



Biotheek Netknipsels #103 – 18 maart 2005

Waar koopt u uw voeding? Een Britse studie becijferde hoeveel baat het milieu heeft bij lokale productie en consumptie. Of hoe we met zijn allen te voet of met de fiets naar de boer zouden moeten gaan om daar onze inkopen te doen. Het is wellicht niet voor iedereen weg gelegd, maar voor wie proberen wil: www.biodichtbijhuis.be levert u een pak adressen op van boeren met thuisverkoop en groenteabbonnementen uit uw eigen streek. Gewoon doen!

Hartelijke groet,

Petra Tas
Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

INTERVIEW. Marianne Vergeyle neemt leiding koepel bioforum
Marcel de Jong nieuwe voorzitter Belbior
Zwijndrecht pakt uit met biomarkt
'Bio dicht bij huis' is dubbel zo goed
Opendeur Straffe kost – een expo over duurzame voeding
De kwaliteit van ons brood

INTERNATIONAAL

Wereldwijde vrijhandel voor biologische producten?
EU - Prijzen biologisch en gangbaar vertonen geen verband
EU - Geen markt voor GGO voedsel in Europa
EU - Europees Octrooibureau weigert VS patent voor schimmelwerende olie:
NL - Twee nieuwe leerstoelen Biologische Landbouw voor onderzoekers van het Louis Bolk Instituut
NL - Den Haag gaat Biologisch
NL - Kolen wapenen zich met virus van besmette bladluizen
NL - Biologische chips gekozen tot product van het jaar!
NL - Appelboom krijgt 'Goede Waar Pluim'
NL - Bio-uien veroveren vaste plaats
NL - Vertrouwd' lapje vlees in supermarkt
NL - Biologische chrysanten op komst
F - Vermindering van het biologische areaal in 2004
UK - Les ventes de cotton bio atteignent 29 millions d'euro
UK – Lokaal gekweekt voedsel is 'groener' dan biologische producten
UK - Brits bio areaal neemt iets af
ES - 6 % growth in organic marketing
ES – Nouvelle réglementation du terme bio en Espagne
IT – Modène, capitale mondiale du bio en 2008?
POLAND – planning official organic logo
Cuba probeert meer bio te exporteren
VS - Is Agribusiness Making Food Less Nutritious?



NATIONAAL

INTERVIEW. Marianne Vergeyle neemt leiding koepel bioforum

„Bio is niet te duur, wel zijn de andere landbouwproducten te goedkoop. Er is namelijk een echte dumping bezig." Marianne Vergeyle, die vandaag begint als coördinator van het Bioforum, gelooft niet dat bio op de terugweg is. „In de supermarkten is het een blijver en er zijn nog afzetmogelijkheden. Nu nog de grote studenten- en bedrijfsrestaurants meekrijgen."

Vandaag beleeft Marianne Vergeyle (43) haar eerste werkdag als coördinator van het Bioforum, de koepelorganisatie van de biologische landbouw en voedingssector. Daarmee neemt de carrière van de Vlaams-Brabantse een andere wending nadat ze jarenlang kabinetschef is geweest bij de groene ministers Magda Aelvoet, Jef Tavernier en Adelheid Byttebier.

- Politiek staat u bekend als een voorvechter van gelijke rechten voor holebi's. U trok ook aan de kar van het homohuwelijk. Biolandbouw lijkt iets totaal anders.

Voor de buitenwereld misschien wel, voor mij en mijn omgeving zeker niet. Misschien trad ik meer naar buiten met gelijke rechten, maar tegelijk probeerde ik altijd al ecologisch te leven. Biologische landbouw was dus geen strijdpunt maar privé erg prominent. Wat niet wegneemt dat ik op de kabinetten Volksgezondheid veel dossiers behandeld heb die verband hebben met biologische landbouw, zoals de problematiek van de genetisch gemodificeerde organismen (GGO's). Het is dus niet zo dat ik mij een nieuwe wereld begeef.

- Wat hebt u na uw kabinetswerk gedaan?

Ik heb vijf maanden in het buitenland verbleven. Niet zozeer als herbronning dan wel om te onthaasten. Ik beschouw het als een ontluizing van de politiek, voor ik aan een andere taak begon. Want ik wil geen partij-etiket meeslepen naar het Bioforum, dat pluralistisch is. Ik hou mij de komende jaren dan ook ver van politieke mandaten en ga niet meer op lijsten staan.

- Wat bent u met het forum van plan?

Mijn voorganger, Wouter Vankeirsbilck, heeft de organisatie op poten gezet, ik wil ze verder uitbouwen en professionaliseren. Op mijn eerste dag neem ik een extra werkracht aan en snel volgt er nog iemand. De koepel moet echt op de kaart staan. We hebben twee taken: beleidsmatig werken en promotie voeren.

- Wat dat laatste betreft: volgens recente cijfers gaat de biologische landbouw al drie jaren na elkaar achteruit in Vlaanderen. Dezelfde administratie die de cijfers vrijgaf, heeft ze nadien weer gerelativeerd. Het Bioforum moet zeker aan het aanbod blijven sleutelen: meer boeren overtuigen op bio over te schakelen en hen steunen met vorming, informatie.

- Veel consumenten vinden bio te duur.

Neen, andere landbouwproducten zijn te goedkoop. Erwtjes die uit Kenia ingevoerd worden en twee euro kosten: daar haal je de vliegtuigkosten niet uit. Er is echte dumping aan de gang. Bio zal altijd duurder zijn vanwege het alternatieve productieproces. Kippen die vrij rondlopen, kosten nu eenmaal meer dan opeengepakte dieren.

- Was bio geen mode die nu overgewaaid is?

Doorgaans gaat het om een trouw publiek. Het klopt dat na de dioxinecrisis veel mensen de overstap gedaan hebben. Dat effect is nu wellicht uitgewerkt. Er zullen enkele consumenten het blijven kopen, anderen haken af. We moeten hen overhalen om terug te keren. Ook zonder voedselcrisis.

Als ik de trend in de supermarkten zie, ben ik hoopvol gestemd. Hun bio-afdelingen zijn blijvers en worden steeds groter. Ik wil werken aan een structurele samenwerking met de distributie.

Dat zou ons ook kunnen helpen aan de 8 procent eigen inkomsten die we moeten zoeken.

Er zijn nog promotiemogelijkheden. Tijdens de week van de biovoeding zou ik grote restaurants - de Alma's in Leuven, keukens van grote bedrijven of administraties - mee willen krijgen. Dat is een enorm publiek.



- U bent een buitenmens. Hoe biologisch tuiniert u zelf?

Ik ploeter zelf al 25 jaar in mijn tuin. Radijsjes, sla, spinazie heb ik zonet in de serre gezaaid. De uitjes en de aardappelen volgen. Sinds kort koop ik ook bio-zaaigoed, niet meer bij de Boerenbond.

Bron: De Standaard, 14/03/2005

Marcel de Jong nieuwe voorzitter Belbior

Biologische boeren spreken met één stem

Marcel de Jong is zopas verkozen tot nieuwe voorzitter van Belbior, de Vlaamse beroepsvereniging van biologische boeren. "De biologische landbouw bevindt zich op een scharniermoment", zegt hij. "Samenwerking is essentieel om de sector verder te laten groeien. De boeren zelf moeten die groei mee aansturen, want bio begint bij de bodem en mag niet verworden tot een industriële activiteit."

Belbior, de Vlaamse beroepsvereniging van biologische boeren, verkoos zopas Marcel de Jong tot kersvers voorzitter. Als zoon van een melkveehouder maakte Marcel de Jong op het ouderlijk bedrijf de omschakeling van gangbare naar biologische landbouw van dichtbij mee. Hij volgde een opleiding Agrarische Economie en ging eerst aan de slag in het onderwijs. Daarna ontpopte hij zich tot voorlichter en bedrijfsadviseur in de biologische sector. Sinds vorig jaar teelt hij zelf biologisch kleinfruit en groenten in Geetbets.

Een mandaat als voorzitter van Belbior neemt hij er graag bij, want de biologische sector bevindt zich op een scharniermoment: "De biologische landbouw heeft een paar slabakkende jaren achter de rug. Er schakelden weinig boeren om en er was niet altijd goed nieuws te melden. Toch is de consumptie blijven stijgen en zijn grootwarenhuizen steeds meer vragende partij naar bioproducten. De telers steken nu opnieuw de koppen bij elkaar en gaan actief op zoek naar nieuwe activiteiten en nieuwe markten. Dat is een positieve evolutie."

