



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, ABN en BioForum

2009
Waar draait het om?

BioForum Bioknipsels 43 - 10 december 2009

Percy Schmeiser (78), de Canadese boer die het in zijn eentje opnam tegen ggo-producent Monsanto, sprak maandagavond voor een publiek van Vlaamse boeren en andere geïnteresseerden over wat hij zijn 'zeven jaar hel'. Schmeiser was hier op uitnodiging van de ggovrije-coalitie, waarvan ook BioForum Vlaanderen deel uitmaakt. Qua timing kon het niet beter: net nu legt de Vlaamse regering de uitvoeringsbesluiten van het coëxistentiebesluit voor aan het parlement. Maar voor Percy Schmeiser is het duidelijk: "Coëxistentie bestaat niet."

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

Veel leesplezier,
BioForum Vlaanderen

ALGEMEEN

- [Persbericht: Biologische landbouw is goed voor klimaat](#)
- [Percy Schmeiser over zijn gevecht tegen ggo's "Coëxistentie bestaat niet"](#)
- [Kies het nieuwe biologisch logo !](#)
- [Bio-import of regionaal geteelde appel?](#)
- [Nieuw recept van de maand: feestmenu !](#)
- [NL - Onderzoek naar beeldvorming van biologische landbouw binnen het onderwijs](#)

PRODUCENT

- [Oproep onderzoek biologische landbouw 2009! - deadline 22 januari 2010](#)
- [Bioboer Rik en vriendin zetten zich in voor het klimaat](#)
- [Biologisch geteelde eiwitrijke grondstoffen voor biggen](#)
- [Het nieuwe biologische telen](#)
- [FR- Agriculture et biodiversité: un guide des bonnes pratiques](#)



- [Soil Carbon – the missing link in COP 15](#)
- [Vraag & aanbod](#)

VERWERKER

- [Organics are “hottest” dining trends](#)
- [Millésime bio 2010 : la plus grande cave bio](#)

VERKOOPPUNT

- [Ecocheque schiet duurzame doelstelling voorbij](#)
- [Wat doen supermarkten aan duurzaamheid?](#)
- [NL - "Overheid moet ingrijpen in supermarkt om gezonde landbouw mogelijk te maken"](#)
- [NL - Stichting BioMerk is Vriend van de Groenpas](#)
- [Griekenland - Organic supermarkets in Athens: an investment in the future](#)



ALGEMEEN

Persbericht: Biologische landbouw is goed voor klimaat

10/12/2009 - BioForum Vlaanderen sluit zich aan bij de wereldwijde beweging die pleit voor een daadkrachtig, efficiënt en sociaal rechtvaardig klimaatakkoord zoals dat vandaag in Kopenhagen wordt onderhandeld door leiders en beleidsmakers uit de hele wereld. De wereldwijde industriële voedselvoorziening draagt in grote mate bij tot de mondiale klimaatswijziging. Nochtans zijn er alternatieven: een duurzame landbouw is geen utopie maar een haalbare mogelijkheid. Om deze boodschap kracht bij te zetten trekt directeur Leen Laenens dit weekend met de Climate Justice Train naar Kopenhagen.

Biologische landbouw beschikt over een groot potentieel om de uitstoot van broeikasgassen te verminderen en om zich aan te passen aan de nu reeds onvermijdelijke klimaatswijzigingen. En ook al blijven er ook voor de biologische landbouw nog uitdagingen, de sector heeft ontegensprekelijk een voortrekkersrol in de wereldwijde voedselvoorziening op een duurzame, klimaatvriendelijke wijze.

Onder de troeven van biolandbouw mogen we rekenen: een betere stikstofhuishouding en daardoor een lagere impact op het milieu, een meer vruchtbare bodem en een hogere opslag van koolstof, meer ruimte voor natuur en een productie die meer weerbaar is tegenover erosie en extreme weersomstandigheden als droogte en overstroming, een lager verbruik van fossiele brandstoffen inclusief het gebruik van energie voor de productie van kunstmest en pesticiden. En niet in het minst, een grondgebonden veeteelt zonder mestoverschotten of klimaatonvriendelijke monoculturen voor veevoer. De biosector is

bovendien sinds jaar en dag een groot voorstander van en initiatiefnemer in de korte keten- en seizoensgebonden verkoop waardoor onnodig energieverbruik vermeden wordt.

BioForum Vlaanderen sluit zich aan bij de wereldwijde beweging die pleit voor een daadkrachtig, efficiënt en sociaal rechtvaardig klimaatakkoord. Om deze boodschap kracht bij te zetten trekt directeur Leen Laenens dit weekend met de Climate Justice Train naar Kopenhagen.

Voor meer informatie kan u terecht bij:

- Leen Laenens, 03 286 92 62, 0478 20 19 93,

leen.laenens@bioforum.be

- Petra Tas, 03 286 92 74, 0494 50 02 19, petra.tas@bioforum.be

Bron: BioForum Vlaanderen, 10/12/2009



Percy Schmeiser over zijn gevecht tegen ggo's "Coëxistentie bestaat niet"

5/12/2009 - Percy Schmeiser (78), de Canadese boer die het in zijn eentje opnam tegen ggo-producent Monsanto, sprak maandagavond voor een publiek van Vlaamse boeren en andere geïnteresseerden over wat hij zijn 'zeven jaar hel'. Schmeiser was hier op uitnodiging van de ggovrije-coalitie, waarvan ook BioForum Vlaanderen deel uitmaakt. Qua timing kon het niet beter: net nu legt de Vlaamse regering de uitvoeringsbesluiten van het coëxistentiebesluit voor aan het parlement. Maar voor Percy Schmeiser is het duidelijk: "Coëxistentie bestaat niet."

Percy Schmeiser

De hel van Percy begon in 1996 toen Canada van vier gewassen (soja, maïs, koolzaad en katoen) ggo-zaad toeliet. "Ze vertelden ons hetzelfde als wat jullie nu horen: we zouden minder hard moeten werken, minder spuiten en bemesten, en ze zouden het voedseltekort uit de wereld helpen", vertelt Percy.

Percy en zijn vrouw besloten geen ggo-zaden aan te kopen, maar twee jaar later was hun koolzaad toch besmet. "Ik vond dat Monsanto de schuldige was, zij hadden ons koolzaad besmet. Maar Monsanto zag het helemaal anders: wij hadden hun zaad gebruikt zonder licentie." En dus werd Percy voor de rechter gedaagd, zelfs al gaf Monsanto toe dat hun ggo-zaad weliswaar zijn koolzaad besmet had, maar, vond de firma, Percy had dat onmiddellijk moeten melden (en betalen). De rechtbank volgde de redenering van Monsanto. "Het deed er niet toe hoe het land van een landbouwer besmet werd: door de wind, vogels, enz. Zodra je oogst besmet was, is het plantgoed niet meer van jou. Wij snapten er niets van. Wij hadden 50 jaar gewerkt om ons koolzaad te verbeteren, en plots was het niet meer van ons!"

