

BioForum Bioknipsels 57 - 24 juni 2010

Deze editie van de Bioweek zit er alweer op! Bedankt voor jullie talrijke aanwezigheid op de vele activiteiten. In deze Bioknipsels kijken we even terug op de Bioweek 2010 met en we denken al aan volgend jaar. In 2011 zal de Bioweek doorgaan van zaterdag 4 tot en met zondag 12 juni. Er zal dan ook een nieuwe Bioweek website en facebook fanpagina worden aangemaakt! Om intussen up to date te blijven van een heleboel interessante bio weetjes, kan u altijd terecht op www.bioforum.be of via deze Bioknipsels natuurlijk.

Veel leesplezier,
BioForum Vlaanderen

Het doel van de Bioknipsels is weer te geven in welke mate en met betrekking tot welke thema's bio in de algemene en gespecialiseerde pers aan bod komt. De Bioknipsels vertolken dus niet het standpunt van BioForum Vlaanderen, tenzij zij worden aangeduid met dit logo: 

ALGEMEEN

- [En de Bio Award gaat naar Het Bolhuis!](#)
- ["Bio niet per definitie gezonder"](#)
- [NL - Weekend van de biologische boeren en tuinders trekt 80.000 bezoekers](#)
- [3 sterrenkok Sergio Herman kookt alleen nog biologisch](#)

PRODUCENT

- [3 reportages over bio op Boerenstebuiten TV](#)
- [Luxemburg verbiedt ggo-aardappel Amflora](#)
- [Cursus brood bakken in de houtoven](#)
- [Innovatiesteunpunt bekroont tien vernieuwende boeren](#)
- [Elke maand worden 300 Franse landbouwers bioboer](#)
- [NL - Biologische groentebedrijven renderen beter dan gangbare bedrijven](#)

VERWERKER

- [Studiedagen voor biowinkeliers](#)
- [Voorlopig geen biowijn](#)
- [Verslag van het vierde European Organic Congress](#)
- [Schoolrefter hip en gezond](#)
- [Duitsland: Growth Market Bistros/Food-to-go](#)

VERKOOPPUNT

- [FoodClick brengt streekproduct met een muisklik in huis](#)
- [NL - Rens vd Bulck: bio is saai geworden](#)
- [NL - Natuurwinkels vallen uit elkaar](#)



ALGEMEEN

En de Bio Award gaat naar Het Bolhuis!

14/06/2010 - Natuurboerderij Het Bolhuis uit Diest wint de Bio-Award 2010. Daarmee bekroont BioForum Vlaanderen een project dat voedsel én biodiversiteit produceert. De jury looft Het Bolhuis als een bedrijf dat de bioproductie overstijgt en een mooi voorbeeld vormt van het samengaan van succesvolle landbouw en biodiversiteit. Natuurboerderij Het Bolhuis werkt op verschillende vlakken aan biodiversiteit. De boerderij zet zich in voor het behoud van enkele bijna verdwenen rassen van runderen, schapen, geiten en kleinvee. Zo is het één van de belangrijke fokkerijen van Kempische runderen en Ardense Voskoppen. Het biologische vlees wordt op de boerderij vermarkt.

Daarnaast beheert de Natuurboerderij in nauwe samenwerking met de natuurbeheerders Natuurpunt en het Agentschap voor Natuur en Bos meer dan 80 ha natuurreservaat. Natuurarme akkers en graslanden werden omgezet in natuurrijke graslanden: glanshaverhooilanden, dottergraslanden, kamgraslanden, heischrale graslanden en ook grote zeggevegetaties en heidelandschappen. Op de percelen die de Natuurboerderij beheert bloeien zeldzame orchideeën, duizendguldenkruid, heidekartelblad, rapunzelklokje en waterkruiskruid. Zilverreigers, wintertalingen, watersnippen en porceleinhoen voelen zich thuis tussen de grazende koeien.

De jury van de Bio-Award 2010 en BioForum Vlaanderen hopen dat deze bekroning - uitgerekend in het jaar van de biodiversiteit - de aandacht trekt op mooie projecten die net als Het Bolhuis landbouw en natuur combineren. Tegelijkertijd hopen ze hiermee de overheid aan te zetten om dit soort projecten te stimuleren en te ondersteunen zodat ze economisch rendabel en onafhankelijk worden.

Kurt Sannen van het Bolhuis was in de wolken met de Bio Award 2010. Hij vertelde dat het voor hem een heel bijzonder weekend was geworden omdat net zaterdag een orchidee was ontdekt in het natuurreservaat Dassenaarde dat door Het Bolhuis wordt beheerd.

De overige genomineerden voor de Bio-Award 2010 waren groothandel BioFresh, biokribbe De Biotoop, Delhaize Group en het Brugse Instituut Ter Groene Poorte. [Lees hier meer over de andere genomineerden.](#)

Aan Waalse kant ging de Bio Award naar Trop Bon. [Lees hier meer over de Waalse Bio Award 2010.](#)

Meer informatie: Carla Rosseels, perswerking, 0485 51 53 66

BioForum  , 14/06/2010



"Bio niet per definitie gezonder"

De Duitse consumentenorganisatie Stiftung Warentest vond na 85 onderzoeken een lager pesticidenresidu maar geen principieel verschil tussen biologische en gangbare voedingsproducten qua smaak, kwaliteit en gezondheid. In een Brits onderzoek bleken vogels conventioneel voeder te verkiezen, wat volgens de onderzoekers doet twijfelen aan het huidige dogma dat biologisch voedsel altijd gezonder is.

De vraag naar biologische producten neemt elk jaar met ruim drie miljard euro toe. Een belangrijke reden waarom mensen duurdere bioproducten verkiezen boven de voedselproducten van de gangbare landbouw is dat ze gezonder zouden zijn voor mens en dier.

De Duitse consumentenorganisatie Stiftung Warentest onderzocht de gezondheidsclaim van bioproducten en vond in de resultaten van 85 onderzoeken geen principieel verschil qua smaak, kwaliteit en gezondheid. Biologische voedingsproducten onderscheiden zich wél door een lager pesticidenresidu. In die acht jaar bleken biologische producten tussen 30 en 50 procent duurder dan gangbare voedingsproducten.

