



BioForum VLAANDEREN
ASSOCIATION VAN BIOLOGISCHE PRODUCTEN EN DIETETICIEN

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 27 - 13 augustus 2009

Onlangs publiceerde het Britse Food Standards Agency conclusies uit een studie van The London School of Hygiene and Tropical Medicine over de gezondheidsvoordelen van biologische voeding. Volgens deze studie zou biovoedsel geen meerwaarde hebben voor onze gezondheid. BioForum Vlaanderen reageerde prompt met een reactie waarin deze conclusies genuanceerd werden. In deze nieuwsbrief kan u de volledige tekst nalezen. Ook BioForum Wallonie komt hierover aan het woord.

Veel leesplezier!

Peggy Verheyden
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT-Algemeen

- [Biosector reageert op conclusies van het Britse Food Standards Agency \(FSA\) omtrent gezondheidsvoordelen van biovoeding: BioForum Vlaanderen](#)
- [Le bio, pas d'avantages nutritionnels ?](#)
- [Crisis veroorzaakt geen paniek op Europese biomarkten](#)
- [Hoe zit dat met de Codex Alimentarius?](#)
- [Le nouveau site web de BioForum Wallonie !](#)
- [Ecotuindagen 2010: stel je nu kandidaat!](#)
- [Ecolana](#)
- [Ecodorpen bloeien door 'groene' elite](#)
- [Eet je bord op als dessert](#)
- [Recept van de maand: Tofu-champignonbrood](#)

PRODUCENT

- [Meer Waalse boeren schakelen over naar bio](#)
- [Kan de wereld biologisch gevoed worden?](#)
- [Fokken met biologische stieren](#)
- [Formations CRABE](#)



- [Monsanto GM Corn a Disaster in South Africa](#)

VERWERKER

- [L'Auberge de Jeunesse de Liège remporte le Bio-Award 2009](#)
- [Bio-Hotels pleased with growth](#)
- [Mode verte à Berlin](#)
- [BioFach 2010: Organic wine is crisis-proof](#)

VERKOOPPUNT

- [Verkooppunt in de kijker: De Korenblomme De Panne](#)
- [NL - Bio omzet in supers groeit 10% in eerste half jaar](#)

en de Biokalender ...

CONSUMENT - ALGEMEEN

Biosector reageert op conclusies van het Britse Food Standards Agency (FSA) omtrent gezondheidsvoordelen van biovoeding

30/07/2009 - BioForum treedt de reactie bij van De Britse Soil Association op een publicatie van het Britse Food Standards Agency (FSA) met conclusies uit een studie van The London School of Hygiene and Tropical Medicine over de gezondheidsvoordelen van biologische voeding.

De conclusies hiervan werden vandaag in Britse kranten gepubliceerd. “De FSA heeft bij het opstellen van deze conclusies bijna alle bestaande studies die biologische en niet-biologische voeding met elkaar vergelijken geweest, omdat deze studies niet beantwoorden aan de criteria van de London School of Hygiene and Tropical Medicine”, zegt Peter Melchett, Policy Director van de Soil Association. Gezien het geringe aantal studies dat daardoor in aanmerking komt, vinden de onderzoekers van het FSA de verschillen in inhoudstoffen tussen biologische en niet-biologische voeding niet ‘belangrijk’. Anderzijds tekenen ze die verschillen zelf wel op. Gemiddeld worden in biologische voeding volgende hogere gehalten aan gezonde inhoudstoffen gemeten:

- * Proteïne 12,7 %
- * Beta-caroteen 53,6 %
- * Flavonoïden 38,4 %
- * Koper 8,3 %
- * Magnesium 7,1 %
- * Fosfor 6%
- * Potassium 2,5%
- * Sodium 8,7%
- * Sulfur 10,5%

- * Zink 11,3 %
- * Fenolische bestanddelen 13,2%

De onderzoekers vermelden ook hogere gehalten aan goede poly-onverzadigde vetzuren in biologisch vlees en biologische zuivel (tussen 2,1% en 27,8% hoger in vergelijking met gangbare voeding).

Grootschalige Europese Studie niet opgenomen

De Soil Association betreurt dat het FSA er niet in is geslaagd de resultaten van een grootschalig onderzoek dat door de Europese Unie is gesubsideerd ten bedrage van 18 miljoen euro en door 31 verschillende Europese onderzoeksinstituten en universiteiten is uitgevoerd, in haar conclusies op te nemen. Dit onderzoek werd in april van dit jaar afgerond.

De Research Afdeling van de Europese Unie concludeert dat:

- * in biologische voeding hogere gehalten aan gezondheidsbevorderende inhoudsstoffen (bijv. antioxidanten, vitaminen, glyco-insolaten) worden aangetroffen
- * in biologische voeding lagere gehalten aan ongewenste inhoudsstoffen (bijv. myco-toxines, glyco-alkaloïden, cadmium en nikkel) worden aangetroffen. Bovendien werd in biologische melk en zuivelproducten een hoger gehalte aan vetzuren zoals CLA en Omega-3 aangetroffen (van 10 tot 60% hoger). In biologische bladgroenten en fruit werden hogere gehalten vitamine C (soms tot 90 %) aangetroffen.

Besluit

Er zijn dus wel degelijk kleinschalige en beperkte studies beschikbaar over de gezondheidsvoordelen van biologische versus niet-biologische voeding. Maar zonder grootschalig en langdurig onderzoek is het moeilijk om hieromtrent verregaande en sluitende conclusies te trekken, zoals het FSA zelf aangeeft.

Tegelijkertijd is er ook onvoldoende onderzoek beschikbaar over de langetermijneffecten van pesticiden op de menselijke gezondheid. In 2006 meldde De Europese Commissie dat "langdurige blootstelling aan pesticiden kan leiden tot ernstige verstoringen van het immuunsysteem en het voortplantingssysteem, kankers, onvruchtbaarheid, geboortefwijkingen, schade aan het zenuwstelsel en schade aan de genen." Het biologische landbouw- en voedingssysteem is holistisch van opzet. Het is ontworpen om met de natuur samen te werken en in plaats van chemische, op olie gebaseerde, middelen te introduceren, zoals kunstmatige meststoffen. Consumenten die biologische producten aanschaffen, kopen niet alleen onbespoten producten; ze steunen ook een productiesysteem dat het dierenwelzijn en de biodiversiteit bevordert en het routineus gebruik van antibiotica uit de voedselketen weert.

Lees hier meer info over de grootschalige Europese Studie "[Quality](#)"

Low Input Food (QLIF)", een project van de Europese Commissie.

Lees hier meer info over de publicatie van het FSA (Food Standards Agency) over een [onderzoek door The London School of Hygiene and Tropical Medicine](#)

Bron: BioForum Vlaanderen, 30/07/2009



Le bio, pas d'avantages nutritionnels ?

BioForum Wallonie a pris connaissance de la récente étude anglaise[1], parue dans la revue American Journal of clinical Nutrition, comparant la qualité nutritionnelle des aliments bio et conventionnels. Cette étude, basée sur 162 études de référence publiées dans différentes revues scientifiques, conclut qu'il n'existe pas d'avantage nutritionnel comparatif entre produits bio et conventionnels pour divers nutriments importants.

Dans de nombreux milieux scientifiques et du secteur bio, l'étude elle-même, l'interprétation des résultats et les conclusions font l'objet de contestation à l'échelle internationale. Suivant le MDRGF (Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations futures) en France, sur les 162 études de référence, un certain nombre d'entre elles révèlent que les produits bio présentent réellement un avantage nutritionnel.

C'est pourtant le contraire qui est affirmé dans les conclusions de l'étude anglaise et dans les médias. Le MDRGF constate que les auteurs ont décidé d'appliquer des critères de sélection arbitraires pour le choix des études de référence servant à comparer les résultats et à établir les conclusions globales. Par exemple, les études ne faisant pas référence à la définition de la méthode de production biologique des aliments testés ou celles ne mentionnant pas le nom de l'organisme certificateur, ont été écartées dans l'analyse des résultats. Ce qui exclut près de deux tiers des études sur les 162 de référence.

Toujours selon l'analyse du MDRGF, le rapport annexe[2] à l'étude démontre que les produits végétaux bio contiennent ainsi en moyenne plus de magnésium, de zinc, de composés phénoliques, de flavonoïdes, de sucres et de matière sèche que les cultures intensives, qui contiennent, elles, plus d'azote. De même les produits animaux bios contiennent plus de certains acides gras que leurs homologues non bios, contrairement à ce qui a été publié partout. Pourtant les conclusions de l'étude n'y font pas référence.

