



Biotheek Netknipsels #97 – 28 januari 2005

Heeft u ook wel eens zin in een pakje friet? Met mayonaise en ketchup? Kies voortaan voor extra veel biologische ketchup en sus uw geweten dat u waarschijnlijk uw kans op bepaalde soorten kanker vermindert. Zou de overheid die ketchup niet willen terugbetalen? Hm, gezondheid en bio, het zal nog wel een tijdje voor discussie zorgen!

Hartelijke groet,

Petra Tas
Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Studiedag oogstresten

Oproep deelname biomarkt in Tongeren, Linkhout en Genk

Detectives halen GGO's uit de winkelrekken

Opendeur proefdagen bij @vinum

INTERNATIONAAL

EU - Definiëren van biologische levensmiddelen soms lastig

EU - How to improve trans-national cooperation

NL - Biologisch rundvlees: via bedrijfsvoering aanbod beter op vraag aan laten sluiten

NL - 'Oss moet meedoen aan onderzoek biologische producten'

NL - Biologische Vecozuivel in Jumbo-supermarkten

D - Te veel dioxine in eieren van kippen met vrije uitloop

UK – le lait bio est plus sain que le lait conventionnel

UK – Marché en augmentation de plus de 10% en 2004

Hongrie – l'agriculture bio en plein essor

FR – La distribution spécialisée en France

IT – Les marchés bio passent de 154 en 2003 à 174 en 2004

VS - Biologische ketchup bevat meer lycopene



NATIONAAL

Studiedag oogstresten

Op 17 februari '05 gaat op het Provinciaal Proefcentrum een studiedag over oogstresten op groentebedrijven door. Deze wordt ingericht in samenwerking met Universiteit Gent, Boerenbond en CLO. De deelname aan de studiedag is gratis. Inschrijving, telefonisch of via bijgevoegde strook, is verplicht.

Programma:

13u30	Ontvangst met koffie/thee
13u45	Verwelkoming, Eddy Volckaert, directeur PCG
14u00	Gewasresten in de groenteteelt onder glas en in openlucht / Iris Penninckx (BB)
14u20	Stikstofdynamiek in de bodem na inwerken van oogstresten van groenten en organisch biologische reststoffen / Stefaan De Neve, Barbara Chaves (UGent)
14u50	Management stikstofvrijstelling uit oogstresten op het veld / Erwin De Rocker (PCG)
15u10	Boerderijcompostering / Koen Willekens (CLO)
15u30	Vraagstelling
15u50	Pauze
16u10	Proefveldbezoeken 'management oogstresten van bloemkool en prei' en 'meerjarig compostgebruik in de groenteteelt' / Erwin De Rocker (PCG)
16u40	Composteren in de praktijk, bezoek composteringsplaats / Kurt Cornelissen (PCG)
17u00	Receptie

Locatie studiedag: Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt (PCG), Karreweg 6, 9770 Kruishoutem

Wegbeschrijving: zie www.proefcentrum-kruishoutem.be <<http://www.proefcentrum-kruishoutem.be/>>

Info en inschrijvingen: erwin.de.rocker@proefcentrum-kruishoutem.be,
Tel. 09-381.86.86 Fax 09-381.86.99

bron: PCBT, 24/01/2005

Oproep deelname biomarkt in Tongeren, Linkhout en Genk



Beste,

Vorig jaar in de maand mei hebben we in Linkhout een biomarkt georganiseerd (op de terreinen van Biovan / André Vanhaeren). Op dit initiatief kregen we zoveel positieve reacties, zowel van de deelnemers als van de marktgangers, dat we besloten het te herhalen.

In 2005 worden er daarom niet één, maar 4 biomarkten georganiseerd..

U wordt hierbij vriendelijk uitgenodigd om aan één of meerdere van deze markten deel te nemen (de concrete informatie over de plaats en datum vindt u hieronder). Deelnemen kan door per markt waaraan u wenst deel te nemen een bedrag van 10 € standgeld over te schrijven op het rekeningnummer 001-2399140-18 op naam van VZW WEB met vermelding van de datum van de door u gekozen markt of markten.