Percy en zijn vrouw trokken naar het Hooggerechtshof, met compleet andere argumenten. Het belangrijkste argument: wie is eigenaar van het leven? Monsanto sloeg terug met drie andere rechtszaken. Uiteindelijk

kregen Percy en zijn vrouw gelijk, maar ze moesten wel de gerechtskosten betalen, een half miljoen dollar. "We vonden dat zo unfair. Voor een boer is dat een gigantische som. Onze advocaat zei dat we best Monsanto opnieuw voor de rechter daagden. Maar mijn vrouw en ik hadden geen zin om nog eens jaren in de rechtszaal door te brengen. We besloten de rest van ons dagen te wijden aan het uitdragen van onze boodschap", zegt Percy. En zo komt het dat Percy, op hoge leeftijd, zo'n tien maanden per jaar van huis is om over de hele wereld zijn verhaal te vertellen.

Zijn boodschap is huiveringwekkend en tegelijk hoopvol. In Canada werden na de vier gewassen van 1996, geen ggo-zaden van andere gewassen meer toegelaten. Maar intussen is er nergens nog ggo-vrij koolzaad en soja meer te vinden. "De verspreiding door de wind, transport, dieren, enz, gaat enorm vlug. Ik ken iemand wiens ggo-zaad 300 kilometer verder terecht kwam door een tornado. Als je nu in Amerika of Canada ggo-vrij koolzaad of soja wil verbouwen, moet je dan binnen doen."

In dat opzicht voorspelt hij weinig goeds voor België. "Het is zo'n klein land dat je binnen 2 tot 3 jaar geen ggo-vrije zaden meer zult vinden. Want geloof me, coëxistentie bestaat niet. Ik snap niet dat een minister van Landbouw dat durft te verdedigen. En dan mag je nog afstanden inbouwen van 50, of 500 meter."

Maar tegelijk is hij hoopvol. "Jullie zijn verwittigd, wij wisten van niets en geloofden hun beloften. Intussen blijkt dat we meer pesticiden nodig hebben en dat het gezond zou zijn voor de mens durven ze intussen niet meer zeggen omdat het tegendeel blijkt. Bioboeren zijn niet alert genoeg geweest en raken hun certificaten kwijt. Als onze bioboeren ggo-vrije zaden willen, moeten ze die in Europa of Australië kopen." De belofte om de honger uit de wereld te helpen is volgens Percy niets meer dan de drang om het voedsel in de wereld te controleren. Hij verwijst naar de 'terminatoren' en de 'cheatergen' om zijn stelling kracht bij te zetten. Het eerste gen maakt de zaden steriel, het tweede zorgt er zelfs voor dat planten geen zaden meer geven. "Boeren zijn dus ieder jaar opnieuw verplicht zaden aan te kopen. Ze hebben dus geen vrije keuze meer en ze zijn geen eigenaar meer van hun eigen zaden. Jullie hebben de toekomst van de landbouw in handen", besluit Percy Schmeiser.

Standpunt BioForum Vlaanderen

Tijdens de bespreking van het decreet co-existentie in het Vlaams parlement (februari 2009) heeft Bioforum al benadrukt dat de toelating van ggo's veel meer is dan een technische keuze. De introductie van ggo's is een agrobiotechnologie in tegenstrijd met een leefbare multifunctionele duurzame landbouw waaronder de biologische landbouw.

Na de publicatie van het decreet op 3 april was het wachten op de bijhorende uitvoeringsbesluiten. De Vlaamse regering heeft ze op 27 november goedgekeurd en legt ze nu voor advies voor aan de MINAraad, de SERV en SALV.

In hun advies bij het decreet hebben MINAraad en SERV meerdere

tekortkomingen vastgesteld en gezegd dat de werkbaarheid sterk zal afhangen van de concrete invulling. Bioforum rekent er op dat ze ook voor het adviseren van deze uitvoeringsbesluiten zich zullen baseren op het voorzorgsprincipe en een isolatieafstand van 50m tussen een ggmaïs-veld en een niet-ggmaïs-veld niet zullen aanvaarden. Studies geven aan dat er meer dan 1000(!)m nodig is om garantie op besmetting tot een absoluut minimum te beperken.

Het register met de perceelsregistratie moet volledig openbaar zijn. Onder druk van Bioforum werd het ook toegankelijk voor erkende controleorganisaties, dit is echter een minimum.

Schadefonds moet alle schade terugbetalen. Maar wie zal dat betalen? Inspectie van financiën is zeer kritisch in zijn advies omdat er geen onderbouwde studie is voor de vastgestelde bijdrage van 15€/ha. Ze geeft in haar advies de aanbeveling de zaadhuizen mee te laten betalen waarmee de verantwoordelijkheid komt te liggen bij diegene die gg-zaden introduceert en niet omgekeerd zoals bij Percy Schmeisser. Een recente studie van AMS over het co-existentiecompensatiefonds toont aan dat co-existentie in de feiten niet mogelijk zal zijn omdat de schade waarschijnlijk onbetaalbaar hoog zal oplopen. Het risico is vandaag niet in te schatten, ook de reden waarom geen enkele verzekeringsmaatschappij hiervoor een verzekeringspolis wil aanbieden. Toch besluit de studie dat een bijdrage van 15 à 20 € / ha genoeg moet zijn, anders zal niemand nog GGO willen telen. Dat is immers het streven van de Vlaamse Regering:

ggg-teelt mogelijk maken, niet – zoals in bepaalde andere landen of regio's zoals in Wallonië – om juist het tegendeel te bereiken.

Percy getuigde dat co-existentie niet mogelijk is. De Vlaamse regering werd hiervoor reeds gewaarschuwd in de reguleringimpactanalyse (R.I.A analyseert verplicht bij elke nieuwe regulering de impact daarvan) “De vermenging tussen verschillende productietypes zal niet kunnen vermeden (worden). De producent zal niet de vrije keuze hebben over welk productietype hij teelt en de consument zal mogelijk in de toekomst geen (Vlaamse) ggo-vrije producten meer kunnen kopen. Conventionele en biologische gewassen zullen mogelijk verdwijnen.”

De keuze voor introductie van genetisch gemanipuleerde gewassen is geen keuze want wordt ons opgedrongen. Met deze regeling lijkt Vlaanderen dezelfde zware en onomkeerbare fout te maken als Canada en VSA in 1996. Bij hen is ggg-vrije teelt van soja en koolzaad al lang onmogelijk. Wij hebben nu nog de keuze, maar hoe lang zal dat nog duren, vooraleer hier de ggg-teelt ook geïntroduceerd wordt?