Au-delà de la polémique et du débat que suscitent cette étude et ses résultats partiels, BioForum Wallonie rappelle qu'une plus-value incontestable de l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture conventionnelle est l'exclusion de pesticides et d'engrais de synthèse. Les produits bio ne peuvent contenir des résidus de pesticides. On le sait, depuis 1990, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) tire la sonnette d'alarme à propos de l'exposition aux pesticides puisque le

lien entre l'exposition aux pesticides et certaines maladies, dont certains cancers, est établi. Rappelons que ce sont les agriculteurs eux-mêmes qui sont le plus exposés aux pesticides.

Dans un contexte global d'augmentation de résidus de pesticides dans l'alimentation, particulièrement les fruits et légumes, il est évident que les produits bio sont favorables à la santé et contribuent à la préservation de l'environnement.

BioForum Wallonie se réjouit de l'intérêt d'un nombre croissant de consommateurs pour des aliments bio. BioForum rappelle qu'il est important de privilégier les aliments frais et de saison et qui sont produits localement. Au-delà du choix d'un mode de production respectueux de l'environnement et de la santé, ce type de consommation permet de tisser un lien fort entre agriculture de proximité et une alimentation durable, gage de confiance et de cohérence dans la logique du développement durable.

BioForum se réjouit également du nombre d'agriculteurs qui décident de changer radicalement leurs pratiques culturales et d'élevage et contribuer ainsi à la préservation de l'environnement et de la santé. Nul doute que la place réservée à la filière biologique contribuera au maintien et au développement de l'agriculture wallonne.

Enfin, pour BioForum, les avantages de l'agriculture biologique se traduisent au-delà de la santé publique et de la préservation de l'environnement. Le modèle de développement de l'agriculture biologique ainsi que le modèle alimentaire prôné par le bio présentent une réponse aux défis sociétaux : celui de faire évoluer le rapport à notre consommation (moins et mieux) et celui de retrouver un lien entre notre alimentation et notre agriculture. Ainsi le bio assure la viabilité et la pérennité du système pour les générations actuelles et futures.

Contact : Laurence Lambert, Coordinatrice, tel: 081/61 4655 ou 0496/35 28 31, laurence.lambert@bioforum.be

[1] <http://www.ajcn.org/cgi/content/abstract/ajcn.2009.28041v1>

[2] Comparison of composition of organically and conventionally produced foodstuffs: a systematic review of the available literature. Report for the FSA, july 2009

Bron: BioForum Wallonie, 10/08/2009



Crisis veroorzaakt geen paniek op Europese biomarkten

10/08/2009 - De crisis doet de groei van de Europese markt van biovoeding vertragen. Een duidelijk teken aan de wand is de terugval van de Duitse markt van biovoeding. De sector zelf maakt zich echter weinig zorgen.

De achteruitgang van de Duitse biomarkt ligt hoger dan de daling in de globale markt van niet-biologische voeding (-2,4 procent). De prijzenoorlog in Duitsland, die de laatste maanden de prijs van verschillende voedingsproducten naar beneden heeft gehaald, heeft ook de prijs van bioproducten doen dalen, maar in mindere mate. Daardoor wordt de kloof met traditionele voedingsproducten natuurlijk nog groter.

Ook in Groot-Brittannië krijgt de markt van de biovoeding het zwaarder te verduren dan die van de conventionele voeding. De verkoop van bepaalde producten kreeg er zware klappen. Zo daalde de verkoop van biologisch brood op een jaar met dertig procent. De Franse biowinkelketen Biocoop, die uit meer dan driehonderd winkels bestaat, ondervindt overigens dat zijn klanten zich anders gedragen en meer kiezen voor generieke producten en grote verpakkingen. De Franse markt nam in 2008 nog met 25 procent toe.

Johan Reyniers, woordvoerder van de Europese Commissie inzake landbouw, verklaart dat de EU nochtans een stijging in de sector verwacht tussen drie en vijf procent, in schril contrast weliswaar tot de sterkere groei van voorheen. De Noord-Europese biomarkten verwachten in hun totaliteit hoe dan ook een sterke vooruitgang. Zo heeft Zweden in het eerste trimester van 2009 een groei van 35 procent laten optekenen.

Krav, het belangrijkste biomerk in Zweden, sluit niet uit dat de recessie invloed heeft op de verkoop, maar verklaart dat het op dit ogenblik geen enkel effect ziet. "We denken dat de consumenten van bioproducten nauwelijks gevoelig zijn aan prijsveranderingen. Hogere prijzen voor uitstekende kwaliteit vindt hij geen probleem", aldus Jakob Falkerby, communicatieverantwoordelijke van Krav.

Bron: Vilt, 8/08/2009



Hoe zit dat met de Codex Alimentarius?

10/08/2009: De laatste tijd duiken de e-mails over de Codex Alimentarius weer op. En net zoals vorig jaar met de bedoeling onrust en verwarring te zaaien. Wij bij BioForum volgen deze situatie van nabij op en het is allicht het geschikte moment om alles nog eens te verduidelijken.

Wat is de Codex Alimentarius?

De Codex Alimentarius is een initiatief van de Verenigde Naties, opgestart in 1962, onder de vlag van zowel de FAO (Internationale Voedsel- en Landbouworganisatie) als de WHO (Wereldgezondheidsorganisatie). In België valt de werking van de 'Codex Alimentarius' onder de FOD Volksgezondheid.

Doel van de Codex Alimentarius

De Codex heeft als doel de volksgezondheid op internationaal niveau te beschermen en de eerlijkheid in de handel van voedselproducten te bevorderen. Men wil bereiken dat algemeen de voedselveiligheid wordt bevorderd door op wereldniveau de normen rond voedselveiligheid gelijk te schakelen.

Het ontwikkelen en actualiseren van regionale en wereldwijde normen, richtlijnen en aanbevelingen is dan ook de hoofdtaak van de Codex. Maar liefst 182 landen doen hier aan mee, goed voor meer dan 98% van de wereldbevolking.

De Codex-normen omvatten onder andere de volgende werkterreinen: veiligheid & hygiëne, verwerking & opslag, etikettering, kwaliteit en verpakkingen.

Ook speelt de Codex Alimentarius een belangrijke rol in het wereldwijd uniformeren van de voedingsmiddelen-wetgeving. Dit wordt voor België vooral opgevolgd door Naredi, de federatie van de handel en nijverheid in voedingssupplementen, natuur, reform en dieetwaren.

De Codex als leidraad in handelsgeschillen

Er is een steeds grotere belangstelling voor de Codex Alimentarius. Dit is onder andere het gevolg van de groei van de wereldhandel en de toenemende betrokkenheid van de consument. Ook de oprichting van de Wereldhandelsorganisatie (WTO) heeft het belang van de Codex versterkt. Sinds de oprichting van de WTO in 1995 hanteert deze organisatie namelijk bij het beslechten van handelsgeschillen tussen landen onder andere de Codex-normen als referentie.

Voor de oprichting van de WTO hadden Codex-normen geen legale status, maar waren de afspraken binnen deze organisatie gebaseerd op het principe van een 'Gentlemen's agreement'. Sinds 1995 is het dus mogelijk dat landen, in geval van onenigheid over bijvoorbeeld de veiligheid van een voedselproduct, elkaar voor een WTO-panel dagen. De WTO zal in dat geval zijn uitspraak onder andere baseren op de normen van de Codex.

Rol Europese Unie

Sinds begin 2004 is de Europese Commissie een volwaardig lid van de Codex Alimentarius. In de meeste gevallen zal de Europese Commissie als woordvoerder van de EU-landen optreden. Het is hiernaast voor iedere lidstaat nog wel mogelijk afzonderlijk te spreken en nationale standpunten naar voren te brengen.

Onrustwekkende berichten

Sinds enkele jaren vinden er regelmatig campagnes plaats tegen de werkzaamheden van de Codex Alimentarius, hoofdzakelijk via e-mail. Deze campagnes hebben het vaakst betrekking op voedingssupplementen, de bestraling van voedingsmiddelen, diergeneeskundige geneesmiddelen en biovoeding. Uit die berichten zou o.a. ook blijken dat de Codex Alimentarius vanaf

31 december 2009 vitaminen en mineralen zou verbieden en dat geen enkel land hierop invloed zou kunnen uitoefenen en dat op termijn het op de markt brengen van biovoeding onmogelijk zou worden. Deze berichten zijn dus niet waar.

