



Biotheek Netknipsels #107 – 21 april 2005

Een doorsnee Belgisch gezin gooide in 2004 gemiddeld 165 kilogram voedsel weg. Goed voor 330 euro. Dat becijferde de Intercommunale Maatschappij voor Openbare Gezondheid in het gewest Kortrijk (Imog).

Wat zou u doen met 330 euro extra? Een weekendje weg? Een nieuwe tenue?

Waarom niet wat meer bio kopen? Met 330 euro extra per jaar kan een gezin van 4 personen bijna volledig omschakelen op biovoeding. Niet slecht, zou ik denken!

Doe de weggooitest <http://www.imog.be/weggooitest.html>

Hartelijke groeten,

Petra Tas

Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Landwijzer erkend als landelijk opleidingscentrum

100% biologisch voer vanaf augustus

Bioboulevard naar Dageraadplaats

Receptie met duurzame hapjes

INTERNATIONAAL

EU - Europese Commissie publiceert lijst met legale GGO's

NL - Biologische markt: nieuw pareltje van Rotterdam

NL - BIO MERK: samenwerking van 9 bio-merken

NL - Internetshopping naar 10% en bioveles stijgt

NL - Internetshopping naar 10% en bioveles stijgt

NL - Bio-producten zonder ongewenste aroma's?

FR – Natexpo du 15 au 17 octobre 2005: le rendez-vous de la rentrée!

Oostenrijk – nouvelle vague de supermarchés bio

Tsjechië – Prague: un centre Albio avec magasin et restaurant bio



NATIONAAL

LANDWIJZER ERKEND ALS LANDELIJK OPLEIDINGSCENTRUM

Vormingsorganisatie Landwijzer kreeg zopas haar erkenning als landelijk opleidingscentrum voor biologische landbouw. Heuglijk nieuws, want deze erkenning is meteen een opsteker voor de biologische landbouw en geeft de organisatie heel wat meer armslag bij het opleiden van boeren in spe. Voortaan mag Landwijzer zelf ook leraars opleiden.

De erkenning van Landwijzer vzw, de vormingsorganisatie die in Vlaanderen een professionele opleiding biologische landbouw en een groene-zorgopleiding verstrekt, was al een tijdje in de maak. Voormalig landbouwminister Vera Dua startte het dossier op, Yves Leterme maakte het zopas rond met een definitieve erkenning.

Extra middelen en eigen leraars

Door deze erkenning krijgt Landwijzer een extra vergoeding en kan het aanspraak maken op prefinanciering. Daardoor is Landwijzer niet langer afhankelijk van andere organisaties om het lessenspakket georganiseerd te krijgen. Ook voor andere vormingsinitiatieven zoals studiedagen bijvoorbeeld ontvangt de vzw voortaan subsidies. Een andere belangrijke troef is de toelating om zelf leraars op te leiden.

Enthousiaste, gemotiveerde landbouwers

Meteen ook een opsteker voor de biologische landbouw in Vlaanderen en een bevestiging vanuit de overheid voor de kwaliteit die Landwijzer vzw al jaren biedt. Drie kwart van de afgestudeerden die de opleidingen van Landwijzer volgden, zijn ondertussen aan de slag als medewerker op een biologische boerderij of zijn zelf als landbouwer aan de slag gegaan. "Dat is wat de landbouw nodig heeft", zegt coördinator Mark Pauwels. "Enthousiaste, gemotiveerde mensen die samen met ons toekomst bieden aan de landbouw."

www.landwijzer.be

Bron: de Biotheek, 18/04/2005

100% BIOLOGISCH VOER VANAF AUGUSTUS

De realiteit voorbij?

Vanaf 25 augustus vervalt de uitzonderingsregeling voor biologische veehouders om het voederrantsoen voor hun dieren bij te sturen met bepaalde gangbare veevoedercomponenten. Binnenkort beslist de Europese Commissie of 100 procent biovoer vanaf dan de regel is. Duitsland is alvast radicaal voorstander. Maar in onder meer Nederland, Denemarken en Vlaanderen willen bioboeren een meer geleidelijke overgang. Hoewel de Belgische bioboeren als voorlopers aan de startlijn vertrokken, halen ze vijf jaar later met moeite de meet.

