



Netknipsels #069 week 17/2004 **de Biotheek**

Biotheek Netknipsels #69 week 17 | 15 april 2004

Bewuste consumenten eisen naast biologische voeding nu ook luid en duidelijk een aanbod van verantwoorde en modieuze kleding. Een paar grote merken hebben al ingetekend, en later dit jaar volgt ook H&M met een proefperiode. Misschien iets voor u? En wat dacht u van een crèche waarin de jongsten worden verwend met biologisch voedsel? Kortom, nieuwe initiatieven die de bio-sector alleen maar ten goede kunnen komen!

Hartelijke groet,
Susheela Schoenaers, eindredactie.

In dit nummer:

NATIONAAL

Schatteneiland: bio voor de kleintjes

Vegetarische keuken naar de top

Reconversie van land- en tuinbouwers in moeilijkheden

INTERNATIONAAL

NL - Bond steunt campagne biologische voeding

NL - Biologisch katoen

NL - Campagne 'Nederland gaat biologisch' van start

NL - Varkensbedrijf voert juridische strijd om kwaliteit biologisch voer

NL - Biologische eieren vol met dioxine



NATIONAAL

Schatteneiland: bio voor de kleintjes

(...) Schatteneiland is een crèche te Leuven waar de kleintjes biologische voeding krijgen. Ook in Nederland leeft dit item. Daar start de organisatie *Goede Waar & Co* dit jaar met een actie voor biologisch fruit in kinderdagverblijven en peuterspeelzalen. In twee steden wordt een proefproject opgestart. Als dat slaagt, wil goede Waar & Co een landelijke campagne starten. Actuele info over dit project *Goed Fruit*-vind je op www.goedewaar.nl.

Annita De Snijder, gediplomeerd kinderverzorgster, leidt de kindercrèche Schatteneiland te Leuven. Bij haar krijgen de ukjes biologische hapjes en papjes en worden ze verzorgd met natuurlijke producten. Voor bewaarmiddelen en pesticiden is hier geen plaats, want alle producten zijn puur natuur en worden zoveel mogelijk vers bereid. Hier vind je geen microgolfoven.

Hoe is het Schatteneiland ontstaan?

De vzw is in '97 opgestart en in '98 zijn we voor het eerst begonnen met kinderopvang. Ik wou een crèche opstarten die los staat van het klassieke model. Voordien had ik ook al in de kinderopvangsector gewerkt en daar had ik toch dingen gezien die mij niet echt aanstonden. Ik wil ze niet allemaal over dezelfde kam scheren, maar het personeel leek niet altijd even gemotiveerd.

Waarom is het Schatteneiland een vzw?

Het is niet zo dat wij winst willen maken. Wij krijgen geen subsidies en moeten rondkomen met wat we krijgen van de ouders. Ik vind dat we de ouders gerust het gevoel mogen geven dat het niet onze bedoeling is winst te maken. Bovendien kunnen we als vzw bedrijven aanspreken voor ondersteuning en kunnen we ook sponsoring krijgen.

Waarom kozen jullie voor bio?

Ik kook zelf al twintig jaar biologisch. Vandaar kwam eigenlijk het idee om met een ander soort kinderopvang te starten. We hebben van in het begin biologische voeding aan de kinderen gegeven.

Bio-producten zijn duurder dan gangbare producten. Betalen de ouders dat verschil in prijs?

Het blijft een feit dat biovoeding duurder is dan andere voeding, maar voor mij vormt dat echter geen probleem. Ik geef heel weinig geld uit aan voeding. Ik koop dan wel biologische voeding, maar geen koeken, geen kant-en-klare producten en ik geef geen koemelkproducten. Al die yoghurtjes vormen een grote kost in andere crèches. Onze boterhammen beleg ik vaak met zelfgemaakte producten zoals wortelpuree. Ik geef vegetarische voeding, maar zorg er wel voor dat de kinderen de nodige voedingsstoffen op een andere manier krijgen.

Waar kopen jullie je bioproducten?

Wij hebben een overeenkomst met de natuurwinkel De Karwij. Zij bezorgen ons elke dinsdag een pakket verse biologisch geteelde groenten

Is er veel vraag naar kinderopvang waar biologische voeding wordt gegeten?

Ik denk het wel. Het personeel van de biowinkels vertelt me dat steeds meer ouders vragen naar crèches waar de kinderen biologisch kunnen eten. Op dit moment zijn er nog geen wachtlijsten, maar ik verwacht die nog wel.

