



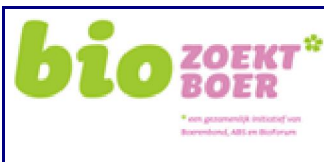
BioForum VLAANDEREN

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 33 - 1 oktober 2009

Ook al zijn vrouwen 'over het algemeen' meer geïnteresseerd in kledij, het verschil in aanbod voor mannen en vrouwen in biologische kledingwinkels is vaak wel erg groot. Mandragora in Antwerpen probeert het evenwicht te herstellen (= *Gedaan met de naakte aap!*).

Mooi aangeklede groeten op deze Wereld Veggies Dag,

Geertje Meire
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - Algemeen

- [Duik in de armen van Roos](#)
- [Week van de Fair Trade: Van 30 september tot en met 10 oktober 2009](#)
- [Gedaan met de naakte aap!](#)
- [Le tampon bio](#)
- [Open Bedrijven Dag bij JOMI](#)
- [Wereldwijd discussie over "bio" en gezondheid](#)
- [NL - Week van de Smaak 2009 groot succes!](#)
- [EU ecolabel gerestyled](#)

PRODUCENT

- [Oproep demonstratieprojecten rond duurzame landbouw](#)
- [Biolandbouwers blijven voorlopig van crisis gespaard](#)
- ["Kiezen tussen hogere prijzen en subsidies"](#)
- [Eerste zelfvoorstboerderij telt 220 aandeelhouders](#)
- [Biologische glastuinbouw en varkenshouderij gebruiken relatief veel energie](#)
- [Biologisch inspireert gangbaar om verenpikken te voorkomen](#)
- [Thuisverkoop hoeveproducten: Hoe begin je eraan?](#)



- [Vraag en Aanbod](#)

VERWERKER

- [Jessenhofke Maya bier of hoe 1+1 3 kan worden](#)
- [Arganolie: Het biologische goud van Marokko](#)
- [Spelregels voor gangbare voeding bereid met biologische ingrediënten](#)
- [Catering: 24 verschillende soorten biologische kruiden](#)

VERKOOPPUNT

- [A-merken maken biologisch normaal onderdeel van het assortiment](#)
- [Verkoop fairtrade blijft verder groeien](#)
- [Van bio tot bio](#)
- [Vitalia: halt to supplies or company rescue?](#)
- [NL - Goodyfood nieuwe biologische winkelformule](#)

en de Biokalender ...

CONSUMENT-Algemeen

Duik in de armen van Roos!

Duik van 15 tot 31 oktober in de armen van Roos Van Acker! Omdat twee armen niet genoeg zijn voor alle lekkere bioproducten, werd het bekende biogezicht omgetoverd tot een ware zes-armige Shiva. In de bioverkooppunten zijn tijdens de actie aankopen vanaf 10 euro goed voor een stempel. Een volle spaarkaart levert je een hippe brooddoos op. Duurzaam én gemakkelijk! Per verkooppunt schenkt VLAM bovendien een waardebon van 25 euro weg. Poneer daarvoor je volle spaarkaart in de urne. De deelnemende winkels vind je vanaf 9 oktober op www.bioforum.be.

Biowinkeliers

Het spaaractiepakket voor de biowinkeliers bevat onder meer een affiche met Roos, een urne en een biostempel. De spaarkaart heeft verschillende productcategorieën, waar de klant telkens een stempel voor kan verzamelen. Zo maken klanten kennis met het hele bioassortiment. Bovendien beschikt de winkelier na afloop over een adressenbestand van zijn bioklanten.

Media

Om deze biospaaractie in de kijker te zetten komt een kleurrijke advertentie in de weekendmagazines van De Morgen (3 weekends vanaf 10 oktober) en De Standaard (2 weekends vanaf 17 oktober), en

in Humo en WeekendKnack.

Bron: VLAM, 29/09/2009

Week van de Fair Trade:

Van 30 september tot en met 10 oktober 2009

Maak van België het Land van de Fair Trade!

Om Fair Trade te promoten bundelen de Belgische Technische Coöperatie (BTC) en de verschillende spelers uit de sector hun krachten om van 30 september tot en met 10 oktober 2009 de 8ste editie van de Week van de Fair Trade te organiseren.

Tijdens deze tien dagen zullen er in heel het land animaties, concerten, infosessies, proeverijen, enz. plaats vinden. U maakt er kennis met Fair Trade, de handel die respect voor de mens en zijn omgeving vooropstelt.

Fair Trade en een betere wereld kunnen maar bestaan als wij dat zo willen. Daarom richt de campagne van 2009 zich naar alle burgers via een samenwerking met scholen, lokale overheden, jeugdbewegingen, bedrijven en andere verenigingen. En voor de eerste keer zal deze week afhankelijk zijn van het engagement van elkeen onder ons, omdat we van België het "Land van de Fair Trade" willen maken ... Een ambitieus project dat we met jouw hulp willen realiseren!

Meer info op: klik [hier](#)

Bron: www.befair.be, september 2009

Gedaan met de naakte aap!

Eindelijk hebben we (= Mandragora) mooie, draagbare, betaalbare, ecologische ...kleding voor mannen!

- T-shirts met lange mouw uit hennep met biokatoen in bordeaux, zwart en kaki;
- Korte winterjassen in biokatoen, in bruin en kaki;
- Hemden lange mouw in biokatoen met hennep, écru;
- Polo lange mouwen hennep met biokatoen in kaki en bordeaux;
- T-shirts lange mouw in hennep/biokatoen gestreept kaki/zwart en bordeaux/rood;
- Geruit hemd in hennep/biokatoen, blauw;
- Broeken in biokatoen/hennep in kaki en bruin.

Dames, ga eens de diva-toer op: lamswollen boa's in diverse kleuren!

Alles van Madness kan je [hier](#) zien.

Bron: Mandragora, 26/09/2009

Le tampon bio

Soyons franches, la coupelle menstruelle n'est a priori guère séduisante. Et pourtant, en plus d'être écolo, elle se révèle, à l'usage, pleine de bonnes surprises. Vous en doutez ?

Devenir chaque jour plus écolo que la veille, c'est un peu le lot du Sisyphe du XXI^e siècle. Sans relâche, explorons les zones encore non défrichées de l'écologie quotidienne. Pour ma part, j'ai atteint le sommet de la colline le jour où j'ai acquis une coupelle menstruelle. Kezako ? Un tampon lavable, complètement écolo, qui se présente sous la forme d'un petit entonnoir bouché en caoutchouc naturel et qui recueille le sang des règles. Je vois d'ici votre mine dégoûtée. Mais ma rigueur professionnelle m'oblige à poursuivre dans le détail. Entre autres précautions quand arrivent les menstrues, nous, les femmes, devons éviter de souiller les dessous chics dont nous sommes régulièrement gratifiées. Tampons ou serviettes, jusqu'ici, nous n'avions guère le choix. D'un côté la pâte à cul disgracieuse, de l'autre le bâton qui pue. Et pour les deux, des tonnes de déchets.

