



BioForum VLAANDEREN
BIOSCIJNEN EN BIOPRODUCTEN

BioForum Bioknipsels 36 - 22 oktober 2009

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

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

 **Bioknipsels**
In- / uitschrijven

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

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

2009
Waar draait het om?

Voortaan heeft BioForum Vlaanderen een extra service voor haar leden. Zij kunnen op het gesloten gedeelte van de website www.bioforum.be informatie vinden die alleen voor hen toegankelijk is.

Op regelmatige tijdstippen zal BioForum nieuwe informatie op dat gesloten gedeelte zetten, geordend per doelgroep (producenten, verwerkers, verkooppunten). Maar omdat leden er alle belang bij hebben van alles op de hoogte te zijn, zullen alle doelgroepen elkaars informatie kunnen lezen.

Hoe gaan we te werk? Binnenkort zal u op de website van BioForum Vlaanderen bij bepaalde onderdelen een sleuteltje zien. Dat gedeelte kan alleen geopend worden als u over een paswoord beschikt. Ieder lid zal dat paswoord per mail ontvangen. Leden die geen e-mailadres hebben, krijgen het paswoord in een brief toegestuurd.

Het gesloten gedeelte van de website wordt voortdurend aangepast en daarvan wordt u als lid telkens op de hoogte gebracht.

Hopelijk brengt deze service ons nog dichterbij elkaar en vaart de biosector er wel bij!

Veel leesplezier,
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT & ALGEMEEN

- [Amateurkok gezocht](#)
- [Voedselteam meteen succes](#)
- [Kapster Griet werkt volledig biologisch](#)
- [300 producten hebben het ecolabel!](#)

PRODUCENT

- [Biologische land- en tuinbouw : kennismakingscursus](#)
- [IFOAM-congres in Brussel op 1 december](#)
- [Benutting van najaarsgras](#)



- [Mineralenmanagement belangrijk voor goede vruchtbaarheid](#)
- [NL - Zuivelsector vecht voor hogere marges](#)
- [Indienen wijzigingen groenbedekking uiterlijk op 7 november 2009](#)
- [NL - Debatreeks "De toekomst van de landbouw en ons voedsel"](#)

VERWERKER

- [Bio De Trog](#)
- [Bakkerij De Brabander wil specialiseren](#)
- [FR - Les vins bios, vertus et dérives](#)
- [Catering - 'Fair trade is geen kwestie van smaak maar van keuze'](#)
- [Catering - Duurzame voeding in de Financietoren](#)
- [Catering - Les produits biologiques en restauration collective](#)

VERKOOPPUNT

- [Vraag & aanbod: Winkel over te nemen](#)
- [NL- Consument wil meer betalen voor duurzaamheid maar alleen voor biologisch](#)
- [NL - Biovoordeel: biologische webwinkeliers rukken op](#)

CONSUMENT - ALGEMEEN

Amateurkok gezocht

De gemeente Overpelt gaat naar aanleiding van de Week van de Smaak op zoek naar een amateurkok die kookt met bio en eerlijke producten. Inschrijven kan nog tot eind oktober bij de dienst Cultuur. De kok mag het winnende gerecht op 16 november klaarmaken voor het grote publiek.

Bron: Het Nieuwsblad, 14/10/2009

Voedselteam meteen succes

In Beveren is het eerste Voedselteam uit de startblokken geschoten. Met liefst 23 aangesloten gezinnen is het initiatief meteen een schot in de roos. "We kopen gezamenlijk groenten, fruit, vlees en zuivel aan bij lokale boeren. Zij krijgen een eerlijke prijs en wij weten wat we op ons bord krijgen", zegt verantwoordelijke Ann Lommelen.

Ann Lommelen is al jaren bezig met gezond en natuurlijk geteeld voedsel. "Ik was al aangesloten bij een voedselteam in Sint-Gillis-Waas toen iemand van de overkoepelende vzw mij vroeg of ik geen interesse had om ook een team in Beveren op te starten. Omdat ik nog niet zolang in Beveren woon, kon ik dat niet op eigen houtje en dus ben ik

naar de plaatselijke afdeling van Groen! gestapt. Op hun biomarkt hebben we het idee gelanceerd. Er waren meteen een heleboel geïnteresseerden.

"Vorige vrijdag werden de eerste voedselpakketten verdeeld. "We tellen al 23 aangesloten gezinnen en we konden dus meteen al een stevige bestelling plaatsen", zegt Ann. "Eigenlijk zijn we slachtoffer van ons eigen succes. De vzw Voedselteams raadt aan om niet boven de dertig deelnemers te gaan. Je moet het immers allemaal nog administratief kunnen bolwerken. Maar we zijn blij dat er zoveel respons is gekomen.

"Het principe van het Voedselteam is eenvoudig. Een groep mensen uit eenzelfde buurt of gemeente kopen gezamenlijk groenten, fruit, vlees en zuivel aan bij plaatselijke boeren. "Onze voorkeur gaat uit naar biologisch geteelde producten", legt Ann uit. "We werken onder meer samen met Puur Natuur uit Melsele en Uilenbos voor de groente- en fruitpakketten. De geitenkaas komt van 't Eikenhof uit Lokeren en de schapenkaas van De Wollebol uit Tielrode. Het vlees wordt geleverd door De Vlierklaver uit Lokeren."

De deelnemers weten wat ze op hun bord krijgen en de producenten krijgen een eerlijke prijs. "Het is dus een win-win-situatie", vindt Ann. "We houden alles betaalbaar omdat we enkel werken met vrijwilligers en de tussenschakel - de groothandel en winkels - is weggehaald. Het is ook milieuvriendelijk want door aan te kopen bij lokale producenten, moet er minder over de weg worden vervoerd."

Niet het vinden van deelnemers was de grootste opgave maar wel de zoektocht naar een depot. "Uiteindelijk zijn we terecht gekomen bij het volwassenenonderwijs Janitor op de Kruibekesteenweg in Beveren. Van de directie mogen we een leegstaand gebouw gebruiken waar elke vrijdag de pakketten geleverd en opgehaald worden." In het Beverse Voedselteam zijn nog enkele plaatsen vrij en in Melsele kan eventueel ook een team opgericht worden.

Info: www.voedselteams.be

Bron: Het Laatste Nieuws / Waasland, 17/10/2009



Kapster Griet werkt volledig biologisch

De jonge kapster baatte vier jaar lang een eigen zaak uit in de garage van haar ouders op de Otterdaelstraat in Rijkevorsel. Op de Oostmalsesteenweg bouwden Griet Smolderenen haar man een nieuw huis met vooraan een eigen kapsalon.