Bio niet in het gedrang

BioForum kan bevestigen dat de productie en de verkoop van biologische voedingsmiddelen niet in het gedrang komt. Binnen de Codex is een werkgroep actief die specifiek de productie van biologische voedingsmiddelen bewaakt. IFOAM, de internationale koepel van de biologische sector, zetelt in deze werkgroep. Daarnaast vertegenwoordigt Leen Laenens van BioForum de biologische sector in de federale adviesraad inzake voedingsbeleid en gebruik van andere consumptieproducten, waar onder meer verslag wordt uitgebracht van de werkzaamheden van de Codex.

Voorzichtigheid geboden

Toch is de huidige golf van ongerustheid niet helemaal onterecht. Het is juist dat de besluitvorming binnen de Codex uitermate ondoorzichtig verloopt en de bevolking in het ongewisse laat. Daarom is Groen! voorstander van een doorgedreven democratisering van de besluitvorming. Tinne Vanderstraeten van Groen! vraagt via een parlementaire vraag, minimum één keer per jaar rapportering van de Algemene Vergadering van de Codex Alimentarius om zo de democratische opvolging van de Codex, die almaar aan belang wint, te verbeteren. Zij heeft dit nog herhaald op 15/07/09. Ook herhaalde ze de vraag naar een webpagina over de Codex op de website van de FOD Volksgezondheid, waarop de meest relevante resultaten voor België te lezen zouden zijn in een toegankelijke taal. Nederland heeft bijvoorbeeld wel een dergelijke website (www.codexalimentarius.nl) Nu is alles (agenda's en verslagen van de verschillende commissies) te vinden op de site van de codex alimentarius zelf (www.codexalimentarius.net) maar daar is voor een leek moeilijk iets terug te vinden en het is enkel beschikbaar o.a. in het engels en het spaans.

De minister, Sabine Laruelle, heeft hierop nog geen antwoord geformuleerd maar uit haar persoonlijke opmerking blijkt dat ze hier niet echt de noodzaak van inziet.

Voor bijkomende informatie over de Codex en bio, contacteer Leen Laenens via info@bioforum.be of leen.laenens@bioforum.be



Le nouveau site web de BioForum Wallonie !

Plus clair, plus interactif, plus complet... plus joli aussi, ce nouvel outil se veut être un vecteur essentiel de la communication de BioForum Wallonie vers le secteur bio et le grand public.

Des rubriques spécialement conçues pour le consommateur, le

producteur, le transformateur, le point de vente et les collectivités avec toutes les infos nécessaires sont maintenant disponibles : comment se convertir au bio ?, quels sont les labels bio ?, qu'est ce que l'alimentation durable ?, quand a lieu la Semaine bio ?, etc.

La rubrique « agenda » permet de référencer tous les événements (pour le consommateur ou le professionnel) ayant trait au bio. La recherche « où trouver des produits bio » et la base de données des professionnels du bio ont été améliorées et simplifiées. C'est un outil essentiel pour le consommateur désirant trouver des produits bio près de chez lui.

Www.bioforum.be/fr

Bron: BioForum Wallonie, 30/07/2009



Ecotuindagen 2010: stel je nu kandidaat!

Wil jij tijdens het weekend van 5 en 6 juni 2010 je ecotuin openstellen voor het publiek? Stuur dan je gegevens* voor 15 augustus 2009 naar Katleen Verhaert, ecotuinweekend@velt.be of bel 03 287 80 94. Stadstuintjes en gevelgroen zijn in 2010 extra welkom. 2010 is het jaar van de biodiversiteit, en dat willen we ook bij de tuinen benadrukken.

*Vergeet niet je naam, adres, telefoon, e-mailadres, het type tuin en de oppervlakte van je tuin te vermelden.

Bron: Veltbericht 64, 4/08/2009



Ecolena

De ecologische en fair trade textielbeurs gaat door op zaterdag 22/8 (voor alle publiek), zondag 23 en maandag 24/8 (voor vakpubliek) in de stadszalen van Sint-Niklaas (Leopold2-laan 67).

Deelnemende merken zijn o.a. Hempmade, Ethos en Global Woman. De inkom is gratis.

Meer info op www.ecotextiel.be



Ecodorpen bloeien door 'groene' elite

3/08/2009 - De trendy biologische winkels in de Oost-Berlijnse wijk Prenzlauer Berg zijn opvallend in opkomst. 'De nieuwe Duitse elite heeft een groen zelfbeeld.'

Het bier is natuurlijk biobier, gekocht bij de biosupermarkt op de hoek. Het brood komt van het BioBackhaus, even verderop. De douchegel koop je bij de Naturkosmetik-winkel ernaast. De lunchafspraak heb je

bij het bio-eetcafé, de verkoudheid lossen we op bij de Naturheilpraxis. En het nieuwe huis kan uiteraard bogen op het label 'energiespaarhuis'.

Welkom in het Berlijnse stadsdeel Prenzlauer Berg, voormalig DDR-grondgebied en nu de residentie van de 'Bionade Bourgeoisie', zoals dit deel van de Duitse bevolking sinds een paar jaar wordt omschreven. Hoogopgeleid, tussen 30 en 45 jaar oud, internationaal georiënteerd, en altijd met het populaire 'organische' drankje Bionade of een ander biologisch consumptieartikel in handbereik.

Het weekblad Die Zeit omschreef de wijk in 2006 nog als 'het experimenteerveld van het nieuwe Duitsland': de plek waar oud en nieuw, oost en west, nationaal en internationaal zich vermengen tot een nieuwe 'creatieve klasse'. Anno 2009 is er van de oorspronkelijke DDR-bevolking nog maar 10 procent over.

Een nieuwe hoofdstedelijke elite toont zich hier, en hun stempel op de buurt is opvallend 'groen'. Op de Senefelderplatz, een pleintje aan het begin van de berg, bevindt zich in hun epicentrum. Nog geen vijf jaar geleden lag hier een braakliggend grasveld, met in de zomer een keet die bier en worst verkocht, tussen veelal afgebladderde altbau-huizen. 'Fuck freedom', stond groot op één van de gevels geschreven.

Op dit veldje is twee jaar geleden de 'grootste biosupermarkt van Europa' verrezen. In de directe omgeving duiken per week nieuwe, trendy ingerichte 'bioketens' op, met namen als biofrisch, viv, immergrün, of gewoon: bio-berlin. De huizen zijn gerenoveerd, de huur lijkt er per jaar te verdubbelen.

Natuurlijk, zegt Frank Uekötter, historicus van 'het ecologisch bewustzijn in Duitsland', komt deze verandering overeen met die in vergelijkbare 'trendy' buurten in Amsterdam of New York. Genot en prestige spelen bij 'groene' consumptie immers een grote rol. Toch kan je volgens hem deze bio-boom ook in verband brengen met een aantal kenmerkende maatschappelijke ontwikkelingen in Duitsland: 'Als een Duitser in Parijs een plastic zakje op straat vindt, zal hij het omhoog houden en zeggen: dat zie je bij ons niet.'

Of zoals de methodoloog Udo Kuckartz het omschrijft, die voor het Duitse ministerie voor Milieu onderzoek doet naar ecologisch bewustzijn: Duitsland wil zich de laatste jaren sterker profileren dan andere landen 'als vooroplopend' op dit gebied.

Milieubewustzijn was in de jaren tachtig al behoorlijk hoog, zegt Kuckartz, maar nu verwachten Duitsers dat de politiek dat ook binnen Europa uitdraagt. 'De Groenen spelen hier al 20 jaar een rol in de politiek. Maar nu kan zelfs de liberale FDP niet om het thema milieu heen.'

Groen bewustzijn, zeggen Uekötter en Kuckartz, is een deel geworden van het zelfbeeld van hoger opgeleide Duitse stedelingen. Het Ökobürgertum wordt deze nieuwe elite al genoemd - een groep die zich

behalve in Berlijn vooral in West-Duitsland bevindt.

Hun idealen stoken overigens zeker niet altijd met grote betrokkenheid in de praktijk. Kuckartz kan genoeg voorbeelden bedenken waarbij Duitsland juist achter loopt bij andere Europese landen. En Uekötter refereert aan het gecompliceerde afvalscheidingsstelsel bij woonhuizen, waarin de consument niet alleen tuin- en glasafval scheidt, maar ook plastic en andere stoffen in verschillende gekleurde zakken dient te stoppen. 'Dat werkt dus niet.'

