



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



2009

Waar draait het om?

BioForum Bioknipsels 17 - 7 mei 2009

De Belg en zijn frieten, ze vormen een onafscheidelijk duo. Maar het volmaakte Belgische huwelijk is er natuurlijk een met **bio**frieten. En dat kan. De eerste Vlaamse grasgroene biofrituur verkoopt naast frietjes ook gefrituurde groenten, boskroketten en meer origineels... waarom zijn we er zelf niet opgekomen?

Ik hoop ze snel eens tegen te komen.

Originele groeten,

Geertje Meire
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - Algemeen

- [Biofrituur verover Vlaanderen](#)
- [Antwerpen heeft uniek waterkersrestaurant](#)
- [GreenBazaar lanceert groepsaankopen](#)
- [Organic apples higher in antioxidants](#)
- [U.S.A. - White House goes organic](#)

PRODUCENT

- [Studie trekt opbrengstverhoging door ggo's in twijfel](#)
- [Uitnodiging: Demonstratie mechanische bestrijding wortelonkruiden met KVIK-UP](#)
- [Hoeveverkoop boekt omzetstijging van 25 procent](#)
- [Preventie en bestrijding van slakken](#)
- [EU - Ruwvoer in de biologische pluimveehouderij](#)
- [NL - Ontheffing mogelijk voor biologisch uitgangsmateriaal plantui en snijbiet](#)
- [NL - Subsidie voor Noord-Hollandse omschakelaars op biologisch](#)
- [NL - BioVak 2010 gaat ook internationaal](#)
- [Extra drinkwater voor biologische zeugen na werpen is niet nodig](#)



- [U.K. - Soil Association: Practical skills on organic farms](#)
- [Future CAP must support multifunctional agriculture in Europe](#)
- [Wedstrijd "Een bloeiend erf"](#)

VERWERKER

- [Wereldwinkels en Konings brouwen eerlijke Bio Cola](#)
- [U.K. - Organic Meltdown Chocolate helps to save trees](#)
- [Urtekram: sales concepts to order](#)
- [UK: Cotton On!](#)
- [D - Alnatura logistics centre - digging the first turf](#)
- [USA - Fresh, organic food on hospitals' menus](#)

VERKOOPPUNT

- [3 x biologische restaurants!](#)
- [RO - Markt voor biologische producten in Roemenië groeit](#)

en de Biokalender ...



CONSUMENT - ALGEMEEN

Biofrituur veroverd Vlaanderen

Hans en Kathleen verkopen biofrietjes in hun grasgroene bestelwagen. Sinds kort kan je op markten en festivals de grasgroene wagen van Hans De Bruck en Kathleen Merckx zien staan. Met hun Natuur Frituur Merel lanceerden ze de eerste biofrituur van het land. Ze verkopen er onder meer groentefrietjes en boskrokotten.

Hans (40) en Kathleen (33) werkten in uiteenlopende sectoren alvorens ze hun nieuwe droom realiseerden. Het koppel uit Landskouter wou iets nuttigs doen voor de medemens. «Hans heeft steeds gewerkt als arbeider. Ik was aan de slag als opvoeder in een sociaal, therapeutische gemeenschap en was dus wel al goed op de hoogte van de biosector en de vegetarische keuken», weet Kathleen.

«Begin dit jaar beslisten we dat het tijd was om iets anders te doen. Waarom een biofrituur? Uit idealisme zeker?», lacht Kathleen. «We willen tonen hoe het anders kan met onze voeding. Er zijn zoveel lekkere dingen die mensen niet kennen. De echte vegetarische keuken is onbekend en dus onbemind. Veel mensen denken gewoon aan aardappelen en een vieze groenteburger, die inderdaad nergens naar smaakt. Dat vooroordeel wilden we, als niet-vleeseters, bestrijden. En vermist we Belgen zijn en Belgen van frietjes houden, was de keuze snel gemaakt.»

Het koppel is niet zo fanatiek dat je bij hen alleen terecht kan voor vegetarische producten. In de biofrituur van Hans en Kathleen vind je ook lekkere vleesgerechten, garnaalkrokotten, bitterballen en belegde broodjes.

«Onze producten zijn afkomstig van de biologische en biodynamische landbouw. Bakken doen we in kokosolie. We scheiden onze vegetarische en veganistische producten wel van de vleeswaren omdat we respect willen tonen voor elke overtuiging. Alle sauzen zijn huisbereid en ook onze verpakking is zoveel mogelijk ecologisch of gerecycleerd.»

Rijdende frituur

De opvallende, grasgroene wagen straalt eenvoud en een huiselijke sfeer uit. Een eenvoudig krijtbord, een lampenkapje uit riet, sober interieur. «We kozen voor een mobiele wagen om onze boodschap en onze producten overal aan de man te kunnen brengen. We hebben ondertussen een aantal vaste plaatsen zoals de biomarkt van Brussel op woensdag. We worden ook meer en meer gevraagd op evenementen, festivals en energiebeurzen», besluit Kathleen.

Info op www.denatuurfrituurmerel.be.

Bron: Het Laatste Nieuws, 06/06/2009



Antwerpen heeft uniek waterkersrestaurant

Het Antwerpse Cyres café is het enige restaurant in België dat haar hele menu aan waterkers heeft opgehangen. Je eet er onder meer waterkerssoep met broodkorstjes, een terrine van waterkers en krab, of kipfilet met stoemp van waterkers. "Wij willen de consument bewust maken van de heilzame werking van waterkers", luidt het bij de uitbaters.

Waterkers heeft ronde, donkergroene blaadjes en wordt ook 'cresson' genoemd. Waterkers kan je het hele jaar door in bosjes verkrijgen. Verwant aan de waterkers is de tuinkers. Deze heeft kleinere blaadjes, smaakt pittiger en wordt in doosjes met een kunstmatige voedingsbodem verkocht.