De coiffeuse focust zich vooral op het gebruik van biologische haar-producten in haar kapsalon. En daar had ze een zeer goede reden voor. "Ik ben zelf allergisch voor gewone haarbehandelingsproducten. Een specialist vertelde me dat ik voor mijn gezondheid best als kapster zou

stoppen", vertelt Griet Smolderen. "Daarom ben ik op zoek gegaan naar producten waar geen ammoniak in verwerkt is.

Ik kwam terecht bij producten op basis van zijde. Sinds ik die producten gebruik, heb ik helemaal geen last meer van mijn allergie. Veel klanten komen speciaal naar mijn kapsalon voor de bio-producten. Jeuk of hoofdpijn behoren tot het verleden." Klanten die een afspraak willen, moeten wel rekenen op een wachttijd van twee weken.

Opleiding in Engeland

In Haarstudio Griet staan twee wastafels en vier stoelen. Griet staat voorlopig alleen in het kapsalon en wil dat voorlopig zo houden. "Het is niet de bedoeling om met vijf personeelsleden te werken. Ik wil de persoonlijke band met mijn klanten behouden", vervolgt de kapster.

Griet Smolderen volgde een kappersopleiding in de Academie Verbist in Antwerpen. Daarna trok ze vijf weken naar Engeland om zich bij Vidal Sassoon bij te scholen. "In Engeland heb ik veel bijgeleerd. Ik volgde cursussen heren- en damessnit en kleurtechnieken. Nadat ik van Engeland terugkwam, heb ik nog een tijdje in het kapsalon Metamorphose in Oostmalle gewerkt. Daarna begon ik een eigen kapsalon in de losstaande garage achter het huis van mijn ouders. Mijn nieuwe kapsalon op de Oostmalsesteenweg is ideaal gelegen, op een kilometer van het centrum van Rijkevorsel."

Info: Haarstudio Griet, Oostmalsesteenweg 88 in Rijkevorsel, 03-298.67.05

Bron: Gazet van Antwerpen/Kempen, 17/10/2009



300 producten hebben het ecolabel!

Dat geldt voor producten gaande van keukenpapier, verven en vernissen, vloerreiniger, vaatwasproducten over textiel en toeristisch logies (de meeste in Italië, Denemarken, Oostenrijk en Nederland) tot zelfs televisietoestellen...

Vandaag de dag zijn er meer dan 2.000 producten in Europa, in 23 verschillende categorieën (waarvan er 11 in België vertegenwoordigd zijn), die het Europese ecolabel gekregen hebben, dat op de verpakking of op de logeerplek gesymboliseerd wordt door het logo van een bloem met de Europese sterren in haar kroon. Dit groot geworden kleine label, dat meer dan 15 jaar geleden - in 1992 - door een communautair reglement in het leven geroepen werd en erkend wordt door alle lidstaten van de E.U., lijkt erin te zijn geslaagd om zichzelf als referentie op te werpen. Maar wat betekent dat label concreet?

Het ecolabel, dat voor België maar betrekking heeft op 77 producten, is een label dat toegekend wordt aan de producten die een beperkte milieu-impact hebben in elke fase van hun levenscyclus: dat gaat dus

van de winning van de grondstoffen via de distributie (dus de packaging, de verpakking) en het gebruik tot de uiteindelijke eliminatie als afval. Voor elke van de betrokken productcategorieën worden er geregeld strikte lastenkohieren over de milieueffecten opgesteld, zonder daarbij de vereisten betreffende de productkwaliteit te vergeten. Die criteria worden zo geformuleerd dat maximum 30% van de producten in de handel op de datum dat ze van kracht worden het ecolabel kunnen krijgen en dat de criteria jaar na jaar strenger worden. Het label is en blijft beperkt tot dat percentage van goederen, om de zin ervan niet uit te hollen.

Als de lastenkohieren door stemming in het EUCEL (European Union Committee for the Ecological Label) op basis van wetenschappelijke studies goedgekeurd zijn, worden ze gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen. Vanaf dat moment kunnen producenten en fabrikanten vrij kiezen of ze hun kandidatuur voor het label stellen en het aanvragen.

Opgelet: het EUCEL vat die toekenning niet licht op! De criteria die het voorstelt en die door de Lidstaten goedgekeurd worden, zullen om de drie tot vijf jaar herzien worden. En meestal zullen ze strengere beperkingen doorvoeren, want het is de bedoeling dat de fabrikanten van producten die het label dragen, niet op hun lauweren gaan rusten maar blijven waken over de ecologische prestaties van hun producten. In eerste instantie is het de fabrikant die de resultaten uitwerkt van de tests die bevestigen dat zijn product aan de vereiste milieucriteria voldoet. Later volgt er een grondig onderzoek, dat zelfs kan bestaan uit een audit van de productiefabriek! Laat ons even schoenen als voorbeeld nemen: de verpakking zal voor 80% uit gerecycled karton moeten bestaan, terwijl er strikte normen vastgelegd zijn voor de vermindering van de lucht- en watervervuiling tijdens de productie door een behandeling van het afvalwater van de looierijen te voorzien...

De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu lanceerde recent een compleet nieuwe versie van de website www.ecolabel.be. Daar vindt de consument de volledige lijst van de producten met ecolabel die op de Belgische markt verkocht worden.

Het bloemlogo is dus heel belangrijk voor de milieubewuste consument, zeker als je weet dat alle enquêtes aantonen dat die consument de bescherming van het milieu en de duurzaamheid meer en meer als zijn grootste zorgfactor naar voren schuift. Zo wees een enquête die in april laatstleden bij 27.000 Europeanen gehouden werd uit dat niet minder dan 70% van de Belgen (en 72% van de Europeanen) van mening zijn dat de aanwezigheid van een etiket dat de CO-afdruk van de verschillende courante verbruiksgoederen opgeeft, in de toekomst verplicht zou moeten worden (peiling Eurobarometer van de Europese Commissie).

Het zou daarbij gaan om een etiket dat de totale hoeveelheid broeikasgas vermeldt die een product in zijn hele levensduur voortbrengt (voorbeeld: het parcours van aardbeien uit Spanje...). De peiling wees ook uit dat 46% van de Belgen voor 100% voorstander

zijn van de invoering van een taks op de vervuilende producten. 87% van de geïnterviewde Belgen stellen ten slotte dat ze met het milieu rekening houden wanneer ze gaan winkelen en 62% vertrouwen de ecologische garanties die de fabrikanten beloven. Jammer genoeg blijkt uit deze enquête ook dat het Europese ecolabel, dat de consument de weg naar de meest milieuvriendelijke producten moet wijzen, op vandaag slechts gekend is door 37% van de Europeanen en door 36% van de Belgen...

