



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



BioForum Bioknipsels 31 - 17 september 2009

Bij het samenstellen van deze nieuwsbrief popte ineens dit lied van Kinderen voor Kinderen in mijn hoofd op:

*Als ik de baas zou zijn van het journaal
Dan werd meteen het nieuws een heel stuk positiever
De hele wereld werd meteen een beetje liever,
want ik negeerde alle narigheid totaal....*

Zonder de negatieve berichtgeving genegeerd te hebben, hierbij een portie hoofdzakelijk positief en constructief bionieuws.

Positieve groeten,

Geertje Meire
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - Algemeen

- [French study says organic food is healthier](#)
- [10 op 10 voor duurzame voeding](#)
- [BioForum neemt deel aan Bike to Work](#)
- [Bio boerderijfeesten](#)
- [Ecologische tuintjes zijn een succes](#)
- [Belg weet te weinig over gezonde voeding](#)
- [NL - Column: Partij voor de Planten?](#)
- [Wintercollectie Piccalilly: Gewoon goed!](#)
- [Natuurlijk mooi](#)
- [Soil Association Organic Food Award Winners 2009](#)

PRODUCENT

- [Pluk zelf je groenten bij de boer](#)
- [Gereedschapskist voor biodiversiteit en landbouw](#)
- [Onkruidbestrijding vraagt om biologische innovatie](#)



- [Nieuwe pompoenrassen beproefd](#)
- [Meet the climate challenge - meet organic farming!](#)

VERWERKER

- [Vlaanderen heeft veel goede soorten boter te koop](#)
- [NL - Op de goede Groene Weg](#)
- [Groene snacks op de kaart](#)
- [Zeeuwse bioboeren zoeken koks - update](#)

VERKOOPPUNT

- [BioForum organiseert workshops op Vitasana](#)
- [NL - Sparen voor gratis groene cadeaus bij alle biologische aankopen](#)
- [NL - Biologische keten Estafette opent twee nieuwe winkels](#)
- [Organic Food Hits Eastern Europe](#)

en de Biokalender ...



CONSUMENT-Algemeen

French study says organic food is healthier

A new review from France has concluded that there are nutritional benefits to organic produce, on the basis of data compiled for the French food agency AFSSA. The conclusion opposes that of a UK study published last month.

Whether or not organic food brings nutritional benefits over conventional food has been a matter of considerable inquiry and debate. The issue came to a head last month when a study commissioned by the UK's Food Standards Agency (FSA) concluded that there is no evidence of nutritional superiority.

Now, however, a review published in the journal *Agronomy for Sustainable Development* has said drawn wildly different conclusions. Author Denis Lairon of the University of Aix-Marseille coordinated an "up-to-date exhaustive and critical evaluation of the nutritional and sanitary quality of organic food" for AFSSA, which was originally published in 2003. The new review is based on this, as well as the findings of new studies published in the intervening years.

Lairon concluded that organic plant products contain more dry matter and minerals – such as iron and magnesium – and more antioxidant polyphenols like phenols and salicylic acid. Data on carbohydrate, protein and vitamin levels are insufficiently documented, he said. Organic animal products were seen to have more polyunsaturated fats. Is nutrition important?

In the wake of the FSA report publication, organic groups and the media debated the reasons for consumers' keenness to buy organic

produce. Many concluded that nutritional benefit is not necessarily at the forefront of their minds, but they are more driven by food safety and environmental aspects such as pesticide use.

Unlike the authors of the FSA study, Lairon did look at food safety. He concluded that between 94 and 100 per cent of organic food does not contain any pesticide residues, and organic vegetables have about 50 per cent less nitrates.

Organic cereals, however, were seen to have similar levels of mycotoxins overall compared with conventional cereals.

Emphasis on quality

The FSA study looked at evidence from studies published in the English language, and notably drew attention to shortfalls in the methodology of many which means their findings could not be included.

The original AFSSA report, too, placed a high onus on quality of study. Selected papers had to refer to well-defined and certified organic agricultural practices, and have information on design and follow-up, valid measured parameters and appropriate sampling and statistical analysis.

Source: Agronomy for Sustainable Development (2009)



10 op 10 voor duurzame voeding

Op school en thuis samen koken, spelen en leren en smullen van heerlijke, duurzame en gezonde voeding en tussendoortjes: het kan!

De Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren (Velt vzw), MOSVlaams-Brabant en Kleur Bekennen dagen basisscholen in Vlaams-Brabant uit om mee te doen aan de wedstrijd '10 op 10 voor duurzame voeding'. De bedoeling is om leerlingen, leerkrachten en (groot-)ouders stap voor stap te laten kiezen voor ecologisch verantwoorde voeding. Het project krijgt steun van de provincie Vlaams-Brabant.

Iedereen kan de wedstrijd volgen op www.velt.be/10op10. Hier ontdek je het principe, de groente, het recept, de prijsvraag en de winnaar van de maand! Meedoen is niet alleen leuk maar kan ook een prijs opleveren.

Scholen die ervoor kiezen om het hele schooljaar te werken rond duurzame voeding kunnen inschrijven tot 18 september 2009. Voor hen organiseren we een startmoment op woensdag 23 september in het natuureducatief centrum Paddenbroek, Paddenbroekstraat in Gooik.

Programma

- 14.00-14.45 u: Ontvangst van 4 à 5 ambassadeurs per school, met een rondleiding in de boomgaard.
- 14.45-15.45 u: Voor de leerlingen: workshop 'ecodroomboom' met doekaarten voor de 10 principes. Voor de leerkrachten: infosessie en brainstorm 'Op school aan de slag met de 10 principes'.
- 15.45-16.20 u: Pauze met een sapje en Pim Pompoen presenteert de

ecosmos voor kinderen.

- 16.20-17.00 u: Voorstelling 'ecodroomboom' (Esther Cuyvers en Karen Remans) en missie voor de ambassadeurs en de scholen. We staan de media graag te woord. Journalisten worden verwelkomd tijdens de pauze en kunnen het tweede deel van het programma mee volgen.

*Persmap en info bij: karen.remans@velt.be tel 0494 16 72 17 of www.velt.be/10op10

Contact:

Karen Remans - Velt dienst voeding - karen.remans@velt.be

Velt vzw, Uitbreidingstraat 392c, 2600 Berchem - 03 281 74 75

*In de persmap (digitaal) vind je:

- contactgegevens van alle partners
- vb. maand september: prijsvraag van de maand
- artikel uit Mos(t)erd, het tijdschrift van Milieuzorg Op School.
- voorstelling publicatie Pim Pompoen
- routebeschrijving en info over Natuureducatief centrum De Paddenbroek in Gooik

Bron: Velt, 11/09/2009



BioForum neemt deel aan Bike to Work

BioForum doet mee aan Bike to Work. Met dit initiatief wil de Fietzersbond mensen motiveren om de fiets te nemen naar en van het werk. Zo draag je zorg voor jezelf en voor je omgeving. Op de website www.biketowork.be vind je alle informatie om je in te schrijven. In september kan je meedoen aan een leuke wedstrijd. Van maandag 7 september tot vrijdag 2 oktober fietsen de deelnemers de grote Bike To Work wedstrijd! Vorm samen met drie collega's een team van vier en neem het op tegen andere teams uit je bedrijf en buiten je bedrijf. Niet alleen de teamgeest wordt aangespoord, er vallen uiteraard ook prijzen te rapen. Doen! In 2010 plannen BioForum Vlaanderen en Bike to Work een partnership op te zetten. Een natuurlijke symbiose. Je dagelijkse portie lekker bio-voeding en beweging zijn, wat ons betreft, nu eenmaal de bouwstenen voor een gezonde levensstijl.

Info: www.biketowork.be

Bron: BioForum Vlaanderen, 15/09/2009



Bio boerderijfeesten

Samen met Mondina vzw viert Wervel twee boerderijfeesten:

-20/09 (dag van de landbouw) op de Zonnekouter bij Walter Coens en An Verboven in Machelen aan de Leie

-27/09 in 't Gebroek bij Frans Beckers in Zutendaal.

Consumenten en boeren dichterbij elkaar brengen is het opzet. Eten kan dus niet ontbreken en wel: vers, recht van de grond!

Op het programma staan kookworkshops, film, muziek en samen theater maken. Met dit forumtheater -voor kinderen EN volwassenen - willen we ons inleven in de situatie van boeren wereldwijd. Mondina werkte voor kinderen een grondstoffenspel uit, en voor volwassenen werken we met een professioneel theatermaker.

