als er te weinig regen valt of als het bodemleven weinig actief is.

De meeste aardappelrassen zijn afkomstig van gangbare kwekers en bij de selectie is geen rekening gehouden met lage stikstof-efficiëntie.

Integendeel, de meeste rassen doen het juist beter bij hogere stikstofniveaus. Het Louis Bolk Instituut zoekt naar rassen met een goede productie bij een lage stikstof-efficiëntie. We hebben rassen nodig die juist in het begin stadium efficiënt. De meeste aardappelrassen zijn afkomstig van gangbare kwekers en bij de selectie is geen rekening gehouden met lage

Voor fosfaat is de noodzaak tot efficiëntie nog groter want de voorraad winbare fosfaat is mogelijk over vijftig jaar al op. Ook bio-logische boeren gebruiken fosfaat, zij het niet via kunstmest. De gangbare mest die op bio-logische akkers terecht komt is van vee dat voer eet waar fosfaatkunstmest voor is gebruikt. Zonder fosfaat kunnen we niet; het is nu eenmaal nodig voor de groei van planten. Daarom moeten we voorzichtig omgaan met de voorraden, kringlopen sluiten en heel efficiënt omgaan met fosfaat.

Ook veredeling kan bijdragen aan fosfaatefficiëntie. Aan uien is al onderzoek gedaan. Uien nemen moeilijk meststoffen op en krijgen bij droogte snel problemen. Uien krijgen echter hulp van mycorrhizaschimmels. Deze groeien deels in de bodem en in de wortels van uien. Kruisingen tussen uien en andere Allium soorten die meer mycorrhizaschimmels en een groter wortelstelsel hebben, bieden wellicht perspectief. Mogelijk zijn deze planten in staat om met minder bemesting toch efficiënt fosfaat op te nemen.

Meer informatie:

- Marjolijn Timens-Hulscher, Louis Bolk Instituut, m.timens@louisbolk.nl (aardappel)
- Olga Scholten, PRI van Wageningen UR, olga.scholten@wur.nl (ui)

[Klik hier](#) voor de samenvatting en het volledige artikel 'Lagere stikstof- en fosfaat-efficiëntie bij aardappels en uien' uit Ekoland van december 2008.

Bron: Biokennis, 23/04/2009



Toelichting biologische gewasbescherming

Geleidelijk aan komen er verschillende biologische gewasbeschermingsmiddelen op de markt. In het licht van de recente ontwikkelingen in de wetgeving rond gewasbeschermingsmiddelen is dat uiterst interessant.

Belchim Crop Protection heeft er ondertussen vier in haar gamma en lichtte ze uitgebreid toe tijdens een studienamiddag.

Belchim Crop Protection Bioline

In haar twintigjarige bestaan heeft Belchim Crop Protection zich voortdurend een weg gezocht in de steeds veranderende wereld van de gewasbeschermingsmiddelen. De firma brengt niet enkel chemische middelen op de markt maar legt zich sinds enkele jaren ook toe op de ontwikkeling van biologische gewasbeschermingsmiddelen. Het eerste en bekendste voorbeeld is het antisclerotinia middel Contans WG, dat in 2004 een erkenning kreeg in België.

Het is niet bij één product gebleven. Belchim is bij verschillende leveranciers blijven zoeken naar nieuwe, geschikte, biologische middelen. De biologische gewasbeschermingslijn kreeg de naam Belchim Crop Protection Bioline en ze bestaat op dit moment al uit vier middelen: Contans WG, Cerafl, Carpovirusine en Vacciplant Fruit.

Contans WG

Contans WG, van het Duitse Prophyta Biologischer Pflanzenschutz, is een antisclerotinia middel van biologische oorsprong. Het is te gebruiken als bodembehandeling in verschillende teelten en voor de bewaring van witbortels. Contans WG is actief tegen de scleroten (overlevingsvorm) van Sclerotinia. Sclerotinia (of rattenkeutelziekte) is een gevreemde bodemschimmel die heel wat gewassen zoals bonen, erwten, sla, witbortel en koolzaad aantast.

