



Biotheek Netknipsels #106 – 14 april 2005

Biolandbouw biedt een meerwaarde voor onze gezondheid, voor de maatschappij, voor het dierenwelzijn en het milieu. Zo bevestigt het Europees parlement het Europees Actieplan voor Biologische Landbouw. Hoewel het parlement nog liever wat meer ambitie had bespeurd in de tekst, is het opgetogen over de voorstellen om kinderen te laten genieten van biologische maaltijden op school. Het zou ook de ambtenarij goeddoen, lezen we. We kijken hier alvast reikhalzend uit naar de eerste biologische maaltijden in de restaurants van de Vlaamse regering, waarvoor minister-president Yves Leterme zich begin dit jaar engageerde (BIOvisie 23, nvdr). Intussen vinden de ambtenaren hun gading misschien tijdens de biofuif vanavond in 't stad.

Hartelijke groeten,

Dominique Joos
Eindredacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Antwerpen fuift biologisch
BioLogicAll2 – De Wereld Editie
De Wroeter opent nieuwe boerderijwinkel
Nieuw Belgisch ecogarantielabel voor natuurcosmetica
Wetenschappelijk onderzoek toegankelijk voor de non-profit sector
FAVV: Toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid

INTERNATIONAAL

EU - EU-parlement wil meer bio op school
NL - Ketensamenwerking loont ook in de biologische sector
NL - Natuur hoort bij biologische landbouw
NL - Eerste stap in onderzoek naar gezondheid biologische producten
NL – Onderzoek Jongeren en biologisch voedsel
NL – Wat kost 100 % biologisch voer?
NL - Regionale samenwerking biologische bedrijven stimuleert afzet
NL - Praktisch handboek voor opzetten boerderijwinkel
NL - Traceerbaarheid: Nature & More breidt uit
NL - Doe mij maar bio aardappels
NL - Noorden tevreden over consultants biologische landbouw
GB - Biologische vlees in Groot-Brittannië grote groeier
Zwitserland - Biobranche gegroeid in 2004
VS - 30 miljoen bioconsumenten in de VS
VS - Nieuwe studies tonen aan dat duurzame landbouw voedsel produceert met een hogere voedingswaarde
VS - Biomarkt in Afro-Amerikaanse arbeidersbuurt van Chicago



VS - Chefs uit Chicago gaan de biologische weg op met een accent op plaatselijke & regionale producten



NATIONAAL

Antwerpen fuift biologisch

Stevig uit de bol gaan met een broodje tofu en een gezond sapje in de hand? In Antwerpen vindt vrijdag de vierde editie plaats van de bio party van Los Ninos. De fuiven waren de voorbije jaren bijzonder populair bij het hippe volkje. Ze dansen op muziek van bekende deejays en nuttigen intussen een gezond hapje. Biologisch bewustzijn heeft nog maar weinig te maken met geitenwollen sokken. De formule slaat aan. De voorbije edities wist organisator Wilfried Redant telkens 500 tot 750 uitgaanders te strikken. „We trekken een zeer fijn publiek”, zegt Redant. „Jonge mensen met een open geest die zich graag nog eens opkleden om uit te gaan.” Vrijdag zijn optredens gepland van Kim Peers en Optimo. Fuivers die er vroeg bij zijn krijgen cadeautjes van de sponsors, zoals Weleda verzorgingsproducten. (ARG)

Los Ninos, vrijdag 15 april vanaf 22 uur in Café Capital, stadspark Antwerpen. Toegang 10 euro, 8 euro voor studenten en werklozen. Info op www.losninos.be

Bron: Het Nieuwsblad, 12/04/2005

BioLogicAll2 – De Wereld Editie

EVERYTHING YOU ALWAYS WANTED TO KNOW ABOUT BIO BUT WERE AFRAID TO ASK !

Na het verpletterende succes van de eerste editie pakt het onvolprezen ecohuis EHA! op vrijdag 29 april opnieuw uit met hun nu al tot ver buiten de landsgrenzen beruchte BioLogicAll - een duurzaam feest!

Vanaf 20u gooien het EHA! en Ecocafé hun poorten wagenwijd open voor opnieuw een spetterend feest waarop geproefd, gepraat en gedanst kan worden in één van onze zones en zetels.

Strek de beentjes in het Auditorium op de urban en ethnic grooves van DJ Stonehenge en DJ Bush Doctor ! Proef de befaamde ECOcktails in ons Ecocafé !

Smul van onze Biosnacks in de EcoLogies ! Bezoek de permanente tentoonstelling ! Schrijf je in voor de BioKok demonstratie ! Probeer één van onze standjes uit !

Als we nog meegeven dat dit fantastische totaalgebeuren volledig gratis kan meemaken, zijn er geen excuses meer om niet te komen genieten !

Vanaf 20 uur tot in de vroege uurtjes...

info: **Filip Baeyens**, tel. **03 217 08 36** of filip.baeyens@stad.antwerpen.be

Bron: EHA!, 08/04/2005

Twee winkels worden één De Wroeter opent nieuwe boerderijwinkel

Zondag (10 april ll, nvdr) gaan de deuren van de nieuwe boerderijwinkel van De Wroeter voor de eerste keer wagenwijd open. De winkels van enerzijds het arbeidscentrum en anderzijds het dagcentrum zitten vanaf dan samen onder één dak. Reden genoeg voor een feestje, zo vinden ze in Kortesseem.