Info en inschrijven voor maaltijd – kookworkshop en jeugdtheaterspel (lieft met vermelding boerderijfeest en datum of plaats) en info op info@wervel.be of tel. 02/893.09.60

Bron: Wervel, 13/09/2009



Ecologische tuintjes zijn een succes

Ter gelegenheid van de actie 'beweeg en eet gezond' kon de ecologische volkstuin niet achter blijven. Want waar vind je nog gezonde en zelfgekweekte groenten zonder dat er sproeistoffen aan te pas komen? In de ecologische en biologische volkstuintjes natuurlijk. Onder meer de pompoenen en selder van de compostmeesters staan er mooi bij. De gastheren, Louis en Richard, geven er met veel enthousiasme uitleg over hun tuin- en kweekmethode. "De drempel van het ecologische volkstuintje is voor sommigen blijkbaar toch nog iets te hoog," vertelt Louis. "Heel wat fietsers stoppen en kijken door de draad naar het mooie tuinresultaat. Maar binnenkomen durfden ze nog niet." "De hele maand september kan je hier nog terecht voor info en tips om thuis ook een ecologische en biologisch tuintje in te richten," vertellen de compostmeesters.

Bron: Het Belang van Limburg, 15/09/2009



Belg weet te weinig over gezonde voeding

De Belgische consumenten hebben wel interesse in gezonde voeding, maar weten er te weinig over. Ze hebben het ook heel moeilijk om de juiste voedingswaarde en de aanbevolen hoeveelheden van een product in te schatten. De vraag naar meer informatie over de voedingswaarde van de producten is groot. Dat blijkt uit een studie van het OIVO.

Voor de studie ondervroegen wetenschappers 1.304 Belgen ouder dan 18 jaar. De meerderheid heeft interesse in goede eetgewoonten en zes op de tien raadpleegden al een diëtist. De helft van de Belgen leest wat er op de verpakking staat en vier op de tien wil meer weten over de samenstelling van het product. "Niettemin hebben ze problemen om uit twee producten het gezondste te kiezen. Voorts hebben ze een slechte perceptie van hun lichaamsgewicht", stelt het OIVO. Uit het onderzoek blijkt ook dat consumenten niet goed weten hoeveel groenten en fruit we elke dag moeten eten. "De meesten zeggen dat drie

porties volstaan, terwijl deskundigen vijf porties vooropstellen", aldus het OIVO. Acht op de tien consumenten overschatten de hoeveelheid zout die men dagelijks moet nemen. Deskundigen vinden 6 gram per dag het maximum. Minder dan één op de drie consumenten weten ook dat men gewoon zout door gejodeerd zout kan vervangen.

Nog uit de studie blijkt dat negen op de tien respondenten de tijd overschatten die men dagelijks moet besteden aan bewegen. Volgens deskundigen is 30 minuten per dag voldoende. Volgens het OIVO heeft de voortdurende berichtgeving over voedingswaarden en gezondheid een impact op de koopgewoonten van de Belgen. Walen (+16 procent) en gezinnen (+13 pct) zeggen vaker dat ze hun koopgewoonten veranderd hebben. Bij mannen (-6 pct) en Vlamingen (-8 pct) komt dat minder vaak voor.

Lage sociale groepen vinden de oproepen om gezond te eten irritant en beschuldigend. Ze zoeken niet naar informatie, lezen de verpakking niet en interesseren zich weinig voor de voedingswaarde op etiketten. Het OIVO dringt aan op een betere samenwerking tussen de voedingsindustrie en de verbruikersorganisaties, meer controles en een betere klachtenbehandeling als het gaat over de voedingswaarde van de producten en de voedingswaardedeclairs.

Voorts moeten er gerichte sensibiliseringscampagnes komen rond voeding, en dan vooral voor de risicogroepen.

Bron: vilt, 12 september



NL - Column: Partij voor de Planten?

Phileen Meertens, bestuurslid bij Biologica namens de Nederlandse Bond voor Plattelandsvrouwen, schreef onlangs een prikkelende column voor de NBvP. Dieren hebben dierenrechten, maar hoe zit het met plantenrechten?

"Waarom is er wel een Partij voor de Dieren en niet een Partij voor de Planten? Het wordt hoog tijd dat er iemand opkomt voor de rechten van planten, want je hebt als plant echt niets over jezelf te vertellen. Ik kreeg spontaan politieke ambities voor een plantenpartij toen ik las dat men aardappels op watercultuur gaat telen - als experiment, maar toch. Ik kan me geen aardse plant voorstellen dan een aardappel en die moet dan in een bak water hangen, zodat ze heel nauwkeurig en efficiënt kunnen bemesten. Een plant hoort gewoon met zijn wortels in de grond te staan. Elke plant doet dat op zijn eigen manier. De aardappel gaat lekker breeduit met zijn wortels, een ui verankert zichzelf stevig met een klein wortelpruikje, terwijl luzerne met een flinke penwortel de grond inschiet. Maar wat ze allemaal doen met hun wortels is eten of eigenlijk zuigen en slurpen. Een plant eet namelijk alleen vloeibaar. Het liefst slobberen ze aan oude verteerde stalmest, daar zit echt van allerlei lekkers in.

En die plant die met zijn wortels vrijelijk door rijke grond is gegaan, die echt plant heeft kunnen zijn, die wil ik eten.

Nu rijst natuurlijk de vraag of je als Partij voor de Planten wel een plant mag opeten? Natuurlijk wel, sterker nog: je moet planten eten. Het unieke van een plant is dat hij de kracht van de zon en de kracht van de aarde weet te combineren tot rijk en gevarieerd voedsel. Je kunt volgens mij daarom vooral waardering voor planten laten blijken door er van te smullen

Dus als die Partij voor de Planten er ooit komt, zullen de eerste twee artikelen zijn: een plant moet met zijn wortels in de grond staan en heeft het recht om opgegeten te worden."

Bron: Biologica, 10/09/2009



Wintercollectie Piccalilly: Gewoon goed!

Het is niet moeilijk om mooie, fairtrade en organic kleding te produceren. Dat bewijst Musjes.com door de wintercollectie van Piccalilly te presenteren. Een mooie, evenwichtige collectie met mooie kledingstukken voor baby, peuter en kleuter.

Naast de voortzetting van de populaire Girls/Boys Spotty lijn zijn er een paar geweldige toevoegingen aan het assortiment beschikbaar. Voor de allerkleinsten is er de New Stripe lijn en een Mooncrater Spotty newborn giftset. Voor de iets grotere kinderen zijn er vier mooie shirts met opdruk. Voor de jonge dames is er een lijn met klassieke jurkjes die heerlijk warm en zacht zijn, om de winter stijlvol door te komen.

De gehele wintercollectie van Piccalilly komt Fairly Traded uit India en is gemaakt van organic katoen en op ecologische manier geleverd. Dat betekent dat er niemand slechter wordt van deze kinderkleding: veilig en eerlijk. En Piccalilly bewijst daarnaast ook dat ecologische en fairtrade kleding niet duurder hoeft te zijn dan kleding die niet aan die voorwaarden voldoet.

Bij Musjes.com vind je de girls/boys spotty-, new stripe-, loop the loop- en butterfly garden-collecties. Elke collectie bestaat uit mutsjes, rompers, playsuits, slabbertjes, mini bandanaslabbertjes, omslagdeken en nightgown. De maten lopen van newborn tot 24 maanden. Naast deze lijnen zijn er natuurlijk de bedrukte shirtjes en jurkjes.

Bron: Musjes.com, 09/09/2009



Natuurlijk mooi

Voorstander van natuurlijke cosmetica én u laat zich graag een paar uur verwennen? Het tuinmagazine Nest testte zeven wellness-adressen uit waar u van top tot teen onder handen wordt genomen met uitsluitend natuurlijke of biologische verzorgingsproducten.

1. Dr. Hauschka : op zoek naar ons innerlijke ritme
2. Weleda : intense sportmassage voor iedereen
3. Aveda : voor een stralende huid

4. Baborganic : alpensensatie op de behandeltafel
5. Pevonia Botanica : gelaatsverjonging met zachte hand
6. Bio Phyt's : de natuur verpakt in luxe
7. Equavie : reis naar het zuiden

1. Dr. Hauschka : op zoek naar ons innerlijke ritme

Wat ? Een 100 % natuurlijke gelaatsbehandeling die het gezicht reinigt en lichaam en geest ontspant.

Het merk ? De Weense arts Rudolph Hauschka lanceerde in 1967 met schoonheidsspecialiste Elisabeth Sigmund de lijn verzorgingsproducten en cosmetica, gebaseerd op de antroposofische visie van Rudolph Steiner. Belangrijk is hier dat de mens in zijn geheel wordt benaderd. Voor de huid wil dat zeggen dat het hele lichaam goed moet functioneren en welbehagen moet ondervinden om de huid te doen stralen. De gezichtsbehandeling start dan ook met een voetbad, een massage en lymfedrainage van armen en benen.

De behandeling ? Fabienne Luyckfasseel belichaamt alles wat een goede schoonheidsspecialiste moet zijn : vriendelijk, verzorgd, open en toch discreet. Dat is nodig, want tenslotte geef je je tijdens zo'n twee uur durende behandeling helemaal over aan iemand die je een halve dag eerder nog niet kende. Alles start met een voetbad met salieolie en een voet-, been-, arm- en hoofdmassage waarbij bepaalde ritmische bewegingen telkens terugkomen en de lymfen gestimuleerd worden. Mijn focus verlegt zich vrij snel naar het voelen van de aanraking en de bewegingen van de zachte handen van mijn weldoener. Mijn geest ontspant zich, opzet geslaagd. Verder gaat het met de gezichtsbehandeling waarbij drie vuistregels van tel zijn : reinigen, versterken en beschermen. Nadat mijn velletje als herboren aanvoelt, wordt er nog afgesloten met een penseelmassage waarbij je gezicht (opnieuw met de nodige ritmiek) geaaid wordt met twee penselen. Wat een sensatie ! Zelden op een meer doeltreffende manier ook het laatste greintje spanning als sneeuw voor de zon voelen smelten.

