



Biotheek Netknipsels #136 – 8 december 2005

Ieder die ooit aan een beurs heeft deelgenomen als standhouder, vraagt zich vroeg of laat af wat het opbrengt. De investeringen liggen immers vaak vrij hoog. Toch hebben we niet getwijfeld om dit jaar op Kokerello te staan, dé smullersbeurs van Flanders Expo. Met succes. Van de meer dan 30.000 bezoekers kwam er een flink deel naar onze stand om te proeven van de biokoekjes, biosappen, biobier... Heeft De Tijd daar het biobier Leireken opgepikt?

Op Agribex werd bioboer Dirk Mouton, samen met 14 andere bedrijven, genomineerd voor de Agrafiekprijs als melkveehouder. De laureaat in de categorie melkveebedrijven werd uiteindelijk een bedrijf dat veel adviezen uit de biologische melkveehouderij overneemt. Bio maakt zijn voortrekkersrol dus helemaal waar.

Hartelijke groet,

Petra Tas
Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Eindwerk profiel bioconsument

Biologische melkboer genomineerd voor Agrafiekprijs

Onderzoekscentra wijzen op gevaren van mycotoxines

De Biologische Boerenmarkt Heist-od-Berg organiseert een sfeervolle kerstmarkt

Bioproducten zoeken weg in Brussels stadscentrum

Santé! biomelk uit de automaat

Biomarkt opnieuw elke maand op Falconplein

Cursus bijenteelt voor beginners

Fles van de week: Leireken

Portret, (bio)chocolade Barry Callebout

Uw bio-agenda van deze week

INTERNATIONAAL

EU - Greenpeace wil strengere toelatingsprocedure GGO's

NL - Basisscholen adopteren biologische koeien

NL - Voor een échte boom hoeft je de deur niet meer uit

NL - Vershraling van het supermarktaanbod

D - Biofach 2006: Exciting highlights and popular meeting-places

D - Surprising response to Biofach wine award

Zwitserland - Swiss population supports GMO moratorium

Oostenrijk - Première : 'Best of Bio' organic chocolate award

ES - International conference on growing organic citrus fruit

UK: Taste key motivator for organic consumers

Denmark: Differences in element content between organic and conventional milk

Brazilië - Successful 3rd Biofach América Latina

Brazilië - Expo sustentat in Rio convinces experts

USA - Organic market growing, headed by fruit and vegetables



NATIONAAL

Eindwerk profiel bioconsument

De doorsnee bioconsument is een samenwonende vrouw van 43 met twee kinderen. Ze koopt bio omdat het gezonder is en ze is bereid daar een kwart meer voor te betalen. Dat blijkt uit het eindwerk van Marileen Van Alphen, dat zopas werd bekroond met de Alpro Foundation Award 2005.

Marileen Van Alphen studeerde vorig jaar af aan de opleiding Voedings- en Dieetkunde van de Plantijn-hogeschool met een eindwerk dat het profiel schetst van de bioconsument. Zopas won ze hiermee de Alpro Foundation Award 2005, een prijs die wetenschappelijk onderzoek naar voeding stimuleert. Uit de handen van Inge Vervotte, Vlaams minister van Volksgezondheid, ontving ze een geldprijs van 1.250 euro.

Meer betalen voor gezonde voeding

Marileen Van Alphen is de dochter van biologisch schapenhouder Ludo Van Alphen uit Berendrecht. Daardoor is ze vertrouwd met de sector. "Uit mijn onderzoek blijkt dat het beeld van de geitenwollen-sokkendrager absoluut niet klopt", vertelt de studente aan Gazet van Antwerpen. "De doorsnee bioklant is een samenwonende vrouw van 43 met twee kinderen." De meeste bioklanten kopen biologische voeding om gezonder te eten en 38% is bereid om daar 20 tot 30 procent meer voor te betalen. Vooral biologische groenten en fruit doen het goed, net zoals brood, aardappelen en granen.

Carla Rosseels, de Biotheek

Bronnen: Gazet van Antwerpen, Belga.

In het volgende nummer van BioVisie, dat in februari verschijnt, gaan we uitgebreider op dit eindwerk in.

bron: de biotheek, 07/12/2005

Biologische melkboer genomineerd voor Agrafiekprijs

Op dinsdag 6 december werden Dirk en Ria Mouton van De Zwaluw op Agribex in aanwezigheid van minister van landbouw Leterme gehuldigd als genomineerden voor de Agrafiekprijs 2005.

De Agrafiekprijs voor 'de meest ondernemende land- en tuinbouwer' wordt tweejaarlijks uitgereikt aan vijf land- en tuinbouwbedrijven. In de categorie 'melkvee' behoorde dit jaar het biologische melkveebedrijf van Dirk en Ria Mouton tot de vier genomineerden.

Het bedrijf werd door de jury geprezen omwille van goed management en innovatief ondernemen.

Gezinsbedrijf

De Zwaluw is een echt gezinsbedrijf, waar iedereen samenwerkt aan duurzame biologische melkproductie op basis van milieu-en landschapvriendelijke grasklaver. De melk wordt er deels verwerkt tot eigen hoevezuivel, met veel oog voor hygiëne en smaak. Bovendien is er ook veel aandacht voor het gezondheidsaspect van de zuivelproducten. Grasklaverrijke rantsoenen leiden immers tot veel omega3-vetzuren in de melk en dragen zo bij tot de gezondheid van de klant. Ook de waterwinning op de gronden van het bedrijf is gebaat bij de biologische uitbating. Eerder dit jaar kreeg het bedrijf Mouton ook al een nominatie voor de Dairy Award, een organisatie van Boerenbond.

Pluim voor bio

Woorden tekort dus om de inzet en grote verdienste van het gezin Mouton te loven. Meteen bezorgt deze nominatie ook de biologische melkveehouderij een pluim.

bron: Wim Govaerts, consultant melkveehouderij, bron: Biotheek, 07/12/2005

Onderzoekscentra wijzen op gevaren van mycotoxines

Vochtige weersomstandigheden doen de hoeveelheid schadelijke mycotoxines in



graangewassen toenemen. Dat blijkt uit onderzoek van de Universiteit Gent, de Université Catholique de Louvain en het CODA (Centrum voor Onderzoek voor Diergeneeskunde en Agrochemie). Zij pleiten dan ook voor een specifiek voorspelmodel voor de landbouw.

Mycotoxines zijn afkomstig van natuurlijke schimmels en bevinden zich in heel de voedselketen. Kleine hoeveelheden worden afgebroken door het lichaam, maar te veel mycotoxines kunnen op lange termijn wel schadelijk zijn voor de gezondheid en bijvoorbeeld kanker veroorzaken. De onderzoekers namen in de periode 2002-2004 meer dan 700 voedingsstalen onder de loep, het waren alle afgeleide producten van granen, zoals tarwebloem, volkoren deegwaren, bier, corn flakes en maïs.