Jullie hebben nog niet zo lang geleden verbouwingen gedaan. Hielden jullie daarbij rekening met ecologie?

Bij de verbouwing hebben we zeker rekening gehouden met ecologische materialen. We hebben bijvoorbeeld een kurkvloer gelegd. Dat is veel natuurlijker en ook warmer en aangenamer voor



de kinderen. Voor een goede isolatie hebben we ramen gekozen met driedubbel glas, maar het prijskaartje lag te hoog om uitsluitend ecologische materialen te kunnen gebruiken.

Vindt u dat crèches een Biogarantie®label moeten kunnen krijgen?

Wel, eigenlijk zou dat wel mogen, ja. Dan zouden ouders bewuster voor een biologische crèche kunnen kiezen, want dan kunnen ze er honderd procent zeker van zijn dat hun kinderen biologisch eten.

Hoe ziet u de toekomst van het Schatteneiland?

Op dit moment willen we het kleinschalig houden. Ik ben het enige personeelslid, al komt er af en toe ook een vrijwilliger. Dat betekent dat ik al mijn energie in de kinderen steek. De informatie- en ontmoetingsmomenten hebben we nog niet echt kunnen uitbouwen, maar we zijn wel net begonnen met de ontwikkeling van een website.

Schatteneiland vzw, Annita De Snijder

Parkstraat 201, 3000 Leuven

tel. 016 29 57 22

schatteneiland@yucom.be, www.schatteneiland.be

Kinderopvang van 8 tot 17 h op maandag, dinsdag, donderdag en vrijdag. Op woensdag van 8 tot 13 h.

(Bron: www.bioforum.be, 4 april 2004)

Vegetarische keuken naar de top (ingekort)

Vergeet taaie granen, smaakloze groenten en saaie vleesvervangers. De vegetarische keuken is zijn geitenwollensokkenimago ontgroeid en neemt het steeds vaker op tegen de betere restaurants. Vegetarisch koken staat niet langer alleen voor gezond, maar steeds meer voor gastronomisch. (...)

Marie Dooghe van restaurant Safraan in Oud-Heverlee heeft haar troeven. 'Ik heb een eigen kruidentuin laten aanleggen, want ik kook veel met verse kruiden. Elk gerecht is afgesmaakt: ik geef niets door zonder zelf te proeven. Het heeft ook met kookstijl te maken: voor elke groente moet je een manier zoeken die de waarde ervan het beste bewaart. En ik besteed veel aandacht aan het uitzicht en de kleuren van een gerecht. Toen ik tien jaar geleden met dit restaurant begon, wilde ik een plek maken waar mensen konden uit eten, ook al was het vegetarisch. Ik wilde af van het klassieke interieur van vegetarische restaurants met houten tafels en een sobere inrichting. Nu hebben we een écht restaurant: het ziet er mooi uit, we zorgen voor een goede service en hebben elke dag een ander vijfgangenmenu.'

(...)

'Vegetarische keuken past voor mij in een heel andere filosofie. Wij streven naar evenwicht: in de smaak, de presentatie, de voedingswaarde. Het hangt ook samen met de ecologische aspecten van voeding: geen geconserveerde producten, zoveel mogelijk seizoensgebonden groenten, geen overzeese aanvoer.'

'Vlees is een energie-opslorpend product. Als we allemaal minder vlees zouden eten, zou dat een enorme impact hebben. Ik was ontgoocheld dat die filosofie er op de V-Day wat bij inschoot. Je had overal vegetarische snacks, fastfood, gefrituurde groenteworsten: dat had nog weinig met de gezonde, biologische keuken te maken. Voor mij hangt vegetarisch samen met biologisch. Als we die filosofie achter ons laten, dan krijgen we met de vegetarische keuken dezelfde problemen



als die waarmee de gewone voeding de laatste jaren kreeg af te rekenen.'
(...)

(Bron: De Tijd, 9 april 2004)

Reconversie van land- en tuinbouwers in moeilijkheden

Land- of tuinbouwer?
Op zoek naar nieuwe kansen?

Misschien kan het Cera Foundation Fonds je helpen... en jou een concreet duwtje geven.
Van 1 februari tot 14 mei 2004 loopt bij Cera Foundation een project om landbouwers met moeilijkheden te helpen bij het uitwerken van een oplossing.