Prijs ? 90 euro (2 uur)

Info ? Uitgetest in schoonheidsinstituut O Soin Pur, Olivier De Wreestraat 8, 8200 Sint-Andries, 050 38 85 15, www.osoinpur.be. Alles over Dr. Hauschka op www.drhauschka.be.

2. Weleda : intense sportmassage voor iedereen

Wat ? Een sportbehandeling met een intense massage, hoofdhuidmassage, een voetbad met olie, gevolgd door een peeling en een voetmassage. Niet alleen voor sporters, maar voor iedereen die houdt van een stevige massage.

Het merk ? Weleda werd in 1921 in Zwitserland opgericht als farmaceutisch laboratorium met een eigen geneeskruidentuin. Het is de eerste producent van natuurzuivere, mens- en diervriendelijke verzorgingsproducten. Weleda gebruikt natuurlijke grondstoffen, zoveel mogelijk biologisch-dynamisch en biologisch geproduceerd. Bij de productie minimaliseert Weleda energieverbruik, afval, milieuvervuiling en schadelijke stoffen.

De behandeling ? Drie jaar geleden opende Sanny Huyben een ruimte voor schoonheidsverzorgingen. Verwacht geen technische hoogstandjes of weelderige luxe : de inrichting is basic, maar Sanny's vaardige

handen slagen er wél in om je onmiddellijk te laten wegdromen. Met de verwarmende massageolie arnica gaat ze eerst mijn rug en hals, armen en tot slot mijn benen te lijf. Elk spiertje wordt soepel gekneed, getrommeld en gladgestreken. Rozig en uiterst relaxed lig ik een dik uur later na te genieten bij een ontspannende hoofdmassage met geurende Weleda haarolie. De ritmische bewegingen en het zachte aaien wiegen me in een soezende slaap. Na een hapje met aardbeien wordt deze sportbehandeling afgesloten met een verkwikkend voetbad met kastanje-olie, een berkenpeeling en voetmassage met de Weleda-voetenbalsem. Of ik vaak last heb van mijn hals door stress of spanning ? Want dat voelt Sanny aan het 'knakken' van mijn grote teen... Ontspannen stap ik twee uur later buiten. Die nacht slaap ik opvallend snel in en na een vaste en diepe slaap voel ik mij de volgende morgen nog energiever.

Prijs ? 75 euro (2 uur)

Info ? Uitgetest in schoonheidsinstituut Casa de la Belleza, De Cauwerstraat 2, 9100 Sint-Niklaas, 0473 94 19 63,
www.casadelabelleza.be. Alles over Weleda op www.weleda.be.

3. Aveda : voor een stralende huid

Wat ? De Enbrightenment gezichtsbehandeling is geïnspireerd op Aziatische behandelingen en massagetechnieken, en maakt gebruik van Aveda's Spa Rituals voor volledige ontspanning en herstel van de huid. Het merk ? Aveda, opgericht in 1978, vervaardigt beautyproducten die goed zijn voor de gebruiker maar ook voor onze planeet. Fair trade, natuurlijke ingrediënten en milieuvriendelijke verpakking staan centraal. De filosofie achter de producten en de behandelingen komt uit Azië. Behandelingen zijn er niet alleen om er mooi uit te zien, maar ook om je mooi te voelen.

De behandeling ? In een smal pand in centrum Brugge neemt Sofie me mee naar de bovenste etage en presenteert me een glaasje champagne. Ik voel me welkom en verwend. De ruimte in bruin en beige ademt rust en sereniteit. De unieke samenstelling van de producten én de nieuwe Aveda-Enbrightenment gezichtsbehandeling is erop gericht om de intensiteit van donkere vlekken in het gezicht te verminderen en de huid stralender te maken. Mijn huid krijgt een behandeling die niet alleen reinigend, maar ook verhelderend en verfijnd werkt. Voor het masker wordt eerst mijn gezicht beneveld met een Activating Spray en dan ingesmeerd met het Perfect Plan Peel Thermal Mask. Door de aanwezigheid van magnesiumsulfaat wordt mijn huid warm. Niet onaangenaam. Na tien minuten wordt het product weer beneveld en nog eens extra ingemasseed, waardoor ik weer die warmtesensatie ervaar. Massages lopen als een rode draad door de behandeling, niet alleen voor het gezicht maar ook voor handen, voeten, armen en schouders. De ene keer zacht en vlinderend om te ontspannen, de andere keer stevig om de bloeddoorstroming en ontgiftiging van de huid te bevorderen. Na dit anderhalf uur voelt mijn gezicht als nieuw en ik heb het gevoel dat ik de wereld aankan.

Prijs ? 80 euro (1 uur) of 110 euro (1,5 uur)

Info ? Uitgetest bij Xantippe City Spa, Noordzandstraat 55, 8000 Brugge, 050 33 27 34. Alles over Aveda op www.aveda.be.

4. Baborganic : alpensensatie op de behandeltafel

Wat ? Ontspannende lichaams- en gelaatsverzorging met uitsluitend producten uit de Baborganic-lijn van Babor. Een verzorging zowel voor mannen als voor vrouwen, ook bij specifieke huidproblemen en tegen rimpeltjes.

Het merk ? Het Duitse cosmeticamerk Babor werd in 1955 opgericht door dr. Michael Babor. Het merk had bij de productontwikkeling meteen oog voor de soortbescherming van planten en dierproeven werden strikt vermeden. De grondstoffen komen maximaal uit duurzame biologische teelt. Baborganic is een nieuwe complete lijn voor gezicht en lichaam met 100 % natuurlijke bestanddelen met Ecocertlabel.

Behandeling ? Tijdens de behandeling in de cabine met donker hout en zacht kaarslicht staat alles in het teken van wit en zuiverheid. Stefanie start met een ontspannende massage met wit poeder. Door de soepele handbewegingen wordt de huid met het poeder heel zacht geschrubd. Twee borstels verdelen het poeder daarna voor een intensere peeling met ritmische bewegingen over mijn lichaam. Na rug en hals komen benen en armen aan de beurt, en daarna buik en borst. Een korte ultra-ontspannende massage van rug en onderrug met bergkristallen sluit dit uur af. Dan volgt mijn gelaat. Na een reiniging en scrub met suikerolie verzacht en ontspant de de-stressing fluid de huid. De wenkbrauwen worden bijgewerkt, zwarte puntjes worden verwijderd. Na elke stap wordt mijn hoofd heen en weer bewogen en wordt een subtiele, frisse geur verstoven. En alweer een massage van het hoofd én een gelaatsmassage met twee kleinere bergkristallen. Tijdens het masker, ook op basis van wit poeder, dommel ik in. Na bijna drie uur wordt afgesloten met een dagcrème en ooggel tegen de eerste rimpeltjes. Puur genieten !

Prijs ? 70 euro voor de gelaatsverzorging (1,5 à 2 uur) en 70 euro voor de lichaamsbehandeling (1 uur)

Info ? Uitgetest in het wellnesscenter Puur, Bosstraat 36, 8790 Waregem, 056 60 57 34, www.puurrelax.be. Alles over Babor en baborganic op www.babor.be.

5. Pevonia Botanica : gelaatsverjonging met zachte hand

Wat ? Skinfit Mask gelaatsbehandeling voor mannen met de producten van Pevonia Botanica, een verzorgingslijn uit de VS die rijke en krachtige plantaardige ingrediënten gebruikt.

Het merk ? De producten van Pevonia werden samengesteld op basis van research door bekende Zwitserse biologen. Pevonia Botanica biedt een gamma voor elke leeftijd, met inbegrip van probleemhuiden (rokers, acne, veroudering,...). De producten bevatten geen kunstmatige kleur- en geurstoffen, geen minerale oliën of lanoline, geen alcohol, bewaarmiddelen of parabenen. Pevonia is tegen dierproeven en gebruikt recycleerbare verpakkingen.

Behandeling ? De toegewijde Alexandra Verhoeven legt de behandeling - een Skinfit Mask gelaatsbehandeling voor mannen met een rijpere huid - zorgvuldig uit. Haar aanpak is rustgevend, met muziek en zacht licht in de cabine. Na een reiniging van gelaat, hals en decolleté wordt met een penseel een peeling mask aangebracht dat zwarte puntjes en andere onzuiverheden verwijderd. Een vapozone verstuift geïoniseerde

en geozoniseerde waterdamp over het masker, dat ten slotte met warm water en een gel wordt verwijderd. Daarna volgt een behandeling met Escutox gel, een product dat de diepe rimpels doet ontspannen. Het wordt zacht ingemasseed op gelaat en hals met weldoend relaxerende bewegingen. Ten slotte wordt een masker aangebracht van een mineraalrijk algenpoeder met kaviaar dat de huid kalmeert en verstevigt. Na een kwartiertje rusten wordt het weer verwijderd. Het eindresultaat : een heerlijk weldadig gevoel, een gelaat waarvan de huid bijzonder zacht, maar toch ook stevig aanvoelt en inderdaad een vermindering van de diepe rimpels.