De hoeveelheden die werden gemeten, bleven meestal beneden de wettelijke normen en vormden geen probleem voor de volksgezondheid, behalve bij vochtig weer. De onderzoekers stelden immers vast dat regen de ontwikkeling van de toxische stoffen doet toenemen. Zo vond men in de oogst van 2002, toen er erg veel regen was gevallen, opmerkelijke hoeveelheden deoxynivalenol, meer dan toegelaten. In 2003, toen de weersomstandigheden veel droger waren, daalden de hoeveelheden met de helft. Ook bleek in verschillende stalen van eenzelfde merk de hoeveelheid mycotoxines soms sterk uiteen te lopen.

"Dit betekent dat we een goed voorspelmodel voor de landbouw nodig hebben", zegt professor Sarah De Saeger van de Universiteit Gent. "Dan kunnen preventieve maatregelen genomen worden. Een juist gebruik van pesticiden kan bijvoorbeeld het ontstaan van mycotoxines afremmen. In de VS werken bedrijven al met zo'n model. Ook moeten we verder onderzoeken welke graanvariëteiten minder mycotoxines aanmaken".

De wetenschappers vergeleken ook de producten die afkomstig waren uit de biologische landbouw met die uit de klassieke. Tot nu toe werd aangenomen dat er méér mycotoxines zouden voorkomen in de biologische producten, omdat hiervoor geen pesticiden gebruikt worden. Maar in etenswaren uit de klassieke en biologische landbouw, werden evenveel mycotoxines gevonden. Dat komt omdat het pesticidegebruik slechts een kleine rol speelt, aldus De Saeger.

De onderzoeksresultaten zijn overgemaakt aan een werkgroep waarin zowel vertegenwoordigers van de FOD Volksgezondheid als van bedrijven zetelen. Dit jaar werd het graan voor het eerst vlak na de oogst al gecontroleerd op gifstoffen die afkomstig zijn van schimmels. 270 monsters werden geanalyseerd. Voor dit onderzoek werkte de mengvoedersector samen met wetenschappelijke instellingen.

bron: www.vilt.be, 06/12/2005

De Biologische Boerenmarkt Heist-op-den-Berg vzw organiseert een sfeervolle kerstmarkt, opgeluisterd door een koortje dat kerst-en vredesliederen zingt.

Je vindt er een uitgebreide keuze aan nuttige, (h)eerlijke producten en geschenkartikelen. Naast onze vaste standen zal ook beenhouwer Van Den Eynde komen, ecoshop geeft advies gelaatsverzorging met bio cosmetica enz.

Per aankoopsticket van 5 Euro krijg je een tombolabiljet, trekking onder de aanwezigen om 12u30.

Binnen in de Bio-proeverij is het gezellig warm, buiten kunt u zich warmen aan de vuurkorven en natuurlijk aan de drankjes van de borrelstand.

Kom even meegenieten van allerlei drankjes en hapjes.



ZONDAG 18 DECEMBER 9 – 12u30
NOORDSTRAAT 25 (parking Krinkel) HEIST-op-den-BERG

bron: Nicole Stas, 07/12/2005

Bioproducten zoeken weg in Brussels stadscentrum

Het idee van de stad Brussel om de verschillende wijken van een biologische markt te voorzien, werd uiteindelijk een winkel vol biologische, hoeve- en streekproducten in het centrum van de stad. De boerencoöperatie 'Boeregoed-Coté Soleil' uit het Pajottenland levert de gelijknamige winkel verse biologische producten aan een eerlijke prijs.

De stad Brussel liet al enige tijd interesse blijken voor de opening van een winkel met biologische producten in het stadscentrum. "De meeste boeren binnen de coöperatieve verkopen hun producten alleen thuis. Maar via de Regie der Gebouwen van de Stad Brussel kwamen we ook op de Arteveldestraat in Brussel terecht", zegt Jean-Pierre De Leener, een bio-boer uit Sint-Pieters-Leeuw en oprichter van de boerencoöperatie.

De winkel oogt aantrekkelijk: achteraan akkerverse groenten en vruchten in houten bakken, de koeltoog vooraan biedt een ruim assortiment hoevekazen, broodbeleg, yoghurt en verse hoefemelk. Ook verse pasta van Italiaanse makelij, hoevesappen en -streekbieren ontbreken niet. Wie naar de gekleurde labels kijkt, stelt vast dat niet alle producten biologisch zijn.

"Wij vinden dat iedereen die dat wil, biologische of streekproducten moet kunnen kopen. We mikken met ons aanbod niet op een elitepubliek en daarom hanteren we het principe van de afstand. Vinden we bio-producten kortbij, dan gaan we voor bio. Wordt de afstand te groot, kiezen we voor hoeveproducten die ambachtelijk bereid zijn zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen. Op die manier beperken we het aantal tussenpersonen en de prijs. Het motto is dat kwaliteit voor iedereen betaalbaar moet zijn", zegt De Leener.

Het aantal klanten overstijgt alle verwachtingen. Een vijftigtal per dag wordt geschat en van verschillend allooi. De studenten van de Erasmushogeschool op het Bloemenhofplein vormen een mooi aanvullend klantenpotentieel op de buurtbewoners. Maar omzet is niet prioritair voor de coöperatieve. Met de winst van de winkel moet het loon van de gerant en de twee verkopers betaald worden. Die kregen hun opleiding bij Jes, dat opleidings- en tewerkstellingsprojecten aanbiedt.

Bron: De Standaard, geknipt uit www.vilt.be, 06/12/2005

Santé! biomelk uit de automaat

In basisschool Kindsheid-Jesu in Schoten tappen de leerlingen voortaan biomelk uit een automaat, wat meteen een primeur is voor ons land.

De melk wordt 's morgens vers geleverd door bioboerderij De Dobbelhoeve. De hele school huldigde zopas de automaat én biokoe Bella feestelijk in.

Sinds een paar weken tappen de leerlingen van basisschool Kindsheid-Jesu in Schoten elke dag verse biologische hoefemelk uit de automaat. Bioboer Herman de Meutter van De Dobbelhoeve levert volle biomelk aan de school. Supervers, gezond en verfrissend tussen de lessen door, zonder dat er afval bij komt kijken.

"We vreesden even dat de smaak van verse melk wat raar zou zijn voor onze kleuters en leerlingen", zegt directeur René Wouters, "maar dat blijkt heel goed mee te vallen. Sinds de installatie van de automaat is het melkverbruik gestegen tot 30 liter per dag. Een mooi cijfer, wat alleen nog maar kan groeien."

De melkautomaat



De automaat kan 80 liter melk bevatten, die maximaal 7 dagen houdbaar blijft. In de praktijk wordt de melk vaker ververst en worden de leidingen twee keer per week gereinigd. Een melkautomaat op school is een primeur voor ons land.

Bella melken

Om de melkautomaat feestelijk in te huldigen brachten bioboer Herman en biokoe Bella een bezoek aan de school. De leerlingen kleeften zich voor de gelegenheid in boerendracht en mochten Bella melken. Boer én koe werden met fel jeugdig enthousiasme onthaald.

bron: de biotheek.be, 08/12/2005

Biomarkt opnieuw elke maand op Falconplein

Groenten en fruit, brood, vlees, zuivel, maar ook wijn, verzorgingsproducten en kleding behoren tot het aangeboden gamma op de biomarkt.