Grote drukte in en rond De Wroeter. Er wordt geborsteld, geharkt, in- en uitgeladen, geveerd en nog een heleboel van dat. Alles moet immers piekfijn in orde zijn voor de feestelijke opening van de nieuwe boerderijwinkel, nu zondag. Jarenlang hadden het arbeidscentrum én het dagcentrum van De Wroeter elk hun eigen winkel met hun eigen producten, slechts gescheiden door een smalle weg. Maar vanaf zondag zit alles dus onder één dak. Met aan de ene kant van de spiksplinternieuwe winkel de biologische groenten en het fruit van de boerderij, en aan de andere zijde onder meer het zelfgemaakte brood en gebak van het dagcentrum. Verder nog een heleboel verwerkte producten: "Zo fabriceert het dagcentrum appelsap met de appels die de twee projecten telen," vertellen Huub Eussen en Lieve Vandenreijt van De Wroeter. "Ook voor de quiches worden de eigen biologische groenten gebruikt. Binnenkort starten we trouwens met zelfgemaakte soepen en groententaarten." Nog in de rekken: koekjes, bessensappen, siropen, confituur, paprika's in zoet-zuur,... Allemaal bio- of artisanale producten. "Bijna alles zelfgemaakt ook. Biokaas nemen we wel af van collega-boeren uit de buurt."

Muurschildering

Dat beide winkels onder één dak terechtkomen, heeft niet alleen praktische maar ook economische redenen. "In de eerste plaats moet het natuurlijk aangenaam winkelen zijn," zegt Huub Eussen. "Anderzijds is het aanbod van biologische en artisanale producten de laatste tijd enorm toegenomen. Tegenwoordig kan je daarvoor ook in de grootwarenhuizen terecht. We zijn dus verplicht om dat extraatje te bieden aan onze klanten. Daarom dus deze nieuwe, moderne winkel." Een winkel met een artistiek tintje trouwens. "Gaston, één van onze gasten, heeft in de nieuwe shop een grote muurschildering gemaakt. Al de producten die we verkopen, heeft hij in het tafereel verwerkt."

Zondagochtend wordt Boerderijwinkel De Wroeter officieel geopend. 's Namiddags vanaf 14 uur is iedereen welkom tijdens de opendeur met allerlei infostands en animatie. De winkel ligt in de Sint-Rochusstraat in Kortesseem.

Bron: Het Belang Van Limburg, 09/04/2005

Nieuw Belgisch ecogarantielabel voor natuurcosmetica

Cosmetica en lichaamsverzorging konden in de biologische wereld lange tijd op weinig belangstelling rekenen. Vandaag boomt in Duitsland de trend van de natuurcosmetica en dit fenomeen waait nu ook over naar ons land. In navolging van buitenlandse voorbeelden heeft België sinds kort een eigen ecogarantielabel voor natuurcosmetica.

Tot het einde van de jaren '80 richtten de biobeweging en de bioindustrie zich vooral op de ontwikkeling van regels, certificatieprocedures en marktkansen voor biologische landbouw en voeding. Andere producten, zoals vezels, textiel, hout en cosmetica speelden geen rol van betekenis. In het begin van de jaren '90 begon de interesse te groeien voor 'natuurlijke' of 'ecologische' schoonmaak- en verzorgingsproducten. Biologisch mag je deze niet noemen, want de term 'bio' is voorbehouden aan producten van agrarische oorsprong zoals voeding, bloemen en stoffen als katoen, hennep en wol.

Het Ecogarantielabel

In Duitsland ontstond de nieuwe trend van natuurcosmetica. De organisatie BDIH, die producenten en handelaars verenigt, kent aan producenten die haar lastenboek volgen een BDIH-label toe. De Franse tegenhanger hiervan is het Cosmébiolabel, dat gelijkwaardige kwaliteitsnormen hanteert. Sinds kort heeft ook België zijn eigen Ecogarantielabel. Vanaf 2003 werkten enkele bedrijven onder de koepel van Biogarantie VZW samen aan een lastenboek voor alle ecologische producten die wegens hun niet-agrarische aard uit de boot van 'bio' vallen. Een eerste werkgroep richtte zich op cosmetica en hield rekening met de



buitenlandse lastenboeken, aangezien er op middenlange termijn gestreefd wordt naar een gezamenlijk Europees lastenboek en logo voor natuurcosmetica. Eind vorig jaar was het luik cosmetica van het Ecogarantie-lastenboek klaar en binnenkort wordt het uitgebreid naar natuurlijke was- en reinigingsproducten.

Principes van biovoeding

De regels voor natuurcosmetica zijn gestoeld op dezelfde principes als die van biovoeding. Het lastenboek volgt dezelfde structuur en definieert welke ingrediënten toegelaten zijn en welke niet. Het regelt de etikettering voor de verschillende percentages in bio-input en bepaalt de inspectiemethodes en certificatieprocedures.

