



BioForum Vlaanderen

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

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



Bioknipsels
In- / uitschrijven

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

bio **ZOEKT** **BOER**
* een gezamenlijk initiatief van Boerenbond, ABG en BioForum

2009

Waar draait het om?

BioForum Bioknipsels 39 - 12 november 2009

De vierde editie van de Week van de Smaak werd vanmiddag officieel geopend en loopt nog tot en met 22 november over heel Vlaanderen en Brussel. De Week van de Smaak is een (eet)cultureel evenement dat zoveel mogelijk mensen wil samenbrengen rond smaak en eetcultuur in al hun aspecten. Met meer dan 1000 grote en kleine acties zorgt de Week van de Smaak voor een rijkgevuuld programma waar ook bio volop van de partij is.

Dit en nog veel meer in de Bioknipsels van deze week.

Veel leesplezier,
BioForum Vlaanderen

CONSUMENT - ALGEMEEN

- [Week van de Smaak](#)
- [Bio-ontbijt lokt 180 mensen naar Orphanimo](#)
- [Groene raad uit de Ecostraat](#)
- [Growth for the organic sector](#)
- [Salon Bio-Eglantine à La Louvière](#)
- [Voedselteam Kievitsei opent depot in Antwerpen](#)
- [NL - "12 maanden lekker eten" beste kookboek 2009](#)
- [Nieuw recept van de maand: Krokante pompoentaart](#)

PRODUCENT

- [Minder rijpaden en meer opbrengst](#)
- [NL - Castratiestop biologische varkens afhankelijk van markt vraag door afnemers](#)
- [Berekening van Carbon Footprint van bio- en gangbare varkensvleesproductie](#)
- [NL - "Zelfs de kippen eten biologisch"](#)



- ["Vleeswijzer is niet genuanceerd genoeg"](#)

VERWERKER

- [Verwerker in de kijker: Boerderij De Brabander](#)
- [Catering - "Duurzame ontwikkeling is geen modewoord meer"](#)
- [Catering - NL - Een eerlijke hotelkamer plus fairtrademenu](#)
- [FR - Naturgie fait bien plus que des confitures!](#)
- [FR - Manger bio dans l'avion](#)

VERKOOPPUNT

- [In de kijker: De Groene Wijzer te Brasschaat](#)
- [NL - Ecoluxury](#)
- [NL - Jumbo en Plus voorop in biologisch en fairtrade](#)
- [FR - Les produits bio coûtent 72% plus cher](#)



CONSUMENT - ALGEMEEN

Week van de Smaak: Gastland Turkije

10/11/2009 - De Week van de Smaak in Vlaanderen is een (eet)cultureel evenement dat zoveel mogelijk mensen wil samenbrengen rond smaak en eetcultuur in al hun aspecten. Dit jaar loopt de week van donderdag 12 tot zondag 22 november. Met meer dan 1000 grote en kleine acties zorgt de Week van de Smaak voor het vierde jaar op rij voor een rijkgevuuld programma waar ook bio van de partij is. Hierbij een greep uit het bio-aanbod.

* Restaurant Cullinan werkt uitsluitend met biologische groenten en streeft naar de pure smaak van de ingrediënten. Tijdens de Week van de Smaak biedt de chef originele combinaties aan van vegetarische gerechten met Turkse ingrediënten. Info: Restaurant Cullinan, Isabellalei 1, 2018 Antwerpen; 12 t.e.m. 22 november, dinsdag t.e.m. Zaterdag van 18u tot 21u30. Reserveren verplicht op 03 230 16 60.

* Boekhandel Johannes in Leuven organiseert een kookworkshop met Velt-lesgeefster Monique Vierendeel rond de milieu-impact van voeding en de manier waarop jij dit met je dieet kunt beïnvloeden. Info: Boekhandel Johannes, Alfons Smetsplein 10, 3000 Leuven; op 17 november van 19u tot 31u30; reserveren verplicht op 016 22 95 01 of via info@johannes.be

* Boomgaard Den Trog zet zijn deuren open tijdens de Week van de Smaak. Tien dagen lang kun je het domein bezoeken in een begeleide rondleiding. Proef er van de ecologisch geteelde appels, peren en noten en kom alles te weten over de biologische fruitteelt. Info: Boomgaard Den Trog, Heidestraat, 3941 Hechtel; van 12 tot en met 22 november van 14u tot 17u, zaterdag gesloten; tel: 011 34 21 36,

mathieugysen@hotmail.com.

* Op het slotfeest van de Week van de Smaak in Aalst leert topchef Geert Verbruggen mevrouw de burgemeester de kneepjes van het vak, kookt de biologische groenteboer Turks, en kun je in de namiddag deelnemen aan workshops oriëntaalse dans en muziek. Doorlopend zijn er op de markt biologische, ambachtelijke producten te proeven of Turkse kookdemonstraties bij te wonen. Info: Ontmoetingshuis De Brug, Hertshage 11, 9300 Aalst; op 22 november vanaf 10u; reserveren kan maar is niet verplicht op 053 77 65 72 of via boerderij.de.loods@belgacom.net.

* Tijdens de Week van de Smaak kun je in de Bio Shop van Oostende proeven van biologische Turkse producten en gerechten. De producenten en werknemers geven graag een woordje uitleg hierbij. Of neem deel aan de wedstrijd: bedenk een origineel recept met biologische producten en wie weet word jij wel Bio Shop-kok 2009! Info: Bio Shop Mordan Oostende, Torhoutsesteenweg 497, 8400 Oostende; tel: 059 50 52 45, oostende@bioshop.be.

Alle info en activiteiten op www.weekvandesmaak.be

Bron: BioForum Vlaanderen, 10/11/2009



Bio-ontbijt lokt 180 mensen naar Orphanimo

Zondagmorgen 8/11 organiseerden Licht op Groen!, de Gezinsbond, JNM, Oxfam, Natuurpunt en Velt in samenwerking met Natuur- en dieetvoeding 't Lang Leven, bloembinderij Naudts-Boone, Zap en Print & Co een gezond ontbijt in Lochristi. Zowat 180 mensen konden genieten van een uitgebreid buffet met gezonde producten. Turkije stond hierbij centraal.

[Klik hier voor foto's](#)

Bron: Nieuwsblad, 9/11/2009



Groene raad uit de Ecostraat

Sinds enkele weken komen straatbewoners in Antwerpen samen om te buurten over ecologische poetsproducten en energiebesparende maatregelen. In zo'n Ecostraat staat telkens ook een ecodeskundige klaar met tips.

"Hoeveel water gebruikt een gemiddelde Vlaming per dag?" Tania, de deskundige met dienst, warmt haar gezelschap op met een quiz. Een tiental bewoners van de Stalinstraat in Deurne zit samen voor deel één van de Ecostraat. Ze hebben het raden naar Tania's vraag. '120 liter', beantwoordt Tania haar eigen vraag. De verbaasde blikken volgen pas wanneer ze vertelt dat één vierde daarvan dient om het toilet door te

spoelen.

"30 liter drinkwater?", stellen de Stalinstraatbewoners zich opnieuw de vraag. Nu Tania hun aandacht heeft, kan ze de burens ecologisch leren poetsen.

Begin september startte Opsinjoren, een Antwerps bewonersinitiatief, met de Ecostraten. Daarbij komen straatbewoners samen bij een buur om gezellig te keuvelen rond milieuvriendelijker wonen. Een deskundige geeft daarbij tips en deelt een pakket uit met producten die helpen energie te besparen of ecologisch te poetsen.

De Ecostraten zijn namelijk opgedeeld in Klimaatstraten en Poetsstraten. De Stalinstraat is een Poetsstraat. In ware Tante Kaat-stijl loodst Tania haar gezelschap door de waaier van hedendaagse poetsproducten. 'Voor elke vlek is er een aparte spuitbus', legt Tania uit. 'In grootmoeders tijd was er zeep, azijn en soda. Eigenlijk is dat genoeg. Het is beter voor het milieu en de portemonnee, alleen moet je iets intensiever poetsen.'

De bewoners van de Stalinstraat hebben er wel oren naar. Enkele vrouwen weten nog dat azijn een perfecte wasverzachter is en bovendien uitermate geschikt om de ruiten mee te wassen. Samen met een microvezeldoekje en een Chinese wasbol (bal met bacteriën in plaats van waspoeder om in de wasmachine te doen) krijgen de Stalinstraatbewoners een fles azijn en soda en milieuvriendelijke zeep mee naar huis. Over een maand komen ze opnieuw samen om hun ervaringen uit te wisselen.

In de Spaarstraat in Antwerpen-Noord zijn ze dan weer gestart met een Klimaatstraat. Het gezelschap bestaat hier uit jonge mensen die willen leren hoe ze met kleine ingrepen hun energiefactuur naar beneden kunnen halen. Deskundige Bert trekt de aandacht met een filmpje waarin Low Impact Man (Steven Vromman) een bezoek brengt aan de Zoo.

Low Impact Man wijst op de gloeilampen in de terraria voor reptielen. 'Die hangen hier omdat ze vooral warmte in plaats van licht afgeven.' Bert raadt dus allereerst aan om spaarlampen te kopen. 'En die heb je heus wel in gezellig licht', is hij het tegenargument voor. 'Je moet op de Kelvinwaarde letten. Hoe hoger, hoe scherper het licht.'

