



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 37 - 29 oktober 2009

Tegenwoordig zijn we *veel* gewend, er is bijgevolg *heel veel* nodig om ons te choqueren. Getuige daarvan de actie van radeloze melk-boeren: ze sproeiden tienduizenden liters melk over de velden. Biologisch melkveehouder Johan Broekx zegt dan ook terecht: “Met een vlag op een kruispunt staan, valt niet meer op”. Je leest zijn visie op de melkcrisis.

Hoegenaamd geen choquerende groeten,

Geertje Meire
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - Algemeen

- [Bekendheid van fair trade stagneert](#)
- [Fair Trouwen!](#)
- [Het 1e Gents Ecologisch Filmfestival: De Groene Loper](#)
- [Donderdag Veggiedag van start in Gentse scholen en Ikea](#)
- [Scholen werken rond duurzame voeding](#)
- [Motieven voor koop op boerderij en biologisch zijn identiek](#)
- [Biologische landbouw zit wereldwijd in de lift](#)
- [Jeans moet groener](#)
- [Wonen tussen koeien en komkommers](#)

PRODUCENT

- [Melkcrisis: “Met een vlag op een kruispunt staan, valt niet meer op”](#)
- ["Enige zelfpluktuin in Belgie"](#)
- [Commission must secure adequate animal welfare at EU level: Organic provides a good reference](#)
- [REO Veiling speurt naar biologische telers](#)
- [Stimulering bio-landbouw in Zeeuws-Vlaanderen](#)



- [Onderzoek gestart naar vermindering biggensterfte in biologische varkenshouderij](#)
- [Kloof kost- en melkprijs biologische geitenmelk moet kleiner](#)
- [Speciaal fokprogramma voor biologische varkenshouderij](#)

VERWERKER

- [Sergio helemaal bio](#)
- [Uitnodiging: Heerlijk voor chefs! B2B lunch dinsdag 17 november, VTI](#)

VERKOOPPUNT

- [NL - 'Afzet van biologische groenten kan nog fors groeien'](#)
- [U.K. - Marks & Spencer biedt crèmekleurige bio-wortelen aan](#)

en de Biokalender ...



CONSUMENT-Algemeen

Bekendheid van fair trade stagneert

De bekendheid van de eerlijke handel stagneert en het merendeel van de Belgen begrijpt niet goed wat het concept van duurzame handel inhoudt. Dat blijkt uit een enquête bij 1.000 Belgen, gerealiseerd door het onderzoeksinstituut GfK in opdracht van het Trade for Development Centre.

Het merendeel van de Belgische bevolking is bekend met het begrip 'eerlijke handel'. Volgens de enquête heeft 87 procent van de Belgen al van eerlijke handel gehoord, maar dat aantal stagneert sinds 2007. Daarnaast kan slechts 55 procent van de ondervraagden het concept correct uitleggen. Veertig procent heeft het afgelopen jaar al fairtradeproducten gekocht, de voornaamste reden daarvoor is omdat het "voor een goed doel" is.

Uit de enquête blijkt verder dat het begrip 'duurzame handel' veel minder bekend is dan 'eerlijke handel'. Slechts 36 procent heeft er al ooit van gehoord en amper drie procent kan het concept correct definiëren. De helft van de Belgische consumenten is zich bewust van het feit dat hun eigen acties een verschil kunnen maken voor de eerlijke en duurzame handel, maar slechts één derde voelt zich betrokken bij de problematiek.

Liefst 75 procent vindt dan ook dat ze niet genoeg geïnformeerd worden over duurzame en eerlijke handel, en 60 procent is van mening dat de autoriteiten deze initiatieven meer moet steunen. Ondanks de economische crisis blijft de verkoop van fair trade overigens in de lift zitten. In de eerste helft van dit jaar zijn in België 20 procent meer fairtradeproducten verkocht dan in dezelfde periode van vorig jaar, zo blijkt uit cijfers van het keurmerk Max Havelaar.

Bron: Vilt, 23/10/2009

Fair Trouwen!

FAIR-Trouwen is het thema (<http://maxhavelaar.nl/FAIR-trouwen>) van de Fairtrade Week 2009, welke plaatsvindt van 29 oktober tot en met 7 november. Stichting Max Havelaar gaat dit jaar letterlijk door de knieën en stelt daarbij de vraag: "Stapt Nederland in het huwelijksbootje met Fairtrade?" Met deze actie daagt Stichting Max Havelaar onder meer consumenten, ondernemers en gemeenten uit om Fairtrade te omarmen. Hiernaast besteden de betere supermarkten in deze week volop aandacht aan het assortiment met het Fairtrade/Max Havelaar Keurmerk. Dit loopt van stevige afprijzingen tot commercials.

Don, 29/10/2009, Start Fairtrade Week in Amsterdam: Fairtrade Wedding

Vri, 30/10/2009, Fairtrade Koffie Break in Utrecht

Vri, 30/10/2009, Fairtrade Katoencongres in Utrecht

Zat, 31/10/2009, Fairtrade SRV bezoekt Goes

Zat, 31/10/2009, Start Fairtrade Restaurant Week in Roosendaal

Maa, 02/11/2009, Grootste Fairtrade koek van de wereld

Din, 03/11/2009, Fairtrade SRV in Den Haag en Delft

Woe, 04/11/2009, Max Havelaar Lecture in Rotterdam

Don, 05/11/2009, Duurzame Ochtend Arnhem

Don, 05/11/2009, Fairtrade SRV in Zeist

Vri, 06/11/2009, Fairtrade SRV in Wageningen

Zat, 07/11/2009, Fairtrade SRV in Meppel en Groningen

Bron: www.biofoodonline.nl, 25/10/2009

Het 1e Gents Ecologisch Filmfestival: De Groene Loper

Van 16 november tot en met 21 november 2009 gaat in De Centrale het eerste Gents Ecologisch Filmfestival door. Het GMF biedt samen met een 12-tal andere organisaties een week lang elke avond film aan. Op het programma staan alvast Roger and Me, The Ecological Footprint, The story of stuff, Wall-E, Enjoy Poverty, Age of Stupid én een verrassingsfilm. Elke avond wordt op een andere manier omkaderd: wat dacht je bijvoorbeeld van een heuse kledingruilactie? Nieuwsgierig?

Op www.groeneloper.be vind je meer informatie.