Duurzame ingrediënten en minimale milieu-impact

Producten met het Ecogarantielabel zijn bereid op basis van duurzame ingrediënten. Bij gebruik hebben ze een minimale milieu-impact, een lage toxiciteit voor het waterleven en een goede biodegradatie. Ze beperken het gebruik van schadelijke materialen zoals borium, aardolie en haar derivaten. De ingrediënten worden geselecteerd op basis van hun natuurlijke oorsprong en ecologisch gehalte. Bij gebruik van agrarische stoffen moeten deze bij voorkeur uit de biologische landbouw afkomstig zijn. Producten waarvoor het slachten van een dier noodzakelijk is, zijn verboden. Andere ingrediënten van dierlijke aard mogen enkel gebruikt worden indien dat geen schade toebrengt aan het ecologische evenwicht. De eindproducten mogen enkel vervaardigd zijn op basis van de fysische en chemische processen die opgesomd zijn in het lastenboek. Producten met Ecogarantielabel worden net als producten met Biogarantielabel gecontroleerd door onafhankelijke certificeringsorganismen. Bij de etikettering van Ecogarantie-producten wordt een onderscheid gemaakt tussen producten met 70% tot 95% ecologische ingrediënten en producten met tenminste 95% ecologische ingrediënten.

Leden van Probila-Unitrab kunnen het Ecogarantie-lastenboek gratis verkrijgen. Niet-leden kunnen het lastenboek aankopen voor de prijs van 75 euro bij Probila: info@probila.be Op 27 april nodigt Biogarantie geïnteresseerden uit op een rondetafelconferentie over 'Wasproducten en het gebruik van enzymen en ggo's'. Je leest er meer over in de uitnodiging op de telexbalk van www.biotheek.be.

Bron: De Biotheek, 29/03/2005

Wetenschappelijk onderzoek toegankelijk voor de non-profit sector.

Kampt uw organisatie met een probleem? Heeft uw vereniging een vraag waarbij wetenschappelijk onderzoek een uitkomst kan bieden? Dan kan u terecht bij de Brusselse Wetenschapswinkel.

Via de Wetenschapswinkel wordt uw vraag of probleem aan een deskundige voorgelegd. Vragen die onderzoek vereisen worden uitgewerkt door een student in het kader van hun eindverhandeling, onder begeleiding van een promotor. Op deze manier kan u tegen een geringe kost een objectief onderzoek laten uitvoeren. Beide partijen hebben zo voordeel: u krijgt een wetenschappelijk onderbouwd antwoord op uw vraag en de student kan zijn of haar kennis toepassen op een maatschappelijk relevant vraagstuk.

Ook uw probleem kan aan bod komen! De thema's zijn zeer uiteenlopend. Gaande van een onderzoek naar het belang van natuur in de stad; de organisatie van pleegzorg of vrijwilligerswerk, tot de noden van allochtone ouderen, woonwagenbewoners, gehandicapten, oudercomités... Elk onderwerp dat aansluit bij een wetenschappelijke discipline van de universiteit kan aan bod komen.

De Wetenschapswinkel voert zelf geen onderzoek uit maar helpt bij de omvorming van een gewone vraag naar een wetenschappelijke onderzoeksvraag of thesisonderwerp.



De Wetenschapswinkel richt zich specifiek naar organisaties die over onvoldoende financiële middelen beschikken om onderzoek te laten uitvoeren of moeilijk toegang hebben tot wetenschappelijke informatie. Wilt u met uw organisatie samenwerken met de Wetenschapswinkel? Aarzel dan niet langer en dien uw aanvraag in via het on-line invulformulier dat u vindt op onze website www.brudisc.be, wij nemen nadien contact met u op.

Meer informatie: wetenschapswinkel@brudisc.be of tel: 02 / 629 18 35

Bron: wetenschapswinkel, 13/04/2005

FAVV: Toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid

Het document „Toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid” is vanaf heden beschikbaar op de website van het Voedselagentschap. Dit document is bedoeld als leidraad voor de ondernemingen actief in de voedselketen die een traceersysteem moeten opstarten en voor de controleagenten van het FAVV die hierop controle moeten uitoefenen.

Het document behandelt verschillende onderwerpen zoals de registratieplicht en de systemen en procedures voor de registratie van de aan- en afvoerregister. Ook op de interne traceerbaarheid in de vestigingseenheid, die de verbanden tussen aanvoer en afvoer legt, alsook de wijze van registratie en ter beschikking stellen van de gegevens wordt dieper ingegaan.

Er wordt eveneens ruime aandacht besteed aan de uitzonderingen die worden gemaakt voor de zeer kleine bedrijven uit de voedingssector om zo tot uitvoerbare systemen te komen zonder toegevingen te doen op het vlak van de voedselveiligheid.

Ten slotte wordt een apart hoofdstuk gewijd aan de bijzondere registers in de landbouwsector, zowel voor de plantaardige productie als voor de producten van dierlijke oorsprong.

Meer info: pascal houbaert 0475/20 66 73

Bron: FAVV, 13/04/2005



INTERNATIONAAL

EU - EU-parlement wil meer bio op school

Het EU-parlement neemt de voorstellen van het EU-actieplan over voor ecologische landbouw en verdiept in een paper van 14 pagina's verschillende punten van het plan van de commissie. Zo worden bijvoorbeeld de geplande stimuleringsmaatregelen voor de afzet bij grootverbruikers genoemd. Grootverbruikers moeten zich volgens dit plan vooral op de schoolkantines richten. Verder wordt benadrukt dat de commissie verzuimt om de benodigde middelen voor de realisering van dit plan ter beschikking te stellen. De aanbeveling van het EU-parlement is om voor 2006 een eigen budget voor dit plan in het leven te roepen op basis van de behoeften van de lidstaten.

