



BioForum VLAANDEREN
BIODIVERSITEITSLABORATOIRE VOOR DE BIOTRANSFORMATIE VAN LANDSCHAP EN LEVEN

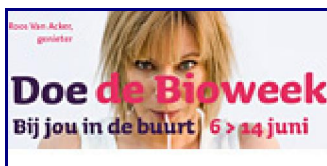
BioForum laat de biosector uit één mond spreken en organiseert campagnes en persacties.

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



BioForum Bioknipsels 20 - 28 mei 2009

De meest in het oog springende titel van deze nieuwsbrief lijkt mij "liever in de wei dan op de catwalk", maar lees ook de initiatieven met aandacht voor gezond eten op school: fruit en soep. En dan maar hopen dat de ouders het (school)voorbeeld overnemen...

Voorbeeldige groetjes,

Geertje Meire
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - Algemeen

- [Memorandum Verkiezingen BioForum](#)
- [EU-Verkiezingen en BioForum](#)
- [Nominaties Bio-Award 2009](#)
- [101 Ecotuinen open en bloot tijdens het Pinksterweekend](#)
- [Ecotuin en open boerderijdagen bij Stichting Ommersteyn](#)
- ["Liever in de wei dan op de catwalk"](#)
- [Schoolfruitproject Tutti Frutti laat jaarlijks 240.000 leerlingen fruit eten](#)
- ['Soep op school': Biometklasse \(s\)maakt duurzame soep tijdens de Week van de Smaak!](#)
- [Gentse veggiedag inspireert Sao Paulo en irriteert Boerenbond](#)
- [Oproep 2009 voor sociale economie projecten](#)

PRODUCENT

- [De biologische landbouw kiest ggo-vrij](#)
- [De biologische fruitmarkt in beweging](#)
- [NL - Vergoeding van 220 euro per hectare is reëel](#)
- [Veredelingsprogramma biologische aardappelen van start](#)
- [Natuurlijk gezond met plantaardige producten](#)
- ['Biologische melkveefokkerij heeft systeeminnovatie nodig'](#)



- [Onkruidreductie met zwarte grond](#)

VERWERKER

- ["Organic Bouquet" - America's eco-bloemist](#)
- [Tradin expands sourcing in Africa](#)
- [Ecologisch genieten met L'Écopain](#)
- [NL - Biogastronomie: eco check voor restaurants](#)

VERKOOPPUNT

- [NL - Consument wil makkelijk verantwoord kiezen](#)
- [Le Pain Quotidien in augustus ook in Nederland](#)

en de Biokalender ...

CONSUMENT - ALGEMEEN

Memorandum Verkiezingen BioForum

In het kader van de Vlaamse en Europese verkiezingen op 7 juni presenteert BioForum Vlaanderen, de koepelorganisatie van biologische landbouw en voeding, een memorandum omtrent kwaliteit in de voedselproductie. Hierin geeft BioForum aan op welke manier het Vlaamse en het Europese beleid de kwaliteit van de biologische landbouw en voeding kan ondersteunen. Deze eisenbundel werd mondeling toegelicht bij de verschillende partijverantwoordelijken.

Lees [hier](#) het mandatorium voor de Vlaamse Verkiezing
Lees [hier](#) het mandatorium voor de Europese Verkiezing

Met vragen kan u terecht bij: Carla Rosseels, Perswerking, tel: 03/286 92 75, fax: 03/286 92 71, e-mail: carla.rosseels@bioforum.be, Quellinstraat 42, 2018 Antwerpen.

Bron: BioForum Vlaanderen, 25/05/2009

EU-Verkiezingen en BioForum

In het kader van de Vlaamse en Europese verkiezingen op 7 juni stelde BioForum Vlaanderen, de koepelorganisatie van biologische landbouw en voeding, een memorandum samen omtrent kwaliteit in de voedselproductie. Deze eisenbundel werd mondeling toegelicht bij de verschillende partijverantwoordelijken. BioForum Vlaanderen, de koepelorganisatie van de Vlaamse biologische landbouw en voeding,

streeft naar kwaliteit in de voedselproductie. Dit streven naar kwaliteit kan bijdragen tot een kentering van de huidige crisissen die zich in verschillende geledingen van de maatschappij laten voelen.

De Vlaamse regering staat voor grote uitdagingen, BioForum Vlaanderen heeft grote verwachtingen. In de aanloop naar de Vlaamse en Europese verkiezingen geeft BioForum aan op welke manier het Vlaamse en Europese beleid de kwaliteit van de biologische landbouw en voeding kan stimuleren en ondersteunen.

Vlaanderen

Een duurzaam landbouwsysteem en kwaliteitsvolle voeding zijn een zaak van de hele regering, precies zoals wordt aangegeven in hefboom 6 van het Strategisch Plan Biologische Landbouw. Niet alleen het beleidsdomein landbouw, maar ook andere beleidsdomeinen moeten zich engageren ten aanzien van de biologische sector: wij verwachten inzet van - én winst in - de domeinen leefmilieu, onderwijs, economie en welzijn. In de eerste bijlage leest u in welke 11 concrete eisen dit zich vertaalt.

Europa

Sinds het Verdrag van Lissabon heeft het Europees Parlement medezeggenschap over het Europese landbouwbeleid. We rekenen op onze Europarlementsleden voor een kritische opvolging van het Gemeenschappelijke LandbouwBeleid (GLB), met bijzondere aandacht voor het behoud en de groei van biologische landbouw en voeding. In de tweede bijlage leest u in welke 7 eisen dit zich vertaalt. Lees het memorandum via www.bioforum.be

Bron: www.biofoodonline.nl, 27/05/2009



Nominaties Bio-Award 2009

Geen Bioweek zonder Bio-Award. Bedrijven of organisaties die een wezenlijke bijdrage leveren aan de promotie of innovatie van bio, verdienen een duwtje in de rug. Daarom reikt BioForum elk jaar tijdens de Bioweek de Bio-Award uit. De sector draagt kandidaten aan, de Raad van Bestuur kiest de genomineerden.

Wie de Bio-Award uiteindelijk wint? Daar beslist het publiek over. Tot zaterdag 13 juni om 24u kan iedereen via www.bioweek.be stemmen op zijn favoriete kandidaat. Op zondag 14 juni reiken we de Bio-Award uit aan de winnaar op biohoeve Lochting-Dedrie in Roeselare.

De vijf genomineerden voor de Bio-Award 2009 zijn:

Biolandbouwer - Dirk Hebben

In de categorie Producent is Dirk Hebben uit Poperinge genomineerd. Hij heeft zijn aanbod van bladgroenten uitgebreid met mizuna, komatsuna, kailaan, garland en perilla. Dit zijn nieuwe, originele groenten uit de Aziatische keuken, die weinig energie vergen om te telen en snel klaar zijn. Een pluspunt voor de consument. Dirk Hebben

levert elk jaar ook groenten aan de biologisch-vegetarische eettent op het folkfestival van Dranouter.