Stiftung Warentest bracht een samenvatting uit van 85 onderzoeken die zij de afgelopen acht jaar heeft uitgevoerd. In 75 procent van de in totaal 249 onderzochte biologische producten vond de consumentenorganisatie geen pesticidenrestanten. Bij de gangbare voedingsproducten werd in 16 procent van de gevallen geen pesticiden teruggevonden.

Ook vogels schijnen het er niet mee eens dat biologisch voedsel van een betere kwaliteit is. Als kanaries mogen kiezen tussen biologische tarwe en gangbare tarwe, dan gaan ze in zes op de tien gevallen voor de gewone versie, schrijven Britse onderzoekers in Journal of the Science of Food and Agriculture. Dat gold zowel voor vogels in laboratoriumkooien als voor hun soortgenoten in het wild. Kennelijk haalt het consistent hogere eiwitgehalte van de conventionele tarwekorrels (een gevolg van de stikstofbemesting in de gangbare landbouw) de vogels over de streep, denken Ailsa McKenzie en Mark Whittingham van de universiteit van Newcastle.

Het is de eerste keer dat wordt aangetoond dat dieren conventioneel voeder verkiezen boven biovoeder. Eerder uitgevoerde studies met kippen en varkens wezen steeds op een voorkeur voor bio. Volgens de onderzoekers doen de resultaten van hun drie jaar lopende studie twijfelen aan het huidige dogma dat biologisch voedsel altijd boven conventioneel voedsel te verkiezen is en nutritioneel superieur is.

Bron: Vilt, 18/06/2010



: Bovenstaand artikel is een van de zovele studies die kwaliteit van biologische voeding tracht te ondermijnen. Het is daarbij opmerkelijk dat pesticidenresidu's niet worden geassocieerd met 'schadelijk voor de gezondheid'. Nog opmerkelijker is dat de studie gewag maakt van nauwelijks 16% gangbare voedingsproducten, vrij van pesticiden. Los van pesticidenresidu's heeft internationaal onderzoek wel degelijk verschillen aangetoond tussen biologische en gangbare producten voor wat voedingswaarde betreft; het grotere gehalte aan gezonde vetzuren in biologische melk is hiervan een bekend voorbeeld.



NL - Weekend van de biologische boeren en tuinders trekt 80.000 bezoekers

Dit weekend hebben circa 80.000 mensen de open dagen van de biologisch boeren en tuinders bezocht. Lekker naar de Boer! is door Biologica voor het veertiende jaar georganiseerd. Verspreid over het hele land stonden boeren en tuinders klaar om bezoekers hun bedrijf te laten zien. Er waren fietstochten, rondleidingen en proeverijen met kaas, sap, wijn, zuivel, vlees en fruit. Sommige bedrijven hadden workshops georganiseerd voor volwassenen en kinderen, en er waren ook complete boerenmarkten. Bij 12 geselecteerde bedrijven, in elke provincie één, werd extra groot uitpakket met mini-restaurants en muziekoptredens.

Biologische producenten en verkoopkanalen als supermarkten, speciaalzaken en cateraars, hebben actief aan de open dagen meegewerkt door met speciale aanbiedingen te komen of het weekend bij hun klanten onder de aandacht te brengen. Lekker naar de boer! 2010 is georganiseerd door Biologica in samenwerking met de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw.

Bron: Biologica, 14/06/10

3 sterrenkok Sergio Herman kookt alleen nog biologisch

Topkok Sergio Herman van restaurant Sluis in Oud Sluis (***) wil geen groene kok genoemd worden, ondanks dat hij alleen nog maar biologisch kookt. Dat zegt hij in een interview met Proefschrift. Sinds kort is Herman helemaal overgestapt op de biologische agenda. "Ik heb natuurlijk al vaker biologisch geteelde groenten en kruiden in de keuken gebruikt. Elke keer merkte ik dat ik daardoor veel intensere en complexere smaken kon realiseren."

Duurzaamheid en biologische teeltwijzen zijn voor hem nu dan ook vanzelfsprekendheden geworden, die prima passen in de pure keuken die hij zoekt. "De producten hebben een meerwaarde voor mij. Vooral die smaken blijven je bij. Of elke gast dat kan proeven maakt mij niet uit. Dat is niet belangrijk, ik moet er zelf een goed gevoel bij hebben", aldus Herman tegen Proefschrift. De topkok heeft er ook niet veel behoefte aan om tafel 'al dat biologische' uit te leggen. "De totaalbeleving is hetzelfde gebleven, biologisch of niet."

Maar ook al staan biologische producten en duurzaamheid bij zijn restaurants Oud Sluis en Pure-C in Cadzand centraal, toch wil hij geen 'groene kok' genoemd worden. Een voorbeeldfunctie is prima, 'maar in de eerste plaats ben ik natuurlijk gewoon een chef die met zijn smaken bezig is'. "Als er door biologisch te werken meer aandacht komt voor een gezondere keuken, dan is dat mooi."

Hij vermoedt ook dat er altijd mensen zullen zijn die het biologische afwijzen, net als bij de moleculaire keuken. "Je maakt het jezelf niet gemakkelijker om op die manier te werken. Maar dat zie je ook bij de duurzame producenten terug: de teelt van producten is gewoon veel arbeidsintensiever."

Bron: Proefschrift.via www.horecaentree.nl, 9/06/2010

PRODUCENT

3 reportages over bio op Boerenstebuiten TV

- [Studiogesprek BioForum en Bio zoekt Boer](#)

In de Boerenstebuiten-gespreksstudio staan we stil bij biolandbouw in Vlaanderen en bekijken we samen met Bioforum en het project Bio zoekt Boer het nog steeds groeiende Vlaamse biolandschap van naderbij.