Dat waterkers sinds de Griekse oudheid bekend staat als voor haar weldadig en reinigend gezondheidseffect bleef tot op heden vrij onbekend. Waterkers bevat scherpmaakende zwavelhoudende stoffen: glucosinolaten. Deze stoffen blijken te beschermen tegen vrije radicalen en zorgen voor het behoud van gezonde cellen.

Om de weldaden van deze plant ruimer bekend te maken, klopten de uitbaters van het Cyres café aan bij Cressana in Zwalm. Daar wordt de groente biologisch geteeld en via een uniek vriesdroogproces omgevormd tot een poeder van de allerhoogste kwaliteit. Omwille van de uitzonderlijke helende werking van geconcentreerde waterkers heeft Cyres Café een volledige lijn ontwikkeld van gerechten op basis van waterkers. Van waterkerssoep met broodkorstjes, een penne met champignons en ui met een pesto van waterkers tot een parfaitijs van waterkers toe.

De uitbaters willen een breed publiek laten kennismaken met de culinaire en medische troeven van waterkers. Dat doen ze niet alleen met een uitgekiende kaart, maar ook met lezingen en coaching. Zo kunnen we onze

klanten een totaalervaring rond waterkers aanbieden, klinkt het.

Bron: Vilt, 02/05/2009



GreenBazaar lanceert groepsaankopen

GreenBazaar, de gids voor duurzame producten en diensten, lanceert binnenkort groepsaankopen van producten of diensten met duurzame kenmerken. Voor de selectie van de producten of diensten zoekt GreenBazaar momenteel geïnteresseerden die op een heel korte vragenlijst aanduiden welke producten hen interesseren voor een groepsaankoop.

Dankzij groepsaankopen worden milieuvriendelijke en/of fair trade producten toegankelijk voor een redelijke prijs: door meerdere kopers te groeperen, wordt het mogelijk interessante prijzen te bedingen.

Hoe zal GreenBazaar vervolgens tewerk gaan?

- Een product (niet gelinkt aan een merk of leverancier) wordt voorgesteld door GreenBazaar
- Geïnteresseerden maken hun interesse kenbaar (hiervoor moet je zijn ingeschreven op de site)
- GreenBazaar onderhandelt met meerdere leveranciers over een goede prijs en selecteert de beste koop
- Geïnteresseerden bevestigen hun interesse in het product en geven aan tot aankoop te willen overgaan
- Het product wordt geleverd

De vragenlijst invullen duurt slechts 60 seconden. De enquête is anoniem en verbindt je dan ook tot niets.

Om te weten te komen welke producten GreenBazaar uiteindelijk voorstelt, hou je de website in het oog. Wil je de groepsaankopen zeker niet missen, schrijf je dan in op de website en duidt aan dat je de Newsletter wil ontvangen. De Newsletter brengt je als eerste op de hoogte van de groepsaankopen. Wie ingeschreven is, kan trouwens nu al zijn of haar interesse in groepsaankopen van de producten en diensten op de site kenbaar maken.

Bron: NVB, 4/05/2009



Organic apples higher in antioxidants

A new study by scientists in Germany shows that organically grown apples have a 15% higher antioxidant capacity than conventionally produced apples, reports FoodNavigator.com.

The findings of the new survey are published in the Journal of Agricultural and Food Chemistry and build on evidence from a number of studies

showing significant nutritional differences between organic and non-organic food.

The study compared the polyphenol content and antioxidant capacity of Golden Delicious apples grown under organic and conventional conditions over a three year period (2004-2006). It found that antioxidant capacity was 15% higher in the organic fruit.

Commenting on the latest study, Bernhard Watzl of the Federal Research Institute of Nutrition and Food in Karlsruhe, commented: "In the present study the organically produced apples displayed a higher phytochemical concentration and a higher antioxidant capacity than conventionally produced apples. However, it remains unclear whether these minor differences caused by the production method are of nutritional relevance."

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 01/05/2009



U.S.A. - White House goes organic

Michelle Obama has begun digging an organic vegetable garden in the grounds of the White House, reports the New York Times.

The organic garden will provide food for the Obama family's meals and formal dinners, but the First Lady says it will also have a role in educating children "about healthful, locally grown fruit and vegetables at a time when obesity and diabetes have become a national concern".

Twenty-three fifth graders from Bancroft Elementary School in Washington will help her dig up the soil for the 1,100-square-foot plot. Obama said: "My hope is that through children, they will begin to educate their families and that will, in turn, begin to educate our communities."

The New York Times highlights the powerful symbolism of the announcement. Obama's vegetable garden will be the first at the White House since Eleanor Roosevelt's victory garden in World War II. The paper also notes that the Obamas "(were) lobbied for months by advocates who believe that growing more food locally, and organically, can lead to more healthful eating and reduce reliance on huge industrial farms that use more oil for transportation and chemicals for fertilizer."

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 05/05/2009



PRODUCENT

Studie trekt opbrengstverhoging door ggo's in twijfel

Ondanks twintig jaar onderzoek en dertien jaar commercialisering zijn de

biotechbedrijven er 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 over maïs en sojabonen bundelt.

Bron: BioFoodOnline.nl, 03/05/2009

Uitnodiging: Demonstratie mechanische bestrijding wortelonkruiden met KVIK-UP

De bestrijding van wortelonkruiden vraagt een specifieke aanpak. De opslag van reserves in de ondergrondse delen maakt het moeilijk om wortelonkruiden efficiënt uit te roeien d.m.v. schoffelen of door een stoppelbewerking voor of na de teelt. Voor de bestrijding van wortelonkruiden op akkerland werd in Denemarken de 'KVIK-UP' ontwikkeld. Op maandag 11 mei om 20u00 voorzien we een demonstratie te Oudenburg.