Samenwerking als sleutelwoord

Om de biologische sector te laten groeien, is samenwerking voor Marcel de Jong van cruciaal belang. "De fruittelers hebben dat al begrepen. Tijdens het voorbije jaar zijn de appel- en de perentelers erin geslaagd om hun overvloedige oogst kwijt te raken. Zonder samenwerking en overleg was dat nooit gelukt en hadden ze een rampzalig seizoen beleefd. Ook de melkveehouders werken steeds hechter samen om hun product makkelijker verkocht te krijgen. Bovendien is het ook erg belangrijk dat de verschillende geledingen uit de sector contact met elkaar houden. Ik waardeer bijvoorbeeld de inspanningen van de nieuwe promotiecoördinator die de verschillende partijen – boeren, overheid, handelaars, supermarkten, organisaties – rond de tafel brengt om met gezamenlijke acties uit te pakken. Samen bereik je veel meer. Dat is de enige manier om de consumptie te doen stijgen. En een stijgende consumptie kan ervoor zorgen dat meer boeren omschakelen, omdat er meer afzetmogelijkheden zijn."

Bio begint bij de bodem

"Essentieel is dat de sector 'vanuit de grond' wordt aangestuurd", meent Marcel de Jong. "Bio begint bij de bodem. Daarom moeten boeren de sector mee aansturen. Nu zijn het de supermarkten die bepalen wat ze verkopen en tegen welke prijs. Zo dreigt de biosector een industriële activiteit te worden. Dat is niet wat bio beoogt. Boeren moeten mee bepalen wat er op de afzetmarkt gebeurt en moeten ook betrokken zijn bij het wetgevende werk. Daartoe moeten de boeren zich verenigen en met één stem spreken. Die stem, dat is Belbior."

Thema's die zich in het komende jaar aandienen, zijn de plaats van bio in het nieuwe Mestactieplan, het ggo-coëxistentie-debat en het dossier *Plattelandontwikkelingsbeleid Vlaanderen 2007-2013*. "Wat het Mestactieplan betreft, pleiten we voor groeimogelijkheden voor de biosector tot 170 kg stikstof per hectare", zegt Marcel de Jong. "Zo krijgen onze veehouders de kans om voldoende vervangingsvee aan te houden, is er voldoende biomest voor onze groentetelers en wordt het gemengd bedrijf als ideale bedrijfsstructuur haalbaar."



Bio en duurzaam niet over één kam scheren

“Wat ggo's betreft, willen we gangbare boeren niet de mogelijkheid ontnemen om ggo-gewassen te telen. Trouwens, ggo's komen er toch, of ze nu in ons plaatje passen of niet. Maar onze boeren moeten biologisch kunnen blijven boeren. Daartoe moeten hun velden beschermd worden, want een schadevergoeding is slechts een doekje voor het bloeden als een boer op zijn besmet veld niet langer aan biologische landbouw kan doen. De gesprekken over het dossier *Plattelandontwikkelingsbeleid Vlaanderen 2007-2013* tenslotte zijn nog niet van start gegaan. In dat kader zullen we er bij minister-president Leterme voor pleiten om bio en duurzaam niet zomaar over één kam te scheren. Die tendens bestaat, maar bio blijft een heel eigen systeem dat extra aandacht van de overheid verdient.”

Marcel de Jong volgt Johan Broekx op, die deze taak drie jaar waarnam en nu meer tijd voor zijn gezin wil vrijmaken.

In de loop van 2005 wordt de biologische landbouw gepromoot tijdens het 10op10-campagneweekend van 11 en 12 juni en naar aanleiding van De Dag van de Landbouw op 17 en 18 september. Landbouwers en telers die opendeurdagen of andere leuke acties willen organiseren, kunnen zich aanmelden bij Belbior, 03/286 92 72, info@belbior.be. De deadline voor opname van activiteiten in het 10op10-campagnemagazine is 25 maart. Boeren die geïnteresseerd zijn in een bedrijfsbord dat hun biobedrijf langs Vlaamse velden en wegen bekend maakt, kunnen zich eveneens bij Belbior melden.

Bron: de Biotheek, 07/03/2005

Zwijndrecht pakt uit met biomarkt

De gemeente gaat dit jaar drie keer een biomarkt organiseren. Die zal aansluiten op de wekelijkse markt, elke vrijdagvoormiddag op de parking van de sporthal. Een gedeelte van de parking zal daar in de namiddag door ingenomen worden. Een groot aantal parkeerplaatsen blijft nog vrij voor parkeren. Ze zijn wel enkel te bereiken via de Fortlaan.

De biomarkt is een initiatief van het gemeentebestuur, in samenwerking met Bioboulevard. Gemiddeld zullen zo'n vijftien handelaars komen opdagen, afhankelijk van de beschikbaarheid van producten. Aan hen wordt gevraagd om enkel producten te verkopen met het label bio, ecologisch of fair trade. Om deze begrippen beter bekend te maken zullen aanverwante organisaties, zoals Oxfam, Velt, de Milieuraad en de compostmeesters worden uitgenodigd om aanwezig te zijn met een informatieve stand. Naast de leden van Bioboulevard mogen ook andere handelaars of verenigingen zich kandidaat stellen, op voorwaarde dat zij enkel producten verkopen met de betreffende labels.

Dit jaar zullen de biomarktevenementen plaatsvinden op de **vrijdagnamiddagen 1 april, 1 juli en 7 oktober, telkens van 16 tot 20 uur** op de parking sporthal.
Info: tel. 03.250.48.15 of e-mail middenstand@zwijndrecht.be.

Bron: Het Laatste Nieuws, 08/03/2005

'Bio dicht bij huis' is dubbel zo goed

Transport van bioproducten uit verre landen doet het milieuvoordeel dalen. Toch mag men het kind niet met het badwater weggieten, stellen Carla Rosseels, Dominique Joos, Petra Tas.

Mochten alle Britten kiezen voor biologische voeding, die in hun nabije omgeving is geteeld en die ze te voet, per fiets of met de bus gaan inkopen, dan kan er in het Verenigd Koninkrijk ruim 6 miljard euro milieukosten worden bespaard. Dat becijferden de Britse onderzoekers Jules Pretty en Tim Lang van respectievelijk de Essex en de City Universiteit in een rapport dat binnenkort in het internationale vakblad Food Policy verschijnt.



De grootste bijdrage aan deze besparing, met name 3 miljard euro, levert lokale productie en consumptie van voeding. Door voedsel te produceren en te consumeren binnen een straal van 20 kilometer kan heel wat vervuילend wegtransport uitgeschakeld worden.

Ook door alle Britse landbouwers te laten omschakelen naar biologische landbouw, die veel milieuvriendelijker is, kan men in het Verenigd Koninkrijk een besparing van 1,6 miljard euro milieukosten realiseren. Consumenten kunnen nog een extra steentje, ter waarde van 1,5 miljard euro, bijdragen door de auto aan de kant te laten staan en hun inkopen te voet, met de fiets of per bus te doen.

Er verschenen naar aanleiding van dit rapport krantenkoppen die de consument dreigen te misleiden. ('Voedsel uit eigen streek spaart milieu meer dan bioproducten', De Tijd, 5 maart). Het zijn uitspraken die om enige nuance vragen.

De biotomaat uit Spanje die naar Vlaanderen wordt vervoerd, belast het milieu meer dan de gangbare tomaat uit eigen streek. Toch mag men niet uit het oog verliezen dat niet alle bioproducten uit het buitenland worden geïmporteerd en dat heel wat biologische landbouwers net voor deze productiewijze kiezen omdat ze milieuvriendelijk, kleinschalig én lokaal is.

Biologische landbouwers hechten veel belang aan een direct contact met de klant en maken gebruik van diverse korteketeninitiatieven zoals thuisverkoop, (bio)markten en groenteabbonnementen. Of ze leveren aan voedselteams, een initiatief van Vredeseilanden, waarbij groepen mensen zich collectief bevoorraden bij lokale landbouwers, die streekeigen en seizoensgebonden producten leveren die meestal ook biologisch geteeld zijn. Ook een organisatie als Velt (de Vlaamse vereniging voor een ecologische leef- en teeltwijze) ijvert al jaren voor de productie en consumptie van biologische voeding dicht bij huis. Net als Pretty en Lang stellen al deze mensen dat bioboeren grote inspanningen doen om het milieu te sparen, maar dat energieverwendend vervoer uit het buitenland die inspanningen in één klap teniet kan doen.

In het kader van de Biotheek, het informatiecentrum over biologische landbouw en voeding dat door de Vlaamse overheid wordt gesteund, is daarom de website www.biodichtbijhuis.be gecreëerd. Daar vind je als consument alle informatie over bio in jouw buurt. De site bundelt meer dan vijfhonderd verdeelpunten in Vlaanderen en geeft per provincie een overzicht.

Bij het Britse onderzoek zelf zijn enkele kanttekeningen te maken. Pretty en Lang bestuderen de milieukosten van voedsel vanaf de boerderij tot op het bord. Ze geven aan dat biologische landbouw milieuvriendelijker is door de afwezigheid van pesticiden en kunstmeststoffen. Dat spaart kosten voor waterzuivering en voor gezondheid. Dat spaart ook transportkosten van de fabriek van chemische middelen naar de boerderij. Dat deel van het traject, dat ook bijdraagt aan de 'voedselkilometers', wordt door Pretty en Lang niet mee gerekend. Biologische landbouw werkt met een gesloten kringloop en heeft op vele domeinen minder input nodig van buitenaf dan gangbare landbouw, wat de transportkosten verder doet dalen.