- [Reportage: Biologische groenteteler](#)

Van 5 tot 13 juni was het Bioweek en daar blikken wij met BoerenstebuitenTv graag even op terug. Samen met het project Bio zoekt Boer waren we te gast op het biogroentebedrijf van Walter Cambie. Al 14 jaar boert hij Bio, de man weet dus waarover hij spreekt

- [Reportage: Biologisch melkveebedrijf](#)

Hoewel de groentetelers nog steeds de meerderheid van de bioboeren vormen, zijn melk- en vleesveehouders toch aan een flinke inhaalbeweging bezig. Want ook voor hen kan het allemaal perfect Bio. We trokken nogmaals met het project Bio zoekt Boer naar een bioboerderij, deze maal bij Lien en Philip Sinnaeve, die al zo'n 10-jaar een biomelkveebedrijf runnen ...

Luxemburg verbiedt ggo-aardappel Amflora

Luxemburg heeft vanmorgen aangekondigd dat het de ggo-aardappel Amflora, van de Duitse chemiereus BASF, verbiedt. De teelt van Amflora werd op 2 maart goedgekeurd door de Europese Commissie. Het was de eerste keer in 12 jaar dat in Europa een teelttoelating voor ggo's werd afgeleverd. Volgens Luxemburg is de risico-beoordeling waarop de Commissie de beslissing heeft gebaseerd, ontoereikend. Er werd onvoldoende rekening gebouwd met een belangrijk gezondheidsrisico, namelijk antibioticaresistentie.

In Europa mogen momenteel twee ggo's geteeld worden: de ggo-aardappel Amflora en de ggo-mais MON810 van Monsanto. De lidstaten kunnen op grond van het voorzorgsbeginsel de teelt van die ggo's verbieden, als er aanwijzingen zijn dat ze schadelijk zouden kunnen zijn voor het milieu of de gezondheid. Na Oostenrijk is Luxemburg de tweede lidstaat die de ggo-aardappel verboden heeft. De ggo-mais MON810 is al verboden in zes lidstaten, waaronder Frankrijk en Duitsland.

In Vlaanderen is het verrassend genoeg minister van landbouw Kris Peeters zelf die begin mei een veld met de controversiële ggo-mais liet inzaaien. Blijkbaar wegen de belangen van de ggo-industrie er zwaarder door dan de risico's voor milieu en gezondheid. Greenpeace België wil dat de nieuwe federale regering eindelijk het voorzorgsbeginsel toepast en werk maakt van een verbod op Amflora en MON810.

Bron: greenpeace, 16/06/2010

Cursus brood bakken in de houtoven

In samenwerking met De Zonnekeuken (Peter Vandermeersch) en De Zaaier (Diederik Steyaert) organiseren we dit jaar opnieuw een cursus brood bakken in de houtoven op de hoeve. We maken gebruik van vers gemalen inlandse bio-tarwe en natuurlijke rijsmiddelen. De cursus is gespreid over 2 dagen; zo geven we het deeg 's nachts de tijd om rustig het fermentatie-proces door te maken. Tussen de bewerkingen door verdiepen we ons in de achtergronden van de biologische graanteelt, het maalproces, de houtoven en de ambachtelijke broodbereiding. Aan het eind gaat elke deelnemer met 2 broden naar huis.

Met deze cursus willen we de productie en verkoop van regionaal, ambachtelijk houtoven-hoevebrood met bio-bakgraan van eigen bodem nieuw leven inblazen. We sluiten daarmee aan bij de groeiende beweging van boeren-bakkers in het buitenland en regionale korte-keten initiatieven zoals de Zeeuwse Vlegel (NL) en Agribio (Wallonië). We mikken dus niet zozeer op mensen die voor eigen gebruik brood willen leren bakken, maar vooral op diegenen die plannen hebben om (al dan niet kleinschalig) houtovenbrood te bakken en te vermarkten.

We kiezen bij dit bakproces voor natuurlijke rijsmiddelen (zuurdesem, honing-zout-rijsmiddel of Backferment-direkt), die het deeg niet enkel volume geven, maar ook een melkzure fermentatie teweeg brengen, waardoor de smaak, de structuur en de verteerbaarheid van het brood beter zijn en ook de volle korrel kan benut worden.

Wanneer ?

Van woensdag 7 juli, 14.00 u tot donderdag 8 juli, 17.00 u Met eenvoudige overnachtingsmogelijkheid in eigen tent of op de zolder van de schuur.

Waar ?

De Zaaier (kleinschalig gemengd bio-bedrijf) - Diederik Steyaert Korte Akkerstraat 2 8020 Ruddervoorde

Cursusbijdrage :

75 € (2 broodmaaltijden inbegrepen : avondmaal woensdag & middagmaal donderdag) Huidige Landwijzer-cursisten betalen 35 €.

Inschrijven :

Er kunnen maximaal 10 mensen deelnemen. De inschrijving verloopt in volgorde van aanmelding. Meld je zo snel mogelijk aan via info@landwijzer.be of 03 281 56 00. Je bekomt dan de verdere informatie om je inschrijving definitief te maken.

Bron: Landwijzer, 23/06/2010



Innovatiesteunpunt bekroont tien vernieuwende boeren

Op de kunstsit van de Verbeke Foundation in Kemzeke heeft het Innovatiesteunpunt voor de zevende keer op rij vernieuwende land- en tuinbouwers gelauwerd. Tien bedrijven in vier categorieën ontvingen uit handen van minister-president Kris Peeters, bevoegd voor Landbouw, een geldprijs van 2.500 euro om hun innovatieproject verder uit te werken. "Het grote aantal inzendingen bewijst dat de Vlaamse land- en tuinbouw stevig inzet op de toekomst", zei Boerenbondvoorzitter Piet Vanthemsche.

Om de twee jaar kunnen land- en tuinbouwers met een vernieuwend idee deelnemen aan de innovatiecampagne. Het gaat telkens om projecten die nog in opstart- of realisatiefase zitten. Dit jaar kreeg het Innovatiesteunpunt, dat net 10 jaar bestaat, 110 inzendingen binnen. "Een absoluut record", zegt Franky Depickere, gedelegeerd bestuurder van partner Cera. Nog nooit werden zo veel kwaliteitsvolle projecten ingestuurd".