De 'KVIK-UP' is een combinatie van een diepwoeler en een aangedreven pennenrol. De diepwoeler snijdt de wortelstokken op de gewenste diepte in de grond af. De roterende tanden werken de wortelstokken los en gooien ze in de lucht. Doordat ze lichter zijn dan de aarde vallen ze als laatste terug, zodat ze kunnen uitdrogen op het oppervlak. De eerste resultaten van deze machine in Nederland zijn positief.

Biologisch geitenhouder Johan Devreese huurt deze machine voor één week om een perceel tijdelijk grasland met ridderzuring te saneren. Op maandag 11 mei om 20u00 voorzien we een demonstratie.

Programma:

- Principes ter beheersing van wortelonkruiden
- Demonstratie van de machine
- Observatie van een perceel dat eerder werd bewerkt
- Discussie, uitwisseling van ervaringen, ...
- Napraten bij een biologisch biertje

Locatie: Geitenboerderij KLOKHOFSTEDE cvba, Pardoestraat 12 te 8460 Westkerke (Oudenburg)

Meer info: Annelies Beeckman, 051/273251 of Johan Devreese, 0473/392670

Hoeveverkoop boekt omzetsijging van 25 procent

De totale omzet van de hoeveverkoop steeg vorig jaar in ons land met meer dan 25 procent. De groei is te danken aan een toename van het aantal kopers, maar vooral aan een hoger besteed bedrag per aankoop. 76 procent van de nationale hoeveomzet wordt in Vlaanderen gerealiseerd. Dat blijkt uit onderzoek van GfK, in opdracht van VLAM.

Bijna 19 procent van de Belgische gezinnen kocht in 2008 minstens één keer voedingsproducten op de hoeve. In Vlaanderen trekken aanzienlijk meer mensen naar de boerderij voor voedingsaankopen, met name 24 op 100. Vorig jaar besteedde de gemiddelde Belgische hoevekoper 136,7 euro op de hoeve, verdeeld over 8,3 aankopen.

Aardappelen blijven een belangrijke productcategorie om klanten naar de hoeve te lokken. Tien procent van de Belgische gezinnen kocht vorig jaar aardappelen op een landbouwbedrijf. Verder in het rijtje volgen fruit (8 pct), groenten (7 pct), eieren (5,3 pct), zuivel (3,4 pct) en vlees (1,8 pct). Ondanks het relatief lage aantal kopers haalt de verkoop van vlees wel het grootste aandeel binnen de totale hoeveomzet, die in ons land 116,7 miljoen euro bedraagt.

De vleesverkoop neemt 22,8 procent van die omzet voor zijn rekening, gevolgd door fruit (20 pct), groenten (17 pct) en aardappelen (17 pct). In Vlaanderen is fruit de belangrijkste categorie met een aandeel van 22,8 procent van de hoeveomzet. Daarna volgen groenten (18,9 pct) en aardappelen (17 pct).

Het kerncliënteel van de hoeve bestaat vooral uit gepensioneerden en tweepersoonsgezinnen met één kostwinner. Samen maken zij meer dan de helft van het cliënteel uit en zorgen ze voor 65 procent van de hoeveomzet. De fors gestegen omzet is volgens VLAM te wijten aan de recessie, waardoor de consument terug op zoek zou gaan naar de oorsprong van de basisingrediënten.

Niet onbelangrijk is dat de hoeve naast het directe contact met de boer ook een prijsvoordeel oplevert. Voor aardappelen is de hoeve ontegensprekelijk het goedkoopste aankoopkanaal. Ook voor verse groenten en fruit is de hoeve beduidend goedkoper dan de meeste andere kanalen. Enkel de harddiscount zit op hetzelfde prijsniveau.

Qua marktaandeel binnen de totale distributie haalt de hoeve voor aardappelen het hoogste percentage met 5 procent, in Vlaanderen gaat het zelfs om 7 procent. Voor vers vlees en gevogelte haalt de hoeve een laag maar groeiend marktaandeel van één procent.

Bron: Vilt, 06/05/2009



Preventie en bestrijding van slakken

Veel biologische telers proberen grondbewerking tegenwoordig tot een minimum te beperken. Dat is goed voor de bodemstructuur en het bodemleven, maar lijkt schade door slakken juist te bevorderen. Ook de brede inzet van groenbemesters kan de slakkenpopulatie doen toenemen. Afhankelijk van de populatiedruk kan dat leiden tot aanzienlijke schade als gevolg van verontreiniging en vraat aan oogstbaar product.

Slakken vormen geen algemene bedreiging in de biologische teelt. Toch zijn ze op een aantal bedrijven een hardnekkig probleem en veroorzaken

daar veel schade. De biologische bedrijfsvoering is gericht op een goed samenspel tussen ecologische omstandigheden en landbouwkundige ingrepen. De beheersing van plagen berust daarbij in de eerste plaats op preventie, zo ook bij de beheersing van slakken. Bovendien zijn de mogelijkheden tot curatief ingrijpen beperkt en kostbaar.

Afzonderlijke preventieve maatregelen hebben in het algemeen onvoldoende effect. Daarom wordt een gecombineerde aanpak geadviseerd. In Biokennisbericht # 24 Akkerbouw en vollegrondsgroente 'Preventie en bestrijding van slakken' vindt u enkele handreikingen om opbrengstderving door slakken te beperken en staan tips om slakkenpopulaties in te dammen.

Meer informatie:

0. Klaas van Rozen, PPO van Wageningen UR, klaas.vanrozen@wur.nl

Klik hier voor het bioKennisbericht # 24 Akkerbouw en vollegrondsgroente 'Preventie en bestrijding van slakken'

Bron: Biokennis.nl, 07/05/2009



EU - Ruwvoer in de biologische pluimveehouderij

Ruwvoer hoort volgens de EU-regelgeving voor biologische productie deel uit te maken van het dagrantsoen van leghennen. Maar welke producten komen in aanmerking en hoe bied je die aan? Waarom wordt ruwvoer gevoerd en wat zijn de effecten op de productie en gezondheid?