Pretty en Lang laten in hun onderzoek ook doelbewust de positieve effecten van de diverse landbouwsystemen achterwege. Zij kozen ervoor uitsluitend de negatieve impact, in termen van milieukosten, te becijferen. Biologische landbouw is een agrarisch systeem dat net heel wat groene en duurzame voordelen biedt. Zo is meermaals bewezen dat biologische landbouw bijdraagt tot het handhaven van de biodiversiteit, een gunstige invloed heeft op de kwaliteit van het water en de bescherming van de bodem en bijdraagt tot het welzijn van de dieren.

Er is volop onderzoek aan de gang naar bijkomende troeven. Zo suggereert een langlopend Amerikaans veldonderzoek van het Rodale Instituut uit Pennsylvania dat biolandbouw ook kan dienen als opslagplaats voor CO2 en zo aanzienlijk kan bijdragen tot de vermindering van het



broeikaseffect. De opslagcapaciteit van koolstofdioxide in de bodem zou bij biologische akkerbouw vier keer zo groot zijn als bij gangbare, intensieve akkerbouw. In opdracht van de Nederlandse Triodos Bank en de Stichting Natuur en Milieu onderzoekt het Nederlandse onderzoeks- en adviesbureau CE of dat klopt.

De troeven van deze 'CO2-sinks' zijn groot voor het halen van de Kyotonormen. Ook al is het Nederlandse onderzoek nog volop aan de gang, toch meent projectleider Stephan Slingerland al te kunnen zeggen dat het argument dat biologische landbouw meer CO2 vasthoudt dan gangbare landbouw wel degelijk steek houdt.

Kortom, biologische landbouw heeft verschillende 'groene' troeven, ook al doet transport van bioproducten uit verre landen het milieuvoordeel dalen. Toch menen wij vanuit Bioforum, de overkoepelende organisatie van de biologische landbouw en voeding in Vlaanderen, uit het onderzoek van Pretty en Lang te mogen besluiten dat 'gangbaar van ver' slecht is voor het milieu en ook 'bio van ver' verliest aan milieuwwaarden. Lokaal is goed. Bio is goed. 'Bio dicht bij huis' is dus dubbel zo goed. Niet alleen voor het milieu, maar ook voor de consument die graag gezond geniet.

De auteurs zijn verbonden aan de Biotheek, het informatiecentrum over biologische landbouw en voeding in Vlaanderen

Bron: De Tijd, 16/03/2005

Opendeur Straffe kost – een expo over duurzame voeding

Waarom zijn soepballetjes rond? Kan je overleven zonder vlees? Is er eten genoeg voor iedereen? ...

Blijf je het antwoord schuldig op deze vragen of wil je jouw mening 'ns toetsen aan die van anderen? Dan nodigen we je graag uit op zondagnamiddag 17 april in het PIME te Lier! Je kan een kijkje nemen in de nieuwe expo Straffe kost, je boodschappentas vullen op de (h)eerlijke markt, een gezond drankje en hapje proeven in de cafetaria en wees gerust ook de kindjes houden we zoet ...

In bijlage vind je de flyer van onze opendeur op 17/04. Wil je meer info en/of beeldmateriaal dan kan je me uiteraard steeds contacteren. Je kan alvast een kijkje nemen op de website www.pime.be.

Meer info:

Nathalie Dillen

Educatieve medewerker

PIME vzw, Mechelsesteenweg 365, 2500 Lier

tel. 015/31 95 11, fax. 015/31 58 80

nathalie.dillen@pime.provant.be

www.pime.be

Bron: PIME, 04/03/2005

De kwaliteit van ons brood

Hangt er rond de bakker in uw buurt nog een lekkere, zoete geur wanneer u 's ochtends naar kantoor vertrekt? Of zijn de pistoletjes er net dezelfde als degene die u een paar kilometer verderop kan kopen, want keurig geleverd vanuit de industriële bakkerij? En hoe lekker zijn ze? De warme bakker mag volgens de nieuwste mediacampagne dan wel 'wakker' zijn, hoe zit het met de kwaliteit van zijn brood?

(...) In 2000 bedroeg het aantal ambachtelijke bakkers in Vlaanderen nog 3.700. Vier jaar later is dat gedaald tot 3.300. Wij, de consumenten, zitten daar voor iets tussen. Want we hebben geen



zin meer om drie winkels af te lopen, als we alles samen, mooi verpakt in de supermarkt vinden. En door de populariteit van exotische keukens, fastfoodrestaurants en broodjeszaken gaan we ook almaar minder bij 'onze' bakker langs. Bakkers halen dan ook steeds minder marktaandeel: 58 procent tegenover 64 procent drie jaar geleden.

Misbaksel

(...)

Jarenlang werkte een bakker in het holst van de nacht. Kneden, rijzen, bakken: het proces eiste nu eenmaal zijn tijd, en kon niet geforceerd worden. Vandaag heeft hij de assistentie van snelle kneedmachines, remrijkskasten en chemische broodverbeteraars. Die laatste moeten zorgen voor een krokante korst, het brood langer vers houden en de kans op een misbaksel zo goed als uitsluiten. Resultaat: een bakker kan anno 2004 wat langer in bed blijven liggen. Een normaal sociaal leven komt in zicht.

Maar al die hulpmiddelen hebben natuurlijk hun invloed op de kwaliteit van ons brood. Steeds meer voedsel wordt aangevuld met bewaarmiddelen, kleurstoffen en emulgatoren, en brood ontsnapt niet aan die 'verbeterings'-evolutie. Alleen beschouwt niet iedereen die als een verbetering. En ze zijn er nog: de bakkers die het vertikken het eeuwenoude recept van bloem, water en gist of desem aan te vullen met antioxidansen en textuurverbeteraars. Ze kopen geen kant-en-klare bloemmengsels bij industriële maalderijen, maar malen zelf hun granen of halen ze bij de biomolen. Ze noemen zich natuurbakkers of ambachtelijke bakkers, al is geen van die termen beschermd. En met hoeveel ze zijn in Vlaanderen, is al helemaal koffiedik kijken.

Graanmolen

Peter Schoofs is één van die natuurbakkers. Hij was aan de slag als ingenieur tot hij, een beetje afgeknapt op het bedrijfsleven, besliste een natuurbakkerij in Genk over te nemen. Sinds 1998 bakt hij in Natuurbakkerij Herteleer onder andere rogge-, tarwe-, spelt- en 'pottenbrood', een deeg zonder gist waarvan hij het recept verfijnde dankzij de aanwijzingen van een oud-missionaris uit Congo. 'Toen ik hier begon, kende ik niets van het vak. Stilaan krijg je het proces onder de knie. Boven op zolder stond nog een oude graanmolen, van de grootvader van de vorige bakker. Ik heb er een elektromotor op gezet. Nu is hij opnieuw in gebruik. Ik koop uitsluitend granen en maal alles zelf.'

'Alles moet vandaag sneller in de bakkerij, want mensen willen meer vrije tijd. Maar van het ene probleem komt het andere. Vroeger had je trage kneders, maar dan kwam de spiraalkneder op de markt, met hoge snelheden. Alleen verbrandde een normaal deeg daarvan. Dus moest je ijswater toevoegen. Maar daar sloeg je deeg dan weer van in. Men heeft dan een chemische vetstof ontworpen om daaraan te verhelpen. Het ziet eruit als boter, maar je moet er vooral niet aan ruiken. Met zo'n verbeteraar moet je minder lang kneden, minder lang laten rijzen, en je brood lukt altijd. Maar wat bereik je daarmee? Je eet iets chemisch. Tegenwoordig bestaan er zelfs flesjes die je brood naar zuurdesem laten ruiken. En dan zijn ze verwonderd dat bakkers failliet gaan. Ik maak mijn zuurdesem zelf.'

'Ik krijg regelmatig vertegenwoordigers over de vloer. Hoe zou je het vinden om pas om vijf uur te moeten opstaan, vragen ze. Met het automatiseren van het proces kan dat. Zo'n remrijkskast regelt de temperatuur en vochtigheidsgraad. Je stelt de timer in om vijf uur en je brood is klaar wanneer je opstaat. Maar je deeg is dan wel bijna een dag oud. Je krijgt er luchtig brood door, maar het is geforceerd. En hoe zorgen ze er dan voor dat je deeg niet vroeger begint te rijzen? Ik hou van vast, lekker ruikend brood, dat in de winter wat langer moet rijzen dan in de zomer.'