De coalitie “ggo-vrij” bestaat uit de volgende organisaties: Bioforum – Bond Beter Leefmilieu – Greenpeace Belgium – VELT – Wervel – Vredeseilanden – Landwijzer

[Klik hier voor het volledige standpunt van BioForum Vlaanderen](#)

IFOAM-congres over meerwaarde biologische landbouw

In Brussel vond op 1 december het 2de Europese IFOAM-congres plaats. Thema was: 'Biologische benadering van mondiale uitdagingen'. Gedurende een hele dag belichtten experts en beleidsmakers de noodzaak om de hele voedselketen te kijken en boden ze een oplossing om de klimaatswijziging, de vermindering van biodiversiteit en het voedseltekort aan te pakken: de biologische landbouw. Percy Schmeiser was eregenodigde.

"We moeten de mensen ervan bewust maken dat biologisch niet alleen betekent propere landbouw en proper voedsel, maar dat het een oplossing kan zijn voor de grote problemen van de toekomst", zei Thomas Dosch, ondervoorzitter van de Europese IFOAM-groep. Biologische landbouw biedt op verschillende vlakken een oplossing: het stoot minder koolstof uit en is goed voor de biodiversiteit, dierenwelzijn en bewaring van de grond.

Thomas Dosch pleitte ervoor de nodige voorwaarden te scheppen zodat gangbare boeren kunnen omschakelen. "Meestal gaat het dan om geld", zei Dosch. "Opdat wij die subsidies zouden kunnen verantwoorden, moeten we er de belastingbetaler van bewust maken dat het noodzakelijk is om om te schakelen. En ik denk dat we vooral heel duidelijk moeten maken waarom gangbaar voedsel goedkoper is dan biovoedsel. De reden is simpel: ons voedsel is te goedkoop. En waarom is het zo goedkoop? Omdat de maatschappij opdraait voor de kosten." Bijzonder verontrustend is dat slechts 1% van het budget voor onderzoek naar landbouw naar biolandbouw gaat. IFOAM maakt zich sterk dat biologisch voedsel en landbouw op de Europese agenda staat. "Maar het is geen wedstrijd met winnaars en verliezers. We moeten onderhandelen en we moeten er vooral voor zorgen dat boeren zich goed voelen en in het vak blijven." IFOAM-voorzitter Christopher Stopes zag dit IFOAM-congres als voorloper van de Klimaatop in Kopenhagen. "Het is essentieel dat we aantonen dat biologische landbouw de oplossing is voor de klimaatswijziging, het voedseltekort en het verminderen van de biodiversiteit. Dat zal hard lobbywerk vergen, tegen oplossingen die gebaseerd zijn op ggo's en pesticiden."

Bron: BioForum Vlaanderen, 4/12/2009



Kies het nieuwe biologisch logo !

10/12/2009 - 10/12/2009 - Alle Europeanen kunnen stemmen op één van de drie logo's die nog in de running zijn om in de toekomst de biologische landbouw te promoten. In tegenstelling tot het bestaande Europese logo wordt dit nieuwe logo verplicht voor alle voorverpakte biologische producten. Design- en kunststudenten uit heel Europa mochten een label ontwerpen voor bioproducten. Dat nieuwe logo moet de EU zowel binnen als buiten haar grenzen vertegenwoordigen. Het mag geen woorden of letters bevatten, moet makkelijk te onthouden zijn en moeiteloos in verband kunnen gebracht worden met zowel de Europese Unie als de biologische landbouw. In totaal dienden 3.422 studenten voorstellen in. Vervolgens selecteerde een internationale jury de drie beste creaties. Die zijn voortaan onlineconsulteerbaar door het

grote publiek. Tot 31 januari kan iedereen stemmen!

[Klik hier om te stemmen](#)

Bron: BioForum Vlaanderen, 10/12/2009



Bio-import of regionaal geteelde appel?

Het is een bekend dilemma voor iedereen die milieubewust wil kopen, je pakt de biologische appel om iets goeds voor jezelf en de natuur te doen en vervolgens valt het oog op het land van herkomst: Nieuw-Zeeland. Om redenen van klimaatverandering is het niet goed, maar wat is belangrijker, het vermijden van CO2-uitstoot of de biologische landbouw? Ongetwijfeld is het ideaal een verse biologisch geteelde appel uit een boomgaard in de regio.

Alleen zijn die er in Duitsland maar van augustus tot november, de rest van het jaar moet je kiezen tussen gekoeld of importfruit. Intuïtief zouden de meeste mensen kiezen voor de gekoelde Duitse appels vanwege de kleinere klimaatvervuiling. Dat klopt dan ook maar nauwelijks. Michael Bright, fruitonderzoeker aan de Universiteit van Bonn, heeft uitgerekend hoeveel broeikasgassen Nieuw-Zeelandse appels produceren bij vervoer per schip naar Duitsland. Dat is 'slechts' een derde meer dan bij appels uit Duitse boomgaarden die vijf maanden werden gekoeld.

Een keuze voor lokale producten moet gemaakt worden vanuit een goed klimaatperspectief en seizoensgebonden teelten, sla in de winter in de verwarmde kas biedt geen voordeel. Saladeliefhebbers zouden daarom de voorkeur aan de winterharde veldsla moeten geven. "Gelijktijdig regionaal, biologisch en seizoensgebonden inkopen is ideaal", adviseert Haberland van de milieuorganisatie BUND (Duitsland).

Bovendien is de biologische diversiteit voor de inheemse vruchten groeiend. In elke regio groeien tientallen rassen en op de internationale markt vindt u er slechts een handvol. Regionaal verbruik zal ook de lokale werkgelegenheid ondersteunen.

Bron: Biofood, 2/12/2010



Nieuw recept van de maand: feestmenu !

Voor deze maand halen we een volledig feestmenu uit het Oxfam Fair Trade Kookboek. Met een biologische, eerlijke én diervriendelijke maaltijd, geven we net dat ietsje meer solidariteit aan onze feesten! Smakelijk!

Crackers met een crème van aubergine en sesampasta

Voorgerecht

*Kruidige terrine van quinoa en pinda met chutney
en*

Zoete pompoenmoes met mango

Hoofdgerecht

*Gevulde courgetterolletjes met pindakaas
en*

Curry van palmharten

Dessert

Rijstpap van kokosmelk met gekaramelliseerde amandelnootjes

[Lees hier het volledige recept](#)

Bron: Oxfam Fairtrade kookboek, www.oww.be



NL - Onderzoek naar beeldvorming van biologische landbouw binnen het onderwijs

De Groene Kennis Coöperatie, waarin alle groene onderwijs- en onderzoeksinstituten samenwerken houdt een enquête op internet onder leerlingen, studenten, docenten en leidinggevenden uit het groen onderwijs om duidelijk te krijgen hoe daar tegen biologische landbouw wordt aangekeken. Het resultaat van dit onderzoek is input in de discussie over de mogelijke en wenselijke rollen van het groen onderwijs in de beeldvorming over biologische landbouw.