Bioverwerker - Roland Dejaeghere van Freja Food

Bij de Verwerkers gaat de nominatie naar de Be Bene-producten van Freja Food. Die zijn lekker, bio én fairtrade. Roland Dejaeghere ontwikkelde een gamma koekjes, wafels, cakes, meringue en speculoos, met spelt en quinoa bijvoorbeeld. Freja Food is op verschillende vlakken innoverend. Onlangs haalde het bedrijf het Max Havelaar Fairtrade-label zonder de prijs te verhogen. M.a.w. het bedrijf kiest ervoor zelf de kosten voor dit label te dragen.

Meer info op www.frejafood.be.

Bioverkooppunt - Mandragora

Als Verkooppunt is gekozen voor Mandragora uit Antwerpen, een winkel met natuurkledij. Het is een ware pionier die al twintig jaar zoekt naar kwaliteitsvolle en kleurrijke basisstoffen. Daar wordt eigentijdse kledij mee gemaakt zonder kinderarbeid, maar in een coöperatieve bedrijfsvorm die de duurzame economie ondersteunt. Meer info op www.natuurkleding.be.

Project - Nature & More

Nature & More kreeg de nominatie in de categorie Project. Op de website www.natureandmore.com van Eosta kan de consument de teler en zijn biologisch bedrijf virtueel bezoeken. Hij moet daarvoor alleen de code intikken die hij op het aangekochte biologische product vindt. Zo komt hij meer te weten over wie zijn product heeft geteeld en hoe dat is gebeurd. Nature & More schenkt veel aandacht aan ecologische en sociaal-culturele aspecten.

Meer info op www.natureandmore.com.

Biogemeente - Oud-Turnhout

De gemeente Oud-Turnhout scoorde, net als vorig jaar, het beste op de 'Doe de Bio-Test' van BioForum voor Vlaamse steden en gemeenten. Het natuurrijke Oud-Turnhout stimuleert zijn inwoners om gezond te leven. Elk jaar is er in juni veel aandacht voor de Bioweek en het Weekend van de Compostmeester. De gemeente Oud-Turnhout koopt bioproducten en promoot ze o.a. op recepties, braderijen en ambtenarendagen.

Uitreiking: U bent welkom op de uitreiking van de Bio-Award op zondag 14 juni om 11u op Biohoeve Lochting-Dedrie, Oude Stadenstraat 15, 8800 Roeselare. Met aansluitend aardbeienreceptie.

Persinformatie: www.bioweek.be of Carla Rosseels, Perswerking, 03/286 92 75, carla.rosseels@bioforum.be, Quellinstraat 42, 2018 Antwerpen.

01 Ecotuinen open en bloot tijdens het Pinksterweekend

Tijdens de Velt-ecotuindagen geven 101 schitterende moestuinen, siertuinen en boomgaarden hun geheim prijs. Tuinliefhebbers kunnen er zonder schroom komen neuzen. Laat je inspireren en informeer je over een pientere manier van ecologisch tuinieren.

De Velt-ecotuindagen lopen van zaterdag 30 mei tot en met maandag 1 juni 2009 op 101 locaties in Vlaanderen en Nederland. Openingsuren variëren van tuin tot tuin. In veel tuinen serveren Velt-vrijwilligers een hapje of is er een infostand waar je o.a. een gratis 'Zonder is gezonder'-tuinbordje kunt aanvragen. Het volledige programma vind je op www.durftuinierenzonder.be.

Tuinen verrijken de natuur

Dit jaar legt Velt de nadruk op biodiversiteit. De rol van privétuinen in het behoud van de natuurlijke rijkdom wordt door de wetenschap steeds vaker erkend. In verstedelijkte gebieden zoals Vlaanderen zijn ecologisch beheerde tuinen belangrijke toevluchtsoorten voor bedreigde dier- en plantensoorten. Helaas blijven deze tuinen nog te vaak onzichtbaar. Daar wil Velt met de ecotuindagen iets aan doen. De eerste stap naar biodiversiteit in een tuin is: de natuur niet bestrijden maar met haar meewerken. Dat houdt in: geen pesticiden gebruiken en kunstmest vervangen door compost.

Hoe je dat doet? De eigenaars van de open ecotuinen leggen het graag uit. Bezoekers die zelf al gezond tuinieren kunnen meedoen met de campagne 'Durf tuinieren zonder' van Velt en een gratis 'Zonder is gezonder'-tuinbordje aanvragen. Tegen eind 2010 wil Velt 10000 dergelijke bordjes in het straatbeeld hebben. Momenteel staat de teller op 2733 bordjes, goed voor 476 hectare.

De campagne 'Durf tuinieren zonder' loopt tot eind 2010 en krijgt dit jaar en volgend jaar een extra impuls dankzij de steun van de Vlaamse overheid. Vanuit het Departement Leefmilieu, Natuur en Energie wordt het als Natuur- en MilieuEducatief project ondersteund.

Alle info over de locatie, openingsuren en bezienswaardigheden van de tuinen vind je op : www.durftuinierenzonder.be

Contact:

Katleen Verhaert, gsm 0485716528 katleen.verhaert@velt.be

Bron: Velt, 25/05/2009



Ecotuin en open boerderijdagen bij Stichting Ommersteyn

- Wat: De geitenhouderij, de biotuin en de kaasmakerij kunnen bezocht worden.

De hoevewinkel zal doorlopend geopend zijn (met proevertjes).

Er is gelegenheid om iets te eten en te drinken.

Bij de compostmeesters is een hakselaar te winnen.

- Tijd: 10:00-17:00
- Plaats: Stichting Ommersteyn, De Schiervellaan 5, 3650 Dilsen-Stokkem
Info: info: 089/615963

Bron: Stichting Ommersteyn, 25/05/2009

"Liever in de wei dan op de catwalk"

Veel meisjes dromen ervan om later topmodel te worden, maar weinigen zijn uitverkoren. De 23-jarige Corazon De Raeymaecker was aardig op weg om carrière te maken, maar in plaats van de catwalk koos ze uiteindelijk voor het leven op een biologische boerderij. Ze hoopt binnenkort een 'community farm' te kunnen opstarten.

Corazon werd als model ontdekt in haar thuisstad Antwerpen en verhuisde kort daarna naar New York. Ze sleepte er het ene contract na het andere in de wacht en verdiende er goed geld mee. En toch wil ze boerin worden. "Van modellenwerk word ik lui. Boeren geeft me daarentegen meer voldoening. Dat is voor mij pure meditatie".

Corazons leven veranderde toen ze op een doordeweekse dag voorbij de boerenmarkt op Union Square in New York passeerde. "Op die markt verkoopt iedere boer zijn eigen groenten, zodat je perfect weet wat waar vandaan komt. Bij ons wordt bijna elke groente ingekocht door de groothandel en dus ken je de afkomst van het voedsel niet, en evenmin of het bewerkt is. Dat begrijp ik niet, want op een pak koeken staat toch ook wat erin zit?"