Bron: Agripress, 19/10/2009



PRODUCENT

Biologische land- en tuinbouw : kennismakingscursus

Wereldwijd stijgt de vraag naar bioproducten, ook in Vlaanderen. Vrijwel overal in Europa volgt de productie de toenemende vraag, maar in Vlaanderen blijft het aanbod van inlandse bioproducten nog te beperkt.

Dit is een belangrijke kans voor de Vlaamse boeren en tuinders. Bovendien zet de huidige crisis vele land- en tuinbouwers aan het denken over de toekomst van hun bedrijf. Ze gaan op zoek naar haalbare, rendabele en liefst ook duurzame alternatieven. De crisis opent daarmee ook deuren voor de biologische landbouw.

Uitdaging

Naast de economische kansen die de groeiende markt biedt, is omschakeling naar biologische landbouw ook een boeiende uitdaging. Heel wat duurzame technieken die vandaag op vooruitstrevende gangbare bedrijven worden toegepast, werden door de voortrekkers van de biolandbouw ontwikkeld. Nuttige technieken, zoals mechanische onkruidbestrijding en het inzetten van natuurlijke vijanden, zijn op elk bedrijf toepasbaar als afzonderlijke teeltmaatregel. In de biologische landbouw vullen al deze technieken elkaar aan en versterken ze elkaar. Een kennismaking met deze innovatieve en toekomstgerichte landbouwmethode is een logische stap voor elke ondernemende boer en tuinder, of je nu vooral geïnteresseerd bent in de marktkansen van bio, dan wel in de technische mogelijkheden.

Unieke samenwerking

Onder impuls van het Bio zoekt Boer-project bundelen de vijf erkende landbouwvormingscentra (Landwijzer, NAC, NCBL, PCLT en VAC) hun krachten voor een unieke samenwerking. De vijf centra bieden samen een korte kennismakingscursus met de biologische land- en tuinbouw aan voor alle geïnteresseerde boeren en tuinders. De cursus wordt in elke provincie georganiseerd, gespreid over vier dagen van telkens drie uur. Hij is breed gericht over alle sectoren heen en omvat een inleidende kennismaking, een panelgesprek met de verschillende marktactoren (producenten, verwerkende bedrijven en distributie) en

bedrijfsbezoeken aan een producent en verwerker.

Praktische informatie

Locaties en startdata (telkens om 19.30 uur):

Antwerpen: Hooibeekhoeve Geel, start 12 november

Oost-Vlaanderen: PCG Kruishoutem, start 16 november

Limburg: Provinciehuis Hasselt, start 19 november

Vlaams-Brabant: PPK Pamel, start 30 november

West-Vlaanderen: POVLT Beitem, start 3 december

De deelnameprijs bedraagt 40 euro, te storten op rekeningnummer 011-2510812-27 met vermelding van 'Bio zoekt. Boer' + je naam + provincie. Graag zo snel mogelijk inschrijven bij Sofie Hoste, tel. 0494 98 23 69 of e-mail: info@biozoektboer.be, ten laatste een week voor de aanvang van de cursus. Vergeet hierbij niet je contactgegevens en gekozen locatie door te geven.

Bio zoekt Boer is een gezamenlijk initiatief van BioForum, Boerenbond en ABS.

Bron: Sofie Hoste, 18/10/2009



IFOAM-congres in Brussel op 1 december

Op 1 december organiseert IFOAM het tweede Europese Biologisch Congres. Thema is de vraag hoe de biologische landbouw een oplossing kan bieden aan de huidige maatschappelijke problemen, zoals de klimaatsopwarming, het verlies aan biodiversiteit en de voedselcrisis in de wereld.

Een team van experts, leden van biologische organisaties en bedrijven, en beleidsmakers, zoals de Europese commissaris voor Landbouw Mariann Fischer-Boel, zullen die dag over dat thema discussiëren. 's Namiddags zijn er drie workshops.

[Het programma vindt u hier](#)



Benutting van najaarsgras

Door weersomstandigheden is najaarsgras vaak moeilijk in te kuilen. Aan de andere kant bevat het – door het hogere klaveraandeel – juist het eiwit dat de geiten in hun rantsoen hard nodig hebben. Darm Verteerbaar Eiwit (DVE) is vaak een knelpunt op melkproducerende biologische bedrijven. Door gras kunstmatig te laten drogen kan het eiwit in grasklaver als DVE worden benut. Lees meer over dit onderwerp, inclusief praktijkervaringen, in bioKennisbericht # 5 Geiten.

In het bioKennisbericht schetsen onderzoekers van het Louis Bolk Instituut de verschillende afwegingen om najaarsgras in te kuilen of kunstmatig te laten drogen en eventueel in brok te laten persen. In het

kader van het project Biogeit heeft Gerard Reimert, biologisch geitenhouder in Mariënheem, medio september 2008 grasklaver gemaaid op hetzelfde perceel en op verschillende manieren geconserveerd:

1. gemaaid en direct groen ingekuild;
2. gemaaid, voorgedroogd en ingekuild;
3. gemaaid, geleverd aan grasdrogerij en gedroogd in grasbalen;
4. gemaaid, geleverd aan grasdrogerij en geperst in grasbrok.

Het uitgangsmateriaal had een hoog ruw eiwitgehalte (188-217 g/kg ds) en een laag ruw celstofgehalte (191-216 g/kg ds).

Conclusies

- Voederwaarde van het uitgangsmateriaal is essentieel. Grasbrok verbetert niet de voederwaarde van slecht gras.
- Weersomstandigheden bepalen de kuil kwaliteit en daarmee of het al dan niet interessant is om grasklaver te laten drogen door een grasdrogerij.
- Voordrogen of kunstmatig drogen geeft een gunstigere DVE/OEB-verhouding (OEB is: onbestendig eiwit).
- De prijs van krachtvoer, structuurbalen, afstand tot drogerij en mogelijkheden van inzet van najaarskuil zijn bepalend voor de keuze om wel of niet kunstmatig te drogen.
- Grasbrok kost 10 keer zoveel energie als inkuilen.