Politieke droom en daad kunnen verschillen, maar dat neemt niet weg dat het 'groene zelfbeeld' van de Bionade Bourgeoisie directe gevolgen in de praktijk heeft. Tachtig kilometer ten noorden van Berlijn ligt het dorpje Brodowin, dat 450 zielen telt. Brodowin is een zogeheten 'ecodorp'. Na de val van de Muur stagneerde de ontwikkeling van het dorp, totdat het zich ging toeleggen op biologische landbouw. De laatste paar jaar is het snel gegaan: het gehele dorp leeft nu van de productie van tomaten, melk en sla voor de nieuwe bio-markten in de hoofdstad.

Er zijn meer van dergelijke ecodorpen te vinden in Duitsland, die geheel of gedeeltelijk bestaan van grootstedelijke bioconsumptie. Naast een verlangen naar gezonde voeding, heeft deze groene trend volgens Uekötter ook een sociaal-politieke kant. In deze tijden van globalisering is in Duitsland volgens hem een sterke groei van 'Heimatverbundenheit' waar te nemen: consumenten in de stad willen voeding kopen die direct uit de regio komt.

Op de Prenzlauer Berg zelf kijkt men met enige zelfspot naar de eigen biovoorkeuren. Een bezoeker van de 'grootste biosupermarkt van Europa' wijdt de trend vooral aan de vele jonge gezinnen die hier wonen: 'De kinderen wil je toch gezond houden.' Een ander trekt het breder, en wijst er grinnikend op dat de Duitse voorliefde voor 'natuur en gezondheid' nu eenmaal diep gaat: 'Vergeet niet dat ook Schuberts liederen al over de liefde voor de natuur gaan.'

Schubert en bio-trend? Wie Brodowin ziet liggen tussen glooiende heuvels, inclusief meertje en pittoresk kerkje, heeft inderdaad het idee dat de Duitse romantische beweging uit de 19de eeuw niet ver weg is. Uekötter en Kuckartz vinden echter dat je moet uitkijken met te snelle historische parallellen. Zeker, de Duitse geschiedenis en literatuur kent een sterke traditie van 'natuurverbondenheid', meer dan de Franse. Maar de Duitse Romantiek had ook anti-moderne trekken, iets wat ook in latere nationalistische natuurbewegingen terug te vinden is. Kuckartz: 'Als je nu door de Prenzlauer Berg of andere Duitse steden loopt, zie je dat het juist het moderne, open deel van de Duitse bevolking is die nu zo denkt.'

Als je toch op zoek wilt naar historische parallellen, wijst Uekötter liever naar de Lebensreform-beweging rond 1900. Misschien was dat wel de eerste grote 'bio-boom' in de Duitse geschiedenis - waaraan de wereld overigens muesli en volkorenbrood te danken heeft.

Bron: de Volkskrant, 1/08/200

Eet je bord op als dessert

Freinetschool De Torteltuut uit Poperinge baat al vijftien jaar een eetstand uit op het festivalterrein. Voor het eerst serveren ze hun maaltijden op eetbare borden.

'Het folkfestival van Dranouter draagt milieuvriendelijkheid hoog in het vaandel, en wij willen daarbij helpen', zegt Bart Leys van de werkgroep Folkfestival van de Freinetschool De Torteltuut. 'Onze school is immers ook enorm begaan met het milieu. Daarom maken we gebruik van eetbare borden en kommetjes. Het is onze manier om bij te dragen tot het reduceren van de afvalberg.'

Het is de eerste keer dat De Torteltuut eetbare borden gebruikt. 'Vroeger serveerden we de maaltijden in echte borden, die we dan telkens moesten afwassen. Nu hoeven we dat niet meer te doen. Ook dat is een pluspunt. Maar het milieuaspect is de belangrijkste drijfveer om eetbare borden te gebruiken.'

De borden en kommetjes zijn vervaardigd uit cassavezetmeel, afkomstig van de maniokplant. 'Het smaakt een beetje naar hostiebrood. Ze zijn trouwens ook volledig biologisch afbreekbaar.'

Op de uitgebreide menukaart van De Torteltuut staan onder meer penne met groenten en tomatensaus, ovenkoek met burger en rauwkost, tofuwienerworstjes, rijst, soep en yoghurt. 'We serveren uitsluitend vegetarische maaltijden', zegt Leys. 'Alles is biologisch gekweekt en wordt ter plaatse vers bereid. Er komt niets uit blik.'

Een zestigtal medewerkers zet zich in om het eten klaar te maken en de festivalgangers te bedienen. 'De opbrengst gaat integraal naar de school', besluit Leys. 'Vorig schooljaar verhuisden we naar een volledig nieuw gebouw, en dat konden we toen mede realiseren dankzij de inkomsten van onze eetstand op het festival.'

Bron: Het Nieuwsblad, 08/08/2009

Recept van de maand: Tofu-champignonbrood

Bij vakantie horen zon, rust en lekker uitgebreid eten. Het recept van deze maand is een zelfgemaakt brood met champignons en tofu. Origineel en toch niet moeilijk. Smakelijk!

Ingrediënten voor 4 personen:

- * 400 g tofu
- * 500 g champignons
- * 1 grote ui
- * 100 g geraspte emmentaler

- * 100 g havermout
- * 75 g (zelfrijzende) bloem
- * 1,5 eetl. mosterd
- * 6 eetl. versgesnipperde peterselie of basilicum
- * 4 eetl. sesamzaadjes
- * 2 koffiel. mosterdzaadjes
- * 2 koffiel. tijm
- * 1 koffiel. chilipoeder (Chilibite, Cape Herb)
- * 1 eetl. olijfolie
- * 1 koffiel. boter
- * peper en zout

Vorbereiding:

- * Snipper de ui.
- * Snij de champignons in dunne schijfjes.
- * Dep de tofu droog, doe in een ruime kom en plet met een vork. Bestrooi met zout en laat 10 min. staan.
- * Vet een brood- of cakevorm in met de boter en bedek met de sesamzaadjes.

Bereiding (1 u 15 min.):

- * Verhit de olijfolie in een pan en bak de champignonschijfjes ± 5 min., tot ze geen vocht meer verliezen. Kruid met peper en zout.
- * Voeg bij de tofu de bloem, havermout, ui, peterselie of basilicum, mosterdzaadjes, chilipoeder, tijm en wat peper en zout. Roer goed om. Meng er ook de emmentaler en de champignons door. Knead alles grondig met de handen.
- * Vul de broodvorm en druk goed aan, vooral in de hoekjes. Zet 1 u in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Afwerking

Haal uit de oven en laat 10 min. rusten. Keer om op een rooster en laat helemaal afkoelen. Neem het brood mee in de picknickmand en snij er dikke sneden van die u belegt met bv. Plattekaas en tomaat of serveert bij een slaatje met een frisse dressing.

Tip

Bak dit brood de dag voor u het wil serveren, dan komen de smaken nog beter tot hun recht.

Bron en nog meer lekkere recepten op www.bioplanet.be



PRODUCENT

Meer Waalse boeren schakelen over naar bio

3/08/2009 - Het aantal Waalse boeren dat naar bio overstapt, stijgt. Vorig jaar ging het om vijftig boeren en dit jaar zijn het er al honderd. Ze kunnen een beroep doen op subsidies.

In de eerste twee jaar na de verandering krijgen zij 150 euro per hectare. Daarna is er 75 tot 350 euro per hectare voorhanden. Bioproducten zijn wel nog een derde duurder voor de consument. Zestig jaar geleden ging echter nog de helft van het gezinsinkomen naar voeding. Vandaag is dat 17 procent.

Bron: Trends, 30/07/2009



Kan de wereld biologisch gevoed worden?

Biologische landbouw is sterk in opkomst. Stel dat die groei doorzet: is het dan haalbaar om wereldwijd te overleven op louter en alleen biologische producten?

Een slingerende zandweg door een laaggelegen beekdal voert naar het huis van Rudy Rabbinge, hoogleraar duurzame ontwikkeling. Rechts ligt een graanakkertje, bespikkeld met klaprozen en korenbloemen. Links wat bosjes. Achter Rabbinge's huis is een boomgaard, waarin een fazant zijn schorre geluid laat horen. Verderop grazen runderen, die helpen bij natuurbeheer en die ook nog eens vlees leveren – lekker rijk aan zemelen, volgens Rabbinge. Deze gronden in Drenthe zijn, met wat onderbrekingen, al vier eeuwen in handen van de familie Rabbinge.