De enquête is onderdeel van het project 'Beeldvorming van biologische landbouw' dat uitgevoerd wordt door Wageningen UR in opdracht van het ministerie van LNV.

De enquête is te vinden op de [site van de Groene Kennis Coöperatie](#). Het invullen van deze kost ongeveer 5 minuten. Onder alle volledig ingevulde enquêtes wordt een 8 GB MP3 speler met beeldscherm voor video's verloot.

Bron: Groene Kennis Coöperatie, 07/12/09



PRODUCENT

Oproep onderzoek biologische landbouw 2009! - deadline 22 januari 2010

De projectoproep 'Onderzoek biologische landbouw 2009' van het departement Landbouw en Visserij, afdeling Duurzame Landbouwonwikkeling is gelanceerd!

De oproep heeft betrekking tot onderzoek biologische landbouw rond "Plantaardige en dierlijke productie" met speciale aandacht voor biologisch voeder, dierenwelzijn en -gezondheid, bodem en bemesting.

Samenwerking tussen verschillende onderzoekspartners en voorafgaand overleg en afstemming met de sector worden positief beoordeeld. De projectvoorstellen dienen uiterlijk tegen 22 januari 2010 verstuurd te worden naar het Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwonwikkeling, Ellipsgebouw, Koning Albert II-laan 35 bus 40, 1030 Brussel t.a.v. Johan Verstrynge.

Info: Lieve De Cock, tel: 09 272 23 52,
lieve.decock@ilvo.vlaanderen.be, www.nobl.be

Bron: NOBL, 9/12/2009



Bioboer Rik en vriendin zetten zich in voor het klimaat

7/12/2009 - Bioboer Rik Delhayе heeft een zeeboei op zijn akker gelegd. Een knipoog naar de milieutop van Kopenhagen, waar zijn vriendin Isabel momenteel in de keuken van het Deense restaurant Noma staat. Dat culinaire centrum behoort tot de absolute wereldtop.

Piet Lesage Rik Delhayе is al decennialang bioboer. Op zijn erf langs de Bellestraat in Westouter baat hij een biowinkel uit met een ruim assortiment voedingsproducten. Sinds 2006 vind je er ook het boerderijrestaurant 'Boergondië', waar Isabel Verschelden kokkin is. Al zal je haar daar momenteel niet achter het fornuis vinden. Nu staat ze immers in de keuken van Noma, het enige tweesterrenrestaurant van Denemarken in Kopenhagen. Noma is volgens de gezaghebbende lijst van The San Pellegrino World's 50 Best Restaurants het derde beste restaurant ter wereld. Chef René Redzepi, een relatief jonge Deen van Macedonische afkomst, koos de Vlaamse Isabel uit om hem in zijn keuken te helpen tijdens de milieutop van Kopenhagen.

Rik Delhayе: 'De chef is een van de drijvende krachten achter de beweging New Nordic Food, die ijvert voor het gebruik van eerlijke en correcte producten. Ter gelegenheid van de milieutop heeft hij zijn restaurant ingepakt als een ijsberg. De politici zullen er niet naast kunnen kijken. Isabel, die hier in 'Boergondie' vanuit dezelfde filosofie werkt, heeft hem een brief geschreven. Redzepi krijgt aanvragen van koks vanuit de hele wereld. Maar Isabel mocht haar valies pakken en naar Denemarken trekken. De wereldchef kan zich immers volledig vinden in onze filosofie, want hij koopt ook bij plaatselijke bioboeren. Meer en meer koks beginnen dat te doen.'

Met de auto naar Kopenhagen

Rik heeft Isabel zelf naar Kopenhagen gevoerd met de wagen. Met het vliegtuig was moeilijk omwille van de bagage en haar fiets. 'Ja, ze verblijft op zes kilometer van het restaurant en gaat er elke ochtend met haar fiets naartoe voor een werkdag van telkens vijftien uur. Deze week leerde ze Redzepi's manier van werken kennen. Ze zal daar veel bijleren', zegt Rik.

En hoe zit het nu met die zeeboei die hij op zijn erf legde? 'Ooit kwam de zee tot hier in het Heuvelland. Als de opwarming van de aarde blijft duren, zullen diverse eilanden zoals Uhuru in de Malediven tegen het eind van deze eeuw al verdwenen zijn. Op termijn blijft ook Heuvelland niet droog', besluit Rik.

Bron: Het Nieuwsblad, 5/12/2009



Biologisch geteelde eiwitrijke grondstoffen voor biggen

In 2012 moeten volgens de EU-wetgeving voeders voor biologisch gehouden varkens 100% grondstoffen van biologische herkomst bevatten. Betaalbare en geschikte biologisch geteelde eiwitrijke grondstoffen voor biggen zijn schaars. Wageningen UR Livestock Research heeft daarom in het buitenland geïnventariseerd welke mogelijkheden er zijn. Het meest veelbelovend lijkt het technologisch behandelen van raapzaad en zonnebloemzaad vanwege de gewenste hoge aminozuurverhouding tussen verteerbaar methionine en verteerbaar lysine.

Geschikte biologische eiwitbronnen

In Nederland wordt momenteel aardappeleiwit als belangrijke eiwitbron gebruikt in biggenvoeders, maar dit product is niet van biologische herkomst. Erwtten, veldbonen, lupinen, weipoeder en sojaschilfers bevatten weliswaar een vrij hoog eiwitgehalte, maar de verhouding van de aminozuren darmverteerbaar methionine / darmverteerbaar lysine (idMet / idLys) is te laag voor biggen. Het is niet toegestaan om vrij methionine aan de voeders toe te voegen, daarom is het gebruik van andere eiwitbronnen met een hogere aminozuurverhouding idMet / idLys noodzakelijk.

Buitenlandse bevindingen

Het maken van 100% biologisch voer voor biggen blijkt ook in het buitenland nog niet zo gemakkelijk, omdat er niet zo veel alternatieve eiwitbronnen zijn. Het is mogelijk om een raapzaadconcentraat met 74% eiwit te maken en een veldbonenconcentraat met 60% eiwit. Erwtten kunnen gemakkelijk via windziften een eiwitgehalte van 55% bereiken. Door raapzaad- en zonnebloemzaadconcentraat te combineren met vlinderbloemigen als erwtten en bonen kan een evenwichtig voer worden samengesteld met gewenste aminozuurverhoudingen. Het voeren van ingekuild jong gewas gras/klaver kan een belangrijke bijdrage leveren aan de eiwit- en energievoorziening voor vleesvarkens (vanaf 25 à 30 kg) en fokzeugen. Voeding van veel gras/klaversilage vraagt wel extra aandacht voor de kwaliteit van het varkensvet. Een strategie voor eiwitbesparing is het maken van minder geconcentreerde voeders met een juiste verhouding aminozuur / energie. Het houden van diverse organische reststromen binnen de organische keten, door de reststromen van conventionele en biologische herkomst (zoals biologische aardappelen en melkpoeder) gescheiden te houden, is noodzakelijk.