[Klik hier voor het bioKennisbericht Geiten, nr. 5 'Benutting van najaarsgras'](#)

Bron: Biokennis.nl, 16/10/2009



Mineralenmanagement belangrijk voor goede vruchtbaarheid

Alle mineralen, spoorelementen en vitaminen zijn belangrijk voor het goed functioneren van de koe. Hoe beter mineralen en spoorelementen in balans zijn in het rantsoen, hoe beter de benutting door het vee zal zijn. In Biokennisbericht Zuivel en Rundvlees # 14 meer informatie over mineralen die van direct belang zijn voor de vruchtbaarheid.

Oorzaakanalyse

Slechte vruchtbaarheidsresultaten alleen wijten aan minerale, spoorelementen- en vitaminetekorten is te gemakkelijk. Ga ook eens na of problemen bij het afkalven kunnen worden voorkomen door een andere stierkeuze. Komen de doodgeboren kalveren alleen voor bij zwaar afkalven (stierenkeuze kan zware kalveren geven) of in hoofdzaak bij de vaarzen (eventueel tekort aan mineralen)? Is het niet afkomen van de nageboorte en het eventueel vuilen daarna (kan leiden tot baarmoederontsteking) alleen toe te schrijven aan selenium- en/of vitamine-E-tekort of is ook de hygiëne rond het afkalven niet optimaal?

Zijn mislukte inseminaties het gevolg van het op het verkeerde moment insemineren of veroorzaken tekorten aan mineralen vroeg-embryonale sterfte? Is de weerstand van het vee goed of zijn er te veel zieke koeien die slecht genezen?

Voeren boven norm ongewenst

Om tekorten te voorkomen, is overigens voeren boven de norm niet nodig en voor bepaalde elementen (koper, kobalt, selenium en zink) zelfs ongewenst, omdat de vruchtbaarheid er juist door afneemt.

Handig hulpmiddel

Voor biologische koeien- en geitenhouders is op de [website van het Productschap voor Diervoeders](#) als managementhulpmiddel een programma beschikbaar om te berekenen in hoeverre de behoefte aan mineralen van het vee gedekt wordt door het aanbod aan mineralen in het rantsoen.

[Klik hier voor het volledige bioKennisbericht # 14 Zuivel & Rundvlees](#)

Bron: Biokennis.nl, 15/10/2009



NL - Zuivelsector vecht voor hogere marges

De zuivelsector vecht voor goede marges. De boeren en tuinders zijn van mening dat zij worden uitgeknepen door de andere partijen in de zuivelsector. Terwijl zij lage prijzen krijgen voor hun producten, halen onder meer inkopers winst uit de verkoop door de verkoopprijzen veel hoger te leggen. Boeren en tuinders zijn het hier niet langer mee eens. Er wordt melk uitgereden over akkers en de boeren voeren acties bij distributiecentra. Cono, als zuivelcoöperatie bekend van Beemsterkaas, steunt de boeren en heeft besloten niet langer te leveren aan inkooporganisatie Superunie.

Cono is echter een kleine speler. Als er echt een vuist gemaakt moet worden tegen de prijzen, dan zou een grote speler als FrieslandCampina ook mee moeten doen. Die coöperatie doet dat echter niet, omdat men vindt dat iedereen op zoek is naar de juiste marge voor zichzelf. Uit gegevens van het Landbouw Economisch Instituut (LEI) blijkt dat de boeren echter gelijk hebben. De marge of rendement op eigen vermogen dat de boer heeft, komt neer op 0,5%. De toeleveranciers zitten op een rendement van 13,2% en de industrie op 19,1%. De supermarkten verdienen 22%.

Bron : Elsevier, 16/10/2009



Indienen wijzigingen groenbedekking uiterlijk op 7 november 2009

agromilieuverbintenis voor groenbedekking een gepersonaliseerd

schrijven met een overzicht van hun betalingsaanvraag voor groenbedekking en een wijzigingsformulier toegestuurd.

Alle wijzigingen ten opzichte van de initiële aangifte in de verzamelaanvraag 2009 moeten schriftelijk gemeld worden aan de buitendiensten van het Agentschap voor Landbouw en Visserij, afdeling Markt- en Inkomensbeheer, uiterlijk op zaterdag 7 november 2009 via het daartoe voorziene wijzigingsformulier (bijlage 13 van de toelichting bij de verzamelaanvraag 2009). Dit formulier is ook terug te vinden op www.vlaanderen.be/landbouw onder het tabblad Subsidies - rubriek Verzamelaanvraag. Indien de werkelijke situatie op het veld overeenkomt met het toegestuurde overzicht moet de landbouwer het wijzigingsformulier niet terugsturen.

Meer gedetailleerde informatie over de agromilieuverbintenissen, beheerd door het Agentschap voor Landbouw en Visserij, is beschikbaar gesteld via de toelichting bij de verzamelaanvraag 2009 en via www.vlaanderen.be/landbouw (onder het tabblad Subsidies - rubriek Agromilieumaatregelen).

Meer info

In het kader van zijn verantwoordelijkheid als EU-betaalorgaan voor de rechtstreekse inkomenssteun is het voor het Agentschap voor Landbouw en Visserij deontologisch niet verantwoord individuele dossiers in te vullen én er controle te moeten op uitoefenen. De medewerkers van de buitendiensten van het Agentschap zullen natuurlijk alle mogelijke algemene inlichtingen over diverse aangiften en steunaanvragen blijven geven, maar voor een gepersonaliseerde advisering en het effectief invullen van formulieren neemt u best contact met de specifieke bedrijfsbegeleidingsdiensten in de landbouwsector.

Landbouwers die toch nog problemen hebben wordt aangeraden telefonisch contact op te nemen met hun buitendienst.

Markt- en Inkomensbeheer Vlaams-Brabant
Ellips, gelijkvloers
Koning Albert II-laan 35, bus 43 - 1030 Brussel
Tel. 02 552 73 00 – Fax 02 552 73 01
Marian Van den Bossche, ingenieur
e-mail: mib.vlaamsbrabant@lv.vlaanderen.be

Markt- en Inkomensbeheer Antwerpen
Vlaams Administratief Centrum
Lange Kievitstraat 111 – 113, bus 72 – 2018 Antwerpen
Tel. 03 224 92 00 – Fax 03 224 92 01
Kristien Vaes, ingenieur
e-mail: mib.antwerpen@lv.vlaanderen.be

Markt- en Inkomensbeheer Limburg
Vlaams Administratief Centrum (Blok A, niveau 2)

Koningin Astridlaan 50 bus 6 - 3500 Hasselt
Tel. 011 74 26 50 - Fax 011 74 26 69
Lieve Put, ingenieur
e-mail: mib.limburg@lv.vlaanderen.be