In de categorie 'Nieuwe producten en afzetmarkten' werden vier projecten beloond. Hoe Garden, een tuinaanlegbedrijf uit Hoegaarden, creëerde een mestkorrel met een graszaadje erin. Dat zorgt ervoor dat het gras sneller groeit en de meststoffen niet uitspoelen bij regenweer. Sierteler Denis van het gelijknamige Denis Plants zag zijn nieuw assortiment bloeiende kamerplanten Bicajoux bekroond. Hof Ten Dormael, het akkerbouwbedrijf van André en Dries Janssens produceert hoevebier en gebruikt hiervoor hun eigen ecologisch geteelde gerst en hop. Luc Nouwen uit Balen kon de jury overtuigen met zijn nieuw teambuildingsconcept, geïnspireerd door land- en tuinbouwactiviteiten.

De arbeidsarme voederrobot op het melkveebedrijf Heinen kaapte een prijs weg in de categorie 'Energie, Water en Technische thema's'. Ook het eerste hijssysteem in de glastuinbouw dat aardbeienteler Guy Herrijgers construeerde, kon op veel bijval rekenen. Sierteeltbedrijf Gediflora doet aan productvernieuwing met hun zelfoogstaardappelen, die de consument in een terraspot kan kweken. Peter Vermeiren van Pekri in Loenhout heeft door middel van het sluiten van de kringloop een oplossing bedacht voor het mestprobleem op zijn bedrijf. Hij ontwikkelde ook een makkelijk te reinigen luchtwasser met laag energieverbruik.

Voeding is de rode draad bij de winnaars in de categorie 'Samenwerking en Mensgericht ondernemen'. Zes hoeveproducenten willen een cateringbedrijf opstarten met een vernieuwend aanbod van lekkere en duurzame producten. Katleen Deseyn mocht als coördinator van dit initiatief de prijs in ontvangst nemen. Local Food Express is een samenwerkingsverband van boeren met

restauranthouders. Drie bioboeren uit de Westhoek willen speciale groenten, kruiden en hoeverproducten aan de lokale klasserestaurants leveren. Ze sleepten er meteen ook de tiende en laatste innovatie-award en cheque van 2.500 euro mee in de wacht.

Boerenbondvoorzitter Piet Vanthemsche drukte zijn waardering uit voor "de durf en de daadkracht die innoverende boeren en tuinders in deze woelige tijden aan de dag leggen. Innoveren is het antwoord op de crisis. Je mag je niet terugplooiën op oude zekerheden en hopen dat de storm overwaait". Hij riep op tot samenwerking, niet alleen tussen boeren, maar ook met wetenschappelijke instellingen en andere schakels in de keten.

"Op Agriflanders zullen we trouwens een heuse Innovatiestraat voorstellen, waarlangs Vlaamse kennisinstellingen, bedrijven en onderzoeksgroepen hun innovaties kunnen presenteren aan het brede publiek", pikte Vlaams minister-president en minister van Landbouw Kris Peeters daarop in. Hij beklemtoonde de rol die de Vlaamse land- en tuinbouw kan spelen in 'Vlaanderen in Actie'. "Hiermee willen we in 2020 tot de top 5 van de Europese regio's behoren. We zitten momenteel ergens in de middenmoot, dus makkelijk wordt het niet. Maar als ik de vele vernieuwende projecten hier zie, dan zijn we op goede weg".

Bron: Vilt, 16/06/2010



Elke maand worden 300 Franse landbouwers bioboer

In 2009 schakelden elke maand meer dan 300 Franse landbouwers om naar de biologische teelt. Toch moet de biolandbouw intensiveren om aan de groeiende consumentenvraag te kunnen voldoen. 38 procent van alle biologische producten of grondstoffen wordt in Frankrijk ingevoerd. Het Franse tijdschrift 'Que Choisir' waarschuwt dat het succes ook opportunisten lokt die de omschakeling wagen.

Het aantal Franse biolandbouwers zit stevig in de lift. Agence Bio presenteerde cijfers van de biologische landbouw in Frankrijk en stelde vast dat er nog nooit zo'n sterke groei was van het aantal biobedrijven. "3.769 landbouwers schakelden om naar bio in 2009, dat zijn er gemiddeld meer dan 300 per maand".

Het Franse tijdschrift 'Que Choisir' waarschuwt ervoor dat de biologische teelt inmiddels ook door opportunisten wordt beoefend. Zij houden de filosofie niet voor ogen, telen op een groot oppervlak en vergeten het belang van biodiversiteit en vruchtwisseling. Biolandbouw zou op die manier slachtoffer van het eigen succes kunnen worden.

De populariteit van bioproducten groeit in Frankrijk. Dat heeft ertoe geleid dat het land steeds meer biologische voeding moet invoeren, blijkt uit gegevens van de FNAB, de Franse federatie voor biologische landbouw.

De biologische teelt zal moeten intensiveren om aan de groeiende vraag van de consumenten te kunnen voldoen. De consumptie van bioproducten neemt in Frankrijk jaarlijks met bijna 20 procent toe, een veelbelovende markt dus. Daarom zet TERANA, een grote Franse coöperatie, zich in voor een intensivering van de ontwikkeling van de biologische teelt.

De grote winkelketens zijn volgens de FNAB goed voor 45 procent van de verkoop van biologische voeding. Ging het vroeger om een klein hoekje voor een even kleine groep klanten, zetten veel winkels de biologische voeding nu vooraan. Al blijven bioproducten maar 2 procent van de winkelomzet uitmaken.

De vraag naar bio stijgt ook buiten de seizoenen om. Dit maakt het noodzakelijk dat biologische groenten en fruit tegen hoge kosten geïmporteerd worden met negatieve milieueffecten tot gevolg. De biologische teler moet ook opboksen tegen de winstmarges die Franse supermarkten hanteren op bioproducten uit onder meer Latijns-Amerika, Azië of Afrika.

Op dit moment wordt 38 procent van alle biologische producten of grondstoffen ingevoerd, waaronder melk en veel soorten groenten en fruit. Dat alles lijkt de 'bewuste koper' een nieuwe dilemma op te leveren: biologische voeding kopen die wordt ingevoerd of toch maar niet biologisch kopen en daarmee Franse boeren en tuinders steunen.