Contans WG bevat actieve sporen van Coniothyrium minitans, een bodemschimmel die de scleroten van bepaalde Sclerotinia soorten zoals Sclerotinia sclerotiorum en Sclerotinia minor parasiteert. Het parasiteren van de scleroten gebeurt na contact met de sporen van Coniothyrium minitans. De infectiebron van S. sclerotiorum en S. minor vermindert, zodat de infectiedruk verlaagt en de aantasting vermindert. Daarnaast heeft Contans WG ook een directe werking op de myceliumontwikkeling van Sclerotinia.

Contans WG is een waterdispersiebaar granulaat dat wordt ingewerkt in de grond vóór het zaaien of planten van een Sclerotinia gevoelig gewas in de vóórgrond en onder glas. Je kan het ook toepassen als grondbehandeling, om aangetaste gewasresten na de oogst te behandelen van witbortels kort na rooi te bespuiten. Vanwege zijn specifieke werking op scleroten wordt Contans WG in de praktijk vaak ingezet als een teeltmaatregel; jaar na jaar vermindert het de infectiedruk in de teeltrotatie; Contans WG wordt zowel in de biologische als in de klassieke teelt ingezet.

Cerall

Cerall, van het Zweedse bedrijf Lantmännen BioAgri, is een biologische fungicide voor zaai- en zaadbehandeling in de teelt van tarwe, rogge en triticale. Dit natuurlijke zaadontsmettingsmiddel dankt zijn werking aan de bacterie *Pseudomonas chlororaphis*. De exacte werkwijze van de bacterie is niet volledig bekend, maar Cerall is werkzaam tegen de belangrijkste zaadgebonden ziekten zoals steenbrand (*Tilletia caries*), sneeuwschimmel (*Fusarium nivale*) en kafjesbruin (*Septoria nodorum*). De werking van het middel is gebaseerd op het principe van competitie voor ruimte en nutriënten, en op de inductie van systemische resistentie, waardoor de ziekten geen kans krijgen. Zijn doeltreffendheid is vergelijkbaar met die van andere zaadontsmettingsmiddelen. Daarnaast hebben de bacteriën ook een groeistimulerend effect.

Cerall kan zowel in de gangbare als in de biologische graanteelt gebruikt worden. Het wordt vandaag al in verschillende Europese landen op grote schaal toegepast. Lantmännen BioAgri onderzoekt nog het potentieel van dit natuurlijke zaadontsmettingsmiddel in andere gewassen, ondermeer spinazie en wortelen.

Vacciplant Fruit

Vacciplant Fruit, van de Franse Laboratoires Goëmar, is een preventief gewasbeschermingsmiddel dat witte ziekte bestrijdt in aardbeien bacterievuur in appel en peer. Laminarine, zijn actieve stof, komt uit bruinalgen en hoort bij de natuurlijke gewasbescherming. Hierdoor kan Vacciplant Fruit zowel in gangbare als in biologische teelten ingezet worden.

Vacciplant Fruit verhoogt de natuurlijke weerstand van planten. Het actieve bestanddeel laminarine simuleert een aanval van een pathogeen, wat het verdedigingsmechanisme opstart. Bij een echte aanval van een pathogeen is de plant al voorbereid en kan hij omiddelijk reageren. Concreet betekent dit dat de planten minder en later aangetast worden door ziekten en bacteriën. Besputtingen moeten preventief en op een gezond gewas gebeuren, met een interval van ongeveer tien dagen. Als zijn gewassen bij zware druk toch geïnfecteerd worden, kan een teler overschakelen op klassieke gewasbeschermingen - nadat de ziekten onder controle zijn - dan opnieuw Vacciplant Fruit inzetten.