Onderzoek

Op basis van deze buitenlandse studie is Wageningen UR Livestock Research in augustus gestart met verteringsonderzoek bij gespeende biggen die tarweglutenmeel, maïsglutenmeel, raapzaad-, erwten- of veldbonenconcentraat in het voer krijgen verstrekt. In het onderzoek is tarweglutenmeel in plaats van zonnebloemzaadconcentraat meegenomen, omdat dit concentraat niet wordt gemaakt door leveranciers.

Contact informatie: Carola van der Peet-Schwering, Wageningen UR Livestock, carola.vanderpeet@wur.nl

[Rapport 233 'Verslag van een studiereis naar de bijdrage van krachtvoergrondstoffen en grasproducten aan de eiwitvoorziening van biologische biggen'](#)
[PraktijkRapport Varkens 47 'Alternative protein crops in diets of organically housed weanling pigs'](#)

Bron: Biokennis, 10/12/2009



Het nieuwe biologische telen

Biologische glastuinders sluiten aan bij de innovaties die zich in de glastuinbouw afspelen. Afgelopen jaar liep in de proefkas van Wageningen UR in Bleiswijk (NL) een proef met grondteelt van tomaten. Wat hebben de onderzoekers hiervan opgestoken?

Biologische glastuinders sluiten aan bij de innovaties die zich in de glastuinbouw afspelen. Afgelopen jaar liep in de proefkas van Wageningen UR in Bleiswijk een proef met grondteelt van tomaten, wat hebben de onderzoekers hiervan opgestoken.

Tijdens de jaarbijeenkomst in november praat Arie de Gelder de tuinders bij: “De maatregelen die we nemen zijn gericht op het vasthouden van de warmte door middel van isolatie, in ons geval dubbelscherm. De kas helemaal sluiten lukt (nog) niet vanwege oplopend vochtgehalte en CO₂. Daarom zoeken we naar een nauwkeurige afstemming waarbij ontvochtigen en luchtverdeling centraal staan”. Het ontvochtigen gebeurt door koude buitenlucht, die relatief weinig vocht bevat, op te warmen en in de kas los te laten. Op deze wijze wordt het vocht deels afgevoerd wat meerdere voordelen heeft” aldus de onderzoeker. “Naast een betere temperatuurverdeling in het gewas voorkomen we dat het gewas nat wordt en dat voorkomt infecties van schimmels, met name botrytis.”.

De proeven hebben nog meer kennis en inzicht opgeleverd. De verticale opbouw van de ruimtetemperatuur bij gecontroleerd ventileren is anders. Om dit goed te sturen zijn meer meetpunten in de kas nodig. Het gevoel geeft niet altijd de juiste informatie. Bij droge lucht voelt het wat kouder aan en de teler is dan geneigd een minimumbuis in te zetten hetgeen een verkeerde handeling kan zijn. Afgelopen jaren

hebben we zeer veel metingen gedaan in relatie tot het klimaat buiten en binnen de kas. Dit helpt ons om het klimaat nauwkeuriger te sturen, nu sturen telers de temperatuur vooral op basis van het licht. Maar het gaat vooral om de combinatie van licht, vocht en CO2 waarmee we uiteindelijk hogere producties bereiken. Voorlopig hebben we nog wel ramen nodig in de kas, helemaal sluiten is niet haalbaar.

Contact informatie: Arie de Gelder, PPO van Wageningen UR,
Arie.degelder@wur.nl
[Handout presentatie 'Energie en opwarmen van buitenlucht'](#)



FR - Agriculture et biodiversité: un guide des bonnes pratiques

Comment les agriculteurs peuvent-ils enrichir la diversité des espèces vivantes sur leur exploitation ? Ecologistes et agriculteurs "bio", décidés à travailler ensemble, ont présenté vendredi un "guide technique et recueil d'expériences" sur la question.

Ce guide est l'aboutissement d'un programme initié par la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) sur 5 ans (2004-2009) afin d'améliorer la biodiversité sur 130 exploitations agricoles réparties du 18 départements.

Restauration des haies et des boisements, plantation des bandes enherbées pour faciliter la présence d'insectes prédateurs naturels des parasites, fauche tardive des jachères pour laisser le temps aux oiseaux nichant au sol de se reproduire, maintien des zones humides et limitation du recours aux pesticides font partie des actions recommandées dans ce guide.

Au total quatorze fiches techniques apportent des réponses concrètes aux questions concernant les pratiques agricoles et la sauvegarde de la biodiversité sur les exploitations.

Pour ce programme, la LPO s'est associée avec différents réseaux d'agriculteurs - Forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement (Farre), la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) et la Fédération nationale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Fnacivam).

La biodiversité ne génère pas forcément de rentabilité", reconnaît Allain Bougrain Dubourg, président la LPO, même si certains agriculteurs se sont rendus compte qu'en plantant des haies, ils contribuaient à limiter l'érosion de leurs cultures.

Mais ce programme offre "une vitrine remarquable au potentiel entre agriculture et biodiversité", ajoute-t-il, souhaitant que ce travail soit développé lors de l'année internationale de la biodiversité en 2010.

Bron: AFP, 4/12/2009



Soil Carbon – the missing link in COP 15

New research from the Soil Association reveals that if all UK farmland was converted to organic farming, at least 3.2 million tonnes of carbon would be taken up by the soil each year - the equivalent of taking nearly 1 million cars off the road. Patrick Holden, Soil Association Director, said: “Unless we are successful in tackling climate change, we won’t be able to feed the world’s growing population, however we farm. This report shows that agriculture can reduce greenhouse gas emissions while producing food sustainably.

“Our findings add fresh evidence to the strong case for agri-environmental farming made in the IAASTD Report, produced by 400 international scientists and endorsed by the UK Government.”

According to the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), 89% of agriculture’s global greenhouse gas (GHG) mitigation potential is from carbon sequestration – a fact that Governments seem to be ignoring in the critical run-up to climate change talks in Copenhagen (COP 15) in December.