Concurrentievervalsing vervalt

Sinds 2000 bepaalt Europa dat biologische dieren met biologisch voer moeten worden gevoed. Omdat in het begin onvoldoende biologisch voer beschikbaar was, gold een uitzondering van maximaal 10 procent gangbaar voer voor koeien, geiten en schapen en 20 procent voor varkens en pluimvee. Wat de veehouders gangbaar mochten bijvoederen, was wettelijk bepaald en kon per land verschillen. België bijvoorbeeld had een zeer beperkte lijst. De sector wilde zo een voorloper zijn voor andere landen. Maar de andere landen volgden niet en Belgische veehouders ondervonden daardoor een concurrentienadeel.

Als de uitzonderingsregeling in augustus zou vervallen en 100 procent biovoer overal de norm zou zijn, vervalt het concurrentienadeel voor Belgische bioboeren. Voorstanders vinden de 100 procent-regel bovendien veel duidelijker voor de consument. "De regel sluit inderdaad aan bij de totaalfilosofie van biologische landbouw", zegt de West-Vlaamse melkveehouder Philip Sinnaeve. "Maar belangrijker dan die paar procenten vind ik dat ik mijn bedrijf en mijn koeien gezond kan houden. Dat kan alleen als er voldoende biologische akkerbouw is, als er voldoende



verwerkte bioproducten zijn en dus ook voldoende biologische bijproducten voor veevoeding. Momenteel is dat niet het geval.”

Extensief is luxe

“Een graduele afbouw is voor de meeste landen de meest realistische evolutie”, zegt Leen Laenens die dit dossier opvolgt voor de koepelorganisatie BioForum Vlaanderen. Het kost tijd om oplossingen te vinden voor vitaminetekorten en voor de hogere kostprijs van een volledig biologisch rantsoen. Ook al tonen sommige Waalse bioboeren dat ze hun dieren nu al volledig biologisch voeden, dan nog kunnen weinig Vlaamse collega’s hen dat op korte termijn nadoen. De meeste Vlaamse landbouwbedrijven zijn veel intensiever en de telers voelen veel meer de beperkingen van het melkquotum en de nutriëntenhalte. Als Waalse boeren hun melkproductie in het begin zien dalen, hebben ze voldoende land om extra koeien te nemen die dat kunnen compenseren. Landbouwgrond is er minder duur, weet Sinnaeve, en op extensievere bedrijven is er meer ruimte om zelf veevoer te telen. In Vlaanderen hebben slechts een handvol bioboeren die luxe.

Boeren doen het zelf

Boeren die in principe de deadline kunnen halen, zoals bioboer Wim De Middel, blijven met veel vraagtekens zitten. “Ik heb voldoende land om het voer voor mijn dieren zoveel mogelijk zelf te telen”, zegt De Middel. “Dit jaar experimenteer ik bijvoorbeeld met twee nieuwe eiwitbronnen, erwt en lupine. De vraag is hoe mijn dieren erop gaan reageren. Volledig biologisch boeren moet mogelijk zijn, als er voldoende onderzoek gebeurt naar de mogelijkheden en gevolgen ervan op korte en lange termijn. Voorlopig missen we dat en komt alle informatie van de praktijkervaringen van de boeren zelf.”

Onderzoek is nog te pril

Dat beleids mensen in landen als Duitsland vinden dat bioboeren en organisaties voldoende tijd hebben gehad om zich voor te bereiden, is misschien terecht. In Vlaanderen hebben enkele voorlichters in het verleden inderdaad projectvoorstellen gedaan om na te gaan welke kruidenmengelingen de biologische rantsoenen kunnen ondersteunen. Jammer genoeg heeft de overheid daar toen niet in geïnvesteerd. Recent onderzoek van het Interprovinciaal Proefcentrum voor de Biologische Teelt, PCBT, naar eiwithoudende gewassen die telers zelf kunnen telen om hun rantsoen in evenwicht te brengen, staat nog in de kinderschoenen. Begin dit jaar startte een onderzoek aan de Universiteit Gent om realistische oplossingen te vinden om zo snel mogelijk met een volledig biologisch rantsoen te boeren. De resultaten van dat onderzoek moeten de beleidskeuzes in Vlaanderen ondersteunen, maar ze worden pas in het najaar verwacht. Intussen komt augustus akelig nabij.