120 kg à la poubelle

Comme toute femme normalement constituée, je vais expérimenter 400 et quelque syndromes menstruels au cours de ma frêle existence. En moyenne, mes congénères consomment 12 000 tampons dans leur vie. Ce qui correspond à 120 kg de coton souillé. Rien qu'aux Etats-Unis, on jette 7 milliards de tampons et plus de 12 milliards de serviettes hygiéniques par an. Pour les ultras comme moi, c'est intolérable. Mais il existe bien d'autres raisons d'adopter le tampon lavable. En silicone ou en caoutchouc naturel, il convient parfaitement aux allergiques au coton et aux produits absorbants dont serviettes et tampons sont enduits. « Un tampon ou une serviette peuvent provoquer des chocs toxiques chez certaines personnes. Avec cette coupelle, il n'y a aucun frottement, c'est plus hygiénique », m'a confirmé le docteur Arnal-Schnebelen, gynécologue à Bordeaux. Pour finir, l'objet est économique : une trentaine d'euros pour des années, voire une vie entière de service. Le budget de 12 000 tampons correspond lui à environ 2 500 euros au cours d'une vie !

Le charme de la discrétion

Là où ça peut en rebuter plus d'une, c'est pour placer la « bête ». Disons qu'il faut être dotée d'une approche décontractée de son corps, avoir l'habitude de se tripatouiller le secteur sans rougir. Après une légère pression pour l'insérer, la coupelle se déploie et vient se coller sur le col du vagin. Dès qu'elle est en place, vous le sentez. C'est comme un 6^e sens. L'intruse se fait oublier dans la minute. Et elle récolte le sang menstruel en toute sécurité. Je ne la sens jamais sur mon vélo, ni même à l'aquagym. Et, pour tout dire, la coupelle se montre d'une efficacité redoutable. Seul le moment où l'on rejette son contenu – une à deux fois par jour – est moyennement ragoûtant.

Enfin, elle se lave à l'eau savonneuse et se retrouve le mois suivant. Bref, l'essayer, c'est l'adopter. Elle existe en version caoutchouc

naturel ou silicone organique. Cette dernière permettrait même d'avoir des rapports sexuels pendant les règles. Chose que je me refuse à tester. Si ça vous tente, vous nous raconterez... Pour ma part, le « continent noir » de Freud doit conserver une part de mystère. Pour acheter de coupelles menstruelles sur le Net :

[Fleurcup](#)

[Eco-sapiens](#)

[Mooncup](#)

[Tout Allant vert](#)

[Monde Bio](#)

[Femme au naturel](#)

Bron: Terra Economica, 28/09/2009

Open Bedrijven Dag bij JOMI

De sociale werkplaats JOMI vzw nodigt u uit in haar BIOSERRE !
Ter gelegenheid van de Open Bedrijvendag bieden we u een unieke en exclusieve kijk achter de schermen.

Kom op 4 oktober zeker eens langs voor een bezoek aan onze bedrijfsruimtes.

Breng gerust uw vrienden en familie mee.

We verwelkomen u graag op onderstaand adres tussen 10 en 17u.

JOMI vzw - BIOSERRE

Driegaaistraat 174

9100 Sint-Niklaas

T 03 780 35 96

Bron: Jomi, september 2009

Wereldwijd discussie over "bio" en gezondheid

Het wetenschappelijk onderzoeksinstituut 'The Organic Centre' (TOC) uit de VS trok op basis van dezelfde onderzoeksliteratuur andere conclusies uit een belangwekkend onderzoek van het Britse FSA. Nu komt ook uit Frankrijk en Duitsland onderzoek naar buiten met tegengestelde conclusies over de kwaliteit van biologische voeding. Het onderzoek van de warenautoriteit FSA richtte zich op de voedselkwaliteit van biologische voeding in vergelijking met gangbare voeding. Biologische producten zouden volgens de FSA niet beter zijn voor de mens dan gangbare.

Eerder werd al duidelijk dat deze conclusie aanvechtbaar bleek door gebruikte onderzoeksmethodiek en de wijze waarop bepaalde resultaten onbeklemtoond bleven in de eindconclusie.

Eind augustus werden in Duitsland door het FiBL (het Duitse onderzoeksbureau naar biologische landbouw) en de DNR (de Duitse Natuurbeschermingsorganisatie) de resultaten bekend gemaakt van kwaliteitsonderzoek naar het verschil tussen biologische en gangbare producten, waaruit bleek dat biologische groenten meer

voedingsstoffen, zoals vitaminen, bio-actieve stoffen en anti-oxidanten, bevatten. Rond diezelfde tijd verscheen een uitgebreid onderzoek van de hand van het Franse instituut voor voedselveiligheid, de AFSSA. In de bespreking van dit onderzoek wordt naar voren gebracht dat door de intensieve land- en tuinbouw de hoeveelheid voedingsstoffen in gangbaar voedsel vermindert. In plantaardige biologische producten worden volgens dit onderzoek naar verhouding meer droge stoffen en mineralen aangetroffen, en de biologische groenten en fruit bevatten daarnaast meer anti-oxidanten. De dierlijke producten van biologische herkomst bevatten meer onverzadigde vetten en vetzuren dan in gangbare dierlijke producten. Andere belangrijke onderzoeksresultaten zijn de afwezigheid van bestrijdingsmiddelen op biologische producten en het lage nitraatgehalte in biologische groenten.

De conclusie die het Franse onderzoeksteam trekt is dan ook de volgende: biologische land- en tuinbouw heeft al bewezen voedsel te produceren met hoge kwalitatieve standaarden. De resultaten die uit dit onderzoeken blijken zouden de ontwikkeling van duurzame landbouw moeten aanmoedigen. De uitdaging is om tot een wereldwijde en langdurige ontwikkeling van efficiënte, biologische landbouw te komen.

Uit recent consumentenonderzoek van de Wageningse Universiteit, in opdracht van het ministerie van LNV, wordt duidelijk dat voor de Nederlandse consument gezondheid veruit de belangrijkste waarde is in de keuze van voeding. In dat licht is het gesprek over voedselveiligheid en de gezondheidsaspecten van biologische producten zeer actueel.

Voor het onderzoek 'Peiling Consument en Voeding' van de Universiteit Wageningen, kijk op de [site van Biologica.nl](http://site.van.Biologica.nl).

Bron: Biologica.nl, 28/09/2009



NL - Week van de Smaak 2009 groot succes!

Met activiteiten op 3500 locaties door het hele land was de Week van de Smaak dit jaar een enorm succes. De lekkerste hapjes proeven, workshops volgen, debatteren over voedsel... De vele duizenden mensen die op de Week van de Smaak af kwamen, konden kiezen uit een uitgebreid menu van activiteiten.

Amsterdam heeft als 'Hoofdstad van de Smaak' groots uitgepakt. Thema was 'Stad van duizend-en-een-smaken', waarbij de nadruk werd gelegd op de culinaire diversiteit die de hoofdstad rijk is. Na de officiële opening op zondag 20 september vertrok vanaf Amsterdam Centraal Station de 'Smaaktrein' richting Maastricht. Reizigers werden die dag getrakteerd op culinaire creaties, bereid met ingrediënten uit de streek waar de trein op dat moment doorheen raasde. Op vijf 'smaakstations' onderweg stapten verschillende topkoks aan boord om deze zelfbereide streekgerechten te laten proeven.

Hoogtepunten in de afgelopen week waren verder 'De Grootste Keuken van Nederland', in het ADO stadion in Den Haag, waar tv-kok Pierre Wind 8.000 kinderen uit het hele land liet kennismaken met gezonde

hapjes en ze ook nog eens flink liet zweten door lekker te bewegen, en de verkiezing van de 'Held van de Smaak' 2009, tijdens het cultureel-culinaire festival 'Smaakexplosies' in Zaandam. Uit 12 provincies werden bierbrouwers genomineerd die elk met hun eigen ambachtelijke streekbier om de titel 'Held van de Smaak 2009' streden.