The research’s key findings are:

- On average organic farming produces 28% higher levels of soil carbon compared to non-organic farming in Northern Europe, and 20% higher for all countries studied (in Europe, North America and Australasia).
- In the UK, grasslands and mixed farming systems also have a vital role to play, and soil carbon may go a long way to offsetting the methane emissions from grass-fed cattle and sheep.
- The widespread adoption of organic farming practices in the UK would offset 23% of UK agricultural emissions through soil carbon sequestration alone, more than doubling the UK Government’s pathetically low target of a 6-11% reduction by 2020.
- A worldwide switch to organic farming could offset 11% of all global greenhouse gas emissions. Raising soil carbon levels would also make farming worldwide more resilient to extremes of climate like droughts and floods, leading to greater food security.

Peter Melchett, Soil Association policy director said: “This research underlines the immediate and profound effect that organic farming techniques could have in reducing greenhouse gas emissions in the UK and globally. Climate change means that business as usual in our food and farming systems is no longer an option. To minimize tropical deforestation and maximize soil carbon sequestration we need to move to healthier diets based on unprocessed, seasonal produce and grass-fed meat in moderation rather than intensive poultry and pork. With dietary shifts we could feed the world sustainably, address the health and diet-related ill-health time bomb, and help meet our GHG targets. This should provide a no-brainer basis for inclusion in the COP15 treaty.”

[1] [Read the full report and summary of findings here](#)

[2] Soil carbon facts & figures:

- Soil is a major store of carbon, containing three times as much carbon

as the atmosphere and five times as much as forests. About 60% of this is in the form of organic matter in the soil.

- The large size of this store means that soil carbon changes can have significant effects on the level of atmospheric CO₂. Each 1% increase in average soil organic carbon levels could in principle reduce atmospheric CO₂ by up to 2%.
- Soil carbon losses account for a tenth of all the CO₂ emissions by human activity since 1850. However, unlike the losses of carbon from the burning of fossil fuels, the soil carbon store can be recreated.
- The principal component of the soil carbon store is humus, a stable form of organic carbon with an average life-time of hundreds to thousands of years.

Bron: Soil Association, 26/11/2009



Vraag & aanbod

* Te koop: Gras uit bio-gecertificeerde hoogstamboomgaarden: 4,5 ha: hooi of voordroog, kleine of grote balen/pakken.
Info: VOF Den Boogerd, Jan Gelders (3545 Zelem), tel: 0472 970 277, jangelders17@yahoo.fr

* Te koop: Bio-triticale 2ha + stro en bio-grasklaver in middelgrote balen gewikkeld.
Info: Marc Verhofstede (Zaubroekstraat 227 9870 Zulte), tel: 0472 970 277

* Te koop: 60 ton voederbieten
Info: Dirk Jongers, tel: 0485 209 270, dirk.jongers@telenet.be

* Te koop: hooi, luzernehooi en stro (van tarwe en gerst). Ook polyester silo's te koop.
Info : Theresiahoeve, Francois Ongenaert (Verrebroek) , 0496 254 309, theresiahoeve@skynet.be

* Te koop: mengvoerwagen strautmann, maaier Kuhn GMD 600, schoffelmachine Vanhoucke 6 rijen x 75cm, vingerwieders, zaaimachine Nodet 3m, landrol 3m, stromachine, bietenmolen, stroklem, smalle wielen 11.2 R44 en ook snelkoppeling voor dubbele banden 44-34
Info : Eddy Desmedt , 0476/ 98 29 88, nadinepillaert@telenet.be

* Gezocht: Wie wil experimenteren met aanbrengen van bedekkingsmateriaal (stro, oud hooi, houtsnippers, compost) onmiddellijk na maisinzaai of in strokenteelt (maïs-gras / maïs-aardappelen of maïs-bieten)
Info : Guy Houben (Herk-de-Stad), 0472 25 13 36

* Te koop: 42 ton kippenmest of 200 ton gemengde rundermest.
Info: Georges Van Laethem, tel & fax: 02 356 55 28 (bf-30/11/2009)



VERWERKER

Organics are “hottest” dining trends

Organic products have been tipped as hottest fine dining trends for 2010 in a survey of over 1800 professional chefs of the American Culinary Federation. The annual “What’s Hot” survey revealed that 73 % of ACF chefs voted organic produce as a hot restaurant menu trend for 2010. Organic coffee was voted the second hottest non-alcoholic beverage and organic beer, wine and spirits were also tipped to be the top alcohol trends of the coming year.

Organics has played a pivotal role in the evolution of the international fine dining scene and Australia has been no exception, with organic culinary creations now a common feature of the country’s most acclaimed and award-winning restaurant menus, BFA reports. Demand for certified organic produce from some of Australia’s most highly awarded chefs has led this trend. Holly Vyner, Biological Farmers of Australia General Manager, says the growing interest in certified organic produce from renowned Australian and international chefs confirms the superior quality of organic over conventionally produced food. “It appears that both chefs and consumers are identifying that organic produce is not only a healthier and more sustainable option but is a superior standard of product in terms of both quality and flavour.”

Bron: BFA, 10/12/2009



Millésime bio 2010 : la plus grande cave bio !

Les 25, 26 et 27 janvier 2010 aura lieu, au Parc des expositions de Montpellier, la 17ème édition du salon professionnel « Millésime Bio ». Cet événement international a été créé en 1993 par quelques viticulteurs du Languedoc-Roussillon adhérents à l’AIVB-LR (Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon) cherchant à mieux faire connaître les vins issus de la viticulture biologique et les caractéristiques du nouveau millésime.

Le salon regroupe aujourd’hui une offre très représentative des vins issus de l’agriculture biologique du monde entier. En 2009, ce salon professionnel a réuni 354 exposants producteurs et négociants (+27% en un an), venus d’Afrique du Sud, Allemagne, Espagne, France, Grande-Bretagne, Italie, Pologne, Portugal, Roumanie, et 1700 visiteurs professionnels européens, nord-américains et japonais essentiellement, représentant 700 entreprises des métiers d’achat du vin (+50% en un an). Au total, 31 pays étaient représentés (hors France), dont 14 hors Union Européenne.

Fort du succès de l’édition 2009, qui lui permet d’atteindre une

dimension mondiale, Millésime Bio 2010 accueillera plus de 400 exposants (vignerons et metteurs en marché). L'un des moments forts du salon, c'est aussi la 3ème édition de son concours. La dégustation des échantillons par un jury de professionnels a eu lieu le 16 novembre dernier. Une des particularités du salon est le fait que les stands ne sont pas regroupés par région ou par appellation, mais répartis au hasard. Cette caractéristique de Millésime Bio est un souhait délibéré des organisateurs afin de favoriser la rencontre et la curiosité.