De contactpersoon voor Tongeren is Arnaud Stas (0475 / 594624 of 012 / 39.28.17) arnaud.stas@pandora.be . Met al uw vragen betreffende Tongeren kunt u dus bij hem terecht. Voor de markt te Linkhout kan u met ons contact opnemen (Karen Poel 0479 / 334276 of 013 / 46.12.46) karen.poel@telenet.be
Voor meer informatie over de markt in Genk kan u contact opnemen met Rita Plattau op het nummer (0475 / 69.79.99) ritaplattau@yahoo.com

Wij moeten u ook vragen om, indien dit nog niet het geval is, u in orde te stellen met de regelgeving in verband met de leurkaart. De mogelijkheid bestaat dat u op het bezit van deze kaart gecontroleerd wordt. Dit zal vooral nodig zijn op de markt van Genk.

Mogen wij u ook vragen om in te schrijven vóór 1 maart 2005. Op die manier kunnen wij de praktische organisatie van de markten makkelijker afhandelen

Vriendelijke groeten,

Karen Poel en Jos Wouters
Groen! Halen in samenwerking met WEB

Locaties & tijdstippen:

zondag 20 maart 2005 (van 10.00 tot 17.00u), Tongeren, Hasseltsesteenweg 532 in Tongeren-Overrepen

zaterdag 21 mei 2005 (van 8.00 tot 13.00u), Genk, Vennestraat, samen met gewone zaterdagmarkt maar duidelijk gescheiden

zaterdag 7 mei 2005 (van 8.30u tot 13.00u), Linkhout, Heidestraat (op de terreinen van Biovan / André Vanharen)

zondag 18 september 2005 (van 10 tot 17.00u), Tongeren, Hasseltsesteenweg 532 Tongeren-Overrepen

bron: vzw web, januari 2005

Detectives halen GGO's uit de winkelrekken

Bioboeren, biologische bedrijven en consumenten zeggen duidelijk neen tegen Genetisch Gemanipuleerde Organismen (ggo's). En dat verdient respect. Daarom bepaalt de wetgeving voor bio uitdrukkelijk dat ggo's in bio niet gebruikt mogen worden.



Tomatenrassen voor de biologische teelt. Zo'n grote diversiteit is nodig omdat de bioboer kiest voor planten die geschikt zijn voor plaatselijke bodem en klimaat, in plaats van in te grijpen met kunstmest en pesticiden.

Detectives halen ggo's uit de winkelrekken

Goed nieuws voor bewuste shoppers: sinds 18 april 2004 moeten producenten die ggo's gebruiken, dit op de verpakking van hun producten vermelden. Voortaan kan je met kennis van zaken gaan winkelen en elk product waarin ggo's verwerkt werden, herkennen. Een heleboel producten met ggo's zijn al uit de rekken verdwenen dankzij het jarenlange massale verzet van consumenten. Toch proberen supermarkten af en toe opnieuw ggo-producten te verkopen. Dankzij de inspanningen van gendetectives, die deze snel opsporen, kunnen we de druk hoog houden en hebben we al heel wat ggo-producten weer uit de rekken laten verdwijnen.

Een gendetective, wat is dat?

Een gendetective is een bewuste consument die in supermarkten en winkels op zoek gaat naar producten vervaardigd met ggo's en er zo mee voor zorgt dat deze producten verdwijnen.

Het werkt!

Een gendetective meldde aan de Waalse organisatie Nature et Progrès de aanwezigheid van ggo's in een frituurolie van Carrefour. Nature et Progrès bracht het nieuws naar buiten tijdens een persconferentie. Twee weken later liet Carrefour weten het product uit de rekken te halen!

Wie kan gendetective worden?

Iedereen die geen ggo-voedsel wil eten en die ervan overtuigd is dat consumenten met hun koopgedrag het beleid van de landbouw- en voedingsindustrie kunnen beïnvloeden.

