



BioForum Vlaanderen

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

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



Bioknipsels
In- / uitschrijven

Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

bio **ZOEKT BOER**
* een gezamenlijk initiatief van Boerenland, ABS en BioForum

2011
Waar draait het om?

BioForum Bioknipsels 28 - 27 augustus 2009

Een kersverse biomarkt in het Brusselse, groener schoolmateriaal, nieuwe biosnacks voor catering & restaurants, biobloemen in Balen, nog onbekende maar biologische producten van het merk Unilever (spannend) én ... vanaf nu weer *wekelijks* onze nieuwsbrief.

Gevarieerde groeten,

Geertje Meire
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - Algemeen

- [Voedselkwaliteit, veiligheid en gezondheid van biologische producten](#)
- [Terug naar school wordt groener maar niet goedkoper](#)
- ["Gent lijkt wel het wereldcentrum voor vegetarisme"](#)
- ["Niets dan lof over ons biobier"](#)
- [Biobloemen in de bloemenwinkel en fairtrade bloemen in de brievenbus](#)
- [Kaaicafé: een eet- en praatcafé met fair food, free press & free wifi.](#)
- [Duurzaam Landbouw Kamp](#)
- [Geef je auto een milieuvriendelijk einde](#)
- [D - Ecodorpen bloeien door 'groene' elite](#)
- [D - Duits logo voor voedingswaren zonder gentechologie](#)

PRODUCENT

- [IFOAM publiceert boek met Europese regels biologische landbouw](#)
- [NL - Bio-impuls heeft positief effect op de aardappelketen](#)
- [Proefproject biologisch ondernemen wordt landelijk](#)
- [Boeren in problemen ondanks stijgende bio omzet](#)



- [Grootste areaal biologische landbouw binnen de EU ligt in Spanje](#)
- [NL - Biologisch landbouwkoppel verkozen tot Boer en Boerin van de Maand](#)

VERWERKER

- [Unilever komt met meer biologische artikelen](#)
- [Afzet biologische snacks Biomeerwaardekip op gang](#)
- [NL - Biologisch brood in opmars](#)
- [Biologische snacks beschikbaar voor catering en restaurants](#)
- ['Biologisch' zie je niet aan buitenkant - Duurzame catering Gebrek aan regelgeving en controle geeft cateraars ruimte om te sjoemelen](#)

VERKOOPPUNT

- [Nieuwe jaarlijkse biomarkt te Brussel](#)
- [NL - Biologische speciaalzaken introduceren groenpas](#)
- [NL - Biologische speciaalzaken organiseren grootste internet smaakpanel](#)
- [U.K. - Eigen groenten en fruit plukken in supermarkt](#)

en de Biokalender ...



CONSUMENT-Algemeen

Voedselkwaliteit, veiligheid en gezondheid van biologische producten

In het kader van het project duurzaamheidprestaties hebben onderzoekers van het Louis Bolk Instituut en het Rikilt, onderdeel van Wageningen UR, een overzicht gemaakt van de recente literatuur op het gebied van voedselkwaliteit, voedselveiligheid en gezondheid van biologische producten.

Op basis van deze literatuur zijn conclusies getrokken over kwaliteit, veiligheid en gezondheidsaspecten van biologische producten, alsmede over kennishiaten.

Op basis van de literatuur zijn conclusies getrokken over kwaliteit, veiligheid en gezondheidsaspecten van biologische producten. Bij elke conclusie is een robuustheidsscore gegeven. Deze geeft de zekerheid van een bepaalde uitspraak aan. Een conclusie gebaseerd op een aantal goed uitgevoerde studies met consistente resultaten heeft een hoge zekerheid (4 sterren). Een conclusie gebaseerd op enkele, kleine studies die niet meer dan een eerste aanwijzing voor een verband geven heeft een lage zekerheid (1 ster).

Kwaliteit plantaardige producten

- * Biologische groenten en fruit bevatten meer bioactieve stoffen zoals antioxidanten. Dit is in meerdere studies met verschillende producten gevonden.
- * Het eiwitgehalte van biologische graanproducten is lager in vergelijking tot gangbare graanproducten. Dit is in meerdere studies consistent gevonden.
- * Biologische groenten en fruit bevatten gemiddeld een hoger gehalte aan vitamine C. Dit is herhaalde malen gevonden in goed uitgevoerde studies. Het gaat hier wel om een gemiddeld gehalte; niet alle studies laten consequent een hoger niveau bij biologische producten zien.
- * Biologische producten bevatten gemiddeld meer mineralen. Echter, resultaten zijn niet consistent en meerjarige studies laten zien dat verschillen tussen jaren vaak groter zijn dan verschillen tussen teeltsystemen.
- * Biologische producten bevatten gemiddeld meer droge stof.
- * Het eiwitgehalte van biologische graanproducten bevat meer essentiële aminozuren. Er zijn echter weinig studies uitgevoerd. Resultaten uit recente studies geven tegenstrijdige resultaten.

Kwaliteit dierlijke producten

- * Biologische melkproducten bevatten een hoger gehalte aan omega-3 en CLA vetzuren dan gangbare melkproducten. Dit is in meerdere studies consistent gevonden. Dit lijkt vooral samen te hangen met het type voer, met name het aandeel vers gras en kan naast biologisch ook voor andere low-input systemen gelden.
- * Biologische melkproducten bevatten een hoger gehalte aan vitamine E en beta-caroteen dan intensief geproduceerde gangbare melkproducten. Dit is vooral duidelijk in de zomerperiode. De invloed van voer lijkt hier zo groot dat de invloed van het systeem hieraan ondergeschikt is.
- * Er zijn nog weinig en vaak inconsistente gegevens bekend om aan te geven dat biologische melkproducten afwijkend zijn op het gebied van mineralen.

Voedselveiligheid plantaardige producten

- * Er zijn duidelijke aanwijzingen dat biologische producten eerder minder dan meer schimmelttoxines bevatten dan gangbare producten
- * Het nitraatgehalte van biologische gewassen ligt over het algemeen lager dan bij gangbare gewassen. Echter, af en toe worden voor sommige producten ook tegengestelde resultaten gevonden.
- * Er zijn een beperkt aantal vergelijkende studies waaruit blijkt dat gangbare producten meer residuen van gewasbeschermingsmiddelen bevatten dan biologische. Dit mag op basis van de regelgeving ook worden verwacht. Eventuele gehalten gevonden op gangbare producten zijn vrijwel altijd onder de norm.
- * Er zijn geen aanwijzingen dat biologische granen, aardappelen en groenten meer zware metalen bevatten. Soms lijkt het loodgehalte iets verhoogd maar de hoeveelheden blijven onder de norm.

Voedselveiligheid dierlijke producten

- * Er zijn duidelijke aanwijzingen dat eieren van hennen met vrije uitloop meer dioxines bevatten. Deze resultaten zijn in verschillende

publicaties beschreven. Door gerichte maatregelen blijven de gehalten onder de norm.

- * Er zijn duidelijke aanwijzingen dat de prevalentie (= het vóórkomen) van antibioticaresistente bacteriën bij biologische varkens en kippen lager is dan bij gangbaar gefokte dieren.

- * Er zijn duidelijke aanwijzingen dat de prevalentie van *Campylobacter* bij biologische vleeskuikens hoger is.

- * Er zijn lichte aanwijzingen dat de prevalentie van *Salmonella* bij biologische varkens lager is.

Gezondheid

- * Biologische voeding kan mogelijk een rol spelen bij de bescherming tegen allergische klachten of bij de goede opbouw van het immuunsysteem. Aanwijzingen zijn terug te vinden in verschillende studies, zowel bij mens als dier. Echter, deze moeten nog in andere studies worden bevestigd.

- * Mogelijk is er een licht verhoogde vruchtbaarheid bij dieren/mensen die biologische producten eten. Het aantal studies en de kwaliteit van de studies is echter onvoldoende om een conclusie te kunnen trekken.