Biologica, coördinator van de Week van de Smaak, is enorm tevreden met de grote belangstelling voor biologische voeding die de week heeft opgeleverd. Ruim 400 bedrijven en organisaties hebben zich ingezet om de Week van de Smaak tot een groot succes te maken. Op naar de volgende editie, van 19 t/m 26 september 2010!

Heb je de Week van de Smaak gemist, of heb je door alle culinaire uitspattingen de smaak te pakken? In de komende weken organiseert Biologica in samenwerking met de Rode Hoed een reeks debatten over voedsel, met uiteenlopende onderwerpen en interessante gasten.

Bron: Biologica.nl, 28/09/2009



EU ecolabel gerestyled

Het EU Ecolabel logo heeft een lichte restyling ondergaan waarbij vooral de kleuren en lettertype een meer moderne uitstraling hebben gekregen. Ook wordt bij het Logo waar mogelijk een link naar de website www.ecolabel.eu geplaatst.

De restyling maakt onderdeel uit van de herziene Ecolabel verordening die eind 2009 wordt bekrachtigd door de (Milieu)Raad van de EU. Daarna kan het gerestylde logo op alle nieuw gecertificeerde producten en diensten worden afgebeeld. Uiteraard kunnen ook bestaande certificaathouders het nieuwe logo vanaf dat moment afbeelden op hun producten of gebruiken in communicatie-uitingen.

Ook lanceerde de Commissie onlangs een geheel vernieuwde website: www.ecolabel.eu. Aan delen ervan wordt de komende maanden nog gewerkt. De ambitie is om voor het eind van dit jaar een volledige en overzichtelijke website te hebben. De nieuwe website is verdeeld in specifieke informatie per productgroep en meer algemene en ondersteunende informatie. Nieuw is onder andere de mogelijkheid tot het indienen van een elektronische aanvraag voor certificering van een product of dienst.

Bron: Agripress, 24/09/2009



PRODUCENTEN

Oproep demonstratieprojecten rond duurzame landbouw

Op dit moment zijn verschillende initiatieven lopende om ook bio thema's in

deze demonstratieprojecten te betrekken. Meer info: contacteer An

Jamart.

Het Departement Landbouw en Visserij heeft een oproep gelanceerd voor het indienen van demonstratieprojecten rond duurzame landbouw. De geselecteerde thema's zijn dit keer arbeidsefficiëntie, diversiteit, administratief management en gewasbescherming. Enkel verenigingen met een speciale erkenning kunnen demoprojecten uitvoeren.

De nieuwe Europese richtlijn over een duurzaam gebruik van pesticiden zorgt ervoor dat een aantal actieve stoffen van de markt zal verdwijnen. Om de land- en tuinbouwers hierop voor te bereiden, kunnen demoprojecten ingediend worden rond biologische bestrijding, de herkenning van plagen, antiresistentiemanagement, residuarm produceren en het vermijden van gewasbeschermingsmiddelen in grond- en oppervlaktewater.

Ook diversiteit staat hoog op de agenda van de landbouwadministratie. Daarom is er steun beschikbaar voor projecten die focussen op blauwe en groene diensten, genetische diversiteit, agroforestry, kortecomloophout, en de implementatie van de instandhoudingsdoelstellingen en het soortenbesluit in de agrarische bedrijfsvoering.

Dat land- en tuinbouwbedrijven opgezadeld worden met een hele rompslomp dateert niet van gisteren. Projecten die demonstreren hoe de administratie vlotter en efficiënter kan verlopen, komen eveneens in aanmerking voor ondersteuning. Hetzelfde geldt voor projecten die stil staan bij de rendabiliteit en arbeidsefficiëntie op landbouwbedrijven. "Meer dan ooit zijn weloverwogen beslissingen nodig", luidt de verantwoording van de administratie voor dit thema.

Bij de demoprojecten wordt vooral het sensibiliseren van land- en tuinbouwers beoogd. Er wordt veel belang gehecht aan het doen toepassen van nieuwe inzichten bij de boeren en tuinders zelf. Daartoe kan het werken met voorbeeldbedrijven of met groepen die samenkomen op praktijkbedrijven een belangrijke hefboom zijn, klinkt het.

Meer informatie: klik [hier](#)

Bron: Vlaamse overheid

Biolandbouwers blijven voorlopig van crisis gespaard

Zowat elke tak van de landbouwsector blijkt de crisis aan de lijve te ondervinden. Voorlopig blijft de biologische landbouw van al te grote prijsdalingen gespaard. Volgens de betrokkenen spelen alternatieve distributiekkanalen, de grote betrokkenheid van de klant en lokale gebondenheid daarin een grote rol. "Wij kunnen nog leven van onze stiel", zegt biofruitboer Jos Swillen.

Het marktaandeel van biovoeding ten opzichte van de totale Belgische voedselproductie bedroeg vorig jaar slechts 1,87 procent. Volgens landbouweconoom Eric Tollens (KUL) is de biomarkt niet zo prijsgevoelig. “Nichemarkten hebben hun eigen regels en in België is de biomarkt een nichemarkt bij uitstek”, zegt hij. Toch zullen ook de boeren binnenkort ook hun prijzen moeten aanpassen, vreest professor Xavier Gellynck (UG). “De crisis doet de mensen voorzichtiger omspringen met hun geld”.

Fruitteler Jos Swillen legt uit dat een hectare grond bij hem de helft minder opbrengt dan een hectare in de gangbare landbouw en dat er veel meer arbeid bij komt kijken. “Dat vertaalt zich in de prijs. We hebben nog steeds genoeg klanten die dat geld willen neertellen”, klinkt het. Ook groenteboer Dirk Hebben beaamt dit. “De prijs van mijn groenten bepaal ik op basis van mijn kosten, in plaats van die van de klant”.

Volgens Swillen is het een verkeerde perceptie dat producten uit de biolandbouw te duur zijn. “Je moet het omdraaien. Die van de gangbare landbouw zijn veel te goedkoop. Wij kiezen voor duurzaamheid en dat heeft een prijs”. Ook Hebben is van mening dat de producent een prijs moet krijgen op basis van zijn productiekosten en niet op basis van het winstbejag van de warenhuizen, wil zijn bedrijf op lange termijn kunnen overleven.

Volgens Patrick De Ceuster van Wervel blijft de biosector van de crisis bespaard omdat de sector beschikt over alternatieve distributiekanaalen die het contact met de klant vergroten. “Biopakketten, boerderijwinkels, voedselteams, het zijn allemaal voorbeelden van korte ketens. Bij een korte keten gaat het product rechtstreeks van producent naar consument, zonder tussenschakels”, stelt hij. “In de gangbare landbouw is het de grootdistributie die de prijzen naar omlaag haalt, zodat de boeren met verlies moeten verkopen”.

Een tweede voordeel voor de biologische landbouw is het directe contact met de klant, die leidt tot een grotere betrokkenheid. “Onze klanten zijn erg trouw. We kunnen ook open communiceren over de prijs. We kunnen uitleggen waarom die hoger is dan in de supermarkt”, stelt Hebben. Professor Gellynck waarschuwt er wel voor dat ook een bioconsument kijkt naar de prijs en naar kwaliteit. “Er moet minstens aan één van die voorwaarden voldaan zijn”, klinkt het.