De meest voorkomende reden om ruwvoer te verstrekken, is het afleiden en actief houden van de dieren. Door het aanbieden van foerageermateriaal op jonge leeftijd leren de dieren scharrelen, bodemgericht zijn en stofbaden. Hierdoor kan verenpikken worden voorkomen of beperkt. Ruwvoer voorziet ook in de behoefte aan structuur, is belangrijk voor de darmwerking en -flora en daardoor ook voor de algehele weerstand. Bovendien kan ruwvoer een positief effect hebben op de kwaliteit van het strooisel.

In de praktijk worden verschillende soorten ruwvoer gebruikt, zoals snijmaïs, luzerne, voederbieten, wortels, knolgewassen, gras, (natuur)hooi en (koolzaad)stro. De aangeboden hoeveelheid per hen per dag varieert sterk, net zoals de wijze en het tijdstip van verstrekking. De arbeid die ruwvoerverstrekking met zich meebrengt, vormt voor enkele pluimveehouders de grootste belemmering voor een consequente toepassing. De meeste pluimveehouders ervaren het effect van ruwvoerverstrekking op opfok- en leghennen echter als positief. De resultaten van de praktijkinventarisatie bieden voldoende aanknopingspunten voor het vervolgonderzoek dit jaar.

Lees meer over de ervaringen van pluimveehouders in Biokennisbericht # 8 Pluimveevlees & eieren 'Ruwvoer in de biologische pluimveehouderij'.

Meer informatie:

0. Cynthia Verwer, Louis Bolk Instituut, c.verwer@louisbol.nl

Klik [hier](#) voor bioKennisbericht # 8 Pluimveevlees & eieren 'Ruwvoer in de biologische pluimveehouderij'.

Bron: Biokennis.nl, 07/05/2009

NL - Ontheffing mogelijk voor biologisch uitgangsmateriaal plantui en snijbiet

De Nationale Annex voor voor biologisch uitgangsmateriaal is in april tweemaal aangepast. Het blijkt dat er onvoldoende biologisch uitgangsmateriaal van plantui en snijbiet voor de bedekte teelt beschikbaar is. De beide gewassen zijn van categorie 1 gehaald en op categorie 2 geplaatst. Dit is de categorie met gewassen waarbij ontheffing mogelijk is omdat er wel biologisch teeltmateriaal beschikbaar is maar niet in voldoende mate of voor alle teeltwijzen.

bron: Biodatabase, geknipt uit AgriHolland.nl, 06/05/09

NL - Subsidie voor Noord-Hollandse omschakelaars op biologisch

De subsidieregeling voor Noord-Hollandse boeren die willen omschakelen naar biologisch boeren is weer opengesteld. De subsidie is bedoeld voor kleine en middelgrote ondernemingen die willen omschakelen naar de biologische productiemethode en kunnen aantonen dat er voldoende afzetmogelijkheden zijn in de markt.

Voor subsidie komen kosten in aanmerking zoals de bouw, verwerving of verbetering van onroerende goederen, de koop of huurkoop van machines en materieel en algemene kosten zoals voor omschakelplannen, adviseurs en opleidingen. De provincie betaalt maximaal 40% van de te subsidiëren kosten en nooit meer dan 400.000.

Boeren die omschakelen naar biologische landbouw moeten tijdens de omschakelingsperiode twee jaar volgens de biologische richtlijnen werken, maar hun producten worden als gangbaar verkocht. Bovendien zijn bij omschakeling aanpassingen in de bedrijfsvoering nodig.

Op dit moment zijn er 143 biologische boeren in Noord-Holland. Het Noord-Hollands areaal is in 2008 gestegen met 24,7%, namelijk van 4464 hectare naar 5.566 hectare. Dat betekent een procentueel areaal toename van 0,7% naar 4,1%. De grootste groeier is in gras van 3888 hectare in 2007 naar 4986 hectare in 2008. Andere noemenswaardige groeiers zijn groente, graan en kruiden.

Zie voor meer informatie over de voorwaarden en aanvraag het subsidieloket van de provincie Noord-Holland.

bron: Provincie Noord-Holland, 04/05/09

NL - BioVak 2010 gaat ook internationaal

De vakbeurs BioVak voor de biologische sector gaat haar aandacht uitbreiden naar het buitenland. Organisator ICEM heeft met Organicseeds.nl een contract getekend voor de uitbreiding van het aantal deelnemers aan het Veredelingsplein op de BioVak 2010. Ook gaan ze samen buitenlandse boeren uitnodigen voor een bezoek aan de biologisch vakbeurs om kennis te nemen van wat de Nederlandse boeren en kweek- en handelsbedrijven hen te bieden hebben aan uitgangsmateriaal voor de biologische teelt.

Ambassades, landbouw- en handelsattachés zullen een belangrijke rol spelen bij de uitbreiding naar buitenlandse deelnemers van de vakbeurs. De ambassade van Uruguay heeft zich inmiddels gemeld voor een bezoek door een groep boeren aan de komende BioVak. Bij de workshop in het kader van het Veredelingsplein zal ICEM ook zorgen voor simultaanvertaling in het Engels.

De BioVak bestaat nu 2 jaar. Op de laatste beurs waren er 150 stadhouders en ruim 5000 bezoekers. De volgende BioVak wordt gehouden van 20 en 21 januari 2010 in de IJsselhallen te Zwolle.

bron: BioVak, 28/04/09

Extra drinkwater voor biologische zeugen na werpen is niet nodig

Extra water verstrekken na werpen is niet nodig als biologische zeugen goed eten en gezond zijn. Uit onderzoek van Wageningen UR blijkt in de eerste drie dagen na werpen het gemiddelde waterverbruik toe te nemen van 15 liter tot 23 liter per dag. Dit is voldoende voor biest- en melkproductie. Kraamzeugen kunnen voldoende water opnemen met een drinknippel die een wateropbrengst van 1,5 liter per minuut heeft.