Markt- en Inkomensbeheer Oost-Vlaanderen
Burgemeester Van Gansberghelaan 92 - 9820 Merelbeke
Tel. 09 272 22 00 - Fax 09 272 22 01
Katrien Billiet, ingenieur
e-mail: mib.oostvlaanderen@lv.vlaanderen.be

Markt- en Inkomensbeheer West-Vlaanderen
Baron Ruzettelaan 1 - 8310 Brugge
Tel. 050 20 76 20 - Fax 050 20 76 29
Freddy Dedeyne, ingenieur
e-mail: mib.westvlaanderen@lv.vlaanderen.be

De buitendienst Markt- en Inkomensbeheer is bereikbaar:
- telefonisch : alle werkdagen van 9.00 uur tot 12.00 uur en van 13.30 u tot 17.00 uur
- bezoeken : alle werkdagen
o voormiddag: open van 9.00 uur tot 12.00 uur;
o namiddag: enkel op afspraak en beperkt tussen 13.30 en 16.00 uur.

Bron: Agentschap voor Landbouw en Visserij, 20/10/2009



NL - Debatreeks "De toekomst van de landbouw en ons voedsel"

Op 4 oktober vond de tweede aflevering plaats van de debatreeks "De toekomst van de landbouw en ons voedsel" (29 okt volgt aflevering 4). Een van de twee prominente sprekers tijdens het tweede debat was professor Rudy Rabbinge van de WUR. Rabbinge, die bekend staat als een pleitbezorger van moderne industriële landbouw, en die zich in het verleden vaak uitsprak tegen biologische landbouw, betoonde zich diplomatiek en deed een aantal uitspraken die verrassend goed aansluiten bij standpunten van Biologica.

Prof. Rabbinge stelde o.a:

- dat gentech geen bijdrage heeft geleverd aan een verhoogde voedselproductie;
- dat de honger in de wereld een verdelingsvraagstuk is;
- dat er op dit moment voldoende voedsel is om de wereld te voeden;
- dat hij tegen biobrandstof is;
- dat er meer landbouw in en rond de stad moet plaatsvinden;
- dat de overheid de taak heeft om landbouwprijzen tot op zekere hoogte te stabiliseren;
- dat boeren zich moeten verenigen om tegenwicht te kunnen bieden aan de macht van supermarktkooporganisaties.

Waar Rabbinge tegenover de biologische landbouw bleef staan staan, was in zijn geloof in de "groene revolutie", de invoering van de

chemisch-industriële landbouw, die in de jaren '50 en de jaren '70 tot een enorme productiestijging leidde. Een sterk beknopte weergave van de informatieve lezing:

"Groene" revolutie

De wereldvoedselproductie is in de afgelopen vier decennia sterker toegenomen dan de bevolkingsgroei. Per hoofd van de wereldbevolking is er dus meer voedsel. Als we naar de geschiedenis van de wereldvoedselproductie kijken, zien we een continue stijging van de productie. In Nederland produceerden we in het jaar 1400 ongeveer 800 kg tarwe per hectare per jaar. Nu gaan we richting 9000 kilo per hectare. Er waren echter twee momenten waarop de stijging een sterke opwaartse knik toonde: bij de invoering van de industriële landbouw in het westen, en vervolgens bij de invoering van de industriële landbouw in Azië en Zuid-Amerika: de zogenaamde "groene revolutie". (1) Cruciale factoren bij zo'n productiestijging zijn niet alleen de technologie, maar ook de aanwezigheid van functionerende instituties, d.w.z. een stimulerende overheid, politieke wil en functionerende markten. Alleen in Afrika heeft de groene revolutie nooit plaatsgevonden, aldus Rabbinghe, en daar is de landbouwproductie dus ver achtergebleven.

[Lees hier het volledige artikel](#)

Bron: Biologica.nl, 19/10/2009



VERWERKER

Bio De Trog

Met de faam van hun biobrood vestigde Bio De Trog zijn naam. In die mate zelfs dat de bakkerij ondertussen ook in biograndstoffen voor de groothandel grossiert. Maar de ambachtelijke, biologische bakkerij is nog steeds de kernactiviteit, tot plezier van veel fans. Onder meer volkoren-, haver-, desem-, zonnepit-, noot en rozijnen-, rijst-, krenten- en sesambrood vormen het uitgebreide aanbod van biologische broden. Alle broden steunen op de principes: zelfbereide natuurdesem, geen toevoeging van vetten of bewaarmiddelen en het bakken op een stenen vloer, om er maar een paar te noemen. De desem wordt al 25 jaar gebruikt en staat voor een specifieke smaak en structuur. De natuurdesem loopt als een rode draad doorheen het productieproces en laat Bio De Trog toe tot 30 procent minder zeezout te gebruiken.

Specialiteit: Biobrood

Info: Bio De Trog, Rozendaalstraat 65, Ieper, detrogsite.online-web.be

Bron: Het Nieuwsblad, 16/10/2009



Bakkerij De Brabander wil specialiseren

De sociale werkplaats De Brabander aan de Leedse Vroente bestaat twintig jaar. Eén van de streefdoelen voor de toekomst is meer specialisatie in de bakkerij.

De Brabander, voor 50 procent gesubsidieerd door de Vlaamse overheid, is met 40 werknemers één van de grootste ondernemingen van Kortenaak. Momenteel werken er zowat twintig laaggeschoolde, langdurig werklozen in de bakkerij, de groentetuin en de groendienst.

'Aanvankelijk was De Brabander een dagcentrum voor licht mentaal gehandicapten', vertelt directeur Gard Bemelmans ons tijdens de druk bezochte opendeurdag. 'Nadien schakelden we in samenwerking met het OCMW van Kortenaak over op tewerkstelling van laaggeschoolde, langdurig werklozen. De gebouwen werden aangekocht en om jongeren aan te trekken werd gekozen voor activiteiten die hen aanspreken: een bakkerij en het kweken van groenten. Bij de officiële erkenning als sociale werkplaats creëerden we de groendienst.'

'Onze bakkerij is geen gewone bakkerij: het werk begint pas om 6.30 uur en in het weekend ligt de ambachtelijke bakkerij stil. Onze klanten zijn mensen die bewust kiezen voor het lokale product, voor bio- en duurzame producten die ze rechtstreeks aankopen. Alles wordt op bestelling geleverd. Colruyt is één van onze grote klanten', zegt Gard Bemelmans.