Corazon, die uit een landbouwersfamilie komt, maakte een abrupt einde aan haar modellencarrière en keerde terug naar ons land. Ze woont nu tijdelijk met haar vriend in een appartement in Antwerpen. "Ik hoop binnenkort mijn eigen bioboerderij te bezitten", vertelt ze in Het Nieuwsblad. "Het is de bedoeling om een community farm te stichten waar stadsmensen met behulp van een abonnement zelf komen oogsten". Daarnaast wil ze met haar biologische producten ook markten afschuimen.

Momenteel doet Corazon nog één keer per maand een fotoshoot. "Om te kunnen sparen voor mijn boerderij. Dat vind ik niet erg, want ik blik positief terug op mijn ervaring als model. Ik heb veel respect voor de meisjes die het wél maken, maar zelf voelde ik de drang om dichterbij de natuur te staan".

bron Het Nieuwsblad, geknipt uit Vilt, 26/05/2009

Schoolfruitproject Tutti Frutti laat jaarlijks 240.000 leerlingen fruit eten

Vaste fruitdag op school krijgt extra steun van Europa

Tutti Frutti maakt na vijf jaar een balans op. Het Vlaamse schoolfruitproject bereikt jaarlijks zo'n 1250 Vlaamse scholen, goed voor meer dan 240.000 leerlingen. Dankzij Europese en Vlaamse subsidies krijgen basisscholen die voor 30 weken een abonnement met een handelaar afsluiten, vanaf volgend schooljaar een korting van 4 euro per deelnemende leerling.

Vaste fruitdag werkt

Het schoolfruitproject Tutti Frutti, een initiatief van Logo's (Lokaal Gezondheidsoverleg) en VIGeZ (Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie en Ziektepreventie), wil door een vaste fruitdag op school de consumptie van fruit en groenten bij kinderen en jongeren doen toenemen. En dat loopt goed: de voorbije 5 jaar deden telkens zo'n 1250 Vlaamse scholen mee, goed voor meer dan 240.000 leerlingen. Uit de driejaarlijkse bevraging van VIGeZ over het gezondheidsbeleid op school blijkt dat steeds meer scholen regelmatig vers fruit aanbieden aan hun leerlingen.

Meer dan stuk fruit

Deelnemen aan Tutti Frutti kan op verschillende manieren: een contract afsluiten met een fruithandelaar uit de buurt of afspreken om op een vaste dag in de week alleen fruit mee te brengen als tussendoortje. Op deze manier eten kinderen in ieder geval één keer per week fruit (en groenten) en leren ze verschillende soorten kennen. Dat maakt hen vertrouwd met nieuwe smaken. Het project gaat trouwens verder dan alleen maar het verdelen van fruit: de vaste fruitdag vormt het aanknopingspunt voor een bredere werking rond fruit en gezonde voeding in de klas en in de school.

Europese subsidies

Eind 2008 raakte bekend dat de Europese Commissie geld zal vrijmaken voor de verdeling van groenten en fruit op school. Ook de Vlaamse overheid (departementen landbouw en welzijn) en de fruitproducenten en -handelaars doen hun duit in het zakje om vanaf volgend schooljaar de consumptie van groenten en fruit op school te stimuleren. Basisscholen (kleuter en lager) die voor 30 weken een abonnement met een handelaar afsluiten, zullen vanaf volgend schooljaar kunnen genieten van een mooie korting van 4 euro per deelnemende leerling.

Klassen in de prijzen

Tutti Frutti werd ook dit jaar afgesloten met een wedstrijd. Zo'n 2000 klassen hebben gedurende het tweede trimester hun best gedaan om elke dag minstens één stuk fruit op school te eten. De komende weken trekken de Logo's weer naar de meer dan 100 winnende klassen om ze te belonen met een prijs.

Op 1 juni gaan de inschrijvingen voor Tutti Frutti van volgend schooljaar weer van start. Scholen die inschrijven via www.fruit-op-school.be ontvangen de nodige informatie en documenten voor de

subsidieaanvragen.

Meer info krijg je bij het VIGeZ (loes.neven@vigez.be) en het Logo in je buurt (www.vlaamselogos.be).



‘Soep op school’: Biometklasse (s)maakt duurzame soep tijdens de Week van de Smaak!

Ga met de klas de boer op en zoek de bioboer achter de soepgroenten! Werk een project uit waarbij je op 20 november, tijdens de Week van de Smaak, duurzame soep kookt met je leerlingen. Je kan een Vlaams, een Turks of een multicultureel soepfestijn organiseren. Met deze actie neem je deel aan de wedstrijd ‘Soep op school’ tijdens de Week van de Smaak.

Wat?

Op de website www.biometklasse.be vind je lesmateriaal (gids voor de leerkracht) en een online opdracht voor de leerlingen: ‘De boer op’. Je vindt adressen van bioboeren en recepten. Je ontvangt het lessenpakket ‘Bio met klasse’ gratis. Dit is een uitgelezen kans om vakoverschrijdend te werken aan milieueducatie, gezondheidseducatie en EDO (Educatie voor Duurzame Ontwikkeling).

Inschrijven

Inschrijven kan via www.weekvandesmaak.be. Scholen die inschrijven voor eind juni worden opgenomen in de brochure van de Week van de Smaak en maken kans op een leuke prijs.

www.biometklasse.be - www.weekvandesmaak.be - www.velt.be



Gentse veggiedag inspireert Sao Paulo en irriteert Boerenbond

Toen Gent op 13 mei de eerste stad ter wereld werd die officieel een wekelijkse vegetarische dag erkende, werd dat wereldnieuws, van CNN tot BBC, van The Guardian tot Time Magazine, van Peru tot Thailand. Media overal realiseerden zich dat er iets bijzonders was gebeurd. Sao Paulo zal de volgende stad zijn met een officiële veggiedag. In eigen land protesteert de Boerenbond.

Ondertussen is het niet bij media-aandacht alleen gebleven. Vegetarische en andere organisaties uit diverse landen klopten aan bij EVA, de Vlaamse vegetarische organisatie en bedenker van de Donderdag Veggiedagcampagne, om zoveel mogelijk info te krijgen. Inmiddels is duidelijk dat ook de stad Sao Paulo zal meestappen in het veggiedagverhaal. Eduardo Jorge Sobrinho, schepen van Milieu van de Braziliaanse miljoenenstad, is enthousiast over het idee. EVA werd via de Belgische ambassade in Milaan ook gecontacteerd door de schepen van Milieu van het Italiaanse Genua. De Duitse vegetarische organisatie wil Hamburg – would be klimaatstad van 2011 – warm

maken voor het initiatief. In de VS schreef de Amerikaanse dierenrechtenorganisatie PETA bijna duizend burgemeesters aan met de vraag het voorbeeld van Gent te volgen. In het VK willen niet minder dan drie organisaties het initiatief helpen kopiëren. En in eigen land is Hasselt enthousiast, maar stoten we vooral op protest van... de Boerenbond.