Bron: GMF berichten, 27/10/2009

Donderdag Veggiedag van start in Gentse scholen en Ikea

Op Wereld Vegetarisme Dag (1 oktober) werd de Donderdag Veggiedagcampagne gelanceerd in de 35 Gentse stadscholen en bij Ikea Gent. Vanaf nu eten 11.000 leerlingen minstens één keer in de week een vegetarische warme maaltijd. Ikea Gent zet zijn veggieschotel extra in de kijker en klanten kunnen veggie kookboeken winnen. Goed nieuws voor onze planeet, want veeteelt is één van de top-drie oorzaken van verschillende milieuproblemen (klimaatverandering, ontbossing, watervervuiling, verzuring, ...).

Bron: GMF berichten, 27/10/2009



Scholen werken rond duurzame voeding

De Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren, Milieuzorg op School (MOS) Vlaams Brabant en 'Kleur Bekennen' dagen vijf basisscholen in Vlaams-Brabant uit om mee te doen aan de wedstrijd '10 op 10 voor duurzame voeding'. Het gaat om PSBO De Sterretjes uit Tienen, Freinetschool De Pit uit Diest, VBS Mariadal uit Hoegaarden, Centrum Ganspoel uit Hoeilaart en Gemeenteschool 't Rakkertje uit Lennik. Gisteren werd het startschot gegeven bij het biologisch groentebedrijf Yggdrasil in Vissenaken. De deelnemende scholen ontvingen hun missie en maakten een ecodroomboom. "De vijf scholen worden uitgedaagd om duurzame voeding in de praktijk te brengen", zegt Karen Remans van Velt. "Deze maand wordt er bijvoorbeeld gewerkt rond fruit van hier. Het is de bedoeling dat de leerlingen en leerkrachten hier creatief mee omspringen. Ook de ouders en grootouders worden betrokken, door bijvoorbeeld in te spelen op de principes van duurzame voeding op het schoolfeest." Het project kan rekenen op de steun van de provincie Vlaams-Brabant.

Bron: Het Laatste Nieuws, Brabant- Hageland, 27/10/2009



Motieven voor koop op boerderij en biologisch zijn identiek

De redenen waarom mensen producten direct van de boerderij kopen zijn vooral smaak, het dierenwelzijn, milieu en het feit dat op de (biologische) boerderij geen bestrijdingsmiddelen worden gebruikt. Dat blijkt uit een online enquête onder 360 bezoekers van de open dagen die deze zomer op biologische bedrijven georganiseerd werden. Het zijn dezelfde redenen waarom de ondervraagden ook voor biologische producten kiezen.

Ruim 360 bezoekers van de open dag hebben een online enquête ingevuld over hun ervaring met het boerderijbezoek en over hun aankoopgedrag en visie op biologisch. Boerderijverkoop en biologisch worden vaak met elkaar in verband gebracht.

Van de respondenten blijft 40% tijdens de open dag langer dan anderhalf uur op het erf. Zij waarderen het bezoek gemiddeld met een rapportcijfer 8,1. Volgens de ondervraagden mogen 'dieren', de boer(in) zelf en huisverkoop niet ontbreken op de boerderij. Daarnaast willen de bezoekers ook graag wat van het productieproces meebeleven.

De verkoop van streekproducten op de boerderij zorgt voor een directe binding tussen boer en consument. Het is belangrijk meer zicht te krijgen op de mening van consumenten over de boerderijwinkel. De enquête wordt daarom in november 2009 vervolgd met een onderzoek onder een representatieve groep consumenten. Het onderzoek wordt uitgevoerd door Wageningen UR, in opdracht van het ministerie van LNV en wordt aangestuurd door Vakgroep Biologische landbouw, het samenwerkingsverband tussen Biologica en LTO Nederland.

bron: Biologica, 26/10/09



Biologische landbouw zit wereldwijd in de lift

Wereldwijd heeft de biologische landbouw weliswaar een beperkt aandeel in de totale agrarische productie en in de consumptie van voedingsmiddelen, maar in alle werelddelen vertoont de biologische landbouw wel een sterke groei. De verkoop van biologische voedingsmiddelen neemt met meer dan 10% per jaar toe en werd voor 2007 wereldwijd geschat op ruim 46 miljard dollar. In 1999 was dat nog maar 15 miljard dollar. Van de wereldwijde omzet komt 97% voor rekening van Noord Amerika en Europa. De andere werelddelen zijn vooral leveranciers van biologische producten. De consumptie van biologische voedingsmiddelen is dus geconcentreerd in de rijke landen.

Het aandeel van de biologische voedingsmiddelen in de totale consumptie is beperkt en komt slechts in enkele landen boven de 2%. Voor zover gegevens bekend zijn, scoort Denemarken het hoogst met een aandeel van 6% in 2007. Ook in Oostenrijk, Zwitserland en Zweden hebben de biologische producten een relatief groot aandeel in de voedselconsumptie, respectievelijk 5,3; 4,6 en 4,3%. In Nederland is dit aandeel ongeveer 2% en in de Verenigde Staten 2,8%.

Areaal biologische landbouwgrond

In 1999 was wereldwijd naar schatting ongeveer 11 miljoen hectare landbouwgrond in gebruik voor de biologische productie. In 2007 was dat opgelopen tot ruim 32 miljoen hectare. Bij deze sterke stijging moet worden bedacht dat nog niet in alle landen in de wereld de oppervlakte biologische landbouw wordt geregistreerd. Dit aantal neemt wel geleidelijk toe. Hierdoor wordt het totale areaal waarschijnlijk onderschat, maar de relatieve stijging juist overschat. De groei van het biologische areaal doet zich in alle werelddelen voor, maar lijkt de laatste jaren in Azië, Noord Amerika en Oceanië wat te stagneren.

bron: LEI - Wageningen UR, geknipt uit AgriHolland.nl, 22/10/09



Jeans moet groener

Textiel Om 1 jeans te produceren is er 10.000 liter water nodig. Overal ter wereld dragen we jeans, maar haast niemand is zich bewust van de ecologische en sociale impact die de productie van jeans vereist, zeggen ngo's. Nochtans bestaan er met biokatoen, hennep en bamboe echt wel groene alternatieven.

Jaarlijks gaan er in ons land ruim tien miljoen jeansbroeken over de toonbank, of ongeveer een per Belg. Dat is blijkbaar niet alleen slecht voor het milieu (zie kader), maar ook voor de mensen die de jeans maken.