Marleen Horemans doet al sinds het begin van de biomarkt mee, met haar aanbod van natuurlijke haar- en huidverzorgingsproducten. „Ik sta afkerig tegenover de chemische stoffen die tegenwoordig overal inzitten. Het is utopisch om alles op natuurlijke basis te produceren, maar zoveel mogelijk is mijn streefdoel. Mijn producten hebben succes bij een bepaald cliënteel. Niet iedereen staat ervoor open, mensen vinden het soms te duur. Maar onze grondstoffen zijn sowieso duurder dan degene die in synthetische producten worden verwerkt.”

La Vigne verkoopt wijn, olijfolie en kruiden. „Ik vind het belangrijk de kleinschalige ecologische landbouw te ondersteunen,” zegt zaakvoerder Willy Beeckman. „Zelf ben ik ermee begonnen omdat ik last had van de hoge dosissen sulfiet in wijn. Steeds meer mensen zijn er allergisch voor, zij kunnen hier terecht voor biologisch geteelde wijn.”

Leo Wolfs is een overtuigd biokoper. „Ik kom hier al van bij de eerste markten vorig jaar. Biologische voeding interesseert me vanuit gezondheidsoogpunt. Ik sta ook achter fair trade.”

Hilde Sannen van Lazuli verkoopt ecologische en duurzaam vervaardigde kleding. Wil ze de wereld verbeteren? „Oei, dat is nogal ambitieus,” lacht ze. „Laten we zeggen dat ik mijn eigen leefwereld wil verbeteren door te kiezen voor duurzaamheid en ecologisch verantwoorde producten. Ik ben tegen de wegwerpmaatschappij en wil een toekomst vrijwaren voor mijn vier kinderen. Daarom begin ik bij mezelf en hoop ik zoveel mogelijk mensen te begeisteren.” Antoinette Olthof moet alvast niet meer overtuigd worden. „Ik koop al dertig jaar bio, lang voor het in de mode was,” zegt ze. „De voordelen op het vlak van gezondheid, levenskwaliteit en smaak zijn onmiskenbaar.” De volgende biomarkt heeft plaats op 8 januari, nadien op elke eerste zondag van de maand.

bron: de standaard, 05/12/2005

Cursus bijenteelt voor beginners

Uit ervaring weet ik dat als je met de imkerij bezig bent, je veel dichterbij de natuur staat als voorheen. Bijen zijn een indicator van het milieu rondom ons.

Wie meer wil weten over de bijtjes en bloemetjes, en nog respect heeft voor de natuur rondom ons, vind hierin een boeiende hobby: IMKER. Met als resultaat, een wondere wereld die opengaat. Het leven van de honingbij wordt uitgebreid uitgelegd in een cursus bijenteelt voor beginners, die doorgaat in Poperinge.

Ingericht door de Imkersvereniging De Westerbie van Poperinge, in samenwerking met het VTI – Afdeling land- en tuinbouw Poperinge.

briefwisseling: Dirk Desmadryl Westouterstraat 84 8970 Poperinge, tel./fax: 057/33 48 65, e-mail:



dirk.desmadryl@belgacom.net

Lokaal: AVOWEST Schipvaartweg 10 Poperinge

Programma: 24 lessen, telkens op zondagvoormiddag van 9 tot 12 uur.

Zondag 5 maart 2006

lesgever: Dirk Desmadryl

Kennismaking met de bijenteelt: Het bijenvolk

Zondag 19 maart 2006

lesgever: Dirk Desmadryl

Bijenwoning: Maken van een bijenkast

Zondag 26 maart 2006

lesgever: Dirk Proot

Vijanden van de bij: Belangrijke bijenziekten: Varroa

Zondag 2 april 2006

lesgever: Geert Meersdom

Omgaan met bijen: Imkergereedschappen

Zondag 9 april 2006

lesgever: Dirk Desmadryl

Inwintering: Uitwintering

Zondag 23 april 2006

lesgever: Ghislain De Roeck

Bijen en bloemen: De bijenweide

Zondag 30 april 2006

lesgever: Geert Meersdom

Zwermen: Verenigen van bijenvolken

Zondag 28 mei 2006

lesgever: Dirk Desmadryl

Praktijk afnemen van honing

Inschrijving: **30 EURO**, daarin zijn begrepen: de lessen, de handleiding "Bijen houden in de 21ste eeuw" en koffie tijdens de pauze.

De handleiding (€ 15) zal ook dienstig zijn voor de cursus van het tweede jaar en dient dan niet meer aangekocht te worden.

Inschrijvingen **ten laatste op 15 februari** bij Dirk Desmadryl Westouterstraat 84, 8970

Poperinge tel./fax: 057/33 48 65, e-mail: dirk.desmadryl@belgacom.net

Het inschrijvingsgeld dient voor 15 februari 2006 gestort te worden op rekeningnummer: 467-3139401-83 van Dirk Desmadryl Poperinge.

bron: Dirk Desmadryl, 06/12/2005

Fles van de week: Leireken

Wat doet een gedreven persoonlijkheid bij wie het brouwen al generaties in de genen zit, maar die wegens omstandigheden een van de meest bekende brouwerijen in ons land verkocht aan een multinational? Juist, hij start gewoon met een nieuw bier. De verkoop van Affligem aan Heineken leverde ons onrechtstreeks Leireken op, een familie biologische bieren gebrouwen in Henegouwen.

'Onze familie brouwt al vijf generaties bier', zegt Leo De Smedt, gedelegeerd bestuurder van Guldenboot, de vennootschap achter de Leireken-bieren. 'Maar door omstandigheden, waar ik niet verder op wil ingaan, verkocht ik mijn brouwerij in Opwijk aan Heineken. Ons bekendste product was het abdijbier Affligem.'



'Na de verkoop bleef het brouwvirus kriebelen', gaat De Smedt verder. 'Daarom zocht ik contact met Jean-Luc Suys, de voormalige brouwdirecteur van De Kluis uit Hoegaarden. We zochten naar een segment in de markt waar de grote spelers geen interesse voor hebben. De keuze om biologische bieren te produceren, was snel gemaakt. Maar de ontwikkeling van het eerste bier heeft nog twee jaar geduurd.'

'Om een Ecocert-label te krijgen, zijn de voorwaarden bijzonder streng', voegt Suys daaraan toe. 'Alles, van de gebruikte granen tot het water om de machines te spoelen, wordt onaangekondigd gecontroleerd.'

De naam Leireken komt van een populaire fietsroute tussen Aalst en Londerzeel, de Leirekensroute. 'Een zekere Van Leir was een machinist van een stoomtrein op die route', legt De Smedt uit. 'Aangezien ik nog wat cafés rond Opwijk bezit, wou ik een naam die naar de streek verwees.'

De Leireken-bieren worden geproduceerd in een ambachtelijke brouwerij in het Henegouwse Silenrioux. Het eerste product was een amberbier, later dit jaar gevolgd door een blond bier op basis van spelt, en heel recent een donkere bier op basis van boekweit.