De stad Leuven verwierp gisteren tijdens de gemeenteraad het voorstel om de tweede stad te worden die Donderdag Veggiedag zou erkennen en ondersteunen. De boerenbond voelde zich bedreigd genoeg om te betogen tegen het voorstel, en spreekt volgens de Streekkrant Vlaams Brabant van “een gecoördineerde actie om de dierlijke sector schade te berokkenen.”

Tobias Leenaert (EVA vzw) weerlegt dit met klem: “Iemand schade berokkenen is allesbehalve de bedoeling van de Donderdag Veggiedagcampagne, maar we willen er wél mee helpen zorgen VOOR een beter leefmilieu, betere volksgezondheid en minder dierenleed, en dat alles kan dichterbij gebracht worden door minder vlees te eten. Of moeten we economische belangen altijd het laatste woord geven, ook ten koste van onze planeet en levende wezens?”

Tegenstanders van vleesvermindering beweren dat de campagne mensen een eetpatroon wil opleggen, maar uiteraard is niets minder waar. Niemand, ook geen leerlingen, worden verplicht om vegetarisch te eten. Maar het is natuurlijk een stuk makkelijker om tegenargumenten te verzinnen dan de feiten onder ogen te zien. En die zijn overduidelijk. Veeteelt is wereldwijd verantwoordelijk voor 18% van de uitstoot van broeikasgassen. Hart- en vaatziekten en diverse kankers - in België en anders westerse landen - werden al meermaals duidelijk gelinkt aan hoog vleesverbruik. En in ons land worden jaarlijks zo'n kleine 300 miljoen dieren gedood voor vlees. “Als de dierlijke sector het wil hebben over ‘het berokkenen van schade’, dan willen wij daar gerust een boompje over opzetten,” aldus Leenaert. “EVA wil de Boerenbond graag uitdagen: kom af met een écht, objectief argument tegen vleesvermindering, in plaats van alles van de hand te doen met excuses als belerendheid, inperking van de vrijheid, demonisering, of wat dan ook.” Misschien kan er dan eindelijk gepraat worden om te zien waar de raakvlakken liggen. Ook wie vegetarisch eet, gebruikt immers producten van de Vlaamse landbouw.

Contact: Tobias Leenaert, 0494 64 69 38, tobias@vegetarisme.be - EVA vzw (Ethisch Vegetarisch Alternatief)
www.donderdagveggiedag.be - www.vegetarisme.be
09/329.68.51

Bron: EVA, 26/05/2009



Oproep 2009 voor sociale economie projecten

Om de sector van de sociale economie te promoten en om nieuwe impulsen te geven aan pilootprojecten en innoverende initiatieven op dat gebied, heeft Marie Arena, de minister van Maatschappelijke

Integratie, Pensioenen en Grote Steden, beslist om twee miljoen euro opzij te zetten in het budget dat werd voorzien voor sociale economie. Deze middelen zullen worden verdeeld over drie thema's.

Deze middelen zullen worden toegekend na een oproep tot voorstellen die wordt afgesloten op maandag 15 juni 2009 om 09u00.

De volledige tekst en alle vereiste documenten bevinden zich op het volgende Internet adres :

<http://www.socialeconomy.be/NL/Projects/subsidies.htm>

Bron: Kauri, 25/05/2009



PRODUCENTEN

De biologische landbouw kiest ggo-vrij

In juli 2008 verschenen tientallen borden op de velden van Vlaamse bioboeren met deze duidelijke boodschap: De biologische landbouw kiest ggo-vrij. Het Vlaams Parlement heeft bij de goedkeuring van het decreet co-existentie in maart echter geen juridisch sluitende regeling uitgewerkt, waardoor er geen bescherming wordt geboden aan de ggo-vrije landbouw.

De uitvoeringsbesluiten die de voorwaarden concreet moeten invullen zijn nog steeds niet opgesteld. We blijven dit met argusogen volgen! Wij niet alleen. Het belang voor een ggo-vrije landbouw wordt al jaren onderstreept door Percy Schmeiser en Joseph Wilhelm.

Wil je Percy Schmeiser ontmoeten?

De Canadese boer Percy Schmeiser (78) is hét internationale boegbeeld van boeren die zich verzetten tegen de huidige Noord-Amerikaanse patentwetgeving. Nadat Schmeisers bedrijf in 1998 besmet raakte met GMO-koolzaad, werd hij door multinational in chemie en zaden Monsanto voor de rechter gedaagd. Het bedrijf wilde zijn patentrecht op het gentechzaad doen gelden en Schmeiser laten betalen. Percy procedeerde jarenlang. Hij is ondertussen een wereldwijd bekende spreker en komt op uitnodiging van Biologica naar Nederland om zijn verhaal over gentech en patentwetgeving te vertellen. Dinsdag 23 juni in Den Bosch, van 14 tot 16u. Den Bosch is makkelijk te bereiken met de trein. Bij voldoende belangstelling leggen we een bus in. Bekijk alvast zijn getuigenis op youtube.

Voor meer info of aanmelding leen.laenens@bioforum.be

2e mars voor een gentechvrije wereld.

Joseph Wilhelm, stichter en voorzitter van Rapunzel vertrekt op 18 juni in Berlijn voor een voettocht van 43 dagen. Via Bonn en Maastricht zal hij op 30 juli Brussel bereiken. Details en reisroute vind je op www.genfrei-gehen.de.

Zijn uitnodiging om mee te stappen lees je [hier](#).

Kom op 27 juli naar Natlandhoeve te Zepperen (Sint-Truiden). Daar ontvangt Jos Declercq Joseph Wilhelm op zijn biobedrijf. We stappen dan met een delegatie uit verschillende organisaties verder mee naar Brussel. Sluit aan bij de Belgische delegatie en stap één of meerdere dagen mee naar het eindpunt te Brussel. Voor meer info kan je terecht bij leen.laenens@bioforum.be

Bron: www.ggo-vrij.be



Uitnodiging voor de studiedag
De biologische fruitmarkt in beweging

Studiebijeenkomst en demo-namiddag - 12 juni
Een organisatie van BioForum Vlaanderen vzw ism Belgische
Fruitveiling en Provincie Limburg

In de voormiddag brengen we u diverse inspirerende getuigenissen over een markt in volle ontwikkeling. Daarnaast voorzien we ruimte voor ontmoeting en netwerking met diverse actoren uit de biologische fruitketen. In de namiddag is er een demonstratie van mechanische onkruidbestrijding in de fruitteelt.