Bron: Agrarisch Dagblad/Vilt, 10/06/2010

BioForum : Het is jammer dat een deel van de bioproducten moet ingevoerd worden, ook in België. Precieze Belgische cijfers zijn daarover niet gekend. Net als in de gangbare sector worden onder meer biologische groente en fruit uit het buitenland op de Belgische markt aangeboden. Als koepelorganisatie trachten we al jaren verschillende schakels in de keten te overtuigen om vooral Belgisch te kiezen: boeren dienen om te schakelen, distributeurs en supermarkten dienen Belgisch aan te kopen, consumenten dienen Belgisch te kopen. Als consument heb je in deze heel veel macht: als je consequent kiest voor Belgisch bio, al dan niet via de korte keten, dan doe je dubbel goed.



NL - Biologische groentebedrijven renderen beter dan gangbare bedrijven

Het LEI heeft de resultaten van biologische en gangbare groentebedrijven vergeleken. Hieruit blijkt dat het rendement van biologische bedrijven hoger ligt. Dit alles staat vermeld in het Landbouw-Economische bericht.

De resultaten van zowel de gangbare als de biologische akkerbouw-/groentebedrijven waren in de periode 2006-2008 aanzienlijk beter dan in de periode 2003-2005. Wat hierbij opvalt is dat de biologische bedrijven het resultaat sterker wisten te verbeteren dan de gangbare bedrijven.

In de periode 2003-2005 behaalden zowel de biologische als gangbare groentebedrijven een rendement van 85 procent. In 2006-2008 hebben de biologische groentebedrijven een gat geslagen: met een rendement van 108 tegenover 100 van de gangbare bedrijven.

De biologische bedrijven halen een beter rendement doordat de inzet van betaalde arbeid op de gangbare bedrijven duidelijk toegenomen is, terwijl deze daalde bij de biologische groentebedrijven. De reden hiervoor is dat de oppervlakte van de gangbare bedrijven meer toenam dan van de biologische bedrijven. In de periode 2003-2005 was dit juist andersom.

In het onderzoek zijn groepen bedrijven vergeleken met een zo gelijk mogelijke structuur; het areaal bestaat voor minstens 20 procent uit groenten en minimaal 50 procent van de opbrengsten wordt geleverd door gewassen.

[Kijk hier voor het volledige rapport van LEI](#)

Bron: AGF, 23/06/2010



VERWERKER

Studiedagen voor biowinkeliers

21/06/2010 - Deze zomer organiseert bioforum studiedagen voor winkeliers. Tijdens deze studiedagen willen we de winkeliers ook laten kennismaken met nieuws producten of bedrijven die ze nog niet kennen. Concreet gaat er een studiedag door in elke provincie waar tussen de 10 à 30 deelnemers verwacht worden. Aan de verwerkers uit de verschillende provincies wordt gevraagd om eventuele folders ter beschikking te stellen die de dag zelf kunnen worden verdeeld. Aanvullend kunnen ook producten worden voorgesteld worden om de winkeliers ter plekke te laten proeven. Zo willen we niet alleen de biosector versterken maar willen we winkeliers ook stimuleren om producten lokaal aan te kopen.

Heb je interesse om hieraan bij te dragen, geef dan snel een seintje: marijke.vanranst@bioforum.be

Geplande data:

5 juli: Vlaams-Brabant
26 juli: Limburg
2 augustus: West-Vlaanderen
9 augustus: Oost-Vlaanderen
16 augustus: Antwerpen

 , 21/06/2010



Voorlopig geen biowijn

18/06/2010 - Tot op vandaag kon er nog geen biologische wijn op de markt gebracht worden, maar enkel 'wijn gemaakt van biologische druiven'. Met de nieuwe productieregels zou de wijn voortaan het Europese biolabel mogen dragen omdat ook de verwerking van de druiven tot wijn de biologische principes volgde. Het voorstel voor specifieke productieregels voor biologische wijn ligt niet langer op tafel. EU-commissaris voor landbouw en plattelandsontwikkeling Dacian Cioloș heeft het voorstel ingetrokken.

Het voorstel heeft maanden voor discussie gezorgd binnen het Standing Committee for Organic Foodstuf. De verschillende lidstaten vonden echter geen compromis dat ook de biologische standaarden respecteerde. Het verbouwen van druiven tot wijn is een heel specifiek proces dat ook erg varieert in de verschillende landen. Zo bleek het gebruik van sulfiet in wijn een punt waar niet alle landen het over eens geraakten. Het feit dat er geen compromis bereikt is, heeft volgens EU-commissaris Cioloș te maken met het feit dat er geen toegevingen gemaakt mogen worden die afbreuk doen aan de biologische standaarden, want dit is een verkeerd signaal naar de consument. Men hoopt dat verder onderzoek het in de toekomst mogelijk maakt om toch biologische wijn te gaan verbouwen.

Elke Denys, BioForum Vlaanderen, 18/06/2010



Verslag van het vierde European Organic Congress

Op 21 en 22 juni ging in Rome het vierde "European Organic Congress" door, georganiseerd door

IFOAM EU (1) en IAMB (2). Op dit congres konden de verschillende actoren uit de Europese bio-sector de Europese regelgeving rond bio uitgebreid evalueren en bediscussiëren. Het was de eerste maal sinds de nieuwe regelgeving in voege trad, op 1 januari 2009, dat dergelijke evaluatie mogelijk was.

De wetgeving geeft aan alle actoren een stevige en efficiënte basis die garandeert dat biologische producten die in de EU op de markt gebracht worden wel degelijk volgens dezelfde biologische principes geproduceerd en verwerkt zijn.

In verschillende seminars werd deze legale en stevige basis ook als reden aangehaald waarom biologische productie een strategische rol moet gaan spelen in het debat rond duurzame voeding en de toekomstige uitdagingen waar de landbouw- en voedingssector voor staat. Volgens Christopher Stopes, voorzitter van de IFOAM EU groep, moeten ook beleidsmakers de voordelen van deze sterke wetgeving inzien. "Het is bovendien de enige wettelijke en begrijpbare definitie van een Europees voedings- en landbouwsysteem dat in staat is om te gaan met de toekomstige uitdagingen: bescherming van de biodiversiteit, klimaatopwarming, dierenwelzijn en duurzame economische ontwikkeling."