Meer info vindt u in het PDF-document:

http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/plan/comm_de.pdf

Bron: Biofood online, 13/04/2005

NL - Ketensamenwerking loont ook in de biologische sector

Stichting Agro Keten Kennis (AKK) heeft het co-innovatieprogramma 'Professionalisering van Biologische Afzetketens, het beste van twee werelden' afgerond. De afgelopen vier jaar zijn in totaal 24 ketenprojecten uitgevoerd in de biologische sector. Eén van de vele resultaten is dat er meer inzicht verkregen is in de consumentenvoorkeuren. Ook blijkt het mogelijk de meerprijs van biologische producten ten opzichte van gangbare producten te verminderen door kostprijsverlaging, bijvoorbeeld door het terug dringen van derving van biologisch varkensvlees. Daarnaast is de kwaliteit van biologische appels en bloemen aanzienlijk verbeterd.

Bij de start van het programma in 2001 was in de biologische sector nog sprake van een aanbodgerichte benadering. De vraaggestuurde aanpak in het co-innovatieprogramma 'Professionalisering van Biologische Afzetketens' - in combinatie met de op de consument gerichte activiteiten van de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw - heeft daarin verandering gebracht. Binnen biologische ketens is niet langer het aanbod leidend, maar staan juist de markt en de consument centraal in het denken en doen van ketenpartijen, die bovendien veel meer zijn gaan samenwerken.

Uitstraling naar gehele sector

De 24 projecten hadden tot doel praktijk- en ketengericht kennis te ontwikkelen over opschaling van de afzet, consument en marketing, ketenvorming, kwaliteit en kostprijs. Niet alleen de deelnemende bedrijven en kennisinstellingen hebben hierdoor een innovatieve kennisimpuls gekregen. De projecten hebben door hun voorbeeldfunctie en bredere relevantie een invloedrijke uitstraling naar de gehele sector. De ketenprojecten vormen daarmee een verbindende schakel tussen collectieve onderzoeksprojecten en competitieve activiteiten van ketens.

De ketenprojecten zijn in diverse deelgebieden van de biologische sector uitgevoerd. De nadruk lag daarbij vooral op de sectoren aardappelen, groente en fruit (AGF) en vlees. Daarnaast hebben enkele projecten plaatsgevonden in de sectoren zuivel en sierteelt. Er zijn verschillende afzetkanalen bij de uitvoering betrokken: supermarkten (met name Albert Heijn die vier projecten mede heeft geïnitieerd), natuurvoedingswinkels, catering (Sodexo heeft in drie projecten deelgenomen), internet, abonnementen en huisverkoop.

Consumentenvoorkeuren

Eén van de programmaresultaten is het verkregen inzicht in (toekomstige) consumentenvoorkeuren. Zo blijkt uit het project 'Dynamische Ketenscenario's in de Biologische



AGF' dat de consumptie van verse groente - al dan niet biologisch - de komende jaren verder onder druk komt te staan. Positionering van biologische producten met uitsluitend 'biologisch' als uitgangspunt is in de toekomst onvoldoende. Het product moet een duidelijke positie weten te bemachtigen met toegevoegde waarden als gemak, smaak en veiligheid.

Verlagen van meerprijs mogelijk

In het project 'BIO-VARKEN' zijn mogelijkheden onderzocht om derving van biologisch varkensvlees in de schappen terug te dringen. Het resultaat is een verlenging van de houdbaarheid met een volledige dag van een deel van het biologische varkensvleesassortiment, zonder gevolgen voor de kwaliteit en voedselveiligheid. Deze verlenging geeft daadwerkelijk een verlaging van derving op winkelniveau. De kostenbesparing die dit oplevert, kan de consument ten goede komen door verlaging van de verkoopprijs.

Biobloem

De projectbetrokkenen van 'Biobloem' hebben gezocht naar rassen die geschikt zijn voor de biologische teelt, om zo het biologische bloemenassortiment uit te breiden. Ook schakelde een aantal telers om van gangbare naar biologische teelt. Daarnaast werden er voor de biologische bloemen geschikte behandelmiddelen ontwikkeld ter verbetering van de kwaliteit. Deze middelen bieden de mogelijkheid de beschikbaarheid van gewassen en het assortiment te vergroten, waardoor de consument de keuze heeft uit een aantrekkelijk, gemengd boeket.

Slagkracht door co-innovatie

Bij co-innovatie organiseren en financieren belanghebbenden tezamen innovatieprocessen. Het afgeronde co-innovatieprogramma ging van start in 2001 en is uitgevoerd door Stichting Agro Keten Kennis (AKK) in opdracht van het ministerie van LNV. De activiteiten binnen het programma vonden plaats in het kader van de beleidsnota biologische landbouw 2001-2004: 'Een biologische markt te winnen'. Het ministerie van LNV stelde 2 miljoen euro beschikbaar. Het bedrijfsleven investeerde bijna 4 miljoen euro in de projecten, grotendeels door inzet in natura zoals arbeidsuren en het ter beschikking stellen van producten en locaties. Kennisinstanties leverden een inzet ter hoogte van totaal 1,7 miljoen euro.