'Ook de tochtvond mag van Bert terug van de zolder worden gehaald en alle verdeelstekkers moeten voorzien zijn van een aan-uitknop. 'De sluimerstanden van elektrische apparaten kunnen jullie tot 100 euro per jaar kosten.'

In het pakketje van de Spaarstraatbewoners zit onder andere een spaardouchekop, een zandloper van vijf minuten voor onder de douche, een spaarlamp en een energiemeter, die het verbruik van bepaalde toestellen meet. Ook de bewoners van de Spaarstraat zien elkaar over een maand terug.

In de Stalinstraat hebben ze ondertussen hun ecoproefperiode achter de rug. 'Dit zou elke straat in Antwerpen moeten proberen', klinkt het. 'De milieuvriendelijke zeep is een schitterend poetsmiddel en onze kast met kuisproducten is weer overzichtelijk.'

Alle info over de Ecostraten op: www.antwerpen.be

Bron: De Standaard, 12/11/2009

Growth for the organic sector

The market for organic products in Belgium is worth 300 million Euros and also thanks to about 2800 products, an increase of 25 % was registered over the last year, Greenplanet reports. The growth, according to the analysis of Gfk who led the study, is due to a number of factors, including rising inflation and a higher frequency in purchasing.

In Belgium, organics remain immune to the crisis, despite a 33 % premium on conventional products. They have a share of close to 2 % of sales in the food industry. Almost 50 % of products are sold in large supermarkets, the other items are sold through small and specialized distribution channels. Regarding organic farm land, according to data from FiBL, despite the ambition to achieve a share of 10 % of the total land, still only 2.4 % of the total land is organic.

Bron: Greenplanet, 4/11/2009

Salon Bio-Eglantine à La Louvière

Depuis 18 ans, la foire Bio-Eglantine regroupe chaque année une centaine d'exposants pour promouvoir les bienfaits des produits biologiques et le respect de l'environnement. Elle s'articule autour de 3 thématiques :

- L'écobioconstruction : De plus en plus de gens s'y mettent. Faire bâtir ou rénover, l'évidence est là, cette architecture du futur qui utilise des matériaux sains et non polluants est une voie à soutenir. Les énergies renouvelables et les énergies propres sont également bien représentées dans les allées de Bio-Eglantine.

- L'alimentation biologique : c'est la partie la plus représentée à Bio-Eglantine. Le But de Nature & Progrès est clair : rapprocher le producteur et le consommateur pour être certain de la qualité de ce que l'on mange mais aussi de soutenir l'économie locale. Seront présents bon nombre de producteurs biologiques de miel, fromages et fromages de chèvres, boulangers, bouchers, pâtisseries, . le tout arrosé d'un petit verre de vin, biologique bien entendu !

- Le respect de la Nature : Avec le soutien du service Environnement de la Ville de La Louvière, nous soutenons le respect de l'environnement et la sauvegarde de la Nature à travers le jardinage biologique, les énergies renouvelables, les édu-composteurs. Le visiteur se rendra compte que vivre dans cet esprit ne demande pas de contraintes énormes et est à la portée de tout le monde.

Les fermes biologiques de la région sont bien évidemment représentées.

Au programme :

Une dizaine de conférences et d'ateliers seront proposés durant ces 2 jours afin de permettre à chacun d'affiner sa réflexion, d'améliorer ses connaissances et d'aiguiser son sens citoyen. A noter : Le samedi 14 novembre à 15 h : « La croissance économique rend-elle heureux ? » par Philippe Defeyt Le dimanche 15 novembre à 12 h : « Pourquoi et comment faire son pain maison ? » par Carine Paternostre. Le dimanche 15 novembre à 17 h : « Pesticides non merci ! ». Film suivi d'un débat.

Thème de l'édition : "Du grain, du levain, du bon pain !"

L'industrialisation à outrance a modifié la qualité et le goût des farines. L'évolution récente a été marquée par des impératifs de productivité, de rapidité et de rentabilité, tout un marketing au détriment du petit boulanger de proximité. Une filière locale, avec une céréale qui soit adaptée aux conditions locales, récoltée et moulue localement démarre timidement. Alors, pourquoi ne pas fabriquer son pain soi-même et savoir ce que l'on mange vraiment ? Choisir ses farines bio (des producteurs seront présents), suivre des conseils judicieux de personnes qui ont tenté l'expérience, toutes ces informations précieuses vous seront données pendant le Salon. Un atelier y est particulièrement consacré, le dimanche à 12h : « Pourquoi et comment faire son pain maison ? » Optons pour un pain dépourvu de résidus de pesticides et d'additifs, digeste, et qui soit riche en fibres, en minéraux et en vitamines !

Espace Nature & Progrès

Au sein de l'Espace Nature & Progrès, les jardiniers conseils prodigueront comme à leur habitude de précieux conseils aux amateurs de potagers biologiques. Il sera aussi question d'écobioconstruction. « Et si nous mettions la main à la pâte ? Rénover ou construire soi-même, est-ce à ma portée ? ».

Bien sûr, la librairie spécialisée de Nature & Progrès vous accueillera avec plus de 1000 titres en alimentation, santé, jardinage et écobioconstruction.

Bio-Eglantine, c'est aussi un rendez-vous incontournable pour le monde associatif qui travaille à la protection de la planète et de tous ceux qui l'habitent en prônant une citoyenneté active.

Info

www.bio-eglantine.com

En pratique: Le 14 & 15 novembre de 10h à 19h, Hall des Expositions de La Louvière, Entrée gratuite pour les moins de 26 ans; 2euro pour les Membres Nature & Progrès; 4 euro pour les autres
Garderie et animations gratuites pour enfants

Bron: Agripress, 9/11/2009



Voedselteam Kievitsei opent depot in Antwerpen

Het voedselteam Kievitsei - veertien huishoudens die gezamenlijk voedingswaren bij lokale leveranciers en landbouwers aankopen - opent volgende week zijn depot. 'We kopen samen lekkere streekproducten voor een eerlijke prijs', zegt een van de initiatiefneemsters, Goedele Vrints.

Kievitsei, het nieuwe voedselteam in Antwerpen, wordt volgende week boven de doopvont gehouden. In enkele weken tijd hebben een groep vrienden het team uit de grond gestampt. Veertien huishoudens zullen wekelijks via het internet een bestelling groenten en fruit plaatsen en afhalen in de kerk van de Provinciestraat.

'Het gaat om groenten en fruit dat rechtstreeks van lokale boeren komt', zegt Goedele Vrints. 'Op die manier kunnen we hen een eerlijke prijs geven en steunen we de lokale landbouw.' 'Het is voedsel dat geen halve wereldreis heeft afgelegd voor het op je bord belandt', vult Laure Dever aan.

Dus geen Keniaanse boontjes, Hongaarse aubergines of Marokkaanse tomaten meer, maar seizoensgroenten van eigen bodem. 'In de winter zullen er meer koolsoorten in het pakket zitten dan in de zomer, maar het aanbod is ruimer dan je denkt', zegt Eva Huet. 'Elke week zal er wel een verassing bij zijn. Weinig mensen weten namelijk nog wat warmoes, pastinaak of postelein is.'

'Er zijn dus vele redenen om in een voedselteam te stappen', vertelt Goedele. 'Het is milieuvriendelijk, biologisch, met respect voor de producent en je leert er veel van bij.' 'We willen wel geen wollensokkenimago', benadrukt Hendrik De Rycker. 'Echt iedereen is welkom om bij ons team te komen.'

Hendrik maakt ook deel uit van vzw Kievitsnest die vier jaar geleden de leegstaande kerk in de Provinciestraat tot een ontmoetingsplek voor de buurt heeft gemaakt. De vzw bood niet alleen inspiratie voor de naam van het nieuwe voedselteam, maar zal ook de locatie voor het depot ter beschikking stellen.

'Daar kunnen de leden dan elke week hun pakket komen oppikken', zegt Eva. 'Dankzij een beurtrol wordt de verdeling ervan in goede banen geleid. Dat vraagt een beetje engagement, maar we zijn ondertussen al met zoveel leden dat het best zal meevallen.'

'We spelen immers geen winkeltje', vervolgt Laure. 'Ik vind het net belangrijk dat we samen voor onze groenten en fruit zorgen. Bovendien zijn we van plan om van ons team meer dan alleen een voedselteam te maken. Zo willen we leuke activiteiten organiseren om de vele teamleden en de buurt beter te leren kennen.' Ze willen dan ook nog vele nieuwe leden verwelkomen. Aan enthousiasme zal het hen in ieder geval niet ontbreken.

Geïnteresseerden kunnen mailen naar
voedselteam.kievitse@gmail.com, www.voedselteams.be

Bron: Nieuwsblad, 7/11/2009



NL - "12 maanden lekker eten" beste kookboek 2009

Het "Kookboek van het jaar 2009" is bekend gemaakt! De keuze van de vakjury is dit jaar gevallen op de titel "12 maanden lekker eten", samengesteld door Anneke Ammerlaan, foodconsultant én hoofdredacteur van [Smaakmakend](#). De jury benoemde "12 maanden lekker eten" unaniem tot beste Nederlandse kookboek en reikte het daarnaast ook de overkoepelde prijs uit voor "beste kookboek 2009".