"Biologische landbouw heeft al lang zijn waarde bewezen. Met dit congres wil de biologische sector mee de verantwoordelijkheid nemen voor de biologische regelgeving en vooral mee de richting bepalen die de biologische productie en landbouw uit moet gaan in de toekomst. Het is daarenboven heel belangrijk dat deze verdere ontwikkeling gebeurt in samenwerking met de officiële autoriteiten", zegt Bavo Van Den Idsert, vice-voorzitter van IFOAM EU.

De officiële autoriteiten waren dan ook aanwezig op het congres. Jean-Francois Hulot, hoofd van de unit biologische landbouw binnen de Europese Commissie, legde alvast op tafel wat er in de nabije toekomst binnen de commissie zal bediscussieerd worden. Beslissingen die in de commissie genomen worden, kunnen grote gevolgen hebben voor de biologische landbouwers en verwerkers. Vandaar het belang voor organisatie als Bioforum om deze agenda te kennen zodat we ons maximaal kunnen voorbereiden om de belangen verdedigen.

"Hoewel de Europese regelgeving de standaard is, moet ook niet elk detail geregeld worden door deze wetgeving en moet de diversiteit binnen Europa gerespecteerd worden," zegt Thomas Dosch, vice-voorzitter IFOAM EU. "Privéstandaarden kunnen regionale bijkomende standaarden zijn binnen het wettelijk kader van de EU." Ook kan er heel wat verwezenlijkt worden via zelf-declaratie, eigen richtlijnen en codes van goede praktijken om toe te komen aan de steeds hogere eisen van de consument."

Dit standpunt werd bevestigd in verschillende workshops waaruit bleek dat het blijven bestaan van privé-standaarden, zoals Biogarantie, zeker een meerwaarde kan betekenen en de biologische markt mee kan helpen ontwikkelen. Ook werd door verschillende actoren geopperd dat prive-standaarden best de biologische principes kunnen linken met ecologische principes, een BIO + als het ware.

Maar ook de gevolgen van verschillende standaarden en de daarmee gepaard gaande kostprijs kwamen in het congres aanbod. Stephan Dabbert, onderzoeker in het Certicost project, gaf een stand van zaken in zijn onderzoek rond de meerwaarde van officiële controle op biostandaarden en de bereidheid van de consument hiervoor te betalen. In een andere workshop werd het systeem van 'groep-certificatie' voorgesteld.

(1) De IFOAM EU Group vertegenwoordigt meer dan 300 leden van IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) in de EU. Leden zijn zowel consumentenverenigingen, landbouwer- en verwerkersorganisaties, controle-organisaties, educatie-

en adviesorganen en commerciële biologische bedrijven. Meer info op www.ifoam-eu.org
(2) Instituta Agricultura Mediterranea de Bari (IAMB) is één van de vier instellingen van het International Center for Advanced Mediterranean Studies (CIHEAM). Meer info op: www.iamb.it/en



Elke Denys, 23/06/2010



Schoolrefter hip en gezond

Cateringbedrijf Sodexho wil het eten in schoolkantines gezonder en aangenamer maken. De ingrediënten? Een mix van bio, fair trade en duurzaamheid.

Almaar meer scholen zijn op zoek naar een alternatief voor de kleffe en vaak ongezonde schoolkost, vooral op vraag van de ouders. Cateraar Sodexho springt mee op de kar en ontwikkelde Food4U, een programma voor zijn schoolkeukens.

Het meest in het oog springt de inrichting van de refters. Hippe kleurtjes, strakke lijnen, frisse verpakkingen. Maar ook wat op het bord komt, ondergaat een metamorfose. 'We serveren minstens drie biogerechten per week en introduceren waar mogelijk fair trade producten', zegt marketingverantwoordelijke Stefanie Fiegler. 'Daarnaast verkiezen we kip boven rundvlees, niet alleen omdat het gezonder is, maar ook omdat de ecologische voetafdruk van kip lager ligt. Onze groenten en fruit komen zoveel mogelijk uit eigen land of de nabije buurlanden. Jongeren stimuleren om gezond te eten doen we door hippe kost als smoothies en wraps op het menu te zetten. We hebben een spaarkaart geïntroduceerd die de keuze voor gezonde gerechten belooft. Dat slaat aan.'

Een volledig biologisch aanbod acht Sodexho niet haalbaar. 'Dat zou te duur zijn voor de leerlingen', zegt Christian Borremans, directeur schoolkeukens van Sodexho België. 'Twintig Belgische scholen zijn al in het project gestapt, tien andere zullen volgend schooljaar volgen.' In Vlaanderen is Sodexho aanwezig in een 50-tal scholen en scholengroepen. Daarboven zijn in Leuven en Diest twee centrale keukens die dagelijks 7.500 maaltijden verspreiden in scholen in de buurt. Arteveldehogeschool Gent is een van de Vlaamse scholen die voor Food4U gekozen hebben. 'Wij hadden strenge criteria', zegt Ruben Dobbelaere, algemeen coördinator van Sovaarte, de dienst voor studentenvoorzieningen van de hogeschool. 'Het eten moest gezond en evenwichtig zijn. Zo wilden we geen enkel gefrituurd gerecht zien verschijnen. Alleen Sodexho bleek bereid zo ver te gaan. Een hoofdgerecht met hetzij een voorgerecht, hetzij een dessert kost niet meer dan 5 euro. Dat is wel iets meer dan in andere studentenrestaurants, maar daarmee hebben de studenten gezond gegeten. Elke dag eten tussen de 400 en 700 studenten in ons restaurant, op een totaal van bijna 4.000 studenten. Volgend jaar komt daar een tweede restaurant bij om aan de vraag te kunnen voldoen.'