Ook voor de periode 2005-2007 maakt co-innovatie deel uit van het stimuleringsprogramma van de overheid. Het programma heeft een totale omvang van ongeveer 5 miljoen euro. Voor vragen of projectideeën kan contact opgenomen worden met AKK. De eindrapporten van het afgeronde programma zijn voor iedereen toegankelijk via de website van AKK. Tevens biedt de afrondingsbrochure voor alle bedrijven in de biologische ketens een overzicht van de resultaten. De brochure is gratis aan te vragen via www.akk.nl

Bron: Agriholland, 14/04/2005

NL - Natuur hoort bij biologische landbouw

Een overzicht van internationale onderzoeken laat zien dat biologische landbouw meer natuur oplevert dan gangbare landbouw. Biologische landbouw bevordert natuurwaarden door een combinatie van meer gevarieerde teelten, gematigde, organische bemesting, het niet gebruiken van chemische bestrijdingsmiddelen en specifiek op natuur gerichte maatregelen. ...

Het volledige artikel leest u op <http://www.clm.nl/actueel/200305.html>

Bron: Biofair / CLM, geknipt uit Probila newsflash / 2005 nr.7

NL - Eerste stap in onderzoek naar gezondheid biologische producten



De eerste stap naar goed wetenschappelijk onderzoek om te bepalen of biologisch voedsel gezonder is dan gangbaar is gezet. Het ministerie van LNV heeft via een workshop met deskundigen gekeken wat voor mogelijkheden er zijn om verschillen tussen gangbare en biologische producten te bepalen. Onderzoekers zelf, verenigd in het internationale netwerk Food, Quality en Health (FQH), starten binnenkort het eerste onderzoek.

De onderzoekers wilden liever niet beginnen met inhoudsstoffen. Coördinator Machteld Huber van het Louis Bolk Instituut: "Je vindt wel iets aan verschillen, maar je kan ook iets missen. Ook weet je niet wat het effect van de voeding is op een levend organisme. Maar daar gaat het wel om. We willen via allerlei methodieken, van micro-analyse tot epidemiologisch onderzoek, uitzoeken wat we moeten meten om te laten zien of biologisch gezonder is. Met z'n allen kwamen we er op uit dat we beginnen met het immuunsysteem, ofwel de weerstand. Die zal het meeste laten zien, denken we."

Hieruit komt het onderzoek voort naar de weerstand van kippen met biologisch en met gangbaar voer. Een volgende stap is een zelfde soort onderzoek met zoogdieren en daarna met mensen. Ook dat laatste is wel mogelijk, denkt Huber. Belangrijk is dat het om een homogene groep mensen gaat die onder vergelijkbare omstandigheden leeft. Dat is het geval bij nonnen in een klooster, in een kindertehuis of een gevangenis.

Bron: IBL nieuws, geknipt uit Agriholland, 12/04/2005

NL – Onderzoek Jongeren en biologisch voedsel

Een onderzoek naar de biologische consument en de jongere consument in het bijzonder....

De doelstelling van dit onderzoek is het in kaart brengen van de drijfveren van de Nederlandse consument om biologisch voedsel aan te schaffen, met bijzondere aandacht voor de attitude van jongeren (de toekomstige consument) over biologisch voedsel. Het onderzoek bestaat uit twee delen, het eerste is een literatuuronderzoek naar de consument, het tweede gedeelte bestaat uit een schriftelijke enquête onder scholieren.

U vindt het volledige rapport op <http://www.wur.nl/wewi/pdf/210.pdf>

Bron: WUR, geknipt uit Probila newflash / 2005 nr.7

NL - Wat kost 100% biologisch voer?

In opdracht van LNV berekende Animal Sciences Group - Praktijkonderzoek (ASG-PO) de economische gevolgen van 100% biologisch voeren voor arbeidsopbrengst in de melkveehouderij en voor de kostprijzen in de pluimvee. Uitgaande van het huidige prijsniveau van grondstoffen daalt de arbeidsopbrengst zo'n € 1.000 per 100.000 kg melk ten opzichte van krachtvoer voeren met 80% biologische grondstoffen. Voor pluimvee leidt het tot een kostprijsverhoging tussen de 5 en 15%. De kostprijs bij leghennen (+10 tot +15%) neemt bij overgang naar 100% biologisch voer meer toe dan bij vleeskuikens (+5%). Hierop voortbordurend start Praktijkcentrum Het Spelderholt van de ASG in oktober 2005 een onderzoek met biologisch gehouden hennen waarbij voer van 100% biologische oorsprong wordt getest in combinatie met vier merken leghennen.



De volledige studie voor melkvee kunt u als PDF downloaden van
<http://www.biofoon.nl/Biobieb/PDF/ScenariostudieBiologischVoerenMelkvee.pdf>

De volledige studie voor pluimvee kunt u als PDF downloaden van
<http://www.biofoon.nl/Biobieb/PDF/ScenariostudieBiologischVoerPluimvee.pdf>

Bron: IBL nieuws

NL - Regionale samenwerking biologische bedrijven stimuleert afzet

Samenwerking van biologische land- en tuinbouwbedrijven binnen een regio kan leiden tot iets lagere prijzen en een breder assortiment biologische streekproducten. Beide effecten zijn van belang om een impuls te geven aan de afzet van biologische producten. Dat concluderen onderzoekers van Wageningen UR in een studie in opdracht van het ministerie van LNV.