Bacterievuur, veroorzaakt door de bacterie *Erwinia amylovora*, vormt een belangrijke bedreiging voor de fruitteelt en meer in het bijzonder de perenteelt. Lange tijd waren er weinig en op een bepaald moment zelfs geen middelen beschikbaar om bacterievuur onder controle te houden. Daar is sinds eind 2008 verandering in gekomen, met de toelating van Vacciplant Fruit.

Wegens de hoge "druk en resistentievorming van witte ziekte in aardbeien is Vacciplant Fruit ook in deze teelt meer dan welkom. Door het inzetten van Vacciplant Fruit kunnen aardbeien telers meer producten afwisselen in de preventie en bestrijding van witte ziekte. Het middel heeft geen wachttijd en kan zo zelfs tijdens de oogst van aardbeien toegepast worden.

Vacciplant Fruit is in België erkend als gewasbeschermingsmiddel in de categorie plantversterker. Momenteel zijn toepassingen erkend in

aardbei, appel en peer, maar de firma werkt aan erkenningen bij andere teelten. Zo lopen er momenteel ook proeven met Vacciplant Fruit in courgette.

Carpovirusine

Carpovirusine, van het Franse bedrijf Arysia LifeScience, is een viruspreparaat dat het Cydia pomonella granualsevirus bevat. Carpovirusine is uiterst werkzaam tegen fruitmot (Cydia pomonella) in appels en peren. Het is zeer selectief in deze teelten, veilig voor het milieu en voor de natuurlijke vijanden in de fruitteelt. Het virus wordt door de rupsen van de fruitmot opgenomen wanneer ze eten van behandelde plantendelen. Carpovirusine bevat een lokstof die de larven aanmoedigt om ervan te eten. De in het lichaam vrijgekomen virusdeeltjes worden opgenomen door de darmwand van de rupsen en gaan vermeerderen. De vraat stopt en de rups wordt vernietigd. Carpovirusine werkt ook tegen oudere larven, zodat de overwinterende populatie van fruitmot uiteindelijk afneemt. Carpovirusine wordt toegepast vanaf ontluiking van de fruitmot eitjes en in afwisseling met andere middelen. Afhankelijk van de fruitmotdruk zijn herbehandelingen noodzakelijk. Carpovirusine wordt gebruikt in de biologische en de geïntegreerde teelt.

Nog meer in de pipeline

Hoewel de ontwikkeling van chemische gewasbeschermingsmiddelen vooralsnog de kernactiviteit blijft voor Belchim, zal het bedrijf zich in de toekomst nog meer gaan toeleggen op de ontwikkeling van biologische preparaten. Het bedrijf is met name op zoek naar biologische middelen met een hoge tot zeer hoge doeltreffendheid, die telers zowel in de biologische als in de gangbare landbouw kunnen inzetten. Ook in de gangbare landbouw is er voor biologische producten immers een mooie toekomstweggelegd.

Bron: Veerle Neefs, Proeftuinnieuws, 26/04/2009



Groen: Ecoologisch voedselplan - 10 stappen naar een minder industriële landbouw

Door Bart Staes (Europese fractie) op 20 april 2009 in "Dierenwelzijn", "Milieu en natuur", "Voeding en landbouw".

Hoewel voedselbasisbehoefte nummer één is, besteden we er te weinig aandacht aan. Zo goedkoop mogelijk leek decennia het enige criterium. Er moet dringend meer aandacht voor duurzame en ecologische voedselproductie komen, én is, besteden we er te weinig aandacht aan.

Zo goedkoop mogelijk leek decennia het enige criterium. Er moet dringend meer aandacht voor duurzame en ecologische voedselproductie komen, stelt Europees parlementslid Bart Staes (Groen!) die vandaag de inhoud van zijn De landbouwsector heeft een enorme impact op de klimaatverandering. Zij zorgt voor ongeveer een vijfde van de uitstoot van broeikasgassen. De veeteelt alleen al stoot meer uit dan de transportsector. Een

diervriendelijkere veeteelt en afbouw van onze vleesconsumptie zijn dringend nodig. Dat kan om door onze boeren te steunen die kiezen voor meer ruimte per dier en gebruik van lokaal geproduceerd veevoer en minder gebruik van mineralen en meststoffen en krachtvoer. Hierdoor wordt minder energie verbruikt en minder methaan uitgestoten.