'Een jeans krijgt zijn typische bleke strepen in een zandstraalatelier, waar zandkorrels onder hoge druk over jeansbroeken worden gespoten', zegt Simone Heinen, coördinator van de jeanscampagne. 'Dat is heel ongezond werk, werknemers krijgen er stoflong van. In Turkije is al het veertigste officiële sterfgeval bekend. Om nog maar te zwijgen van de sociale werkomstandigheden. Van een jeans van 100 euro gaat amper 1 euro naar de arbeider of de naaister, en ook de katoenboer strijkt per kilo katoen amper 1 euro op. 29 euro gaat naar de kleinhandel die de jeans verkoopt, 21 euro naar de btw en het merk en de reclame rond de jeans gaan met 25 euro lopen. Dat is gewoon de omgekeerde wereld.' En er bestaan nochtans alternatieven, zegt Heinen. 'Biokatoen is al een stap in de goede richting. Voor de teelt gebruiken de boeren geen chemicaliën. Het probleem is dat nog maar 0,05 procent van de wereldwijde katoenproductie biologisch gebeurt, waardoor het aanbod heel beperkt blijft. Hennep is een andere optie. Voor de teelt is veel minder energie en water nodig. Bovendien is de stof sterker, duurzamer en vormvaster dan katoen. Een jeans uit hennep absorbeert het lichaamsvocht ook veel beter. Bamboe is een derde alternatief. De plant groeit snel en heeft ook weinig water nodig. De stof is zacht en valt soepel. Voor een jeans wordt bamboe altijd gemengd met biologisch katoen. Er zijn ook tal van labels die garanderen dat de jeans in menswaardige omstandigheden is gemaakt.'

Om mensen ertoe aan te zetten groenere spijkerbroeken te kopen, lanceren de organisaties Netwerk Bewust Verbruiken, Schone Kleren Campagne, Test-Aankoop, Ecolife en Vlaams Overleg Duurzame Ontwikkeling een campagne voor duurzame jeans - duidelijk geïnspireerd door een hitje van countryzanger Dr. Hook - onder de slogan 'Let your blue jeans talk... green'. De komende maanden organiseren de campagnepartners informatieavonden, gaan ze gesprekken aan met de kledingsector en trekken ze de straat op om consumenten bewust te maken.

Op www.greenjeans.be kan u de ecologische voetafdruk van uw jeans berekenen. U vindt er ook een lijst met winkels en merken waar u groene jeans vindt.

Bron: Het Nieuwsblad, 29/10/2009

Wonen tussen koeien en komkommers

Voor nieuwe perspectieven in de landbouw hoef je niet altijd over de landsgrenzen te kijken.

In de Flevopolder ontwikkelen woningbouwers, boeren en projectmanagers samen het project “Agromere”, een initiatief dat landbouw terug de stad in brengt. Projectleider Jan-Eelco Jansma: “Het voedsel voor de stad hoeft niet ver meer te reizen, het komt nu van om de hoek. Dat is in deze tijd met de nadruk op duurzaamheid grote winst. Kinderen groeien weer op met de wetenschap dat voedsel van het land komt en niet uit een supermarktschap.”

De bedoeling is dat Almere de komende jaren met 60.000 woningen zal uitbreiden. Dit moet nu juist niet ten koste van de landbouw gaan. Het initiatief nodigt de boeren uit om, met gebruik van multifunctionele landbouw, een plek binnen de bebouwde kom in te nemen. De landbouw zal zo niet wijken voor nieuwbouw, maar zal anders worden ingericht, “meer als een stoffeerder van het landschap”, aldus Jansma. Na een rekensom blijkt dat 10 procent van het voedselmandje van de stadbewoner op deze manier gevuld kan worden met lokale producten. Het kabinet beslist komende maand over de uitbreidingsplannen van Almere.

Almere is niet de enige plek waar plannen worden gemaakt voor landbouw in de stad. Ook in andere grote steden schieten projecten uit de grond, waarbij zowel burgers als boeren stukken land tussen de bebouwing geschikt maken voor de teelt van groenten en fruit. Voor meer Nederlandse voorbeelden van stadslandbouw kijk je [hier](#) en [hier](#), voor inspiratie op internationaal vlak kijk je bij [transitiontowns](#) of bijvoorbeeld bij [sustain](#).

Donderdag a.s. wordt er in de Rode Hoed gediscussieerd over de toekomst van de landbouw en ons voedsel. Het thema van deze avond is “Nieuwe perspectieven voor voedsel” waarbij onderwerpen als stadslandbouw en regionaal georiënteerde voedselproductie belicht worden.

De debatreeks in Amsterdam wordt georganiseerd door het Centrum voor Landbouw en Milieu in samenwerking met Biologica en de Rode Hoed.

Voor meer informatie over de avond, of voor het reserveren van kaarten voor de debatreeks, klik je [hier](#).

Bron: Trouw, geknipt uit Biologica.nl, 23 /10/2009

PRODUCENTEN

Melkcrisis: “Met een vlag op een kruispunt staan, valt niet meer op”

Melkveehouders die tienduizenden liters melk over de velden verspreiden vallen op. Johan Broekx, een bioboer uit Bocholt heeft als

voorzitter van de coöperatie Biomelk Vlaanderen een goed zicht op de handelsmechanismen in de melksector.

Bioboeren spreken over hun gewone collega's als 'gangbare boeren'. Johan Broekx: "De producten van de gangbare landbouw zijn zeer eerbiedwaardig en op gangbare melk is niets aan te merken. Bij bioboeren verschilt vooral de manier van produceren: er wordt meer rekening gehouden met de natuur en het leefmilieu. Met bio kies je niet alleen voor je eigen gezondheid, maar ook voor die van de wereld rondom jou."

Broekx heeft sympathie voor de acties van de melkboeren. Toch zijn ze choquerend. "Dat moet bijna", zegt hij. "Wie met een vlag aan een kruispunt gaat staan, valt niet meer op. Stel jezelf eens in de plaats van landbouwers die grote investeringen hebben gedaan op een ogenblik dat de melkprijs nog redelijk was. Sommigen zijn ten einde raad. Dan wil je al eens iets doen waarvan anderen hun ogen opentrekken."

Een harde spotmarkt

De Europese Unie heeft altijd een bepalende stem gehad in het landbouwbeleid. Eerst kocht ze overtollige goederen op. Dat leidde tot 'melkplassen' en 'boterbergen'. Later, in het midden van de jaren 80, kwam de EU met een quotasysteem: iedere boer mocht maar een bepaalde hoeveelheid produceren. Over enkele jaren is het ook gedaan met die regeling en wacht de boeren de vrije markt.