[Plus d'informations ici](#)

Bron: millesime.bio, 9/12/2009



VERKOOPPUNT

Ecocheque schiet duurzame doelstelling voorbij

De ecocheque schiet vaak aan zijn doel voorbij. De cheque werd de voorbije zomer ingevoerd als crisismaatregel om de koopkracht van de consument te verhogen, maar kon alleen gebruikt worden bij de aankoop van ecologisch duurzame producten. Inmiddels zijn door bedrijven al meer dan 450.000 ecocheques uitgeschreven. Maar op de verkooppunten blijkt er heel wat verwarring te heersen. Het kassapersoneel wordt niet alleen geconfronteerd met een extra betaalmiddel, maar bovendien mogen daarbij alleen welbepaalde producten worden aangekocht. In praktijk worden met de ecocheques allerhande aankopen betaald, zelfs wanneer die onmogelijk tot de duurzame categorie gerekend kunnen worden. Accor en Sodexho, leveranciers van de ecocheques, geven toe dat sommige winkels misschien niet goed geïnformeerd zijn, maar zeggen niet te kunnen optreden tegen overtreders.

Bron: Express.be, 3/12/2009



Wat doen supermarkten aan duurzaamheid?

In de retailsector worden duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen heel belangrijk gevonden, zo blijkt uit alle jaarverslagen. Het is echter niet duidelijk wat de supermarkten voor activiteiten op dit gebied ontplooiën. De meeste businessmodellen geven aan hoe het management in de keten zich zou moeten gedragen, zonder te beschrijven wat er daadwerkelijk gebeurt en hoe dit zich verhoudt tot de overige managementfuncties en de rest van de bedrijfsvoering.

In een vandaag gepubliceerde studie, uitgevoerd door LEI Wageningen UR en RSM, zijn Albert Heijn, Super de Boer, C1000 en de Europese retailers Coop, Tesco, Kesko op dit punt onderzocht, op basis van de publicaties van en over deze bedrijven over een periode van twaalf jaar. Eén van de uitkomsten is dat prijsvechters niet per se slechter scoren op

duurzaamheid dan andere supermarkten. Een ander inzicht is dat de interne afstemming van maatschappelijk verantwoord ondernemen tussen managementfuncties van belang is om in staat te zijn met externe partijen tot gezamenlijke duurzaamheidsstrategieën te komen.

Het onderzoek draagt bij aan het ontwikkelen van een methode om de resultaten van supermarkten te meten op het gebied van duurzaamheid en maatschappelijke waarden. Het is een onderdeel van het project 'Duurzaam in Retail', dat gestart is op initiatief van Super de Boer en waarbij Stichting Natuur en Milieu en OxfamNovib partners zijn. LEI Wageningen UR en RSM hadden een ondersteunende rol in het onderzoeken en ontwikkelen van duurzaamheidsstrategieën in retailketens.

Consumentenonderzoek

In het kader van hetzelfde project heeft LEI Wageningen UR onderzocht hoe consumenten over duurzaamheid denken, en hoe supermarkten bij de consument een voorkeurspositie kunnen behalen door zich te onderscheiden op duurzaamheidsaspecten. Uit dit onderzoek blijkt dat er verschillende manieren zijn waarop de supermarkt een duurzaamheidsstrategie naar consumenten kan communiceren maar dat het vooral belangrijk is dat een supermarkt in zijn geheel duurzaamheid uitstraalt om geloofwaardig over te komen. De hele identiteit van de supermarkt is hierbij in het geding, het is niet voldoende om enkele losse producten aan te bieden die aan bepaalde voorwaarden voldoen. Voor producten is het effectiever om meer dan één positieve waarde uit te stralen en bijvoorbeeld ambachtelijkheid te combineren met diervriendelijkheid of milieuvriendelijkheid. Supermarkten kunnen hun huismerken strategisch gebruiken om duurzame initiatieven te lanceren en zich positief te onderscheiden bij de consument

Bron: WUR, 4/12/2009



NL - "Overheid moet ingrijpen in supermarkt om gezonde landbouw mogelijk te maken"

Een toekomst met een gezonde landbouw komt er alleen als de overheid ingrijpt in de supermarkt. Dat stellen Wouter van der Weijden, directeur van de Stichting Centrum voor Landbouw en Milieu en Bert van Ruitenbeek, adviseur van Biologica, in een opinieartikel in De Volkskrant.

Supermarkten die sturen door meer gezonde of producten aan te bieden lopen tegen grenzen op als klanten weglopen naar de concurrent omdat een product niet meer te krijgen is of te duur wordt. Daar ligt een taak voor een meesturende overheid. Dat kan met convenanten, maar de effecten daarvan zijn beperkt. Dat bleek vorige week na vijf jaar Convenant Overgewicht.

Minister Verburg van LNV wil dat Nederland over vijftien jaar koploper is in de verduurzaming van de voedselproductie. Dat wil zij vooral bereiken door innovatie, voorlichting en stimulering, maar dat zijn te vrijblijvende beleidsinstrumenten uit het neoliberale repertoire. Er is een integraal gezondheids- en duurzaamheidslogo nodig en het kabinet moet met kracht bevorderen dat het bedrijfsleven dat gaat gebruiken.

Ook een Convenant Duurzame Voeding kan helpen, aangevuld met slimme regels en heffingen. Het kabinet heeft al één goed begin gemaakt: de overheid gaat zelf duurzame producten inkopen, aldus Van der Weijden en Ruitenbeek.

Bron: Volkskrant, 9/12/2009



NL - Stichting BioMerk is Vriend van de Groenpas

De Groenpas heeft in de afgelopen maanden bij 6 testwinkels een prima start gemaakt. In januari wordt de testfase uitgebreid met 10 extra winkels. Inmiddels is er ook een initiatief gestart voor bedrijven. Via Vrienden van de Groenpas kunnen bedrijven dit geweldige initiatief ondersteunen met een bijdrage in de ontwikkelingskosten. De bedrijven van Stichting BioMerk doen natuurlijk mee. Hoe werkt de Groenpas en is deze pas ook iets voor jou? De Groenpas zit nog in de testfase, maar de eerste reacties en resultaten maken nu al duidelijk, dat de Groenpas een schot in de roos is.

Het idee is even simpel als doeltreffend: je betaalt 100 euro voor een jaar Groenpas. Jouw winkel besteedt dat geld vervolgens aan duurzame projecten zoals bijvoorbeeld de realisatie van een dichte koeling of verlichting met minder energieverbruik. Dat is dus al een win-win situatie voor iedereen, maar als tegenprestatie ontvang je bovendien 6% korting op al je boodschappen. Bij een wekelijks bedrag van 34 euro haal je de investering er zelfs volledig uit. En bij 40 euro per week maak je zelfs een rendement van 20% op je 100 euro. Dat krijg je bij geen enkele bank. Maar er zijn ook Groenpas houders, die spontaan het idee ondersteunen. De korting is dan meegenomen, maar de Groenpas betekent eigenlijk meer.