Word gendetective

Zoek in warenhuizen naar transgene producten. Lees aandachtig de etiketten op de voedingsproducten. Als je op een verpakking "product op basis van genetisch gemanipuleerde maïs, soja of koolzaad" ziet staan, laat het ons dan weten
karen.janssens@org.greenpeace.be, of 02 274 02 36.

Alle nieuwe ggo-producten die jullie ontdekken, kan je zelf inladen op de trolleywatch website. Zo kunnen andere consumenten de informatie consulteren en op hun beurt met kennis van zaken ggo-producten vermijden. Als we ons massaal tegen genetisch gemanipuleerde organismen verzetten, zullen ze uiteindelijk volledig uit de rekken van de warenhuizen verdwijnen.

Wil je meedoen aan de Trolley Watch campagne? Surf dan naar de Europese Trolley watch-site http://weblog.greenpeace.org/ge/kit_nl.html voor alle praktische informatie.

Opgepast: de vermelding "gemodificeerd zetmeel" heeft niets te maken met genetische manipulatie.

bron: www.biotheek.be, 18/01/2005

Opendeur proefdagen bij @vinum

Biologische en Biodynamische wijnen kunnen geproefd worden. Deze wijnen zijn afkomstig van Franse, Italiaanse en Spaanse bodem. U kan ook proeven van de uitstekende biologische fruitsappen van de 3 Wilgen (9 smaken)
Dit alles is gratis en u hoeft niet te verwittigen.

Afspraakplaats : Vlaamse Gaaistraat 11, Boechout bij Antwerpen
Afspraaktijd : 18, 19, 20 maart 2005, 16:00 - 22:00

info: 0498 30 50 02



Website : <http://www.advinum-bio.be>
E-mail : bblv@advinum-bio.be

bron: @vinum, via BBL, januari 2005



INTERNATIONAAL

EU - Definiëren van biologische levensmiddelen soms lastig

In een literatuurstudie hebben de onderzoekers Otto Schmid, Alex Beck en Ursula Kretzschmar de huidige situatie rond de verwerking van biologische producten tot levensmiddelen binnen Europa in kaart gebracht. De drie zijn verbonden aan het Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in het Zwitserse Frick. Ze stellen vast dat er binnen EU-regelingen duidelijke afspraken liggen over grondstoffengebruik, certificatiesystemen, traceerbaarheid, etikettering en het minimaal gebruik van additieven. Wat wordt verstaan onder begrippen als zorgvuldige verwerking, verse producten, gezonde voeding en eerlijke handel is minder helder. ...

Definiëren van biologische levensmiddelen soms lastig. De FiBL-medewerkers leiden uit de moeizame discussie in de EU over het gebruik van additieven in biologische producten af dat er geen theoretisch kwaliteitsconcept over biologisch voedsel bestaat, dat als basis kan dienen voor besluiten. Datzelfde geldt ten aanzien van de verwerkingsmethoden. Het blijkt lastig te bepalen of bepaalde methoden van verwerking zich al of niet verdragen met de principes van biologische productie. In de discussie rond het gebruik van hars-ionenuitwisseling in de productie van biologische voedingsmiddelen, zien de onderzoekers daarvan een duidelijk voorbeeld.

Schmid, Beck en Kretzschmar wijzen op het belang van de ontwikkeling van eenduidige principes voor het gebruik van additieven en het verwerkingsproces van biologische producten die kunnen leiden tot uitbreiding van de bestaande EU-richtlijnen. Anderzijds stellen ze vast dat er binnen de verwerking soms technische problemen zijn die om oplossingen vragen. De oxidatie van groenten en fruit vormt daarvan een voorbeeld.

U kan de studie hier raadplegen (pdf, 155 p): <http://orgprints.org/3234/01/qlif-wp511-2004-literature-survey.pdf>

bron: Probila Newsflash, 21/01/2005

EU - How to improve trans-national cooperation

2nd seminar on organic food and farming research in Europe

A seminar to discuss 'Organic Food and Farming research in Europe' was held in Brussels on November 26th 2004. Hosted by the European Commission's Research DG, this seminar was the follow up of a first event that took place in September 2002. The second seminar brought together national representatives, scientists and policy-makers, from across the continent. The objective was to assess the current situation of Organic Food and Farming research in Europe and to identify and recommend areas for improved transnational cooperation.