- * Mogelijk hangt de consumptie van biologische voeding samen met een lager lichaamsgewicht. Eerste aanwijzingen hiervoor zijn terug te vinden in dierstudies en een enkele studie bij mensen.

- * Mogelijk hangt de consumptie van biologische voeding samen met een lager risico op chronische ziekten zoals hart- en vaatziekten en kanker. Een hoger gehalte aan antioxidanten in biologische producten, een hoger antioxidatief effect van biologische extracten op groei van kankercellen, hogere antioxidantniveaus in het bloed en een lager percentage vetweefsel in biologisch gevoede dieren zouden potentieel tot dit effect kunnen leiden.

Zie voor meer informatie het [rapport Voedselkwaliteit, veiligheid en gezondheid van biologische producten](#) op de site van het Louis Bolk Instituut.

Bron: Agripress, 12/08/2009



Terug naar school wordt groener maar niet goedkoper

Naar jaarlijkse traditie brengt het OIVO zijn rapport uit over de trends met betrekking tot schoolmateriaal.

Bestanden beschikbaar voor download:

[Volledige studie](#) (308.5 Kb)

Goed nieuws voor de ouders met schoolgaande of studerende kinderen: schoolmateriaal is dit jaar groener. Er is een sterke terugkeer naar producten die op een ecologisch verantwoorde manier gemaakt zijn: pennen van gerecycleerd plastic, ongelakte potloden, lijm zonder oplosmiddel, of mappen van gerecycleerd papier. Het is een goede gelegenheid om kinderen milieueducatie te geven

Er zijn dit jaar heel wat koopjes te doen. Een korf schoolmateriaal, die bestaat uit de goedkoopste producten, kost bijna evenveel als vorig jaar

(ongeveer 41 euro). De prijs van de goedkoopste korf is gevoelig gedaald bij winkelketen Trafic. Bovendien bieden nogal wat winkelketens een goedkope variant aan van merkproducten door prijsverlagingen, groter aanbod van de producten van het huismerk en een aanbod van eerste prijsproducten. Die prijs van zo'n boodschappenkorf schommelt tussen 43 euro en 73 euro. De duurste boodschappenkorf schommelt tussen 65 euro en 167 euro. Heel wat winkelketens bieden sinds juli interessante kortingen aan. En in de laatste aanloop naar het nieuwe schooljaar verdubbelen de winkelketens hun inspanningen om zoveel mogelijk klanten te verleiden nog vandaag hun aankopen te doen. Maar er is geen reden om zich te haasten. Want van eind augustus tot begin september komt er nog een golf kortingen. Ondanks de prijsdaling van het schoolmateriaal verwachten de ouders dat de kosten voor het schooljaar 2009-2010 zullen oplopen, vooral in het hoger onderwijs. De schoolkosten gaan immers in stijgende lijn. Daarvan zijn de meeste franstalige ouders sterk van overtuigd. Nederlandstaligen menen dat die kosten stabiel zullen blijven. In vergelijking met 2008 zijn er alsmaar meer gezinnen die voor de start van het nieuwe schooljaar specifieke uitgaven doen. Nieuw schoolgerief, nieuwe kleren, inschrijfkosten... Het zijn eigenlijk kosten die gemakkelijk binnen de perken kunnen worden gehouden. Hoe? Dat leest u in de nieuwe studie van het OIVO.

Bron: Agripress, 21/08/2009



"Gent lijkt wel het wereldcentrum voor vegetarisme"

Gent is sinds begin mei de eerste stad ter wereld met een officiële 'vegetarische dag'. Dit initiatief van de stad Gent en het Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA) kreeg extreem veel persbelangstelling, en het is nog altijd druk. "Drie weken geleden kwam de Japanse tv nog op bezoek en vrijdag zat ik samen met mensen uit Hong Kong", zegt Tobias Leenaert van EVA.

Met hun 'Donderdag Veggiedag' willen de initiatiefnemers de Gentenaars stimuleren om minstens één dag per week geen vlees meer te eten. Vanaf 1 september staat in de Gentse stadsscholen op donderdag overigens geen vlees meer op het menu. Nadat het nieuws bekend raakte, zijn honderden kranten en televisiezenders uit de hele wereld op het project gesprongen.

"Het is bijna niet bij te houden", zegt Leenaert in De Standaard.

"Telefoonoproepen en e-mails met vragen om uitleg stromen binnen. De Italiaanse, Britse, Spaanse televisie, zelfs de Russische media en CNN namen al contact op met ons. Gent lijkt wel het centrum van de wereld als het over vegetarisme gaat".

Het bleef niet alleen bij persaandacht. Ondertussen zijn er al een aantal andere steden die het voorbeeld van Gent volgden. In Vlaanderen is dat Hasselt, maar recent zijn ook Sao Paulo en Tel Aviv begonnen met Donderdag Veggiedag. "Ook vanuit de VS is er interesse en zoekt men

uit welke stad daar als eerste het voorbeeld wil geven", aldus Leenaert.
Meer informatie: [Donderdag Veggiedag](#)

Bron: vilt, 20/08/2009

“Niets dan lof over ons biobier”

In Ham opende onlangs bioschenkerij De Groene Ridder de deuren. Zaakvoerders Piet Vanheusden en zijn vrouw An De Vrij vonden dat het tijd werd om de buurt rond het viaduct in Genebos nieuw leven in te blazen. “We liggen ook naast het toeristische fietspad en aan het einde van de railbike in Ham”, zegt Piet.

“Op het einde van de railbike zien we vaak heel wat toeristen rondhangen omdat hier verder niets te doen is. Wij ontvangen deze mensen graag voor een gezellige babbel met een hapje of een drankje. We noemen onze zaak een bioschenkerij omdat we alternatieve producten aanbieden.” Zo kan je er het suikervrije bier ‘Nog eentje’ drinken. “We krijgen overigens niets dan lof over ons bier”, aldus nog Piet. “Het wordt gebrouwen in Lochristi in een kleine brouwerij die bieren brouwt op aanvraag. Onze taart en groenten komen van arbeidscentrum De Wroeter in Kortesseem.”

Verder staan natuurlijk ook de huisbereide soep, een lekkere boterham en de eco-smos met seizoensgebonden groenten op de kaart. De Groene Ridder wil mensen de kans geven alternatieve producten te proeven voor dezelfde prijs. De naam van de bioschenkerij gaat terug naar de jaren ‘30. Met de komst van Tessenderlo Chemie floreerde de buurt enorm en waren er heel wat cafés. “Het café dat hier was ondergebracht, heette De Ridder”, verduidelijkt Piet. “Omdat wij gaan voor het alternatieve circuit, leek De Groene Ridder toepasselijk.”

Meer info: Bioschenkerij De Groene Ridder, Bergstraat 6, 3945 Ham, 013/675065, an.de.vrij@hotmail.com

Bron: hbvl.be, 07/09

Biobloemen in de bloemenwinkel en fairtrade bloemen in de brievenbus

Twee aankooptips voor wie op zoek is naar Blijde Bloemen: in bloemenwinkel Het Groenhuis te Balen kan je biobloemen kopen en via een Nederlands bloemenverzendsbedrijf kan je fairtrade brievenbusbloemen laten bezorgen.

Bloemenwinkel Het Groenhuis in Balen verkoopt biologische bloemen. Deze worden aangeboden op vrijdag en zaterdag per bosje, of verwerkt in een gemengd boeket. Deze boeketten zijn eenvoudig, landelijk en seizoensgebonden. "Het gaat hem om de schoonheid, puurheid en kracht die deze bloemen uitstralen. Schikken met biologische bloemen

geeft het effect alsof de bloemen zo van het veld geplukt zijn en bij elkaar gebonden. Er wordt geen extra groen toegevoegd om het natuurlijke te benadrukken en omdat biologische bloemen meestal van zichzelf een sterk blad hebben," aldus Greet van het Groenhuis.