'De twee laatste bieren kwamen er op verzoek van de klanten', legt De Smedt uit. 'We leveren onder meer aan Bioplanet van Colruyt, Delhaize, en aan de keten van bioproducten Mannavita. Toch willen we niet te snel groeien. Ik wil vermijden te snel te veel te investeren, zodat we niet afhankelijk worden van bankiers of moeten gaan aankloppen bij grote brouwers.'

De smaak dan. De Spécial Spelt is gebrouwen op basis van de vergeten graansoort spelt. Spelt groeit traag, maar gedijt op een arme bodem zoals we die op veel plaatsen in Henegouwen vinden. Het graan is rijk aan silicium en magnesium. De Spécial Spelt is een bleekgeel maar troebel bier met een alcoholpercentage van 5 procent, net als een gewone pils. Het schuim vertoont grote, witte bellen. Het aroma verbergt vooral rokerige mout- en fruittoetsen. De eerste slok sprankelt van de fruitige frisheid gevolgd door een lichtzurige bitterheid. De afdronk is droog, met kruidige tinten die de tong lang blijven prikkelen.

Het amberbier van Leireken bestaat naast de basisingrediënten hop, mout en water uit boekweit. Het boekweit geeft het brouwsel een volle, ronde en lichtzoete smaak maar die is ondergeschikt aan het kruidige en bittere smaakpalet. Het graan, de gist en de hop komen in de amber beter tot uiting. Net als bij de Spelt voeren citrusvruchten (pompelmoes, ananas) en honing een aangename ondertoon.

De donkere 'Dark' Leireken is gekarameliseerd, maar blijft met 5 procent alcoholvolume een echte dorstlesser. Helaas waren er meerdere flesjes voor de proeverij slecht afgesloten bij de botteling, waardoor we bier niet in optimale omstandigheden konden proeven.

bron: De Tijd, 07/12/2005

Portret, (bio)chocolade Barry Callebaut

Stilzitten kan hij niet. Dat gaat veel te snel vervelen. Patrick De Maeseneire is een zakenman die om de zoveel jaar van stiel verandert. Om het zichzelf weer moeilijk te maken. En omdat hij verslaafd is aan uitdagingen. Maar intussen staat hij wel al vier jaar aan het hoofd van Barry Callebaut, de grootste chocolademaker ter wereld. (...)

Met de sint die op pad is en de feestdagen voor de deur zijn het waarschijnlijk drukke dagen voor een chocoladefabrikant?



"We draaien op volle toeren, maar eigenlijk doen we dat het hele jaar door. De fabriek in Wieze produceert nog altijd een kwart van alle chocolade die we wereldwijd verdelen. Daar ligt de productie nooit stil. Zowel 's nachts als in het weekend blijven we chocolade maken. Maar vorig weekend was er toch even een kink in de kabel. Door het barre winterweer was de stroom ook uitgevallen in Wieze. We hebben acht uur lang stilgelegen. De hele planning lag overhoop. Na Sinterklaas, Kerstmis en Nieuwjaar moeten we ons alweer voorbereiden op Valentijn en Pasen. En ook in de zomer vallen we niet stil. Dan leveren we vooral aan de roomijsindustrie. Denk bijvoorbeeld maar aan de Magnumijsjes van Unilever. Daar leveren wij de chocoladen korstjes voor."

Hoe ziet u de toekomst van de Belgische chocoladefabriek binnen de groep?

"Op het vlak van efficiëntie scoren we hoge toppen in Wieze. Maar ook de Belgische reputatie voor chocolade is nog altijd enorm belangrijk. Als je het niet binnen onze landsgrenzen produceert, mag je het ook niet Belgisch noemen. Zelfs al gebruik je identiek hetzelfde recept. Door dat sterke imago kunnen we de productie niet zomaar verhuizen naar Polen, waar de chocolade wel veel goedkoper gemaakt kan worden." (...)

Hoe bijzonder is onze Belgische chocolade eigenlijk?

"Tachtig procent van de chocolade die in België geconsumeerd wordt, is afkomstig uit onze fabriek in Wieze. En met Belgische chocolade kun je ook erg gemakkelijk deuren intrappen in het buitenland. Meer dan 70 procent van onze Belgische productie is bedoeld voor de export. Je hoeft niet altijd een echte kenner te zijn om het verschil te proeven. Onze chocolade heeft een hoger cacaogehalte en wordt gemaakt met pure cacaoboter en geen andere plantaardige vetten. De bonen worden ook heel fijn vermalen. Dat zorgt voor een homogene smaak en een beter smeltgedrag in de mond. Chocolade die korrelig aanvoelt, kan nooit Belgisch zijn." (...)

Hoe belangrijk is innovatie in jullie sector?

"Ongeveer 30 procent van onze verkoop aan industriële klanten wordt gerealiseerd door producten die de afgelopen 3 jaar ontwikkeld zijn. Er zijn regelmatig van die rages in de chocolademarkt, die vooral in de VS sterk worden opgevolgd. Daar is de suikervrije chocolade op dit moment aan een ware opmars bezig. Maar anderhalf jaar geleden volgde de helft van de Amerikanen nog het omstreden Atkinsdieet en moest iedereen low carb-chocolade hebben."

"In Europa zijn al die trends veel minder uitgesproken. Hier kunnen we vooral scoren met de Originechocolades, waarbij we enkel de cacaobonen van één specifiek land gebruiken in plaats van een mengeling. Dat exotisme spreekt tot de verbeelding van de mensen. Ook voor biologische en fairtradechocolade is de aandacht enorm toegenomen, al blijven het natuurlijk kleine niches in de totale consumptie van chocolade. Samen met Groot-Brittannië is ons land wel duidelijk een voortrekker op het vlak van duurzame handel. Dat hebben we natuurlijk vooral te danken aan de inspanningen van Oxfam." (...)

Wie zijn die andere spelers?

"Barry Callebaut brengt elk jaar zo'n 1,1 miljard kilo chocolade en cacaoproducten op de markt, wat ons veruit het grootste chocoladebedrijf ter wereld maakt. Meer dan de helft daarvan wordt verkocht aan industriële klanten. Onze belangrijkste afnemers zijn de supermarkten, die steeds meer schapruimte vrijmaken voor hun eigen huismerken. Daarnaast maken we ook volledig afgewerkte producten voor de grote voedingsbedrijven, die zij dan onder hun eigen merknaam kunnen verkopen. Het is nu eenmaal zo dat ook de voedingsgroepen steeds meer uitbesteden. Dat hebben ze afgekeken van de autosector en de elektronicabedrijven. Omdat de investeringen voor hen veel te groot zijn. En omdat wij door onze grote volumes veel goedkoper en efficiënter"



zijn dan zij. En verder leveren we natuurlijk ook nog altijd vloeibare chocolade aan koekjesbedrijven, roomijsmakers, kleinere patissiers, restauranthouders en pralinemakers. Onze merken behouden we in feite alleen maar om nieuwigheden op uit te testen. Ze zijn zeker niet de prioriteit." (...)