Maar niet overal zijn even positieve geluiden te horen. “Ik maak geen winst, maar ik moet niet met verlies verkopen zoals mijn collega-melkveehouders in de gangbare teelt. En dat is ook al iets”, zegt biomelkveehouder Wim De Middeleer. Volgens De Ceuster komt dit vooral omdat biomelk vaak niet rechtstreeks kan verkocht worden. “De lauwe melk moet eerst verwerkt worden, vandaar dat biomelkboeren meer prijsdruk ondervinden”, zegt hij.

Bron: De Morgen, 24/09/2009



"Kiezen tussen hogere prijzen en subsidies"

"Het systeem van de melkquota heeft in de jaren tachtig en zelfs ook daarna vrij goed gefunctioneerd, maar men vergeet er altijd bij te vermelden dat het niveau van de Europese quota hoger was dan de consumptie. En daar wringt het schoentje", schrijft landbouweconoom en bioboer Bavo Verwimp in een opinieartikel in De Standaard.

In dezelfde krant stelde columnist Lorin Parys enkele dagen geleden dat misschien wel de melkquota aan de basis liggen van de melkcrisis. Met die stelling is Verwimp, die ook lid is van Wervel, het helemaal niet eens. "Het enige probleem is dat er nooit voldoende politieke moed geweest is om de quota te reduceren tot het niveau van wat Europa zelf verbruikt. De beleidsmakers en wellicht ook de zuivelfabrieken hebben altijd hun heil gezocht in de wereldmarkt. En dus moest er een overschot in stand gehouden worden".

"Dat overschot is lang met massale exportsteun op de wereldmarkt gedumpt", gaat Verwimp verder. "Maar nu die exportsubsidies langzaam maar zeker verdwijnen, wordt de afhankelijkheid van die wereldmarkt sterk bepalend voor de melkprijs, ook voor de melk die niet uitgevoerd wordt. Want het is precies dat overschot aan melk dat onze prijzen bepaalt, ook de interne prijs. En als die wereldmarktprijs in korte tijd wordt gehalveerd, gaan de poppen natuurlijk aan het dansen".

Verwimp is voorstander van een quotumsysteem dat afgestemd wordt op de vraag. "Dat zo'n systeem goed kan functioneren, moet je maar eens vragen aan de Canadese boeren. Misschien moeten de boeren dan wel wat minder melk produceren, en misschien moeten de quota op termijn dan wel wat verschoven worden zodat ook Oost-Europese landen aan de bak komen, maar dan kan men tenminste een redelijke prijs afdwingen".

En als de boeren een goede prijs krijgen, kunnen ze het eventueel zelfs stellen zonder subsidies, redeneert Verwimp. "Maar het is het een of het ander. Ofwel moet er geproduceerd worden onder de kostprijs en is er een aanvulling nodig met subsidies. Ofwel zijn er hogere prijzen, en dan zonder tussenkomst van de staat. De boeren zullen ongetwijfeld dat laatste kiezen, maar het is de vraag wat de verwerkende industrie daarvan denkt. Want dan komen haar marges in het gedrang".

"De vraag is dus wie er werkelijk baat heeft bij een systeem met lage prijzen, al dan niet aangevuld met subsidies. Het hoeft niet te verbazen dat organisaties zoals de wto zich koste wat het kost verzetten tegen vormen van aanbodbeheersing, zoals de melkquota. Alles moet ten dienste staan van de lage prijzen, en hun heilige koe, de 'vrije' markt. Maar dat systeem werkt nu eenmaal niet als het over landbouw en voedsel gaat, want de melkproductie van een koe leg je nu eenmaal niet stil zoals een fabrieksband", besluit Verwimp.

Bron: De Standaard, 29/09/2009



De eerste zelfoogstboerderij ging twee jaar geleden van start in ons land. Vandaag telt het landbouwbedrijfje van de 33-jarige Tom Troonbeeckx 220 aandeelhouders en een groeiende wachtlijst. Opvallend is dat zijn leden sinds hun participatie in de boerderij een totaal andere kijk ontwikkeld hebben op de waarde van voedsel en op de boerenstiel.

Tijdens zijn opleiding hoorde Troonbeeckx 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 vooruitbetalingsstelsel 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", legt de biologische boer uit in De Standaard.

In 2007 ging 'Het Open Veld', het eerste CSA-bedrijf in ons land, van start. Leden betalen er 170 euro per jaar. Om op oogst-, verpakkings- en transportkosten te besparen voerde Troonbeeckx een zelfoogststelsel in. Aanvankelijk moest Troonbeeckx zijn klanten al eens bijsturen, maar dat vindt hij helemaal niet erg. "Het educatieve aspect is een belangrijk onderdeel van deze boerderij. Er is bijvoorbeeld elke maand een gemeenschappelijk info- en werkmoment".

Je vindt op Het Open Veld zeventig soorten groenten en een kersenboomgaard. De communicatie daarover gebeurt via e-mail en het oogstbord op het terrein, waarop vermeld staat wat rijp is. Alles is gebaseerd op onderling vertrouwen. "Niemand plukt te veel, verkoopt door of vult zijn diepvriezer voor de winter", zegt Troonbeeckx. Ook delen de leden samen de oogststrisico's. Dit jaar vielen de asperges wat tegen, maar dat werd ruimschoots gecompenseerd door de mooie oogst van courgettes, pompoenen en aardappelen.

De klanten van Troonbeeckx kijken sinds hun lidmaatschap bij Het Open Veld 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, die samen met haar drie kinderen drie keer per week komt plukken. "En nog betaal je er bijna niets voor. Dat is echt niet eerlijk voor de boeren".

Veel leden hebben ook hun voedingsgewoonten aangepast. "Wij eten nu veel gevarieerder", vertelt Monique Swart. "Er liggen nu elke dag een paar soorten groenten op ons bord. En we wisselen vaak onder mekaar recepten uit". Vervoort voegt eraan toe dat ze bijna geen charcuterie meer koopt. "Mijn kinderen eten het liefst een boterham met sla, die ze mee geoogst hebben. Ook 's avonds eten ze meer groenten".

Bron: De Standaard, 25/09/2009

Biologische glastuinbouw en varkenshouderij gebruiken relatief veel energie

Enkele sectoren van de biologische land- en tuinbouw gebruiken relatief veel energie. Zo hebben biologische glastuinders per eenheid product ruim twee keer zoveel energie nodig als hun collega's uit de

gangbare glastuinbouw. De biologische varkenshouderij verbruikt ook meer energie en heeft een hogere broeikasgasemissie per eenheid product dan de gangbare houderij. In de akkerbouw en de vollegrondsgroente liggen energieverbruik en CO₂-uitstoot vrijwel gelijk. De biologische melkveehouderij presteert op het gebied van energieverbruik en broeikasgassen beter dan de gangbare.

Dat de biologische glastuinbouw relatief veel energie vraagt hangt samen met de lagere opbrengst die telers realiseren en een grotere warmtevraag. In de biologische varkenshouderij worden meer broeikasgassen uitgestoten doordat de dieren veel buiten zijn. Biologische varkens groeien langzamer en dat betekent dat er per kilo vlees die een bedrijf produceert meer energie nodig is.

Tijdens de studiedag 'Biologische landbouw en energie' op 25 september in Lelystad werd ook gesproken over mogelijkheden voor energieproductie op biologische bedrijven. Dat kan bijvoorbeeld via vergisting van biomassa of door het gebruik van een WKK-installatie. In de praktijk blijkt er op biologische bedrijven nog beperkt ervaring met het produceren van energie.

bron: Agrarisch Dagblad, 26/09/09



Biologisch inspireert gangbaar om verenpikken te voorkomen

In de biologische leghennenhouderij is veel ervaring met het houden van leghennen zonder snavelbehandelen. Deze ervaringen kunnen niet zondermeer worden toegepast in de reguliere houderij, vanwege het risico op pikkerijuitbraken. Onderzoekers van de Animal Sciences Group hebben deze ervaringen geïnventariseerd en vertaald naar mogelijkheden en tips voor de reguliere sector.