Ons voormiddagprogramma: (moderatie: Marcel Kerff)

- 9:45 Ontvangst met koffie
- 10:00 Welkom door Johan Devreese - voorzitter BioForum Vlaanderen
- 10:05 Welkom en commercialisatie van biologisch fruit bij BFV (Filip Lowette – directeur Belgische Fruitveiling)
- 10:20 Marktoverzicht biologisch fruit (Paul Verbeke – BioForum Vlaanderen)
- 10:40 Vermarkting van biologisch fruit: de strategie van Colruyt (Jan Princen - Colruyt)
- 11:00 Onderzoek voor biologische fruitteelt in PCFruit (Jef Vercammen - directeur afdeling Proeftuin pit-steenfruit)
- 11:30 De markt voor biologisch industriefruit (Rik Ceyssens - Scana Noliko)
- 11:50 Discussie
- 12:10 Afsluiting door Frank Smeets - Gedeputeerde Leefmilieu van de Provincie Limburg
- 12:20-13:00 Receptie met broodjes

De studiebijeenkomst gaat door op vrijdagvoormiddag 12 juni in de Belgische Fruitveiling, Montenakenweg 82 te Sint-Truiden.

Ons namiddagprogramma:

- 14:00 Welkomstwoord door Katleen De Coninck (Vakgroep Biologische Fruitteelt BioForum Vlaanderen)
- 14:10 Voorstelling 'Bio zoekt boer' (Sofie Hoste – BB, ABS en BioForum Vlaanderen)

- 14:20 Mechanische onkruidbestrijding (Marc Trapman – Bio Fruit Advies)
- 15:00 Voorstelling en demonstratie diverse machines voor mechanische onkruidbestrijding in de fruitteelt (diverse leveranciers)
- 15:45 Geleid bezoek aan de boomgaard
- 16:30 Afsluiten bij een hapje en een drankje

De demonstratie van de mechanische onkruidbestrijding vindt in de namiddag plaats op het bedrijf van Benny Bleeser, Biesemstraat 97 te Rummen.

Bron: BioForum Vlaanderen, 27/05/2009



NL - Vergoeding van 220 euro per hectare is reëel

Een bedrag van 220 euro per hectare is een reële vergoeding voor de maatschappelijke diensten die biologische landbouwbedrijven leveren. Dat stelt de Vakgroep Biologische Landbouw van LTO/Biologica. Minister Verburg van LNV heeft onlangs aangegeven tot 2013 ervaring te willen opdoen met het belonen van groene en blauwe diensten en vindt hectaresteun een geschikt middel. Het LEI, onderdeel van Wageningen UR concludeerde in januari 2009 dat hectaresteun een geschikt middel is voor het belonen van groene en blauwe diensten.

Een en ander staat beschreven in het rapport "Versterking biologische landbouw via het toekomstige GLB". Het rapport, in opdracht van de Vakgroep tot stand gebracht, beveelt ook aan om de biologische sector te gebruiken om te oefenen met vergoeding voor groene en blauwe diensten.

Daarvoor is onder meer een pakket maatregelen ontwikkeld dat de inzet voor natuur en landschap op de biobedrijven kan borgen. Een voorbeeld is de eis dat minimaal 5% van het bedrijfsareaal uit streekeigen landschapselementen dient te bestaan, of de eis om uit beheer vrijgekomen materiaal op te nemen in de kringloop. Eind april heeft Minister Verburg in het kader van de Health Check van het GLB aangegeven positief te staan tegenover hectarevergoeding. Ze wil de periode tot 2013 gebruiken om hiermee ervaring op te doen. Voorlopig heeft de minister twee gebieden aangewezen om te experimenteren met de hectarevergoeding, de Friese Wouden en het Westerkwartier (West-Groningen).

De Minister kiest voor een gebiedsgerichte benadering, en kiest vooralsnog niet voor een gespreid oefenproject met biologische bedrijven. De Vakgroep blijft hiervoor lobbyen. Zie ook: www.biologica.nl

Bron: www.biofoodonline.be, 25/05/2009



Veredelingsprogramma biologische aardappelen van start

De biologische aardappelteelt staat onder druk. Dit heeft te maken met de ziekte Phytophthora en het ontbreken van geschikte rassen die voldoende opbrengst en kwaliteit leveren. Binnen het project Bio-Impuls, het ketenprogramma voor de biologische aardappelteelt in Nederland, start daarom dit jaar het veredelingsprogramma voor biologische aardappelen.

In het veredelingsprogramma wordt de expertise van biologische aardappeltelers, kwekers en onderzoekers van Wageningen UR en het Louis Bolk Instituut samengebracht. Het Nederlandse hobbykweekstelsel krijgt een centrale rol. Inmiddels zijn al aardappelen gepoot op verschillende proefvelden en locaties.

Het programma kent drie parallel lopende trajecten:

- Door het aanbieden van aardappelverdelingscursussen en begeleiding wordt het aantal biologische boerenkwekers vergroot. Daardoor kan in een groter aantal kloontjes geselecteerd worden en wordt de kans op een goede stroom van adequate rassen voor de biologische teelt op korte termijn vergroot.
- Voor de middellange termijn wordt reeds beschikbaar 'half-materiaal' opgewerkt tot geschikt basismateriaal (geniteurs)
- Voor de lange termijn worden nieuwe resistentiegenen ingekruist in cultuurmateriaal. De verwachting is dat dit de genetische basis voor kruisingsouders verbreedt en dat er meer resistentiegenen kunnen worden ingekruist.

bron: bioKennis - Wageningen UR, 26/05/09

Natuurlijk gezond met plantaardige producten

'Natuurlijk gezond' is een onlangs gestart project van Wageningen UR om biologische veehouders handvaten te geven hoe zij plantaardige producten op hun bedrijf kunnen toepassen. Hiermee is de weerstand van dieren te verhogen en zijn dierziektes te voorkomen. Op langere termijn kan dit bijdragen aan robuustere dieren in de biologische veehouderij.

Zinvolle toepassing

Biologische veehouders hebben behoefte aan praktische informatie over hoe zij hun vee gezond kunnen houden met behulp van plantaardige en andere natuurlijke producten. Het is voor hen vaak onduidelijk hoe zij deze producten zinvol kunnen toepassen. Dit blijkt uit de volgende vragen: Weerstandsverhoging met behulp van plantaardige producten, hoe werkt dat? Hoe zijn plantaardige producten preventief inzetbaar op het bedrijf? Wat kun je door je grasland zaaien? Welke plantaardige producten zijn te gebruiken voor het voorkomen van pensverzuring na het afkalven? Hoe zijn plantaardige producten te gebruiken om dieren voor een stressvolle situatie (overplaatsen, spenen) alvast in een

‘weerbaardere conditie’ te krijgen? Ik werk al een jaar zonder antibiotica, maar als een koe morgen mastitis krijgt, hoe ga ik dan daarmee om?