Bloemen die in de brievenbus passen? Stuurbloemen.nl verstuurt brievenbusbloemen per post. Bovendien dragen de rozen het [keurmerk van Max Havelaar](#) en zijn dus fairtrade! De rozen komen hoofdzakelijk van Zena Roses Ltd uit Kenia. Verras iemand of jezelf met een blijde brievenbusbloem en steun zo de eerlijke bloementeel. Het Nederlandse bedrijf levert ook in België geleverd.

Meer info:

Het Groenhuis, Steegstraat 68-1, 2490 Balen , 014/817230,
hetgroenhuis@hotmail.com.

Vraag als consument aan je bloemenwinkel om ook een biologisch boekje aan te bieden! Bloemenwinkels kunnen bij [Bioflora](#) biologische bloemen bestellen. Op vraag krijgen zij wekelijks het aanbod per mail. Stuurbloemen.nl verstuurt fairtrade brievenbusbloemen

Bron: Netwerk Bewust Verbruiken, 25/08/2009



Kaaicafé: een eet- en praatcafé met fair food, free press & free wifi.

Na een grondige verbouwing opende op 22 april 2009 het vernieuwde Kaaicafé en het nieuwe onthaal de deuren. Zaakvoerders Dirk Gilis (chef-kok) en Roel Vinckens (barverantwoordelijke) staan in voor de eigen culinaire identiteit en aanpak.

Het Kaaicafé is open van maandag t.e.m. vrijdag van 12 tot 22u, en uiteraard vóór en na alle voorstellingen in het Kaaitheater. De keuken is open van maandag t.e.m. vrijdag van 12u tot 14u en van 17u tot 20u30 en ook voor de voorstellingen in het weekend.

In het Kaaicafé kan je genieten van gezond en lekker tegelijk. Elke dag worden er minstens twee dagschotels aangeboden, waarvan één vegetarisch. En aan erg economische prijzen! Dat betekent dat er 's middags geen vaste kaart is, maar dat je er elke dag iets anders kan eten. Je kan er ook terecht voor lekkere soep of een Ardeens biobroodje met beleg. Zo goed als alles is huisbereid en de meeste van onze groenten, fruit, zuivel en droge voeding zijn van biologische teelt.

Een greep uit het eetmenu:

Dubbel Ardeens biobroodje met abrikoos-ricottaspread of spread van flageoletbonen en zwarte truffelolie (4€)

Soep van zoete aardappelen met citroengras en gember, met Ardeens biobrood (4€)

Vegetarische mezze (bvb ricotta met pijnboompitten, limoen en basilicum, flageoletspread, gebakken champignons met limoen en chili, hummus, ciabatta en in olijfolie gemarineerde gegrilde groentjes) (12€)
Gebraiseerd kalf met venkel en natuuraardappels (12€)

Huisbereide chocomousse zonder room of sorbet van verse abrikozen met vanille uit Madagascar (2,5€)

Er wordt momenteel ook gewerkt aan een vaste avondkaart en een glutenvrij aanbod.

Een greep uit het bio-drankmenu:

- Bionade met gember/sinaas of vlierbessen
- Verse sapjes van geperst fruit (sinaas of roze pompelmoes)
- Huisbereide ijsthee met munt en gember
- Geitendrinkyoghurt met aardbei of vanille
- Chocolademelk
- Wijnen

Naast deze bioproducten is er ook een niet-biologisch drankaanbod, gaande van artisanale fruitsappen uit het Pajottenland over Geuze en Kriek van Boon tot een ruim aanbod van kwaliteitswijnen. Er zijn ook tijdelijke suggesties in zowel het bier- als wijnaanbod.

Enkele suggesties als voorbeeld:

- Mariage Parfait van Boon
- Papegaei, een blond bier van hoge gisting
- Le Rosé de Malartic, een uitzonderlijk kwaliteitsproduct

Indien je op de hoogte wil gehouden worden van het aanbod, volstaat het een mailtje te sturen naar info@kaaicafé.be. U krijgt dan dagelijks onze suggesties doorgestuurd. Uitschrijven kan op eenvoudig verzoek.

Kaaicafé - Saintelettesquare 18 - 1000 Brussel - info@kaaicafé.be

Bron: Kaaicafé, augustus 2009



Duurzaam Landbouw Kamp

Van 29 augustus tot en met 6 september is het weer zover. Dan organiseert Wervel samen met de JNM - en dit jaar ook samen met onze Nederlandse vrienden- het achtste duurzame landbouwkamp!

Ja inderdaad, dit jaar duiken we de grens over. Wageningen staat bekend om zijn landbouwuniversiteit en vele experimentele landbouwbedrijven. Bijzonder interessant om met een kritische blik en vele open vragen verschillende thema's te belichten.

Wil je proeven van wat de landbouw in de 21e eeuw betekent en welke de vooruitzichten zijn? Ben je nieuwsgierig naar thema's die (in)direct hiermee verbonden zijn en wil je weten welke rol wij al consument hierin hebben? Met een open geest willen we luisteren naar eenieder die ons hierover iets kan bijbrengen. We zullen ook de handen uit de mouwen steken en meewerken op enkele bedrijven.

Praktisch:

Het kamp is toegankelijk voor iedereen met enige interesse in

landbouw. Voorkennis is niet vereist.

-Ben je 25 jaar of jonger schrijf je dan in via www.jnm.be. De kostprijs is 8 euro per nacht. Wel is het nodig je eerst lid te maken van JNM.

Voor vragen: contacteer fiendeschacht@belgacom.net

-Ben je tussen de 25 en 30 jaar: schrijf je dan in via Wervel. De kostprijs is eveneens 8 euro per nacht. Inschrijven doe je via jasperwouters2000@hotmail.com



Geef je oude auto een milieuvriendelijk einde

"Geef een mens- en milieuvriendelijk einde aan je oude auto: geef hem cadeau aan EDUCAR vzw, als lesmateriaal voor langdurig werklozen in ons opleidings- en werkervaringsproject rond autorecyclage ! Hij wordt daar volledig gedemonteerd, op een ecologisch verantwoorde manier. En ondertussen leren onze deelnemers een stiel en helpen wij ze nadien terug aan een job (60 % slaagcijfer !).

Wij halen je auto gratis op in een straal van 30 km rond Merksem.

Een telefoontje volstaat: 03/541 62 45.

Educar vzw, Bredabaan 109, 2170 Merksem."

Bron: Educar, 19/08/2009



D - Ecodorpen bloeien door 'groene' elite

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' verzezen. 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 afvalscheidingssysteem 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, 1/08/2009



D - Duits logo voor voedingswaren zonder gentechnologie

In Duitsland krijgen voedingsproducten die niet genetisch gemanipuleerd zijn, binnenkort op de verpakking het logo 'Ohne Gentechnik' mee. Dat heeft de Duitse minister voor Landbouw Ilse Aigner maandag meegedeeld. De bedoeling is het voor de consument eenvoudiger te maken om etenswaren te herkennen die niet genetisch gemodificeerd zijn.

Voedingsproducten die meer transgene bestanddelen bevatten dan de tolerantiedrempel voorschrijft, moeten van de Europese wetgever een etiket bevatten waarop deze informatie vermeld staat. Diezelfde etiketteringsplicht geldt niet voor melk, vlees en eieren, die afkomstig zijn van dieren die gevoederd werden met genetisch gemodificeerde gewassen. Daardoor kunnen voedingsproducten toch ggo's bevatten zonder dat de consument het beseft.

Met het nieuwe logo wil Aigner die lacune ondervangen.

Voedingsproducenten die het kenteken willen gebruiken, zullen hiervoor geen bijdrage moeten betalen. De biologische boeren en consumentenorganisaties reageren enthousiast op het nieuwe initiatief, en hopen dat de onvermijdelijke controles op het gebruik van het logo geen complexe administratie zal teweegbrengen die geïnteresseerde producenten afschrikt.

"Nu komt het erop aan dat de landbouwbedrijven er ook daadwerkelijk gebruik zullen van maken", zegt Stefan Etgeton van de Verbraucherzentrale. Om producenten en verbruikers te sensibiliseren rond het nieuwe initiatief dringt de consumentenorganisatie aan op een voorlichtingscampagne. "Dit is een taak voor de overheid", luidt het. De eerste producten met het nieuwe logo zullen in de herfst in de

winkel liggen.