Waar komen jullie cacaobonen vandaan?

"Wij nemen meer dan 15 procent van de totale wereldproductie af, wat zich vertaalt in 450.000 ton bonen. Voornamelijk uit Ivoorkust en Ghana, maar ook uit Kameroen, Nigeria, Brazilië, Maleisië en Indonesië. In alle West-Afrikaanse landen staan ook verwerkingsfabrieken. En om de levensomstandigheden van onze mensen daar te verbeteren hebben we ook al enkele huizen opgetrokken die onze mensen tegen een betaalbare prijs kunnen kopen."

In welke mate denkt u dat fair trade de situatie van die boeren kan verbeteren?

"Wij zijn al een aantal initiatieven gestart waarbij we samenwerken met de lokale boeren. In Brazilië bijvoorbeeld. Zij krijgen een betere prijs en wij krijgen betere bonen en een Max-Havelaarkeurmerk. Ik geloof zeker dat er in dat segment nog veel groei zit. Want de consumenten vragen zich alsmat meer af waar hun producten vandaan komen en onder welke omstandigheden ze gemaakt zijn. En daar zit ook de toekomst voor de ontwikkelingslanden. Af en toe geld geven moeten we ook doen, maar dat verandert niets. Die landen hebben gewoon een stevige eigen economie nodig."

U hebt ooit gezegd dat u als manager eigenlijk te veel verdient. En dat u zich daar soms schuldig over voelt. Hoe zit het vandaag met dat wrange gevoel?

"Ik voel me daar inderdaad soms schuldig over. Want leg dat loon maar eens uit aan een arbeider in Wieze, die er elke dag voor zorgt dat we zoveel chocolade op de markt kunnen brengen. Ik ben er nog altijd niet uit. Maar ik kan toch ook moeilijk aan onze aandeelhouders zeggen dat ik minder moet hebben. Ik verdien wat ze mij geboden hebben. Anderzijds weet ik ook dat hoe hoger je op de ladder klimt, hoe groter je risicopremie wordt. Als ik val, ben ik dus morsdood. Daar zijn genoeg voorbeelden van." (...)

In Duitsland hebt u de parkeerplaatsen voor de directie afgeschaft en in een Franse fabriek het restaurant voor kaderleden. Vindt u dat managers meer uit hun ivoren toren moeten komen?

"We hebben het al beter dan onze arbeiders, maar ik vind niet dat we dat er vingerdik moeten opleggen door ergens anders te eten of dicht bij de deur met nen dikke auto te parkeren. Het restaurant des cadres in Parijs is dicht en de beste parkeerplaatsen in Keulen zijn nu voor de klanten, en zo moet dat. Ik heb trouwens iets tegen kaders, je hebt dat niet nodig in een bedrijf, behalve om iets aan de muur te hangen." (...)

bron: De Morgen, 03/12/2005

Uw bio-agenda van deze week

dinsdag 13 december 2005

Wintercursus biologische landbouw

Op 13 december start een wintercursus biologische landbouw die door BioForum Vlaanderen en de vijf erkende landbouwvormingscentra wordt georganiseerd. Deze samenwerking tussen Landwijzer, NAC, NCBL, PCLT en VAC is uniek en heeft als doel om alle beste elementen uit de verschillende bestaande cursussen samen te brengen.

De cursus is opgebouwd in 2 modules: een algemene basismodule en 4 gespecialiseerde keuzemodules.

Teeltmethode, landbouwvisie, levensvisie



De basismodule is algemeen opgevat en geeft een goed beeld van de huidige biologische landbouw in Vlaanderen en Europa. In 3 lesblokken wordt ingegaan op de basisprincipes van de biologische werkwijze. In een inleidende voordracht worden thema's als afzet, arbeidsinzet, onkruidbeheersing, opbrengsten, technische begeleiding enz. kort toegelicht. De Vlaamse biologische landbouw wordt in een Europees perspectief geplaatst en de toekomstperspectieven worden besproken.

Panelgesprek en bedrijfsbezoek

Praktijkmensen delen hun ervaringen tijdens een panelgesprek. Naast ervaren biologische landbouwers hebben ook vertegenwoordigers van belangrijke voedingsbedrijven (bv. MIK, Belgische Fruitveiling, Brava) en van de distributiesector hun medewerking toegezegd. In een derde lesblok tenslotte worden enkele bedrijfsbezoeken gepland waar ook technische vraagstukken aan bod zullen komen.

Locaties

De basismodule wordt op 4 verschillende locaties ingericht, telkens van 19:30 uur tot omstreeks 22:30 uur.

- Antwerpen op 13 december 2005 in het Provinciaal Vormingscentrum te Malle (Smekenstraat 61). Vervolgens les op 10 en 24 januari 2006.
- Oost-Vlaanderen op 15 december 2005 in het Parochiecentrum van Zele (H. Hartplein 12). Vervolgens les op 12 en 26 januari 2006.
- West-Vlaanderen op 20 december 2005 in het PCLT te Roeselare (Zuidstraat 25). Vervolgens les op 17 en 31 januari 2006.
- Limburg en Vlaams-Brabant op 22 december 2005 in het PIBO te Tongeren (St. Truidersteenweg 323). Vervolgens les op 19 januari en 2 februari 2006.

Introductie cursus per sector

Na de basismodule worden in functie van de inschrijvingen gespecialiseerde keuzemodules georganiseerd. In dit deel kiest elke deelnemer voor een specifiek vakgebied (groententeelt/akkerbouw, fruitteelt, herkauwers en niet-herkauwers). Vakmensen zullen hier vooral ingaan op wettelijke en technische aspecten van de gekozen specialisatie. Ook bedrijfseconomische aspecten en afzetperspectieven komen aan bod. Tenslotte zal ook per vakgebied een "keten"-bezoek worden georganiseerd aan een landbouwbedrijf, een afnemer uit de voedingsnijverheid en een distributiebedrijf. Op die manier wordt het biologische product "van het veld tot op het bord" in beeld gebracht.

Voor meer inlichtingen en inschrijvingen: BioForum Vlaanderen (Tel: 03/286.92.68). Er wordt voor de basismodule een bijdrage van 25 € per deelnemer gevraagd.

Inschrijven uiterlijk op 12 december.

e-mail: paul.verbeke@bioforum.be

zaterdag 17 december 2005

Studiedag vegetarisme

Meer en meer jongeren starten, om allerlei redenen, met een vegetarische voeding. Welk standpunt kunnen diëtisten en andere voedingsdeskundigen en gezondheidswerkers innemen? Welke adviezen kan men geven aan deze jongeren en aan andere mensen die geen vlees meer wensen te gebruiken?

Is vegetarische voeding gezond?