Bij regulier gehouden leghennen worden de snavels nog vaak behandeld; de punt van de snavel wordt vóór de leeftijd van 10 dagen verwijderd. Er zijn in deze sector (nog) onvoldoende mogelijkheden om beschadigend pikgedrag op een andere manier te voorkómen.

Kippen zijn met hun normale gedragingen zoals eten, drinken, scharrelen en onderhouden van hun verenkleed een bepaald deel van de dag bezig. Ze houden echter tijd over; kippen in de gangbare sector meer dan biologische kippen. Door ze bezig te houden kan die tijd worden gevuld. Op bepaalde vormen van afleiding zijn de dieren na een zekere tijd uitgekeken, zodat vormen van afleiding afgewisseld moeten worden.

Uit ervaringen in de biologische sector blijkt dat als de basis goed is (opfok, inrichting en management) er weinig of geen afleidingsmaterialen nodig zijn en dat het dimmen van het licht niet nodig is. Wat is goed management? Het dagelijks bijhouden en bestuderen van technische resultaten, wekelijks de dieren wegen, letten op het gedrag (beginnend verenpikken en geluiden) en bijzonderheden, gebruik van middelen en start nieuwe partij voer registreren.

De onderzoekers hebben alle bekende maatregelen die het beschadigend pikgedrag kunnen voorkómen, beoordeeld op kans van slagen en op de toepasbaarheid op reguliere bedrijven. Het blijkt dat graan strooien, het dimmen van het licht, het apart zetten van afwijkende dieren, het benutten van de verticale ruimte en functiegebieden gescheiden houden tijdens de opfok- en legperiode met enige aanpassingen ook soelaas kan bieden voor de reguliere sector. Ook blijkt in de opfokperiode van biologische leghennen strooisel vanaf de eerste dag en het niet opsluiten op roosters goed te werken. Klik hier voor de complete lijst met maatregelen en hun beoordeling in het ASG-rapport 'Maatregelen tegen beschadigend pikgedrag'.

Kijk ook op www.agrilife.tv, Klik op de kleine foto's links voor meer informatie over dit onderwerp.

Meer informatie: Thea van Niekerk, Livestock Research van Wageningen UR, thea.vanniekerk@wur.nl

Bron: Biokennis, 24/09/2009



Thuisverkoop hoeveproducten: Hoe begin je eraan?

De thuisverkoop van hoeveproducten - dus de verkoop van land- en tuinbouwproducten op je boerderij - zit de laatste maanden in de lift. Steeds meer land- en tuinbouwers tonen interesse in thuisverkoop. De consument heeft hier wel oren naar en heeft de weg naar de hoeve gevonden.

Meer land- en tuinbouwers willen starten

Omdat ze op de veiling, via de groothandel of in de melkerij zulke slechte prijzen krijgen voor hun producten, zoeken veeland- en tuinbouwers andere mogelijkheden om hun inkomen veilig te stellen. De thuisverkoop van eigen kwaliteitsproducten kan hier een meerwaarde betekenen. Het feit dat de klant de laatste jaren meer en meer de weg naar de hoeve vindt, speelt natuurlijk ook in de kaart van de hoeveproducent in spe. Toch zijn slechte prijzen zeker niet de enige reden om een nevenactiviteit op je bedrijf uit te bouwen. Bij arbeidsoverschot en wanneer je bedrijf niet kan uitbreiden, is thuisverkoop een mogelijke optie. Sommige land- en tuinbouwers laten zich ook deels verleiden door de vele sociale contacten die thuisverkoop met zich meebrengt.

Mag je zomaar thuisverkoop opstarten?

Iedere land- of tuinbouwer mag en kan thuisverkoop opstarten en uitbouwen, als hij/zij tenminste enkele wettelijke verplichtingen in acht neemt. Soms is het niet eenvoudig om door het bos de bomen nog te zien omdat je moet rekening houden met allerlei regelgevingen: voorschriften van het Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid, wetgeving met betrekking tot handelspraktijken, wetgeving rond ruimtelijke ordening, milieuwetgeving, fiscale en btw-wetgeving,

vereisten in verband met prijsreglementering en etikettering . De mogelijkheden met betrekking tot VLIF-steun enzovoort. Je ziet het, het is een hele boterham. Het Steunpunt Hoeveproducten zal de komende weken in een artikelenreeks elk onderwerp afzonderlijk belichten, om land- en tuinbouwers die eraan denken een thuisverkoop op te starten, te help en een weloverwogen beslissing te nemen. Je mag de verkoop van hoeveproducten zeker niet beschouwen als de oplossing voor elk bedrijf - ook niet voor of (bedrijven die al in (financieel) problemen zitten. Voor sommige bedrijven biedt het zeker wel mogelijkheden. Een nevenactiviteit ontwikkelen op je bedrijf vergt extra investeringen - zowel financieel als naar tijdsbesteding - en een hoop bijkomende administratie. Je bent dus maar beter goed voorbereid om van start te gaan.

Wat mag je verkopen?

Land- en tuinbouwproducten die je zelf geteeld/gekweekt hebt, mag je rechtstreeks verkopen aan de consumenten. Je mag dat doen op je eigen bedrijf. Je kan ook verkopen op een plaatselijke markt, maar daarvoor heb je een bijkomende vergunning nodig. Je mag je producten ook aanbieden aan lokale traiteurszaken, kleinhandelaars, kruideniers. Misschien is een automaat iets voor jou? Er zijn nu al aardappelautomaten, fruit- en melkautomaten, bloemenautomaten ...

Het begrip hoevewinkel ligt niet wettelijk vast. De wet zegt nergens wat je wel en niet mag verkopen, maar verschillende instanties gaan ervan uit dat minimum 50% van het aanbod in je hoevewinkel eigen land- en tuinbouwproducten zijn - al dan niet verwerkt. De rest van het aanbod mag bestaan uit producten van collega-landbouwers. Producten van een collega mag je wel enkel verkopen wanneer je geregistreerd bent als handelaar.

Omdat de gemeentelijke diensten voor ruimtelijke ordening willen vermijden dat er her en der in agrarisch gebied kruidenierszaken komen, zal je andere producten strikt genomen slechts in zeer beperkte mate kunnen aanbieden. Bananen en kiwi's kunnen moeilijk nog hoeveproducten genoemd worden en allerlei huishoudproducten horen ook niet thuis in een hoevewinkel. Je kan eventueel wel een klein assortiment 'andere voedingswaren' aanbieden. Zo passen fairtradeproducten van de Wereldwinkel bijvoorbeeld perfect in het gedachtegoed van de thuisverkoop: een eerlijke prijs voor een eerlijk product.

Wat kan het steunpunt Hoeveproducten voor je doen?

Het Steunpunt Hoeveproducten is het eerste aanspreekpunt voor alle Vlaamse hoeveproducenten. Het biedt begeleiding aan land- en tuinbouwers die nadenken over, of al gekozen hebben voor thuisverkoop. Het maakt hoeveproducenten wegwijs in het kluwen van administratieve verplichtingen en informeert hen blijvend over de geldende wetgeving. Het Steunpunt besteedt veel aandacht aan een van de belangrijkste doelstellingen voor de hoeveproducent: het (blijven) halen van een extra inkomen uit de thuisverkoop.