Dominique Joos, de Biotheek

Meer informatie: www.pcbt.be voor het onderzoek naar de eiwithoudende gewassen; joris.aertsens@ugent.be voor het project over de mogelijkheden van 100% biovoer aan de UG

bron: de Biotheek, 20/04/2005

Bioboulevard naar Dageraadplaats

ANTWERPEN - Na het Falconplein krijgt ook Zurenborg zijn eigen biomarkt. Op vrijdag 22 april worden alle bioliefhebbers om 16 uur op de Dageraadplaats verwacht. Ambiance verzekerd, want ook een orkestje, dat uiteraard op gerecycleerd materiaal speelt, is van de partij.

Dan kwam ze wel, dan weer niet: het heeft wat voeten in de aarde gehad om ook op de Dageraadplaats een biomarkt te kunnen houden. Jacques Cochez, als biobakker van tal van markten thuis, is niet te spreken over de werkwijze van de stad Antwerpen: „De toestemming kwam er maar niet en de communicatie was hopeloos. Gelukkig heeft uiteindelijk het district Antwerpen overgenomen en verliep alles veel vlotter. Nochtans vragen we niet veel: gesubsidieerd worden we niet en we ruimen alles netjes op. Dat zit in onze aard. Marktkramers met een biohart houden niet van rondslingerend afval.”

Onbespoten



De Dageraadplaats haalt met haar biomarkt zeker geen primeur. In Antwerpen zelf is er elke eerste zondag van de maand een biomarkt op het Falconplein. Ook in Mortsel, Edegem, Lint, Wommelgem, Kontich en Zwijndrecht bieden gespecialiseerde venters voedingswaren aan met een onverdachte, onbezoedelde en onbespoten voorgeschiedenis. „Tegenwoordig moeten we zelfs gemeenten weigeren, elke week staan we wel ergens”, zegt Cochez. We, dat zijn de marktkramers van Bioboulevard, de organisatie die de biomarkten gestructureerd aanpakt. „Structuur was echt wel nodig. Soms waren er verschillende markten tegelijkertijd en stonden er op de ene markt dertig kramen en op de andere twee. Nu zijn we met een dertigtal leden, staan we samen op één markt en is iedere marktkramer in orde met zijn papieren.”

Eerbaar

Met de B van bio, niet van boerenbedrog. Twee organisaties, Blik en Ecocert, waken over de kwaliteit van de koopwaar. Ze controleren de bioboeren regelmatig en sturen onaangekondigd controleurs naar de markten. De meeste producten zijn onverdund bio en dragen een 100% biolabel. Dat is onder meer zo voor groenten, fruit, wijn, schapenkaas, vlees, charcuterie, kruiden en planten. Niet eetbaar maar zeker eerbaar is de koopwaar met een ecolabel of fair trade: textiel, speelgoed en (haar)verzorgingsproducten.

Met de E van economisch. Volgens de bio-marktkramers liggen de prijzen op hun markten gemiddeld 20 tot 25% lager dan in warenhuizen of biowinkels. „Omdat we werken zonder tussenpersonen. Een groenteboer haalt 's morgens de bloemkolen uit de grond en verkoopt ze een paar uur later op de markt”, zegt Cochez. „De prijs ligt lager en de klant krijgt ook letterlijk meer waar voor zijn geld: een gewone bloemkool bevat meer water dan een biologisch gekweekte.”

„Arbeidsintensief is het wel. Ik sta elke ochtend om twee uur op om te bakken, sta daarna op de markt en 's middags zijn er nieuwe voorbereidingen. En ook in de weekends zijn er markten. Met acht kinderen thuis lukt dat nog vrij aardig ook. Het is onze filosofie om op die manier bewust met levensproducten om te gaan. Extreem zijn we daarin niet. Geitenwollen sokken dragen we bijvoorbeeld al lang niet meer.”

Crisisorkestje

De meeste biomarkten, zoals ook op de Dageraadplaats, vallen op vrijdag in de late namiddag tussen 16 en 20 uur. Het weekend hangt in de lucht en de sfeer is dan ook erg ontspannen. Met het 'Crisisorkestje' - onder wie een paar ex-leden van Katastroof - erbij zal het deze vrijdag op de Dageraadplaats misschien wel wat meer swingen.

Biomarkten op de Dageraadplaats: 22 april, 17 juni, 2 september en 21 oktober.