Presentations

- Organic Food and Farming Research in the EU 6th Framework Programme of RTD (673 KB)
Massimo Burioni (Research DG, European Commission)
- European Action Plan for Organic Food and Farming (PDF 127 KB)
Herman van Boxem (Agriculture DG, European Commission)
- "CORE Organic" ERA-Net Coordination Action (PDF 1.2 MB)
Erik Steen Kristensen

Rapport (PDF 254 KB); zie

http://europa.eu.int/comm/research/agriculture/pdf/off_research_in_europe consolidate_report.pdf

Voor meer info:

http://europa.eu.int/comm/research/agriculture/events/organic_farming2004.html



bron: www.europa.eu.int, januari 2005

NL - Biologisch rundvlees: via bedrijfsvoering aanbod beter op vraag aan laten sluiten

Biologische melkveehouders hebben door de uitstoot van melkkoeien de mogelijkheid om het aanbod van biologisch rundvlees beter bij de vraag te laten aansluiten. Belangrijke variabelen hierbij zijn de raskeuze, aflevermomenten van de dieren in het seizoen en de mogelijkheden om de dieren af te mesten. Bij het laatste punt blijkt een goede inschatting van de afmestpotentie cruciaal.

Dat blijkt uit een rapport van ASG-PV en het LEI in opdracht van De Groene Weg, Dumeco-retail en Natuurweide. Het doel van het onderzoek was het transparant maken van de gestelde eisen vanuit de afzetmarkt, evenals het geven van aanwijzingen om te komen tot de gewenste kwaliteit biologisch rundvlees en de aansluiting van het aanbod bij de vraag. Daarmee kan de continuïteit van de Nederlandse biologisch veehouderij gewaarborgd worden.

Een analyse van de markt liet zien dat in grote lijnen twee typen rundvlees wordt gevraagd. Enerzijds, snijvlees zoals magere lappen, riblappen en dergelijke, anderzijds de zogenaamde 'draaiproducten': gemengde en verkleinde vleesproducten zoals gehakt, hamburgers, vinken en reepjes.

Voor beide soorten wordt een andere kwaliteit rund gebruikt: voor snijvlees met name dieren van dubbeldoel en vleesrassen (ten minste SEUROP-klasse O+), voor draaiproducten zijn de dieren van melkrassen met een lagere classificatie ook geschikt. Deze voorkeur hangt samen met de relatieve verschillen in de kwaliteit van het snijvlees per karkas.

Uit een analyse van slachtgegevens van koeien van biologische melkveebedrijven bleek dat ras, pariteit en lactatielengte van invloed zijn op classificatie en gewicht. Een veehouder kan dus met zijn management grote invloed uitoefenen op de classificatie. Welk management nu de beste resultaten geeft is niet eenvoudig aan te geven. Factoren als bedrijfsstrategie, doelstelling, de wil om goede dieren af te leveren, mate van afmesten en de pro actieve instelling van de veehouder zijn belangrijke redenen voor de verschillen tussen bedrijven

Zie voor meer informatie het rapport op de site van het LEI (www.lei.dlo.nl). Het rapport kan u hier inkijken (pdf-formaat): http://www.lei.dlo.nl/publicaties/PDF/2004/5_xxx/5_04_12.pdf

Bron: LEI, geknipt uit: www.agriholland.nl, 21/01/2005

NL - 'Oss moet meedoen aan onderzoek biologische producten'

De gemeente Oss moet zich aanmelden voor het praktijkonderzoek naar het aankoopgedrag voor biologische producten die het ministerie van LNV in een middelgrote stad in Nederland wil houden. Dat vindt het GroenLinks-raadslid Van Schoonhoven.