Deze studiedag is toegankelijk voor alle professionals uit de voedings- en gezondheidssector: artsen, apothekers, diëtisten, studenten en voor de leden van EVA en andere geïnteresseerden. Plaats : Vrije Universiteit Brussel - Aula Q (campus Etterbeek) - Pleinlaan 2 - 1050 Elsene

Tijd : 8.30 - 17.00 u

Organisatie : de VVVD (Vlaamse Vereniging van Voedingskundigen en Diëtisten), samen met EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) en de VUB (Vrije Universiteit Brussel, Vakgroep Biometrie en Biomechanica, Faculteit LK)

website: <http://www.gezondvegetarisch.be>

bron: biotheek.be, permanent



INTERNATIONAAL

EU - Greenpeace wil strengere toelatingsprocedure GGO's

Terwijl de EU-ministers van Leefmilieu vergaderden over het GGO-beleid, protesteerde de milieuorganisatie Greenpeace vrijdagochtend in Brussel tegen de huidige toelatingsprocedure. "Die procedure heeft onvoldoende oog voor de gevolgen voor de volksgezondheid op lange termijn. Er moet ook meer rekening worden gehouden met de stem van de EU-burgers", aldus Karen Simal, campagneleidster bij Greenpeace.

Tot op heden gebruikt de Europese Commissie de zogeheten 'comitology procedure' om beslissingen te nemen over het al dan niet toelaten van GGO's. Volgens de milieuorganisatie wordt die procedure gekenmerkt door een gebrek aan transparantie en openheid. "Alle macht ligt bij de Commissie die GGO's kan toelaten, terwijl protest van burgers en individuele lidstaten wordt genegeerd", aldus Simal.

Greenpeace wil dat de Europese Commissie meer rekening houdt met gedegen onderzoek dat op lange termijn wordt uitgevoerd. Heel recent is uit een Australisch onderzoek immers gebleken dat muizen ernstige gezondheidsproblemen kregen na het eten van GGO-erwten. Bij het onderzoek, dat liep over een periode van 10 jaar, werd een gen in de erwten geïntroduceerd waardoor ze resistent werden tegen een kever. Dit gen was op zich niet schadelijk, maar het veroorzaakte wel een wijziging aan de structuur van een ander eiwit. Dit had tot gevolg dat heel wat van die muizen longontsteking kregen en vatbaarder werden voor andere voedselallergiën.

Op basis van deze resultaten eist Greenpeace nu dat GGO-gewassen grondiger getest worden vooraleer ze worden vrijgelaten in het milieu. De organisatie vraagt ook dat alle onderzoeksresultaten onmiddellijk en systematisch worden vrijgegeven aan het publiek.

bron: www.vilt.be, 02/12/2005

NL - Basisscholen adopteren biologische koeien

Het project 'Adopteer een biologische koe' is een ludieke actie om basisschoolkinderen in de provincie Utrecht in contact te brengen met het platteland. Het is een initiatief van Stichting LaMi. Verschillende partijen zijn betrokken bij de uitvoering. Naast LaMi nemen ook StiM, De Eemlandhoeve en de regionale NME-centra deel.

Klassen die een koe hebben geadopteerd ontvangen een adoptie-overeenkomst en allerlei informatie over hun koe. Natuurlijk mogen de leerlingen hun koe ook in het echt bekijken via een excursie naar een biologische melkveehouderijbedrijf.

Voor de groepen 7 en 8 van het basisonderwijs houdt het adopteren van koeien nog meer in. Via het lesmateriaal "ICT Biologische Landbouw" van De Eemlandhoeve leren de leerlingen in en buiten de klas ook van alles over biologische landbouw. Met alle kennis die de leerlingen opdoen ontwerpen ze uiteindelijk een eigen folder over de biologische landbouw. En natuurlijk gaat deze zelfgemaakte folder verspreid worden.

Vanaf voorjaar 2005 hebben meer dan 25 klassen een biologische koe geadopteerd. De 7 biologische adoptiebedrijven die op dit moment meedoen liggen in Wilnis, Linschoten, De Glind, Bunschoten-Spakenburg (2x), De Hoef en Kamerik.

De Eemlandhoeve, geknipt uit: agriholland.nl, 05/12/2005



Nederlandse wereldprimeur voor de feestdagen:

NL - Voor een échte boom hoef je de deur niet meer uit

Wil je een boom die langer meegaat dan de kerstdagen? Ga dan naar de online winkel van Biologica. Met ingang van vandaag kan je daar à-la-minute een biologische appelboom adopteren. Dat betekent dat niemand de deur meer uithoeft voor het leukste cadeau voor Sint en Kerst! 7 dagen per week, 24 uur per dag heeft iedereen die over een internetaansluiting beschikt de mogelijkheid om online een biologische appelboom te adopteren. Dus vijf minuten voor de viering van pakjesavond of Kerst nog heel even naar www.adopteereenappelboom.nl <<http://www.adopteereenappelboom.nl>> surfen, cadeaubon downloaden, uitprinten en klaar. Maak bovendien kans op een diner-voor-twee!

Voor de persoonlijke cadeaubon kan gekozen worden uit onder andere een kerstboom, een verjaarsboom, een levensboom, een als-ik-jou-niet-had-boom, een verboden-vrucht-boom of een babyboom. Kortom, voor iedereen is er een persoonlijke adoptieboom. De appelboom staat in één van de zes biologische boomgaarden van 'Adopteer een Appelboom' en bij de stam hangt een persoonlijk bordje met de naam van de ontvanger. De ontvanger mag elk adoptiejaar in de herfst zelf de biologische appels komen plukken. Alle informatie is te vinden op: www.adopteereenappelboom.nl <<http://www.adopteereenappelboom.nl>> .

Win een biologisch diner-voor-twee

Inmiddels hebben al 10.000 mensen een biologische appelboom geadopteerd. Daarmee wordt continuïteit en groei voor de biologische landbouw in Nederland gestimuleerd. Wilt u kans maken op een biologisch diner-voor-twee? Adopteer dan in de maand december een eigen appelboom of geef een boom cadeau. Tussen alle mensen die zelf een adoptieboom adopteren of een appelboom cadeau geven, worden 5 dinerbonnen verloot voor een biologische diner-voor-twee!

Over 'Adopteer een Appelboom'

Het adopteren van een appelboom kost € 29,50 per jaar. Er zijn twee soorten adopties: een eigen-boom-adoptie of een symbolische adoptie. De adoptant van een eigen-boom-adoptie is in de herfst welkom in de boomgaard om haar/zijn eigen boom te komen oogsten. De adoptant van een symbolische boom kan een jaar lang elke maand 5 biologische appels afhalen bij de natuurvoedingswinkel. De appelbomen staan bij biologische fruittelers, verspreid over Nederland. De actie is opgezet door Biologica, de organisatie voor biologische landbouw en voeding. De biologische landbouw staat voor gezond voedsel, meer leefruimte voor dieren, meer biodiversiteit, een mooier landschap en een schoon milieu. Wist u dat landbouw meer dan de helft van het Nederlandse landschap bepaalt?