Bron: Vilt, 10/08/2009

PRODUCENT

IFOAM publiceert boek met Europese regels biologische landbouw

IFOAM EU GROUP (International Federation of Organic Agriculture Movements EU Group), gevestigd in Brussel, heeft de nieuwe EU-regels voor Organic Food and Farming, die eerder dit jaar zijn gepresenteerd door de Tsjechische minister van landbouw, in een boekwerk samengevat.

Mocht u geïnteresseerd zijn in dit boekwerk, dan kunt u dit bestellen bij ICEM.

Het betreft de Engels- en Duitstalige versies en het is ook op de komende BioVak'10 op 20 en 21 januari 2010 in de IJsselhallen te Zwolle verkrijgbaar op de stand van ICEM.

IFOAM, die deze maand de distributie van dit boekwerk verzorgt, heeft ook ICEM hierbij betrokken.

Bron: AGF, 20/08/2009

NL - Bio-impuls heeft positief effect op de aardappelketen

In 2008 is het project BIO-IMPULS gestart om de biologische aardappelteelt in Nederland te verbeteren. BIO-IMPULS richt zich op innovaties in de gehele aardappelketen, van veredeling, teeltoptimalisatie (gewasbescherming, teeltvervroeging, bemesting, oogst en bewaring) en de markintroductie van nieuwe rassen en producten tot voorlichting en kennisoverdracht.

Het areaal biologische aardappelen in Nederland loopt al een paar jaar terug. De voornaamste oorzaak van deze teruggang is het vroeg optreden van *Phytophthora infestans*. Omdat telers het loof daardoor vroeg moeten doodbranden, kan het gewas onvoldoende gebruik maken van het stikstofaanbod uit de bodem. Als gevolg daarvan voldoen opbrengststabiliteit en kwaliteit lang niet altijd aan de eisen van de markt.

BIO-IMPULS vertaalt consumentenwensen – markteisen – in raseigenschappen en teeltmaatregelen. De biologische aardappelveredeling krijgt een nieuwe impuls met de opzet van een biologisch veredelingsprogramma en de teelt krijgt steun door nieuw onderzoek en voorlichting. De introductie van nieuwe rassen in de markt krijgt speciale aandacht. Het veredelingsproject heeft drie trajecten die oplossingen moeten genereren voor de korte, de middellange en langere termijn. Kennisoverdracht naar de telers is een belangrijk onderdeel van BIO-IMPULS.

Bron: Agripress, 23/08/2009

Proefproject biologisch ondernemen wordt landelijk

Het proefproject biologisch ondernemen wordt landelijk. Het project werd twee jaar geleden opgezet door ZLTO, het ministerie van LNV en de provincies Noord-Brabant en Zeeland. In het project is het de bedoeling dat provincies een belangrijke rol gaan spelen bij de omschakeling van gangbare naar biologische bedrijven. Inmiddels liggen bij de provincie Drenthe plannen om het project over te nemen. Voorwaarde voor de provincie is, dat LTO het project verder oppakt en uitvoert. In Flevoland is de stimulering van de biologische landbouw onderdeel van het Meerjarenprogramma Landelijk Gebied.

bron: Agrarisch Dagblad, 26/08/09

Boeren in problemen ondanks stijgende bio omzet

Hoewel de biologische omzet in supermarkten in de eerste helft van 2009 met 10% steeg, voelen veel boeren de crisis wel degelijk. Biologica krijgt hierover signalen vanuit de primaire sector. Kees van Zelderen, vice-voorzitter van de Vakgroep Biologische Landbouw, meldt dat akkerbouwers momenteel hun bloemkolen onderploegen. De prijs van wortels, vorig jaar nog 55 cent, is gedaald tot 15 cent. In de werkgroep Glasgroente van Bioconnect melden kastelers dat ze paprika's en andere groente onder de kostprijs moeten afzetten. Datzelfde geldt momenteel in de melkveehouderij. In de werkgroep Akkerbouw meldden boeren dat de handel zich terughoudend opstelt. De afzet van gewassen die op het veld staan, is in veel gevallen nog niet zeker, terwijl vorig jaar van te voren contracten konden worden afgesloten.

Hoewel de situatie tussen sectoren (en ook binnen sectoren) verschilt, kan een tendens van dalende grondstofprijzen geconstateerd worden. "Toch is er, gelet op de omzetcijfers, geen sprake van vraaguitval of gedaalde winkelprijzen", constateert Kees van Zelderen. Buitenlandse handel speelt waarschijnlijk een rol. Veel boeren produceren voor de export, en omgekeerd worden in de Nederlandse detailhandel veel geïmporteerde producten verkocht. In exportland Engeland is, in tegenstelling tot Nederland, wel sprake van vraaguitval. Door de lage marge komt het voortbestaan van sommige biologische bedrijven mogelijk in gevaar, anderen noopt het tot versnelde opschaling. De Nederlandse overheidsdoelstellingen voor biologische landbouw zijn bij het laatste regeerakkoord gesteld in euro's retailomzet. Biologica wijst erop dat hiermee de waardeverdeling uit beeld kan raken. Peter Jens, directeur van Biologica: "Omzetcijfers hebben een beperkte betekenis. Ik wil ook meer hectares, kilo's en liters zien, zodat zeker de primaire producenten een robuuste bedrijfsvoering, gericht op innovatie en arbeidsvreugde, kunnen handhaven. De areaalgroei met ruim 7% over 2008 blijft natuurlijk een goed teken. Maar er kan een tandje bij. Nog meer schapruimte voor biologisch heeft telkens direct

tot meer verkoop geleid."

Op het laatste Bio-Congres, op 15 april 2009, kwam het onderwerp eerder ter sprake. Econoom professor Heertje besteedde aandacht aan het verschil tussen monetaire economie en "échte economie"; hij stelde dat het in de economie uiteindelijk niet om euro's gaat, maar om welvaart in de zin van behoeftenbevrediging. Akkerbouwer Anton van Vilsteren, voorzitter van telersvereniging Nautilus en als bezoeker aanwezig, eiste tijdens het ochtendprogramma het woord, en stelde dat de waardeverdeling in de biologische keten op dit moment niet duurzaam is.

Bron: Biologica, 25/08/2009



Grootste areaal biologische landbouw binnen de EU ligt in Spanje

Spanje heeft het grootste oppervlakte aan biologische landbouw in de Europese Unie. In 2008 werd in Spanje op 1,3 miljoen hectare biologische geboerd.

Dat is een toename van 33% ten opzichte van het vorig jaar. Vooral in Andalusië is er een grote stijging. De regio vertegenwoordigt nu 60% van het biologisch areaal en omvat 784.000 hectare. Het aantal producenten, verwerkers en distributeurs in Spanje nam tevens met 16% toe. Totaal zijn er nu 23.473 biologische bedrijven, waarvan 21.300 primaire producenten.

Met een groeipercentage van 35% was er de grootste stijging in Andalusië. Catalonië herbergt de meeste producenten van biologische groenten en fruit. Er zijn 459 biologische fruitteeltbedrijven. Ook is het gebied met 97 bedrijven van belang voor de Spaanse biologische vleesproductie. De biologische veehouderij in Spanje nam vorig jaar met 25 procent toe tot totaal 3.813 ingeschreven bedrijven.

Bron: Agripress, 28/07/2009



NL - Biologisch landbouwkoppel verkozen tot Boer en Boerin van de Maand

Op het noordelijkste puntje van de Bovenkerkerpolder, aan de rand van Amstelveen, ligt een klein paradijs verscholen: De Amsteltuin. Een prachtige wijngaard annex zorgboerderij. Jan Schake en Tieke Roosen namen hiertoe in 2006 het initiatief en bouwden in drie jaar tijd op beide terreinen, wijn en zorg, iets bijzonders op. Aanstaande zaterdag gaan ze ook nog eens trouwen... in de wijngaard!