Johan Broekx: "De markt is hard en heel onstabiel. Veel melkveehouders hebben contracten met een vastgelegde afzet. Overschotten worden dan aangeboden op de zogenaamde 'spotmarkt'. Is er daar een overaanbod dan dalen de prijzen pijlsnel. Is er een tekort dan stijgen ze weer. De boer merkt aan zijn portemonnee dat prijzen dalen, maar als ze stijgen, krijgt hij niet noodzakelijk veel meer voor zijn product. Dan heet het dat de energie- of loonkosten gestegen zijn." Bij overschotten gaan de supermarkten stunts. Omdat dit grote afnemers zijn, komt de prijs voor de boer nog eens extra onder druk te staan. In zo'n marktsituatie worden er ook minder lange contracten afgesloten. Melkveehouders krijgen dan nog minder zekerheid. Het zijn de verwerkers en vooral de warenhuizen die met de winst gaan lopen. De consument betaalt tot 5 keer de prijs die de boer voor zijn producten krijgt. "Een groot probleem", erkent Broekx. "De consument verdient betere voorlichting, maar ook de boeren zouden zich beter moeten verenigen. Een sterke groep landbouwers - bio of niet, die aan één zeel trekt, zorgt voor een sterkere onderhandelingspositie."

Voedsel onrealistisch goedkoop

Gelukkig is er de Boerenbond, of niet? "Die heeft minstens de schijn tegen dat hij er enkel is voor de grote bedrijven. Van hen zitten vertegenwoordigers in het bestuur van Boerenbond. Dat draagt er nog toe bij dat het boerenfront totaal verdeeld is. We zijn al met weinig en dan worden we nog uit elkaar gespeeld. Ikzelf volg, hoewel ik graag lid ben, de huidige stellingnames van Boerenbond niet. Hij kiest in mijn ogen te veel voor liberale principes. Gaat het minder goed: spaarcenten aanspreken. Gaat het beter: spaarboek aandikken. Het is nochtans mijn overtuiging dat meer dan de helft van de Vlaamse boeren gewoon bij

het huidige quotumsysteem wil blijven.”

Moeten het beleid en organisaties als Boerenbond niet eerlijk zijn tegen de consument en vlakaf zeggen dat ons voedsel te goedkoop is? “Ons voedsel is onrealistisch goedkoop”, bevestigt Broekx. “Binnen het gezinsbudget gaat er amper 10% naartoe. De melkprijzen zijn in de winkel zeker niet gezakt, integendeel. Terwijl je toch net dat zou verwachten. Bij de supermarkten zou moeten worden ingegrepen.” De Europese Commissie heeft alvast aangekondigd daarrond een werkgroep te zullen oprichten. De kerntakenmanager, trajectbegeleider en projectcoördinator zijn dan niet meer veraf. De vergeetput waarschijnlijk ook niet.

Het stereotype wil dat boeren altijd klagen. Ze trekken ook nu veel aandacht. Maar verschilt hun situatie dan zoveel met pakweg die van de arbeiders in de auto-industrie? “Wij hebben natuurlijk ook altijd iets om over te klagen”, lacht Broekx. “Te koud, te warm, te nat, te droog. Maar laat me corrigeren: wij waren er ook niet voor dat VW Vorst de deuren sloot en er plots duizenden mensen op straat stonden. Momenteel is dat in de landbouw niet anders. En dus uiten wij nu ook ons ongenoegen.”

Melkrobots

Mogelijk lost het probleem zichzelf wel op: in 1984 waren er 1,6 miljoen boeren actief in de toenmalige EU. Nu zijn er dat in diezelfde 10 landen nog amper 300.000. Dat argument gebruikt Europees landbouwcommissaris Mariann Fischer Boel om haar aanpak te verdedigen: ook als de quota behouden blijven, vermindert het aantal boeren. “Tegen het Plan Mansholt (1) was ook veel verzet. Nu zijn de bedrijven groter dan Mansholt ooit had durven denken. Technisch staat er op de melkveehouderij geen rem meer: koeien worden met robots gemolken. Reden ook waarom tal van boeren vragende partij zijn voor een markt waarin ze vrij kunnen produceren en concurreren: de technologie is er. In Vlaanderen zijn er bovendien tal van bedrijven die gewoon boven het quotum zijn blijven produceren. En daar staat geen sanctie tegenover. Dat zijn geen collega's, dat zijn stielbedervers.”

“Het behoud van een respectabele prijs kan alleen maar door tussenkomst van een extern sturingsmechanisme,” vindt Broekx. “Het systeem is nu gebaseerd op het behoud van een inkomen door het bedrijf te laten groeien, maar niet door bijvoorbeeld kwaliteitsverbetering of door het stimuleren van eigen productie van - om maar iets te zeggen - kaas.

Elk land dat zichzelf respecteert en zich beschaafd noemt, moet een kwalitatieve landbouw hebben die voor voedsel voor de hele bevolking kan zorgen. Wij produceren nu meer voedsel dan we zelf op kunnen. Maar als we voor ons voedsel uitsluitend afhankelijk worden van het buitenland, dan kan het zijn dat de consument op den duur nog meer zal moeten betalen voor zijn producten.

Ik pleit dus voor een regulerende instantie. Een minimumprijs zal moeilijk zijn, maar het vraag- en aanbodverhaal moet worden gecoördineerd. Mogelijk niet via een quotumsysteem, maar een volledig liberale markt is niet wenselijk om de landbouw in België te laten overleven.”

Laagtepunt bereikt

In sommige Europese regio's is de melkprijs alweer gestegen naar 30 cent per liter. Stel dat dit morgen 45 cent wordt: weg mooie plannen, weg solidariteit? "Laten we wel wezen: de melkprijs blijft niet zo laag, dat kan niet. Een aantal boeren zal sneuvelen, er is minder productie en de prijs zal weer stijgen. Dat sneuvelen is er evenwel te veel aan. Dus zelfs als de prijs spectaculair zou stijgen, moet zo'n sturing er komen en blijven."

Wat biedt de toekomst voor de melkveehouderij in België? "Het laagtepunt lijkt mij bereikt. De prijs zal stijgen, denk ik. Alleen jammer dat dit zal gebeuren omdat mensen hebben moeten afhaken. De prijs zal evenwel blijven schommelen, wat zorgt voor onzekerheid op bedrijven. De rust zal zeker de eerste jaren niet terugkeren."

(1) Dat Europees plan uit 1968 is genoemd naar de Nederlandse Europese Commissaris die de landbouwbedrijven efficiënter wilde laten werken. Dat hield in dat bedrijven groter moesten worden en zich gingen specialiseren. De kleinere, gemengde landbouwbedrijven waren ten dode opgeschreven.

Bron: Raak, November 2009



"Enige zelfpluktuin in België"

Joline Dewitte streeft naar een biologisch landbouwbedrijf dat tegelijkertijd rendabel is.

Joline Dewitte noemt zichzelf de boerin van 't Goed ter Heule. Klassieke landbouwers fronsen dan de wenkbrauwen omdat het bedrijf slechts 4,5 ha groot en dus niet rendabel is. Tenzij je voor een zelfpluktuin en het kweken van pompoenen kiest.