Volgens Van Schoonhoven past het onderzoek goed bij de gemeente Oss. Er is al een biologische winkel en de gemeente kent ook een aantal biologische bedrijven. De Osse consument staat volgens hem positief tegenover biologische producten en het idee past goed in de toekomstvisie en het milieubeleidsplan dat de gemeenteraad onlangs vast heeft gesteld. Het is bovendien een mogelijkheid om Oss op de kaart te zetten als een gemeente die voorop loopt bij milieubesparende maatregelen, meent Van Schoonhoven.

Het ministerie van LNV wil één miljoen euro uittrekken voor het onderzoek. Men wil proberen te achterhalen of een verlaging van de prijs van biologische producten werkelijk leidt tot een grotere afzet.



bron: Brabants Dagblad, geknipt uit: www.agriholland.nl, 26/01/2004

NL - Biologische Vecozuivel in Jumbo-supermarkten

Vecozuivel uit Leusden, producent van biologische zuivelproducten, levert vanaf 1 februari landelijk aan de Jumbo-supermarkten. Het afzetcontract is goed voor een half miljoen liter melk, aldus verkoper Henk Bijl van Vecozuivel.

Vecozuivel doet ook mee aan het biologische schoolmelkproject, momenteel goed voor de afzet van dertigduizend liter melk. Volgens Bijl lijkt er schot in het project te komen, nu er meer provincies in willen participeren.

De Leusdense zuivelonderneming ontvangt nu bijna vier miljoen liter melk van tien biologische melkveehouders. Daarnaast wordt nog ruim anderhalf miljoen kilo bijgekocht. Maar vanwege het contract met Jumbo en nog een aantal kleinere orders, is er een miljoen kilo extra nodig. Vecozuivel zoekt daarom nieuwe leveranciers. Bijl denkt dat het bedrijf dit jaar uit kan komen op 8 à 10 miljoen kilo melk.

Bron: Agrarisch Dagblad, geknipt uit: www.agriholland.nl, 25/01/05

D - Te veel dioxine in eieren van kippen met vrije uitloop

De sinds januari geldende Europese grenswaarde voor de verontreiniging van kippeneieren met dioxine werd bij eieren van kippen met vrije uitloop in meerdere deelstaten overschreden. Dat bevestigde federaal minister van Landbouw Renate KÜNST (Groenen). Ze zei dat er bij het eten van deze eieren geen acuut gevaar voor de gezondheid bestaat. Dioxine, dat als kankerverwekkend beschouwd wordt, stapelt zich echter op in het vetweefsel. De minister appelleerde daarom aan de deelstaten om controles uit te voeren en bij een overschrijding van de grenswaarde de eieren van de markt te halen en te vernietigen. De Duitse regering heeft in Brussel lange tijd gestreden voor de nieuwe grenswaarde van drie picogram (biljoenste gram) dioxine per gram vet, aldus nog KÜNST.

De landbouwminister van Niedersachsen HANS-HEINRICH EHLEN bevestigde dat er in zijn deelstaat vrije-uitloopeieren met een te hoog dioxinegehalte zijn opgedoken. Hij waarschuwde voor hysterie. Er moet vooral onderzocht worden of het schadelijk is of niet, aldus de CDU-politicus. Ook een woordvoerder van het landbouwministerie van Baden-Württemberg bevestigde gevallen van te hoge dioxinebesmetting. Het gaat daarbij om heel kleine houderijvormen in groepen van 10 tot 20 kippen met veel uitloop. Aangezien deze eieren niet in de groothandel geraken, bestaat er geen gevaar voor de consument. In Mecklenburg-Vorpommern kondigde de bevoegde minister Till BACKHAUS (SPD) scherpere controles aan, terwijl in Beieren bedrijven waarbij er te veel dioxine in de eieren is vastgesteld gericht onderzocht worden.