De gevolgen voor de groei van het areaal biologische landbouw blijven overigens bescheiden. De aanzet tot samenwerking zal van de biologische bedrijven zelf moeten komen. De overheid kan indirect bijdragen door het bieden van faciliteiten en vereenvoudigde regelgeving.

Regionale clustervorming zou één van de mogelijkheden kunnen zijn om de door de overheid gewenste groei van de biologische landbouw te stimuleren. Bij clustervorming moet worden gedacht aan intensieve samenwerking tussen bedrijven, zowel binnen één schakel van de keten (horizontale samenwerking) als in opeenvolgende schakels (verticale samenwerking). Het gaat daarbij om bedrijven die geografisch dicht bij elkaar liggen.

Sinds eind jaren tachtig in de provincie Flevoland een clustering van biologische activiteiten heeft plaatsgevonden, is de biologische landbouw in deze provincie gegroeid naar ruim 7.000 ha en een aandeel van 7,7%. Het is echter nog onduidelijk of deze toename het directe gevolg is van de clustering of samenhangt met andere factoren.

Om beter zicht te krijgen op de mogelijke voordelen van clustervorming en de rol van de overheid daarbij hebben de onderzoekers gebruik gemaakt van de ervaringen in een aantal bestaande samenwerkingsverbanden. Samenwerking binnen de biologische sector is vooral gericht op gemeenschappelijke inkoop, productie, verwerking en afzet. Dit levert soms kostenvoordelen op, waardoor producten goedkoper kunnen worden aangeboden. Daarnaast kan een grotere groep consumenten met een breed pakket streekproducten worden bediend. Het gaat echter in het algemeen om bescheiden effecten, waaraan geen al te grote groeiverwachtingen voor de biologische landbouw moeten worden gekoppeld.

De overheid kan particuliere initiatieven tot regionale clustering stimuleren door bij bestemmingsplannen en hinderwetvergunningen rekening te houden met de verwerking en verkoop van biologische producten. Provinciaal en lokaal kan de overheid het clusteringsproces ondersteunen door middel van coördinatie en financieringshulp, onder meer op basis van programma's voor plattelandontwikkeling.

U kunt het volledige rapport 'Regionale clustering biologische landbouw; Randvoorwaarde voor groei?' als PDF downloaden van
http://www.lei.dlo.nl/publicaties/PDF/2005/6_xxx/6_05_04.pdf

Bron: Agriholland, 13/04/2005



NL - Praktisch handboek voor opzetten boerderijwinkel

Voor biologische boeren die willen beginnen met de verkoop van biologisch vlees aan huis, is het 'Handboek Huisverkoop Biologisch Vlees' samengesteld. Het handboek bevat o.a. marketingtips en een overzicht van de wet- en regelgeving. Aanvullend heeft het LEI een economische analyse gemaakt van het verkopen van vlees via huisverkoop. Biologica brengt het handboek breed onder de aandacht bij alle veehouders die zich oriënteren op het opzetten van een boerderijwinkel of die hier al mee zijn begonnen. Naar schatting zijn er 130 biologische bedrijven die naast hun melkveehouderij of varkenshouderij ook vlees verkopen. Een belangrijk aandachtspunt bij vlees is bijvoorbeeld de wet- en regelgeving die betrekking heeft op hygiëne en etikettering. Hier wordt op gecontroleerd door de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). Het handboek biedt een duidelijk overzicht van de instanties en richtlijnen waarmee een beginnende 'huisverkoper' te maken krijgt. Het LEI heeft een economische analyse uitgevoerd van de activiteit 'huisverkoop biologisch vlees' om meer inzicht te krijgen in de kosten en opbrengsten en de belangrijkste factoren die dit beïnvloeden. De analyse van het LEI is ook te downloaden op de site van Biologica: <http://www.platformbiologica.nl>

Bron: Biofood online, 13/04/2005

NL - Traceerbaarheid: Nature & More breidt uit

De Duitse teeproducent Lebensbaum en Organic Farm Foods uit Groot Brittannië zijn de eersten licensienemers van "Nature & More". De onafhankelijke stichting, opgericht eind 2004, test en beoordeelt het bijzondere engagement van bio-producenten op hun maatschappelijke verantwoordelijkheid. Ondernemingen kunnen zich hiermee van de concurrentie onderscheiden en de maatschappelijke meerwaarde van hun producten presenteren. "Producten van maatschappelijk verantwoord handelende ondernemingen zijn beter van kwaliteit die echter niet altijd op het eerste gezicht herkenbaar is", volgens Hugo Skoppek, voorzitter van "Nature&More". "Door deze verborgen kwaliteiten zichtbaar te maken stellen wij producenten en ondernemingen in staat een rechtvaardige prijs voor hun producten te kunnen vragen." Momenteel worden meer dan 40 producenten(-groepen) in 12 landen van "Nature&More" beoordeeld.