Was het je droom om boerin te worden?

"Ik wist eigenlijk niet wat ik wou worden. Ik was pas achttien toen de boerderij van mijn opa te koop werd aangeboden. Mijn vader vroeg of het me interesseerde. Ik was toen echter meer in jongens en pinten drinken geïnteresseerd dan in een boerderij. De hoeve was toen trouwens ook nog veel te duur. Twee jaar later was ik al wat verstandiger, studeerde ik tuinbouw en was de prijs gezakt. Dat betekent niet dat ik impulsief besloten heb om boerin te worden. Mijn pa wou het wel doen, maar zag het zelf niet zo zitten om al zijn geld en energie in het bedrijf te steken. Mijn vader was toen al op tbs of brugpensioen in het onderwijs. Nu is hij ondertussen met pensioen en in bijberoep boer."

Boerin worden is voor een meid van twintig die in Deinze opgroeide, nu niet meteen een hippe beroepskeuze. Hoe reageerden je vrienden?

"Het is inderdaad niet hip, maar mijn pa was zo enthousiast dat ik het ook jammer had gevonden als de hoeve verloren was gegaan. Achteraf gezien heb ik er nog geen moment spijt van gehad. Het is een heel afwisselende job. Ik ben inderdaad ook geen klassieke boer en traditionele landbouwers hebben het daar heel moeilijk mee. Voor hen

ben ik dan ook geen boerin. Ooit was er hier een landbouwconsulent en hij moest iets uitleggen en ik hoorde hoe hij mij omschreef als een niet zo'n echte boer. Het is ook zo dat ik geen varkensboer of maïsboer ben. Mijn boerderij is trouwens ook niet groot genoeg. Ik heb slechts 4,5 ha en dus moet ik creatief zijn om mijn boerderij rendabel te maken."

Wat verbouw je?

"Het is een biologische boerderij en dat betekent dat we van bij de start al biologisch kweekten, maar we konden onze producten nog niet als biologisch verkopen. Anderzijds waren ze niet zo groot of mooi als de klassiekere producten, zodat we die niet op de gewone afzetmarkt kwijt zouden raken. We hebben dan heel bewust voor pompoenen gekozen... Mijn pa kweekte dat thuis in Deinze ook al en dus kozen we ervoor om meer dan honderd verschillende soorten te kweken. Daarnaast kweken we spruiten, savooikolen en butternutpompoenen voor de groothandel en hebben we als enige in België een zelfpluktuin met groenten."

Is dat niet naïef om de mensen zelf de groenten te laten plukken?

"Helemaal niet. We kweken biologisch, dat uiteindelijk duurder verkocht worden dan andere groenten. Door de mensen de kans te bieden om die zelf te plukken, betalen de mensen evenveel als ze voor hun groenten in een supermarkt zouden betalen. En neen, het is nog niet gebeurd dat ik bestolen werd of dat er heel wat groenten vernield werden. Het is zelfs zo dat ik merk dat sommige mensen ook gewoon wat onkruid wieden, terwijl ze hier groenten komen halen."

Wie komt er nu zelf zijn groenten plukken?

"Ik zie hier mensen die overtuigd zijn van biologisch tuinieren en zelf geen tuin hebben. Ik ontmoet hier ook gepensioneerde mensen die alles graag supervers op hun bord hebben en babbel ook regelmatig met mama's die met hun kinderen komen. Gewoon om eens duidelijk te maken dat een broccoli niet in de frigo groeit."

Je ontmoet dan wel mensen in de zelfpluktuin of in de winkel, maar is de job van boerin niet eenzaam?

"Er zit ongelooflijk veel afwisseling in. Soms zit ik alleen op mijn veld spruitjes te plukken, soms heb ik de leiding over een groep en moet ik de taken coördineren, terwijl ik ook in de winkel sta of achter mijn bureau bezig ben. Als boerin wordt er trouwens ook van je verwacht dan je kan onderhandelen... Soms gaat dat over centiemmen! Gelukkig ben ik de enige in België die butternut pompoenen kweekt en kan ik dus ook een faire prijs vragen."

Fair? Je gaat ook voor eerlijke producten?

"In de cafetaria kies ik inderdaad voor producten van de Wereldwinkel. Een bewuste keuze, maar het is ook niet zo dat ik naïef ben en denk dat ik op mijn eentje de wereld ga verbeteren of veranderen. Daarnaast ben ik er me ook goed van bewust dat het de bedoeling moet zijn dat ik van mijn boerderij kan leven."

Pompoenen doen ook aan Halloween denken. Hallo Halloween start op jullie hoeve. Is dat jullie vorm van hoefvetoerisme?

"Er was hier een cafetaria en we hebben die van bij de start ook gebruikt. We krijgen hier regelmatig klassen en verenigingen over de vloer. We geven dan ook graag uitleg over de pompoenen, terwijl we met kinderen ook graag creatief bezig zijn."

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 23/10/2009



Commission must secure adequate animal welfare at EU level: Organic provides a good reference

The IFOAM EU Group (1) welcomes the EU Commission objective to improve animal welfare at the EU level. The Commission report approved today (2) outlining options for animal welfare labeling recognizes that organic farming already delivers higher animal welfare standards and therefore offers an opportunity for producers and consumers to improve, promote and support animal welfare. However, the IFOAM EU Group urges policy makers to take responsibility for ensuring sufficient animal welfare on EU level.

"An EU labelling scheme is not the solution", says Christopher Stopes, President of the IFOAM EU Group. "Consumers and citizens in Europe expect the legislator to ensure adequate animal welfare at the EU level and to increase legally binding minimum standards to improve the welfare of farm animals. Examples would be the time limitation of animal transport to slaughter houses or the setting of maximum stocking densities to allow farm animals' natural behaviours."

"The EU should strengthen animal welfare as a cross-cutting issue. We will only achieve real improvements in animal welfare in the EU when the issue is mainstreamed in all food and agriculture legislation and policies", added Marco Schlüter, Director of the Group. "However, the IFOAM EU Group is concerned that an indicator-based approach – as suggested in the Commission report – is not yet scientifically justified, might lead to an excessive level of bureaucracy, be difficult for farmers to implement, and difficult for consumers to understand."

Organic is based on production systems with a holistic approach that successfully deliver a high standard of animal welfare, other sustainability benefits and high food quality. Organic farming standards are based on principles of health, ecology, fairness and care. Consumers trust organic standards, EU organic logo and the inspection and certification system behind them that have been harmonised Europe-wide. The IFOAM EU Group therefore sees the main value of outcome based indicators for animal welfare as being an evaluation tool for food systems.