Wil je graag met thuisverkoop starten maar weet je niet goed hoe je dit

het best aanpakt? Heb je vragen rand de inrichting van een winkel- of een verwerkingsruimte? Heb je vragen in verband met voedselhygiene of de resultaten labo-analyses. Heb je vragen over een controle op je bedrijf? Wil je graag dat iemand van het Steunpunt Hoeveproducten eens langskomt op je bedrijf om je eigen mogelijkheden te bekijken? Heb je vragen rand de huidige wetgeving of weet je niet precies waaraan jij je moet houden? Heb je vragen rand de etiketten op je producten? Heb je vragen rand het opmaken van een autocontroleplan op je bedrijf? Contacteer dan het Steunpunt.

Bron: An Detelder, Steunpunt Hoeveproducten, 22/09/2009
Info: Steunpunt Hoeveproducten, 016 24 39 54 of 0473 208546,
steunpunthoeveproducten@kvlv.be, www.steunpunthoeveproducten.be



Vraag en Aanbod

- Gezocht: 25 bio legkippen of poeljen bijna aan de leg, een drietal ouderwetse kalkoenen, een koppel ganzen, een koppel parelhoenders, een koppel zware duiven (van die echt zware) en enkele barbaries
Info: Het Neerhof vzw, Marc De Staercke, tel 02 569 14 45

- Gezocht: ruwvoeder
Info: Antoon Devreese (Lo-Reninge), tel: 057 40 00 41 of GSM: 0473 273 003, antoon.devreese@tiscali.be

- In de winter van 2009-2010 komt opnieuw stalmest van de grazers beschikbaar uit de natuurgebieden in Mechelen, Koersel (Beringen) en Oostende.
Info: Natuurpunt, Coxiestraat 11, 2800 Mechelen, Kathleen Bervoets, tel: 015 77 01 55, kathleen.bervoets@natuurpunt.be

- Te koop: Biologische kippenmest
Info: Kennis-Aerts Els, Brechtseweg 200, 2990 Loenhout, tel: 03 313 06 09, alfons.kenis@pandora.be

VERWERKER

Jessenhofke Maya bier of hoe 1+1 3 kan worden

Seitanproducent Maya en brouwerij Jessenhofke lanceren eerste biologisch bier volgens cradle to cradle (C2C) principe.

Onder impuls van seitanmaker Michel Corthout, experimenteerde brouwer Gert Jordens met het zetmeelhoudend water dat als restproduct overblijft bij de seitanproductie. Het resultaat is een verrassend feestbier van 6% Alc. Vol., dat door menig bierkenner in de degustatieruimte van brouwerij Jessenhofke geprezen werd. Afgelopen zomer werden de verdere stappen voor het Jessenhofke Maya bier gezet. Gelukkig was ook Dirk Naudts van de proefbrouwerij in Lochristi te vinden voor dit unieke recept.

De centrale gedachte van de C2C (cradle to cradle of wieg tot wieg) filosofie, is dat alle gebruikte materialen na hun leven in het ene product, nuttig kunnen worden ingezet in een ander product. Door dit procedé zijn er 30 % minder granen nodig om tot deze variant van Jessenhofke tripel te komen. Dit gegeven draagt bij tot de duurzame overtuiging van beide bedrijven.

Het Jessenhofke Maya bier vind je in de winkel vanaf 26 september 2009.

Brouwerij Jessenhofke is opgericht in 2006 met als start de distributie van het biologische kruidenbier Jessenhofke Tripel. Deze volmondige trippel wordt momenteel verkocht op 650 plaatsen in 8 landen. In deze Hasseltse demobrouwerij kan je het wel en wee van een bierbrouwer aan de lijve ondervinden. Op aanvraag worden hier nieuwe bierrecepten ontwikkeld.

En als het verder blijft kriebelen begeleidt brouwer Gert je door alle stappen en breng je, je eigen biertje op de markt. Bvb de Zonderik uit Zonhoven ontstond tijdens een workshop brouwer voor één dag. Vandaag zijn we erg blij onze 2 nieuwe biologisch gecertificeerde bieren aan te bieden, namelijk Jessenhofke Maya en Jessenhofke Bruin. Jessenhofke bruin, is een bruintje van 7% Alc. Vol, het heeft voldoende gerijpt om je te verlichten tijdens de donkere winteravonden. Jessenhofke Maya een blondje van 6% Alc. Vol, een fris sprankelend biertje dat je uitgebreid mag proeven zoals de Maya's ons leerden

Seitanproducent Maya is opgericht in 1992. Dit kleinschalig bedrijf dat vleesvervangende verswaren op basis van seitan en tofu bereidt met enkel biogarantie gecertificeerde ingedriënten is sedert 2005 gevestigd in hun nieuwe pand in de Heidestraat. de zaakvoerders Michel en Iete bewezen al eerder dat een samenwerking met een totaal ander product tot een win win situatie kan leiden. Begin 2008 vond Seven Arrows Tofu uit Leuven zijn plekje in deze bedrijfsgebouwen. Seitan is een vleesvervanger die gemaakt wordt van tarwegluten. Het basisingrediënt van seitan is tarwebloem. Dit wordt gemengd met water tot deeg. Uit dit deeg wordt het zetmeel, zemelen onder stromend water uitgewassen. Dit zetmeelhoudend water wordt gebruikt voor het bier. Seitan is licht verteerbaar en rijk aan eiwitten. Seitan bevat tal van goede aminozuren en is vrij van cholesterol. Tofu is een sojaeiwitextract en een volwaardig alternatief als eiwitleverancier. en cholesterol- en glutenvrij. Maya stelt momenteel 2 mensen te werk.

Bron: Jessenhofke, 18/09/2009



Arganolie: Het biologische goud van Marokko

Al eeuwen kennen Berbervrouwen in Zuid-Marokko de magische kracht van arganolie. De olie, die gewonnen wordt uit de noten van de arganboom, gebruiken zij in de keuken en voor de verzorging van het lichaam. De Duitse Marokkaan Mohamed El Karz haalde de

handgeperste, biologische olie vijf jaar geleden naar Europa, waar het onder de naam Argand'Or wordt gebruikt in toprestaurants en wordt verwerkt in cosmetische producten. El Karz betaalt de vrouwen een faire prijs, waardoor de leefomstandigheden van de Berbers zijn verbeterd. Ook financiert het Duitse bedrijf water- en windmolenprojecten in Marokko en verzorgt het nieuwe aanplant van arganbomen; van levensbelang in de strijd tegen de oprukkende woestijn. De culinaire arganolie, bodylotion, gezichtscreme en capsules van Argand'Or zijn al geruime tijd verkrijgbaar op de Nederlandse markt. Vanaf begin 2010 komen daar onder andere doucheolie en oog- en handcreme bij.