Bron: BioFach, geknipt uit Probila newflash / 2005 nr.7

NL – Doe mij maar bio aardappels

In het Amsterdamse Hilton Hotel namen 50 smaakbewuste consumenten deel aan een aardappelproeverij van Vereniging Slow Food Nederland.

Twee verschillende rassen werden vergeleken (Agria en Ditta), in combinatie met drie verschillende teeltmethoden (gangbaar, biologisch en biologisch-dynamisch). De proeverij werd op statistisch verantwoorde wijze uitgevoerd met medewerking van het Centrum voor Smaakonderzoek (CSO) uit Wageningen.

Een opvallende uitkomst van de proef was dat de teeltmethode een grotere invloed op de smaak heeft dan het verschil in ras. De biologisch geteelde aardappels werden het hoogst gewaardeerd, daarna de biologisch-dynamische en tot slot de gangbare.

Dit soort onderzoek is van groot belang voor de verdere ontwikkeling van biologische voeding. Smaak is immers een belangrijk argument om te kiezen voor biologische producten.

Met meer onderzoek kunnen kwaliteitsclaims op het gebied van smaak worden onderbouwd.



Bovendien kunnen dan de oorzaken van smaakverschillen worden ontrafeld.
Het Centrum voor Smaakonderzoek is er klaar voor. Zij zijn geïnteresseerd in verder onderzoek naar de smaak van bio. Nu is het wachten op de financiers.

Bron: Biologisch Nieuws, april 2005

NL - Noorden tevreden over consultants biologische landbouw

De provincies Groningen, Drenthe en Friesland willen gebruik blijven maken van de promotors/consultanten voor de biologische landbouw. De drie consultants zijn in 2002 voor vier jaar aangesteld, maar na twee jaar zou een tussenevaluatie worden gehouden.

De consultants zijn in de eerste plaats aanspreekpunt voor hun eigen provincie, maar werken ook samen waarvoor een onderlinge taakverdeling is afgesproken. In het vervolgtraject zullen zij worden aangestuurd door een klankbordgroep, waarin de drie provincies zijn vertegenwoordigd. Daarbij worden de accenten vooral gelegd op de stimulering van vraag en afzet en op de ontwikkeling van kennis en de verspreiding daarvan.

Bron: Agriholland, 13/04/2005

GB - Biologische vlees in Groot-Brittannië grote groeier

Organic Monitor constateert in een nieuwe studie dat Groot Brittannië de op twee na grootste markt voor bio-vlees in de wereld is. De omzet steeg van 2001 tot 2004 met 139%. De bio-vlees en vleeswarenssector groeide in Groot-Brittannië sinds 2001 het hardst. Toch kon ondanks deze groei niet al het vlees als biologisch verkocht worden. Inefficiënte vermarkting en te krappe verwerkingscapaciteiten leidden ertoe dat een behoorlijk groot deel naar de reguliere markt ging. Ondanks dat de Britse detailhandel is opgeroepen om meer Britse producten te verkopen bleek 20% van de omzet geïmporteerd te zijn. Met een marktaandeel van 72% zijn de supermarkten nog steeds koploper. Wel geven de speciaalzaken, verwerkers, direct vermarkting en de catering sector een groeiend marktaandeel zien.

Meer info: <http://www.organicmonitor.com>

Bron: Biofood online, 13/04/2005

Zwitserland - Biobranche gegroeid in 2004

De Zwitserse biowereld groeide in 2004 stevig door, volgens het jaarbericht van Bio Suisse. Eind 2004 waren er ongeveer 6.280 gecertificeerde biobedrijven (11,2% van het totaal aantal bedrijven) met een totale areaalgrootte van 112.000ha. Dit zijn er 41 meer dan het jaar daarvoor. Desondanks bereikte het jaarlijkse groeicijfer met 0,6% een dieptepunt. Men verwacht voor 2005 een toename van 2,2%. De Zwitserse bevolking gaf in 2004 gemiddeld ? 103 per persoon uit aan bio-levensmiddelen met een totaal van 765 miljoen euro. Wel gaat de groei wat langzamer. Tussen 1998 en 2002 was de groei nog 13 tot 22% per jaar, 2003 was dat 9% en 2004 nog 3%. Het marktaandeel van biologische groente nam licht toe. Bij aardappels ligt het bio-aandeel bij 8% en voor fruit is dat 6%.

Meer info: <http://www.agf.nl>

Bron: Biofood online, 13/04/2005



VS - 30 miljoen bioconsumenten in de VS

The organic market is exploding! The Natural Marketing Institute has released a report indicating that 23% of U.S. shoppers are now organic consumers. In 2004, the organic market grew by a full 18%, due to consumer concerns about their health and the environment.

Meer info: <http://www.organicconsumers.org/organic/23percent32905.cfm>

Bron: Organic Bytes #55, 4/12/2005

VS - Nieuwe studies tonen aan dat duurzame landbouw voedsel produceert met een hogere voedingswaarde

“Door het gebruik van hoge gehalten stikstof groeien de planten heel snel en stapelen ze koolhydraten en water op. Hun vruchten mogen dan wel groot zijn, hun voedingswaarde is gering. Biologische productiemethodes (waar de stikstof maar traag vrijgelaten wordt), daarentegen, produceren voedsel dat hogere concentraties aan nutriënten vertoont en de consument meer voedingswaarde geeft per ingenomen calorie.” - Landbouwexpert Charles Benbrook, Ph.D., verklaart waarom conventionele producten lagere voedingswaarden vertonen dan biologische producten. Scharreleieren bevatten tot 30% meer vitamine E, 50% meer foliumzuur en 30% meer vitamine B-12 dan eieren uit legbatterijen, terwijl de eierdooier hogere gehalten aan het antioxidans caroteen bevat. Rundvlees van dieren die in batterijen met groeihormonen en graanrijke diëten gekweekt worden bevat minder vitamines E, A, D en bètacaroteen en tweemaal zoveel vet als rundvlees van dieren die in weiden opgroeien....