Het onderzoek is uitgevoerd op Praktijkcentrum Raalte in de periode van april tot en met september 2008. De resultaten van biologische zeugen die tweemaal daags 2 liter water extra kregen bij het voer in de trog gedurende de eerste drie dagen na het werpen zijn vergeleken met die van zeugen die geen extra drinkwater kregen. De overige proefomstandigheden, zoals hokuitvoering, klimaat en verzorging, waren voor alle zeugen en biggen hetzelfde.

Tijdens de dracht kregen de zeugen tweemaal daags een commercieel biologisch drachtvoer via een trog en een voorraadvoederbak. Gemiddeld één week voor de verwachte werpdatum gingen de zeugen als groep naar de kraamstal. Voor werpen werd geleidelijk overgeschakeld op een

commercieel biologisch lactozeugenvoer. Daarnaast kregen ze in de kraamstal dagelijks ruwvoer verstrekt in de vorm van biologisch stro.

Alle zeugen konden onbeperkt water opnemen via een nippel boven het rooster. Het overleggen van biggen om de tomen te uniformeren, gebeurde zonodig in de eerste 3 levensdagen. Het bijvoeren van biggen vond vanaf 2 weken leeftijd plaats via een droogvoerbak in het biggennest. Water was beschikbaar via een drinkbak boven het rooster.

Het waterverbruik van de zeugen die extra water kregen in de eerste drie dagen na werpen, was gemiddeld ruim 2 liter hoger dan van de zeugen die geen extra water kregen. Het gemiddelde waterverbruik lag op de dag van werpen op 15 liter en nam toe tot 23 liter per dag op de derde dag na werpen. Dit niveau bleek voldoende voor de biest- en melkproductie, want tussen de proefgroepen zijn geen verschillen gevonden in biggengroei en -sterfte tijdens de zoogperiode.

Het rapport 'Extra waterverstrekking aan de zeug om de biggensterfte in biologische kraamhokken te verminderen' is te vinden op de website van bioKennis.

bron: bioKennis - Wageningen UR, 24/04/09



U.K. - Soil Association: Practical skills on organic farms

The Soil Association, supported by the Daylesford Foundation, are launching 300 Organic Farm School courses over the next two years. The Organic Farm School offers hands-on courses in growing your own food, rearing animals, cooking and rural crafts. The courses are based around growing skills, kitchen skills, smallholding skills and a range of seasonal and specialist skills throughout the year. Participants will learn practical skills direct from organic farmers, growers and producers with personal experience. Courses include bee-keeping, chicken keeping, vegetable growing, cider making, bread baking, willow weaving, hedge laying and many others. The Soil Association hopes to reach over 3,000 individuals - from young families and gardening newbies to allotmenters and wannabe smallholders, encouraging a reconnection of urban and rural.

Monty Don, Soil Association president, said: "The Soil Association's Organic Farm School is a fantastic opportunity for anyone to come and learn skills from the experts. Each course is an enjoyable day out on an organic farm and a chance to experience the rich satisfaction of country life." Patrick Holden, Soil Association director, stated that as an urban child who went into farming he knew the importance of learning these skills from the practitioners themselves. Having attended the first hen keeping day at Daylesford, he urged everyone to try one of these courses for themselves since these were essential skills for a more sustainable future.

Info: www.soilassociation.org

Bron: www.organic-market.info, 04/05/2009

Future CAP must support multifunctional agriculture in Europe

The post-2013 reorganisation of the Common Agricultural Policy (CAP) must focus on maintaining and developing multifunctional agriculture. This is especially of relevance for countries like Romania, having a huge number of small and diverse farms. Of all systems, organic farming best meets the requirements of multifunctional agriculture. In particular, it offers an economically and ecologically sound direction for many farmers, including Romanian farmers.

These are the main results of the European seminar “Multifunctional agriculture in Europe – the role of organic food and farming and its political framework” (1) which took place in Bucharest from April 23 to 24, 2009. It was organised by the IFOAM EU Group (2) and facilitated by Federatia Nationala de Agricultura Ecologica Romania (3).

With the adoption of the EU Health Check, discussion about the way the CAP should look after 2013 has now started (although the final decisions will have to wait until after the budget for the period 2014-2020 has been negotiated).

“It is essential that the EU commits itself to support multifunctional agriculture much stronger in future”, said Francis Blake, President of the IFOAM EU Group. “Only in this way can it truly be demonstrated that public money within the CAP will be spent in the interests of EU citizens. The CAP is increasingly moving in this direction, but significant contradictions remain. Obstacles for multifunctional agriculture need to be removed and the support for organic farming needs to be extended.”

Organic farming offers a systematic solution to the main future challenges such as Climate Change, Biodiversity, Soil Protection and Water Management. Since the market pays only for the food itself, but not for additional services provided by organic farming, it is necessary to compensate this “market failure” by appropriate measures within the future CAP.

More information: IFOAM EU Group, phone + 32-2-280 12 23, Fax: +32-2-735 73 81, info@ifoam-eu.org, www.ifoam-eu.org

Notes

(1) The CAP Seminar "Multifunctional agriculture in Europe – the role of organic food and farming and its political framework", afforded the opportunity to outline impacts of changing legal frameworks in Europe. About 37 experts of the organic and environmental sector from 21 countries met in Bucharest, Romania, to discuss the future situation of the organic food and farming sector. The seminar took place from 23-24 April in Bucharest, Romania. It is co-financed by the European Community, Directorate-General for Agriculture and Rural Development. The sole responsibility for the communication/ publication lies with the author. The Commission is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

(2) The IFOAM EU Group represents more than 300 member organisations of IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) in the EU-27, the EU accession countries and EFTA. Member organisations include: consumer, farmer and processor associations; research, education and advisory organisations; certification bodies and commercial organic companies.