'We willen wel meer mensen tewerk stellen, maar dat is omwille van meerdere factoren niet realiseerbaar. De meeste van onze werknemers blijven. Ze worden hier heel intens begeleid, kunnen niet zonder. De kloof met het regulier arbeidscircuit is groot. Een belangrijk deel van onze werknemers komt er dan ook nooit terecht.'

'We gaan in de toekomst onze bakkerij specialiseren. Zo leveren we nu al vacuüm verpakte groentetaarten, die 21 dagen vers blijven. Een bioproduct dat Colruyt in zijn winkelketen aanbiedt', besluit directeur Gard Bemelmans.

Meer info: De Brabander, Leedse Vroente 6 Kersbeek-Miskom. Tel.: 016-77.14.80.

Bron: Het Nieuwsblad, 17/10/2009



FR - Les vins bios, vertus et dérives

Les vins bios sont à la mode. Mais que cache ce terme, et pourquoi en parle-t-on abondamment ? Quelles sont les différentes écoles ? Ont-ils un goût particulier ? Faisons le point, et tentons de répondre à ces questions.

L'Agriculture Biologique (AB) Vers le vin bio La biodynamie La saveur des vins bios Les vins naturels

Tout d'abord, l'expression « vin bio » est un abus de langage. Il faudrait plutôt, pour être précis, parler de « vin issu de l'agriculture biologique », concept introduit par la Commission européenne dans son règlement CE 2092/91 du 24 juin 1991, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. Le vigneron qui souhaite promouvoir ses produits avec un label bio doit, après notification de son activité à l'autorité responsable pour l'agriculture (en France, la Direction de l'Agriculture et de la Forêt), cultiver ses vignes sans produits chimiques de synthèse ni OGM et, dès la troisième année, obtenir une certification par un organisme agréé.

En France, six organismes sont accrédités pour octroyer ce certificat (le plus connu est Ecocert), et le règlement prévoit chaque année un contrôle annoncé et un contrôle aléatoire. S'il est en conformité, le vigneron peut alors étiqueter son produit « vin issu de l'agriculture biologique ».

L'avènement du bio dans le vignoble résulte d'une prise de conscience du fait que l'agriculture intensive des années 60-70, avec son arsenal de produits de synthèse (herbicides, pesticides, fongicides, insecticides...), a fini par appauvrir les terroirs. Les vins ont tendance à se banaliser, à se ressembler. Les récentes considérations écologiques et le développement durable sont venus renforcer le mouvement.

Aujourd'hui, environ 3,5 % du vignoble français est certifié (ou en conversion) AB. Avec 8.000ha, le Languedoc est le premier vignoble bio de France. Les autres champions européens du bio sont l'Italie (5 % du vignoble) et l'Autriche (3.5 %), et la tendance est à la hausse. Si ces chiffres semblent relativement faibles, il convient de souligner que même chez les vignerons non certifiés AB, l'utilisation de produits de synthèse est en baisse. La prise de conscience est donc collective.

Nous l'avons vu, c'est le travail de la terre et de la vigne qui est visé par la législation, et non le travail en cave. Une association de producteurs et de consommateurs privés créée en 1964, Nature & Progrès, a voulu compléter cette lacune en rédigeant un cahier des charges portant sur les vinifications : vendanges manuelles, utilisation de levures indigènes, chaptalisation plafonnée à 1°, acidification limitée à l'acide tartrique, doses d'anhydride sulfureux (SO₂) inférieures de moitié à celles autorisées par la loi, collage aux blancs d'œuf bio ou à la bentonite.

Les principes de la biodynamie ont été énoncés en 1924 par l'anthroposophe (le terme est de lui-même) Rudolf Steiner. Cette école se distingue de l'AB sur trois points. Premièrement, elle préconise l'utilisation de préparations végétales, animales et minérales de type homéopathique visant à rééquilibrer et à revitaliser le végétal plus qu'à le soigner en cas de maladie. Deuxièmement, elle impose de prendre en compte les influences astrales et le rythme de la nature : il s'agit d'appliquer les préparations à des moments précis dans le cycle de l'année (c'est la partie dynamique). La terre prise au sens large (roche mère, terre labourable, environnement aérien) est considérée comme un organisme vivant à part entière. Troisièmement, elle promeut l'autarcie :

le domaine doit pouvoir fournir lui-même toutes les matières fertilisantes dont il a besoin, ce qui implique une certaine forme de multiculture. Les préparations et traitements sont étonnants. On parle de compost dynamisé à partir de 6 préparations à base d'achillée millefeuille, camomille, ortie, écorce de chêne, pissenlit, valériane. Pour les apports, il s'agit d'insérer de la bouse de vache dans des cornes et de les enterrer : elles produiront un humus de grande qualité, à asperger sur sol et plantes. Des lapins ou des mulots dans les vignes ? Il convient de tuer l'un d'entre eux et de disséminer les cendres dans les vignes, au moment où Vénus est devant la constellation du Scorpion. Certains producteurs vendangent lors de la pleine lune afin que les raisins cueillis puissent absorber l'énergie de la lune. Ici aussi, il existe des labels privés, gage de garantie pour le consommateur : Demeter (www.bio-dynamie.org) et Biodyvin (www.biodyvin.com).

Tout ceci peut prêter à sourire, et c'est ce que n'ont pas manqué de faire les observateurs quand Nicolas Joly (Clos de la Coulée de Serrant, dans la Loire) introduisit ces pratiques dans son domaine au début des années 80, mais voilà : aujourd'hui, certains des plus prestigieux domaines français, citons Zind-Humbrecht en Alsace, Leflaive en Bourgogne, Chapoutier dans le Rhône ou Pontet-Canet à Pauillac, travaillent en biodynamie.

Le premier coup de nez sur un vin bio peut rebuter : réduction (œuf pourri) et excès d'acidité volatile (vinaigre) sont courants. Mais la plupart du temps, ces notes disparaissent vite et laissent généralement la place à de la minéralité dans les vins blancs et des notes florales (iris, violette) dans les vins rouges. En bouche, le vin peut être perlant : le peu de soufre doit être compensé par une plus grande quantité de gaz carbonique ; quelques tours de verre l'expulseront. Il présente un beau volume, construit sur la densité plutôt que sur l'alcool. Un bon exemple de ce trait nous est donné par le Pauillac de Pontet-Canet, exemplaire depuis sa conversion bio. L'acidité, gage de vieillissement, est aussi plus marquée, grâce à la non-utilisation de potasse pour les apports.