„Ik woon hier in kleinschalig boerengebied, beheerd door het Drentse Landschap”, vertelt Rabbinge. „Hier wordt biologische landbouw bedreven. Het ziet er prachtig uit, maar de productie is erg laag. Doordat elders aan hoogproductieve landbouw wordt gedaan, is er hier ruimte voor de natuur.”

Biologische landbouw is niet overal zo kleinschalig als op de landerijen rond huize Rabbinge. Sterker nog: biologische landbouw is in Nederland nog altijd vrij intensief, en sterk in opkomst. Het is een tak van landbouw die wel degelijk commerciële ambities heeft. Het ministerie van landbouw, natuur en voedselkwaliteit mikt op een groei van minstens 10 procent in biologische aankopen door consumenten, en 5 procent in biologische landbouwgrond per jaar. In 2008 lukte dat ruimschoots: de consumentenbestedingen aan biologische voeding groeiden met 12,4 procent, het biologische landbouwareaal breidde zich met 7,3 procent uit.

Stel dat die groei doorzet: is het dan haalbaar om wereldwijd te overleven op louter en alleen biologische producten? Rudy Rabbinge denkt van niet. Hij wijst onvermoeibaar op de te magere oogsten van biologische landbouw, die hij door zijn keukenraam gadeslaat. „Toch is de opbrengst van biologische landbouw niet per se minder”, repliceert Jacques Neeteson, hoofd van de leerstoelgroep biologische landbouwsystemen in Wageningen. „In 2006 verscheen een interessante studie naar aanleiding van een conferentie van de Wereldvoedselorganisatie, met als centrale vraag: kan biologische landbouw de wereld voeden? Onder leiding van de Amerikaanse

wetenschapper Catherine Badgley werden opbrengsten van biologische en niet-biologische gewassen vergeleken. Als je die hele lijst bekijkt, zie je dat biologische landbouw soms beter presteert dan gangbare landbouw. Vergeleken met de traditionele landbouwmethoden in de Derde Wereld scoort biologische landbouw bijna altijd flink hoger. Het is dus te kort door de bocht om te zeggen dat deze aanpak altijd minder oplevert.”

Zo belangrijk is die productie ook niet, zegt Bert van Ruitenbeek. Als voormalig directeur van Biologica, de organisatie voor biologische landbouw en voeding, denkt hij dat die productie best een onsje minder mag. „Nu worden overschotten tegen bodemprijzen gedumpt, bijvoorbeeld in Afrika, waardoor de mensen daar hun producten niet kunnen slijten.”

Nederland zou best zelfvoorzienend kunnen zijn als het alleen nog maar biologisch zou produceren. Het enige dat daarvoor nodig is, is een radicale omslag in dieet: meer peulvruchten, minder vlees. Anders is er niet genoeg ruimte om de dieren buiten te laten lopen – een van de biologische principes. Zo’n verandering in het eetpatroon zou overigens buitengewoon heilzaam zijn, met het oog op het tegengaan van obesitas.

Maar hoe reëel is het dat een land zich afsluit van de buitenwereld? In werkelijkheid zal Nederland niet met gesloten landsgrenzen een bordje erwtes bij elkaar hoeven te schrapen, maar zullen boeren hun biologische voedingswaar naar het buitenland verhandelen. Een goede optie, zegt Walter Rossing, net als Neeteson onderzoeker van biologische landbouwsystemen. „Dan kunnen we in Nederland blijven doen waar we goed in zijn, en juist die gewassen verbouwen die hier goed gedijen.” Ook Van Ruitenbeek ziet kansen. „Met biologische landbouw valt geld te verdienen. We moeten nu investeren, anders missen we internationaal de boot. Vergelijk het met duurzame energie: daar komt ook steeds meer vraag naar.”

Rabbinge blijft bij zijn standpunt, hij noemt overstappen op biologische landbouw 'dom'. „We zijn tweede in de wereld wat betreft agrarische productie, de tweede in export, we hebben veel kennis. We zijn bijzonder goed in bloemen telen en pootaardappelen, en wereldberoemd om onze laanbomen. We maken cacaoboter van cacao op grote schaal. En ten slotte is onze intensieve veehouderij erg efficiënt: we zijn een ster in vlees maken van soja.”

Rabbinge heeft nog een extra argument: de minder ontwikkelde landen. Nederland zou zich heus wel redden, evenals Europa, Noord- en Latijns-Amerika, denkt hij. „De echte problemen rijzen in China en India: dichtbevolkte landen. Laten we China als voorbeeld nemen. Daar woont een kwart van de wereldbevolking, en 8 procent van de vruchtbare grond is er gelegen. Als China helemaal zou overgaan op biologische landbouw, kan het zijn eigen voedselbehoefte misschien niet meer dekken, omdat het niet zeker is dat biologische landbouw even productief is als gangbare. Nu heeft China genoeg rijst, dan niet

meer. Het zal dan moeten gaan inkopen. Dat gaat ten koste van mensen in bijvoorbeeld Ghana, die hun rijst nu betrekken van de wereldmarkt.”

Rossing bestrijdt dit argument: „China en India hebben een deel van de belangrijkste rivierdelta's ter wereld. Het is een kwestie van stedenplanning: de bevolking woont nu geconcentreerd in juist die gebieden die geschikt zijn voor landbouw. Ze zou beter naar de minder vruchtbare delen van het land kunnen verhuizen.” Bovendien ging Rabbinge weer uit van een lagere productiviteit door de biologische poot: een onbewezen stelling volgens Rossing.

De nieuwe, biologische manier van landbouw bedrijven ontwikkelt zich met vallen en opstaan.

Bron: Agripress, 4/08/2009



Fokken met biologische stieren

Robuuste koeien staan bovenaan het wensenlijstje van veel biologische melkveehouders. Daarom kruisen velen hun koeien met 'ouderwetse' rassen. De Themagroep Fokkerij van het bedrijfsnetwerk biologische melkveehouderij probeert daarnaast een eigen biologische KI-programma te ontwikkelen. BioKennisbericht Zuivel en Rundveevlees #12 gaat dieper in op fokken met biologische stieren.

Met een biologisch KI-programma willen de veehouders het aanbod van biologisch uitgangsmateriaal vergroten. Er zijn op dit moment wel boeren die hun eigen stier aanhouden maar voor de meeste veehouders is dat te lastig. Daarom zijn bijna altijd gangbare stieren de basis voor de veestapel. Zonde, vinden de deelnemers van de themawerkgroep. Een biologische stier is beter aangepast aan de omstandigheden op een biologisch bedrijf.

Wel is de basis voor een biologische fokprogramma vrij klein. Er zijn slechts 20.000 biologische melkkoeien van veel verschillende rassen en kruisingen. Voor fokken betekent dat, naast gevaar voor inteelt, ook hoge kosten. Om de kosten laag te houden kun je elk jaar veel jonge stieren inzetten, deze testen op de hele populatie en dan uit de nakomelingen van de beste stieren weer nieuwe stieren fokken. Dit is het zogenaamde 'young bull' systeem. Per stier hoeft dan maar een kleine hoeveelheid sperma te worden ingevroren van bijvoorbeeld 1.000 of 2.000 doses. Een netwerk van biologische melkveehouders zet momenteel een dergelijk systeem op. Het fokdoel is vooral gericht op levensproductie en goede gebruikskenmerken.

Op dit moment zijn er zo'n acht stieren beschikbaar. Twee biologische boeren met Fries-Hollandse koeien leveren al aan een KI-vereniging. Daarnaast heeft een aantal veehouders van de themagroep stieren die aan de criteria voldoen. Het gaat om Holsteinstieren en Holstein-Blaarkop.

Meer informatie:

* Maarten Vrolijk, ASG van Wageningen UR, maarten.vrolijk@wur.nl

[Klik hier voor het volledige BioKennisbericht Zuivel en Rundveevlees # 12 'Fokken met biologische stieren'](#)

Bron: BioKennis, 06 augustus 2009



Formations CRABE

Pour toute personne ayant un projet professionnel en agriculture biologique (agriculteur, ouvrier agricole, demandeur d'emploi ...)

[Klik hier voor meer info](#)

Bron: BioForum Wallonie, 3/08/2009



Monsanto GM Corn a Disaster in South Africa

(NaturalNews) Farmers in South Africa have reported an inexplicable failure to seed in three different varieties of corn genetically modified (GM) by the Monsanto Corporation.

"One can't see from the outside whether a plant is unseeded," said Kobus van Coller of Free State province. "One must open up the cob leaves to establish the problem."