(3) Federatia Nationala de Agricultura Ecologica Romania (FNAE) represents 6 Romanian member organisations: BIOTERRA, Romanian Association for Sustainable Agriculture (ARAD), AGROECOLOGIA, BIO-ROMANIA, ECO-RUAL and Association for Ecological Agriculture (Agri-Eco), which are the most important in the organic farming movement of Romania.

Bron: IFOAM, 27/04/2009



Wedstrijd "Een bloeiend erf"

Met 'Een bloeiend erf' beoogt de provincie Vlaams-Brabant een evenwichtige integratie van land- en tuinbouwbedrijven in de open ruimte. Alle Vlaams-Brabantse actieve bedrijven kunnen meedoen aan een wedstrijd.

"De impact van het uitzicht van een bedrijf en de wijze waarop het geïntegreerd wordt in het landschap is veel groter dan men op het eerste zicht zou denken. Als dit op een positieve manier gebeurt, kan dat rekenen op waardering van de lokale omgeving, de maatschappij, klanten en leveranciers. Zo draagt een 'bloeiend erf' bij aan een bloeiend platteland" weet Monique Swinnen, gedeputeerde voor land- en tuinbouw.

Centraal in 'Een bloeiend erf' staat een wedstrijd. Alle Vlaams-Brabantse hoeves en bedrijfsgebouwen uit de land- en tuinbouw die via beplanting een karakter geven aan het omliggende landschap kunnen meedoen. Ook landbouwers die hun bedrijf in de toekomst beter willen inkleden in de omgeving kunnen deelnemen. Een professionele jury beoordeelt de meest geslaagde voorbeelden en voorstellen van integratie van land- of tuinbouwbedrijven in het landschap.

"De land- en tuinbouwbedrijven worden aangespoord om voor de beplanting gebruik te maken van streekeigen plantenmateriaal zoals oude fruitbomen, of faunavriendelijke beplanting, zoals bloemenweide voor bijen, of kleine landschapselementen, zoals heggen, poelen en houtkanten, of duurzame materialen, zoals FSC-tuinhout. Andere elementen die bekeken worden zijn de waterzuivering, de onderhoudsvriendelijkheid van de tuin, de manier waarop men omgaat met het cultuurlandschap en het natuurlijk evenwicht" zegt gedeputeerde Monique Swinnen.

De winnaars krijgen geen echte geldprijzen maar wel cheques of subsidies. Voor de tuin- en landschapsarchitecten en tuinaannemers zijn er cheques voor hoeve- en plattelandstoerisme. Op deze wijze kunnen ze genieten van het platteland en de sector beter leren kennen. De landbouwers kunnen

ofwel aanleg van de beplanting ofwel het onderhoud ter waarde van maximaal 10.000 euro winnen.

De kandidaten moeten hun ontwerp voor 1 juli 2009 indienen bij de provinciale dienst voor land- en tuinbouw.

Meer informatie kan men verkrijgen op tel. 016-26 72 72 of landbouw@vlaamsbrabant.be.

De informatieve brochure en het wedstrijdreglement zijn te vinden op www.vlaamsbrabant.be/eenbloeienderf.be.

Bron: Provincie Vlaams-Brabant, 6/04/2009

VERWERKER

Wereldwinkels en Konings brouwen eerlijke Bio Cola

Bio Cola met eerlijke rietsuiker en citroen, zonder karamel en met - zo zeggen ze - minder calorieën dan die andere bekende variant. Konings brouwt deze prik, op vraag van Oxfam-Wereldwinkels. De blikjes zijn te koop in de Wereldwinkels en Bioshops voor 75 cent. Gedeputeerde Erika Thijs (CD&V) werkt intussen aan het label 'fair trade provincie'.

Bij Konings brouwen ze ook al de eerlijke Ubuntu-cola, maar die kun je in België niet krijgen. "Bio Cola wel, bovendien is deze cola ook biologisch", zegt Gwen Segers, regiocoördinator Limburg voor Oxfam. "Wat voor ons ook heel belangrijk is, is dat 96 procent van de producten die voor de cola worden gebruikt ook uit eerlijke handel komen."

"De rietsuiker komt uit twee coöperatieven in Paraguay die wij begeleiden", zegt Koen Van Bockstal, gedelegeerd bestuurder van Oxfam-Wereldwinkels. "Die boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun suiker. Vooral oudere boeren - die jarenlang zijn uitgebuit - begrijpen nu dat dat ze het lot wel in eigen handen kunnen nemen."

Wat zit er in de cola? "Colanoot - dat is de noot waar de cafeïne in zit - rietsuiker en citroen. Geen karamel, zoals in gewone cola", zegt Greg Van Elzen van Oxfam-Wereldwinkels. "De mensen van Konings hebben verschillende stalen gemaakt en we hebben die aan proefpanels voorgelegd."

Konings maakt nu al fruitsapjes voor de Wereldwinkels. Binnenkort komt daar een appelsap bij. "We gaan appelconcentraat uit Chili invoeren en dat mengen we met vers appelsap uit Haspengouw. Zo hebben we een mooie samenwerking tussen Zuid en Noord", zegt Van Bockstal.

De ambtenaren van de provincie zullen donderdag de biologische cola proeven. Gedeputeerde Erika Thijs willen namelijk dat Limburg de eerste fair trade provincie wordt. "We moeten zelf producten aankopen, ervaringen uitwisselen met gemeentebesturen en de provinciale instellingen sensibiliseren."

Bron: Het Belang van Limburg, 06/05/2009

U.K. - Organic Meltdown Chocolate helps to save trees

The Organic Meltdown brand was created to help preserve trees and the wildlife that depends on them. For every bar of Organic Meltdown chocolate that's sold, one tree is saved from the axe. Brand Stand, the company which stands behind Organic Meltdown, has come up with an ingenious way of helping its customers to feel part of the Organic Meltdown tree community. Thanks to a unique number on every chocolate bar wrapper, it's possible to discover which tree has just been saved by zooming down using Google Earth on www.organicmeltdown.com.