Omdat de vleesindustrie zo'n impact heeft op ons leefmilieu en te veel vlees eten slechts is voor onze gezondheid, is het de plicht van de overheid om vegetarisch eten te stimuleren, verklaart Staes.

Naast de productie van ons voedsel, heeft ook het transport ervan een enorme impact op ons klimaat. Via een kwaliteitslabel, promotie en subsidies wil Groen! de echte streekproducten van dichtbij ons steunen. Zeker als het om milieuvriendelijke of biologische producten gaat. Producten die van verder komen, zouden zoveel mogelijk moeten voldoen aan de vereisten van fair trade. Voedsel wordt over honderden, soms duizenden kilometers vervoerd, waardoor de kost voor milieu en klimaat enorm oploopt.

De overheid moet landbouwers ook ondersteunen bij investeringen in energiebesparende maatregelen. De productie van zonnestroom in de land- en tuinbouw kan enorme voordelen opleveren. Door een Rent a Roof-systeem zouden ook land- en tuinbouwers hun daken ter beschikking kunnen stellen aan installateurs van zonnestroom en in ruil daarvoor goedkope zonnestroom geleverd krijgen.

Groen! wil tegen 2020 tot 10% biolandbouw. Daarom moet het prijsverschil tussen biologische en gangbaar geteelde producten verkleinen via een serieuze verlaging van de BTW op verwerkte bioproducten (nu 21%) zodat biologische kwaliteitsproducten voor iedereen portemonnee haalbaar worden.

Groen! wil ook meer geld vrijmaken voor onderzoek naar biologische landbouwpraktijken en van Vlaanderen een GGO-vrije regio maken. Boeren die kiezen voor minder productie, meer kwaliteit, veilig voedsel, leefmilieu, dierenwelzijn en diversificatie, hebben voor Groen! recht op een fikse ondersteuning. 'De 10 maatregelen die ik vooropstel in mijn boekje hebben slechts 1 doel: Op langere termijn de tegenstelling tussen landbouw en leefmilieu overstijgen. Die 2 kunnen elkaar versterken: Landbouw wordt dan 'milieubouw', besluit Staes.

Bron: Nieuwbrieffgroen, 24/04/2009



Soil Association on outbreak and spread of Swine flu virus

Given that the new strain of Swine flu virus (containing segments of bird, pig and human flu virus) has shown itself capable of passing from human to human and causing human fatalities the immediate priority must be to protect human health, containing further spread if possible and building-up stocks of suitable anti-viral drugs. But this occurrence of yet another disease emanating from livestock and capable of infecting humans raises serious questions as to the role of intensive livestock systems acting as incubators for a wide range of human health-risks and specifically as breeding grounds for potential flu

pandemics. It has long been scientifically accepted that confining very large numbers of animals – be they pigs or poultry – in close proximity to each other provides the perfect conditions for enabling viruses and other potential human pathogens to thrive, mutate and become more deadly. Swine flu used to be a seasonal disease affecting pigs, but the conditions, scale and sheer numbers of animals closely confined in modern intensive pig units have caused it to become an all-year

Human to pig and pig to human flu cases have been well-documented, with the increased scale and close-confinement of the animals recognised as a key factor. Recent US studies show that people working on intensive pig farms may kick-start flu epidemics by adding to the variety of viral strains that can then be mixed and reassorted through the pigs to create new, more virulent forms of influenza capable of infecting humans and pigs alike – so providing the perfect conditions for a pandemic. Scientists have recognised that Swine flu and other respiratory infections in pigs could be prevented by reducing stocking density and other management factors. With the exception of organic and some free-range systems, producers have not made such changes voluntarily because of the widespread availability of antibiotics which can be added to food, water or injected directly into the pigs. The Soil Association demands that given the scientific evidence and acceptance of the role of intensive livestock units in exacerbating human-life threatening diseases, the government should urgently commission research to determine ideal conditions and systems for minimising risks to human-health from livestock production. Similar links between intensive livestock production and the exacerbation of risk have been found in several other diseases including avian influenza and Newcastle disease.