Prijs ? 85 euro (1,5 uur)

Info ? Uitgetest bij A Beauty Well, W. Eggerickxstraat 43a, 1560 Hoeilaart, 02 305 02 02, www.a-beauty-well.be. Alles over Pevonia Botanica op 09 364 51 10 of www.pevonia.com, www.neolabo.be.

6. Bio Phyt's : de natuur verpakt in luxe

Wat ? Gelaatsverzorging Soin Equilibre is samengesteld om uw huid terug in balans te brengen na een zonvakantie of een gure winter met extreme temperaturen, maar ook na een stressperiode, vermoeidheid of hormonale veranderingen.

Het merk ? In 1972 werd Laboratoires Phyt's opgericht in Frankrijk. Dit cosmetisch bedrijf ontwikkelt en verkoopt uitsluitend natuurlijke en biologische cosmetica mét Ecocertlabel. De producten voor lichaam en gelaat zijn 100 % natuurlijk, bevatten geen synthetische kleurstoffen, conserveringsmiddelen en parabenen en werden niet getest op dieren. Ze worden uitsluitend in verzorgingscenters of schoonheidsinstituten gebruikt en verkocht.

De behandeling ? In deze spa, die een gevoel van comfort en luxe oproept, geniet je niet alleen van lichaams- en gelaatsverzorgingen. Een zwembad, relaxatieruimte, hammam, jacuzzi en sauna maken een dagje kuren hier compleet. Vanessa Neyrinck neemt me mee naar de cabine met zacht licht en rustige muziek voor een behandeling van een uur. De gelaatsverzorging Soin Equilibre reinigt en hydrateert intens. De producten worden gekozen naargelang van het huidtype. Om mijn huid opnieuw in balans te brengen, wordt het gamma Soin d'O gebruikt. Na een demaquillage volgt een zachte peeling. De fijne korreltjes verwijderen dode huidcellen en reinigen grondig. Het Serum équilibrant geeft de huid een boost. Voor het maskertje wordt mijn gelaat tien minuten lang gemasseed zodat de werkzame stoffen in het masker zelf maximaal hun werk kunnen doen. Na 20 minuten, net iets te lang voor een rusteloze ziel als ik, wordt het maskertje verwijderd. Een dagcrème en ooggel sluiten de verzorging af. Mijn huid lijkt zuiver, zonder zwarte puntjes. De subtiele geuren van kamfer en citroen tijdens de behandeling bevestigen alleen maar waar Bio Phyt's voor staat : 100 % natuurlijk !

Prijs ? 60 euro (1 uur)

Info ? Uitgetest in beauty- en wellnesscenter Aspria Avenue Louise, Wiltchersplein, Louizalaan 71b, 1050 Brussel, 02 610 40 66, www.aspria.be. Alles over Phyt's op www.phyts.com.

7. Equavie : reis naar het zuiden

Wat ? Hydraterende en reinigende gelaatsverzorging en ontspannende

lichaamsmassage die de huid intens voeden. Deze verzorging beschermt het gelaat tegen externe agressie van vervuiling, stress en tabak. Het merk ? De producten van het Franse merk Equavie bestaan uit ingrediënten van 100 % natuurlijke oorsprong en kregen de certificaten Ecocert en Cosmèbio. De verpakking is recycleerbaar. Voor het gebruik in de schoonheidscabine ontwikkelde Equavie een doeltreffende relaxatiemethode, geïnspireerd op de filosofie van yoga. Door het drukken, uitrekken en gladstrijken van gespannen zones en evenwichtspunten wordt de huid gevoeliger en absorbeert ze beter. Behandeling ? Moeder Belcastro en haar drie dochters onthalen me warm en vriendelijk in hun schoonheidsinstituut. In dit bescheiden interieur huist een professionele familiezaak. Drie fasen houdt mijn Equavie-behandeling in. Eerst drukt dochter Valérie op mijn evenwichtspunten, ze strijkt langs armen en benen en vervolgt met een ontspannende massage van nek, schouders en décolleté met een heerlijke balsem. Na de massage neemt Valérie me mee voor een geurenwandeling in de boomgaard. Amandelolie-extracten voor de demaquillage en lavendeldampen voor een exfoliatie worden gevolgd door een smeuijge crème van perzik, abrikozen en zonnebloemextracten. Mijn vermoeide en gedehydrateerde rokershuid wordt gulzig verwend, en de heerlijke geuren nemen me mee naar het zuiden. Nu mijn poriën geopend zijn, volgt een serum en masker. Het masker van zwarte tarwe en rode algen bevordert de elasticiteit van de huid en heeft antioxidantende eigenschappen. Het licht gaat uit en ik dommel in. Vijftien minuten later wordt het masker verwijderd. De behandeling wordt afgesloten met een dagcrème aangepast aan mijn huidtype. Een natuurlijke make-up maakt de verzorging compleet. Helemaal voor herhaling vatbaar...

Prijs ? 50 euro (1 uur)

Info ? Uitgetest bij schoonheidsinstituut Belcastro & Bellissima ,
Guillaume Lambertlaan 103, 3600 Genk, 089 38 39 62. Alles over
Equavie 09 364 51 10 of www.neolabo.be.

Bron: Nest, 11/09/2009



Soil Association Organic Food Award Winners 2009

The Soil Association Organic Food Awards, now in their 21st year, showcase the very best in quality organic food and drink and highlight the imaginative and successful way in which individuals, and their companies, are contributing to the resurgence in organic, local and seasonal food. The awards are open to all certified organic producers. The Soil Association Organic Food Awards 2009 were judged by an expert panel of over 60 chefs, restaurateurs, food writers and nutritionists. A three day tasting marathon of over 600 entries was hosted at the Duke of Cambridge in London (picture), the UK's only organically certified pub. Judging in all categories was by blind tasting and all products were judged on taste, smell, texture and appearance. . The winners span 12 categories and were presented in Bristol in celebration of Soil Association Organic Fortnight and on the eve of The Organic Food Festival.

This year's winners are:

Baby, infant & children food: So Baby Ltd - Fruity Oat Pot
Baked goods: Daylesford Organic - 7 seed sourdough bread
Beer & cider: Duchy Originals - Product: Ale
Cakes & biscuits, confectionary & desserts: Doves farm - Wholewheat digestives
Cereals: Pertwood Organic Cereals Ltd. - Porridge oats
Dairy: Woodlands Park Dairy - Sheep milk live yoghurt
Fruit & vegetables: Riverford Organic - Mini cucumber
Meat & fish: Langley Chase Organic Farm – Lamb
Non-alcoholic drinks: Hampstead Tea London - Earl grey leaf tea
Prepared foods: Taste Matters - Hot & spicy black bean dip
Store cupboard staples: Sun and Seed - Raw walnut butter
Wines & spirits: Vinceremos Organic Wines - Crozes Hermitage
'Contreforts Du Delta

Bron: www.organic-market.info, 16/09/2009



PRODUCENT

Pluk zelf je groenten bij de boer

REPORTAGE DE KLANT ALS AANDEELHOUDER Je bent jong en je wilt de boer op. Maar hoe ga je dat betalen? Bioboer Tom Troonbeeckx maakte van zijn klanten een soort aandeelhouders en laat ze zelf groenten plukken op het veld. Tot wederzijdse tevredenheid.

'De meeste boeren produceren al jaren onder de kostprijs. Ze zitten in de knoei met mestwetgeving en meer dan de helft van hun omzet bestaat uit subsidies. Als daarin geknipt wordt, gaan ze eraan', zegt Tom Troonbeeckx (33). Hij besloot het zelf anders aan te pakken. Na een korte loopbaan in de sociale sector herschoolde hij zich tot bioboer. Tijdens zijn opleiding hoorde hij voor het eerst over community-supported agriculture (CSA). 'Klanten betalen de boer jaarlijks een som en krijgen dan het hele jaar door groenten. Door dat vooruitbetalingssysteem wordt de financiële druk op de boer verminderd. Door een open boekhouding en directe inspraak weten de leden ook wat er met hun geld gebeurt.'

In 2007 ging 'Het Open Veld', het eerste CSA-bedrijf in België, van start. Leden betalen er 170 euro per jaar. 'Ik had vooraf 15.000 euro gespaard. De rest van mijn investeringen heb ik bekostigd door de vooruitbetalingen van mijn klanten. Na drie jaar is het veld van mij en heb ik een redelijk loon.'