Hayley Whitham, one of the founders of the company Brand Stand Ltd, said they were committed to saving the first forest of more than 500,000 trees in Ecuador, and have made a very good start, thanks to chocolate lovers who were supporting Organic Meltdown and who have already saved approximately 119,000 trees.

Organic Meltdown has teamed up with the World Land Trust charity to become what's believed to be the first chocolate bar that's saving trees, as can be read on Journalism.co.uk. Available in four flavours, Organic Meltdown is a premium organic range that's made using carefully selected Fairtrade ingredients from Ecuador, Madagascar and Peru. The chocolate is available in Germany, The Netherlands, UK, USA, Spain and Sweden. The range, which scooped a prestigious innovation award from the food industry show SIAL, hopes to help combat global warming by saving as many trees as it can.

<http://www.journalism.co.uk>

Bron: www.organic-market.info, 7/05/2009

Urtekram: sales concepts to order

For more than two decades, Urtekram has been a familiar name in Germany as the manufacturer principally of a wide range of body care products produced with organic raw materials. Less well known is the fact that in Denmark Urtekram is also a wholefood wholesaler for a wide-spectrum dry goods range, and itself manufactures many products. Around 450 wholefood stores and health food shops and 1500 shops belonging to various conventional food retail chains in Denmark are supplied by Urtekram. The company achieved in 2008 a growth of 30 % in the Danish market and 25 % in the export market. Sales reached a volume of around 50 Mio. €.

"We listen to what our partners want and provide the trade with a concept tailored to their needs," is how Steen Resen and Peter Jessen (picture on left) explain their approach to conquering the conventional market. In their

view, it is not just a question of supplying goods but of developing and implementing new concepts as well. The most recent example was a Fairtrade concept for Coop Denmark, with Coop selling Fairtrade goods obtained from Urtekram. The result is 60 Fairtrade articles now available in 175 stores. Urtekram likes to operate with brown cardboard displays that are easily assembled and taken down in the stores.

Lees [hier](#) het volledige artikel.

Bron: www.organic-market.info, mei 2009

UK: Cotton On!

A conference to be held in Bristol on 9 May will present a new vision for sustainability in the cotton industry. Cotton On! will be introduced by environment journalist Lucy Siegle and will offer expert speakers from the Department for International Development, Soil Association Oxfam, Fairtrade Foundation, Labour Behind the Label, Gossypium, Monsoon, and more. The event will cover everything from fashion and design to the chain from cotton plant to high-street cloth. The latest organic market report from the Soil Association reveals significant growth in sales of organic cotton which increased by 40 % in 2008 and total UK sales of organic clothing and textiles reached 100 £ million.

Tim March, head of marketing for Howies clothing company, who are sponsoring the event, said that they were delighted to support this important and challenging event. Howies was committed to ethical standards and they were keen to see the debate develop and move on. They were bringing together people who might not often get the chance to sit at the same table, such as campaigners, big retailers and government, with the aim of working out some real solutions. Hannah Durrant, campaigner for Oxfam in the South West, added that many cotton farmers competed in a world market that excluded them with subsidies paid to farmers in richer countries. On a recent visit to Mali she had met farmers who had said that producing organic and Fairtrade cotton really made a difference to them. She expressed that more farmers around the world should get a fair deal.

Bron: <http://www.soilassociation.org>, 07.05.2009

D - Alnatura logistics centre - digging the first turf

The German company Alnatura, that has its headquarters in Bickenbach in south Hessen, is building one of the biggest and most environmentally friendly organic logistics centres in Europe. In the middle of March, the first turf was dug in Lorsch, that is 20 km from the company headquarters. In a time of economic crisis it was a positive signal, and many prominent politicians were there to celebrate the new venture. The organic industry is still showing few signs of the crisis: last year, Alnatura recorded a rise in

turnover of 24 % to 304 million euros.

Götz Rehn, who commissioned the building, said that they had felt welcome in Lorsch from the start. He emphasised his standpoint: "On the 25th anniversary of Alnatura, the decision to have our own distribution centre is without doubt one of the most important but also most challenging in our history." The founder of Alnatura has been planning the distribution centre for a number of years. The timescale is bold: in November of this year the building moves into the final phase, and in February 2010 one of the biggest distribution centres in Europe will become operational. Around 100 guests, including many prominent local politicians, were present when the first turf was cut on 17 March 2009. Silke Lautenschläger, the Minister for the Environment, Energy, Agriculture and Consumer Protection in Hessen, said how pleased she was with the ecology and the sustainability of the building, and the fact that 60 new jobs had been created. "I would like to see examples like this becoming routine."

The building biology: the larch wood for the façade, that is nearly 12 metres high, came from the nearby forest, the Odenwald. It has an FSC certificate and is untreated. "We want it to express the Alnatura company idea," explains Alexander Link. The whole of the flat roof is covered with photovoltaic panels, and an air-water heat pump warms and cools the building, whilst a geothermal system heats the connected office block. All the electricity is generated by hydro. The long-term aim is a carbon-neutral distribution centre. Christian Kühn from Greenfield praised the focused and rapid negotiation of the lease and the forward-looking concepts introduced by Alnatura. He also thanked the local administration and showed his appreciation of the cooperation and help provided by the business promotion strategy for the Bergstraße economic region.