Bron: De Standaard, 20/04/2005

Receptie met duurzame hapjes

BERLAAR (H)eerlijke feestmeesters verwelkomen nieuwe inwoners

In het gemeentehuis werden de nieuwe inwoners verwelkomd op een receptie aangeboden door de (h)eerlijke feestmeesters. Dat is een project van de intergemeentelijke vereniging Igemo waarbij vrijwilligers een opleiding krijgen over de principes van duurzame voeding.

„We willen met het project de burgers en het gemeentepersoneel aanzetten om duurzame voedingsproducten te gebruiken en hen informeren over de principes van duurzame voeding, zegt projectleider Thomas Dreier. „Hiervoor werden vrijwilligers opgeleid tot (h)eerlijke feestmeesters. Dat gebeurde in enkele stappen. Ze kregen eerst de principes van duurzame voeding uitgelegd zoals seizoensgebonden, biologisch, vleesarm, energiezuinig geproduceerd, afvalarm verpakt, afkomstig van de eerlijke handel, met een korte leveringsketen en milieuvriendelijk bereid, zegt projectleider Thomas Dreier.

Van een biohandelaar kregen ze praktische uitleg over biovoeding en werd ook aandacht geschonken aan de organisatie van een receptie zoals hygiëne en etiquette. Tenslotte leerden de vrijwilligers van een professionele biokok verschillende duurzame hapjes bereiden.



Eenvoudig en snel

In elk van de vier gemeenten verzorgen de feestmeesters een duurzame voorbeeldreceptie. „Op die recepties wordt telkens sterk geïnformeerd over duurzame voeding. De feestmeesters geven uitleg wanneer ze de hapjes aanbieden, er staat een informatieve tentoonstelling opgesteld en van elk hapje is er een fiche met een foto en de redenen waarom het hapje duurzaam is.

„Het doel is dat de gemeente de duurzame recepties voortzet met inzet van het eigen personeel. Daar is al op ingespeeld door hapjes te kiezen die eenvoudig en snel kunnen klaargemaakt worden.

„De duurzame receptie is een aanvulling van de inspanningen die Berlaar, Bonheiden, Duffel en Sint-Katelijne-Waver al doen voor het gebruik van duurzame en milieuvriendelijk producten.

Info: Igemo, Schoutetstraat 2 in Mechelen 015-28.77.50.

Bron: Het Nieuwsblad, 20/04/2005



INTERNATIONAAL

EU - Europese Commissie publiceert lijst met legale GGO's

De Europese Commissie heeft een lijst met 26 genetisch gemodificeerde voedingsmiddelen en diervoeders gepubliceerd die al op de Europese markt verkrijgbaar waren voordat de nieuwe wetgeving voor de toelating van GGO's in april 2004 in werking trad. Deze 'bestaande producten' zijn goedgekeurd onder de oude wetgeving en hadden geen goedkeuring nodig toen ze op de markt geïntroduceerd werden. Daarom worden zij nu beschouwd als wettelijk toegestane GGO's.

De Commissie heeft de lijst gepubliceerd om duidelijk te maken welke van de 'bestaande' GGO's op dit moment wel en welke niet legaal op de Europese markt verhandeld mogen worden. Producenten die hun 'bestaande' GGO's op de markt wilden houden, moesten dat voor 18 oktober 2004 bij de Commissie melden.

De producenten moesten bij die gelegenheid gedetailleerde informatie over de GGO in kwestie verschaffen. Producten van producenten van GGO's die zich niet gemeld hebben mogen nu dus niet meer in de EU geleverd worden.

Bron: www.vilt.be, 19/04/2005

NL - Biologische markt: nieuw pareltje van Rotterdam

Zo'n grote stad en dan niet eens een biologische markt. Dat kan niet, vond ondernemster Will van Beijmerwerdt. Dus trok ze aan de bel bij de dienst Marktwezen en ruim twee jaar later is het zover op het Eendrachtsplein in Rotterdam.

Negen ondernemers uit het hele land proberen vanaf dinsdag wekelijks hun biologische waar aan de man te brengen; van groenten, fruit en eigengemaakte worst tot brood, kaas en delicatessen. „Het moet een pareltje van Rotterdam worden,” zegt Kees van den Dool van de dienst Marktwezen.