Praktijkonderzoek

In het project ‘Natuurlijk gezond’ inventariseren onderzoekers van Wageningen UR de gezondheidsproblemen in de biologische melkvee-, varkens- en leghennenhoudrij. Daarnaast kijken ze welke natuurlijke producten voor de veehouders beschikbaar zijn en geven informatie over het werkingsmechanisme hiervan. Ook krijgen veehouders een interactieve training in het toepassen van plantaardige producten als onderdeel van de gehele bedrijfsstrategie om dieren gezond te houden. Vooral over het effect van het gebruik van plantaardige producten in combinatie met managementmaatregelen als bedrijfshygiëne, all in all out, vermijden van stresssituaties en voorspelbare stressfactoren. Voor elk van de genoemde veehouderijsectoren zal een dynamisch stalboekje met praktische informatie worden opgesteld. Verder gaan veehouders uit de bedrijfsnetwerken zuivel, pluimveehouderij en varkensvlees onder begeleiding zelf kruiden toepassen in een praktijkproef. Eind dit jaar vindt uitwisseling en evaluatie van de praktijkervaringen, cijfers en feiten plaats en terugkoppeling naar de stalboekjes.

Meer informatie:

Maria Groot, RIKILT van Wageningen UR, maria.groot@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 28/05/2009



'Biologische melkveefokkerij heeft systeeminnovatie nodig'

Op 2 juni verdedigt Wytze Nauta zijn proefschrift getiteld 'Selective Breeding in Organic Dairy Production' aan de Wageningen Universiteit. Dit proefschrift behandelt de mogelijkheden voor biologische fokkerij in de biologische melkveehouderij. Het is het resultaat van een samenwerking tussen het Louis Bolk Instituut, de vakgroepen Fokkerij en Genomics en Rurale Sociologie van Wageningen Universiteit. Nauta concludeert dat er ten aanzien van de biologische melkveefokkerij een 'systeeminnovatie' op verschillende niveaus nodig is.

Binnen de biologische landbouw bestaan geen duidelijke randvoorwaarden over fokkerij. Dit resulteert in een grote variatie in aanpak van de fokkerij op biologische melkveebedrijven. Zo houden een groeiend aantal veehouders een eigen stier op het bedrijf voor natuurlijke dekking, terwijl andere veehouders gebruik maken van fokstieren uit de gangbare fokprogramma's via KI.

Hierover ontstonden 10 jaar geleden steeds meer vragen omdat de biologische sector kringlopen wil sluiten en zijn methoden steeds meer wil afstemmen op de uitgangspunten van de biologische sector. Ten behoeve van de gangbare melkveehouderij zijn dieren geselecteerd voor een intensief productiesysteem en vaak gefokt met behulp van moderne onnatuurlijke voortplantingstechnieken zoals KI,

superovulatie en embryotransplantatie. Deze praktijken passen niet bij de uitgangspunten van de biologische landbouw en veel betrokkenen zijn dan ook van mening dat de biologische veehouderij meer zijn eigen fokkerij zou moeten opzetten zonder gebruik van dergelijke technieken.

Het proefschrift van Nauta laat zien dat het vraagstuk rondom fokkerij in de biologische melkveehouderij zeer complex is. Nauta concludeert dat er een 'systeeminnovatie' nodig is op verschillende niveaus. Dit betekent dat de biologische veehouders, wetenschappers en adviseurs gezamenlijk een leerproces moeten aangaan. Door de inzet van 'pilots' zoals het selecteren van de juiste koeien en stieren en het uitwerken van de bedrijfseigen fokkerij kan een nieuwe praktijk voor biologische fokkerij worden ontwikkeld. Belangrijk hierbij is dat er niet wordt gezocht naar een uniforme oplossing voor de gehele sector, maar dat verschillende mogelijkheden flexibel kunnen worden toegepast. De biologische landbouw streeft naar robuuste systemen en daarvoor is agro-biodiversiteit van groot belang.

bron: Louis Bolk Instituut, 25/05/09



Onkruidreductie met zwarte grond

Het aanbrengen van zwarte grond (compost) direct na het zaaien op een gezaaide rij geeft een goede onkruidonderdrukking indien alles goed wordt uitgevoerd. In hoeverre het lichtdicht maken van de zaaiunit de onkruidonderdrukking heeft versterkt is moeilijk aan te geven. In de met de hand aangelegde proeven bleek de onkruidonderdrukking net zo goed te zijn.

Om snel en een breder beeld te krijgen van de mogelijkheden van het gebruik van compost voor onkruidonderdrukking werden in 2007 twee proeven in wortelen aangelegd en in 2008 een proef in prei voor plantenopkweek en in zaaiuien. De opkomst van de meeste gewassen was met een laagje compost beter dan zonder compost. Alleen bij de preiteelt voor opkweek van planten was de opkomst lager. Het is onduidelijk of dit door de compost kwam of door het met de hand aanleggen van de proef.

Het grootste probleem is nog altijd de manier van opbrengen van de compost. In 2007 is een oude lelieplantmachine omgebouwd tot een machine die in staat is om de zwarte grond goed te verdelen en in dezelfde werkgang voor het aanbrengen van de zwarte grond te zaaien. Maar het vlak maken van de grond tussen de gezaaide rijen moet beter. Door het beregenen om een goede opkomst van de uien te bevorderen, spoelde grond die tussen de rijen lag op de compost. Onkruidzaden die in deze grond aanwezig waren konden toen alsnog gaan kiemen waardoor het gewenste effect dit jaar lager was dan in voorgaande jaren.

De in 2008 gebouwde nieuwe machine werkt veel beter. De kwaliteit van de compost is nog een punt van aandacht; voldoende fijn en droog

zijn twee belangrijke zaken die nodig zijn voor een goede werking van de machine.

Bron: Biokennis.nl, 28/05/2009



VERWERKERS

"Organic Bouquet" - America's eco-bloemist

Organic Bouquet verkoopt al sinds 2001 verse en duurzame bloemen over de hele Verenigde Staten. De firma speelde daarnaast een sleutelrol in de bloemenindustrie door het promoten én het naleven van hoge sociale en milieustandaards. Ze leggen hierbij de nadruk op eco-vriendelijke verpakkingen en het gebruik van houtskool.

Organic Bouquet has been selling fresh and sustainably grown flowers from partner farms to customers all over the United States of America since 2001. The company has played a key role in the transformation of the floral industry by promoting and living up to high social and environmental standards. Much emphasis is placed on eco-friendly floral packaging and on a carbon offset program. According to the U.S. Department of Commerce, in 2004 the U.S. market for all flowers and plants was worth 19.5 billion dollars. Sales of organic flowers in the U.S. grew to 16 million dollars in 2005, an estimated 50 % growth from 2003 (Organic Trade Association). Sales are expected to grow at a rate of 50 % annually through 2015.