Anneke Ammerlaan stelde het boek samen in opdracht van Albert Heijn. De recepten zijn eenvoudig te bereiden met producten die zo van de koude grond komen. Per maand komen de groenten aan bod die op dat moment volop uit eigen land te krijgen zijn. Volgens de jury: "Een uitgebreid en veelzijdig kookboek geschreven door drie Nederlandse coryfeeën. Goede foto's, duidelijke recepten en achtergrondinformatie, goed bruikbaar voor een breed publiek. Toch niet middle of the road, maar leuke twists aan klassieke recepten of verrassende smaakcombinaties. Je krijgt zin om er uit te koken."

Naast de overkoepelende winnaar van "Kookboek van het jaar", werd ook de "Gouden Garde Publieksprijs" uitgereikt. Ramon Beuk won de prijs met zijn boek "Wat van Fair komt". Deze culinaire wereldreis werd geschreven in het kader van het 50-jarig bestaan van Fair Trade Original.

Bron: Biologica, 9/11/2009



Nieuw recept van de maand: Krokante pompoentaart

Een stukje taart is altijd een beetje feest! Tover met een portie gezonde wintergroenten kleurrijke groentetaarten op tafel. Genieten gegarandeerd!

Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 vellen filodeeg, kant-en-klaar
- 3 el olijfolie
- 120 g parmezaan, fijngeraspt

- 1 el salie, fijngesnipperd
- 2 el bloem
- zeste van 1 citroen
- 1 kleine pompoen, in dunne schijven
- 1 rode ui, in ringen
- zout, peper
- 1/4 kl chiliflakes (gedroogde stukjes chilipeper)
- garnituur: feta, verse salieblaadjes

Nodig: Taartvorm ø 28 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg een vel filodeeg in de taartvorm, bestrijk met olijfolie, plaats hierop een tweede vel. Herhaal dit tot al je vellen opgebruikt zijn. Knip de deegranden bij volgens de taartvorm. Meng in een kom de parmezaan, de bloem, de citroenzeste, de salie. Kruid met peper en zout. Strooi dit mengsel over de taartbodem. Beleg de taart met de pompoen en ui. Kruid met peper, zout en chiliflakes. Besprenkel met een beetje olijfolie. Bak in een voorverwarmde oven gedurende ± 30 min. Garneer met feta en salieblaadjes.

Bron: puur. 22, november 2009



PRODUCENT

Minder rijpaden en meer opbrengst

Door de ontwikkeling van navigatiesystemen is het mogelijk om gebruik te maken van vaste rijpaden. Voordelen van rijpaden voor de biologische teelt? Een vlakke grond, waardoor mechanische onkruidbestrijding beter gaat en een homogenere opkomst, omdat het homogenere zaaibed nauwkeuriger zaaien mogelijk maakt.

Voordelen

Bij rijpadenteelt rijdt de landbouwer/teler over vaste 'rijpaden', steeds over dezelfde (smalle) sporen. Slechts een zo klein mogelijke oppervlakte wordt bereiden. Dit spaart de bodemstructuur en de condities voor het gewas zijn zo optimaal mogelijk. Bij permanente rijpaden (gewasverzorging, oogst en grondbewerking) kan de meeropbrengst tot ruim 10% oplopen.

Onderzoek met seizoensgebonden rijpaden in biologische landbouw (oogst en grondbewerking niet op rijpaden) gaf meer mineralisatie, minder emissie van klimaatgas, betere waterhuishouding, minder onkruid te zien. Ook is de bodem eerder bewerkbaar. Bij sommige gewassen is er een meeropbrengst vastgesteld.

Teelsysteem

Bij het rijpaden wordt het teeltsystemen gestandaardiseerd (spoorbreedtes, zaai-, plant- of pootafstanden, werkbreedtes). Rijpaden

moeten zoveel mogelijk jaar in jaar uit op dezelfde plaats liggen. Diverse systemen zijn mogelijk afhankelijk van transport, loonwerk, benodigde capaciteit en machines. Ieder systeem heeft zijn voor- en nadelen. Bij systemen met een spoorbreedte van 3,15 of 3,20m kunnen relatief goedkope 3-meter machines worden ingezet, waarbij het percentage bereden oppervlakte toch minimaal is. Ook is er eenvoudig extra ruimte te creëren is om de rijpaden iets breder te maken. Voor biologische bedrijven vormt de onkruidbrander vaak een belangrijk uitgangspunt voor de standaard werkbreedte. Bij een brander van 3 meter breed is een spoorbreedte van 3 meter of iets meer aantrekkelijk. Bij 6 meter werkbreedte van de mechanisatie maakt het voor het percentage bereden oppervlakte meestal niet veel uit wat de spoorbreedte is. Nadeel van dit 6-meter systeem met 1,5m werkbreedte is dat bepaalde gewassen (ui, knolselderij) met standaardmechanisatie niet passen.

Hardware

De overstap naar rijpaden vraagt meerdere aanpassingen aan het machinepark. Automatische besturing van de machines met RTK GPS een vereiste, vanwege de minimale precisie en om altijd de rijpaden op dezelfde plek te kunnen leggen. Bij rijpaden ontstaan sporen en verdicht de grond. Bij grondbewerking en mechanische onkruidbestrijding is het belangrijk om de sporen direct op te vullen, bijvoorbeeld door de zijplaten van een rotorkoepel omhoog te zetten. Ook de bandenkeuze speelt een rol. Let ook op het gewicht van de trekker en de machine en pas de bandenspanning daarbij aan.

Contact informatie: [Sander Bernaerts](#), DLV Plant

[Klik hier voor het bioKennisbericht "Vaste rijpaden bieden veel voordeel"](#)

Bron: Biokennis, 12/11/2009



NL - Castratiestop biologische varkens afhankelijk van marktvraag door afnemers

De Nederlandse biologische varkenssector wil graag zo snel mogelijk stoppen met het castreren van beerbiggen. Als een tussenoplossing maken de veehouders sinds 2007 reeds gebruik van lokale verdoving bij castratie. In de gangbare sector zijn de ontwikkelingen rond castratie na de verklaring van Noordwijk in 2007 in een stroomversnelling gekomen. Gezien afzetrisico's van biologisch berenvlees adviseren onderzoekers van Wageningen UR aan te haken bij de gangbare sector op de zoektocht naar technologische ontwikkelingen om berengeur te voorkómen.

Tot dit advies komen onderzoekers van Wageningen UR na het

uitvoeren van een opinieonderzoek bij vleesverwerkende bedrijven en retailorganisaties in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk (VK). Vooral naar deze landen exporteert Nederland biologisch vlees. De houding van deze buitenlandse afnemers ten aanzien van vlees van niet-gecastreerde varkens en de afzetmogelijkheden zijn daarom van belang.

Duitsland is een belangrijke afzetmarkt voor de biologische varkenshouderij in Nederland. De Duitse markt heeft weerstand tegen vlees van ongecastreerde beren. Dit zou voor zowel varkenshouders, verwerkers, retailers als voor de Duitse consument gelden. Ketenpartijen vinden dat de Duitse overheid de eerste stap moet zetten om deze kwestie aan de orde te stellen. Vanaf voorjaar 2009 passen varkenshouders in Duitsland binnen het kwaliteitssysteem QS pijnbestrijding toe bij castratie. De biologische veehouderij in de VK heeft al jarenlang ervaring met non-castratie, maar de varkens worden daar jonger en duidelijk lichter geslacht. Hier geldt juist dat biologisch importvlees afkomstig van gecastreerde dieren tot afzetproblemen kan leiden wanneer consumenten hiervan op de hoogte zouden zijn. Britse retailers lijken voorsnóg pijnbestrijding bij castratie belangrijker te vinden dan non-castratie, vanwege de geringe mate van zelfvoorziening in het VK.

Marktbenadering en technologische ontwikkelingen

De markten en marktpartijen in het VK en Duitsland vragen een verschillende benadering. De afzetrisico's van biologisch berenvlees op de Duitse markt lijken op dit moment dusdanig groot dat eerst meer draagvlak gecreëerd moet worden in de keten en bij wetenschappers en politici in Duitsland, voordat een volledige castratiestop haalbaar is. Het verdient aanbeveling om als biologische varkenssector aan te sluiten bij de gangbare varkenssector op de zoektocht naar technologische ontwikkelingen om berengeur te voorkómen door bijvoorbeeld berengeurdetectie in de slachtlijn, maar ook door oplossingen op het gebied van voeding en houderij. Bovendien kan er via natuurlijke selectie gewerkt worden aan het verminderen van berengeur in vlees van biologische varkens.

Contact informatie: [Robert Hoste](#), LEI van Wageningen UR

[Klik hier voor het rapport 'Vleesafzet van biologische beren; Een opiniepeiling in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk'](#) door R. Hoste, W.H.M. Baltussen en E.B. Oosterkamp

Bron: Biokennis, 12/11/2009



Berekening van Carbon Footprint van bio- en gangbare varkensvleesproductie

Bioconnect, het innovatienetwerk van biologische agroketens, laat samen met de gangbare sector de 'Carbon Footprint' bij de productie

van biologisch en gangbaar varkensvlees doorrekenen voor de landen Denemarken, Duitsland, Groot Brittannie en Nederland.