U vindt het volledige artikel op

<http://www.organicconsumers.org/foodsafety/lessnutritious032205.cfm>

Bron: Organic Consumers, geknipt uit Probila-Newsflash / 2005 nr.7

VS - Biomarkt in Afro-Amerikaanse arbeidersbuurt van Chicago

CHICAGO STREETS FILLING WITH DRUGS, GANGS AND... ORGANIC FOODS

Six years ago, in a working class African-American neighborhood on Chicago's West Side, LaDonna Redmond was feeling frustrated about the total absence of healthy and organic foods in her area. "Folks say black people won't buy organic food--that all we want to eat is Cheetos," says Redmond. "You could buy \$200 sneakers, semiautomatic weapons and heroin, but you couldn't get an organic tomato." In response, Redmond volunteered her time to start a weekly organic farmer's market at a local school playground, organized local residents to transform vacant lots into neighborhood organic gardens, and brought nutrition classes and salad bars into area schools. LaDonna is not only teaching Chicago residents how to buy and grow local and organic foods, she is also teaching all of us a valuable lesson: *Never underestimate the amount of positive change that one person can inspire.*

The Organic Consumers Association's new "Breaking the Chains" campaign provides people like you with tools to start bringing about the same kind of positive change in your area.

Meer info: www.organicconsumers.org/btc.htm



VS - Chefs uit Chicago gaan de biologische weg op met een accent op plaatselijke & regionale producten

CHICAGO - If chef Michael Altenberg has his way, everything from soup to nuts at his two Chicago-area restaurants will be organic.

He already serves mostly organic produce, meat, chicken and eggs at Bistro Campagne in Chicago and Campagnola in Evanston. But he hopes to take it a step further and get his restaurants certified as organic by the U.S. Department of Agriculture.

Altenberg is not alone in his organic food preference - products raised without chemicals and processed without additives. Chefs from such well-known eateries as Frontera Grill, Topolobampo, 312 Chicago and the Prairie Grass Cafe use organic products from small, Chicago-area farms.

Chefs say the taste and health benefits of organic products are worth the cost, which can run up to three times higher than regular produce.

But more importantly, they say, is the idea that organic and small farmers run their businesses the way they run their restaurants - with extra time, care and a personal connection to the customer and environment.

"They take the same perspective that we do on our food," said Rick Bayless, the chef-owner of Chicago Mexican restaurants Frontera Grill and Topolobampo. "They love diversity. They pack their food with care. They deliver the food the same way as we deliver a plate in the restaurant." Restaurant patrons seem to appreciate the combination. A growing number of consumers will pay more for organic products or ask the wait staff exactly where the food comes from, said Sarah Stegner, chef and owner of the Prairie Grass Cafe in Northbrook.

"Some restaurants are really now getting good at making the farm and farmer a part of how they describe the food," said Jim Slama, president and co-founder of Sustain, a Chicago-based nonprofit advocacy group.

Right now, Illinois farmers cannot provide enough high-quality organic produce to meet demand, forcing some chefs to buy from larger farms out west.

Farmers and chefs across the Midwest say the biggest obstacle is a lack of warehouses, trucking services and marketing programs to connect food with the demand epicenter in Chicago.

If the farmers try to sell their food closer to home, cutting down on transport time and costs, they often run into consumers unwilling to pay the higher price.

"Chicago is an incredible market, but outside of the city very few people are willing to pay what the food is worth," said Bill Davison, whose Congerville farm is located between Bloomington and Peoria.

Also, obtaining cheap organic supplies is a problem, said Vicki Westerhoff, whose 20-acre Genesis Growers farm is located in St. Anne, about 55 miles south of Chicago. She sells salad ingredients such as lettuce, mesclun greens and arugula to restaurant 312 Chicago.

"Everything has to be shipped in from a distance," Westerhoff said.

"Organic products cost me more to begin with, then I have the cost to ship them in." U.S. organic food sales grew between 17 percent and 21 percent each year from 1997-2003, according to the Organic Trade Association. Although food service (restaurants, schools and vending machines) accounted for just 2 percent of the \$10.3 billion of total consumer sales, that translated into a \$254 million market, association spokeswoman Holly Givens said.

Despite such appealing numbers, cultivating a relationship between organic farmers and top Chicago chefs has taken some work.

Seven years ago, chefs including Bayless and Stegner teamed with others to create Green City Market, a farmers market in Chicago where chefs, restaurateurs and locals mix with organic and small farmers.

"What's great is that people get a chance to talk directly to the farmer," Stegner said. "If you want something special, they'll grow it for you."



Bron: Organic Consumers, geknipt uit Probila-Newsflash / 2005 nr.7

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.