Een boom in je schoen

Niet braaf geweest dit jaar? Doe nu twee goede daden in vijf minuten! Geef iemand een biologische appelboom cadeau. Je maakt iemand gelukkig en steunt dan bovendien de biologische landbouw. Je kunt het nu direct online regelen. Ook als de winkels allang gesloten zijn, kun je toch vliegensvlug een boom van een cadeau in handen hebben. Surf naar: www.adopteereenappelboom.nl <<http://www.adopteereenappelboom.nl>> . Je kan natuurlijk ook online een kip adopteren. Surf naar: www.adopteereenkip.nl <<http://www.adopteereenkip.nl>> .

bron: biologica, 05/12/2005

NL - Verschraling van het supermarktaanbod

In een column op Biofair.nl betreurt Paul Vermast dat Albert Heijn zijn Franse biologische



kwaliteitskip uit het assortiment haalt. “Dat is triest in het huidige bestel waar de verschraling duidelijk weer volop toeslaat.”

Een aantal jaren geleden heeft AH in zijn assortiment een biologische kip opgenomen welke afkomstig was uit Frankrijk. Zoals jullie misschien weten is de Franse biologische regelgeving veel strenger dan de Nederlandse (Europese). En dat kon je ook proeven! De mestmethoden voor de franse biologische kip zijn rechtstreeks afgeleid van die van het meest verregaande Label Rouge concept. Goede keus van deze grootgrutter dus, want hij haalde hiermee een superkwaliteitsproduct binnen.

Na verloop van tijd echter, dacht een slimme jongen in die club, kom, het moet goedkoper kunnen en laat de Franse kip vallen om over te gaan op een product uit België, gemest door de grote Nutreco. Wel volgens de Europese normen voor biologisch, maar in kwaliteit duidelijk veel minder dan het Franse product. Een beetje goedkoper, dat wel. Alleen de consument heeft hier niks van gemerkt, want de prijs bleef gelijk. De marge niet, maar daar had de consument niets aan.

En wat gebeurt er?.... Na een tijdje laat de consument het afweten, want het product onderscheidt zich nauwelijks nog van de gangbare kip. Hij moet zeer veel meer betalen voor het biologische product, maar vindt de kwaliteit niet terug op z'n bord. Gevolg: AH haalt de hele biologische hele kippen uit het assortiment en handhaaft alleen de delen. Tenslotte kun je je als belangrijkste grootgrutter in Nederland niet permitteren geen biologische kip meer te verkopen. Hetzelfde is recentelijk gebeurd met de Label Rouge kip die AH al sinds 16 jaar in het assortiment heeft. Omdat er gestroomlijnd moest worden, heeft een wakkere inkoper bij die toko een andere leverancier gezocht voor al zijn importpluimvee. De Label Rouge is gebleven, maar dan de basisversie. Niet te vergelijken met die, die claimt dat de kippen onbeperkte vrije uitloop hebben. Dat programma heeft een tijdje gedraaid, maar de verkopen van de Label Rougekip liepen drastisch terug. Wat gebeurde er vorige week? De hele kip is uit het assortiment genomen. Loopt niet !

Ik heb het jullie al zo vaak voorgehouden : Ook de Nederlandse consument, hoewel minder gevoelig voor kwaliteit dan zijn franse evenknie, laat zich niet bedotten. Die Label Rouge kip had een trouwe schare van consumenten, die, ondanks de hoge prijs kozen voor een kwaliteitsproduct. Waarom? Omdat dit product zich duidelijk onderscheidde t.o.v. de traditionele kip.

Ach, het zal, behalve dat handjevol trouwe consumenten (ik begroot hun aantal op enkele tienduizenden) waarschijnlijk niemand opvallen. En dat is triest in het huidige bestel waar de verschraling duidelijk weer volop toeslaat.

Er is ook een positief kantje aan deze affaire. Het blijkt dus zo te zijn, dat de Nederlandse consument zich geen knollen voor citroenen laat verkopen. Het bewijs is hiermee duidelijk geleverd. Als je nu nog twijfelt, moet je het stukje nog maar eens goed lezen.

Bron: Biofair.nl, 07/12/2005

D - Biofach 2006: Exciting highlights and popular meeting-places

Promising: Poland – Country of the Year

BioFach focuses on one of the new EU member states for the first time. The planned doubling of the organic area to 200,000 ha by the end of 2006 proves that the “organic revolution” in Poland is wearing seven-league boots. The processing industry and trade are following suit. Market observers forecast strong growth for Polish organic exports.

In the limelight: Innovation and fascination

As the industry's trend barometer, BioFach attracts hundreds of journalists every year in addition to the visitors. If the presentation of the most promising trends and new products is tempting, you can use your information lead to make immediate decisions on your product



range. Then you can relax in the atmosphere of one of the many rest and refreshment areas – with irresistible delicacies from all over the world.

Formal: Presentation of the International Wine Award at the biggest organic wine exhibition

The official opening of the new wine hall with spacious tasting area attracted an enthusiastic response in 2005. Winegrowers and wine merchants can also eagerly look forward to the awards to top international organic wines in 2006. The production of organic wine, sparkling wine and champagne is increasing in all the world's winegrowing regions. The fine wines of individual character are becoming more and more popular.

Figures, opportunities and trends:

BioFach Congress in the new congress centre

The congress welcomes you in the bright and friendly rooms of the new CCN Ost congress centre for the first time. Some 100 events deal with questions of quality, market trends and marketing. The key themes also include natural personal care. The complete congress programme is available from mid December at www.biofach.de/congress

bron: Biofach Newsletter, 08/12/2005

D - Surprising response to Biofach wine award

Never before have so many organic wines been put through their paces at a tasting session as this year. The seventh international organic wine tasting at the end of November was nothing but superlative! It was by far the biggest organic wine tasting of this kind ever organized in the world. 777 international organic wines were entered for the competition, which is 72 % more than the previous year. Organic wines have meanwhile catapulted themselves to the top of the international wine league, say the delighted wine merchants at DarVino, who carried out the tasting for BioFach. "Conspicuous was the above-average increase in the upper middle range and the heavy decrease in wines of lower quality," said Martin Darting and Steffen Michler, who managed the impressive tasting. 60 top wines were awarded gold, 13 wines of the century "gold extra" and a surprising 180 wines "silver". All the winning wines can be tasted at the World Organic Trade Fair BioFach 2006, which takes place from 16-19.2.2006.

bron: Biofach newsletter 109, 02/12/2005

Zwitserland - Swiss population supports GMO moratorium

On 27 November, the population of Switzerland voted on a moratorium that prohibits the commercial growing of genetically modified plants for five years. The Swiss referendum is representative of the wish for GMO-free food throughout Europe. All Swiss farmers and environmental organizations, the major consumer organizations and with them 55 % of the population support GMO-free agriculture and voted in favour of the proposal of the action alliance.

www.gentechfrei.ch

bron: Biofach newsletter 109, 02/12/2005

Oostenrijk - Première : 'Best of Bio' organic chocolate award

No organic Salzburg Mozart balls were entered for the first ever organic chocolate award. The organizer was the Bio Hotels Association, which arranged a gala event in honour of the chocolate prize-winners in the Bio Hotel Wolf Dietrich in Salzburg in mid November.