More information:

IFOAM EU Group, phone + 32-2-280 12 23, Fax: +32-2-735 73 81,
info@ifoam-eu.org, www.ifoam-eu.org

NOTES:

(1) The IFOAM EU Group represents the 300 member organisations of

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

(2) REPORT FROM THE COMMISSION TO THE COUNCIL, THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE AND THE COMMITTEE OF THE REGIONS on options for animals welfare labeling and the establishment of a European Network of Reference Centres for the protection and welfare of animals.

Bron: IFOAM, 28/09/2009



REO Veiling zoekt naar biologische telers

Als het van de REO Veiling afhangt, gaat ze straks ook biologische producten verhandelen. Op 17 november organiseert de Roeselaarse veiling een infoavond om telers warm te maken voor de biologische landbouw. "Om bio in deze regio van de grond te krijgen, moet de wetgeving wel bijgestuurd worden", waarschuwt woordvoester Lut De Bruyne.

In een persbericht maakt de REO Veiling zich sterk dat biologische landbouw als gevolg van de crisis meer dan ooit "een gunstige ondernemingsoptie" is voor heel wat land- en tuinbouwbedrijven. Bio is een professionele sector geworden die nog heel wat potentieel heeft in Vlaanderen, zo luidt het. Daarom wil de veiling zich in de toekomst engageren om biologische producten af te nemen.

Of er op het terrein concrete signalen zijn dat er telers staan te springen om naar bio om te schakelen? "De positieve signalen komen minder vanuit het terrein dan vanuit de markt", geeft De Bruyne toe. Om de interesse bij de telers aan te wakkeren, zal samen met 'Bio zoekt Boer' een informatievergadering georganiseerd worden. De aanwezigen zullen dan uitgebreid vragen kunnen stellen over de omschakeling naar bio en naar de kansen voor de creatie van een meerwaarde op het eigen bedrijf.

"Er moet echter een belangrijke voorwaarde vervuld worden om van dit project een succesverhaal te maken", zegt De Bruyne. "De regelgeving moet toelaten dat telers bijvoorbeeld negen hectare conventionele prei en één hectare biologische prei planten. In andere landen is deze praktijk toegelaten. Dat een gemengde bedrijfsvorm in Vlaanderen niet gedoogd wordt, heeft ervoor gezorgd dat bio op de REO Veiling nog niet eerder is doorgebroken".

Na de infoavond is de REO Veiling van plan om met alle betrokken partijen een stand van zaken op te maken. "Het is moeilijk om vandaag uitspraken te doen over het aantal telers dat moet omschakelen vooraleer we echt van start kunnen gaan met bio. Maar we zijn

hoopvol, op voorwaarde dat de wetgever voor de nodige bijstellingen zorgt. We vragen slechts die ene versoepeling, de controles mogen zeker streng blijven", benadrukt De Bruyne.

Bron: Vilt, 26/10/2009



Stimulering bio-landbouw in Zeeuws-Vlaanderen

Dienst Landelijk Gebied (DLG) wil biologische landbouw gaan stimuleren in West-Zeeuws-Vlaanderen.

In het gebiedsplan Natuurlijk Vitaal staat een groei naar tien procent van het totale landbouwareaal.

Het aantal biologische landbouwbedrijven neemt momenteel echter iets af terwijl de bedrijfsresultaten van de biologische bedrijven de laatste jaren uitstekend zijn.

Momenteel is onderzoek gaande naar een stimuleringsprogramma om groei van deze sector te bewerkstelligen.

Bron: AgriPress, 25/10/2009



Onderzoek gestart naar vermindering biggensterfte in biologische varkenshouderij

Wageningen UR Livestock Research is onderzoek gestart naar vermindering van biggensterfte in de biologische varkenshouderij. De onderzoekers kijken naar de invloed van de moedereigenschappen van de zeug op de biggensterfte tijdens de zoogperiode. Ook zal de invloed van huisvestingsomstandigheden van gespeende biggen op hun gezondheid en uitval worden onderzocht.

De moedereigenschappen van de zeug zijn van invloed op het sterftecijfer van zuigende biggen. Erfelijke eigenschappen en de opfokomstandigheden van de zeug bepalen dit zogenaamde maternale gedrag. Voor dit onderzoek worden daarom op Praktijkcentrum Raalte twee verschillende zeugenlijnen gebruikt met vaders die meer en die minder biggensterfte dan gemiddeld hebben. Deze worden in twee proefgroepen ingezet:

biologische gelten die vanaf hun geboorte aanwezig zijn op het bedrijf
gelten die tot 7-8 maanden leeftijd zijn opgefokt als gangbare gelten.

De eerste zeugen worden in oktober geïnsemineerd en de eerste opfokzeugen zullen in de zomer van 2010 dekrijs zijn. Daarna worden de zeugen en hun toom in drie verschillende huisvestingssystemen gehuisvest:

biologisch kraamhok met verharde buitenuitloop;
biologisch kraamhok, maar zonder buitenuitloop;
biologisch kraamhok met verharde buitenuitloop en weidegang voor de biggen.

De onderzoekers volgen de technische resultaten van de biggen van de eerste twee worpen, met extra aandacht voor de biggengezondheid na het spenen. Er zijn aanwijzingen uit de praktijk dat de omstandigheden tijdens de zoogperiode de weerstand van de biggen na het spenen beïnvloeden. Daarnaast wordt de invloed van het maternaal gedrag op de biggensterfte onderzocht aan de hand van de opfokomstandigheden van de zeugen en de gebruikte zeugenlijnen.

bron: BioKennis - Wageningen UR, 22/10/09



Kloof kost- en melkprijs biologische geitenmelk moet kleiner

De kostprijs voor biologisch geproduceerde geitenmelk ligt nog boven de melkprijs. Voor een duurzame ontwikkeling in de biologische geitenhouderij moet het verschil tussen kostprijs en melkprijs worden verkleind. Dat blijkt uit onderzoek van het Louis Bolk Instituut en Wageningen UR Livestock Research in het kader van 'Biogeit', als onderdeel van het LNV-onderzoeksprogramma Biologische veehouderij.

Voor de biologische geitensector lijkt het noodzakelijk dat de prijs van biologische geitenmelk de komende jaren stijgt naar een acceptabel niveau, in ieder geval tot het niveau van de kostprijs. Daarnaast moeten geitenhouders hun kostprijs preciezer in beeld brengen en beheersen, zodat de kloof tussen de (melk)prijs en de kostprijs vermindert.