De consument, de wetgever, het milieu, de natuur en het landschap en veel andere factoren stellen de land- en tuinbouw voor steeds zwaardere uitdagingen. Voor sommige land- en tuinbouwers wordt het teveel. Nieuwe investeringen kunnen niet meer terugverdiend worden of een reeks beperkingen maken het schier onmogelijk het bedrijf op een rendabele manier te leiden.

Misschien behoor je ook bij die groep die andere wegen uit moet en ben je ook op zoek naar nieuwe toekomstperspectieven.
Het Fonds biedt geen kant-en-klare oplossing voor je financiële problemen. Het kan je niet helpen als je niet concreet weet hoe je tot een rendabele bedrijfsvoering kan komen en het komt ook niet tussen om je schulden te beheren. Maar het kan een project steunen dat je nauw aan het hart ligt en dat de bedrijfseconomische situatie van jouw bedrijf op lange termijn kan verbeteren. Het Fonds mikt op projecten rond reconversie of diversificatie van activiteiten met het oog op het voortbestaan van het bedrijf.
Ontdek op www.cerafoundation.be wat het Fonds je te bieden heeft en aarzel niet je kandidaat te stellen voor een van de beurzen bestemd voor mensen in jouw situatie.

Cera Foundation Fonds
Koning Boudewijnstichting
Brederodestraat 21
1000 Brussel

(Bron: www.bioforum.be, 30 maart 2004)

INTERNATIONAAL

NL - Bond steunt campagne biologische voeding

“Het is een op consumenten gerichte **campagne**”, zegt Van der Kolk. “Zij moeten de slag maken naar het besluit: wij eten die niet-biologisch geproduceerde rotzooi niet meer. Dan voegen de industrie en detailhandel zich er vanzelf naar.”

Van der Kolk zegt zelf in elk geval verantwoorde groente, vlees, melk en eieren te kopen als hij boodschappen doet in de normale supermarkt.

Mede door de prijzenoorlog in de supermarkten dreigen biologische producten in het verdomhoekje te raken. Zij zijn te duur in vergelijking met producten in de aanbieding. De campagne is een initiatief van de Stichting Natuur en Milieu en wordt ondersteund door zo'n 30 maatschappelijke organisaties.



De deelnemers aan de campagne zijn van plan om subsidie aan te vragen voor bedrijven die voor duurzame productie kiezen. Van der Kolk: "Ik ben er niet voor dat biologische producten worden gesubsidieerd, maar de overheid zou het ombouwen van de traditionele productiemethode naar een biologische meer kunnen stimuleren."

(Bron: <http://bondgenoten.fnv.nl>, 14 april 2004)

NL - Biologisch katoen

Er is dit jaar veel aandacht vanuit consumentenorganisaties voor milieu- en mensvriendelijk geproduceerde kleding. Bewuste consumenten eisen naast biologische voeding nu ook luid en duidelijk een aanbod van verantwoorde en modieuze kleding. Kledingmerken als Kuyichi en Patagonia gaven hieraan al enige tijd gehoor. Maar nu gaat ook Hennes & Mauritz dit jaar nog een proef doen met het aanbieden van kleding van biologische katoen.

In Zwitserland bewijst Coop, als één van de twee grootste supermarkt-concerns in het land, al enige tijd de haalbaarheid van biologische kleding. Eenderde van haar totale omzet in kleding en textiel komt van biologische kledingsartikelen, terwijl voor babykleding uitsluitend nog biologische artikelen verkrijgbaar zijn.

De gangbare teelt van katoen is zeer milieuvriendelijk. Ze verbruikt maar liefst 20% van de wereldwijd gebruikte pesticiden. Ook de verdere verwerking van de stoffen is veelal sterk milieuvriendelijk en de productie omstandigheden in kledingfabrieken zijn slecht, zonet mensonterend.

(Bron: Publiciteitscentrum Biologische Landbouw, 14 april 2004)

NL - Campagne 'Nederland gaat biologisch' van start

Met het aansnijden van een reusachtige biologische taart ging woensdag op het Damrak in Amsterdam de campagne 'Nederland gaat biologisch' van start. Met de actie hopen dertig verschillende maatschappelijke organisaties de verkoop van biologische producten te stimuleren.