Eenheidsworst

Ook Johan Dalle, van biobakkerij Jowan uit Merchtem, zweert bij puur natuur. Bij hem speelt nog een ander argument mee: het milieu. 'De granen die ik gebruik zijn niet synthetisch behandeld. Ze zijn minder belastend voor het milieu.' Zijn biologisch meel en bloem haalt hij bij Biomills in Baarddegem, de enige biologische maalderij in België. 'Elke bloemlading is anders,



dus moet je je voortdurend aanpassen. De ene keer scheurt het deeg wat gemakkelijker. De andere keer is de korst wat malser. Het is altijd wat zoeken, en soms mislukt het, ja. Grote bakkers kunnen zich dat niet permitteren. Die moeten een constante kwaliteit garanderen en werken met grote ovens. Je kan niet zomaar honderd broden weggooien, hé. Met broodverbeteraars is dat risico er niet. Mijn broden zijn niet constant, soms zijn ze wat hoger, soms wat platter. Maar mijn klanten aanvaarden dat.'

'Veel in onze voeding wordt eenheidsworst. De overheid legt op wat kan en wat niet, waardoor kleine producenten het veel moeilijker krijgen. Alles moet zo zuiver zijn dat we bijna een soort gesteriliseerde voeding krijgen. Voor veel mensen moet brood ook mals en luchtig zijn. Dus zijn er nu kleurstoffen op de markt om een luchtig brood donker te maken: je voegt het gewoon bij wit meel en zemelen. Sommige bakkers kunnen niet eens een brood bakken zonder verbeteraars. Want ze leren het niet meer in de opleiding. Ik heb er al gehad die me vroegen: maar hoe doe je dat toch?'

Wie de natuur zijn gang wil laten gaan, heeft geduld nodig en véél werkuren. Dalle begint 's middags en werkt tot 3 of 4 uur 's nachts. Schoofs werkt gemiddeld 80 tot 85 uur per week. Er blijft dus weinig tijd over voor een sociaal leven. Waarom blijven ze het dan toch doen? Schoofs: 'Je gaat er niet dood van hé. En het motiveert om te zien dat je werk resultaat heeft. Ik krijg veel mensen over de vloer die gestuurd zijn door de dokter. Door alle smaakmakers, kleurstoffen en verbeteraars liggen hun maag en darmen helemaal stil. Met een gezonde voeding komt het weer goed.'

De Bakkersfederatie van haar kant maakt zich weinig zorgen over de invloed van verbeteraars op de kwaliteit van ons brood. Kuylen: 'Er worden producten toegevoegd om het brood langer vers te houden, omdat de consument dat vraagt. Maar dat heeft geen negatieve invloed op het brood. Van alle voedingsmiddelen is brood nog een van de meest natuurlijke. De grondstoffenleveranciers hebben veel research gedaan, en goed werk geleverd. De kwaliteitsnormen worden ook strenger. Ik denk niet dat de kwaliteit van ons brood erop achteruit gaat.'

Bron: De Tijd, 09/03/2005



INTERNATIONAAL

Wereldwijde vrijhandel voor biologische producten?

Duitsland en Brazilië zijn ervan overtuigd dat er een vrije wereldhandel voor biologische producten moet komen, waarbij biologische producten zonder importtarieven ingevoerd kunnen worden. Deze vrijhandel dient vastgelegd te worden in de wereldhandelsorganisatie WTO. Dat zei **Luiz Fernando Furlan**, de Braziliaanse minister van Ontwikkeling, Industrie en Buitenlandse Handel, tijdens de BioFach 2005 in het Duitse Neurenberg. Furlan had samen met zijn collega Roberto Rodrigues van Landbouw, Veehouder en Voedingsmiddelen gesproken met de Duitse minister Renate Künast van Consumentenbescherming, Voeding en Landbouw. Künast kondigde aan bij de andere EU-lidstaten aan te zullen dringen op een pilootproject, waarbij biologische voedingsmiddelen zonder tolmuren ingevoerd kunnen worden. De ervaringen die daarmee opgedaan worden, moeten dan in de Doha-ronde van de WTO-onderhandelingen ingebracht worden, aldus Künast. Het is maar zeer de vraag of biologische landbouwproducten in de westerse landen gediend zijn met een wereldwijd nultarief. Potentiële bioconsumenten staan extra kritisch tegenover thema's als voedselveiligheid en milieu. Een verhaal van lokale productie en consumptie sluit daar beter bij aan dan een toename van de internationale handel in biologische producten.

Bron: www.vilt.be, 14/03/2005

EU - Prijzen biologisch en gangbaar vertonen geen verband

Er bestaan geen vaste duidelijke verbanden tussen de prijzen van biologische en gangbare land- en tuinbouwproducten in de Europese Unie. Dat concludeert het LEI op basis van een uitgebreide analyse van de markt voor biologische producten in Europa. De prijzen die boeren voor biologische melk, vlees, eieren en aardappelen ontvangen zijn wel hoger dan die hun collega's voor gangbare producten krijgen betaald, maar dat verschil in prijs fluctueert sterk. De inkomens die biologische bedrijven realiseren hangen niet alleen samen met de hoogte van de productprijzen. Ook de oppervlakte van het bedrijf, de grootte van de veestapel en de gewassen die worden geteeld zijn daarvoor bepalend. Daarnaast zijn er landen waar het inkomen sterk afhankelijk is van de subsidie die aan biologische bedrijven wordt gegeven. Veel bedrijven combineren de biologische landbouw met een neventak die ook belangrijk bijdraagt in het inkomen.

Het LEI stelt vast dat er in veel lidstaten weinig gegevens worden verzameld die duidelijkheid geven over de inkomensontwikkeling in de biologische landbouw. Volgens de onderzoekers is het waardevol voor de Europese Unie om extra in informatieverzameling te investeren.

Meer informatie: Market signals for organic farming (pdf – 69 pag.):

http://www.lei.nl/publicaties/PDF/2005/2_xxx/2_05_03.pdf

Bron: www.vilt.be, 15/03/2005

EU - Geen markt voor GGO voedsel in Europa

Een rapport over het gebruik van GGO's en genetisch gemodificeerde ingrediënten binnen de Europese voedingsindustrie. Op basis van de GGO beleidsverklaringen van de grootste detailhandelaars en voedsel- en drankproducenten uit Europa....

Meer info, lees het rapport (pdf):

<http://www.greenpeace.nl/multimedia/download/1/734711/0/marketsreport.pdf>

bron: Greenpeace, geknipt uit Probila Newsflash, 10/03/2005



EU - Europees Octrooibureau weigert VS patent voor schimmelwerende olie:

Magda Aelvoet (Groen!) wint eerste proces tegen biopiraterij ooit

Het Europese Octrooibureau in het Duitse Munchen heeft zopas uitspraak gedaan in de allereerste rechtszaak aangaande biopiraterij. Het Bureau weigert het Amerikaanse bedrijf Thermo Trilogy Corp. een patent op een schimmelwerende olie uit de Neem-boom, een boom die in India voortkomt en die daar al eeuwenlang door de landbouwers wordt gebruikt om schimmel te bestrijden in de landbouw. Het Amerikaanse bedrijf had al in 2000 ongelijk gehaald voor het Europese Octrooibureau maar was in beroep gegaan. Dat beroep kwam vandaag voor en het Octrooibureau heeft in haar uitspraak de visie gevolgd van diegenen die geen patent wilden toekennen aan het Amerikaanse bedrijf: Vandana Shiva van het Indiase Research Foundation for Science, Technology and Ecology, Magda Aelvoet (Groen!) en Linda Bullard van de International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM).

Thermo Trilogy Corp. kreeg in Munchen de steun van het Amerikaanse landbouwministerie maar kreeg desondanks toch geen gelijk van het Octrooibureau. De rechters erkenden dat de kennis van de schimmelwerende kracht van de olie - gewonnen uit het zaad van de Neem-boom - al eeuwenlang is vergaard door de Indiase landbouwbevolking. "Net om die reden was hier sprake van duidelijke "biopiraterij"," verduidelijkt Magda Aelvoet (Groen!). "De Amerikaanse multinational wou niks anders dan een traditionele eeuwenoude kennis van een volk uit de derde wereld kapen. Wij hebben kunnen aantonen dat die kennis er wel degelijk was bij de Indiase plattelandsbevolking en dat de Amerikaanse multinational niets nieuws aan die kennis toevoegde. Het bedrijf wilde enkel een patent op de olie om hem nadien te kunnen commercialiseren. Indien de Amerikanen hun slag hadden thuis gehaald dan hadden zelfs de Indiase boeren straks hebben moeten betalen om een olie te gebruiken die hun voorvaderen al eeuwen lang gebruiken."

Met de uitspraak van het Octrooibureau wordt vandaag een punt gezet achter deze eerste rechtszaak over biopiraterij die 10 jaar geduurd heeft.