2008

Voor het bepalen van de kostprijs van biologische geitenmelk zijn van acht biologische geitenbedrijven de boekhoudcijfers over 2008 verzameld. Deze zijn – om goed te kunnen vergelijken – omgerekend per 100 liter geleverde melk gecorrigeerd voor 7% vet en eiwit. De geselecteerde bedrijven zijn groter dan het gemiddelde biologische melkgeitenbedrijf in Nederland, wat betreft omvang (388 tot 1150 melkgeiten) en melkproductie per geit. Ook varieerden ze in grondsoort en regio. De kostprijs in 2008 kwam inclusief arbeid gemiddeld uit op € 78,17 per 100 liter melk.

2009

Daarnaast is een simulatie gemaakt van de consequenties voor de kostprijs in 2009, wanneer de prijsevolutie van de productiemiddelen in 2009 wordt meegerekend en de inflatie op de rest van de kostenposten conform voorspelling van het CBS is. Er is uitgegaan van dezelfde technische resultaten per geit. Een prognose van de kostprijs voor 2009 komt dan gemiddeld neer op € 74,74 per 100 liter melk, ook gecorrigeerd voor 7% vet en eiwit.

Contact informatie: [Nick van Eekeren](#)

Bron: Biokennis.nl, 22/10/2009



Speciaal fokprogramma voor biologische varkenshouderij

Er komt een speciale biologische fokkerij-index voor de biologische varkenshouderij. Met deze speciale index worden KI-beren van de TOPIGS zeugenlijnen gerangschikt naar geschiktheid voor de biologische varkenshouderij. Biologische varkenshouders kunnen deze KI-beren inzetten voor de eigen aanfok van vermeerderingszeugen. Ook bij Top Pie eindberen komt er een aanduiding welke beren het meest geschikt zijn voor de biologische varkenshouderij.

Het realiseren van de speciale indexen voor de biologische houderij is de uitkomst van een studie uitgevoerd door onderzoeksinstituten Wageningen UR Livestock Research en IPG. Daarnaast waren de Vereniging Biologische Varkenshouders, fokkerijorganisatie TOPIGS en slachterij De Groene Weg bij deze studie betrokken. Het Ministerie van LNV zorgde voor de financiering.

Doel van de studie was boven water te krijgen wat de beste genetica voor biologische bedrijven is en wat de beste manier is om deze genetica te fokken. Rotatiekruising blijkt daarvoor vooralsnog de beste mogelijkheid. Aankopen bij een niet-biologisch fokbedrijf is niet mogelijk omdat dan niet aan de SKAL-voorwaarden wordt voldaan. De opzet van een biologisch fokbedrijf kent te veel risico's terwijl de opzet van een specifieke biologische zeugenlijn nog een stap te ver is. Met deze speciale selectie binnen de bestaande populaties is het voor biologische varkenshouders beter mogelijk fokgelten te produceren die beter passen voor biologische zeugenbedrijven. Daarbij wordt een maximaal haalbare genetische vooruitgang gerealiseerd waardoor technische resultaten verbeteren en het economische rendement stijgt. Dit onderzoek naar fokkerij in de biologische varkenshouderij krijgt zijn vervolg in een groot Europees onderzoeksproject met de naam LowInputBreeds (www.lowinputbreeds.org). Hierin werken 21 bedrijven en onderzoeksinstituten samen bij het ontwikkelen van integrale fokkerij- en managementstrategieën ter verbetering van diergezondheid en voedselkwaliteit voor de biologische en extensieve houderij systemen. Het project omvat 6 belangrijke veehouderijsectoren. Het Nederlandse IPG is daarbij de trekker voor de diersoort varkens.

Meer informatie over de uitkomsten van de studie naar de beste genetica voor biologische bedrijven is en wat de beste manier is om deze genetica te fokken vindt u in onderstaande downloads en links.

Ook het net gestarte onderzoek naar vermindering biggensterfte wordt mede gefinancierd vanuit LowInputBreeds. Meer informatie daarover

vindt u in onderstaand nieuwsbericht.

Contact informatie: Jan Merks, IPG, [Jan ten Napel](#), Wageningen UR
Livestock Research

Bron: Biokennis.nl, 22/10/2009



VERWERKER

Uitnodiging: Heerlijk voor chefs! B2B lunch dinsdag 17 november,
VTI

Netwerk Duurzaam Leuven organiseert in de Week van de Smaak een duurzame lunch voor de Leuvense horeca en catering, waar bio, fairtrade en vegetarische producten centraal staan.

We willen horeca-uitbaters en koks graag verwennen met een verrassende en uitgebreide tapaslunch met tal van tongstrelende lekkernijen. Op het menu staan onder andere: fairtrade aperitief, soep met verse seizoensgroenten, veggiehapjes, biobieren, koffies, wijnen... en nog veel meer van dit lekkers, allemaal producten geleverd door duurzame leveranciers uit de regio.*

Het menu wordt u aangeboden in de vorm van een 'walking lunch' waardoor u kan kennismaken met uw collega's en de leveranciers van de ingrediënten van de lunch. We laten ook enkele chefs aan het woord over hun ervaring met duurzame ingrediënten en eigentijdse recepten (Paul Florizoone, Greenway en Geert Groffen, traiteur).

Dit alles vindt plaats op dinsdag 17 november van 12u00 tot 14u30 in het restaurant van het VTI, Dekenstraat 3, 3000 Leuven, en is een organisatie van het Netwerk Duurzaam Leuven (www.duurzaamleuven.be) in samenwerking met Bioforum, EVA vzw, Horeca Leuven, Miel Maya Honing, Oxfam Wereldwinkels, Vredeseilanden, VTI en Wervel.

De prijs voor dit promotiemenu bedraagt 25 euro, drank inbegrepen.

U kan inschrijven voor dit menu bij Yanti Ehrentraut, projectmedewerker Netwerk Duurzaam Leuven, op het nummer 0486/48 46 29 of via mail naar yanti.ehrentraut@bbly.be. Gelieve bij uw inschrijving uw naam, zaak en telefoonnummer te vermelden.

Het aantal inschrijvingen is beperkt tot 40 personen. Inschrijven kan tot ten laatste zondag 8 november. Er snel bij zijn is dus de boodschap.

* De volgende leveranciers zorgen voor ingrediënten voor de lunch en zullen aanwezig zijn om hun producten voor te stellen: Oxfam Wereldwinkels, Boerderij De Brabander, Vino Mundo, Pajottenlander,

Hagor-Bioservice, Miko Coffee Service (Puro Coffee), Java bvba, Origin'O Leuven, Biosano, Maya Seitanmakerij, Freja Food, Nature's Fountain, Jessenhofke.