Organic Bouquet's offer includes roses, mixed flowers, lilies, tulips, gerberas, Flowers for Good and floral tools. A range of organic chocolates, cookies and truffles is also available. Tangerine bonsais, mini rosemary bushes, Japanese maple bonsais, Tuscan olive trees, tree fern root pots and sapling trios are offered, as well as wreaths and swags. The company's aim is selling luxury eco-products at economical prices - they want their environmentally and socially responsible products to be affordable for everyone. Flowers and gifts are available for special occasions like Earth Day, Mother's Day or weddings.

OrganicBouquet11Organic Bouquet has partners - artisans and growers - who adhere to rigorous U.S. and international standards of sustainability. Products are obtained from companies providing safe and just working conditions and a living wage, and from artisans and farmers who reinvest in their communities and take pride in their craftsmanship. Organic Bouquet works with smaller growers of higher end specialty products and with larger growers of common varieties that are conducive to production on a larger scale. Their primary mission is to protect the planet and improve farm worker safety by eliminating the use of large quantities of toxic pesticides in agriculture. A necessary step in this process has been to encourage major flower growers to initiate organic production.

Volledig artikel lees je [hier](#).

Bron: Organic-Market.info, 15/05/2009



Tradin expands sourcing in Africa

The Dutch company Tradin is one of the leading traders in organic raw materials and basic commodities worldwide. Tradin Organic Agriculture B.V. has been focusing for three decades on its own projects all over the world. Its aim is to supply all the available organic raw materials in the best possible quality and to meet customers' demands for raw materials at fair prices. This approach means that the farmers in the countries growing the crops do not lose out. For some years now projects have been developed in various African countries. In Ethiopia a sesame project is following on the heels of a coffee project. (Picture: Young sesame plants)

"Tradin's involvement in Ethiopia began about five years ago," explains Precious Mugazda (picture), the project manager in East Africa for the Amsterdam company. The former Tradin subsidiary Trabocca B.V. started with a coffee project in 2005 in the well known agricultural regions Harar, Sidama and Yirgacheffe in the Ethiopian highlands in the south of this huge country (more than three times the size of Germany and with about 70 million inhabitants). Before the first coffee beans were harvested, training and certification of the smallholdings had to be carried out. With the help of the Dutch government the infrastructure, drying, cleaning and storage facilities were created. The boss of Trabocca, Menno Simons, is in charge of the worldwide marketing of the organic and Fair Trade certified coffee. The Trabocca coffee project has developed extremely well. According to information supplied by Heiko Grobecker from Tradin Germany, around 1,500 smallholdings are involved. "The families, and the seasonal workers with their families, that's approximately 30,000 people, benefit from this project," he explains.

In the meantime, there have been changes in the ownership of the Dutch group: both the original company Tradin and Trabocca now belong to the Canadian SunOpta group (see our earlier report) and it was their first investment in Europe. The management of Tradin stayed the same, and Wim Rabbie and Gerard Versteegh have retained a high level of operational freedom. Because the coffee project is running so successfully, and because Tradin can draw on market experience and qualified staff in Ethiopia, some two years ago they began thinking about launching a new raw materials project in East Africa.

"For several reasons we decided on sesame," comments Heiko Grobecker. "Ethiopia has excellent, mild varieties of sesame." The humera type (picture) is big, white and has a sweet aroma. "The Japanese all try to get their hands on Ethiopian sesame because it is top quality," says Mr Grobecker. Another factor in all of this – and perhaps more important according to Mr Grobecker – was the problem of the

quality of sesame from supplying countries in the past. There was often the question of residues that arose because of storage of the product and the gas treatment to combat pests. He said that cleaning was critical in the case of sesame. "Our aim is a 99.95 % pure product. What we used to get, and are still getting, is mostly well below that, and it's causing us problems," says Mr Grobecker. "Bearing all these factors in mind, we took the decision to start our own sesame project. Now we can find solutions to these problems ourselves." As well as cropping sesame in Ethiopia, processing will be carried out there too.

Read the whole article: click [here](#)

Bron: www.organic-market.info, 19/05/2009



Ecologisch genieten met L'Écopain

Ignace Vandekerkhove, bekend van onder andere Pastridor en Le Pain Quotidien, lanceert een bijzonder project: L'Écopain d'Ignace in Saintes (België). L'Écopain d'Ignace is de eerste 'nieuwe generatie' bakkerij in België. Het bedrijf staat niet alleen garant voor fijne patisserie, viennoiserie en kleine luxebroden van absolute topkwaliteit, maar ook voor ecovriendelijk produceren en verpakken.

Ignace Vandekerkhove werkt onder meer met groene energie, ovens die geen CO2 produceren, met zo min mogelijk verpakkingen en zoveel mogelijk biologische ingrediënten.

Bij L'Écopain d'Ignace wordt bovendien het allerbeste uit de grondstoffen gehaald met langere rijstijden en natuurlijke gisting. Kleurstoffen, smaakversterkers en andere additieven zijn compleet overbodig. Vandekerkhove introduceert zo het ecologisch genieten: pure verwennerij zonder schuldgevoel.

Van eenvormige industriële massaproductie is geen sprake bij L'Écopain d'Ignace, wel van artisanaal vakmanschap.

Alle producten worden op maat van de klant gemaakt en aangepast op vorm en ingrediënten. Ignace Vandekerkhove is met dit nieuwe concept de Belgische en Europese markt al volop aan het veroveren. Nog dit jaar zal L'Écopain d'Ignace te vinden zijn in de betere bakkerijen en horecazaken alsook in de betere warenhuizen.

www.lecopaindignace.com

Bron: www.bakkersinbedrijf.nl, 26/05/2009



NL - Biogastronomie: eco check voor restaurants

Deze week werden de resultaten van het pilotproject Biogastronomie gepresenteerd. Initiatiefnemer Eric van Veluwen heeft 300 Nederlandse restaurants aangeschreven met vragen over gebruik en voordeel van biologische producten. Uit de respons van 180 collega-patron cuisiniers kwam, weinig verrassend, naar voren dat het vooral gaat om smaak en

kwaliteit en er wordt al (gestreefd naar) bijna 60% biologisch volume inkoop. Vervolgens hebben 15 restaurants meegedaan aan de pilot, omdat zij zich graag met een biologisch-restaurantkeurmerk willen onderscheiden.

Ter vergelijking: in Denemarken hebben 5 restaurants een zogenaamd "verwerkers-ekokeurmerk, in Duitsland zijn zo'n 1000 restaurants geheel danwel gedeeltelijk voor een bepaald product/productgroep) eko-gecertificeerd en Italië is men bezig met een heel streng keurmerk. De pilotgroep werd bezocht door kwaliteitsbeheerder Rian Bast van Bast Kwaliteitsbeheer die een zogenaamde "Eco-check" uitvoerde. Hij gaf de deelnemers een compliment voor de hygiëne, gaf de tip om te letten op de RI&E regel voor wat betreft Arbo-eisen en zag kansen voor groothandels ten aanzien van assortimentsuitbreiding met bijvoorbeeld vloeibaar eigeel, room en bepaalde zuivelproducten (die nog niet biologisch te verkrijgen zijn).