„We verwachten een leuke markt voor een doelgroep die we zijn kwijtgeraakt, nadat de markt op het Noordplein eind 2000 is gestopt.” Want er blijft vraag naar: „Bij ons komen regelmatig telefoontjes binnen van mensen die vragen of er in Rotterdam een biologische markt is,” vertelt zijn collega Carel van der Poel. Van Beijmerwerdt heeft een winkel met Italiaanse biologische producten aan de Van Oldebarneveltstraat, Mangiare. „Rotterdam heeft best wel koopkrachtig publiek. Ik zie de drukte, met name op zaterdag erg toenemen. En naar mijn idee zie je ook steeds meer vers- en delicatessewinkels,” zegt de ondernemster. „Maar zo'n winkel moet je gericht binnenlopen; een markt is nu eenmaal laagdrempelig. In een wandeling van vijftig meter heb je alles bij elkaar. Zo hopen we tevens een andere doelgroep te bereiken, ook vanuit de regio. Want op dinsdag is er in de wijde omtrek geen soortgelijke markt.

„ Uit de EKO-Monitor van vorige maand blijkt inderdaad dat de markt voor biologische producten vorig jaar met zes procent is gegroeid tot een omvang van 419 miljoen euro. „Er is bovendien de laatste tijd vanuit de overheid veel aandacht voor gezondheid en bewegen, zoals het Sportjaar in Rotterdam. Het is alleen maar goed als Rotterdam als vooruitstrevende stad meegaat in deze tendens,” meent Van Beijmerwerdt.

Voor het Eendrachtsplein is gekozen, omdat het midden in het centrum ligt, het goed per openbaar vervoer bereikbaar is en er al enkele biologische winkels in de omgeving zitten. Zowel de bewoners als de winkeliers rondom het plein hebben positief gereageerd op de komst van de



markt, vertellen de medewerkers van Marktwoezen. De marktkramen staan er van half negen tot half zes. De officiële opening vindt volgende week plaats om 14.00 uur.

Bron: Rotterdams Dagblad, geknipt uit BioFair.nl, 15/04/2005

NL - BIO MERK: samenwerking van 9 bio-merken

Negen biologische merkproducenten hebben Stg.BIO MERK opgericht. De stichting zet zich in voor promotie en afzetbevordering voor de aangesloten bedrijven. Men beijvert zich om een verdere opschaling van de bio-afzet te bewerkstelligen (o.a. door promotie en exportbevordering) en de positie van de merkfabrikanten te versterken. In september starten de bedrijven met een meerjarige, gezamenlijke promotiecampagne in ca. 300 natuurvoedingswinkels in Nederland en België. Daarnaast willen de bedrijven gebruik gaan maken van elkaars kennis en kunde, bijvoorbeeld op gebieden als export, automatisering, marketing, certificering, kwaliteitsverbetering etc. Aangesloten bij Bio-Merk zijn: Bonvita, Corn Candies, De Halm, De Traay, Horizon, Joannusmolen, Organic Flavour Company, Simon Lévelt en Yarra.

Bron: Biofood Online, 18/04/2005

NL - Internetshopping naar 10% en biovlees stijgt

Het boodschappen doen vanuit huis via internet stijgt binnen tien jaar van de 1,5% van nu naar boven de 10%. Mensen willen niet langer in de verleiding gebracht worden meer te kopen dan ze daadwerkelijk kunnen. Internet helpt deze prijsbewuster wordende consument. Dat zegt Goos Eilander van onderzoeksbureau Trendbox. Volgens Eilander blijkt uit het onderzoek ook dat biologisch vlees langzaam maar zeker doorbreekt. Terwijl de totale vleesomzet in de periode 2002-2004 licht daalde is het aandeel biologisch toegenomen van 1,4% naar 2,3%. Daaruit blijkt dat mensen handelen naar wat ze weten en vinden. Veranderingen gaan gefaseerd. Eerst moet de kennis er zijn, dan vormt men zich een mening en vervolgens wordt het gedrag aangepast, verklaart Eilander.

Bron: Nederlands Dagblad, geknipt uit Biofood Online, 18/04/2005

NL - Bio-producten zonder ongewenste aroma's?