The problems occurred only in corn engineered by Monsanto for increased yields or for resistance to the company's trademark herbicide, Roundup (glyphosate). Failure to seed has been documented in the provinces of Free State, Mpumalanga and North West.

According to Monsanto, the crop failure occurred due to "underfertilization processes in the laboratory," and has only been a problem in "less than 25 percent" of the seed from the three corn varieties.

Marian Mayet of the Africa Center for Biosecurity disputed the company's claims, however. According to her sources, some farms have experienced crop failures as high as 80 percent. She also expressed doubt over Monsanto's explanation for the problem, laying the blame instead on the GM technologies used to produce the seed.

"Monsanto says they just made a mistake in the laboratory, however we say that biotechnology is a failure," Mayet said. "You cannot make a 'mistake' with three different varieties of corn. We have been warning against GM-technology for years, we have been warning Monsanto that there will be problems."

Mayet called on the government to launch an investigation into the crop failures and to institute an immediate ban on the cultivation of all GM crops in South Africa.

South Africa was one of the first countries after the United States to adopt GM corn. Like the United States but unlike many European countries, South Africa does not require that GM ingredients be labeled as such on food packaging.

The South African grocery chain Woolworths imposed a ban on carrying any GM foods in 2000.

Bron: Natural News, 27/07/2009

VERWERKER

L'Auberge de Jeunesse de Liège remporte le Bio-Award 2009

Pour la seconde édition francophone des Bio-Awards qui vise à récompenser un acteur du secteur bio qui s'est particulièrement distingué par son dynamisme, le lauréat est enfin connu. Il s'agit de l'Auberge de Jeunesse de Liège. Depuis 2005, l'Auberge de Liège propose, au petit déjeuner, un large assortiment de produits bio. Une preuve d'innovation et de créativité pour ce type d'établissement qui vise un public jeune et familial. Aussi, avec 780 votes, l'auberge devance de peu Biorties. Le prix a été remis à l'occasion d'une balade en bateau au fil de la Meuse. Le parrain de la Semaine, Les acteurs du secteur bio se sont réunis dans la convivialité pour clôturer cette Semaine Bio 2009, qui fut un grand succès.

Les résultats complets :

Biorties : 667 votes, 38%

La Coopérative de l'Yerne : 142 votes, 8%

Bio-Saveurs : 56 votes, 3%

L'Auberge de Jeunesse de Liège : 780 votes, 44%

Ignace Sepulchre : 118 votes, 7%

Total : 1763 votes

Le Bio-Award 2009 a été réalisé par Bob Van der Auwera, Artiste Sculpteur

Bron: BioForum Wallonie, 10/07/2009

Bio-Hotels pleased with growth

"For years one of our big concerns has been supporting local

agriculture,” explains Otto Wandl (57), the chef at the 80 bed hotel Leutascher Hof. About 20 km south of Garmisch-Partenkirchen, Leutasch-Weidach is surrounded by mountains up to 2,800 metres high. This means that agriculture in the narrow valleys and on the stony soil is problematic, quite apart from the effort it takes to reach the high pastures. The Bio-Hotels Association now has 63 members in seven countries.

Of the 63 Bio-Hotels, 35 are in Germany, 17 in Austria, five in Switzerland, four in Italy and Spain, and Ireland and France each have one. The logo “Bio-Hotel” with lettering in red and a white figure on a green leaf is displayed by hotels that guarantee practically everything their guests receive will be organic. Each establishment is required, after a transition period, to use only natural cosmetics produced by selected manufacturers. Apart from that and the requirements in the kitchen, there are no other prescribed standards. Many Bio-Hotels use renewable energy and rain water, have insulation made from natural materials and use only natural paints. Some have beds with no metal parts, sheets and towels made from natural textiles and offer rooms free of electro-smog. The Bio-Hotels Association, that has proved to be a big success, was founded in 2001 in Austria.

The sixty third Bio-Hotel is the Family-Hotel Grün in north Hessen. It was inaugurated on 18 June 2009 with a launch ceremony and an open day. We can see Ron Schmid from the Bio-Hotels Association presenting the membership document in Gilserberg south west of Kassel. The owner, Dirk Rateike, is committed to an ecological approach to life. His parents converted the former railway station into a restaurant and hotel and he has renovated completely according to building biology principles. As a result, the six double rooms and four apartments now contain only natural materials like wood or cork flooring, solid wood furniture and sheets made from natural textiles to help allergy sufferers. Above all, Mr Rateike wants to appeal to families spending their holidays in the idyllic Kellerwald region of north Hessen.

Leutascher Hof, that is in Tyrol in Austria, converted to organic in the middle of 2008. The Wandl’s family hotel is ideal both for people wanting to go hiking in the summer and skiing in winter. The first-class regional and seasonal cuisine is at the heart of this 4-star hotel that lies about 20 km to the south of Garmisch-Partenkirchen at over 1,100 m above sea level in the Leutasch valley near Seefeld.

When a local farmer who grew potatoes and strawberries wanted to give up farming a few years ago, Otto Wandl told him that he would take everything that he could produce. This assurance guaranteed the farmer’s economic survival. More than 50 % of what he buys comes from within 20 to 30 km – the potatoes and strawberries already mentioned, sheep and goat cheese, lamb, veal and beef, bread baked by a bakery that has created its organic line specially for the Bio-Hotel. The rainbow trout come from the clear mountain stream that flows past the hotel. A good 25 lambs are bought every year direct from a farmer

and the whole carcass is used. This is why you find on the menu regional specialities like lamb's lung and lamb's liver. The supplier of goat cheese has now extended his product range to include ice cream in about a dozen different flavours, and he supplies delicious sorbets with kiwi, banana or raspberries.

In compliance with the Bio-Hotel Association, all these products are organic. Other items are sourced from an organic butcher in the nearby Inn valley and the rest come from the wholefood wholesaler Achleitner. The exceptionally fine cuisine in the Wandl's 4-star hotel impresses their guests. Practically everything, such as noodles, is prepared fresh in the hotel itself. Once a week they make their own low-sugar jam from deep-frozen fruit bought in season. Guests can buy jars of this home-made jam at reception to take home with them.

Gluten-free dishes are also available. "We don't have any worries here," explains Ilse Maier from Munich, who is staying at the hotel for a few days. By arrangement with the chef, both her dinner and the cake she eats are made with gluten-free ingredients. "That's what made us decide to come here," she says. She is pleased that in the Hotel Leutascher Hof her dietary restrictions are taken seriously, because she has had quite a different experience in a number of restaurants. Mr Wandl junior explains that roughly 5 % of guests register dietary restrictions, the majority being diabetics. It goes without saying that the hotel is happy to meet any special requirements.

On account of its outstanding network of cross-country ski routes (250 km), the Leutasch region has twice been nominated by the German Automobile Association (ADAC) as the best cross-country ski region in Europe. So it's no wonder that the Leutascher Hof is almost fully booked in the high season that begins round 10 December and finishes at Easter. Walkers love the region in the summer season. As well as husband and wife Wandl, who bought the hotel in 1993 and then three years ago added a neighbouring building to create apartments for rent, their son Christian (31) and daughter-in-law Evelyn (26) work in the business. The hotel is open ten months a year and has an occupancy rate over the operating months of around 80 %.

Although the number of guests has not risen because of the conversion to organic, all four members of the family are happy with the change-over. "We did it because we were convinced by organic," they declare with one voice. What tipped the balance for Margit Wandl (58) was the fact that her husband looked for the best agricultural produce for his high-class cuisine, and that meant organic products. They don't want to turn it into an ideological issue and they are not out to convert their guests. This is why they decided to keep a television in each room. But most guests, who were sceptical at first, on reflection said they thought conversion was a positive step, even though the price per day had to go up by 5 euros. Despite this, we can see that the Leutascher Hof has an excellent price-service ratio. For € 77 per person off-peak and € 77 in the peak season you get a spacious suite with half-board that includes soup at midday and coffee in the afternoon (double rooms according to

season from €55 half-board).

A big plus are the hotel's various saunas – traditional sauna, steam bath, the so-called “Brechlbath” and the “hay bath” (Kraxenofen), together with the 75 m² conservatory. Scarcely ten minutes walk away is a modern, public wellness swimming pool with a slide for children, and you can use it free of charge with your hotel guest's card. Another benefit for all who arrive by train: for a single payment of €10 per person you can use the local bus service throughout your stay. 65m² of solar panels help to supply the hotel with hot water.