Voornaamste conclusies:

1. De keuze voor biologisch is door deze restaurants al heel bewust gemaakt. Voor controle ten behoeve van een keurmerk dient de administratie (ergo facturen) met betrekking tot gebruik van biologische producten nog wel wat inzichtelijker te worden gemaakt. Hierbij werd overigens een oproep gedaan aan groothandels om biologisch beter op de facturen aan te geven (met Skalnummers).
 2. De keuze voor wel of niet certificeren en zo ja hoe dan en hoe communiceren we het naar de gast dient nog te worden gemaakt. Hierover wordt de komende tijd verder gesproken.
- Duidelijk werd dat de financieringsslag naar duurzaam voor sommige partijen (boeren) een obstakel is omdat banken bepaalde borgstellingen eisen. De boer steekt zijn nek uit maar de overheid zou hier een veel grotere rol in kunnen spelen. Uli Schnier, voorzitter van de TaskForce Markontwikkeling Biologische Landbouw, zei dit speerpunt te zullen oppakken. In het project Biogastronomie werkt Stichting De Proeftuinen samen met Stichting Dianthus/Vechtdalproducten.

Voor vragen: info@devaleouwe.nl. Lees in dit kader ook in Biofood Magazine nr 4 (juni 2009) het artikel Biologisch vogelvrij bij cateraars. Daarin valt te lezen dat Skal verwacht dat catering en horeca op termijn ook onder de EU-verordening gaan vallen. Skal roept ondernemers op zich nu al aan te melden bij Skal, dat werkt aan een certificeringsprogramma.

Bron: www.biofoodonline.nl, 27/05/2009



VERKOOPPUNTEN

NL - Consument wil makkelijk verantwoord kiezen

Deze week introduceerde AH zijn nieuwe huismerk Puur en Eerlijk,

waaronder o.a. alle biologische producten gaan vallen. Uit onderzoek is gebleken dat de klant graag een positieve bijdrage levert aan klimaat en milieu tijdens zijn dagelijkse boodschappen, maar dat hij het overzicht en de samenhang kwijt is door het grote aanbod van logo's en keurmerken. Met Puur en Eerlijk wil AH dat probleem ondervangen. Hoe overzichtelijk is dit nieuwe huismerk daadwerkelijk voor de consument? Informatie over de ecofootprint van een product ontbreekt. En hoe verantwoord is scharrelvlees (valt ook onder Puur en Eerlijk)? Er blijkt duidelijk ruimte te zijn voor zogenaamde tussensegmenten, zoals scharrelproducten.

In 2008 noemde Uli Schnier, voorzitter TaskForce Markontwikkeling Biologische Landbouw ook al de mogelijkheid om zogenaamde omschakelingsproducten in de markt te zetten. Dit zou dus bijvoorbeeld kunnen onder het Puur en Eerlijk label van Albert Heijn, een mooie stimulans voor omschakeling! Waar is de TaskForce nu? AH wil de consument niet opvoeden. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld Coop in Denemarken (en Zwitserland), dat een duidelijk pro-biologisch standpunt heeft en dat ook uitdraagt. De samenwerking met Max Havelaar, WereldNatuurFonds (met betrekking tot MSC keurmerk voor vis) en Dierenbescherming (Beter Leven Kenmerk) is een stap voorwaarts. Ook mooi is dat biologische producten niet duurder zullen worden onder dit label. Deze week start Unilever met een campagne om de consument beter te informeren over zijn producten. Ook bij A-merken kan een verantwoorde keuze gemaakt worden, is de boodschap. Waar blijven de biologische A-merken?

Overigens is het (niet geheel?) toevallig dat juist dezer dagen Motivaction naar buiten komt met de resultaten van een onderzoek waaruit blijkt dat Nederlanders best rekening willen houden met de gevolgen van hun eetgedrag voor het milieu, maar dat ze de beschikbare informatie daarover ontoereikend vinden. Bijna de helft van de Nederlanders vindt het belangrijk te weten hoe belastend zijn keuze voor bepaalde voeding is voor het klimaat, meldde het Voedingscentrum Nederland op basis van onderzoek dat de instelling heeft laten doen door het bureau Motivaction. Uit het onderzoek blijkt dat 63 procent van de ondervraagden niet aan een product kan zien of het belastend is voor het klimaat, waardoor ze er ook geen rekening mee kunnen houden. Slechts 14 procent zegt bij het winkelen wel rekening te houden met de klimaatbelasting. Als er één overkoepelend keurmerk zou zijn voor diervriendelijke, milieuvriendelijk en eerlijke producten, dan zou ongeveer twee derde van de Nederlanders daar wel op letten. De gebrekkige informatie die het lastig maakt in de winkel een bewuste keuze te maken, brengt met zich mee dat de consument is aangewezen op zijn eigen inschatting en kennis en daar gaat het nog wel eens mis. Zo blijkt uit het onderzoek onder ruim duizend Nederlanders van 18 tot 65 jaar dat consumenten 'vergeten' dat de productie- en bereidingswijze en transport van invloed zijn op de klimaatbelasting van voeding. Het Voedingscentrum lanceert binnenkort een campagne om het bewustzijn van consumenten over eten en klimaat te vergroten (bron: www.telegraaf.nl/etenengenieten)

Bron: www.biofoodonline.nl, 27/05/2009

Le Pain Quotidien in augustus ook in Nederland

De ambachtelijke bakkerij- annex horecaketten Le Pain Quotidien gaat ook naar Nederland. Restauranthouder Arne Altmann heeft de formulerechten voor Nederland bemachtigd. Hij verwacht dat de eerste vestiging medio augustus opent aan het Cornelis Troostplein, stadsdeel De Pijp in Amsterdam.

De horecaondernemer verwacht zo'n tien zaken in Nederland te openen waarvan de eerste drie tot vier in Amsterdam. In de winkels zelf komt geen volledige bakkerij, wel wordt ter plekke brood afgebakken.

Arne Altmann is eigenaar van Altmann Restaurant & Bar aan de Amsteldijk in Amsterdam. 'Wij komen al een jaar of tien bij Le Pain Quotidien in Antwerpen', vertelt hij Missethoreca.nl. 'Op de terugweg na een bezoek opperde mijn vriendin: Waarom doe je dit niet in Amsterdam?'. Altmann nam vervolgens contact op met het hoofdkantoor van de formule in New York en zo kwam het balletje aan het rollen.

Wereldwijd zijn er 116 vestigingen van Le Pain Quotidien . Het is een hardfranchise formule met een tachtig procent vast assortiment. De overige twintig procent wordt ingevuld met lokale producten.

Er zijn onder meer vestigingen in Moskou, New York, Spanje, Londen en Parijs. In België waar de formule zijn oorsprong heeft, zijn 25 winkels.

Bron: Misset Horeca, 28/04/2009

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'.