Bron: Soil Association, 29/04/2009



Studie trekt opbrengstverhoging door ggo's in twijfel

Ondanks twintig jaar onderzoek en dertien jaar commercialisering zijn de biotechbedrijven er niet met de genetische modificatie van gewassen niet of nauwelijks in geslaagd om de opbrengsten in de Verenigde Staten te verhogen. Dat stelt de Amerikaanse Vereniging van Bezorgde Wetenschappers (UCS) in een rapport dat de onderzoeksresultaten van meer dan twintig studies overmaïs en sojabonen bundelt.

"Na meer dan 3.000 veldproeven worden nog altijd maar twee gemodificeerde genen op grote schaal ingezet, en ze zijn er niet eens in geslaagd om de gewasopbrengsten te verhogen", oordeelt Margaret Mellon, directeur van het voedsel- en milieuprogramma van de UCS.

"Die vaststelling wekt twijfel over het toekomstpotentieel van deze technologie".

Herbicidenolerante sojabonen en maïs zouden geen hogere opbrengsten te weegbrengen in vergelijking met conventionele methodes. De insectenresistente maïs zou goed zijn voor amper 3,3 procent van de totale opbrengstverhoging sinds 1996, die geschat wordt op 28 procent. De grootste vooruitgang werd geboekt dankzij klassieke

veredeling en andere landbouwpraktijken, aldus de auteurs van het rapport.

Zes sluiten niet uit dat wetenschappers er vroeg of laat toch in slagen om met transgene gewassen significant hogere gewasopbrengsten te realiseren. Maar het heeft zeker geen zin om genetische modificatie te ondersteunen indien dat ten koste zou gaan van technieken die in het verleden al wel hun nut bewezen hebben en dan vooral in ontwikkelingslanden, zo luidt het.

Volgens de UCS wijzen recente studies erop dat biologische landbouwmethodes, die het gebruik van pesticiden en kunstmest tot het absolute minimum beperken, de opbrengsten van gewassen in het zuidelijke deel van Afrika ruimschoots kunnen verdubbelen, en dat tegen een lage kostprijs. Daarom wordt aan het Amerikaanse landbouwministerie en de academische wereld de aanbeveling verstrekt om in de strijd tegen de honger vooral te investeren in dit soort strategieën.

"Het is absurd om de bijdrage van de biotechnologie aan de recente verhoging van gewasopbrengsten te ontkennen", stelt een woordvoerder van de Biotechnology Industry Organization. 'Met tests bij agro-boeren werd overvloedig aangetoond hoe groot de effecten zijn van transgene gewassen'.

De UCS is een non-profitorganisatie die in 1969 gegroeid is uit een samenwerking tussen onderzoekers en studenten aan de Massachusetts Institute of Technology. De vereniging zou inmiddels 250.000 leden tellen die zich bezighouden met de link tussen doordacht wetenschap en de toekomst van onze planeet.

Meer informatie: [Failure to Yield](#)

Bron: Vilt, 24/04/2009



First wide-scale survey of organic producers by USDA

The 2007 Census of Agriculture registered more than 20,000 organic farms in the USA. The USDA's National Agricultural Statistics Service has now revealed that it will conduct its first wide-scale survey of organic agricultural producers and producers in transition to learn more about how the growth of organic farming is changing the face of agriculture in the country. NASS will mail the Organic Production Survey in early May to all known organic producers in the United States. They are required to respond by June 17. Results are expected to be available in late 2009.

According to Stephen Ropeel, director of the NASS New York Field Office, the Organic Production Survey comes in direct response to the growing interest in organics among consumers, farmers