Enfin, le vin vous laissera souvent sur une impression de légèreté et de digestibilité. Tout progrès ne va pas sans ses excès, voici une école beaucoup plus discutable. Elle radicalise en quelque sorte la logique de l'AB, en interdisant tout intrant dans les vinifications. En particulier les levures industrielles et surtout le SO₂, qu'elle considère comme un poison (source de maux de tête, d'eczéma, etc.). Le SO₂ est pourtant un produit très utile en oenologie, jouant le rôle d'antiseptique et d'antioxydant. S'il est vrai que les doses légales (par exemple, 150 mg/l pour les vins rouges) sont fort élevées, bannir totalement le soufre est un acte hautement risqué. Et de fait, nombre de cuvées présentent des défauts : robes louches et instables, nez de cour de ferme, excès d'acidité volatile (odeur de vinaigre), oxydation... Comble du paradoxe, alors qu'ils sont censés magnifier le terroir, les vins ont tendance à tous se ressembler. La juste voie est sûrement celle d'une utilisation modérée de SO₂ (30 à 60 mg/l), adoptée par un nombre croissant de producteurs. Espérons qu'un jour la loi imposera d'indiquer sur l'étiquette le taux exact de SO₂, comme c'est le cas pour le taux d'alcool.

Bron: Le Généraliste, 15/10/2009

Catering - 'Fair trade is geen kwestie van smaak maar van keuze'

Fair Trade raakt stilaan af van zijn geitenwollensokken- imago. Niet alleen in de keuken thuis, maar ook in restaurants besteden (professionele) koks alsmaar meer aandacht aan eerlijke producten. En ook de Hasseltse Hotelschool draagt haar steentje bij.

In de voorbije Week van de Fair Trade zette Oxfam Limburg de 'eerlijke handel' nog extra in de verf door twee samenwerkingsverbanden af te sluiten. Zo ging het zevende jaar 'bakkerij' van de Hotelschool in Hasselt aan de slag met fairtradesuiker. Elke week verkopen de leerlingen met hun bedrijfje Sweet@ffaire eerlijke gebakjes en taarten in de school. 'De mini-ondernemingen kiezen hun thema zelf', zegt directrice Marie-Thérèse Boyen. 'We willen fair trade nog meer uit de nichemarkt halen en in de mainstream stoppen. We willen duidelijk maken dat werken met eerlijke producten geen kwestie van smaak, maar een kwestie van keuze is. We merken bij de leerlingen een soort van vervreemding inzake voeding, ze weten niet meer waar het voedsel precies vandaan komt. Die bewustwording is belangrijk'

Overigens zijn er ook vandaag al heel wat professionele koks die de uitdaging aangaan. 'Ik geloof in fair trade', zegt chef Giovanni Oosters van The Foodbuilding. 'Je weet waar de producten vandaan komen en je weet dat de producenten er een eerlijke prijs voor krijgen. Door fairtradeproducten te kopen creëren we toch al een beetje meer een ideale wereld', zegt Oosters, met wie Oxfam eveneens samenwerkt. In zijn kookatelier organiseert hij workshops met bio- en fairtradeproducten. 'Die workshops kennen een enorm succes. Mensen beseffen dat er iets aan de hand is in de wereld en dat er verandering moet komen.'

Binnenkort kan iedereen zelf aan de slag met eerlijke producten. Oxfam geeft een kookboek uit met producten uit de eigen winkels. Het zal op de Boekenbeurs voorgesteld worden aan het grote publiek.

Info: www.oww.be

Bron: Het Nieuwsblad, 12/10/2009

Catering - Duurzame voeding in de Financietoren

Van 19 tot 23 oktober organiseert Velt i.s.m. Pod Duurzame Ontwikkeling, Fedorest en 6 partnerorganisaties de tweede van vier duurzame actieweken in de Financietoren aan de Brusselse Kruidtuinlaan. De ambtenaren kunnen in hun restaurant een hele week

lang een Fairtrademenu van de chef kiezen. Ze kunnen onder meer genieten van rijst, couscous, tajine met vis en quinoa.

Terugblik bioweek

Een maand terug diende Fedorest meer dan 4000 biologische maaltijden op in het restaurant in de Financietoren. We blikken terug op een geslaagde actieweek. Het Fedorest-personeel zette zich 100% in om alle dagen een ander biomenu te serveren. De reacties van de klanten op de biomaaltijden zijn in een eerste peiling aan de infostand goed. De bezoekers wisten de betere smaak van bijvoorbeeld biologische frietjes goed te appreciëren.

Fairtradeweek

Tijd nu voor de tweede actieweek. Deze week kunnen bezoekers van het overheidsrestaurant niet alleen kiezen voor een fairtrademenu. Ze kunnen meedoen aan een quiz en vinden informatie aan de dagelijkse degustatiestand.

Er staan een aantal ongewone ingrediënten op het menu, zoals quinoa, fonio en maftoul.

Gelabelde Fairtrade producten verzekeren de boeren een minimum prijs. Boeren krijgen een goed en zeker inkomen met bovenop een extra premie om ontwikkelingsprojecten op te zetten in hun gemeenschap. Deze prijs wordt niet bepaald door de internationale markt. Fairtrade zorgt dus voor sociale en economische duurzaamheid voor boeren in het zuiden.

Project duurzame voeding Financietoren

Sinds februari onderzoekt Velt in samenwerking met Vredeseilanden, Bioforum Vlaanderen, Ecolife, Wervel, Netwerk Bewust Verbruiken en Eva hoe het restaurant van de Financietoren duurzamer kan draaien. Het project is een initiatief van Pod DO. Fedorest, de uitbater van het restaurant, was bereid om de proef op de som te nemen. Dat is een heel engagement omdat Fedorest nog in volle opstart is. Van september tot december bereidt de kok met zijn team één week per maand een duurzaam menu. Elke actieweek staat in het teken van één aspect van duurzame voeding: biologische voeding, Fairtrade, minder vlees, seizoensgebonden voeding, zonder daarbij het geheel uit het oog te verliezen. Om de interne werking te evalueren werd de ecologische voetafdruk van 10 maaltijden berekend. Op het einde van de rit, eind december, zal de totale ecologische winst van de duurzame menu-acties duidelijk worden.

De opsplitsing in vier thema's laat ons toe om goed na te gaan wat haalbaar is voor het personeel en wat de appreciatie is van het cliënteel. Het project wil zich immers niet beperken tot themaweken maar heeft een blijvend aanbod van duurzame voeding voor ogen.

Bron: Velt, 19/10/2009



Catering - Les produits biologiques en restauration collective

Le développement de l'agriculture biologique incite à des changements dans le domaine de la restauration hors domicile, et notamment à l'introduction d'aliments biologiques dans les menus proposés.