Het project levert een aanzet tot een uniforme internationaal geaccepteerde berekeningswijze van de Carbon Footprint. Daarnaast komen uit de analyse verbeterpunten voor de gangbare en biologische sector waarmee de broeikasgasemissie van de productie van varkensvlees verlaagd kan worden. De studie wordt uitgevoerd door Blonk Milieuadvies en Wageningen UR en zal eind 2009 worden afgerond.

De Carbon Footprint van dierlijke productie is steeds meer een publiek issue. Het is van belang voor de sector en voor de samenleving om inzicht te krijgen in het broeikaseffect van vleesketens en de mogelijkheden om de broeikasgasemissies te reduceren. De grote stijging van de wereldvleesconsumptie versterkt de noodzaak voor dit inzicht. De uitkomsten van een Carbon Footprint van een product zijn echter afhankelijk van de gebruikte uitgangspunten en methodiekkeuzen. Op dit moment is er nog onvoldoende overeenstemming over hoe het broeikaseffect van een vleesproduct moet worden berekend. Dit leidt tot een grote variatie in broeikaseffectscores.

VION/De Groene Weg, Bioconnect, het ministerie van LNV, ZLTO en Cehave hebben opdracht gegeven een project te starten met als doel een rekenprotocol te ontwikkelen om de Carbon Footprint van vlees vast te stellen. Als cases worden de productie van biologisch en gangbaar varkensvlees uitgewerkt voor de landen Denemarken, Duitsland, Groot Britannië en Nederland. De uitvoerders van het project zijn Blonk Milieuadvies en verschillende geledingen van Wageningen UR. Ook internationale deskundigen worden bij het project betrokken.

Bron: Agripress, 5/11/2009



NL - "Zelfs de kippen eten biologisch"

"We zijn geen zorgboerderij maar een biologische zorgkwekerij. Wij willen een goede en nuttige omgeving aan kwetsbare burgers bieden."

Belangstellenden luisteren bij de opening van De Kweektuin in Mijdrecht op donderdag 15 oktober naar de toespraak van Peter Hop, adviseur wonen, zorg en welzijn. Ze genieten ondertussen van taart en koffie, of van een glas tomatensap, gemaakt van de biologische tomaten uit eigen kas.

De opkomst is goed op de hernieuwde opening van De Kweektuin, ter ere van de officiële samenwerking met de gemeente. En de stemming is feestelijk. Wim Koolhaas, initiatiefnemer en eigenaar van De Kweektuin, is positief gestemd: "Dit is een belangrijke stap. Een privaat initiatief met overheidshulp, dat is toch wel uniek."

Wim Koolhaas en wethouder Jan van Breukelen lopen na de toespraak

naar de winkel van De Kweektuin, waar natuurbewuste consumenten biologische producten kunnen kopen. Nu liggen daar de documenten klaar om getekend te worden. Na dit officiële moment plant de wethouder zelf een (biologisch) zaadje.

De Kweektuin biedt al sinds 2008 inwoners van de gemeente die daar behoefte aan hebben een nuttige en leuke dagbesteding. Hierin komen twee belangrijke doelen van de tuin bij elkaar: de ontmoeting én zorg voor de kwetsbare inwoners van de gemeente. Wim Koolhaas zegt hierover: "Wij willen de zwakkeren in de samenleving helpen. Hen uit een isolement halen en hen maatschappelijke erkenning geven."

Christina Dominicus, cliëntbegeleidster: "In het begin is het aftasten. Wat kan iemand? Wat wil hij of zij? Er is altijd wel iets te vinden. We staan open voor alle mensen met een beperking." Ook mensen die (tijdelijk) niet op de arbeidsmarkt terecht kunnen, zijn hier van harte welkom. Zo is Willem nieuw in de groep. Hij zit al langere tijd in de WW. "Vooral in de winter mis ik het werken, wil ik iets om handen hebben. Het bevalt me hier heel goed."

Koolhaas nodigt iedereen uit voor een afsluitende rondleiding door de kassen. Daar wordt duidelijk dat er heel wat komt kijken bij biologisch kweken. Zo laat vrijwilliger Sandra Rozumek zien dat ongedierte met andere insecten wordt bestreden; er wordt niet met gif gespoten. Het bedrijf draagt een belangrijk steentje bij aan de bevordering van deze milieuvriendelijke wijze van verbouwen. Dat is ook een van de doelstellingen van De Kweektuin. Koolhaas: "Biologisch verbouwen is onderdeel van onze missie. Zelfs de kippen eten biologisch! Ze zijn dol op onze groente."

Bron: echo.nl, 23/10/2009



'Vleeswijzer is niet genuanceerd genoeg'

Zijn toilet hangt vol met kaarten en tekeningen van zwartbonte herkauwers. Tom Saat, biologisch boer, heeft duidelijk iets met koeien. Hij reageert dan ook geprikkeld op de Vleeswijzer die de Stichting Varkens in Nood eind vorige maand uitbracht.

Dit hulpje bij milieu- en diervriendelijke keuzes zet de consument op het verkeerde been, zegt Saat aan zijn keukentafel in Almere. Biologisch rundvlees komt er, volgens hem ten onrechte, slecht vanaf.

„Ik begrijp wel hoe zij aan die uitslag komen”, zegt Saat. Hij bladert in het onderzoek naar dierwelzijn en milieubelasting van vleesproductie, waarop de Vleeswijzer is gebaseerd. „Ze gaan hierin uit van de verkeerde aannames. De verschillen in de manier waarop dieren worden gehouden, worden klein gehouden. Dat is discutabel. De manier waarop je met name runderen houdt, maakt voor mij wel degelijk verschil.”

Saat erkent dat elke koe, ook de biologische, via het voer CO₂ uit de atmosfeer opneemt, maar dan houdt de vergelijking op. „Een gangbare koe krijgt zijn (kracht)voer vanuit, zeg, Brazilië in de vorm van soja. Daarvoor zijn vaak bossen gekapt en bovendien groeit de soja met behulp van met veel fossiele brandstoffen geproduceerde kunstmest. Die soja moet naar Nederland worden verscheept. De milieulast daarvan is duidelijk, maar er is meer.”

Saat tekent een lijn op papier om zijn argumenten te illustreren. „Een gangbare koe eet dat vervuilende buitenlandse voer en zet dat om in vlees en mest. Die omzetting is erg inefficiënt. Voor tien kilo plantaardig voer krijg je een kilo vlees en negen kilo mest. Die mest wordt in de grootschalige vleesindustrie niet gebruikt, het verdwijnt als afval het milieu in, hoewel het tegenwoordig soms ook in een biogasinstallatie wordt gebruikt. Dit is een lineair systeem met veel resten.”

Vervolgens tekent hij een cirkel. „Dit is mijn bedrijf. Ik sluit mijn kringlopen. Mijn koe begraast 's zomers hier in de buurt het grasland en 's winters krijgt zij voer dat ikzelf heb verbouwd, dus ik heb geen last van die vervuilende buitenlandse activiteiten. Die koe haalt met het gras wel CO₂ uit de atmosfeer en maakt daarvan vlees en mest. Maar die 90 procent mest is niet puur verlies, zoals Varkens in Nood stelt en waardoor biologisch rundvlees er zo ongunstig vanaf komt. Die mest gaat de grond in. Ik gebruik het om mijn bodem, waarop allerlei gewassen worden geteeld, te verrijken met organische voedingsstoffen.”

„Elk jaar worden zo mijn bodem rijker en mijn gewassen beter. Ik krijg een beter landbouwsysteem. Bodemvruchtbaarheid is daarvan het hart. Die vleesproductie is voor mij geen doel op zich. Mijn koeien staan in dienst van de akkerbouw, maar ze zijn wel essentieel voor de kringloop. Een gezond landbouwsysteem krijg je als er balans is tussen al die factoren. Het eten dat wij op ons bord hebben, behoort uiteindelijk een afspiegeling te zijn van een gezond landbouwsysteem.”

Met zijn tachtig vleeskoeien zegt Saat een evenwicht te hebben bereikt op zijn bedrijf met 120 hectare akkerland. Maar hoe zit het dan met methaan, een gas dat vrijkomt als koeien boeren en scheten laten en dat veel vervuilerder is dan CO₂?

„Door mijn kringloop gaat CO₂ uit de atmosfeer de bodem in. Dat is een methode met een zeer positieve opbrengst. Methaan is heftig, maar heeft een eigen kringloop, reageert met zuurstof en wordt na zo'n vijftien jaar omgezet in CO₂. In mijn geval, als er evenwicht is, praat je wel over hoeveelheden die op het grote geheel zowat verwaarloosbaar zijn. Ik houd een positieve balans.”

Bron: Trouw, 10/11/2009



VERWERKER

Verwerker in de kijker: Boerderij De Brabander

Niet alleen de groenten zijn duurzaam bij boerderij De Brabander. Ook de tewerkstelling is dat. Meer dan twintig laaggeschoolde en langdurig werkloze mensen kunnen er aan de slag op het veld, in de bakkerij of bij de groendienst. Deze bioboerderij én sociale werkplaats vierde onlangs zijn twintigste verjaardag en rijfde dit jaar ook een heuse nominatie binnen.