Magda Aelvoet zelf spreekt van een "prachtoverwinning": "Deze uitspraak betekent een driedubbele overwinning. We hebben een aanval van een multinational op de traditionele kennis van een volk uit de derde wereld succesvol afgeslagen. We hebben dat gedaan dankzij de solidariteit tussen Noord en Zuid én de overwinning is behaald door drie vrouwen op de Internationale Vrouwendag!"

Meer info: www.ifoam.org

Bron: Research Foundation for Science, Technology and Ecology, New Delhi, India,
The Greens / European Free Alliance in the European Parliament,
International Federation of Organic Agriculture Movements, 08/03/2005

NL - Twee nieuwe leerstoelen Biologische Landbouw voor onderzoekers van het Louis Bolk Instituut

Het zal niet snel een tweede keer gebeuren dat twee onderzoekers van een particulier instituut tegelijkertijd, met ingang van 1 maart 2005, hoogleraar worden. Met het creëren van twee nieuwe leerstoelen op het gebied van biologische landbouw, in Wageningen en in Kassel (D.), zal de biologische sector een belangrijke wetenschappelijke impuls krijgen. Plantenveredelings- en -teeltdeskundige mw. dr. ir. Edith Lammerts van Bueren wordt geïnstalleerd als bijzonder hoogleraar Biologische Plantenveredeling in Wageningen, terwijl dr. Ton Baars, bioloog en specialist op het gebied van veehouderij, tot hoogleraar Biologisch Dynamische Landbouw in Kassel (Witzenhausen) is benoemd.



Het Louis Bolk Instituut is het enige in de biologische landbouw gespecialiseerde onderzoeksinstituut in Nederland. Het instituut is bekend door het koppelen van praktijkgerichte ervaring aan wetenschappelijke innovatie. Zowel Lammerts van Bueren als Baars zijn eind 2002 gepromoveerd op werk dat zij de afgelopen vijftien jaar op het Bolk Instituut verricht hebben.

Lammerts van Bueren is de initiator in de biologische veredeling en zaadproductie en heeft deze nationaal en internationaal op de kaart gezet. Zij is tevens het sturende element in de praktijk (telers en zaadbedrijven) en onderzoek binnen en buiten het LBI. Zij ziet met haar leerstoel de kans om specifieke concepten en strategieën uit de biologische sector verder wetenschappelijk te onderbouwen. De aanstelling betreft één dag per week gedurende vijf jaar.

De leerstoel komt op een zeer goed moment: de biologische landbouw wijst gentechologie af maar moet en wil toch werken aan moderne rassen in verband met het sluiten van ketens en verhoging van de biologische productie.

De aanstelling voor Ton Baars in Kassel is fulltime voor zes jaar. De landbouwfaculteit is vijf jaar geleden geheel overgeschakeld op ecologische landbouw (17 leerstoelen). De nieuwe leerstoel Biologisch Dynamische Landbouw komt mede voort uit de vraag vanuit de studenten. Zestig procent van hen loopt stage op biologisch dynamische bedrijven, de B.D.-sector is voor hen een baken voor toekomstige ontwikkeling. Als hoogleraar heeft Baars zich onder meer de opdracht gesteld om het gesprek tussen de B.D. Landbouw en de wetenschap op gang te brengen, ervaringskennis te integreren in het onderzoek en onderzoekskennis te bundelen.

Voor het Louis Bolk Instituut zijn de aanstellingen een belangrijke impuls om verder te gaan met haar innovatieve onderzoek. Zij betekenen een bevestiging voor het pionierswerk dat de afgelopen jaren, vaak op het scherp van de snede, is verricht op het gebied van participatief onderzoek en een interdisciplinaire aanpak van onderzoeksvragen.

Mini-Symposium:

Ter gelegenheid van de aanstellingen organiseert het Louis Bolk Instituut op 13 april 2005 een mini-symposium met de titel "Van Praktijk Naar Wetenschap". Op dit symposium zullen, naast de nieuwe hoogleraren prof. dr. ir. Edith Lammerts van Bueren en prof. dr. Ton Baars, ook mensen uit het veld spreken die nauw betrokken zijn geweest bij het onderzoek van het Louis Bolk Instituut. Als speciale gast zal dr. ing.-agr. Urs Niggli, directeur van het Onderzoeksinstituut voor Biologische Landbouw FiBL (Zwitserland) het belang aangeven van deze benoemingen in Europees perspectief.

Voor meer informatie:

Louis Bolk Instituut:
0343-523860
info@louisbolk.nl

Dr. ir. E. Lammerts van Bueren: e.lammerts@louisbolk.nl
Dr. T. Baars: t.baars@fingerprint.nl

Bron: Louis Bolk, 07/03/2005

NL - Den Haag gaat Biologisch

Nog deze zomer zullen de lunches van alle politieke partijen in het regeringsgebouw in Den Haag biologisch zijn. "Het is tijd dat wij als overheid een voorbeeld stellen", zo meldt minister Veerman in een interne mail die naar alle leden en medewerkers van het parlement is gestuurd.

Volgens Veerman is er na overleg in de ministerraad opdracht gegeven aan de cateraar zo veel mogelijk producten te vervangen. De minister hoopt hiermee de biologische sector een



stimulans te geven. Deze stap past uitstekend in de campagne van de overheid 'Nederland gaat Biologisch', aldus de minister. En het is een logische aanvulling op de actie die is ondernomen in het voorjaar van 2003 toen de koffie en thee in het regeringsgebouw voortaan het Fair Trade keurmerk kregen.

Volgens een medewerker in het regeringsgebouw zijn de reacties op de mail van Veerman die rondgaan van zeer enthousiast tot sterk afwijzend. Enkele partijleden van de VVD zeggen het een onsmakelijk idee te vinden. "Dan kan ik ook wel weer mijn geitenwollensokken aantrekken", aldus een VVD-fractiemedewerker."

Enkele CDA leden melden dat ze graag zelf hun leefstijl bepalen. Groenlinks en SP leden reageren unaniem positief. Onder PvdA leden zijn de meningen verdeeld. De proef geldt voorlopig voor 1 jaar.

Bron: BioFair.nl, 17/03/2005

NL - Kolen wapenen zich met virus van besmette bladluizen

Koolsoorten gebruiken virussen van besmette bladluizen als wapen tegen nog niet besmette belagers. Dat ontdekten onderzoekers van Plant Research International. Het theoretisch principe is al langer bekend, maar nu komen Wageningse onderzoekers ook met bewijsmateriaal aandraven.

Tijdens onderzoek stuitte onderzoekster Manuele van Munster op een nieuw virus, Myzus persicae densovirus, dat de groene-perzikbladluizen bestrijdt. Ze ontdekte dat besmette bladluizen het virus konden overdragen aan elkaar, maar tevens aan bladluizen met wie ze geen contact hadden, maar die zich wel op dezelfde plant bevonden.

Wanneer de onderzoekers geïsoleerde luizen op een blad lieten eten, dan bleek dat ook bladluizen op een ander blad ziek werden. Dat kon slechts betekenen dat wanneer zieke bladluizen de plant leegzuigen, de virussen in de plant terecht komen. Via het vatenstelsel bewegen ze zich vervolgens voort naar andere delen van de plant. De onderzoekers gebruikten bij deze proeven een koolplant van dezelfde familie als de boerenkool en broccoli.

Of de virussen zich ook in de plant kunnen vermenigvuldigen, hebben de onderzoekers niet kunnen achterhalen. Mocht dat zo zijn, dan stelt die vermenigvuldiging alleszins niet veel voor, luidt het bij het onderzoeksteam. Toch blijft volgens hen de ontdekking interessant omdat het in de biologische bestrijding niet noodzakelijk is om 100 pct van de plaagdieren uit te schakelen.

Bron: Agriholland, geknipt uit: www.vilt.be, 89/03/2005

NL - Biologische chips gekozen tot product van het jaar!

De **Tra'fo Bio Potato Chips Light Naturel** van het bedrijf FZ Organic Food uit Wolvega is op de vakbeurs voor biologische producten **BioFach** uitgeroepen tot 'Product of the Year'. De chips worden gebakken in een olijfolie van hoge kwaliteit bij maximaal 130 graden, waardoor het acrylamide-gehalte in de chips laag blijft. Daarnaast bevat de biologische chips een derde minder vet dan gangbare aardappelsnacks en is de vetzuursamenstelling beter.

Bron: IBL actueel, 08/03/2005

NL - Appelboom krijgt 'Goede Waar Pluim'

Het initiatief 'Adopteer een Appelboom' krijgt de Goede Waar Pluim 2005. Dat is de belangrijkste erkenning voor het leukste en/of beste mens-, dier- en milieuvriendelijke product of initiatief, door consumenten zelf gekozen. 'Adopteer een Appelboom' is een initiatief waarbij



mensen hun eigen biologische appelboom kunnen adopteren. Vorig jaar ging de Pluim naar Florganic, dat voor het eerst grootschalig biologische bloemen op de markt bracht.