Leutascher Hof is popular with more than just German-speaking guests. Otto Wandl estimates that whilst a good 70 % of guests come from Germany and Austria about 30 % are from Italy, Switzerland, the Netherlands, Belgium, France and Great Britain. So, of course, there's always someone in reception who speaks English.

By every place at the breakfast table guests find a leaflet giving information on the weather forecast, wellness tips and background information on nutrition or environmental issues. Guests' attention is also drawn to the hotel's own activities programme – Leutascher Hof offers hiking with a guide in the mountains, and hotel guests can take part free of charge.

At Whitsun 2009 the Wandls organised a three-day organic party to which all hotel guests and local dignitaries, like the mayor and his deputy, were invited. The aim was to propagate the organic idea and to gather supporters round themselves. Margit Wandl's great ideal is “Organic Region Leutasch”. “We've already got more than the average number of organic farmers in this region,” she points out enthusiastically.

Bron: Organic-Market.info, 11/08/2009



« Mode verte » à Berlin

La semaine de la mode à Berlin « Fashion Week » avec son cortège de manifestations telles que Premium ou Bread & Butter, s'est transformée en méga-événement. On estime à 120.000 le nombre de visiteurs professionnels attirés par une série de salons et de manifestations qui se sont déroulés du 1er au 5 juillet dans la capitale. Tout ce qui tourne autour de la mode verte et de l'art de vivre « Lifestyle » étaient non seulement représentés cette année dans un espace dédié, mais chacun a eu droit à son propre salon : Green Showroom et Thetey.to. Ces manifestations qui ont été des premières en quelque sorte, devraient se produire régulièrement deux fois par an. Ce qui signifie clairement que l'écologie et le développement durable ont trouvé leur place dans le domaine de la mode et des nouvelles tendances.

Berlin a été début juillet 2009 le centre d'attraction de la mode. On y a présenté les nouvelles collections des créateurs de mode internationaux.

Ce qui en soi n'a rien de particulier et n'est qu'un événement qui revient régulièrement d'une année sur l'autre. La nouveauté en 2009, c'est que les valeurs, les matières propres, issues du commerce équitable se soient trouvées plus que jamais en ligne de mire. C'est au cours de trois manifestations que l'on a pu exposer toute la palette de la mode bio-éthique « verte » : des vêtements pratiques pour le quotidien, en passant par du sportswear, jusqu'à la griffe écolo High-End (hyper-tendance version luxe).

Les lieux choisis pour les manifestations n'auraient pas pu être plus antynomiques. Le Green Showroom, une initiative de deux jeunes créatrices de mode, s'est produit à l'hôtel Adlon, l'un des plus chics de Berlin, directement près de la porte de Brandebourg « Brandenburger Tor ». Thekey.to, plate-forme internationale pour la mode verte, la culture et l'art de vivre, -Green Fashion, Culture and Lifestyle- s'est déroulée par contre à Neukölln dans l'ancienne poste « Alten Postamt » et a attiré près de 3000 visiteurs. Le bâtiment était resté vide pendant près de six ans, et a dû être restauré pour l'occasion. Au salon international du prêt à porter urbain et décontracté « Urban Ware & Street Wear », Bread & Butter qui avait lieu dans l'ancien aéroport de Tempelhof, la mode écologique était encore sous représentée. Il n'y avait que quelques articles adéquats par ci ou par là. Les matières premières brutes écologiques ne sont pas inconnues pour des sociétés comme Label Affentor de Francfort (sacs à main et accessoires), Adelheid (vêtements et accessoires), ou Mavi de Turquie (jeans et T-shirts), mais ces dernières ne répondent à la demande qu'avec de petites collections. Komodo, société anglaise, qui n'utilise que du coton 100 % bio et des fibres naturelles, était l'exception à l'exposition Bread & Butter. Au salon Premium par contre il y avait pour le moins un espace dédié à la mode verte où une cinquantaine de marques et de sociétés du domaine vestimentaire, accessoires, art de vivre, et media étaient présents.

Thekey.to a voulu s'imposer comme premier grand salon international de la mode et art de vivre écologique. Il y a environ 2000 jeunes labels verts de part le monde, d'où la nécessité impérieuse d'organiser une plate-forme dédiée, selon Gereon Pilz van der Grinten, l'un des instigateurs de l'évènement. Franciscus Cornelis Prins, le co-fondateur a expliqué que l'idée n'avait germé quelques mois auparavant et qu'elle avait été soutenue par de nombreuses personnes. La troisième personne dans la boucle, Rostislav Komitov s'est occupée essentiellement de mettre l'idée en pratique au plan technique.

Renate Künast, membre du parti des Verts était la marraine du salon. Lors de la conférence de presse du deuxième jour, elle a dit : « j'ai accepté de prendre cette responsabilité car je suis persuadée que la mode doit faire partie du New Deal Vert (« la nouvelle donne », nom donné aux mesures économiques et sociales du président américain Franklin Roosevelt durant la Grande Dépression des années 1930; depuis le concept s'est enrichi de l'adjectif vert) d'aujourd'hui. Elle s'est dite réjouie à l'idée que le développement durable et l'approche systémique se soit appliqués aussi bien à la construction du stand, qu'à

la restauration. Par comparaison avec le concept avant-gardiste de Thekey.to, le salon Premium semble démodé a-t-elle souligné. Elle a avancé comme perspective, l'établissement de recommandations et la création d'une marque de contrôle propre à la mode écologique. Nous devrions être en mesure de présenter d'ici la 5ème édition de Thekey.to, un label de qualité a-t-elle dit.

Si l'on en juge d'après le nombre de médias présents, on peut dire que le salon vert a été un succès, et que Green Fashion est hyper- tendance. Il y a eu à côté des remarques positives qui ont pu être faites en retour par la cinquantaine d'exposants, quelques unes négatives le deuxième jour. Certains exposants ont eu l'impression qu'en raison de mauvaises correspondances dans les moyens de transport utilisés, le flot des visiteurs venus essentiellement pour l'exposition Mercedes-Benz Fashion, Premium, Bread & Butter, était passé à côté de Thekey.to. Les organisateurs ont essayé d'y remédier en mettant en place des navettes de bus au départ de Bread & Butter qui avait lieu à l'ancien aéroport de Tempelhof. Les initiateurs du salon ont précisé que l'ancienne poste à Neukölln n'était pas destinée à devenir un lieu d'exposition permanent pour Thekey.to. Celui-ci a envie de rester à l'avant- garde de la mode verte : nous allons changer de lieux d'exposition a-t-il été dit; Thekey.to tient cependant à garder un certain air underground et à conserver une part de mystère. La prochaine date à retenir se situe probablement aux alentours du 20 janvier 2010.

A l'entrée de l'ancienne poste de Neukölln, se trouvaient des objets d'art, et des installations qui tournaient autour du thème du recyclage éco-citoyen. Le concept de Thekey.to offrait en dehors de la mode, suffisamment d'espace pour cela. Au deuxième étage, le Ethical Trade Show parisien était à l'honneur avec plus d'une vingtaine de marques. A l'exposition, il y avait non seulement de la mode, mais également des oeuvres d'art, du design, des objets d'art de vivre, et des créations de jeunes artistes. Pants to Poverty a attiré l'attention des visiteurs par des manifestations devant le bâtiment de la poste afin de leur montrer les méfaits de la culture traditionnelle du coton. Les trois premiers jours étaient réservés aux médias et aux visiteurs professionnels, le dernier jour était ouvert au public.

Recycler : tel était aussi le maître mot au niveau des collections : la maison Riedl en Franconie qui détient les marques de maillots de bain Olympia et Sunflair, des marques bien connues, a présenté des modèles de bikinis, maillots composés à 80 % de matériaux recyclés (des bouteilles en plastique PET)) et en fibres de bambous. Il est probable que la marque Olympia Green Bay vienne à s'imposer sur le marché. Autre exemple : la marque Ragbag d'Amsterdam. La matière première avec laquelle ces sacs en bandoulière colorés sont fabriqués, proviennent de ce qui est récupéré dans les poubelles au Brésil et en Inde. Même Liv Stolzner du Danemark, utilise pour ses chaussures de la marque Krambamboline en dehors du feutre et du cuir tanné, des matériaux recyclés.