The first building phase will cover 21,000 m² of the 73,000 m² site: the warehouse will occupy 13,000 m² and a separate office building will cover 1,400 m². The site is big enough for the expansion that has already been planned. The estimated cost of the project is 22 million euros. The centre is being built for Alnatura by Greenfield Development, a project development company in Düsseldorf. After a short selection process in November 2008, Alnatura opted for Greenfield, explains Alexander Link, who is the head of finance and controlling and is supervising the project for Alnatura. The team round the managing director of Greenfield, Jan-Gerd Bach, has specialised in building logistics centres all over Germany, and they have designed tailor-made, environmentally friendly buildings in record time. The business park in Lorsch is one of the best logistics sites in the region and is linked to two important motorways (A5 and A67).

With an area of around 21,000 m² and a manually operated shelving system (no automation) in the first phase the logistics centre will stock 3,500 lines in the dry goods range. Mr Link points out that this will equate to 60-70 % of capacity in the early stage. Together with the roughly 900 Alnatura brand products, the product range will consist of brands articles from

manufacturers in the wholefood trade, including Rapunzel. He adds that they are currently engaged in intensive dialogue with their partners. Alnatura will rent the building and leave operating the centre to a partner company. There will be no company-specific vehicle park. The first storey of the separate office building is earmarked for the people running the logistics centre. In the basement you will find, among other things, rooms for social activities. Regarding the division of operations, Manon Haccius from Alnatura's management board explained the company standpoint: "We regard cooperation as very important. If we can't do particular jobs, we are more than happy to pass them on to the people who can do them best."

Up to now, supplying Alnatura stores (currently 45) and partner companies (dm, Tegut, Globus, etc.) with Alnatura brand articles has been decentralised using various wholesalers. The wholefood brands and fresh foods for the Alnatura stores will be supplied by the successors to Dennree, the main supplier for many years: namely the regional wholesalers Grell, Naturkost West, Rinklin and Terra that operate under the collective name AGWERT. This arrangement will continue for fresh foods. The new distribution centre will be restricted to storing dry goods - chilled goods and fresh foods will not play a part here. As project officer Alexander Link explained, they came to the conclusion on the basis of company growth, a detailed analysis of logistics and a simulation of food miles that their own distribution centre promised more efficient and more environmentally friendly delivery of goods. He emphasised that "AGWERT remains an important component in our logistics concept; it will take over all the fresh food supplies and will continue as a distributor in the different regions."

Bron: Organic-Market.info, 01/05/2009



USA - Fresh, organic food on hospitals' menus

An increasing number of hospitals across the USA are offering organic produce and hormone- and antibiotic-free meat and dairy products. Some hospitals have taken small steps like eliminating trans fats from their menus or switching to dairy products free of the growth hormone rBGH. Others make a bigger approach like the chef at Dominican Hospital in Santa Cruz, who cooks with produce from the hospital's on-site vegetable garden. Chicago's Swedish Covenant Hospital is gradually moving toward meals that are entirely organic. Some hospitals are avoiding antibiotic-treated meats over concerns that antibiotics given to livestock generate drug-resistant bacteria. At St. Luke's Hospital in Duluth, patients are now served locally raised bison, and at Good Shepherd Hospital in Hermiston, they're being offered grass-fed beef.

Nearly 250 hospitals in the USA have signed a pledge, promoted by Health Care Without Harm, to serve more fresh fruits and vegetables, avoid heavily processed foods and trans fats, and provide patients with hormone-free milk and organic produce when possible. In a 2008 survey of hospitals

that have taken the pledge, 72 % of the interviewees said they were buying local produce, 81 % had switched to rBGH-free milk, and 44% had switched to antibiotic- and hormone-free meats. These hospitals present a minority of the more than 7,500 in the U.S. But at national healthcare food industry meetings, more hospitals were expressing interest in following the trend. A major barrier, however, is the cost, LA Times reports.

Some hospitals are looking to Kaiser Permanente as a model. It started hosting in-hospital farmers markets in 2003, and started to partner with small, local farms to provide patients with seasonal products in 2006. Kaiser is trying to cut food production elsewhere, according to Jan Sanders, Kaiser's director of national nutrition services. Years ago, there would have been a dessert on every tray. Now patients get fresh, seasonal fruit-- and dessert only if requested.

Info: <http://www.latimes.com>

Bron: www.organic-market.info, 05/05/2009



VERKOOPPUNT

3 x biologische restaurants!

Op www.puuruiteten.nl vind je sinds kort een nieuw overzicht van biologische restaurants van Nederland. De website is erg makkelijk in gebruik. Meer en andere adressen vindt u in Biologica's Bio-Gids en op Iens.

De nieuwe site van <http://www.puuruiteten.nl> biedt een mooi aanbod, maar is niet uitputtend. In de Bio-Gids van Biologica staat ook een landelijk restaurant-overzicht, dat weer geheel andere namen oplevert. Verder kunt u ook op Iens biologische restaurants vinden, door op trefwoord "biologisch" zoeken.

- www.puuruiteten.nl
- [Bio-Gids Restaurants](#)
- www.iens.nl (trefwoord "biologisch")

Bron: Biologica.nl, 04/05/2009



RO - Markt voor biologische producten in Roemenië groeit

De markt voor biologische producten in Roemenië zit in de lift. Voor 2009 verwacht de sector een omzet van 20 miljoen euro, wat een stijging van 33% ten opzichte van het voorgaande jaar betekent. Ondanks deze stijging pleit de sector voor meer maatregelen om het gebruik van biologische producten te stimuleren. Roemenië kent geen financiële regelingen op dit gebied en de lange en kostbare procedure om producten te laten

certificeren, schrikt veel bedrijven af.

In Roemenië vindt geen verwerking van biologische producten plaats. Hierdoor is het leeuwendeel van de Roemeense producten bestemd voor de export, terwijl verwerkte biologische producten juist uit het buitenland geïmporteerd moeten worden. De Roemeense consument ontwikkelt een groeiende belangstelling voor gezonde voeding en leefstijl. In de hoofdstad Boekarest zijn al 6 winkels gevestigd die gespecialiseerd zijn in de verkoop van eko-producten.

bron: EVD, 28/04/09



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'.