Noordhollandsegrond, de campagne van de provincie Noord-Holland ter promotie van biologische landbouw, ontdekte vele redenen om hen uit te roepen tot 'Boer en Boerin van de Maand augustus 2009!

Jan, lopend met jou tussen de druivenstokken, door de Laan van het Grote *Genieten kan ik mijn ogen bijna niet geloven. Hoe heb je het voor elkaar gekregen om aan de rand van Amstelveen deze*

paradijselijke wijngaard te realiseren..?

‘Deze wijngaard is het resultaat van het volgen van mijn droom. Wat me altijd in wijngaarden heeft aangetrokken is hun uitstraling en hun structuur. Bovendien is er natuurlijk de magie van het wijn maken. Dat gevoel als je aan het eind van een seizoen gaat oogsten en uiteindelijk de wijn in je flessen laat lopen, je eigen label erop... Dat is zo mooi.’
Zat je altijd al in de landbouw of iets aanverwants?

‘Nee, helemaal niet. Ik kom uit de verzekeringswereld. In 2004 is mijn vrouw overleden. Dat maakte me heel duidelijk hoe fragiel het leven is, dat het zo maar voorbij kan zijn. Dat was het moment waarop ik de keus heb gemaakt om mijn droom te realiseren. Ik ontmoette Tieke (Tieke Roosen, mede-eigenaar van de Amsteltuin, red.) en vroeg haar wat haar droom was. Tieke zocht een manier om op een hele persoonlijke manier zorg te verlenen, ze wilde heel graag mensen een plek kunnen bieden waar ze weer tot zichzelf kunnen komen, zelfvertrouwen kunnen winnen en beter in hun vel komen te zitten.’

En van droom naar daad, hoe is dat gegaan?

‘We hebben onze twee dromen gecombineerd en met het plan dat toen heb geschreven, ben ik naar de gemeente hier in Amstelveen gestapt. Een thuiswedstrijd, want ik ben hier ook geboren, dat maakte het wel extra leuk. Ons idee voor ‘een wijngaard in Amstelveen’ werd door de ambtenaren eerst wel met enige hilariteit begroet... Maar ik hield vol en mijn plan zat gedegen in elkaar. Toen bleek dit stuk grond van anderhalve hectare vrij te zijn, waar onze ideeën heel goed bij pasten.’
Wanneer zijn jullie van start gegaan?

‘In 2006 zijn we begonnen met de wijngaard en in 2007 kwam daar de zorgboerderij bij. In het begin werkten we in een paar kleine keetjes, het had hier toen een hoog kampeergehalte... Ons plan om hier te gaan bouwen viel in eerste instantie bepaald niet goed bij de omgeving. Pas toen we iedereen hier hebben uitgenodigd en konden vertellen waar het ons om te doen was - het helpen van mensen en het met anderen delen van al deze natuurrijkdom – gingen ze overstag. Toen ze begrepen dat het om bezieling ging en het geluk voor heel veel mensen en niet om een groot commercieel project, was het goed.’

Wat voor wijnen produceren jullie hier?

‘We produceren nu een witte, een rode en een rosé wijn, allemaal onder de noemer ‘Het Genieten’. Genot bieden is misschien wel de meest wezenlijke eigenschap van de Amsteltuin’

Wanneer was jullie eerste oogst?

‘Dat was in 2008, na drie jaar dus. We hebben toen zo een 1500 liter, dat is 1800 flessen geproduceerd. Niet slecht voor een eerste jaar. Dit jaar schat ik in dat we zo een 2500 liter zullen produceren, een mooie ontwikkeling en we hebben nog wel wat jaren waarin we door kunnen groeien.’

En hoe breng je de wijn aan de man?

‘Voorlopig gaat het nog om een kleine hoeveelheid en die slijten we hier op de Amsteltuin aan bezoekers. We hebben wel al overwogen of we ze ook via andere kanalen kunnen verkopen. Via een wijninkoper

bijvoorbeeld, of zelf op pad gaan op zoek naar een bijzondere slijter of een gerenommeerd restaurant. Dat is er alleen nog niet van gekomen, wie weet volgend jaar. Maar als zich een restaurant zou melden, zou dat natuurlijk heel leuk zijn.'

Inmiddels zijn we al wandelend door de wijngaard van 'de witte velden' aangeland bij de blauwe Valentine Blattner druiven, waarmee de rosé van de Amsteltuin wordt gemaakt.

Kun je ons iets meer over deze druifsoort vertellen?

'De wijn van deze druif heeft me echt verrast. Hij heeft een uitgesproken smaak, heeft een bittertje; het is echt een volwassen wijn. De druif is één van de vele die de Zwitser Valentine Blattner heeft ontwikkeld. Al onze druiven zijn in Duitsland ontwikkeld en gekweekt op basis van schimmelresistentie. We hebben hier een vochtig klimaat, dus het risico op schimmel is altijd groot. Nu is het niet zo dat er sprake is van complete resistentie, maar deze druiven kunnen wel behoorlijk wat hebben. Voorwaarde is wel dat je doet aan goed loofwandbeheer.'

Wat houdt dat in: loofwandbeheer..?

'Door blad weg te halen, zorg je voor voldoende ventilatie, waardoor het rond de trossen nadat het heeft geregend snel weer droog wordt. Rond die trossen maak je het dus bladvrij en daarboven zorgt zo een anderhalve meter blad door middel van fotosynthese voor de rijping van de vruchten. De druiven die ze in Duitsland hebben geteeld rijpen sneller af. Ze hebben minder zonlicht en warmte nodig en zijn daardoor vanaf eind september, halverwege oktober rijp voor de oogst. Bij edele rassen zoals Merlot, Sauvignon etc. zou dat niet lukken, maar met deze druiven gaat het heel goed.

Hebben de Amsteltuinwijnen een bepaalde karakteristiek met elkaar gemeen?

'Karakteristiek voor al onze wijnen is dat ik ze helemaal door vinificeer, er blijven dus geen restsuikers over. In druiven zit een bepaalde hoeveelheid suiker. Gist zorgt ervoor dat die wordt omgezet in alcohol. Je kunt er voor kiezen om dat proces te stoppen, zodat je nog wat restsuikertjes over hebt, je proeft dan nog 'een zoetje' in de wijn. Dat doen wij niet, onze wijnen zijn dus echt droog.

Verder hebben we ervoor gekozen om wijnen te maken die echt staan. Door warmte verdampt het zuur in de druif en de suikers lopen op. Het risico bij ons minder warme klimaat is dat je al snel te weinig suikers hebt (en dus een lager alcoholpercentage, red.) en te veel zuur. Als voorbeeld: onze Johanitter wijn is een 'dunne' wijn met een alcoholpercentage van 10.5 procent en dan hebben we toch gewacht met oogsten tot 21 oktober, dus echt zo lang mogelijk. Maar hij heeft wel hele mooie aroma's. De andere witte wijn die we maken is er één op basis van de Solarisdruif. Die haalt uit zijn eigen sappen een veel hoger alcoholpercentage van 13%. Wat we nu doen, is in april van deze twee wijnen een cuvée maken, zo combineren we de kracht van de ene met de verfijning van de andere!'

Je werkt biologisch, doe je dat van begin af aan?

'Ja, deze druiven bieden de mogelijkheid om biologisch te werken. Het

basismateriaal is goed. Als je meer aansluit bij edele rassen is dat haast niet te realiseren. Daarmee loop je bijvoorbeeld altijd het risico dat er valse meeldauw in komt. In de biologische landbouw heb je maar een paar natuurlijke hulpmiddelen tot je beschikking: dat hele belangrijke loofwandbeheer, we gebruiken wat zwavel, wat bitterzout, magnesium en we doen aan bladbemesting.'

Had je altijd al iets met biologische landbouw, was het een onderwerp dat je bezig hield?