Vereniging van consumenten Goede Waar & Co nomineert elk jaar een aantal producten/initiatieven. Op www.goedewaar.nl hebben consumenten een maand lang hun favoriet kunnen kiezen. Tot de laatste stemdag bleef het een nek-aan-nek race tussen 'Adopteer een Appelboom' en de kleding- webwinkels Sincero en FAIR21. (...)

Record

Dit jaar zijn meer dan 48.000 stemmen uitgebracht. En ook het aantal genomineerden was groot: 10 in totaal. Een record! 'Adopteer een Appelboom' kreeg bijna 16.000 stemmen. Op de voet gevolgd door de duurzame kleding-webwinkels Sincero en FAIR21. Sincero heeft met 14.755 stemmen lang op kop gestaan, maar werd op het laatste moment toch ingehaald. FAIR21 kreeg iets meer dan 9000 stemmen. (...)

Bron: www.goedewaar.nl, 15/03/2005

NL - Bio-uien veroveren vaste plaats

De prijsafstand tussen bio en conventioneel geteelde uien is weliswaar groot, oplopend tot 100%, desalniettemin hebben zij in het assortiment van de retailers inmiddels naast de aardappels een vaste plaats verworven. De toch risicovolle teelt heeft de continue aanvoer niet in de weg gestaan. De laatste ontwikkeling is dat nu ook discounters biologische uien gaan aanbieden. Gemeten naar de verkoophoeveelheid, is de traditionele bio-specialist zelfs achtergeraakt. In 2003 werd 45% van de bio-uien door de conventionele retail verkocht en slechts 26% door bio-specialisten.

Bron: Biofood Online, 14/03/2005

NL - Vertrouwd' lapje vlees in supermarkt

Bij de C1000 in Raalte gaat men samenwerking met regionale varkensboeren en een regionaal slachthuis Sallands biologisch varkensvlees verkopen. Slagers zullen in de eigen supermarkt de door het slachthuis aangeleverde halve varkens zelf verder verwerken. "De klant kan via een filmpje op een televisie bij het schap zien waar het varken vandaan komt en hoe deze wordt gevoerd. Een vertrouwd stukje vlees afkomstig van een bekende regionale boer", zegt slager John Westerik. "Het is een gokje. Sommige klanten worden er liever niet aan herinnerd dat het vlees afkomstig is van een dier bij hen uit de buurt. "Door allerlei ziektes en toestanden in de sector is de consument huiverig voor vlees geworden. Wij springen daarop in door biologisch, regionaal vlees te bieden", zegt supermarkteigenaar Erik Kroeze. Biologisch vlees slaat in veel supermarkten nog niet erg aan vanwege de relatief hoge prijs, weet Kroeze. "Ons vlees wordt echter qua prijs gelijk aan dat van het 'normale' vlees of hooguit een kwart duurder. Dat is voordelig vergeleken met ander biologisch vlees dat soms tot tweemaal zo duur is.

Bron: Skal, geknipt uit Biofood Online, 14/03/2005

NL - Biologische chrysanten op komst

Het project Biobloem heeft succes geboekt. In twee jaar is een solide keten gesmeed. Ketenpartijen zijn georganiseerd en er zijn glastuinders gevonden die buiten het zomerseizoen biologische bloemen gaan produceren. Daarmee maken zij een jaarrond aanbod mogelijk. Een belangrijk product uit de kas wordt de chrysant. ...

Het project stelde zich ten doel de omzet in de biologische bloementeelt in twee jaar te verdubbelen. Of dat gelukt is kan de onderzoeker in het project, Karst Weening van



Wageningen UR, niet exact zeggen. Wel is het teeltoppervlak onder glas sterk gegroeid. Bestond het areaal twee jaar geleden uit 7000 m2 oude glasopstand, nu is het 23.000 m2 modern glasopstand. De 7000 m2 waren van een teler die met pensioen is gegaan. De nieuwe meters zijn van drie professionele siertelers die zijn gaan omschakelen. Door het afhaken van de bestaande teler en het onlangs instappen van de nieuwe telers is het onderzoek niet volledig tot zijn recht gekomen. Maar één keer is de teelt van chrysanten in de praktijk uitprobeerd.

Chrysanten zijn een veelbelovend herfstproduct, maar lastig biologisch te telen. De glastelers in omschakeling zullen komend jaar biologische chrysanten gaan telen. Een van hen is van huis uit chrysantenteler. Alleen moet hij de biologische teelt nog onder de knie krijgen. Het project Biobloem loopt eind dit jaar af. De projectpartners werken aan een vervolg. Belangrijk nu de teelt voor een doorbraak staat.

Bron: Bioflair, geknipt uit Probila Newsflash, 10/03/2005

F - Vermindering van het biologische areaal in 2004

Het biologische areaal is met 3% achteruitgegaan. Waar er in 2003 nog 550.000 hectaren biologisch geteeld werden, waren er maar 540.000 meer in 2004, volgens de cijfers van het Observatoire économique de l'agriculture biologique. Dat werd dinsdag door het Agence Bio op de landbouwbeurs van Parijs bekendgemaakt....

Les superficies cultivées en mode de production biologique ont régressé de 3%, passant de 550.000 hectares en 2003 à 540.000 ha en 2004, selon les chiffres de l'Observatoire économique de l'agriculture biologique, présentés mardi par l'Agence Bio au Salon de l'agriculture à Paris.

"Sur ce total, les surfaces en bio ont progressé de 18% par rapport en 2003, mais en revanche les surfaces en conversion (1) ont fortement diminué passant de 145.000 ha en 2003 à 61.000 ha l'an dernier", indiquent les professionnels. Fin décembre, les terres cultivées en mode biologique représentaient près de 2% de la surface agricole utile nationale. Après avoir connu une progression ininterrompue depuis 1995, le nombre d'exploitations certifiées bio s'élevait à 11.025 en 2004, stable par rapport à 2003.

Pour ce qui concerne les productions animales bio, elles sont globalement en hausse. La France comptabilisait fin 2004 quelques 62.463 vaches laitières bio (+6%) et 62.398 vaches allaitantes bio (+15%). Le nombre de brebis bio a augmenté de 11% par rapport à 2003 à 128.126 têtes. Celui des chèvres bio a progressé de 4% à 20.187 têtes. Le nombre de truies reproductrices s'est stabilisé à 3.617 unités. La production de poulets de chair a diminué de 13% tandis que celle de poules pondeuses bio a stagné à 1,5 million de têtes.

Le nombre d'opérateurs certifiés pour la transformation de produits biologiques est demeuré quasiment stable l'an passé à 4.874 contre 4.860 un an plus tôt. Plus de 40% d'entre eux sont des boulangeries ou terminaux de cuisson.

Bron: Cyberagri, geknipt uit Probila Newsflash, 11/03/2005

UK - Les ventes de coton bio atteignent 29 millions d'euro

D'après les informations de Soil Association, les ventes de coton bio ont atteint au Royaume Uni les 29 millions d'Euro. L'habillement pour les bébés et les femmes représente la part la plus importante, suivie des T-shirts, les vêtements pour le yoga et les textiles pour l'habitat. Soil Association attend une augmentation de la demande concernant tous les types de textiles bio, y compris denim, laine et cuir.

Soil Association a lancé en février 2003 des standards valables pour les textiles bio. Ces standards ont rencontré un grand intérêt. Soil Association Certification Limited (SA Cert) a accordé à 12 fabricants des licences pour produire selon ces standards. La palette des produits actuellement disponibles comprend coton et laine, tapis, tricots et matelas.



15 compagnies supplémentaires vont bientôt obtenir la licence. Helen Taylor, directrice du développement commercial et des services techniques de SA Cert,s, déclare: " les consommateurs observent désormais les conséquences de la production des vêtements sur l'environnement et choisissent en conséquence des alternatives bio. Après l'alimentation bio, les textiles bio vont être le prochain secteur de croissance. " Les standards de Soil Association pour les textiles bio concernent chaque aspect de la production, y compris l'élevage des animaux, la croissance des fibres naturelles et le traitement et la production du produit final.

www.soilassociation.org/textiles

Bron: Du sol à la table, mailinfo, 18/03/2005

UK – Lokaal gekweekt voedsel is 'groener' dan biologische producten

Wie het milieu echt wil helpen, koopt beter lokaal geproduceerd voedsel dan biologische producten die van elders worden aangevoerd, hoe ecologisch waardevol die ook zijn. Voorwaarde is wel dat de producten binnen een straal van 20 kilometer worden geproduceerd.

Dat is de opmerkelijke conclusie van een Britse studie.

Die berekende dat we door de milieukosten indirect veel meer aan voedsel uitgeven dan wat we aan de kassa betalen.

Kiwi's en bananen uit exotische oorden, garnalen die over en weer naar Marokko gaan om te worden gepeld, Vlaamse varkensbillen die in Italië worden gerookt om het stempel parmaham te verdienen of appels uit Zuid-Afrika, in de voedingssector is globalisering al lang geen nieuwigheid meer.