Volgens deskundigen nemen kippen met vrije uitloop het dioxine tot zich door voortdurend te pikken in de aangetaste grond. Daarom scoren eieren van legbatterijkippen in alle tests beter en liggen in meer dan 99% van de gevallen beneden de Europese grenswaarde. Het dioxinegehalte bij kippen met vrije uitloop ligt over het algemeen 2,5 keer hoger dan bij kooi-eieren. Volgens KÜNST kan verhinderd worden dat kippen in aanraking komen met de giftige stof. Biologische boeren schrapen bijvoorbeeld regelmatig het bovenste gedeelte van de grond af. Dioxine is een milieugif dat overal voorkomt en dat de mens op diverse manieren tot zich neemt. Deze verontreiniging dateert nog van vroegere decennia toen er een fout of helemaal geen milieubeleid gevoerd werd, dixit de minister.



bron: Maandbericht uit Berlijn" van de Vlaamse Vertegenwoordiging bij de Landbouwrade in Duitsland - januari 2005

UK – le lait bio est plus sain que le lait conventionnel

Les résultats d'une récente enquête ont été présentés à Newcastle, UK, lors de la conférence annuelle de la Soil Association : ils mettent en évidence que le lait bio contient davantage de vitamines essentielles et d'éléments nutritifs que le lait normal (BBC News).

C'est une équipe de l'Institut Danois de la Recherche Agricole qui a mené cette étude. L'équipe appartient au Quality Low Input Food (QLIF) Congress de l'Université de Newcastle.

Le lait bio a 50% de vitamine E en plus, 75% de bêta carotène et davantage de graisses oméga 3. Les antioxydants lutéine et zéaxanthine y sont 3 fois plus nombreux. Les antioxydants " combattent " les matières nocives dans le sang et permettent de prévenir les maladies.

Le Professeur Carlo Leifert, directeur du projet QLIF, déclare: " pour convaincre la communauté scientifique, il nous faut évidemment davantage de preuves. Le projet UE Quality Low Input Food project s'efforce de confirmer et d'expliquer les différences dans la composition du lait, montrées dans ces études ".

bron: mail info n. 66, 21/01/2005

UK – Marché en augmentation de plus de 10% en 2004

Selon la Soil Association, les ventes d'aliments bio au Royaume Uni ont augmenté l'an dernier de plus de 10 %. Une enquête indique qu'environ trois-quarts des ménages achètent désormais des aliments bio pour un total annuel d'1,12 milliard de livres anglaises, ce qui place le marché du Royaume Uni au 3e rang mondial.

Bien que les ventes d'aliments bio aient augmenté, le nombre des producteurs a baissé pour la première fois depuis 1997. Le nombre total des surfaces cultivées en bio au Royaume Uni en baisse depuis deux ans est passée de 726,000 hectares en 2003 contre 688,000 hectares en 2004. Le nombre des surfaces en conversion a diminué de manière dramatique de 313,000 hectares en 2001 à 197,000 ha en 2003 et à peine 58,000 hectares en 2004. Ces disparités sont dues en partie au fait que les cultivateurs aient terminé leur période de conversion, mais ces chiffres indiquent également l'abandon de la culture bio pour bon nombre d'entre-eux.

Le nombre des producteurs bio enregistrés au Royaume Uni commence donc à diminuer, passant de 4,104 à 3,995 en 2004. La Soil Association constate que la guerre des prix entre les supermarchés est responsable de cette diminution. C'est donc une menace pour le Gouvernement qui s'était fixé pour but d'ici 2010: produire sur place 70 % des aliments bio consommés au Royaume Uni. A ce jour, le taux d'importation des aliments bio au Royaume Uni est estimé à 56 %.

bron: mail info n. 66, 21/01/2005

Hongrie – l'agriculture bio en plein essor

Parmi les nouveaux pays-membres, c'est la Hongrie, après la République Tchèque, qui compte le plus de surfaces bio. Leur part est actuellement d'env. 150.000 ha (plus de 2 %). Cette forte augmentation a commencé en 1995 avec la demande croissante du marché européen, l'admission de la Hongrie dans la liste des pays-tiers de l'UE et l'accréditation par IFOAM. Par rapport à l'an dernier, l'augmentation est d'environ 15 % (env. 16.000 ha). Jusqu'en 2006, ce sont environ 400.000 ha qui seront cultivés de manière bio – presque un triplement en l'espace de 3 ans. Le ZMP nous indique que des aides financières, par ex. 102 euro /ha pour les terres cultivées et de 164 euro /ha pour la production fruitière et vinicole, encouragent les conversions.