Nee, niet echt, Dat gebeurde pas toen we in de praktijk met dit soort vraagstukken werden geconfronteerd. Moet je kijken: het is hier een paradijsje, daar goed voor zorgen is iets dat je serieus moet nemen.'

Ik las dat jullie ook echt alles uit de druiven halen wat je maar kunt, klopt dat?

'Ja, het grappige is, dat je op het moment dat je zo bewust bezig bent met wat een plant je te bieden heeft, je ook veel meer na gaat denken over wat je nog met de restproducten kunt doen. Daarom hebben we besloten om van wat er van de witte druiven over blijft na het produceren van de wijn een tweede beslag te maken - door toevoegen van water, suiker en gist - en daar maken we onze eigen grappa van. Maar dan zijn we er nog niet... want je hebt ook de pitten nog, die vol zitten met hele mooie, helende stoffen voor de huid. Mijn broer was drogist en hij heeft van de pitten een aantal verschillende crèmes gemaakt. Nou, dan heb je dus echt alles uit die druif gehaald. In die schillen zit niks meer, die gaan de wijngaard weer in als voedingsstof.' Inmiddels zijn we bij 'de rode velden' aangekomen...

'Wat je hier ziet is de Pinotin druif. Die geeft een lichte, fruitige wijn. Net als bij de witte wijn combineren we die, in dit geval met de veel uitgesprokenere Cabernet Cortis, een echte krachtpatser met veel tannines. Dat levert een bijzondere wijn op, met een heel eigen smakenpalet. Je moet dus ook geen vergelijking trekken met de smaak en geur van bijvoorbeeld een Merlot. Het is belangrijk dat je je open kunt stellen voor nieuwe smaken. Wetend dat dat de smaken zijn van een product dat de grond komt waar je ook op leeft, dat maakt het wel heel speciaal.'

Het is duidelijk dat er veel komt kijken bij het produceren van goede wijn. Hoe heb je je vakkennis vergaard?

'Ik heb heel veel gaandeweg opgepikt. Nederland telt 130 professionele wijngaarden, we hebben een Wijngaardeniersgilde, waar we regelmatig bijeenkomsten mee hebben. Zelf ben ik lid van de Commissie Commerciële Wijngaarden die zich bezig houdt met professionalisering. Verder heb ik nog een opleiding gedaan van vier maanden in Wageningen, gegeven door Duitse docenten die over precies de benodigde expertise beschikten. Voor de rest komt het toch aan op 'trial and error'...!'

Speelt 'biologisch' een belangrijke rol in de Nederlandse wijnbouw?

'Biologisch' is een hoofdthema. Er zijn er misschien een paar die soms voor een minder problematische weg kiezen om problemen op te lossen, maar eigenlijk staan alle ontwikkelingen en onderzoeken in het teken

van biologisch. Biologische wijnbouw ligt hier in Nederland ook heel erg voor de hand, het materiaal – de druifsoorten – zijn er erg geschikt voor.’

Julie gaan een feestelijke tijd tegemoet...

‘Ja, aanstaande zaterdag gaan vieren Tieke en ik hier onze bruiloft, dat wordt een heel groot feest en op 26 en 27 september hebben we hier Open Dagen, en is iedereen welkom om te komen kijken, helpen en proeven!’

Bron: Agripress, 24/08/2009

VERWERKER

Unilever komt met meer biologische artikelen

Voedingsmiddelenfabrikant Unilever komt na de zomer met nieuwe biologische producten onder één of meerdere van zijn A-merken. Volgens woordvoerder Els de Bruin is de introductie van de drie biologische maaltijdmixen onder het merk Knorr in maart van dit jaar dermate succesvol verlopen dat Unilever besloten heeft de inspanningen op biologisch gebied te verhogen. Hoe het aanbod er precies uit gaat zien en wanneer de nieuwe producten op de markt komen wilde De Bruin niet zeggen.

Bron: Agripress, 24/08/2009

Afzet biologische snacks Biomeerwaardekip op gang

De verkoop van de biologische kipsnacks van Biomeerwaardekip begint op gang te komen. Supermarkt Dekamarkt start met goedkope aanbiedingen om meer mensen met de producten in aanraking te brengen.

Schnitzels, burgers en nuggets van de Biomeerwaardekip zijn sinds begin 2009 te koop bij Dekamarkt en een aantal slagerijen. De prijs ligt nu op € 12,50 per kilo. De vereniging wil het aantal afzetkanalen vergroten, maar het promotiebudget is zeer beperkt.

Ook cateraars en horeca beginnen nu belangstelling te tonen. Pluimveehouders krijgen 12 cent per kilo uitbetaald bovenop de reguliere prijs.

bron: Agrarisch Dagblad, 22/08/09

NL - Biologisch brood in opmars

De economische malaise lijkt weinig invloed te hebben op de omzet

van biologische levensmiddelen, waaronder brood, in de supermarkten. In de eerste helft van dit jaar is die met tien procent gestegen, tegenover een omzetgroei van 2,9 procent voor de omzet van supermarkten in het algemeen, meldt de Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw.

Brood

Brood en vleeswaren droegen het meest bij aan de groei. De omzet daarvan steeg met veertig procent ten opzichte van het eerste halfjaar van 2008. Een woordvoerder van de task force spreekt over een 'inhaalslag'. Fabrikanten van brood en vleeswaren zijn later in de markt van biologische producten gestapt dan die van melk of verse groente.

Oerbrood

Ad Overgaag, coördinator van Oerbrood Biologisch bevestigt de bevindingen van Taskforce. 'Wij zijn op 18 mei 2008 begonnen met Oerbrood biologisch. Het wordt verkocht in duizend winkels en het brood is verkocht. Tot die tijd was er amper biologisch brood te verkrijgen, dus dan haal je die groeicijfers snel.'

Biologische voeding heeft in ons land een marktaandeel van ruim twee procent. In de supermarkten wordt zo'n 44 procent van de biologische voeding verkocht, meer dan in speciaalzaken, door cateringbedrijven of bij de boer.

Task force

De task force kwam tot stand op initiatief van het ministerie van LNV. Hierin is de hele keten, van boeren tot detailhandel, vertegenwoordigd.

Bron: Agripress, 13/08/2009



Biologische snacks beschikbaar voor catering en restaurants

Onder het nieuwe label Ekopuur is een assortiment biologische snacks beschikbaar voor catering en restaurants. Het gaat om kroketten, beef- en kipburgers, kipnuggets en frikadellen. Ekopuur speelt hiermee in op de groeiende vraag vanuit foodservice naar meer duurzame producten. Eerder waren er al de biologische snacks van Lekker Bio.

World Wide Food Trade, onderdeel van World Wide Cheese, brengt dit assortiment op de markt in nauwe samenwerking met Commandeur Eko Vlees, Eco Fields, Bio Meerwaarde kip en Dalco Foods. Duncker uit Amsterdam, specialist in koel- en vriesdistributie, verzorgt de landelijke diepvriesdistributie.

bron: Biologica, 13/08/09



'Biologisch' zie je niet aan buitenkant - Duurzame catering Gebrek aan regelgeving en controle geeft cateraars ruimte om te sjoemelen

Uit eten in biologische restaurants wordt almaar populairder. Ook bedrijfskantines schotelen hun bezoekers steeds vaker hapjes en drankjes van biologische makelij voor. Maar wie controleert of alle producten echt biologisch zijn?

redactie groen:

Je kunt wel stellen dat de buitenshuisconsumptie van biologisch eten tegen de klippen op groeit. Vorig jaar zelfs met bijna 100 procent. Met name de vraag vanuit de overheid - voor catering van haar vele kantoren - groeit hard. De rijksoverheid heeft zich namelijk ten doel gesteld dat volgend jaar alle inkopen uit duurzame producten moeten bestaan. Voor de catering betekent het dat minstens 40 procent van de producten biologisch moet zijn.