Op zoek naar de bron van de arganolie trekt P+ naar de Berberdorpen in de Soussvallei. De weg naar het dorp Tamda is omringd door duizenden arganbomen. De grillige, dorre bomen staan in een gortdroge vallei, waar verder nauwelijks iets groeit. Geitjes klimmen in de bomen op zoek naar de arganvrucht. Ook de vrouwen van Tamda verzamelen hier, en in de bergen van de Hoge Atlas, de vruchten. In het dorp verwerken zij de zaden van de vrucht tot olie, al generaties lang. Ze zijn tegenwoordig verenigd in een coöperatie die is aangesloten bij een grotere organisatie (UCFA), die de belangen van de vrouwen behartigt en sinds enkele jaren de olie aan Argand'Or levert. Voorheen verkochten de vrouwen de arganolie tegen een geringe prijs op de marktjes in de buurt. 'Nu krijgen zij het viervoudige', vertelt Jamila Idbourrous van de UCFA. 'Van de opbrengst kunnen ze schoolboeken en kleding kopen.' Door het succes van Argand'Or hebben zich inmiddels 1.000 vrouwen, verenigd in 25 coöperaties, bij de UCFA aangesloten. Met hun inkomen zorgen de vrouwen voor ruim 6.000 mensen.

In het gebouw van de coöperatie in Tamda zit een tiental vrouwen in kleermakerszit bijeen. Ze tikken met een gladde steen de keiharde argannoten open, roosteren de zaden in een aardewerken schaal op een laag vuurtje en verwerken deze met een maalsteen. Met hun handen kneden zij vervolgens de olie uit de massa. 'We gebruiken de arganolie zelf ook nog steeds', vertelt Saadia Khalifa, die behendig en snel de noten met een steen opentikt. 'Ik gebruik het soms bij het koken.' 'En tegen rimpels en cellulitis', voegt Idbourrous toe. 'De olie is rijk aan vitamine E, waardoor we jong blijven', lacht ze. Ook populair is Amlou, een pasta van amandelen, honing en arganolie voor op brood. Het smaakt naar hazelnoot en sesam. Naast de andere producten met arganolie zal ook Amlou begin volgend jaar in Nederland te koop zijn via een eigen website en delicatessenzaken.

Bron: P+, 27/09/2009



Spelregels voor gangbare voeding bereid met biologische ingrediënten

Het is onder bepaalde voorwaarden mogelijk een gangbare pizza te leveren die met biologische tomaat en biologische salami is belegd. In de nieuwe EU-Verordening staat dat producenten in de

ingrediëntendeclaratie mogen aangeven welke ingrediënten biologisch zijn. Dat geldt ook voor het percentage biologische ingrediënten ten opzichte van de totale hoeveelheid ingrediënten van agrarische oorsprong.

Ten aanzien van de overige ingrediëntengelden wel een aantal eisen. Het is niet toegestaan om iedere additief, conserveermiddel of technische hulpstof te gebuiken. Als bedrijven producten met biologische ingrediënten bereiden moeten zij onder controle staan van Skal. Het EU-logo en het EKO-keurmerk mag niet worden gebruikt op deze gecombineerde producten.

Bron: Agripress, 28/09/2009



Catering: 24 verschillende soorten biologische kruiden

Verstegen Spices & Sauces introduceert 24 verschillende soorten biologische kruiden, specerijen en kruidenmixen voor de professionele markt. Het voltallige assortiment is SKAL gecertificeerd. De producten hebben een prachtige kleurstelling en een volle smaakbeleving en zijn verpakt in handige transparante, vierkante strooibusjes met een onderscheidende 'grasgroene' dop.

Bron: Horeca-Mail 166, 24/09/2009



VERKOOPPUNTEN

A-merken maken biologisch normaal onderdeel van het assortiment

Unox introduceert vandaag officieel vier soorten soepen in zak. De introductie wordt gevierd op een opvallende eendaagse biologische boerenmarkt in het hartje van de stad Amersfoort. Unox als sterk A-merk, benut biologisch ter versterking van haar merk en laat zien dat de biologische landbouw volwassen is geworden. Ook bij andere A-merken in binnen- en buitenland zien we biologische varianten in het assortiment instromen. Denk aan bijvoorbeeld Tchibo, Iglo, Beemster, Haribo, Ritter Sport, Knorr, Olvarit en Arla in Denemarken. Ook kledingzaken als C&A, HEMA en H&M voeren een biologisch assortiment.

Biologische producten worden door meer dan de helft van de winkelende consument met enige regelmaat gekocht. Tachtig procent doet dat in de supermarkt, twintig procent in de speciaalzaak. Het lijkt dus een heel logische stap dat A-merken, die doorgaans de trendsetters zijn in assortimentsontwikkeling, als eerste biologische varianten aanbrenen. Biologische huismerken van supermarkten zijn er in Nederland in vergelijking met het buitenland opvallend weinig en eigenlijk alleen bij Albert Heijn (Puur & Eerlijk). De Task Force MBL verwacht in Nederland ruimte voor verdere groei van biologisch door

het ontwikkelen van onderscheidende (huis)merken.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de Task Force MBL:
Maurits Steverink, telefoonnummer: 06 – 51986693

Bron: Task Force, 30/09/2009

Verkoop fairtrade blijft verder groeien

Ondanks de economische crisis blijft de verkoop van fair trade in de lift zitten. In de eerste helft van dit jaar zijn in België 20 procent meer fairtradeproducten verkocht dan een jaar voordien. Dat blijkt uit cijfers van het keurmerk Max Havelaar. De crisis biedt nieuwe kansen. Zo neemt de belangstelling in het bedrijfsleven toe, zegt algemeen directeur Lily Deforce van Max Havelaar.

De twee bekendste Max Havelaarproducten, bananen en koffie, stijgen elk met zeven procent. De verkoop van rijst gaat in volume met vijf procent omhoog. Ook fruitsappen (+13 procent), wijn (+20 procent), katoen (+32 procent), koekjes en chocolade (+40 procent) laten hogere omzetstijgingen optekenen.

De absolute uitschieter in het voorbije half jaar was de verkoop van rietsuiker (+362 procent). Dat is een gevolg van de volledige overschakeling van suikerbedrijf Candico naar fair trade. Uit de cijfers die Max Havelaar aan de vooravond van de Week van de Fair Trade bekendmaakte, blijkt wel dat de omzet minder snel steeg dan het jaar voordien (+30 procent). Door de crisis vertraagt de groei.

Maar de resultaten van de eerste zes maanden blijven cijfers waar heel het bedrijfsleven jaloers op is, verdedigt het keurmerk zich. "Klanten blijven trouw aan fair trade. Voor het hele jaar verwachten we meer dan 20 procent groei", zegt Deforce. Producten met een label van Max Havelaar garanderen de consument dat boeren in het Zuiden een waardig inkomen krijgen voor hun werk. Ook gelden voor hen een hele reeks andere regels, onder meer een verbod op kinderarbeid en gebruik van pesticiden.

Bron: Belga/De Morgen, 28/09/2009

Van bio tot bia

Bio is erg populair in de supermarkt, maar je kan ook een aantal producten vinden met het woord 'bia', zoals de nieuwe afbakbroodjes van het merk Biaform. Is 'bia' eigenlijk nog iets anders dan 'bio'? Ja. Sinds 2003 is de wet op de etikettering van bioproducten verstrengd. Fabrikanten die 'bio' nog in hun naam willen gebruiken, moesten vanaf dan aan minimeisen voldoen, qua bereidingswijze en ingrediënten. Anders moesten ze hun naam veranderen. Dat gebeurde met de Bio-

yoghurt van Danone, die niet biologisch was. Danone veranderde Bio dan in Activia. Andere producenten, zoals die van het brood Bioform, besloten een kleinere wijziging door te voeren: 'bio' was niet van toepassing, 'bia' mocht wél.

Bron: Het Laatste Nieuws, 26/09/2009



Vi

talía: halt to supplies or company rescue?