De Groenpas brengt mensen bij elkaar

De 6 testwinkeliers zijn soms bijna verbaasd over de eerste resultaten van de Groenpas. Vooral de spontane gesprekken rondom de Groenpas en de verdieping van het contact met de klanten vallen op. Inmiddels wordt er al gewerkt aan initiatieven om met behulp van de Groenpas de hele bio keten van boer tot klant met elkaar te laten samenwerken. De Groenpas brengt op die manier mensen positief bij elkaar rondom het realiseren van het gezamenlijke doel van een duurzame bio wereld.

Bio BTW vrij?

De 6% is gekozen als symbool voor het feit dat bio feitelijk het milieu nu al minder belast. Maar tegelijkertijd gaat de Groenpas ook de politiek actief betrekken middels een verbinding met de initiatiefnemers van www.biobtwvrij.nl, waarvoor inmiddels al 85000 ondertekenaars zijn verzameld. Om er een echt burger initiatief van te kunnen maken is het wel nodig dat 40000 ondertekenaars ook hun e-mailadres op de site achterlaten en dat heeft nog maar krap de helft van de 85000 gedaan. Staat jouw adres daar ook al bij? Zie www.biobtwvrij.nl.

Bron: Biofood, 2/12/2009



Griekenland - Organic supermarkets in Athens: an investment in the future

Customers are still fairly thin on the ground, but the infrastructure for those interested in organics is in place. In the Athens region there are now a dozen organic supermarkets serving about 4 million inhabitants. These are professional supermarkets like those you find in Germany, France or Italy. If sufficient numbers of customers are to shop in these well run stores, there have to be advertising campaigns and people have to be persuaded to think differently. During the year, the conventional trade has been busy building up a substantial organic product range.

“Carrefour has made a big effort this year,” says the wholesaler Stamos Manginas. He explains that previously Carrefour had only three stores selling organics, but now there are 200 that are even selling fresh organic meat. Masutis, Veropoulos and Sklavenitis are other chains in the conventional retail food trade that now stock an organic product range that comprises, however, only 100 articles. The Belgian chain Delhaize has been stocking 300-500 organic products for much longer (about 8 years). As in other countries, the greater availability of organic products has resulted in smaller specialist shops, with a retail area of 50-70 m², becoming unprofitable and closing down. This is why some independent operators have realised that they can only be effective if they have the bigger product range and the more professional approach typical of organic supermarkets.

A number of years ago, the two organic chains Green Post and Green Farm began to open bigger specialist stores. The name of the stores belonging to these chains has been changed. The wholesaler Biotos calls its stores Prasino (green). The most recent one (600 m²) was opened in December 2009 in the Iraklio district. This spacious store stocks a wide range of organic products comprising 7,700 articles, including fish and meat. The store in Kifissia (204 m²) was opened in 2004, and in 2006 a 300 m² store was launched in Chalandri where, since 2008, 60 m² have been given over to eco-textiles, that unfortunately are still not selling well.

Stamos Manginas, the owner of Biotos, puts the emphasis in his store on added value. Since the beginning of August, nutritional advice has been available through a nutritionist who alternates between the three

stores. “It doesn’t cost anything to have a brief discussion, but for longer consultations you have to pay and book in advance,” explains Manginas. He is shortly going to have another 180 m² turned into rooms for therapy, consultations and offices on the top floor of the Prasino store in Iraklio. A good 200 customers a day (the trend is upwards) shop in the store, that is located on a through-road heading north. The 41-year-old Manginas is pleased to report that in 2009 the three stores will have a turnover of around 4 million euros. His wholesale business, that supplies 200 wholefood shops in Greece, will have a turnover of 6 million euros. He supplies the Athens region with his fleet of six lorries, and the rest of the country via partner companies. His product range consists of 1,000 articles and includes meat, dairy products, fruit and vegetables, frozen foods and dry goods.

Step by step Manginas is building up two brands: Biotos for the specialist trade and Prasino for his own shops. He has been investing heavily in advertising for quite some time and has brought new customers into his shop with his “buy one, get one free” campaigns that have promoted, for example, olive oil, pistachios or Green & Black chocolate. Campaigns with 20-25 % discounts for particular Biotos articles run throughout the year in the specialist shop he supplies. “We advertise 8 – 10 products each month,” he explains. He is keen to include new regional manufacturers, and he is particularly pleased with a new range of jam, honey and tomatoe products with attractive labels that he has recently started selling.

Since a full spectrum of domestically produced organics is not yet available, as in other countries where the organic trade is still being established, many goods have to be imported. In recent years, most companies in Central and Western Europe have sought partners in other countries in order to extend their market. Since manufacturers who are in competition with one another prefer different importers and wholesalers, the result in most countries is dissipation rather than concentration. In the absence of a really efficient wholesale trade that could sell (almost) all domestic and foreign goods, specialist retailers have no option but to order from a whole range of suppliers. This makes the supply chain more expensive than it should be, and retailers are forced to bear a much higher cost burden.

23 km to the north of the Acropolis in the centre of Athens is the Anoixes district, where the organic store Lotos is located. “We were the first large-scale store in Athens,” Marina and Argyris Laines are pleased to point out. The specialist store, that was opened in 2004 and has 300 m² of retail space, is attractively and clearly designed. It carries an especially big range of 7,000 articles and has a well stocked fresh meat counter. Marina Laines estimates that about 30 % of their goods come from Greece, which means that they have to import the major part of their stock. A problem is the big difference in price compared with conventional foods – around 50 – 60 % more, and in some cases even double the price.

Every day, 150 – 200 customers travel up to 20 km to use the store.

Exactly 10 years ago, Mr and Mrs Laines started with a 53 m² shop near their current location. When it became too small, as demand grew continuously, they decided to move but stayed in the same busy road. Seven staff, including a trained meat salesman, help the Laines to stock the shelves, operate the tills and give advice. The store is open very long hours – from 8.00 in the morning to 21.00 at night. On Saturdays they are open “only” until 19.00.

Mondo, that is located on a fairly busy road in the centre of Athens, catches the eye with its spectacular exterior – a larger than life-size picture of a smiling girl holding four apples between her arm and chin. The 200 m² organic supermarket in the Chalandri district is run by two former Biotos employees. The specialist store stocks a comprehensive range of 6,000 articles but the fairly sparse fruit and vegetable section confirms the low number of customers who shop there (only 100 – 120 a day). Mondo is supplied by, for example, the wholesaler Green Bay. Rapunzel, Vivani, Ecovert, Moelen-Artje, De Rit, Provamel and Tartex are supplied via the importer Biofresco.

Bron: Organic-Market.info, 4/12/2009



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. De artikels vermelden geenszins het standpunt van BioForum Vlaanderen, tenzij dit er duidelijk bij staat. 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'.