Stichting Natuur en Milieu beet het spits af in de campagne met het uitdelen van biologische taart aan toevallige passanten op het Damrak. Directeur A. van den Biggelaar legde uit waarom de organisaties de campagne nu voeren. „In 2001 hebben verschillende instanties uitgesproken dat de Nederlanders in 2004 voor 5 procent biologische producten zouden consumeren. De realiteit is dat we pas op 1,6 procent zitten."

Van den Biggelaar hoopt met deze campagne de eko-consumptie op te schroeven en hij staat niet alleen. Organisaties als Natuurmonumenten, Wakker Dier, Dierenbescherming en zo nog dertig anderen roepen de aankomende weken hun achterban op meer biologische producten te kopen. Wanneer drie miljoen leden voor 2 euro 50 extra per week biologisch kopen, verdubbelt de biologische landbouw, aldus Natuur en Milieu.

(Bron: ANP, 14 april 2004)

NL - Varkensbedrijf voert juridische strijd om kwaliteit biologisch voer



Een conflict tussen een biologisch varkensbedrijf uit Winterswijk en producent van biologische voeders Gelreko wordt voor de rechter uitgevochten. Het bedrijf weigert een openstaande rekening voor geleverd voer te voldoen omdat het aanzienlijke schade geleden heeft vanwege ziektes en tegenvallende resultaten. Dat wijt het varkensbedrijf aan de kwaliteit van het door Gelreko geleverde voer.

De schuld van de biologische varkenshouder is inmiddels opgelopen tot € 180.000,-. De voerleverancier heeft daarom beslag laten leggen op het bedrijf. Het varkensbedrijf vocht de beslaglegging op 7 april aan via een kort geding voor de rechtbank in Zutphen. De rechter zal daarover op 21 april uitspraak doen.

Het biologische varkensbedrijf en de voerleverancier zijn al gedurende lange tijd met elkaar in gesprek om een schikking te treffen. Dat heeft geen resultaat opgeleverd en heeft er uiteindelijk toe geleid dat de zaak inmiddels al voor de rechter in Zutphen heeft gediend en in een hoger beroep voor de rechtbank in Arnhem. Het varkensbedrijf heeft de rechter daarbij niet juridisch kunnen overtuigen dat de schade die het heeft geleden, samenhangt met de kwaliteit van het geleverde voer. Ook de hoogte van de geleden schade bleef punt van discussie.

De voerleverancier liet daarom onlangs beslag leggen op het bedrijf om zekerheid te krijgen dat de rekening voor het geleverde varkensvoer betaald wordt. Het varkensbedrijf wordt door deze maatregel gedwongen om varkens op de reguliere markt af te zetten en loopt daardoor de hogere vergoeding voor biologische productie mis. Gezien de schade die daarmee wordt geleden spande het bedrijf een kort geding aan om de beslaglegging ongedaan te maken.

(Bron: Gelderlander, 08 april 2004, knipsel uit: AgriHolland)

NL - Biologische eieren vol met dioxine

Wat fout is aan eieren weet iedereen. Inderdaad, de salmonella. Volgens de Keuringsdienst van Waren worden jaarlijks 150 duizend mensen ziek van salmonella. De voornaamste besmettingsbron is echter niet het ei, maar het kippenvlees. Volgens cijfers van het RIVM is slechts 0,3 procent van de eieren besmet.

Dat de man met de zeis toch geregeld in een verleidelijke vermomming van een bavaar het bejaardentehuis kan binnenstappen, komt doordat bij dat soort instellingen in het groot wordt gekookt. En als er een besmet ei in het doosje zit, kan die de hele partij aansteken.

Maar na duizenden salmonella-doden kwam vorig jaar eindelijk het goede nieuws, een verbod op de verkoop van salmonella-eieren. Daarmee lijken de luchtige, maar dodelijke desserts tot het verleden.

En dan nog iets dat de reputatie van het ei weinig goeds heeft gedaan, de cholesterol. Jarenlang is dat er door de voedselvoorlichters ingehamerd.

Maar onderzoekers zijn teruggekomen van eerdere beweringen. Eieren bevatten weliswaar veel cholesterol, maar dat komt lang niet allemaal in het bloed terecht. Bovendien is er goed en slecht cholesterol, weet de wetenschap inmiddels. Daarom heeft het eierenproductschap (PVE) een bericht doen rondgaan waarin beleefd doch dringend bekend werd gemaakt dat het ei geen kwaad meer doet. Een ei per dag doet zelfs goed, 'kan met recht een uitstekend voedingsmiddel worden genoemd, de functional food van de natuur zelf', schrijft het PVE triomfantelijk.