De Russische Olga staat de bakkerij te poetsen. Ze is al meer dan twaalf jaar in België, maar kreeg pas na tien jaar papieren. “Mijn diploma ingenieur is hier nooit geldig verklaard. En ik ben helaas te oud om weer te gaan studeren. Ik sukkel ook met mijn gezondheid.” Ze is blij dat een plek als deze bestaat. “Mensen met heel verschillende problemen kunnen hier terecht. Ze krijgen hier kansen en tijd.”

De kleinschalige sociale werkplaats van Boerderij De Brabander bestaat twintig jaar en vierde dat onlangs met een groot feest. Laaggeschoolden en langdurig werklozen uit de regio kunnen hier aan het werk in de bakkerij, groentetuin of groendienst. Ze krijgen daarnaast ook uitgebreide arbeidsbegeleiding. Mensen die ook niet in dit systeem passen, kunnen terecht in het arbeidszorgproject. Binnen dit kader kunnen ze op hun eigen tempo aan het werk in de bakkerij of de tuin. Onlangs nog werd De Brabander om die redenen genomineerd bij de verkiezing van het populairste bedrijf uit de sociale economie in Vlaams-Brabant.

Eén van de anciens op de boerderij is Geert. Hij werkt al jaren voor de groendienst van De Brabander. Deze dienst ruimt zwerfvuil, kuist grachten uit, scheert hagen en verzorgt hoogstamboomgaarden. Geert heeft al jaren zware astma en had op vorige bedrijven telkens last van het stof. “Hier werk ik altijd in open lucht. Dat is beter voor mijn gezondheid.”

Webwinkel Hartenboer

Naast bakkerij en groendienst is De Brabander ook het kloppende hart van Hartenboer, een webwinkel die biologische en ambachtelijke producten uit de streek via de korte keten verkoopt. Zo krijgen klanten verse en lokale producten op hun bord. En de boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun producten. Mensen bestellen hun waar via de website www.hartenboer.be. In het verdeelcentrum op De Brabander gaat dan meteen een lampje branden. De werknemers zorgen ervoor dat de bestellingen in de juiste kisten belanden. Ze rijden de volle kisten vervolgens naar de afhaalpunten in de regio.

Ludo werkt al drie jaar in het verdeelcentrum van Hartenboer. Voordat hij hier terecht kwam, was hij lang werkloos. Ludo is best tevreden op de Brabander. “Vroeger stond ik aan een transportband. Dat ging heel snel. Hier gaat het allemaal wat trager.” Hij beseft ook dat hij geluk heeft. “Ik ben 52. Op mijn leeftijd is het niet makkelijk om nog een andere baan te vinden. Ze hebben liever jonge mensen, want die zijn

goedkoper.” Maar de groenten die hij dagelijks verdeelt, komen nooit op zijn bord. “Ik heb zelf een groentetuin, dus hoef ik nooit groenten te kopen. In die tuin werk ik ook natuurlijk. Pesticiden gebruik ik nooit. In de boomgaard van mijn ouders zag ik al als kind al dat het ook zonder kan.”

De biologische groentetuin van De Brabander ligt een paar kilometer verderop in de Velpevallei. Er worden een zestigtal groenten geteeld. Alles gebeurt er met de hand, van zaaien tot oogsten. Alleen de grondbewerking verloopt machinaal. De handenarbeid wordt geleverd door een zestal mensen uit de arbeidszorg. Bioboer Adriaan begeleidt hen. “Mijn werknemers hebben een persoonsgebonden problematiek, waardoor ze niet in staat zijn om reguliere arbeid te verrichten. Enkele jaren geleden kwamen hier heel wat mannen van middelbare leeftijd met een depressie of een alcoholverleden terecht. Vandaag is het een gezonde mix van jong en oud, man en vrouw en met verschillende achtergronden. Dat is verrijkend. We kunnen iedereen een plekje geven, aangepast aan hun tempo en talenten. Zo werkt er een meisje bij ons dat ontzettend goed kan zaaien. Ze werkt heel langzaam, maar ontzettend nauwkeurig. Anderen worden knettergek van die kleine zaadjes. Die geven we dan een grover werkje.”

Biologisch te werk gaan is niet altijd even makkelijk. “We krijgen te maken met coloradokevers op de aardappelen, aardvlooien op de radijzen, wortelvlies op de wortelen en pastinaken. Tegen de wortelvlies hebben we het niet gehaald, ook al hebben we nog geprobeerd met doeken en een toegelaten bestrijdingsmiddel.” Alhoewel er af en toe al eens een oogst mislukt, blijft Adriaan rotsvast in de biolandbouw geloven. “Er is voor mij maar één manier om te tuinieren en dat is zonder gif. Ik ben ooit bioboer geworden omwille van het ecologische, maar ondertussen zou ik het sociale aspect niet meer kunnen missen. Ik merk aan mijn mensen dat deze baan belangrijk is voor hen. Ze hebben een bezigheid, collega’s en ze maken mooie producten voor tevreden klanten. Ik geloof dat dat therapeutisch werkt.”

Pizza’s en groentetaarten

De groenten die Adriaan met zijn werknemers teelt, worden daarna in de keuken van De Brabander verwerkt tot pizza’s en groentetaarten. De groentetaarten zijn zeer geliefd en worden bijvoorbeeld ook afgenomen door de Bioplanet-winkels. Ook worden er drie groenteconfits in de keuken gemaakt: appel-venkel, paprika en uien. Deze worden in natuurvoedingswinkels verkocht onder het merk MONDOh, een samenwerkingsverband tussen verschillende duurzame bedrijven. De ingrediënten zijn biologisch én fairtrade.

Naast die hartige lekkernijen bakken de werknemers van De Brabander dagelijks tientallen broden en zoete koeken. Didier en Mady leiden de bakkerij in goede banen. “Ik ben eigenlijk maatschappelijk werker, maar ik doe alsof ik bakker ben!”, lacht Didier. In de bakkerij worden biologische en niet-biologische broden gemaakt en dat in verschillende kamers om contaminatie te vermijden. “Ook ons ‘gewone’ brood is ambachtelijk gemaakt”, zegt Didier. “Zonder artificiële toevoegingen of meelverbetersaars. Je ruikt dat. Een oudbakken brood van een gewone

bakker ruikt nooit slecht. Bij ons ruik je het als een brood ouder wordt.” In de bakkerij wordt heel gestructureerd gewerkt. “Brood maken is bij ons een mechanisme met verschillende schakels. Om tien uur weegt iemand de ingrediënten af en om dertien uur wordt het brood gemaakt. Dan gaat het de remrijskast in. De volgende ochtend wordt het afgebakken, afgekoeld, gesneden, verpakt en in de juiste bak gestoken. Als iemand wat trager werkt of zijn werk niet goed doet, loopt het hele proces vertraging op.”

Toch is het geen ramp als er al eens iets mis gaat. “We zijn daar heel soepel in. Natuurlijk willen we een kwaliteitsproduct afleveren en moeten onze werknemers zich aan de tijdsschema’s houden. Maar we bieden daarnaast ook voldoende arbeidsbegeleiding. We zijn geduldig en herhalen alles tot ze het helemaal beet hebben. Dat zal je niet snel in een reguliere bakkerij meemaken. Sommigen hebben wel de ambitie om ooit de overstap naar een gewone bakker te maken. Maar de meeste mensen die hier werken, zouden elders telkens opnieuw uit de boot vallen. Veel van onze werknemers kunnen alleen hier aarden.”

Info: Boerderij De Brabander, Leedse Vroente 6, 3472 Kersbeek-Miskom (Kortenaken), www.boerderijdebrabander.be, www.hartenboer.be, www.mondoh.be

Bron: puur. 22, november 2009



Catering - "Duurzame ontwikkeling is geen modewoord meer"

In 2020 zullen kantines van bedrijven en scholen hoogstens twee keer per week een vleesschotel aanbieden, in aanvulling van het dagelijkse vegetarische menu. Dat is één van de maatschappelijke evoluties waar 72 opiniemakers het behoorlijk over eens zijn. Dat blijkt uit een enquête die de Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling heeft afgenomen.

De raad wilde bij bedrijfsleiders, politici, topambtenaren, vakbondsleiders, toplui van ngo's en hoofdredacteuren nagaan of er een draagvlak bestaat voor maatregelen om de toekomst duurzamer te maken, gefocust op de energievoorziening. Ter herinnering: ontwikkeling heet duurzaam als zij in de behoeften van vandaag kan voorzien zonder de volgende generaties te belasten. Het begrip werd gelanceerd door de VN-commissie Brundtland in 1987 en vindt steeds meer ingang.

Waar de term 'duurzame ontwikkeling' in 2002, als hij gekend was, vaak als te ingewikkeld, of erger nog, als nutteloos beschouwd werd, wordt hij vandaag goed begrepen en vaak gehanteerd. Slechts zes procent van de respondenten ziet in de term een tijdelijke en kunstmatige hype en amper tien procent beschouwt duurzame ontwikkeling als een utopisch project.