bron: mail info n. 66, 21/01/2005

FR – La distribution spécialisée en France

Après une première enquête, en 2003, sur les magasins bio en France, ECOZEPT a renouvelé l'expérience en questionnant un échantillon de 200 magasins en décembre 2004. Les résultats et analyses portent sur les informations générales (type, taille, ancienneté, chiffre d'affaires, personnel des magasins), sur les assortiments (tendances, "vedettes", "poids morts") et sur les marques dans le bio et leurs facteurs de succès. Il a également été recueilli les opinions des gérants de magasins sur la concurrence et la situation générale du marché bio, leurs attentes envers les associations et organismes professionnels et la politique.

Une vue d'ensemble des résultats sera publiée, en exclusivité, dans le prochain numéro du magazine "Du Sol à la Table" à paraître fin février. Les résultats feront également l'objet d'une présentation à BIOFACH, salon mondial du bio, à Nuremberg en février 2005. La publication complète des résultats et analyses se fera sous forme de rapport, en mars 2005.

bron: mail info n. 66, 21/01/2005

IT – Les marchés bio passent de 154 en 2003 à 174 en 2004

Les marchés bio en Italie se multiplient. Ils sont passés de 154 en 2003 à 174 en 2004. Si on considère la répartition sur le territoire, la Lombardie est en tête (32 marchés), suivie de la Vénétie (28), de la Toscane (26), de l'Emilie Romagne (22), du Piémont (17) et de la Ligurie (11). A part les îles, on constate que le Sud ne compte pratiquement aucun marché bio (seulement deux en Campanie). Il s'agit de rencontres qui se répètent chaque mois, chaque semaine ou à l'occasion de fêtes ou d'occasions particulières. Parmi les aliments vendus, on trouve des fruits et légumes régionaux, du pain, des gâteaux et des tartes, des jus et des conserves, du vin et de l'huile, des fromages, des céréales et des légumes, du miel et d'autres produits du commerce équitable.

On trouve également de nombreux produits artisanaux en cuir, laine, céramique, bois, rotin et paille, en papier, cire, métal, à base de savon, des parfums et des bijoux (source : Bio Web.)

bron: mail info n. 66, 21/01/2005

VS - Biologische ketchup bevat meer lycopene

Volgens recent onderzoek van de landbouwonderzoeksdienst in Albany, Californië, hangt de concentratie van lycopene in ketchup nauw samen met de teelt- en productiewijze van de verwerkte tomaten. Zo constateerden de onderzoekers dat 'fast food'-ketchup 60 microgram lycopene per gram ketchup bevatte. Gewone ketchup scoorde 100 microgram en de biologische variant 183 microgram. Van het antioxidant lycopene wordt verondersteld dat het extra bescherming biedt tegen verschillende vormen van kanker.

Door aan de ketchup wat olie toe te voegen, kan de opname van lycopene in het lichaam nog wat worden verhoogd, zo wees het onderzoek verder uit.

In Nederland wordt er buiten enkele natuurvoedingswinkels nauwelijks biologische ketchup aangeboden. Marktleider Heinz kent sinds 2002 wel een biologisch merk in de Verenigde Staten, maar dit is niet verkrijgbaar in onze supermarkten. In het Verenigd Koninkrijk wordt de biologische ketchup wel verkocht, maar het is daar slechts een 'klein' product met een stabiel tot licht groeiend marktaandeel. Volgens woordvoerder Peter Boterman van Heinz ligt het echter wel in de lijn der verwachting dat deze ketchup op termijn ook naar Nederland komt.

bron: People Planet Profit, geknipt uit: www.AgriHolland.nl, 24/01/2005



Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be.

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. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan petra.tas@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1400 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de 10op10-campagne. Aanmelden kan via de website: surf naar www.bioforum.be/nieuwsbrief.asp.

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