Deze vorm van verduurzaming is toe te juichen, maar geeft tevens ruimte aan slimmeriken die kans zien om misbruik te maken van die ontwikkeling. Het aanbod van biologisch geteelde producten is niet altijd constant, want afhankelijk van de seizoenen. Dat zou een kantinebaas of een restauranthouder wel eens op de gedachte kunnen brengen dan maar een gangbare bloemkool of tomaat in het eten te stoppen en dat gewoon als biologisch aan te prijzen.

Dit bedotten van de consument is juridisch gezien niet strafbaar. Er zijn namelijk geen regels opgesteld voor de biologische catering en dus is er ook geen controle.

Het blad Biofood Magazine schreef begin van de zomer over deze mogelijkheid tot gesjoemel. De Veneca, de koepel van de cateraars, reageerde furieus. Dat er zou worden gerommeld in de catering wijst zij van de hand. De Veneca meldt dat ze bezig is met het opstellen van eigen criteria die zijn afgestemd met het ministerie van landbouw en voedselkwaliteit. "Daarbij stimuleren we bij onze leden juist dat biologische en duurzame producten worden toegepast", schrijft Veneca-secretaris Jos van Straten in een boze brief aan Biofood Magazine. Door gecertificeerde biologische en niet-gecertificeerde producten te combineren, wordt de consument 'extra gestimuleerd om meer en vaker keuzes te maken voor biologische producten', aldus Van Straten in zijn brief. Hij zegt te streven naar een criterium waarbij de term 'bereid met biologisch' wordt gebruikt, waarbij minimaal zestig procent van de maaltijd bestaat uit biologische producten. "Dat is per locatie controleerbaar en zelfs per product."

Deze reactie van de branchevereniging is te begrijpen, maar wellicht een tikje naïef. Mensen uit de praktijk zijn niet zo vol van vertrouwen als de Veneca-secretaris. "Ik hoor al jaren die geruchten over de biologische catering, maar ik kan ze niet hard maken", zegt Raymond Hertong, directeur van BioZorg, de enige Nederlandse producent van biologische kant-en-klaar-maaltijden. "Nederland kent gewoon geen strenge regels voor biologisch. Zelfs de Polen hebben het beter voor elkaar. Die losse houding schept veel ruimte voor creativiteit. De verleiding is groot om de boel te beduvelen. Ik verwerk uitsluitend biologische ingrediënten en daarom stoot ik wel eens mijn neus als ik inkoop. Dan zijn dingen niet te krijgen. Toch zijn er bedrijven die elke dag biologisch kunnen inkopen, zelfs buiten het seizoen. Rara hoe kan dat? Er zijn cowboys in de branche. Jammer."

Er moet wel iets gebeuren in de catering, want het is niet beschermd,

zegt directeur Peter Janssen van Peter Pan Catering, een van de eerste biologische cateraars. "Dat leidt tot misbruik. Mag je koffie verkopen onder het kopje biologisch als de melk en de suiker dat niet zijn? Je moet daarmee afrekenen door middel van een goede controle. Daarom is het goed dat de Taskforce marktontwikkeling biologische landbouw komt met een rangorde in de horeca. Er komen bronzen, zilveren en gouden bedrijven. Die zijn goed voor respectievelijk 40, 60 en 80 procent biologisch."

Volgens Janssen is 100 procent biologisch niet haalbaar. "Dat lukt slecht door de toenemende vraag en het achterblijvende aanbod. Ik spreek ook liever over duurzaam. Een prachtige kaas van de lokale boer is misschien niet biologisch, maar wel heel duurzaam omdat het uit de buurt komt. Dat heb ik liever dan uit een ver buitenland biologische producten laten invliegen."

Bij een duurzame overheidskantine zet Janssen zijn vraagtekens. "Het ministerie heeft duurzaamheid wel heel breed gedefinieerd. Er vallen zo'n tien tot vijftien keurmerken onder, zelfs het 'Ik kies bewust' keurmerk. Dat is nota bene van de industrie zelf. Dan ben je fout bezig."

'Er zijn bedrijven die elke dag biologisch inkopen. Rara, hoe kan dat?' Geen twijfel mogelijk bij natuurcafé La Porte bij station Driebergen-Zeist: alle etenswaar, voor restaurant én maaltijdservice, komt van een biologische groothandel.

Toezichthouder denkt na over maatregelen om controle aan te scherpen. Skal is het orgaan dat in Nederland het alleenrecht heeft om de biologische productie te controleren. Deze stichting is eigenaar van het zwarte Eko-label.

Gek genoeg kent de biologische catering geen regels. "Dat is wel een gemis, Biofood Magazine heeft een punt", zegt woordvoerder Chris Maan van Skal. "Het is jammer dat de catering buiten de regels valt en de overheid ook geen opdracht geeft dat gat te dichten. Het zijn Europese regels, en Brussel laat de lidstaten vrij om er zelf iets aan te doen. Nederland laat het zo."

Volgens Maan zijn er wel steeds meer geluiden te horen om er iets aan te doen. "We voelen ons best aangesproken. Je wilt je als bedrijf onderscheiden van de andere. Dat lukt alleen als je een controle regelt door een derde, onafhankelijke partij. Daarom zijn we nu bezig met het opstellen van een certificeringsprogramma voor kleine bedrijven. Over een paar maanden komen we met resultaat."

Bron: Trouw, 17/08/2009

VERKOOPPUNT



Nieuwe jaarlijkse biomarkt te Brussel

Op 12 september verzamelen 30 marktkramers zich op het Jourdanplein te Etterbeek voor een eerste editie van de nieuwe biomarkt.

Sensibiliseren en proeven staan in de schijnwerpers. De meer klassieke voedingswaren zullen er staan, maar ook bijvoorbeeld biologisch textiel. Bij drie restaurants kan je een biomenu gaan proeven!

de volledige tekst in het Frans:

Bio. Actuellement, le terme "bio" est utilisé à toutes les sauces : pain bio, œufs bio, savon bio, peinture bio, textile bio. Mais que se cache-t-il vraiment derrière ces trois lettres ? Aujourd'hui, certains consommateurs cherchent à en savoir davantage que ce que leur indique l'étiquette "bio" apposée sur tel ou tel produit. Car "la question n'est pas tant "Quelle planète pour nos enfants?", mais plutôt "Quels enfants feront notre planète de demain ?", déclare Aymeric Trudon, directeur opérationnel des Etablissements Charve, société qui gère plus de 40 marchés quotidiens à Bruxelles et en Wallonie.

Alors que le spectre du réchauffement climatique menace, il s'avère grand temps de sensibiliser et d'éduquer la population d'aujourd'hui et de demain à consommer durablement. En cela, le bio prend tout son sens. Mais encore faut-il pouvoir bien comprendre et décrypter cette nouvelle forme de consommation afin qu'elle ne devienne pas qu'un effet de mode "bobo", mais bien un art de vivre, salubre pour la planète.

Et, dans cette entreprise, chacun, à son niveau, a un rôle à jouer. La commune d'Etterbeek l'a bien compris. Voici déjà plus de dix ans qu'elle s'implique dans diverses initiatives destinées à sensibiliser ses concitoyens au développement durable. Elle est ainsi la première entité à avoir confié à un échevin la compétence spécifique du Développement durable. "Nous avons également mis en ligne sur le site de la commune un calculateur d'empreinte écologique", indique non sans fierté Marie-Rose Geuten (Ecolo), échevine en charge du Développement durable. "Depuis deux ans, nous avons lancé le Conseil consultatif du développement durable et la commune œuvre actuellement à l'élaboration d'un Agenda 21 local. Par ces diverses initiatives, nous voulons inviter les gens à réfléchir à ce qu'ils peuvent mettre en place eux-mêmes au quotidien", ajoute-t-elle.