De Europese richtlijn voor biologische voedingsmiddelen legt precies vast welke aroma's toegelaten zijn. Voor biologische voedingsmiddelen zijn alleen aromaextracten en natuurlijke aroma's toegelaten. Dit zijn beduidend minder aroma's dan in de conventionele verwerking. Wel horen tot de groep toegelaten stoffen echter ook stoffen die met behulp van oplos- of extractiemiddelen geproduceerd worden. Veel verwerkers, handelaren en consumenten wensen dat hierin verandering komt. Tijdens een workshop: handel en productie in Keulen van de BNN (Bundesverband Naturkost und Naturwaren) in maart werden veelbelovende oplossingen ter vervanging gepresenteerd. Er zijn methoden ontwikkeld waardoor chemische toevoegingen binnenkort overbodig kunnen worden.

Bron: www.bio-markt.info / www.n-bnn.de

Bron: Biofood Online, 18/04/2005



FR - NATEXPO DU 15 AU 17 OCTOBRE 2005 : LE RENDEZ-VOUS DE LA RENTREE !

Avec près de 350 exposants et 8.000 acheteurs dont 25% d'origine internationale attendus, NATEXPO s'affirme comme LE rendez-vous incontournable pour tous les professionnels de la Bio, de la Forme et de la Santé en France. Consultez la pré-liste des exposants et marques inscrites de Natexpo 2005 (http://www.natexpo.com/fr/salon_catalogue.asp)

Pour mieux répondre aux attentes des professionnels, Natexpo multiplie les échanges d'informations avec un programme très riche de conférences, d'ateliers pratiques, et de présentations de produits animées par les fabricants. A noter aussi le concours des "Trophées Natexpo", présidé par un jury indépendant de journalistes spécialisés, qui mettra en lumière les dernières tendances et nouveaux produits à découvrir en exclusivité.

Avec près de 60% du réseau des magasins spécialisés qui visitent le salon et la venue d'un grand nombre des fournisseurs français et étrangers, NATEXPO souhaite aussi mieux associer les grossistes et distributeurs spécialisés français. C'est l'objectif de "l'Espace Distribution" qui sera situé au cœur du salon et où chaque distributeur - grossiste pourra disposer d'un bureau pour accueillir ses clients et partenaires. Cet espace est lancé en partenariat avec le "hors-série spécial distribution" édité en juin prochain par le magazine "Du Sol à La Table".

Pour tout renseignement, Dominique Richard / David Puget
Tél : 01 49 09 64 59 ou par courriel info@natexpo.com

Bron: du sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

Oostenrijk - NOUVELLE VAGUE DE SUPERMARCHES BIO

C'est en novembre dernier que le 4ème supermarché bio de Vienne a ouvert ses portes sur une surface de vente d'environ 500 m². On y trouve plus de 6000 articles. L'exploitant en est Alois Rosenberger, un paysan bio de la Styrie, une région au sud de Vienne. Le grossiste autrichien, AL-Naturkost, lui fournit presque 80 % de la marchandise.

Jusqu'alors, le pionnier des supermarchés bio était Stefan Maran, qui a ouvert trois marchés au cours des dernières années. Le marché bio Maran le plus récent s'est ouvert sur 800 m² dans un quartier au nord de Vienne en octobre dernier.

Fin février, le premier magasin d'une chaîne appelée "Livit" s'est ouvert à St. Pölten avec une surface de 400 m². Rien que pour cette année, on prévoit 5 à 7 nouvelles ouvertures en Autriche.

Bron: de sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

Tsjechië - PRAGUE : UN CENTRE ALBIO AVEC MAGASIN ET RESTAURANT BIO

Le centre bio de la rue Truhlárská s'est ouvert en mars 2003 sur 270 m², dans une rue tranquille du centre-ville, proche de la place de la République. Ce magasin spécialisé dans les produits bio est bien achalandé avec 2000 articles et bien fréquenté avec 400 clients par jour. C'est surtout au rayon des produits frais qu'Albio propose un assortiment bien étendu pour un pays de l'Europe de l'Est.

Le 2e magasin se trouve dans un quartier au nord-ouest du centre-ville, derrière le château de Prague. Il s'est ouvert en juin 2004, avec une surface de 100 m². Le 3e magasin a suivi fin septembre 2004 avec une surface de 150 m² dans le centre commercial Andel City à Smichov (Prague 5): c'est le magasin bio le plus grand de Prague. On trouve aussi une boulangerie bio,



que dirigent Jan Zeman et Hana Zemanova, un couple d'environ 30 ans, qui s'engage avec beaucoup d'élan dans la commercialisation du bio en République Tchèque.