Om op oogst-, verpakkings- en transportkosten te besparen, voerde Tom Troonbeeckx een zelfoogststelsel in. Dat trok nog extra klanten. Vandaag telt de boerderij 220 aandeelhouders en een groeiende

wachtlijst. Voorlopig kent de boer nog alle klanten bij naam en dat wil hij ook graag zo houden.

Lieve Vervoort komt een paar keer per week plukken met haar kinderen Flor, Ruth en Fran. 'Soms zijn ze ontzettend druk en weet ik met hen geen blijf. Dan fiets ik naar het veld. Hier komen ze tot rust. Vorige zondag hebben we 's morgens aardappelen gerooid en 's middags hebben we er frietjes van gemaakt. Dat is veelmeer ontspannend dan een uitstapje naar de Zoo.'

Ook Dirk Witters fietst meermaals per week naar Het Open Veld. 'Vroeger kochten we biologische groenten in de supermarkt. Die waren duur, verpakt in plastic en kwamen van ver. Hier hebben we verse en lokale biologische groenten voor geen geld.'

In het begin moest Troonbeeckx zijn klanten geregeld al eens bijsturen. 'Sommige mensen aten de bladeren van de aardbeiplant, omdat ze dachten dat het een slasoort was bijvoorbeeld. Zaaigoed werd al eens vertrappeld door spelende kinderen, maar dat is allemaal niet zo erg, vind ik. Het educatieve aspect is een belangrijk deel van deze boerderij. Er is bijvoorbeeld elke maand een gemeenschappelijk werk- en infomoment.'

Je vindt op Het Open Veld zeventig soorten groenten en een kersenboomgaard. Communicatie daarover gebeurt via e-mail en het oogstbord op het terrein, waarop vermeld staat wat rijp is. Alles is gebaseerd op onderling vertrouwen. Aandeelhouders mogen meermaals in de week komen, maar nemen liefst niet meer mee dan strikt nodig. 'Niemand plukt te veel, verkoopt door of vult zijn diepvriezer voor de winter.'

Ook delen de leden samen de oogstrisico's. 'Dit jaar vielen bijvoorbeeld de asperges wat tegen. Daar hebben we dus wat minder van kunnen eten. Maar dat werd ruim gecompenseerd door de courgettes, pompoenen en aardappels. Dat waren dan weer echte topteelten.' De leden kijken sinds hun lidmaatschap opvallend anders naar het landbouwleven.

'Ik besef nu hoeveel energie er nodig is om een spierwitte bloemkool in de supermarkt te krijgen', vertelt Lieve Vervoort. 'En nog betaal je er bijna niets voor. Dat is echt niet eerlijk voor de boeren.'

'Vroeger gooiden we zonder problemen groenten weg', vult Dirk Witters aan. 'Nu vinden we dat zonde. Al dat verloren werk!'

Vele leden hebben ook hun dagelijkse voedingsgewoontes aangepast.

'We eten nu veel gevarieerder', vertelt Monique Swart. 'Er liggen nu elke dag een paar soorten groenten op ons bord. En we wisselen vaak onder elkaar recepten uit.'

'Ik koop bijna geen charcuterie meer', vertelt Lieve Vervoort. 'Mijn kinderen eten het liefst een boterham met sla, die ze mee geoogst hebben. Ook 's avonds eten ze meer groenten.'

'In de Verenigde Staten geven sommige ziekteverzekeringen korting als je lid bent van een CSA-bedrijf', vertelt Tom Troonbeeckx. 'Ze geloven dat je dan minder gezondheidsrisico's loopt. Je maakt actief deel uit van een gemeenschap, hebt inspraak en eet meer groenten.'

CSA is een positief alternatief voor het reguliere circuit, vindt hij. 'De

natuur wordt niet afgestemd op de economie. De economie wordt afgestemd op de natuur. Komkommers hoeven niet recht te zijn, zodat er meer in een doos passen. En toch heb je als boer een stabiele afzetmarkt, een eerlijke prijs en veel feedback. Zo boeren is een droom.'

Behalve in Heverlee is er nog een tweede CSA-boerderij in Vlaanderen, met name Het Wijveld in Gent. Een overkoepelend Netwerk CSA Vlaanderen is in de maak.

www.hetopenveld.be

Bron: De Standaard, 14/09/2009



Gereedschapskist voor biodiversiteit en landbouw

Een agrariër kan zelf een aantal maatregelen nemen die bijdragen aan ondergrondse en bovengrondse biodiversiteit, die gemakkelijk zijn toe te passen en die baten opleveren voor zijn bedrijf.

Biodiversiteit is het leven om ons heen, in alle soorten en vormen: dieren, planten en micro-organismen. De genetische variatie binnen soorten wordt tot biodiversiteit gerekend, maar ook de verscheidenheid van levensgemeenschappen of ecosystemen (bossen, heide, duinen, rivieren en zee). In het landbouwbeleid wordt vaak gesproken over agrobiodiversiteit: de biodiversiteit die voorkomt op en om boerenbedrijven. Naast de variatie aan soorten, ecosystemen en genen is het van belang dat maatregelen die bijdragen aan de biodiversiteit, ook functioneel zijn voor de agrarische bedrijfsvoering.

Het project Boeren & Biodiversiteit heeft opdracht gegeven een gereedschapskist te ontwikkelen met daarin tips en toelichting van toepasbare, betaalbare en meetbare maatregelen voor biodiversiteit. De inventarisatie door CLM Onderzoek en Advies BV en het Nutriënten Management Instituut leverde 99 maatregelen op; een derde toepasbaar in de akkerbouw, een derde in de veehouderij en de overige maatregelen voor beide sectoren interessant. De onderzoekers hebben hieruit een top-15 voor de gereedschapskist geselecteerd. De 15 op dit moment best bruikbare maatregelen zijn geselecteerd in overleg met de projectgroep Boeren & Biodiversiteit. De projectgroep heeft de selectie gebaseerd op de voorkeursmaatregelen van deelnemers uit de drie proeftuinen (Peel, Duinboeren en Kempen).

Top-15 van maatregelen die bijdragen aan biodiversiteit:

- Spaar de bodemstructuur; ga alleen op het land bij voldoende draagkracht, met lage bandenspanning, dubbelluchtsysteem, sleepslangstelsel, minder zware machines en combineer werkgangen
- Benut compost in brede zin en houd de kringloop op het bedrijf zo veel mogelijk gesloten
- Pas het middelengebruik aan en/of bestrijd ziekten en onkruiden mechanisch. De milieumeetlat meet het effect van middelen en biedt alternatieven
- Gebruik gras/klaver mengsels

- Stimuleer de aanwezigheid van vogels
 - Zorg in de zomer voor kruidenranden als huisvesting voor insecten
 - Onderhoud het hele jaar door de hagen (bv. meidoorn en els)
- Beide maatregelen zorgen voor een natuurlijke omgeving en vergroten zo de biodiversiteit
- Altijd water in de sloot (o.a. peilbeheer, watergang sturen)
 - Zaai gras onder maïs/gebruik groenbemesters
 - Door mest in fracties (dik/dun) te scheiden en toe te passen op specifieke percelen optimaliseer je de nutriëntenvoorziening
 - Spaar het bodemleven indien mogelijk door niet-kerende grondbewerking.
 - Maak onderscheid in klei en zandgrond
 - Precisiebemesting/-bespuiting/-beregening, door bijvoorbeeld spaakwielbemester, GPS en vaste rijpaden bespaart mest en de bestrijdingsmiddelen. Ook spoelen middelen en mineralen minder uit
 - Veehouder en akkerbouwer kunnen samenwerken door gras in rotatie op te nemen tegen bodemziekten en zonder middelen bodemziekten te bestijden
 - Koeien met weerstand minimaliseren het gebruik van antibiotica
 - Verbouw zelf krachtvoer op extensief bedrijf; minder mineralenaanvoer nodig en vergroting efficiëntie van het bedrijf

Klik [hier](#) voor de samenvatting en de volledige tekst van het rapport 'Gereedschapskist voor biodiversiteit en landbouw'.

Bron: www.biokennis.nl, 10/09/2009



Onkruidbestrijding vraagt om biologische innovatie

Onkruid is volgens de wereldvoedselorganisatie van de VN de grootste natuurlijke bedreiging van de voedselvoorziening. Vooral in arme landen, waar landbouw drijft op menskracht, is onkruid soms een ramp. Bestrijdingsmiddelen blijken niet zaligmakend. Onderzoekers in Wageningen werken daarom samen met zowel biologische als gangbare boeren om nieuwe methoden te ontwikkelen.

De onkruiden zijn er volgens wetenschapper Bert Lotz van het PRI in Wageningen niet onder te krijgen met bestrijdingsmiddelen: „Als je maar één middel of een beperkt aantal middelen hebt om onkruid te bestrijden, krijg je onherroepelijk soortenverschuivingen. Dat gaat sluipend.” Waar het ene plantje het loodje legt, krijgt het andere dus alle ruimte.