Wel vindt 64 procent van de ondervraagden dat het concept weinig

aanwezig is in het huidige beleid. Anderzijds zijn meer dan zes opinieleiders op de tien het eens met de stelling dat de situatie in termen van duurzame ontwikkeling de jongste tien jaar verbeterd is. Twee op drie respondenten stelt dat de klimaatverandering de andere uitdagingen van duurzame ontwikkeling overschaduwet.

De raad legde de respondenten ook stellingen voor die een toekomstbeeld van 2050 schetsen. Een meerderheid vindt het wenselijk dat we dan een landbouwproductie hebben die, dankzij de steun aan lokale gemeenschappen, honderd procent duurzaam is, maar niet honderd procent biologisch. De veeteelt zal een veel kleinere impact hebben op het bodemgebruik en zal minder broeikasgassen uitstoten. Maar het jaar 2050 ligt nog ver weg.

Om de grootse toekomstbeelden te realiseren zullen er snel concrete dingen moeten gebeuren. Tegen 2020 al. En dan wordt het spannender. De provocerende stelling dat onze kantines vegetarisch worden, vonden bijna zeven op de tien respondenten wenselijk en haalbaar. Even aanvaard lijken ingrepen als een CO2-heffing die in de prijzen verrekend wordt, een vermelding 'schaadt het leefmilieu' op producten of hogere tarieven voor wie meer stroom verbruikt.

Dat lokale en seizoensgebonden landbouwproducten de ingevoerde vervangen wordt als wenselijk maar niet als haalbaar beoordeeld. Sommige voorstellen worden wenselijk noch haalbaar geacht. Het vliegverkeer voor toerisme rantsoeneren is er zo een van. De relatief grote consensus over bepaalde maatregelen heeft niettemin ook de Federale Raad verrast.

"Duurzaamheid is geen modewoord of randfenomeen meer", zegt voorzitter Theo Rombouts. "De overheid mag hieruit leren dat ze verder mag gaan dan ze nu doet".

[Meer informatie: Welke toekomst voor ons energiesysteem?](#)

Bron: De Standaard, 7/11/2009



Catering - NL - Een eerlijke hotelkamer plus fairtrademenu

In de horeca is de interesse voor duurzaamheid groot. Biologische producten staan al op veel menukaarten, maar ook voor fair trade is er veel belangstelling. 'Je moet het ons makkelijk maken, zorgen dat het aanbod groter wordt.'

Eerlijker leven hoeft niet meer beperkt te blijven tot de fairtradekoffiebonen en rijst in het keukenkastje. Je kunt er tegenwoordig ook gewoon hartstikke eerlijk op uit. Naar een aardig restaurant bijvoorbeeld, of een nachtje slapen in Nederlands - en waarschijnlijk 's werelds - eerste fairtradehotelkamer. In het Dorint hotel, in Schiphol-Oost, werd die kamer onlangs in gebruik genomen. In de minibar vind je mango en bananenbier, en rum gemaakt van fairtraderietsuiker. Het dekbed en beddengoed is van eerlijk katoen, en

in de badkamer staan fairtradecrèmes en andere cosmeticaproducten.

Het hotel gaat enkele maanden ervaring opdoen met de kamer, vertelt Kees Teer (51), general manager van het Dorint. „Fair trade hoort bij maatschappelijk bewustzijn, en dat is iets waar wij sowieso mee bezig zijn.” Zo staat in iedere hotelkamer zowel een plastic- als papierafvalbak - gasten worden geacht hun afval te scheiden. En dit jaar worden alle lampen vervangen voor led-lampjes, energiezuiniger en dus beter voor het milieu. „Een fairtradehotelkamer past hier dus ook goed. We willen van onze gasten horen wat ze hier van vinden, of ze het bijvoorbeeld vervelend vinden dat bepaalde dranken in de minibar ontbreken, omdat die niet fair trade te krijgen zijn. Als het goed loopt, willen we de volgende stap zetten: een hele verdieping hotelkamers fair trade inrichten. Dat zou natuurlijk prachtig zijn.”

Uit onderzoek van initiatiefnemer stichting Max Havelaar blijkt dat hotelbezoekers bereid zijn om meer voor zo'n eerlijke hotelkamer te betalen: een toeslag van 16,80 euro per nacht. In het Dorint betalen gasten voorlopig het standaardtarief van rond de 150 euro per nacht. „Maar ik kan me voorstellen dat als we in meer van zulke kamers investeren, we er een iets hogere prijs voor gaan vragen.”

Het eerlijke aan de hotelkamers is wel relatief: van vloer tot plafond zijn de kamers nog niet fair trade in te richten. Zo was er bijvoorbeeld een grote keten die fairtradegordijnen verkocht, maar die heeft ze uit het assortiment gehaald. Eerlijke gordijnen zijn op het moment niet te krijgen, stelt Max Havelaar. Beddengoed, bloemen en cosmeticaproducten wel - al moeten die laatste uit Frankrijk of Engeland komen, want het eerlijke merk Bio Etic wordt hier nog niet verkocht. En in de al langer bestaande fair trade hoek van het ontbijtbuffet vind je naast eerlijke koffie toch vooral biologische, seizoens- en streekproducten. Teer: „Zo veel is er fair trade nog niet te krijgen, dus kiezen we voor de combinatie met biologisch en spullen uit de buurt: dat is goed voor het milieu.”

Horeca-ondernemers kiezen vaker voor die combinatie. Want hoewel van steeds meer producten ook een fair trade variant te krijgen is, blijft het onmogelijk om helemaal over te stappen op eerlijke gebruiksproducten. Dat merken ook Marjolein Wintjes (50) en Eric Meursing (53), oprichters en eigenaren van De Culinaire Werkplaats. In hun ruime, lichte kookstudio/restaurant in Amsterdam ontwerpen ze eten en eetconcepten, vertelt Wintjes. „Terwijl wij bezig zijn, kijken mensen mee, of ze helpen koken. We krijgen dus meteen feedback op wat we maken.”

In de werkplaats wordt vegetarisch en biologisch gekookt - al spreken ze zelf liever over 'eetconcepten waarin groenten, fruit en bijzondere granen de hoofdrol spelen'. Wintjes en Meursing willen mensen bewuster en gezonder leren eten. Maar het blijkt nog best lastig om dat op een fair trade manier te doen. „Wij maken alles zelf, dus we hebben niet zo veel aan 'eindproducten' zoals een pot pindakaas van fair trade ingrediënten”, zegt Meursing. „Wij hebben juist grondproducten nodig,

maar dan kom je toch uit op dingen als koffie, rietsuiker, olijfolie en fruitsoorten. Die gebruiken we dan ook.”

De Culinaire Werkplaats is een van de deelnemers aan de eerste 'Fairtrade Restaurantweek' in de eerste week van november. Door het hele land bereiden horecaondernemers dan eerlijke maaltijden. Dat er zo weinig grondproducten fair trade te krijgen zijn, zette Meursing en Wintjes aan het denken. In de Restaurantweek besteden ze aandacht aan Hollandse fair trade. Meursing: „Koken met een Max Havelaar keurmerk impliceert koken met exoten en dat betekent veel foodmiles, dus ter compensatie vinden we het belangrijk om ook met Nederlandse producten te werken. Wij kopen onze groenten bijvoorbeeld bij een tuinder die ons allerlei knollen, bietjes en kruiden per post toestuurde. Hij bepaalt de prijs, die we direct aan hem betalen, zonder een tussenorganisatie als de groothandel. Dat vinden we ook fair trade.”

Naast het aanbod van een 'eerlijk' en een 'supereerlijk' menu, organiseren ze op 6 november een speciale avond: eten zonder prijskaartje. Meursing en Wintjes dagen de Hollandse zuinigheid die avond op gewaagde wijze uit: mensen mogen zelf bepalen wat ze voor de maaltijd betalen. „We willen kijken hoe fair Nederland is, juist om mensen uit te dagen om over eerlijke handel na te denken”, zegt Wintjes. „De volgende dag publiceren we op onze site wat mensen een fair bedrag vonden en wat de maaltijd daadwerkelijk heeft gekost.”

Tv-kok Jeremy Vermolen (35) zal in de restaurantweek wel zo veel mogelijk met fairtradeproducten koken in zijn Roosendaalse restaurant Den Dieje. „Natuurlijk is er nog niet 100 procent dekking voor de horeca, maar als we met z'n allen vaker vragen naar fair trade producten, zal er ook meer op de markt komen”, denkt Vermolen. Hij wil met 'de mooiste' producten werken, en die zijn nou eenmaal vaak biologisch. „Er zit gewoon meer smaak aan biologisch vlees. Je kip is veel lekkerder als die lekker heeft rondgelopen en goed te eten heeft gehad, in plaats van zo'n volgespoten watereend waar 'kip' op staat.”

Maar dat betekent ook soms achter moeilijk verkrijgbare verse sojabonen aanzitten, terwijl voor het verbouwen van soja juist op grote schaal bos gekapt wordt. „Je doet wat je kunt. Als je tegenover het verbouwen van die soja het aanplanten van een bos zet, ben je ook goed bezig, vind ik.”