Bron: Netwerk Duurzaam Leuven, 27/10/2009



NL - Sergio helemaal bio

De trend in de betere restaurants van ons land is dat steeds meer wordt gewerkt met duurzame en biologische producten en wijnen. Eén van de grootste ambassadeurs van deze trend is de Zeeuwse driesterrenchef Sergio Herman van restaurant Oud Sluis (***) te Sluis. Hij verklaarde zichzelf tijdens een unieke lunchproeverij als "helemaal bio". Het deed zijn drie sterren nog meer flonkeren.

Een select gezelschap Nederlandse en Belgische topchefs en wijndeskundigen kreeg in het kader van het Forum Gastronomicum van wijndeskundige Jan van Lisum een bijzonder leerzame middag voorgeschoteld. Het was de lange rit naar Zeeuws-Vlaanderen, vanuit Amsterdam liefst drie uur (!), meer dan waard. Al spoedig bleek dat niet alleen het gepresenteerde voedsel en de wijnen zich bijzonder hadden ontwikkeld, maar ook topchef Sergio zelf.

Vlot en gepassioneerd sprekend, en met grapjes gelardeerd, leek hij ineens getransformeerd van een wat verlegen persoon tot een extraverte persoonlijkheid. Hier zit waarschijnlijk de hand in van zijn vrouw, tv-persoonlijkheid Ellemieke Vermolen, die Sergio een groot zelfbewustzijn en levensgeluk heeft gegeven. En misschien dat de vergrote zaak met moderne inrichting en groot raam op de keuken ook heeft geholpen hem prima in zijn vel te doen zitten.

Sergio's chef Nick Bril en de grote meester toverden eerst wat fantastische amuses op de borden. Zoals krokante macaron van wit bier en kreeft, makreel met yuzu, algen en rijst, de befaamde oesterstructuren van het restaurant, ifoie (terrinen van ganzenlever met puree van granny smith appel) en Maas/IJssel rund met Thaise salade, krokante pinda en kip. Het smaakte allemaal even voortreffelijk. Heel apart was de biologische wijn van Olivier Lemasson, Sois Mignon 2008, die tintelde in de mond. De wijn was zo zuiver dat deze het palet opschoonde.

De sterrenchef hamerde op de puurheid van de producten. Zo dient een gans een vrij leventje te hebben gehad, voordat zijn lever wordt gebruikt. Sergio had voor zijn kruiden en groenten al een stuk land bij Sluis, maar via biologe Dienneke Klompe heeft hij buiten Zierikzee een eigen, nieuwe kruidentuin opgezet.

"Het was tussen ons liefde op het eerste gezicht", vertelde Sergio enthousiast. "Dienneke gebruikt geen dierlijke bemesting, maar alles is plantaardig. Het is honderd procent biologisch. Het zette bij mij de knop om over gebruik van groenten en kruiden. Zo ga ik op de dijk bij

Cadzand eigen ziltige plantjes verbouwen en eigen bessen kweken."

De andere sterrenkoks, zoals de tweesterrenchefs Mario Ridder, Paul van de Bunt en Jacob-Jan Boerma en de éénsterrenchefs Gerrit Greveling, Nico Boreas en Dick Middelweerd, hoorden het bewonderend aan. Net als de chefs Chris Naylor, Edwin Loosen en Otto Nijenhuis. Sergio wist te overtuigen. Zoals met friszure langoustine met gebrande hazelnoot en citrus Afrikaantjes, frisse quinoa (Zuid-Amerikaanse tarwe) met gerookte Zeeuwse paling en soja en met een perfecte Anjou duif met aardpeer, rode biet, kervelwortel en bittere amandel. Zo top!

Voordat de Spaanse toonaangevende biologische wijnmaker Joseph-Maria Albet i Noya zijn volle Marti reserva 2004 presenteerde, dronk het gezelschap de Siciliaanse troebele Marco de Bartoli, Catarratto 2007. De ongefilterde wijn had een intense neus, waarbij ijzer overheerste. Heel bijzonder. Ook niet alledaags was de muntthee van Taylors of Harrogate ter afsluiting.

Het gaf mij een hemels gevoel van grote tevredenheid. Hoewel de lunch uit vele gerechten bestond, was deze zeker licht te noemen. De biologische wijnen zijn niet voor iedereen bestemd. Enige wijnervaring is vereist. Dat bleek bij voorbeeld bij de sprinkelende brut cava Albet i Noya 21. Het was een echte eetwijn, zoals de meeste Krug-champagnes. Of de smaak van de lezers zich mee ontwikkelt, zal de toekomst leren. Sergio Herman bewees in ieder geval de stap naar het gebruik van duurzame en biologische producten te hebben gemaakt. Moge de rest volgen!

Bron: De Telegraaf, 23/10/2009



VERKKOOPPUNT

NL - 'Afzet van biologische groenten kan nog fors groeien'

Het aandeel biologische groente in de totale Nederlandse groenteverkoop bedraagt 4,8%. Dat is de helft van het aandeel in landen als Duitsland, Denemarken en Zwitserland. Ketenmanager voor groenten en fruit Arend Zeelenberg van de Taskforce Markontwikkeling Biologische Landbouw denkt dat de afzet van groenten de komende jaren met minmaal 10% kan groeien, met name via het supermarktkanaal.

Zeelenberg wijst er op dat er voor groente nog geen tussensegment voor duurzaamheid bestaat zoals het scharrelsegment bij vlees. Daar kan de biologisch groentesector van profiteren. De afzet van biologische groente krijgt al een extra impuls via de introductie van de puur&eerlijk lijn van Albert Heijn. De supermarktketen is samen met Jumbo, C1000, Super de Boer en Hoogvliet verantwoordelijk voor 80% van de groei in verkoop van biologische groenten.

bron: Agrarisch Dagblad, geknipts uit AgriHolland.nl, 24/10/09



U.K. - Marks & Spencer biedt crèmekleurige bio-wortelen aan

De wortel staat voor de meeste consumenten bekend om zijn schitterende oranje kleur, maar wat de Britse retailers Marks & Spencer betreft krijgt de wortel een bleke make-over.

Vanaf volgende week biedt de retailer een biologisch geteelde (bleke) wortel aan die wordt geteeld in de Moray Firth Regio.

Volgens Simon Coupe van Marks & Spencer wordt deze wortel in Europa en de Verenigde Staten al gewaardeerd om zijn scherpe en knapperige textuur.

Wortelen waren oorspronkelijk wit, crème en paars van kleur en werd pas 400 jaar geleden in de oranje versie veredeld.

Bron: AgriPress, 27/10/2009



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'.