Bron: Nieuwsblad, 29/05/2010



Duitsland: Growth Market Bistros/Food-to-go

A one-day seminar for organic manufacturers entitled "Supplying the Growth Market Bistros/Food-to-go" was held on 28 April 2010 in Munich. The seminar was aimed at producers of organic products who also supply or would like to supply the small-scale sector in gastronomy constituted by bistros and food-to-go. Dr Wolfram Dienel from Ökostrategie Wissen & Beratung and Thomas

Sadler from the consultancy biotom organised the event on behalf of the federal government's organic agriculture programme.

The 18 participants from well known organic manufacturing companies were taken to innovative organic bistros in Munich. At Greeny's, Sweekies and a Vierlinden organic supermarket, the group was given a tour of the facilities, followed by an in-depth exchange of ideas with the managing directors. They also visited hotspots for healthy and/or organic bistros like Daylesford Organic, Le Pain Quotidien and Manufactum. Key questions in the discussions focused on what ranges are reliable and what are trend product ranges from the manager's point of view; what product ranges are not available or have gaps; and what expectations bistro owners have of the manufacturers and their products.

It became apparent that the organic bistros and their needs, in terms of the kinds of services, semi-finished products and convenience ranges, are very heterogeneous. The reasons for that are of a technical nature, as demonstrated by a portfolio graphic on varying numbers of seats, the kitchen equipment and the level of professionalism (with or without a chef). And the reasons include the issue of strategy and concept: the different formats, ranging from organic gastronomy in its pure form via hybrid gastro-retail formats to wholefood retail with a bistro, all have different pre-conditions and marketing aims.

Despite being in hurry, more and more customers want to have healthy food when they are eating out. A good proportion of specialist wholefood retailers also offer a bistro serving, of course, only organic food. An increasing number of bistros project a "healthy green" image. Given this situation, the exciting question for further development in the specialist bistro sector is: "just 'green on the outside' or genuine organic quality?"

Operators specialising exclusively in bistros are mostly still having a hard time in terms of consistent organic product sourcing. This was revealed by the snapshot survey carried out by Thomas Stadler in April 2010 (see below). The dynamic development of organic hotels shows that in the case of pure bistros as well, with their increasing market presence, going organic could develop into an essential quality requirement for "green" gastro positioning.

For the majority of wholefood manufacturers, therefore, the bistro in the specialist wholefood trade is proving to be the safest target market in the creation of bistro product ranges. This market is made up today of a cautiously estimated 35 – 40 % of the approximately 2,800 specialist wholefood shops in Germany. The majority of the specialist retailers will want to create bistros with simple technical equipment and without a professional chef. This is why they need different batch sizes, products, training and sales services than those available to canteens and pure gastronomy establishments. In Munich, the important role played by the bistro in the Vierlinden organic supermarket was clear to see (picture). The Rewe Group's Temma, that was launched in Cologne, occupies a large area in the centre of the store and is already a hybrid embracing gastronomy and retail. Another practical seminar for manufacturers is planned for the middle of September 2010 in NKF in Cologne on the subject of the organic bistro and bistro market. If you are interested in attending, please contact Ökostrategie.

Trends and product ranges for organic bistro owners – the results of a snapshot survey by Thomas Sadler (biotom)

Prior to the seminar "Supplying the Growth Market Bistros/Food-to-go" for organic manufacturers on 28 April 2010 in Munich, the organic consultancy biotom in Freising carried out a snapshot survey of trends and product ranges among organic bistros in Germany (with varying proportions of organics). The survey also asked bistro owners about their wishes and expectations of their

suppliers, i.e. the organic manufacturers (see our earlier report).

Basically, the following conclusions can be drawn:

“Organic” is often not enough on its own to create a profile, or organic quality can’t be met regarding fresh food in winter (fruit and vegetables) because of supply bottlenecks (for example, in the case of spring onions). Added value like regional and/or fair, and the particular character of the products, for example the convenience level, are more in demand than ever before. Precisely this last point is important, since the concepts of bistros are highly heterogeneous. Smaller bistros have different needs from larger bistros in terms of levels of processing or batch sizes. Independent bistros have different marketing possibilities and requirements than bistro concepts in the wholefood market.

When asked about their experience of manufacturers in range/product creation, the following statement sums up the replies: Direct dialogue between owners and manufacturers is mostly very limited or non-existent. For this reason, the manufacturers have expressed the wish for a coordination platform for manufacturers and bistro owners.

Bron: Organic-Market.info, 18/06/2010



VERKOOPPUNT

FoodClick brengt streekproduct met een muisklik in huis

FoodClick is een nieuwe manier voor het kopen en verkopen van artisanale voedingsproducten. Op het online platform www.foodclick.be kan je authentieke voedingsproducten in je buurt ontdekken. Consumenten vinden er een bestelmodule en lokale producenten kunnen er een eigen online winkel aanmaken. FoodClick verzamelt deze winkels en vormt ze om tot een online marktplaats voor de consument.

"Onze missie is het verbinden van producenten en kleinhandelaars met klanten die belang hechten aan gezonde, smaakvolle en ecologisch verantwoorde voeding en willen genieten van de voordelen van internettechnologie", zegt oprichter Ivo Van Overstraeten. "We willen een visie op de voedingsketen uitdragen die uitgaat van andere waarden dan massaproductie en standaardisatie, maar integendeel focust op kwaliteit, ambachtelijkheid, biologisch, variatie, authentieke smaken en voedselkilometers".

FoodClick staat open voor iedereen: landbouwers, producenten, maar ook voor hobbyisten die hun zelfgemaakte confituur, ijs, wafeltjes,... online willen verkopen. Het enige criterium dat gehanteerd wordt, is dat alle producten worden gemaakt door de verkoper of alleszins een handeling ondergaan hebben van de verkoper. Voor sommige aanbieders betekent dit bijvoorbeeld dat het fruit afkomstig is van de eigen boomgaard. Voor anderen betekent dit het zoeken naar de beste -liefst Belgische- ingrediënten of het gebruik van een eigen werkwijze die het product uniek maakt.