Toutes les formes de restauration sont concernées :

- La restauration publique autogérée : municipale, collèges, lycées, restaurants universitaires, centres hospitaliers, etc.
- La restauration concédée avec de grands groupes de restauration.
- La restauration commerciale.

D'après le baromètre CSA/Agence BIO 2008, un enfant sur quatre a déjà eu un repas avec des produits biologiques dans son restaurant scolaire, et 78% des parents d'enfants qui n'en ont jamais eu le souhaiteraient. Chez les adultes, 42% des Français sont intéressés par des repas avec des produits biologiques au restaurant, et 38% des actifs ont la même attente concernant leur restaurant d'entreprise.

Après les Assises de la Bio du 8 octobre 2008 consacrées à la restauration collective, l'Agence Bio a initié le projet "Action Restauration Collective bio", outil pour une introduction progressive et équilibrée des produits biologiques en restauration collective, dont les résultats complets sont à présent disponibles et ont permis d'enrichir l'observatoire national de la bio en restauration collective.

[En savoir plus sur le projet "Action Restauration Collective bio"](#)

[Téléchargez les principales données de l'observatoire national de la bio en restauration collective](#)

Bron: Agence Bio, 6/10/2009



VERKOOPPUNT

Vraag & aanbod: Winkel over te nemen

Biowinkel over te nemen in Heusden-Zolder - Goedlopende zaak met vast cliënteel. Al meer dan 30 jaar een vaste waarde in de streek. Gunstige ligging met parking voor de deur. Uitgerust met modern kassasysteem en stockbeheer op computer. Airco in de hele winkel. Professioneel kookvuur met dampkap. Appartement boven de zaak voor de uitbater en vergaderruimte ter beschikking. Eigenaars zoeken een gemotiveerde overnemer en bieden gedurende een bepaalde periode opleiding om het vak bij te brengen.

Info: 0496 976 745, www.il-lume.be



NL- Consument wil meer betalen voor duurzaamheid: maar alleen voor

biologisch

"Nederlandse consument vindt duurzame voeding te duur", kopten alle Nederlandse kranten en websites afgelopen week eensgezind. Een onderzoek van de Rijksuniversiteit Groningen zou dit hebben aangetoond. Bij nadere lezing blijkt dat de consument wél bereid is om meer te betalen voor biologische producten, maar niet voor andere "duurzame" keurmerken. Aldus [het onderzoek](#). Als we dit resultaat serieus nemen, hebben we een doorslaand argument om de wirwar aan duurzame keurmerken terug te brengen tot één: biologisch.

"De" consument?

In de berichtgeving wordt helaas alleen over "de" consument gesproken; het gemiddelde dus. De gemiddelde consument wil voor gemiddeld duurzaam niet méér betalen. Wat dit betekent? Weinig. De gemiddelde consument is blijkens het bericht bereid 6% meer voor bio te betalen. Dat betekent dat er een aanzienlijke groep consumenten is, die een beduidend hogere meerprijs voor duurzaam, biologisch eten wil betalen. Want er zijn ook veel consumenten die helemaal niks in bio zien. Dus die 6% gemiddeld is fantastisch nieuws, zeker in tijden van recessie.

Bron: Biologica.nl, 19/10/2009



NL - Biovoordeel: biologische webwinkeliers rukken op

19/10/2009 - Een beginnend winkeltje zou niet zo makkelijk drieduizend verschillende artikelen kunnen aanbieden. Een webwinkel wel, met een enorm assortiment aan biologische levensmiddelen, ecologische schoonmaakmiddelen, ecotextiel en natuurcosmetica met groothandelskortingen tot 40 procent. Het is dan ook geen wonder dat het aantal webshops in Nederland op dit gebied in korte tijd naar bijna 25 stuks is gestegen.

Een paar van de nieuwe namen dit jaar zijn www.vanhavertotgort.nl in Friesland en www.biovoordeel.nl in Groningen. Webwinkelier Ben de Vries: "Wij zijn gemiddeld 15 procent goedkoper dan natuurvoedingswinkels. Maar dan bestel je wel tegelijkertijd vijf potten pindakaas, in plaats van eentje. Onze klanten stellen meestal een pakket samen voor een waarde tussen de 50 en de 100 euro. Maar mensen moeten wel gezellig blijven winkelen hoor. Ik richt me toch meer op de groep consumenten die veraf wonen, of slecht ter been zijn. En grootverbruikers als horeca, scholen en bedrijven. Als de drempel naar duurzaam consumeren door ons initiatief verlaagt, zijn we tevreden."

Interessant hoe het tot een webwinkel kan komen. Ben de Vries runt eigenlijk een klein duurzaam gastenverblijf, de Kastanje. Het is verscholen op het Groningse platteland, op een paar kilometer afstand van het beroemde Pieterpad. Eigenaar De Vries: "Klanten zagen dan hoe we kookten, waar we mee schoonmaakten. En wilden dat ook wel

hebben. Dan stuurde ik dat door. Zo is het begonnen.”

Met een collega uit Haarlem verkende hij de mogelijkheden van een webshop. Dit jaar lanceerde hij een eigen webwinkel, met een overweldigend divers aanbod. De Vries: “Voor een deel heb ik dat op eigen voorraad, voor een deel staat het bij de groothandel.”

Hoe werkt de economie van de biologische webwinkel? De Vries: “Ik heb natuurlijk niet de schaalgrootte van een winkel als Ekoplaza en kan bij de groothandel niet zulke forse kortingen bedingen. Aan de andere kant heb ik geen winkelhuur, geen personeelskosten. Zo kan ik toch een behoorlijk stuk van de groothandelsmarge doorgeven aan mijn klanten. Die marge zit tussen de 12 en de 40 procent.” Waspoeder van Ecover is bijvoorbeeld meer dan 20 procent goedkoper, maar ook lippenstift van Lavera en Oldehoofster schapenkaas.

De link met de drie appartementen blijft. Enthousiast vertelt De Vries over de hoeslakens van Tencel, gemaakt van houtvezel uit duurzaam geproduceerd hout. “Als iemand een ongelukje heeft en in bed plast, lekt dit niet door naar het matras.” Maar ook belooft hij zowel zijn gasten als zijn webshopklanten een zeer verfijnde nachtrust. “Wij hebben Mulberry zijden, ook 100 procent natuurlijk.” Vanaf 229 euro voor een tweepersoons versie.

Bron: P+, 18/10/2009



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'.