Het maakt ook dat consumenten die begaan zijn met hun gezondheid en met het milieu, en om beide redenen voor biologische producten kiezen, in de supermarkt al eens voor een dilemma komen te staan. Bijvoorbeeld als de biologische tomaten uit Marokko komen. Want wat moet het groene geweten doen bij het besef dat er een forse dosis energie is verbruikt en er schadelijke fossiele brandstoffen zijn uitgestoten om het milieuvriendelijke product tot hier te vervoeren? Kiezen voor een product uit eigen streek, zo luidt het antwoord van de studie die weldra in het wetenschappelijke tijdschrift Food Policy verschijnt en in Groot-Brittannië werd gepresenteerd.

De Britse professoren Tim Lang en Jules Pretty van respectievelijk de Essex en de City Universiteit, berekenden de indirecte milieukosten die verbonden zijn aan de huidige voedselproductie. In de Britse context (vergelijkbaar met de onze) zorgen die verborgen kosten ervoor dat het voedsel in feite 12 procent onder de werkelijke prijs wordt verkocht.

Het gaat om kosten die veroorzaakt worden doordat boeren niet biologisch produceren, de transportkost om de goederen in de winkel te krijgen, het transport van de consument bij zijn wekelijkse winkelbeurt en de verrekening van de landbouwsubsidies.

De auteurs noemen die verborgen kosten de 'voedselkilometer'. "Voedselkilometers zijn belangrijker dan we dachten, in die mate dat lokaal kopen belangrijker is geworden voor het milieu dan biologisch kopen. Voor het milieu is het beter een **lokale** krop sla te kopen dan een biosla die van de andere kant van Europa komt", zegt professor Pretty.

Lokaal kopen is letterlijk te nemen.

Het volstaat niet om te kiezen voor producten uit eigen land, ze moeten uit de eigen streek komen, namelijk van maximaal 20 kilometer ver. De auteurs kwamen tot de opmerkelijke vaststelling dat het wegtransport binnen eigen land schadelijker is dan de milieukost van de



goederen die per vliegtuig vanuit het buitenland komen. Ze stelden vast dat er nu 23 procent meer voedsel wordt vervoerd via de weg dan twintig jaar geleden en dat dat voedsel bovendien een 65 procent langere weg aflegt.

De Britten, maar ook de overige Europeanen, betalen dus eigenlijk drie keer voor hun voedsel: de prijs aan de kassa, de milieukosten en wegenschade, en via de landbouwsubsidies.

De Britse economie zou volgens Pretty en Lang jaarlijks 6,2 miljard euro uitsparen indien alle boeren zouden om schakelen naar biologische landbouw, de consumenten hun wekelijkse winkelbeurt te voet, met de fiets of via het openbaar vervoer zouden afleggen en als ze voedsel uit eigen streek zouden kopen. Een ideaal dat ver staat van de huidige werkelijkheid. "Eten is de meest politieke daad die we dagelijks stellen, want ze heeft een impact op landbouwbedrijven, op het milieu en op de voedselnijverheid", zegt Pretty. Die keuze is volgens hem van enorm belang omdat een verschillend productie- en transportsysteem ook een verschillend effect hebben op het milieu.

De auteurs houden dan ook een sterk pleidooi voor het stimuleren van **lokale** productie en consumptie.

Om de consument toe te laten milieubewust te consumeren zouden supermarkten er volgens hen toe moeten verplicht worden de afstand die de goederen hebben afgelegd op de etiketten te vermelden.

bron: De Morgen, 10/03/2005

UK - Brits bio areaal neemt iets af

Volgens de Soil Association ligt het aan de prijzenoorlog tussen de Britse supermarkten, feit is dat het areaal biologisch in het VK met 38.000 afnam naar 726. 000 ha. Hierdoor komt het doel van de Britse regering om 70% van de biologisch productie uit eigen land te laten komen in gevaar. Nu staat de teller op 56%. Er is in 2004 voor 1,12 miljard pond aan bio-levensmiddelen verkocht. Driekwart van de Britten koopt minstens een maal per jaar een biologisch product. Het VK is de 3de markt in de wereld qua omzet.

Bron www.bio-markt.info, geknipt uit: Biofood Online, 14/03/2005

ES - 6 % growth in organic marketing

The figures published by State Secretary for Agriculture Fernando Moraleda at BioFach 2005 show the consolidation of organic production in Spain. The estimated turnover for organic marketing in 2004 amounted to 250 million EUR, 6 % more than the previous year. The total area used for organic production was 733,182 ha, which equates to plus 1.1 % over 2003. The number of firms increased by 17 % and the number of registered processors reached 1,635, 13.6 % more than 2003. Fernando Moraleda also presented the findings of a study on consumer behaviour with regard to organic products, which showed that 84 % of the population is also prepared to buy organic products in future.

http://www.mapa.es/a_pag_principal/notas/pag.asp?codi=2562_AH240205

Bron: Biofach Newsletter, 11/03/2005

ES – Nouvelle réglementation du terme bio en Espagne



Le Ministre espagnol de l'Agriculture (MAPA) veut se débarrasser des produits faux-bio. La loi actuelle autorise l'utilisation du mot " bio " pour les denrées alimentaires non bio. Une modification de cette loi est prévue. Le Secrétaire d'Etat pour l'Agriculture, Fernando Moraleda, a assuré durant la BioFach 2005, que le Ministre de l'Agriculture, Elena Espinosa, allait annoncer bientôt ces modifications. Le gouvernement réagit ainsi à la vive critique du milieu bio qui s'est plaint de la grande confusion qui règne parmi les consommateurs et du dommage ainsi fait à la réputation des produits bio.

La nouvelle réglementation n'autorisera l'usage des termes " éco, bio, biologique, écologique et organique " que pour des produits issus de production biologique.

Bron: Du sol à la table, mailinfo, 18/03/2005

IT – Modène, capitale mondiale du bio en 2008?

Modène, le coeur biologique et oenogastronomique de l'Emilie Romaine, se porte candidate pour devenir la capitale mondiale du bio en 2008. L'Italie se voit offrir pour la première fois la possibilité d'accueillir le Congrès international du mouvement de l'agriculture bio (Ifoam). La candidature, soutenue par la province de Modène et l'AIAB Emilie Romaine est ouverte à de nouvelles adhésions. Le Congrès International de l'Ifoam se tient tous les trois ans. Il conduirait à Modène environ 4000 personnes du monde entier, les représentants de 800 organisations de producteurs bio, de certification, de promotion et de développement, de recherche et de commerce. L'étude de la candidature et le choix de la ville qui accueillera le Congrès international de 2008 auront pour cadre l'assemblée générale des associés de l'IFOAM qui se déroulera à la fin du Congrès international de cette année à Adélaïde (Australie). Un avantage pour la candidature de Modène : le Congrès IFOAM ne s'est jamais tenu dans aucun pays méditerranéen et 40 % des associés de l'IFOAM viennent d'Europe, nous indique Bio@gricultura Notizie.

Bron: Du sol à la table, mailinfo, 18/03/2005

POLAND – planning official organic logo

Dr. Sylwia Zakowska-Biemanns from the Faculty of Nutritional Science in Warsaw expects a Polish organic logo to be introduced this year. Polish consumers have had no clear means of recognizing organic products until now, according to Zakowska-Biemanns. The organic logos of the associations are largely unknown among the population. The introduction of an official organic logo will probably also be on the agenda in the course of implementation of a Polish Action Plan for Organic Agriculture, said Dr. Zakowska-Biemanns at the East-West Seminar during BioFach.

Bron: Biofach Newsletter, 11/03/2005

Cuba probeert meer bio te exporteren

Zwitserland is als een van de weinige landen actief met de import van biologische producten uit Cuba. Het gaat daarbij om kokosnoten, papaja's en mangopulp. Het betreft nog relatief kleine volumes. Intussen heeft de organisatie BioSuiz al enkele biologische plantages in Cuba gecertificeerd. Cuba zelf probeert deze markten verder te ontwikkelen omdat zij denken een plaats te kunnen veroveren in de goedbetalende, en concurrerende markten van het Westen. Nu is slechts 2% van de productie bestemd voor de export, de rest wordt door de lokale bevolking geconsumeerd.

Bron www.granma.cu, geknipt uit Biofood Online, 14/03/2005



VS - Is Agribusiness Making Food Less Nutritious?

Growing evidence indicates that today's fruits, vegetables, meat and dairy products have less vitamins and nutrients than in the past.

American agribusiness is producing more food than ever before, but the evidence is building that the vitamins and minerals in that food are declining. For example, take the two eggs shown at right. The one with the bright orange yolk is from a free-range chicken raised by *Mother Earth News* managing editor Nancy Smith, while the pale one is a supermarket egg from a hen raised indoors on a "factory farm." Eggs from free-range hens contain up to 30 percent more vitamin E, 50 percent more folic acid and 30 percent more vitamin B-12 than factory eggs. And the bright orange color of the yolk shows higher levels of antioxidant carotenes. (Many factory-farm eggs are so pale that producers feed the hens expensive marigold flowers to make the yolks brighter in color.)