In de VS kwam dit in de afgelopen jaren tot uiting in zogenaamde "superweeds", die niet meer reageren op bepaalde bestrijdingsmiddelen, specifiek Roundup. De superweeds werden vooral een probleem na introductie van de gentechlandbouw, waarbij het bestrijdingsmiddelengebruik sterk toenam.*

De oplossing voor het groeiend onkruidprobleem is volgens onderzoeker Lotz is dat we teruggaan naar de biologie van de plant. In het Wageningse onderzoek wordt daarom samengewerkt met zowel biologische als gangbare boeren om onkruid nader te bestuderen. Hoe groeit de plant precies? Wat is de beste methode om dat aan te pakken

en wanneer?

In de biologische landbouw bestaan veel alternatieve manieren om met onkruid om te gaan. Sommige biologische boeren spreken liever helemaal niet over "onkruiden", maar over "kruiden". Een (on)kruid is in feite een plant die ergens van nature voorkomt. Doordat het landbouwsysteem kwetsbaarheden veroorzaakt, wordt het kruid tot een plaag, een "onkruid". Biodiversiteit kan dit voorkomen.

Onkruid kan deels voorkomen worden door groenbemesters in te zaaien; deze kunnen onkruid verdringen. Vruchtwisseling speelt ook een rol. In de permacultuur, een zijtak van de biologische landbouw, worden verschillende gewassen door elkaar geteeld, waardoor onkruid minder kans krijgt. In de Fukuoka landbouw, een andere biologische zijtak, wordt zelfs helemaal niet aan onkruidbestrijding gedaan; het systeem wordt zo ingericht dat het onkruidtolerant is. In de huidige landbouw in Nederland, ook de biologische, is onkruidbestrijding echter onvermijdelijk. Naast handwerk kunnen technologische oplossingen mogelijk gezocht worden in precisielandbouw, die gebruik maakt van GPS-systemen. Uit de biologische sector is robot Ruud voortgekomen: een robot die ridderzuring met een camera herkent en selectief uittrekt. De laatste technologische oplossingen zijn nog niet op grote schaal toepasbaar. Lotz: „De grote uitdaging is daarom ook deze nieuwe ontwikkeling op te schalen naar de gangbare landbouw.” Lotz pleit overigens voor toepassing van zowel chemische als mechanische bestrijding.

De biologische landbouw werkt vanuit het inzicht dat ziektes en plagen niet los gezien kunnen worden van hun omgeving, het ecosysteem waarin ze ontstaan. Ze kunnen dus niet duurzaam én geïsoleerd bestreden worden. Dit komt tot uiting in de beginselen van ecologie en gezondheid, waarop de biologische landbouw gegrondvest is.

Bronnen: Trouw, Biologica, 14/09/2009



Nieuwe pompoenrassen beproefd

Vanuit alle uithoeken, België, Zeeuws Vlaanderen tot Noord Nederland, kwamen op de zonnige namiddag van 10 september 25 biologische telers en toeleveranciers naar de Flevopolder. Op het veld wisselen de telers ervaringen uit. Dit keer waren de ogen gericht op de nieuwe rassen zoals Fictor, Solor en nr E 88.034. Op het pompoen-demoveld van de Broekemahoeve staan naast deze rassen de bekende Uchiki Kuri en andere speciale soorten. Daarna bezochten de telers productievelden bij D. de Weerd en K. van den Dries.

De ervaringen met de nieuwe rassen waren gemiddeld positief. Vergeleken met de standaard Uchiki Kuri rassen was de opkomst relatief goed. Dit ondanks de vaak moeizame start in mei door dichtgeslagen grond en het koude weer in juni. Daarnaast bleken de nieuwe rassen gemiddeld uniformer qua maatsortering en ze lijken

sterker tegen meeldauw. Veel discussie ontstond er over het gewenste plantgetal en hoe goede bestuiving te regelen als mannelijke bloemen ontbreken bij begin bloei. Gemengd zaaïen van Fictor en Solor gaf volgens een teler een goede verdeling over het veld. Afgaand op de ervaringen van dit jaar, kunnen de rijafstanden of plantafstand in de rij kleiner en het aantal zaden richting 12.000 per ha. Als de opkomst tegenvalt blijven er 9.000 over wat voldoende is voor een goede verdeling over het veld.

De oogst komt nu op gang en opbrengstcijfers ontbreken nog. Het beeld voorspelt redelijke opbrengsten, maar volgens een teler zijn vooral maatvoering en bewaarbaarheid doorslaggevend voor de raskeuze. Of de verwachte goede bewaring van de nieuwe rassen worden waargemaakt zal blijken uit de bewaarproef na oogst. De rassen van het demoveld en 2 praktijkpercelen worden centraal bewaard bij PPO Lelystad. Later dit seizoen komen de pompoenen uit de koelcel. Niet te hoge temperatuur (10-12 oC) en lage luchtvochtigheid zijn noodzakelijk voor lang bewaring. In oktober en januari/februari aanstaande wordt ook desmaak van de rassen getoetst.

Meer informatie: Kees van Wijk, PPO van Wageningen
UR, kees.vanwijk@wur.nl

Bron: Biokennis.nl, 16/09/2009



Meet the climate challenge - meet organic farming!

Climate friendly and sustainable practices such as organic farming should be mainstreamed in EU policies

The EU Agriculture Ministers are today visiting an organic farm in Sweden as part of their informal meeting on climate change (1). On this occasion, Christopher Stopes, President of the IFOAM EU Group (2), welcomes the fact that Swedish Agriculture Minister Erlandsson is showing a best practice example of climate friendly farming to his colleagues:

“On their farm visit ministers can verify for themselves the high potential of organic farming to adapt to the consequences of and to mitigate the risk of climate change (3) and that climate friendly farming practices and high quality food production go perfectly together on organic farms. Climate change as a global challenge has to be addressed across all relevant policies, therefore climate change adaptation and mitigation strategies must be main-streamed in the next CAP and related policies if we want to see real progress. “

Marianne Schonning, member of the IFOAM EU Group's board from Sweden, adds: “Organic farmers perform well in climate friendly practices, e.g. through higher carbon sequestration in soils, responsible energy use and integrated systems of animal and plant production. The organic delivers innovation in developing climate responsible solutions for the food chain: KRAV for example, the most prevalent organic label

in Sweden, introduces climate criteria in its standards. But it is time for change in the whole farming sector: food production has to go hand in hand with environmentally sustainable practices.”

“We call on the politicians to encourage farmers to adapt climate friendly practices such as organic farming - and to make an end to unfair competition between conventional and organic food production. Environmental costs caused by unsustainable farming practices must finally be internalised in the product costs – taxes on synthetic fertilisers and pesticides are an important step to achieve this.”

More information:

IFOAM EU Group, Phone + 32-2-2801223, Fax: +32-2-735 73 81,
info@ifoam-eu.org, www.ifoam-eu.org

NOTES:

(1) More on the informal meeting of EU Agriculture Ministers – [here Discussion paper](#) prepared by the Swedish Presidency:

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

(3) As also outlined in the EU Commission staff working document accompanying the White Paper “Adapting to Climate Change: the challenge for European agriculture and rural areas”: “Organic farming has potential for mitigation through its efficient nutrient cycles and soil management, and as it usually implies higher diversity and high level of knowledge of the functioning of the farm ecosystem, it is also likely to be more resilient to climate change.” [The document](#).

Bron: IFOAM EU, 14/09/2009



VERWERKER

Vlaanderen heeft veel goede soorten boter te koop

Is het werkelijk waar dat België zoveel meer keus heeft in echte boters dan Nederland Zuiveland? Is het enkel bluff dat Nederland Zuiveland nauwelijks keus heeft in echte boters, waar de Belgen er talloze in de koeling hebben liggen?

Wie ver reist kan veel proeven. Zo staat er op een Bauernmarkt in de Duitse Harz een biologische kaasboer die ook boter heeft. Sauerrahmbutter, staat er op, een woord dat mijn woordenboek niet kent maar toch iets als 'boter van zure room' moet betekenen. Dat is gek. Alle boter wordt toch van zure melk gemaakt? Dat wil zeggen: de

botermaker ent eerst de melk met melkzuurbacterieën en karnt dan tot de boter boven komt drijven. Zo ging het vroeger, in elk geval. Hoe zit het dan met dat zuur?

Het Harzer-dialect van de bioverkoper is voor mij haast onverststaanbaar. Ik maak er alleen uit op dat er ook boter is van zoete melk, maar die is niet houdbaar.

Met een hoofd vol vragen keer ik terug naar Nederland. Onderweg schiet me de sneer te binnen van een Belgische collega, dat Nederland Zuivelland nauwelijks keus heeft in echte boters, waar de Belgen er talloze in de koeling hebben liggen, zeker bij Delhaize. 'Bluf', dacht ik toen, maar je weet het niet met die Belgen. Dit is een mooie aanleiding om de boter eens bij de hoorns te vatten.

In Nederland gaat de Nederlandse Zuivelorganisatie, ook wel Nizo genaamd, over de boters, maar ook daar moeten ze even nadenken over de vraag: bestaat er boter van zoete melk? De woordvoerder belooft terug te bellen, zodat ik in de tussentijd mooi kan proberen de Belgische bluf te ontcrachten.