"Veel kleinhandelaars en voedingsproducenten hebben reeds een website met informatie en bestelmogelijkheid voor de klant. Maar het internet is een doolhof voor individuele websites waardoor deze weinig bruikbaar zijn voor de consument. Met FoodClick willen we al die gegevens verzamelen en standaardiseren om tot een online marktplaats te komen", legt Van Overstraeten uit.

De gebruiker die www.foodclick.be opent, krijgt een ruim aanbod te zien van producten en promoties van de verkopers uit de regio. Men kan zoeken op locatie, op product of op naam van de

verkoper. Voor meer informatie kan men bladeren door de productpagina's en foto's of tekst bekijken. Zo kom je meer te weten over de herkomst, de bereiding en de mensen achter de producten.

De gebruiker kan ook interactief deelnemen door het geven en lezen van productaanbevelingen. Men kan de producten online bestellen en betalen en daarna kiezen tussen zelf afhalen of laten leveren.

De website ging recent online en de eerste streekproducenten maken al gebruik van het platform om hun assortiment aan te bieden. De bestelmodule voor consumenten volgt in de loop van volgende maand.

Meer info op www.foodclick.be

Bron: Vilt, 18/06/2010

NL - Rens vd Bulck: bio is saai geworden

De geur van verse broodjes is het eerste wat je ruikt als je de biologische verswinkel Rio de Bio in Utrecht binnenstapt. Rozijnenkoeken, kersenflappen, duizend pittenbroden en speltkorenbolletjes liggen nog na te gloeien op de toonbank. Zo'n 3.000 producten liggen in de wellicht bekendste groene winkel van Utrecht, Rio de Bio. Al twintig jaar geleden begon eigenaar Rens van den Bulck in de oude molen vlak naast het huidige winkelpand. Er is in de loop van de jaren veel veranderd. Biologisch is saai geworden, vindt Van den Bulck.

Het is te veel een eenheidsworst. 'De branche wordt steeds meer gerationaliseerd. Alles moet effectief en logisch, het menselijke gaat ervan af. Alles is op elkaar gaan lijken, het gaat alleen nog maar om geld, de motivatie is veranderd.'

Van den Bulck mist het eigenwijze van de bio, vertelt hij, terwijl hij plaatsneemt op een bankje in de tuin achter de winkel, 'ons kantoor in de zomer'. 'Ik wil dat mensen naar huis gaan met meer dan alleen een product. Ik wil leuke, lekkere dingen verkopen waar een verhaal achter zit.' Als voorbeeld noemt hij de Canaan, de biologische olijfolie die hij zelf uit Palestijns gebied importeert. Dat is zowel inheems, culinair, politiek als historisch. Je gaat niet met zómaar een fles olijfolie naar huis. Hetzelfde geldt voor de kauwgom die hij verkoopt. 'Van gomtappers in Mexico die niet alleen maar tappen maar zelf biokauwgom maken. Een tijdje terug kwam hier een koffieboer uit Panama binnenlopen.'

Aantrekkelijke producten waar mensen blij van worden, dat is wat Van den Bulck wil verkopen. 'Winkelier zijn is meer dan dingen doorschuiven. We zouden als branche meer gekke dingen moeten doen.'

Als een van de weinigen in de natuurvoeding is Van den Bulck in zijn branche nog zelfstandig ondernemer. 'De rest is allemaal ingelijfd bij natuurvoedinggroothandel Natudis.' Zonde van de diversiteit, vindt Van den Bulck. Zijn grootste concurrenten zijn niet zozeer de andere biologische winkels, maar juist een supermarkt als Albert Heijn. 'Die probeert gewoon te zijn met bio', en dat vindt hij jammer. 'Het is het standaardwerk. Maar juist de wisseling van de producten is de charme van de biologische hoek.'

'De kunst is klanten weg te halen bij Albert Heijn. Dat kun je alleen maar doen door lekkere dingen te maken', meent hij. Hoewel veel mensen in principe best bereid zijn om biologisch te gaan eten, is het vaak de prijs die hen ervan weerhoudt. 'Je bent altijd duurder, daar ontkom je niet aan. Het is marge op marge met die groothandels ertussen', aldus Van den Bulck. Liever werkt hij dan ook

rechtstreeks met de boeren. ‘We halen de zuivel van een boer uit Driebergen. De groente wordt voor ons gekweekt bij de Moestuin, hier in Maarschalkerwaard. ‘Twee uur nadat de radijsjes geoogst zijn liggen ze in de winkel, dat is toch fantastisch?’

Bron: BioFood Online, 17/06/2010



NL - Natuurwinkels vallen uit elkaar

De 19 Natuurwinkels van de Biosfeer-groep zijn niet meer welkom bij de Natuurwinkel Voedings Organisatie (NWO). Biosfeer is sinds kort ook eigenaar van vijf Ekoplaza's. NWO wil dat de Natuurwinkels van Biosfeer hun versproducten niet meer inkopen bij de biologische versgroothandel Udea. Erik-Jan van den Bink, directeur van Dobrido Holding, verwacht een brief van NWO met de mededeling dat ze uit het verband worden gezet.

Biosfeer is onderdeel van de Dobrido Holding. De Natuurwinkels zullen verder gaan als filialen van Ekoplaza. De groothandel Udea te Veghel belevt de biologische winkels van Biosfeer. Van den Brink benadrukt dat Biosfeer via Udea belevd wil blijven worden. Daardoor zit er geen beweging in het conflict. De Natuurwinkels van NWO maken deel uit van Natudis, een dochter van Wessanen. Natudis nam de versgroothandel Kroon over, en die zal de Natuurwinkels gaan bevoorraden. Hans van de Lest, directeur van Natudis, wil geen commentaar geven over de situatie.

Van den Brink heeft het draaiboek voor de overgang van de Natuurwinkels al klaarliggen. De Natuurwinkel te Den Haag is vorige week omgebouwd tot een Ekoplaza. Zie ook: Distrifood 12 juni 2010



Bron: BioFood, 18/06/2010

Colofon

De BioForum Bioknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen, de koepelorganisatie voor de biologische landbouw en voeding. Deze knipselkrant verschijnt om de twee weken 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: Peggy Verheyden & Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@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'.