Once upon a time, most of us ate eggs from free-range chickens kept by small, local producers. But today, agri-culture has become dominated by agri-business. Most of our food now comes from large-scale producers who rely on chemical fertilizers, pesticides and animal drugs, and inhumane confinement animal production. In agribusiness, the main emphasis is on getting the highest possible yields and profits; nutrient content (and flavor) are, at best, second thoughts.

This shift in production methods is clearly giving us less nutritious eggs and meat. Beef from cattle raised in feedlots on growth hormones and high-grain diets has lower levels of vitamins E, A, D and betacarotene, and twice as much fat, as grass-fed beef. Health writer Jo Robinson has done groundbreaking work on this subject, collecting the evidence on her Web site, www.eatwild.com, and in her book *Pasture Perfect*.

Similar nutrient declines can be documented in milk, butter and cheese. As one researcher writing in the *Journal of Dairy Research* explained, "It follows that continuing breeding and management systems that focus solely on increasing milk yield will result in a steady dilution of vitamins and antioxidants." (Today's "super-cows" are bred and fed to produce 20 times more milk than a cow needs to sustain a healthy calf.)

How much, and why, the nutrients in vegetables and fruits may be declining is less clear. Comparisons of 2004 data from the USDA's National Nutrient Database, with numbers from 1975, show declines in nutrients in a number of foods (see "[Signs of Nutrient Decline](#)") as well as some increases. When reports of apparent downward trends in nutrient content in vegetables and fruits appeared in 1999, we wrote to then-U.S. Secretary of Agriculture Dan Glickman for an explanation: "Is the drop linked to preventable factors, such as American agriculture's dependence on acidic nitrogen fertilizers and the effects of acid rain? Will you ask your top scientists to give us some direct answers?"

Writing on Glickman's behalf, Phyllis E. Johnson, director of the USDA's Agricultural Research Service in Beltsville, Md., confirmed the findings. "It is true that in many (but not all) cases, the apparent nutrient content of these vegetables decreased," Johnson said. She went on to list variables that might be related to the apparent decline, but she offered no indication that anyone at the USDA would be studying the issue further.

Recently, we contacted Johnson again, to find out whether there had been any new developments on the matter. Her office referred us back to the 1999 letter and told us Johnson had no additional comment on the subject.

What the Experts Say



Many things can impact the nutrient content of a vegetable or fruit. Variety type, soil quality, fertilizers, crop rotations, maturity at harvest time and the distance from farm to table all play a role in determining the vitamins and minerals in our food. We asked sustainable agriculture expert Charles Benbrook, Ph.D., if reliance on chemical fertilizers and emphasis on high yields might reduce the nutrients in fruits and vegetables. Benbrook has been studying the pros and cons of conventional and organic agriculture for more than 15 years. He explained factors that make organic foods rich in nutrients:

Fertilizers. Non-organic farmers use highly soluble nitrogen fertilizers, and keeping this nutrient in their soils is difficult. To be sure they get high yields, they often apply more nitrogen than the crops actually need.

This dependence upon chemical nitrogen fertilizers means we're getting less for our money, says Benbrook. Numerous studies have demonstrated that high levels of nitrogen stimulate quick growth and increase crop yields because the fruits and vegetables take up more water. In effect, this means consumers pay more for produce diluted with water. "High nitrogen levels make plants grow fast and bulk up with carbohydrates and water. While the fruits these plants produce may be big, they suffer in nutritional quality," Benbrook says, "whereas organic production systems [which use slow-release forms of nitrogen] produce foods that usually yield denser concentrations of nutrients and deliver consumers a better nutritional bargain per calorie consumed."

Benbrook says the USDA has a tacit policy to avoid discussions of differences in food quality and safety that may be a function of how food is grown and processed. "The Department made a political decision when they finalized the national organic rule; they declared that 'organic' food was not nutritionally superior or safer than conventional food, even though there is solid evidence suggesting otherwise." This would certainly explain the response we got from Johnson's office.

What it all comes down to, Benbrook says, is that you can't buy soil quality in a bag any more than you can buy good nutrition in a pill. Organic farmers work to support the complex natural relationships between crop roots, soil microbes and minerals, but "scientists only understand a few of those relationships. Unless we understand much more fully what the critical balances are, it's very difficult to import them to the farm in a bag or a bottle."

Vitamin C. High nitrogen levels reduce the concentrations of vitamin C in crops such as lettuce, beets, endive, kale and Brussels sprouts. Similar effects have been detected on fruits such as apples, oranges, lemons and cantaloupe. Swiss studies have shown similar impacts on potatoes and tomatoes, as well as citrus fruits — which are major sources of this important vitamin.

Harvesting and storage. The fact that the average supermarket apple travels 1,500 miles from farm to table only adds to the problem. "Most fruits reach best eating quality and peak nutrition when fully ripened on the tree or plant," explains Julio Loaiza, Ph.D., a research scientist at Texas A&M University's Vegetable and Fruit Improvement Center. "However, fully ripened fruit may not withstand the harsh handling typically involved for travel to distant markets, which leads to a compromise in optimum maturity and nutritional quality."

Breeding for high yields. Plant breeders could maintain and even increase the nutrient content of most crops, if they were asked to do so. But this goal usually takes a back seat to economic issues: "Large-scale growers want size and fast growth so they can harvest early. These factors feed into sacrifices in nutritional quality," Benbrook says.

Why Buy Organic



What we need is a more holistic approach to our food systems. We need to be sure that high yields and maximum profits for producers don't come with hidden price tags to consumers in terms of nutritional decline or environmental damage. This approach isn't anything new to organic farmers — they've been working their farms as holistic systems all along, and the result is a production system that is better for us, domestic animals and the environment. The growing evidence that organic foods are more nutritious is summarized in "[Why Organic Food is the Winner.](#)"

Certified organic growers are not allowed to use chemical nitrogen fertilizers, ever. Instead they build soil fertility using cover crops, compost and slow-release natural fertilizers. Because they aren't grown with chemical nitrogen, organic fruits and vegetables tend to be smaller, and yields seem lower compared to non-organic crops. But as mentioned above, studies have shown that organic crops often contain *less water*, so in terms of actual nutrient value (and flavor) per bite of food, organic often is a better buy than non-organic produce.

The higher dry matter /lower water content of organic produce also impacts the levels of health-promoting antioxidants such as polyphenols and flavonoids. In a review of the scientific literature, Benbrook discovered that smaller fruits had up to five times more of these antioxidants per unit of calories.

There's more research that must be done before we can know to what extent the overall quality of our food is declining, and whether the rapidly expanding organic industry will be able to consistently produce more nutritious food than chemical-based agribusiness.

But Benbrook says the public health implications are considerable: "When you think about the diseases and long-term health problems that are caused by poor nutrition — heart disease, diabetes, cancer — the value to society of producing more nutritious crops is enormous."

Indeed, a 1992 USDA report estimated the following potential health benefits if everyone in the United States could be convinced to eat a diet containing the recommended daily amounts of primary nutrients shown in the table:

- 20 percent reduction in cancer
- 25 percent reduction in heart and vascular conditions
- 50 percent reduction in arthritis
- 20 percent reduction in respiratory and infectious diseases
- 50 percent reduction in infant and maternal deaths

So, it seems to us that the government should be doing more to monitor the nutrient content of our food, especially organic and pasture-based products. Currently, the USDA's National Nutrient Database, which is widely used as the "official" source for nutrient levels, includes more than 6,600 food products, including meat; fresh, frozen and canned produce; and processed foods. *They even include candy bars, gumdrops, TV dinners and hundreds of fast food items in the database. But the agency has not included a single organic item, nor any entries for products from pasture-based meat or dairy systems.* If they use our tax dollars to report the nutrients in candy bars, isn't it time they started including data on these healthier "alternatives," too?

If you agree that the government needs to do more to enhance the quality of our food supply, write your congressional representatives and let them know. After all, as one USDA secretary whispered while giving us the mandated brush off, "It's up to the public. If they really want to know, they have to press Congress to appropriate the funds." You also can send a message every time you shop for your groceries: When you choose organic or grass-fed products, you are helping support farmers and ranchers who are offering high-quality foods from sustainable production systems.



Zie ook: <http://www.motherearthnews.com/additional/print.php?id=2132>

Bron: www.motherearthnews.com, maart 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 1600 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de 10op10-campagne. Aanmelden en uitschrijven kan via de website: surf naar www.bioforum.be/nieuwsbrief.asp of via een eenvoudig mailtje aan biotheek@bioforum.be.

Oude nummers kunnen opgevraagd worden bij biotheek@bioforum.be.