Turnhout heet de dichtstbijzijnde Delhaize-houdende stad, en die zit aan een ringweg, een nette super als onze eigen Albert Heijn. En inderdaad, het Neêrlands schaamrood stijgt haast naar de kaken: twaalf varianten roomboter liggen daar in het koelvak, en dan blijven de pakjes reuzel buiten beschouwing. Twaalf! Ze zijn er in gezouten en niet-gezouten vorm, in papier en in metalig folie gewikkeld, ze zijn afkomstig uit Ierland en de Ardennen, uit Courcelles en Celles, en ze hoeven gelukkig niet alle twaalf mee; de koelkast zit nu al zo vol. De Ierse mag hier blijven, twee Ardenners gaan mee, een Etienne Bodart, een Stroobloem en een Lucien Massaux. Dat moet voldoende zijn.

Op de terugweg rijd ik nog even langs de Albert Heijn in het thuisdorp, die ten slotte de Nederlandse Delhaize is. Raad eens? Vijf echte boters, niet eens de helft van de Vlaamse. Non-descripte verpakkingjes van Campina en het huismerk, normaal en biologisch, en één speciale: Zaanse Hoeve. Ze gaan mee, maar alleen ter vergelijking.

Het is een feest van gele vetten op de keukenproeftafel. Maar hoe bouw je een boterproeverij op? Op goed geluk, met tong én neus, want sommige geuren hun pakje uit.

Eerst de zoutlozen, waarvan er maar twee zijn: AH biologisch en Carlsbourg Doux. Beiden geuren even sterk, de AH wat vanille, de Carlsbourg wat meer vet. Op smaak wint de Belg, die wat voller is. Vervolgens leggen alle Nederlandse boters het af tegen de zuidelijke concurrentie. Qua geur kunnen ze de competitie nog wel aan, maar bij het proeven gaan ze eraan. Nou vooruit, de Campina kan nog wel tegen de Stroobloem op, net als de Zaanse Hoeve. Maar zij beide worden eruit gesmaakt door de Bodart, die zout is en zoet en geurt. Het lekkerst, subtieler gezouten en voller van smaak.

Dan belt het Nizo terug. Het karnen van gezuurde melk is een oud procedé, dat al jarenlang niet meer in Nederland wordt toegepast. Tegenwoordig wordt de room van de melk gecentrifugeerd, en dan versneden met zuursel om de houdbaarheid van de boter te verhogen en de smaak te verbeteren.

Nu, dat laatste is matig gelukt. Gelukkig zijn Nederlanders erg goed in yoghurt maken.

Bron: Trouw, 14/09/2009



NL - Op de goede Groene Weg

Frans Witteveen over zijn biologische slagerij De Groene Weg: "Twee jaar na de grootschalige introductie van biologisch varkensvlees begon de vraag toch. En toen hadden veel producenten de boel alweer op een laag pitje gezet. Gevolg: de vraag oversteeg het aanbod en er was weer goed geld te verdienen met biologisch varkensvlees. Die schommeling van de markt zal je altijd wel blijven zien, er zijn gewoon teveel invloeden."

"Tien jaar geleden stortte iedereen zich op de biologische markt. De verwachting was dat binnen een paar jaar ruim tien procent van de markt zou zijn veroverd. Enorme voorraden, maar de klanten wisten de overstap niet te maken. Miljoenen vlogen de deur uit. Het betekende bijna het einde van de zo idealistisch begonnen Groene Wegslagerijen. Gelukkig zijn we nu in een heel ander gebied terechtgekomen en ziet het er allemaal een stuk gunstiger uit." Frans Witteveen kon niet zo goed aarden achter de geraniums na een leven in de food. Dus begon hij maar weer aan een nieuwe klus, De Groene Wegslagers weer terug op de kaart zetten. En hij sleepte me mee naar een varkensbedrijf in Schagen, om te zien hoe het ook kan.

Een enorm gekrakeel onlangs in de varkensindustrie. Annechien ten Have, voorzitter van de vakgroep varkens van de LTO (Land- en Tuinbouw Organisatie), liet in een interview met Foodlog weten dat wat haar betreft varkens weliswaar niet in een varkensflat thuishoren (een gesloten fabriek waar ze uiteindelijk als koteletjes uitkomen), maar dat modderbaden en buiten lopen beslist niet noodzakelijk zijn. Haar argumentatie: "Vroeger had ook niet iedereen een douche en toch waren we gelukkig en dat varken mist niet wat het niet weet." Frans Witteveen nog even over zijn Groene Weg: "Twee jaar na de grootschalige introductie van biologisch varkensvlees begon de vraag toch. En toen hadden veel producenten de boel alweer op een laag pitje gezet. Gevolg: de vraag oversteeg het aanbod en er was weer goed geld te verdienen met biologisch varkensvlees."

"Die schommeling van de markt zal je altijd wel blijven zien, er zijn gewoon teveel invloeden. . Goed nieuws is dat de Groene Weg inmiddels niet alleen meer een verzameling van kleine slagerijen is, maar dat we heel goed ons brood kunnen verdienen met het leveren van biovlees aan derden. De meeste supermarkten in Nederland betrekken op de een of andere manier vlees van ons."

"Inmiddels zijn er nog zo'n dertien Groene Wegslagers in het land, die dus bij ons zijn aangesloten, en nog ongeveer hetzelfde aantal biologische slagers die op een andere manier aan hun vlees komen. Als organisatie zitten we inmiddels zo goed op de rit dat we nu weer uitbreiding van het aantal slagers gaan zoeken. Want biologisch en eco zal blijven groeien. Je ziet een groeiende belangstelling bij jonge gezinnen en ook bij ouderen. Crisis of niet, die groei schijnt te blijven. Misschien heeft de crisis er juist wel voor gezorgd dat mensen nog

bewuster zijn geworden van waar ze hun geld aan uitgeven. En ze goede waar voor hun geld willen. En vergeet niet, biologisch mag duurder lijken, maar kijk maar eens naar wat je overhoudt in je pan wanneer je goedkoop vlees gebruikt."

De varkensflats, daar moet je bij Frans Witteveen niet mee aankomen. "Ach, kijk nou maar naar hoe het wel kan. Dat zegt genoeg. En al die varkens in zo'n gebouw bij elkaar, brrr, ik moet er niet aan denken. Als daar een ziekte uitbreekt..."

Op het bedrijf van Ruud Wennekers in Schagen wordt het al snel duidelijk hoe varkens ook gehouden kunnen worden. Op een enorme berg stro ligt een tiental grote varkens heerlijk in de zon. Even verdop staat een groepje juist lekker uit de wind, en er zijn er bij die helemaal geen zin hebben de stal uit te komen. Deze varkens hebben net jongen gehad of moeten binnenkort jongen. Soms tot tien keer aan toe (regulier is het na een keer of vier wel bekeken en gaan ze zelf naar de slacht). Ruud Wennekers: "Mijn vrouw kreeg ooit van haar vader, gewoon omdat we zo'n ouderwets varkenshok naast ons huis hadden, drie biggen. Nooit gedacht dat dat uiteindelijk zou uitlopen tot mijn huidige bedrijf. Biologisch... ja, dat was gewoon een vanzelfsprekende keuze. Je wilt toch dat die dieren het goed hebben. Er is gewoon geen andere manier, als je het een beetje fatsoenlijk wilt doen. Dat begint al met stro in de stallen, wat overigens weer erg goed is tegen de stank en de ammoniaklucht. Stro neemt die geur vrijwel helemaal op."

Biggen en biggetjes die je echt het gevoel geven heus wel plezier in hun leven te hebben, die in uit rennen, het is pracht gezicht. Wennekers: "En ik ben ervan overtuigd dat juist die mogelijkheid van buiten lopen het vlees van betere kwaliteit maakt. Je proeft gewoon de zon erin. Overigens, daarom heb ik die grote modderpoel daar, de modder voorkomt dat de varkens hun vel verbranden in de zon. Zeugen krijgen daar koorts van en dan verliezen ze hun jong. Dat is hier dus nog nooit gebeurd, dat regelen ze zelf prima. Niet alleen smaakt het vlees beter, het is ook steviger."

Smaakparade

Vlees van de Groene Wegslagers is te proeven op de Smaakparade. Niet vergeten 18, 19 en 20 september, Stadslandgoed De Kemphaan in Almere. Overigens door een heel nare storing is onze Telegraaf Tickets enige tijd uit de lucht geweest. Onze excuses daarvoor. Inmiddels is de verbinding weer hersteld, en zijn de kaarten voor de Smaakparade weer eenvoudig via het internet te bestellen.

Bron: De Telegraaf,
11/09/2009



Groene snacks op de kaart

Diverse formules, zoals Organic To Go, Danku en Exki, trachten groene snacks populair te maken. Het Belgische Exki is niet 100% biologisch,

maar legt de nadruk op verse groenten en gezondheid en past daarmee in de trend van wellness-winkelen. Meesterkok Frank Fol ontwerpt de gerechten van Exki. Daarnaast hanteert de keten strenge maatstaven voor energieverbruik, afvalverwerking en waterbeheer. De footprint van Exki wordt berekend door Ecolife en het Wereld Natuur Fonds.