La jeune génération de créateurs que l'on peut voir aujourd'hui

s'exposer, ne peut concevoir d'exercer son art sans utiliser des matières premières brutes naturelles et biologiques tout comme des matériaux recyclés. Il est tout à fait étonnant compte tenu de la triste réalité que représente la culture traditionnelle du coton, qu'il n'y ait pas plus de créateurs qui se soient engouffrés dans la vague verte. Tous les ans ce sont plus de deux milliards de dollars qui sont dépensés dans le monde en pesticides de chez Bayer ou Monsanto pour cultiver le coton. Problèmes de santé chez les agriculteurs et les ouvriers agricoles, sols empoisonnés, faune morte, et biodiversité détruite, en sont la conséquence. A cela il faut ajouter, et c'est un fait, que 170 millions d'enfants travaillent dans l'industrie textile. Künast a mis ces chiffres en avant lors de sa présentation et elle a appelé le secteur de la mode à prendre des mesures urgentes et ses responsabilités au plan social et humain.

Ce n'est pas simple de tout faire en qualité bio du début jusqu'à la fin à commencer par les matières premières, puis leur transformation et enfin l'emballage, de s'inscrire dans le développement durable, d'être solidaire au plan social, et de pratiquer des prix équitables, a expliqué la responsable marketing Mme von Slowmo. Les vêtements écologiques von Slowmo sont fabriqués à Berlin-Friedrichshain, les soeurs Felicia et Melchior Moss sortent deux collections par an et elles n'utilisent que du coton bio et autres fibres textiles naturelles. Pants to Poverty s'est spécialisée dans les sous-vêtements. C'est en 2006 que l'anglais Bob Ramsden a fait de la lutte contre la pauvreté, son combat. Les caleçons en coton proviennent d'une coopérative agricole en Inde, selon les critères du commerce équitable, et se vendent plutôt bien dans 17 pays à travers le monde. La marque Komodo Green by Nature est déjà présente sur le marché depuis 20 ans. Les collections 100 % bio (mode homme, femme, et chaussures) de Joe Komodo sont préparées en Inde.

Living Crafts est un autre pionnier. La marque a 25 ans et on peut la trouver chez Dennree. Frank Schell, gérant chez Living Crafts depuis 2008, veut développer la marque, et aller au delà des articles de base tels que T-shirts et sous-vêtements en élargissant la gamme, et en leur donnant un peu plus de style. L'unité de production est intégralement certifiée conforme aux normes GOTS (Global Organic Textile Standard) et Naturland. Les créateurs de T-shirts de Riot, Ion Schomber et Sebastian Veit, tous deux originaires de Mannheim, éditent des motifs pour T-shirts originaux, du moins se laissent « designer » par leurs clients (riotcreator) et ne retiennent que les meilleurs graphismes en fonction du nombre de votes.

D'autres labels:

Affentor, Atelier à Francfort, sacs à main, portes-clés avec bandeau
Avantgarde Green, Olcay Krafft, Cologne, mode écologique de luxe
Batata, Berlin, T-shirts, Sweatshirts en coton biologique
Bleedclothing, Helmbrechts, mode urbaine et sportswear
Fairliebt, Hambourg
FrauWagner, Berlin, Upcycling, Unikate
Hempage, vêtements en chanvre
Po-Zu, Londres, chaussures écologiques

Bron: Organic-Market.info, 5/08/2009



BioFach 2010: Organic wine is crisis-proof

The organic wine experts meet again in 2010 at the international get-together of the year from Wednesday to Saturday, 17–20 February. As at the premiere of the Wine Hall the year before, the 46,771 trade visitors at BioFach and Vivaness, the world's leading exhibitions for organic products, natural personal care and wellness, were able to judge the high quality of the organic wines for themselves in hall 4A in 2009. 318 of the altogether 2,744 exhibitors represented the organic wine segment and presented the results of their winegrowing know-how. The leader was Italy with 94 exhibitors, followed by Germany (81), Spain (53), France (42) and Austria (16). 2010 promises to be another good BioFach vintage.

Contrary to the fears of the organic wine sector, which looked to 2009 with rather restrained optimism at the turn of the year, the situation is better than expected: the market is fluctuating between zero and slight growth rates. For good reason, as the consumption climate is still stable. Only the catering sector is showing drops in revenue.

“Consumers tend to stay at home at times of crisis, with the result that eating out-of-house is declining. Instead, the customers prefer to spend their money on products that improve the feel-good factor at home. This also includes the organic wine segment,” says Kristina Simon from Moselland-Marketing, Germany. Another reason for the positive trends for organic wine sales in Germany is the price.

Cheaper wines often finish up in the shopping baskets of buyers of conventional wines, but this trend is less frequently observed for organic wines. The suppliers currently only notice a lower demand in the range from 7 to 8 € in the conventional retail food trade and 9 to 10 € in the specialist trade. In contrast, for example, sales at wine importer Peter Riegel of Orsingen in Germany are still growing in the range above 10 € on the one hand and there is also a growing demand for wines at around 4.99 € on the other.

Although further forecasts for the second half of 2009 seem difficult at present, the suppliers of organic wines are agreed and expect up to 10 % more sales. “The customers are generally more willing to pay a little more for organic products than for conventional products. The past has shown that the economic situation has scarcely any impact on organic products. The initial situation for organic wines is good,” says Peter Riegel, Managing Director of the wine importer of the same name, explaining his optimism. The unusually good number of orders received in June and July 2009, which compensated for one or another weaker month, is also a good reason to be pleased, confirms importer VivoLoVin of Bremen, Germany.

The sales situation of the individual countries is clear until now:

German wines are still increasing, with a trend towards wines of low alcohol content. The demand for organic wines from Spain, Italy and Austria continues to develop positively, but the sales situation for wines from France is inconsistent due to price rises. Red wine is the most popular kind of wine, with rosé also enjoying a lively demand at the moment, especially in the cheaper price range.

VivoLoVin is registering a surprisingly positive increase in the widely written off returnable segment in 2009, not least due to the role played by the organic supermarkets, which are still growing in number – although more slowly. The wine cellars' and importers' own bottling developments in the coming months will certainly be interesting. Whereas particularly the market for German bulk wines was regarded as overheated until the end of 2008, this has changed distinctly. Not only the German association, the Bundesverband ökologischer Weinbau, Ecovin, of Oppenheim in Germany, has established that prices are declining under pressure. The prices that were still appreciably above those of conventional bulk wines 2 to 3 years ago have converged in 2009. The bulk wine market in Spain is regarded as very critical, whereas France is thinking about more price rises.

The Austrian organic winegrowers are also more than satisfied in 2009. Not just because of the forecast 8 % more exports to Germany and the surprisingly good market situation in Japan. "Exports to Japan have developed excellently. Three firms in Japan were listed by an exporter in 2007. Through our presence at BioFach in Japan for the last three years, we also found importers for three more firms," says Jürgen Schmücking from the association BioAustria, the Verein zur Förderung des ökologischen Landbaus, of Linz in Austria. The situation in the country itself is also positive.

The association is registering constantly increasing acceptance, which it even attributes partly to the crisis. "We explain it with the return to honest, authentic products and the uninterrupted trend to enjoyment with responsibility," thinks Jürgen Schmücking. Disregarding limited-period campaigns, the price for organic wines starts at 4.99 EUR. This should encourage more winegrowers to convert. "There will be appreciable growth in 2009 because the first growers in the conversion wave already have fully certified areas available this year. This growth is restricted by growers opting out as a result of the conditions of the 2008 vintage, but this figure is distinctly less than the growth through new firms. This ratio will increase again in 2010 and 2011," says Jürgen Schmücking with confidence.

France is continuing to develop as a paradise for organic wines. After rising sales in 2008, we can now almost speak of a boom, reports Kai Schamar, partner of VivoLoVin. Although many cooperatives have meanwhile converted, there are even bottlenecks. "The prices are relatively high after two smaller harvests, but the national market is functioning well," adds José Serrano, Purchasing and Quality Management at wine importer Peter Riegel of Orsingen, Germany. The situation in Italy, however, is conflicting. Things have usually been

difficult this year for those selling organic wine via the catering trade, but the wine merchants are still relatively well placed. The large supply ensures steady prices and there is a bigger demand for organic in the north of Italy than in the south.

Although the Iberian Peninsular meanwhile has the largest organic farming area in Europe, the demand in the country itself is generally low. According to José Serrano, a good 90 % of the organically produced wines go for export. “The domestic demand has declined, the prices of both conventional and organic wines are in the dumps and particularly the cooperatives have big sales problems,” comments the expert. Spain’s organic winegrowers are therefore relying on export. Especially bulk wines are currently often offered at extremely low prices, which benefits key markets like Germany, the Benelux States and Scandinavia.

Bron: Biofach.de, 10/08/2009



V