Op de kaart van Den Dieje zijn al fair trade wijnen te vinden, en als er in een gerecht fair trade ingrediënten gebruikt worden, is dat ook op de kaart te zien. Maar een volledig eerlijk gerecht blijkt nog best lastig te maken. Al heeft hij er in ieder geval een, zegt Vermolen enthousiast. Kroepoek gemaakt van quinoa (een soort graan) met daarbij een advocadodip. „Het blijft een zoektocht.. Je moet zorgen dat het aanbod groter en groter wordt. Want dan is de keus voor fair trade zo gemaakt.”

Bron: Trouw, 31/10/2009



FR - Naturgie fait bien plus que des confitures!

1200 t par an de confiture et de chutneys: c'est ce que produit chaque année le fabricant Favols, sous ses propres marques ou sous MDD. Le tout dans son usine de Villeneuve sur Lot à 120 km au sud est de Bordeaux. Cela fait plus de 20.000 pots par jour! L'entreprise, qui a été fondée en 1966, transforme aujourd'hui de plus en plus de fruits bio. A ce jour, 10 % du chiffre d'affaires repose sur le bio. Favols livre essentiellement le commerce spécialisé de France sous les trois appellations bio de Naturgie. La protection de l'environnement est aussi un enjeu central pour l'entreprise qui affiche une croissance de 10 % par an. Un résultat qui satisfait le propriétaire de Naturgie, Jean Verdier, et son chef de fabrication, Jean Luc Chambault.

C'est en 1985 que Jean Verdier a fondé Naturgie à Paris. Son but était de vendre des concepts et des produits, en étroite collaboration avec le commerce spécialisé. En 2005, afin de produire plus, il reprend le confiturier aquitain Favols. C'est là, à Villeneuve sur Lot, que Bio-Marché.info lui a rendu visite.

„C'est dans cet autocuiseur sous vide de 600 kg que les fruits sont chauffés à seulement 60°C“ explique Jean-Luc Chambault (Photo de droite). C'est la cuisson sous vide à basse température, qui préserve vitamines et saveurs. Pendant le processus de chauffage, l'eau est extraite. Lorsque l'on fait des confitures à la maison, il est nécessaire de chauffer les fruits jusqu'à 100°C pour les stériliser avant de les mettre en bocaux. Chez Favols, la pasteurisation en grandes quantités respecte le fruit. Les bocaux sont ensuite remplis à chaud.

L'usine tourne toute l'année. Quand il n'y plus de fruits frais de saison de la région, on traite les fruits congelés. La plus grosse part de la matière première vient d'Europe, notamment les fruits rouges: framboise, groseille, fraise, surtout de Pologne, abricots, figues, prunes et pommes de France. Les fruits exotiques proviennent de pa. Ils constituent environ 20 % de la matière première. Au final, l'entreprise achète entre 800 à 1 000 t par an.

Bien que la gamme soit très importante, la demande des acheteurs porte, comme à l'accoutumée, sur les parfums classiques: abricot, fraise, framboise, etc. Outre les confitures (ainsi dénommées selon la réglementation EU), Favols produit également des confits et des chutneys. Pas seulement sous la marque Naturgie, mais aussi sous MDD.

La gamme vendue sous le label „Saveurs Attitudes“ contient un faible teneur en glucides: on parle d'Index Glycémique Optimisé. Durant le processus de fabrication, il n'y a pas d'ajout de sucre: ce sont seulement du jus de pomme, de raisin ou de citron qui sont ajoutés. Aux parfums traditionnels s'ajoutent l'orange amère, le mélange pêche-mangue, poire-rhubarbe-framboise.

Sous le même label „Saveurs Attitudes“, l’entreprise produit aussi des spaghettis à la farine intégrale, des soupes et sauces tomates, mais aussi du chocolat avec un pourcentage de cacao de 71 à 99 %. Naturgie a déjà reçu plusieurs prix pour ses confitures. Lors du salon alimentaire Sial 2008, elle a été distinguée pour cette gamme à index glycémique optimisé. L’index glycémique d’un aliment est une mesure permettant de décrire l’influence du sucre (provenant des aliments) sur la glycémie.

Plusieurs produits sont certifiés „Fairtrade“ par FLO, comme la confiture d’orange, de banane, de manqué ou de goyave rose rouge. Sur leur conditionnement apparaît une étiquette colorée et attractive, sur laquelle le logo Fairtrade est bien visible. La matière première provient d’une coopérative sud-américaine.

La gamme baptisée „Eco-Attitudes“ est plus orientée vers la protection de l’environnement. Les emballages en verre sont produits à 70 % à partir de verre recyclable, et les étiquettes sont fabriquées à partir de papier recyclé. Les couleurs sont issues de peinture à l’eau, sans produit chimique. L’offre compte dix différents parfums, des classiques abricot, cerise noire ou orange aux mélanges les plus subtils comme cerise-pêche-potiron, pêche mangue, poire framboise et même figue orange.

Tip: www.naturgie.com

Bron: Organic-market.info, 8/11/2009



FR - Manger bio dans l’avion

Servair, filiale d’Air France fondée en 1971, première société française de restauration aérienne et au 3ème rang mondial, a reçu la certification AB, Agriculture Biologique pour le site d’Orly Air Traiteur (OAT). Fruit de la synergie de travail entre les équipes commerciales, produits, achats et qualité, c’est une première pour Servair qui élève ses standards de qualité et enrichit ainsi son offre produits.

La certification biologique accordée par des experts en agroalimentaire (organisme de certification SGS-ICS) atteste que le mode de fabrication des plateaux-repas « AB » chez OAT est respectueux de l’environnement et élaboré selon les règles de l’Agriculture Biologique. De même, toutes les matières premières entrant dans la composition de ces plateaux-repas proviennent de l’agriculture biologique.

Le travail et la mobilisation des équipes d’OAT permettent désormais d’offrir aux clients des produits et des prestations certifiés bio. Les équipes ont été formées afin de garantir le respect des règles liées à cette production spécifique. De même, une séparation dans l’espace des produits dits conventionnels et des produits biologiques a été opérée afin de séparer les flux dès leur entrée sur le site. Les sites de stockage sont également séparés.

Room Saveurs, spécialiste de la restauration livrée en entreprise, est le premier client de ces prestations depuis le 21 septembre dernier. Confectionnés avec des produits bio de saison, les coffrets repas ont été conçus en étroite collaboration avec Room Saveurs afin de répondre pleinement à leurs attentes et de développer leur nouvelle gamme « Pleine Nature » labellisée AB

« Nous sommes très fiers de cette première certification AB. Le professionnalisme des équipes de Servair et nos efforts d'exigence de qualité sont à nouveau reconnus. La certification AB est un label de qualité officiel et national qui nous permet d'enrichir notre offre produits et nous ouvre de nouvelles perspectives » déclare Claude Thenevin, Directeur général adjoint commercial, marketing et innovation.

SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et du nettoyage. Au 3ème rang mondial à travers plus de 70 implantations, avec ses partenaires (FFG aux Etats-Unis, Servair Airchef en Italie, Newrest Servair en Espagne) et ses filiales, SERVAIR offre aux compagnies aériennes un ensemble de services indispensables aux métiers du transport aérien et du confort du passager. Ses exigences en termes de qualité et de savoir-faire conduisent SERVAIR à être une véritable force de proposition auprès de ses 120 compagnies clientes afin d'améliorer leur offre commerciale auprès de leurs passagers tout en respectant scrupuleusement les contraintes liées au transport aérien. Récemment, Servair a annoncé la signature d'un contrat de management et d'engineering à Lagos au Nigéria.

www.servair.fr

Bron: aerocontact.com, 6/10/2009



VERKOOPPUNT

In de kijker : De Groene Wijzer te Brasschaat

Dertien jaar geleden namen Joris Crikemans en Maria Verbraeken een kleine natuurvoedingswinkel over in Brasschaat. Joris had toen een twintigjarige carrière als horlogemaker achter de rug. Daarom vond hij De Groene Wijzer een mooie, toepasselijke naam.

Per toeval ontdekte Maartje Van Den Berg, die elf jaar geleden uit Nederland naar België emigreerde, natuurvoedingswinkel De Groene Wijzer in Brasschaat. Zij liep even binnen en bleef terugkomen. "Joris en Maria zijn ontzettend sympathieke winkeliers met een hart voor hun zaak. Ze zijn voortdurend in beweging en er verandert altijd wat." Maartje Van Den Berg is haar karretje net aan het volladen wanneer ik haar tref in natuurvoedingswinkel De Groene Wijzer in Brasschaat. "Eén keer per week kom ik langs en koop dan in voor een hele week",

vertelt Maartje. “Ik ontdekte de winkel ooit bij toeval. In Nederland aten mijn man en ik al vele jaren biologisch en toen we naar hier verhuisden, zocht ik een tijd naar een goeie winkel. Tot ik hier toevallig langskwam en even binnenliep. Sindsdien ben ik hier al jaren vaste klant.”

Heerlijk brood

“Joris en Maria zijn erg sympathieke winkeliers met een hart voor hun zaak”, zegt Maartje. “Ze zorgen ook steeds voor verandering en vernieuwing. Eerst was het hier een klein winkeltje. Twee jaar geleden is de zaak prachtig verbouwd. Nu is het een kleine supermarkt geworden waar je met je winkelkar relaxed in kan rondwandelen. Het is ook allemaal heel mooi en overzichtelijk gepresenteerd. Met een enorm aanbod aan verse groenten, prachtig is dat.”