De eerste vestiging van Exki werd acht jaar geleden geopend te Brussel, en inmiddels omvat de keten 25 shops in België en Luxemburg, zeven in Italië en vijf in Frankrijk. De Amerikaanse keten Organic To Go verkoopt biologische salades en sandwiches. De eerste vestiging ging in 2004 open in Seattle, en behelst inmiddels ruim 30 restaurants, enkele counters in foodcourts op luchthavens en ruim 120 grab & go-outlets.

De Nederlandse keten Danku heeft vorig jaar vestigingen geopend in Antwerpen en New York. De gerechten hebben een Nederlandse en Indonesische achtergrond, zoals kipsaté, poffertjes en een biologische kroket. De meubels zijn gemaakt van hergebruikt hout. Danku is opgericht door de tweelingbroers Bruno en Flip van Hoeck en Karen Brink, dochter van Nina Brink

Bron: AgriPress, 11/09/2009



Zeeuwse bioboeren zoeken koks - update

Zeeuwse bio-boeren zijn op zoek naar koks in het kader van het Zeeuwse initiatief Korte keten van land naar klant. De bedoeling van het project is dat in de toekomst instellingskeukens betaalbare en smaakvolle groenten, aardappelen en fruit direct kunnen betrekken bij de biologische boer uit de streek.

Het project is een initiatief van de Zeeuwse Milieufederatie in samenwerking met de biologische webwinkel De Grote Verleiding en Stichting Werkt voor Ouderen. Volgens de Milieufederatie gaat het hier om een uniek project in Nederland. 'Het gaat niet alleen om superverse producten, maar ook om veel minder transportkilometers. Door korte aanvoerlijnen, minder opslag en geen interventie van de tussenhandel, is het doel betaalbare biologische producten te kunnen leveren.'

Op 15 september tijdens de startbijeenkomst vindt de ontmoeting plaats tussen de Zeeuwse boer en kok. Deze wederzijds kennismaking is er op gericht om de wensen van de regionale biologische teelt goed af te stemmen op de wensen vanuit de keuken, ofwel van het teeltplan op de menukaart. De Zeeuwse biologische boeren hebben er volgens Milieufederatie alle vertrouwen in dat met hun brede en grote aanbod aan grove en fijne groenten, kasgroenten en groot en klein fruit, ze de bedrijfskeukens een volledig en gevarieerd assortiment kunnen aanbieden. Maar bovenal ook smakelijke producten; want in dit project wordt er uitgebreid geproefd en worden rassen op smaak geselecteerd.

De wens om een korte keten voor biologische producten kwam voort uit

een pilot uit 2007 waarbij in een aantal Zeeuwse zorginstellingen met succes biologische warme maaltijden zijn geserveerd. De maaltijden vielen goed in de smaak bij de bewoners: "Het eten heeft weer de kleur en de smaak van vroeger". Voldoende reden voor de initiatiefnemers om met elkaar verder te kijken hoe biologische producten in de instellingskeukens geïntroduceerd kunnen worden. Het streven is om aan het eind van het project in 2012 het equivalent van 5000 biologische maaltijden per dag rond te zetten. Dit komt overeen met ongeveer 50 hectare biologisch landbouwareaal. Het project richt zich in eerste instantie op keukens van zorginstellingen als verpleeg- en verzorgingshuizen en ziekenhuizen. 'Met de opgedane ervaring willen we ook uitbreiden naar overheden, bedrijven en scholen en restaurants. De ZMF constateert duidelijk een toenemende belangstelling voor biologische producten uit de regio. De consument is zich in toenemende mate bewust van begrippen als transportkilometers en de daaruit volgende CO2 uitstoot. Met een product uit de streek, dat betaalbaar, vers, gezond en biologisch is, verwachten we een zeer gewild product in de markt te zetten.'

Bron: AgriPress, 16/09/2009



VERKOOPPUNT

BioForum organiseert workshops op Vitasana

Op zondag 27 en maandag 28 september vindt in Gent voor de twaalfde keer de vakbeurs Vitasana plaats. De organisatoren van de beurs zijn dit jaar Naredi (Federatie van de handel en nijverheid in Voedingssupplementen, Natuur-, Reform- en Dieetwaren) én BioForum (Koepelorganisatie van biologische landbouw en voeding). Vitasana wil niet langer alleen dé beurs voor voedingssupplementen zijn, maar ook voor biologische voeding. In dat kader organiseert BioForum een aantal workshops waarop we u graag uitnodigen.

[Hierbij vindt u alle bioworkshops](#) op een rij. Kom zeker eens langs!



Bron: BioForum, 15/09/2009

NL - Sparen voor gratis groene cadeaus bij alle biologische aankopen

Wie van 21 september t/m 8 november 2009 biologische producten koopt, kan sparen voor gratis groene cadeaus, zoals fair trade keukenschorten of USB-sticks van bamboe. De EKO-merkjes op biologische producten gelden als spaarpunt. Doel van de actie is om consumenten kennis te laten maken met het brede assortiment van biologische producten dat in supermarkt en speciaalzaak te vinden is.

Om deel te nemen aan de actie moeten EKO-merkjes, die op vrijwel

alle biologische producten staan, worden gespaard en met een spaarkaat worden opgestuurd. De spaarkaat is te vinden op de actiewebsite www.proefde aandacht.nl. Na inzending ontvangt men een inlogcode voor de website van Goodforall, met wie de Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw deze spaaractie organiseert, en kunnen de cadeaus worden besteld.

De cadeaus worden gratis thuisbezorgd. Omdat verwacht wordt dat de actie veel belangstelling zal trekken, worden consumenten aangeraden snel te reageren, want op is op.

bron: Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw, geknipt uit AgriHolland.nl, 16/09/09



NL - Biologische keten Estafette opent twee nieuwe winkels

De Nederlandse biologische supermarktketen Estafette opent deze maand twee nieuwe vestigingen en heeft meer winkels in petto. Koos Bakker, directeur van Estafette, streeft naar twee nieuwe winkels per jaar. De dertiende vestiging werd onlangs geopend in winkelcentrum Den Hoven te Delft, en eind september volgt nummer 14 in winkelcentrum De Mare te Alkmaar.

De eerste Estafette werd zes jaar geleden geopend, en inmiddels is het estafettestokje overgedragen in 14 steden. Volgens Bakker realiseren de winkels een gemiddelde omzet van tussen de 20.000 en 30.000 euro per week. De oppervlaktes lopen uiteen van 100 tot 300 m² vvo, en het assortiment kan oplopen tot 3.000 producten. In de winkels worden alleen biologische en biologisch-dynamische producten verkocht. Klanten van Estafette zijn begaan met de wereld en kenmerken zich door een hoog sociaal-maatschappelijk bewustzijn.

Bakker stelt dat 20% van de Nederlanders zich zorgen maakt over het milieu en een bijdrage wil leveren aan de verduurzaming van de samenleving. Unilever en Bonduelle breiden hun aanbod van biologische producten ook. Bakker zal deze merken echter niet opnemen in Estafette, want klanten zullen ze ongeloofwaardig vinden.

Bron: Agripress, 14/09/2009



Organic Food Hits Eastern Europe

BUCHAREST - When communism crumbled two decades ago, Eastern Europeans were only too delighted to discover the fast-food chains that symbolized the West. But today they increasingly long for organic food.

"The general trend is that more and more organic products are being sold in former Soviet-bloc countries," said Amarjit Sahota, head of the research department of London-based consulting firm Organic Monitor

The Romanian capital recently saw the opening of organic stores named Biofood, or Bio Revolution, and in neighbouring Hungary, organic markets are held countrywide on a regular weekly basis.

In Poland, there are organic corners in almost every supermarket, and in the Bulgarian capital Sofia, the country's first specialist organic store, which opened last year, now is extending its activities to a neighbouring cafe.

Even Transylvania's archbishop has converted to pesticide-free food.

"As consumers become more informed about food production, they look for higher quality products," Sahota told AFP.

Romanian newspapers for instance are multiplying reports on organic agriculture and healthy food, with Adevarul, the biggest daily, creating a "green page" dedicated to environmental and organic topics.

"Romanians were fascinated by McDonalds and Coca-Cola after the 1989 Revolution, but today people think more about their health and are starting slowly to come to organic food," said Marian Cioceanu, president of NGO Bio Romania.

But the Eastern European market remains a Tom Thumb compared to Western Europe, with research by Organic Monitor showing 2007 organic food and beverage sales amounting to 60 million euros (88 million dollars) in Eastern and Central Europe, compared to 20 billion in Europe as a whole.

In Romania and Bulgaria, for instance, organic food and beverages account for a mere one percent of total food sales, according to Agriculture ministries in both countries.

>>> [Read the Full Article](#) :

Bron: www.organicconsumers.org, 12/09/2009

I



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'.