Bron: du sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

Zweden - PENURIE DE LAIT BIOLOGIQUE

Arla Foods a décidé de ne pas vendre les excédents de lait biologique produits au Danemark aux consommateurs en Suède, où la pénurie de lait biologique est en croissance. Arla a actuellement besoin de 20 millions de kg de lait biologique pour satisfaire la demande en Suède.

D'après le Responsable Marketing de la division suédoise de Arla, Ingemar Albertsson, Arla n'exportera pas de lait danois en Suède car il est nécessaire de protéger les valeurs de la marque Arla en Suède, à savoir que le lait fourni par Arla Suède a été produit par des vaches suédoises. Arla Foods a donc décidé d'engager 50 producteurs de lait biologique supplémentaires en Suède avant de satisfaire la demande croissante.

Bron: du sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

ES - FONDATION D'UNE ASSOCIATION D'ENTREPRISES BIO EN CATALOGNE

Une vingtaine de chefs d'entreprise ont fondé la première association catalane de producteurs, de transformateurs et de marchands de produits alimentaires bio (APECPAE). Leur but est de représenter les intérêts communs et d'encourager la production et la commercialisation de produits bio. La présentation de l'association a eu lieu à la mairie de Caldes de Montbui près de Barcelone en présence de son président Félix Martínez Gistau, de Madame la Maire Monserrat Domènech ainsi que d'autres représentants du monde politique et de l'agence des contrôles bio, la CCPAE.

Bron: du sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

VSA - QUALITE : D'AVANTAGE D'ANTI-OXYDANTS DANS LES PRODUITS BIO

Selon le deuxième rapport "State of Science Review", à l'initiative de l'Organic Center for Education and Promotion (USA), il apparaît que le système de culture bio permet aux produits agricoles d'avoir un niveau de substances anti-oxydantes supérieur à celui des produits issus de méthodes conventionnelles. Le rapport se base sur une série d'études qui comparent le niveau de substances anti-oxydantes dans les produits bio et conventionnels, cultivés dans les mêmes conditions agronomiques et climatiques. Des données présentées, il ressort que les produits bio possèdent un niveau d'anti-oxydants supérieur de 30 % en moyenne à celui de leurs analogues conventionnels, et ce, dans 13 cas sur 15. D'autres études signalent une présence jusqu'à 3 fois supérieure de vitamines, flavonoides ou d'anti-oxydants dans les produits bio. La raison principale résiderait dans une plus grande résistance immunitaire des plantes en l'absence de pesticides. Les substances actives seraient justement les anti-oxydants présents dans le produit frais et importants pour leurs effets bénéfiques sur ceux qui les consomment.

En savoir d'avantage

Bron: du sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

Chine - FORTE AUGMENTATION DE LA PRODUCTION BIO EN CHINE

C'est au nord-est de la Chine, dans la province de Heilongjiang, le grenier à blé de la Chine, que se prépare une nouvelle extension de la production bio. La surface totale bio devrait passer cette



année à 1,87 millions d,ha, ce qui représente presque 20 % des surfaces cultivées. Cela correspondrait à une augmentation de 18 % par rapport à l,année passée.

La croissance dans cette province a été rapide depuis l,introduction de la production bio en 1997 : en tout 11,1 millions de tonnes de produits alimentaires bio et un chiffre d'affaires de 13.2 milliards de Yuan (1.6 milliards de Dollar). La province a su répondre à l,augmentation de la demande: elle est en tête en ce qui concerne la surface cultivée, le nombre de produits, la quantité récoltée et le chiffre d'affaires. Cette année, la province de Heilongjiang veut augmenter la quantité récoltée des trois principaux produits du bio: le riz, le soja et le maïs. Elle veut également essayer de couvrir la demande sur les marchés internationaux, notamment en Russie, au Japon et en Corée du Sud.

Le China Daily nous indique que le bio est également bien représenté dans la province de Fujian avec plus de 270 produits bio et 72,478 tonnes d'aliments bio exportés, soit une valeur de 63 millions de Dollar.

Bron: du sol à la table, nr. 73, 15/04/2005

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.