Maar nieuwe gevaren liggen op de loer. Vooral voor degenen die adoptie-ouder van een biologische kip zijn geworden (www.adopteereenkip.nl). De eieren van het beest zitten namelijk vol met het kankerverwekkende dioxine.



Sinds het begin van dit jaar mag het dioxinegehalte in eieren de Europese norm van drie picogram (3 miljardste milligram) per gram vet niet overschrijden. Eieren van kippen met vrije uitloop, zoals biologische eieren, hebben een jaar respijt gekregen en moeten per 1 januari 2005 aan die eis voldoen. Maar uit het onderzoek van het voedselveiligheidsinstituut Rikilt blijkt dat dat niet zal lukken. Alle door het Rikilt gescreende biologische bedrijven zitten ruim tot zeer ruim (in enkele gevallen vijfmaal) boven EU-norm. En dat kan nare gevolgen hebben voor onze gezondheid.

Zowel de wereldgezondheidsorganisatie WHO als de wetenschappelijk adviesraad van de Europese Unie heeft er in het verledenvoor geijverd dat de norm voor de dagelijkse inname van dioxinen en dioxineachtige stoffen door de mens werd gesteld op 1 picogram per kilogram lichaamsgewicht. Uit metingen in 1998 en 1999 bleek evenwel dat die grens door 80 procent van de Nederlandse bevolking werd overschreden. Vandaar dat de norm iets is opgerekt tot 2 picogram.

Als we nu een biologische eitje met 10 picogram dioxine per gram vet naar binnen werken bij het paasontbijt hebben we de helft van onze dagelijkse portie dioxine al binnen. Dan blijft er voor derest van ons voedsel (andere belangrijke gifbronnen zijn vis, vlees, melk, yoghurt, kaas, groenten en zelfs de lucht die we dagelijks inademen), niet veel ruimte meer over.

Biologische eieren af te zweren vindt Hoogenboom te 'pijnlijk', zowel voor boer als kip. Vandaar dat naarstig is gezocht naar de bronnen van besmetting. Weliswaar zorgt het biologisch voer reeds voor een lage basiswaarde aan dioxine in eieren, maar die is te laag om een verklaring te kunnen zijn voor het hoge dioxinegehalte. Zouden de regenwormen mogelijk de daders zijn van de dioxinebesmetting? Of misschien de grond die de kippen naar binnen werken?

Het Rikilt en het onderzoeksinstituut RIVM hebben inmiddels hun onderzoek afgerond en wat blijkt, de pieren gaan vrijuit. 'Ze bevatten veel te weinig vet', zegt professor Ron Hoogenboom van het Rikilt. 'We nemen nu aan dat toch de grond de boosdoener is. Specialisten zeggen dat een kip makkelijk 30 gram per dag naar binnen kan werken.' Bovendien speelt de graasdichtheid van de buitenkippen een rol en mogelijk de lagere legfrequentie van biologische kippen. En zo komen dan de biologische kankereitjes in het schap van de super.

Dan toch maar een scharrel-of batterij-ei met Pasen? Dat is toch iets te voorbarig, want die eieren deugen niet. Ze worden gelegd door kippen die geen leven hebben. Ze zitten opgesloten in bedompte schuren, zonder een streepje daglicht en kunnen hun kont niet keren. Daarom past een goedvoornemen: Eet alleen die eieren waar ook kippen beter van worden. Maar dan moeten we wel het advies van Ron Hoogenboom opvolgen en geregeld voor eieren van een andere producenten kiezen. Zo verkleinen we de kans op een overdosis dioxine. De verschillen in besmetting van biologische eieren zijn namelijk groot.

(Bron: Algemeen Dagblad, 7 april 2004)

Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is hét informatie- en documentatiecentrum voor de biologische landbouw en voeding, te bereiken via www.biotheek.be of 078/151 152.

Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Petra Tas en Susheela Schoenaers.

Abonnementenadministratie: Susheela Schoenaers. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 900 relaties voornamelijk binnen de sector en de overheid.

Aanmelden kan via de website: surf naar www.bioforum.be/nieuwsbrief.asp.

Oude nummers kunnen steeds opgevraagd worden bij biotheek@bioforum.be. Afmelden kan via een eenvoudig mailtje naar biotheek@bioforum.be.