The tug of war regarding the restructuring of the health food chain Vitalia and the wholesaler Ökonova continues. Bernd Büttner, the founder and shareholder with 49 % of shares in the company, is now in the firing line of the majority shareholder IC Innovation Holding GmbH. He is being accused of embezzlement. Because many bills have not been paid, a number of suppliers have suspended supplies to the company. IC Innovation Holdings held a meeting this week with the manufacturers. With an annual turnover of 80 million euros and 120 health food stores and organic supermarkets, Vitalia is a flagship in the health food trade. Organic-Market.Info reported on the takeover in June 2009.

“After the majority takeover of the health food and whole food specialist Vitalia group by IC Innovation Holding GmbH on 19 August 2009, the new majority shareholder intends to implement a rapid change of direction,” said a press statement issued by Vitalia through the communications company Vibrio. Kommunikationsmanagement Dr. Kausch GmbH in September 2009. The statement continued: “In particular, claims by the Vitalia companies against the founder of Vitalia, Bernd Büttner, will be pursued without delay.” On the basis of currently available reports provided by independent auditors, IC Innovation Holding GmbH is accusing him of illegally removing considerable sums of money from the company in recent months. (Picture: New Ökonova wholesale warehouse, occupied from autumn 2008, and the company headquarters in Weyarn)

In an interview with Organic-Market.Info on 17. 9. 2009, the managing director and investor at Vitalia, Paul Vorsteher explained the situation: “The purchase contract came into force at the end of August, so it was only after that date that an injection of finance became possible.” IC Holding Innovation is going to put several million into the ailing company to get it back on its feet. He said that they were working with two audit firms and two law firms and it had taken a long time to conclude the contract of sale. At the beginning of August they had asked one of the companies to investigate Vitalia’s operations over recent years and in 2008 in particular. There was “gross negligence in accounting” and “the acquisition has been seriously devalued,” stated Mr Vorsteher.

“We will demand the return of missing money by Mr Büttner and his daughters. For as long as that takes, there is a legal right of retention.” He said that to prop up the most critical areas they had injected

considerable sums. He went on to say that the amount of money owed to the company by Büttner was far higher than the purchase price of 5 million euros.

At the moment, the management and the former owner Bernd Büttner (picture on right) are obstructing each other. Mr Vorsteher says he doesn't want to "pour money into a black hole" but to sort out what went on in the past in order to recover the missing funds. Since 2006/2007 Büttner is said to have paid off private property with company money, thereby inflicting huge financial damage.

Bernd Büttner will have none of this. He says that far from embezzling money he introduced a company pension scheme. "They are 100 % wrong," asserts the 65 year-old, rebutting the accusations. He had imagined the participation of IC Innovation Holding would be quite different from this. The new investor had not put 5 million euros into the company, as it said it would. That's what had caused the present parlous state of affairs.

Paul Vorsteher is going to talk to Büttner in the next few days to seek clarification of the problems. He thinks that would restore the confidence of suppliers. He says that in future the company will adopt a completely different communications policy towards both manufacturers and the press, and that was the reason for hiring a communications agency. In Mr Vorsteher's words: "There will be a change of culture." Meetings and briefings like those held this week will become a regular feature in the future. Manufacturers were invited to the company headquarters in Weyarn on Wednesday, 16.9.2009. The main point was to tell them about the auditors' reports on the financial situation of the company.

According to what was said by some of those attending the meeting, about 20 company representatives, including a number of lawyers, left after a short time. The reason was that, before discussion could start, they were required to sign an agreement to keep proceedings secret. Paul Vorsteher justified this by stating that it was perfectly normal when sensitive company data and information was about to be revealed. Some 15-20 representatives of manufacturers did stay, however, so that they could get information.

Andreas Wenning, Assistant to the Board of Fa. Rapunzel, was impressed by the creative ideas and proposals of the very committed management team of Vitalia. "Having said that, we are still checking everything being proposed to make sure it's appropriate," said Wenning. He added that a decision would be made in the next few weeks. The constructive discussion had lasted about three hours. (Picture: The discussion with Vitalia was also attended by Joseph Wilhelm, seen here indulging his passion for the anti-GMO march in Hessen)

In the meantime, various people have reported seeing gaps appearing on the shelves in Vitalia stores, and Mr Vorsteher concedes that mainly

fresh food has been affected. Heinz Claus, the head of the firm Claus-Pural in Baden-Baden, has now declared that they will not supply Vitalia stores or only if payment is made in advance. The announcement that Vitalia could have goods removed from their stores under retention of proprietary rights resulted in outstanding payments being made.

Terra Naturkost in Berlin also suspended supplies a week ago. For about five years, this wholesaler had been supplying mainly fresh food to 18 Vitalia stores in Berlin. The health food wholesaler Dangel, the tenant in Vitalia's wholesale warehouse in Weyarn, is similarly said to be no longer delivering to Vitalia stores. Dangel was not available for comment.

Sascha Damashun von Bodan does not see a problem with supplies to two Bio B stores in Stuttgart. Both stores belong to Vitalia and were continuing to be supplied.

(Picture above: There could be problems with dairy products in the future, since Andechser Molkerei Scheitz has also suspended supplies to Vitalia)

What will happen now? It's a tricky situation for the manufacturers: if they assume a positive outcome and continue supplying the company, they could be left hung out to dry if the financial situation of Vitalia does not improve significantly. For some companies, their own existence could be at risk. If they don't supply the company, they risk being replaced by other suppliers or finding that they have contributed to the demise of Vitalia. So at the moment a split runs right through the industry. And, if Vitalia collapses, it could impact too on the purchasing network for health food companies that was recently set up in Hamburg.

Bron: Organic-Market.info, 29/09/2009

NL - Goodyfood nieuwe biologische winkelformule

Biologische groothandel Natudis heeft donderdagmorgen in Hilversum de eerste biologische winkel Goodyfood geopend. De franchiseformule wordt ingezet in grootstedelijke gebieden, voor klanten die bewust in het leven staan. Directeur Hans van de Lest van Wessanen-dochter Natudis heeft ook buitenlandse aspiraties met de nieuwe formule. 'De formule hebben we zelf helemaal uit het niets ontwikkeld. Goodyfood is ook geschikt in het buitenland te worden gebruikt.' De eerste Goodyfood zit in de voormalige Natuurwinkel aan het Noordse Bosje aan de rand van de Hilversumse binnenstad en wordt gerund door Rob en Herma Zentveld.

De nieuwe biologische keten heeft minimaal 700 vierkante meter vvo nodig.

Zelfbewust

Goodyfood richt zich op klanten die zelfbewust in het leven staan en bereid zijn meer voor hun boodschappen neer te leggen in de wetenschap dat de producten gezond en lekker zijn. Van de Lest:

‘Voornaamste doelgroep zijn jongeren tussen 25 en 40 jaar in grootstedelijke gebieden. Het is niet de bedoeling dat Goodyfood de Natuurwinkels gaan vervangen. Het is een nieuwe formule naast de Natuurwinkel.’

Verseiland

De nieuwe biologische formule opent met een groot agf- en verseiland. Klanten die de winkel inkomen, worden overweldigd door de versgroepen. ‘We streven naar een versuitstraling. Vers dat lekker, gezond én biologisch is’, aldus Van de Lest. Qua positionering in de markt zet Goodyfood zich tussen de Natuurwinkel en Marqt. De producten in Marqt zijn niet per definitie biologisch. Zie ook: www.elsevier.nl

Bron: BioFood, 24/09/2009



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'.