“Wat me in het bijzonder aantrekt, is het heerlijke brood dat je hier kan kopen. Elke week ga ik met vijf verschillende broden naar huis, ook al zijn we maar met z’n tweeën. Wij houden van brood. Vooral het zware, Duitse roggebrood dat donker en vast is en met desem gemaakt, daar zijn we helemaal weg van. Net zoals van de Italiaanse pasta’s van de coöperatie La Terra e il Cielo, als je die eenmaal hebt geproefd, wil je niks anders meer.”

Gezond kiezen

“Ik kies al 25 jaar voor bio”, zegt Maartje. “Dat is een keuze: je lichaam verzorgen, bewegen, gezond leven, biologisch eten. Als dat wat meer kost, dan laat je daar iets anders voor staan. Wij houden bijvoorbeeld van een stevig gezond ontbijt: warme havermout met lijnzaadolie, kaneel en gedroogde cranberries, die ik hier in de mooie rij bulkproducten vindt. ’s Avonds eten we verse groenten, vegetarisch of met vis. Vlees eten we weinig. Als ik weet dat de dieren een slecht leven hebben gehad, kan ik het vlees niet opeten. De Groene Boerderij, waar de varkens veel buitenloop hebben, levert hier één keer per week. Dat is een ander verhaal, al blijf ik het een beetje moeilijk hebben met het slachten van dieren. Ook een dier heeft een geest en leeft niet zonder gevoel.”

Identikit: De Groene Wijzer Brasschaat

Dertien jaar geleden namen Joris Crikemans en Maria Verbraeken een kleine natuurvoedingswinkel over in Brasschaat. Joris had toen een twintigjarige carrière als horlogemaker achter de rug. Daarom vond hij De Groene Wijzer een mooie, toepasselijke naam. “Maria en ik waren al vele jaren biominded”, zegt Joris. “Mijn zus runde een tijd een natuurvoedingswinkel en Maria werkte in een andere winkel mee. Voor ons gezin met vijf kinderen kochten we alle basisproducten in biologische versie. Brood en koekjes bakten we zelf.”

“Tijdens het eerste jaar van de overname was het even spannend”, vertelt Joris. “Maar daarna stegen de inkomsten en konden we personeel in dienst nemen. Zo zijn we blijven groeien. Twee jaar geleden hebben we de winkel helemaal vernieuwd. We namen toen

tijdelijk onze intrek in de molen die hier verderop al een hele tijd leeg stond. Dat hele proces heeft ons een paar jaar van ons leven gekost, maar het resultaat mag er zijn. We hebben bijvoorbeeld geïnvesteerd in een op maat gemaakte verstoog waarin we onze kazen en specialiteiten mooi kunnen presenteren. Bio is kwaliteit, dat moet je tonen. Onze koelwand hebben we achter schuifdeuren geplaatst. Dat maakt het minder koud in de winkel en bespaart heel wat energie. Een dure investering, maar die haal je er wel weer uit. Binnenkort nemen we een derde personeelslid in dienst. Maar we staan zelf ook nog heel graag in de winkel: we houden graag voeling met onze zaak en met de klant.”

Info: Natuurhuis De Groene Wijzer, Molenweg 18, 2930 Brasschaat, tel: 03 664 73 85, www.degroenewijzer.be. Open van dinsdag tot vrijdag van 8u30 tot 18u en op zaterdag van 9u tot 17u.

Bron: puur. 22, november 2009



NL - Ecoluxury

Er duiken steeds meer ecologische en duurzame (retail)concepten op. Bedrijven lijken eindelijk door te hebben dat de consument alleen eerlijke producten koopt als deze leuk en hip zijn. De verkoopomgeving moet daarnaast fris en aantrekkelijk zijn. Een goed voorbeeld van zo'n winkel is Charlie+Mary in Amsterdam. In het hartje van de Pijp hebben twee hippe modestudenten een modische, duurzame en maatschappelijk verantwoorde winkel geopend: Charlie+Mary. In de winkel vind je ecoluxury merken als MLY, Camilla Norrback, Studio Jux, Alchemist en Britse merken als Monkee Genes en Neurotica. Achterin de winkel kun je een kop thee drinken met een biologische muffin of boterham. Bovendien heeft Charlie+Mary een webshop en een weblog waar je up-to-date blijft van de ontwikkelingen op het gebied van ecologische producten en mode.

In Haarlem vind je WAAR, een nieuwe duurzame winkel die verder bouwt op de vertrouwde fundamenten van de Fair Trade Shop. Daarnaast zijn er ook biologische artikelen, producten met een FSC keurmerk en artikelen van gerecycled materiaal met bijzonder design toegevoegd aan het assortiment. Terwijl 'De wereldwinkel' een beetje een stoffig imago heeft, valt WAAR juist op door de mooie vormgeving en leuke producten. Je vind er bijvoorbeeld thee van Mr. Jones, chocolade van Tony Choclonely, verzorgingsproducten van Boutriba, tassen van MY PAPERBAG en nog veel meer. Ik ben blij dat er eindelijk hippe concepten komen die aantonen dat duurzaamheid prima samen gaat met mooi design.

Charlie + Mary, Gerard Doustraat 84 , Amsterdam
WAAR, Grote Houtstraat 143 Haarlem
www.charliemary.com
www.ditiswaar.nl

Bron: Trendslog.nl, 2/11/2009

NL - Jumbo en Plus voorop in biologisch en fairtrade

Het aanbod van verantwoorde producten zoals biologische en fairtrade-artikelen in de supermarkt is nog nooit zo groot geweest. Dit hebben de jaarlijkse EKO-tellingen vastgesteld. Supermarktketen Plus heeft de meeste biologische producten in het assortiment, Jumbo is koploper bij de fairtrade-producten.

Gemiddeld liggen er nu 78 biologische producten in de Nederlandse supermarkt. Vorig jaar was dit nog 72. Het aanbod is hiermee op het hoogste punt tot nu toe beland. Het aanbod van fairtrade producten in de Nederlandse supermarkten stijgt dit jaar van gemiddeld negen naar vijftien producten, een stijging van bijna 70 procent.

Met gemiddeld 175 biologische producten per filiaal is Plus net als de drie voorgaande jaren de best presterende keten. Het aanbod van Plus is wel zestien producten gedaald in vergelijking met vorig jaar. Jumbo houdt met 164 producten de tweede plaats vast. Het aanbod biologische producten van Super de Boer is spectaculair gestegen naar 162 producten en heeft hiermee Albert Heijn uit de top drie gezet. Super de Boer heeft gemiddeld 63 producten meer in de schappen dan vorig jaar. Als gekeken wordt naar de totale landelijk omzet i.p.v. de omzet per winkel, staat Albert Heijn bovenaan.

Jumbo scoort voor het vierde jaar op rij het beste met fairtrade-producten. Gemiddeld heeft de keten 48 eerlijke producten in de schappen, twaalf producten meer dan vorig jaar. De EKO-tellingen zijn georganiseerd door Milieudefensie en Solidaridad. Milieudefensie maakt deel uit van het Biologisch Deelconvenant Maatschappelijke Organisaties, dat door Biologica wordt gecoördineerd

Bron: Biologica

FR - Les produits bio coûtent 72% plus cher

Les produits bio coûtent 72% plus cher que les produits conventionnels correspondants, contrairement à un discours officiel avançant un prix supérieur de 20 à 30%, selon une enquête menée par le magazine spécialisé Linéaires dans son édition de novembre.

Le magazine a comparé les prix de plus de 600 "produits conventionnels et bio strictement comparables en termes de marque, de recette, et de format/conditionnement" dans quatre enseignes, Leclerc, Carrefour, Intermarché et Géant Casino parmi, "les plus impliquées dans la vente de bio", notamment via leur offre de produits de marques de distributeurs.

Les relevés de prix ont été réalisés à Rennes entre le 8 et le 12 octobre." coûte en moyenne 72% plus cher", conclut l'enquête. De son côté, la

directrice de l'Agence Bio, Elisabeth Mercier, interrogée par le magazine, disait : "entre 20 et 30% plus cher, c'est bien ce que me disent les responsables des enseignes à chaque fois que je les rencontre".

Près d'un produit sur trois "dépassé les 90% de différentiel", indique Linéaires.

Par catégories de produit, la charcuterie et le traiteur bio coûtent 95% de plus, les fruits et légumes 90%, l'épicerie sucrée 74%, l'épicerie salée 73% et la crèmerie 57%.

Selon Yves Marin, fondateur du cabinet de conseil en distribution Dashkoma interrogé par Linéaires, la différence de prix s'explique de plusieurs manières: "les enseignes positionnent l'offre bio en se posant la question: +Quel prix le client est-il prêt à payer ?+. Et en l'occurrence le bio touche une clientèle urbaine, âgée et CSP+ (aisée, NDLR), qui n'est pas très regardante sur les étiquettes", estime-t-il. Par ailleurs, "les prix du bio reflètent l'inadéquation de l'offre et de la demande. Tout le monde rame pour obtenir de la marchandise, on gère une pénurie, donc l'heure n'est pas encore au discount", indique-t-il.

Bron: AFP, 10/11/2009



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 o