Dans la logique de cette politique de sensibilisation, le collège des bourgmestre et échevins a décidé de lancer un marché bio, en collaboration avec Bioforum Wallonie et Flandre et les Ets Charve. L'idée ? "Il s'agit d'en faire un événement annuel récurrent", affirme le bourgmestre Vincent De Wolf (MR). "Certes, il existe déjà des marchés bio, mais ils ont lieu à l'intérieur et les dégustations sont payantes. Dans ce cas-ci, ce sera le seul événement de cette importance en plein air et gratuit." Objectif ? "Nous voulons sensibiliser tous nos concitoyens à tous les aspects du développement durable. Avec ce marché, nous souhaitons inviter les gens à changer leur comportement", explique Marie-Rose Geuten. Ce nouveau rendez-vous prendra ses quartiers place Jourdan, où déjà chaque dimanche le marché traditionnel, géré par les Ets Charve, "remporte un vif succès", se félicite le bourgmestre.

Le samedi 12 septembre, de 8 h à 18 h, plus de 30 exposants, certifiés bio, se retrouveront donc sur la place Jourdan pour faire découvrir au public leurs produits. On retrouvera des commerces "classiques" alimentaires (viandes, fruits et légumes, pains, vins, etc), mais aussi des non-alimentaires comme le textile bio. Pour les lève-tôt, un petit-déjeuner bio sera offert dès 8 h sur la place Jourdan tandis que trois

restaurants ("L'Esprit de Sel", "Le Charlot" et le restaurant de l'hôtel Sofitel) de la place Jourdan proposeront de déguster des plats bio. Aux plaisirs de bouche s'ajouteront ceux de l'esprit. De fait, pour Marie-Rose Geuten, "sensibiliser, ce n'est pas qu'amener des produits bio, c'est aussi apporter de la pédagogie". Ainsi, le hall d'entrée de l'hôtel Sofitel se fera salle d'exposition en présentant de 8 h à 18 h des fruits et légumes oubliés. De même, le Sofitel accueillera de 11 h à 18 h un cycle de conférences (entrée libre). Diverses thématiques seront abordées : l'agriculture biologique; l'économie sociale, avec le cas pratique des Petits Riens; le commerce équitable; le changement climatique, en présence d'un membre de l'équipe du climatologue Jean-Pascal Van Ypersele; et les légumes oubliés de nos régions. Enfin, deux films seront projetés dans l'après-midi au Sofitel : "L'Assiette sale" de Denys Piningre et "Notre Pain quotidien" de Nikolaus Geyrhalter. Cette nouvelle idée, Vincent De Wolf "y croit". Et il compte bien la décliner en proposant notamment aux restaurateurs de la place Jourdan de présenter "en permanence sur leur carte une entrée, un plat et un dessert bio" ou encore "d'intensifier la présence des exposants bio lors du marché traditionnel de la place Jourdan". Et si l'expérience s'avère concluante le 12 septembre, celle-ci pourrait bien être exportée dans d'autres communes bruxelloises.

Bron: LaLibre.be, 19/08/2009



NL - Biologische speciaalzaken introduceren groenpas

Vanaf 1 september kunnen consumenten in zes biologische speciaalzaken een groenpas aanschaffen. De groenpas is een initiatief van de Stichting Promotiebureau Biologische Speciaalzaken om te zorgen dat winkeliers en consumenten elkaar de komende jaren gaan helpen om de markt voor biologische producten verder te laten groeien. Met de groenpas kan de verduurzaming in de keten op het gebied van transport en energieverbruik worden versneld, evenals de introductie van nieuwe smaakvolle rassen en gezonde producten uit de eigen omgeving. Het concept is eenvoudig: Voor 100 Euro krijgt de consument een jaar lang 'belastingvrijkorting'. Dat betekent 6% korting op alle producten in de winkel. Dit percentage staat symbool voor de BTW die de winkelier op dit moment moet afdragen aan de omzetbelasting, terwijl biologische productie het milieu nauwelijks belast.

Met deze kortingsactie willen de winkels ook een signaal afgeven naar de politiek om de oproep van Biologica en maatschappelijke organisaties als Natuur en Milieu en Milieudefensie te volgen en de BTW op biologische producten af te schaffen.

De winst voor consument en winkelier van de groenpas zit erin dat de winkelier voor zijn investeringen niet naar de bank hoeft en het rentevoordeel direct teruggeeft aan de klant. Drie keer voordeel dus: de winkelier kan investeren dankzij de bijdrage van de consument; de klant heeft al gauw een beter rendement voor zijn/haar geld dan bij de

bank en samen werken winkelier en klant aan een nog duurzamere winkel en een nog beter assortiment.

Als welkomstkado ontvangen deelnemers aan de groenpas de bestseller van Michael Pollan: 'Een pleidooi voor echt eten' met eenvoudige regels voor gezond eten, zoals 'Eet nooit iets wat je grootmoeder niet als voedsel zou herkennen'.

De groenpas start vanaf 1 september in zes winkels: Gimsel Rotterdam, Xummum Ermelo, Van Nature Delft, en Natuurwinkels Uden, Roermond en De Bilt Vanaf januari gaat de groenpas in veel meer winkel van start. Voor alle informatie: kijk op www.groenpas.nl (vanaf 1 september).

Bron: Biologica, 24/08/2009



NL - Biologische speciaalzaken organiseren grootste internet smaakpanel

De biologische speciaalzaken, verenigd in Promotiebureau Biologische Speciaalzaken, organiseren in het kader van de Week van de Smaak het grootste internet smaakpanel. Klanten van natuurvoedingswinkels worden vanaf medio september uitgenodigd om hun top vijf van favoriete biologische producten op de website www.proefenstem.nl (vanaf 10 september) kenbaar te maken.

Begin november worden de stemmen geteld en wordt het lekkerste biologische product bekend gemaakt. De deelnemers met de origineelste motivaties voor hun smaaktopper worden beloond met een smaakfeest voor twee personen op Landgoed Rhederoord, of gratis biologische boodschappen ter waarde van € 50,-.

Nieuwe oogst

Veel biologische natuurvoedingswinkels vieren vanaf de Week van de Smaak de komst van veel nieuwe oogstproducten, zoals de nieuwe aardappelen uit Nederland, de Hollandse appels en peren, de Hollandse pompoenen, de druiven en allerlei fruitproducten die van nieuwe oogst gemaakt zijn. Biologische producten zijn vers op hun aller lekkerst. Daarom zijn diverse nieuwe oogst producten genomineerd, zoals:

Bio Aardappel: verrassend veelzijdig

De nieuwe oogst aardappelen rekenen wij tot de smaaktoppers in de natuurvoedingswinkels. De smaak is verrassend veelzijdig. Omdat u verschillende aardappelrassen aantreft in de biologische speciaalzaken, van de rode raja's tot de kruimige ditta's. En omdat de biologische aardappelen geteeld worden zonder gifstoffen en niet de grond uit gejaagd worden door kunstmest. Als u de biologische aardappelvelden in het rijke natuurschoon van Nederland wilt bezoeken, surf dan eens naar www.pieperpad.nl Met prachtige fietstochten door natuurlijk Nederland.

Bio Appel: in alle soorten en maten

De biologische appels uit Nederland zijn nu op z'n aller lekkerst. Net geplukt van de boom, dus verser kan niet en dat proef je. Vol sap, lekker fris-zoet en met een goed stevige beet. En de biologische telers hebben verschillende soorten in de aanbieding. De sappige Elstar, de gezonde Santana (geschikt voor 50% van de mensen met een appelallergie) en de Rode Boskoop. Natuurlijk vindt u ook de Goudrenet en op veel plaatsen zijn de Sterappels nog verkrijgbaar.

bron: Stichting PBS, 25/08/09



U.K. - Eigen groenten en fruit plukken in supermarkt

Als het aan het Britse Futurlab ligt kunnen we over toen jaar onze eigen groenten en fruit oogsten in de supermarkt. Volgens Futurlab zullen supermarkten dan beschikken over eigen planten in de schappen waar de klant zelf de gewenste producten kan plukken. Sainsbury's reageert enthousiast op dit vooruitzicht. Volgens hen zou de kwaliteit van de producten omhoog gaan en ecologisch gezien is het ook een stap vooruit omdat er dan geen hoge transportkosten meer zijn.

Bron: AGF, 8/07/2009



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'.