Representatives from Vivani, Naturata and Summerbird (Denmark) attended the award ceremony to receive the red-enamelled Best of Bio plaques. The prize-winners were Vivani's Fine Bitter Orange in category A (flavoured chocolates), Summerbird's "so milk" in category M (milk chocolates), Praliné from Naturata Spielberger in category G (filled chocolates), and Summerbird again with "oh, so dark" in category D (dark chocolates). The organizers of the chocolate award came up with something special with their pair ratings for Wine Chocolate and Spirits Chocolate.

www.bestofbio.info

www.bio-markt.info

bron: Biofach newsletter 109, 02/12/2005

ES - International conference on growing organic citrus fruit

Experts met at the Biocitrics Conference in Gandía/ Alicante at the beginning of November at the same time as the 4th Valencian Conference on Organic Agriculture in Spain. They pleaded for the reintroduction of the "traditional citrus groves" and the economical use of irrigation. The Biocitrics Conference was the meeting-place for specialists from Italy – the world's most important growing country, Great Britain, Brazil, Bolivia, Columbia, the USA, Argentina, Morocco, Cuba, Egypt, Costa Rica and Israel. The Valencia region with 0.13 % of the land used for growing organic citrus fruit is placed behind Andalusia (2 %) and Murcia (0.5 %). The experts at the conference called for increased information and promotion of organic food in company, school and hospital canteens.

bron: Biofach newsletter 109, 02/12/2005

UK: Taste key motivator for organic consumers

Consumers opt to buy organic food because it tastes better, according to a recent survey from the UK's organic body the Soil Association. The poll of 813 people showed 95 per cent of respondents are buying organic to avoid pesticides and food additives; taste, it would appear, is equally important. According to the poll, fruit and vegetable scored particularly high on taste, with 72 per cent of respondents saying they taste better than non-organic. Meat also scored at the top, with 71 per cent saying they preferred the taste of organic meat. "A recent survey by the UK government's DEFRA found that after taste and health, locality was the third driving force for consumer purchases of organic foods," says Simon Wright, a consultant on organic foods.

bron: Newsletter FQH association, december 2005

Denmark: Differences in element content between organic and conventional milk

Organic raw milk contains more Molybdenum and less Barium, Europium, Manganese and Zinc than conventional milk. For 34 other elements the screening of 20 Danish herds showed no differences between the farming systems. Individual trace elements seem insufficient as indicators of organic origin, but the profile of trace elements may hold this potential. The importance of microelements in food, including elements occurring in ultra low concentrations, has been increasingly acknowledged in relation to positive as well as negative health aspects. However, due to difficulties in measuring elements with ultra low concentrations limited knowledge exists on the content of and sources of variation of microelements in food, including milk. New analytical methods have been developed and this gives us an opportunity to study such relations in more detail. By means of high-resolution inductively coupled plasma mass spectrometry the concentration of 45 trace elements and 6 major elements were quantified in milk from 10 organic dairy herds and 10 conventional ones in Denmark. Each group of herds included 7 herds of Danish Holstein and 3 herds of Jersey cows, and samples were collected 8



times per herd during one year. To our knowledge this is the most comprehensive determination of trace elements in milk, and in particular regarding possible difference between organically or conventionally produced milk. For a number of trace elements the concentration was affected by breed and system. The differences related to system are given in Table 1. The concentration of Mo was significantly elevated in organic milk whereas the concentrations of Ba, Eu, Mn, and Zn were significantly reduced compared with conventional milk. The differences in Mo and Ba between organic and conventional milk is in particular interesting since the system-related variation was much higher than the variation related to herd within system or time of sampling, and even higher than the variation related to breed. The explanation for this difference is not obvious, but it is known that the concentration of Mo is dependent on dietary intake. In addition antagonistic interaction between minerals regarding uptake by the cow may be an explanation. For instance the content of copper tended to be lowered in organic milk (54 vs 60 ppm $P < 0.10$) and it is well known that antagonistic interactions exists between these two elements. In a huge number of trace elements no significant differences related to system were observed. These were: Al, As, Au, Bi, Ce, Cr, Cs, Dy, Er, Fe, Ga, Gd, In, La, Lu, Nb, Nd, Pb, Pr, Rb, Sb, Se, Si, Sm, Sr, Tb, Te, Th, Ti, Tl, U, V, Y, Zr. Although the differences between organic and conventional milk measured for certain trace elements – in particular Mo and Ba – were highly significant, none of these trace elements in itself seems sufficient to use as indicators of organic origin, but it might be anticipated that the profile of trace element concentrations could be used at least for screening purposes. This, however, remains to be verified. Further reading: Hermansen, J.E., Badsberg, J.H., Kristensen, T. and Gundersen, V. 2005. Major and trace elements in organically or conventionally produced milk. J. Dairy Res. 72 362-368. <http://www.darcof.dk/enews/sep05/>

bron: Newsletter FQH association, december 2005

Brazilië - Successful 3rd Biofach América Latina

BioFach América Latina 2005 in Rio de Janeiro closed with 70 % more trade visitors (3,200) from 23 countries and a very satisfactory 156 exhibitors. The first official pavilion sponsored by the German Ministry of Agriculture was also a complete success. At the opening of the exhibition, Minister of Agriculture Roberto Rodrigues announced an official organic label for 2006, which is intended to boost the worldwide trade of Brazilian products. The minister also sees enormous growth potential for organic agriculture and wants to raise the share of organic production from the present 3 per cent to 20 per cent in the coming years. The Brazilian export promotion agency APEX also plans to expand the organic market with the Organics Brazil project. www.nuernbergglobalfairs.com

bron: Biofach newsletter 109, 02/12/2005

Brazilië - Expo sustentat in Rio convinces experts

The variety of subjects and the successful presentation of the initiatives at Latin America's first sustainability exhibition attracted great interest among the over 3,000 visitors from 23 countries. Expo Sustentat, the new platform organized by Nürnberg Global Fairs for products from sustainable production that are not yet certified as organic took place at the same time as the 3rd BioFach América Latina. The accompanying conference was very well attended. The topics such as small-scale farming, sustainable forestry and fishing, and fair trade are very important for Latin America. The fight against poverty is very high on the Brazilian government's agenda, which is why it supports the sustainable development of small farms. Expo Sustentat offered many initiatives the first opportunity to present themselves to the trade in the setting of a trade fair.

www.nuernbergglobalfairs.com



bron: Biofach newsletter 109, 02/12/2005

USA - Organic market growing, headed by fruit and vegetables

Demand for organic foods has increased by almost 17 percent over the past year, according to a new report that reveals how Americans are increasingly turning to organic alternatives in an effort to improve their diet.

The latest survey commissioned by leading organic supermarket Whole Foods Market reveals that nearly two thirds of the nation's consumers have opted for organic goods in 2005, compared to just over half in both 2003 and 2004.

As with their European counterparts, American consumers opt for organic fruit and vegetables above any other food category, with these products purchased by 73 percent of consumers.

Non-dairy beverages and bread and baked goods come in as the next most popular categories, each purchased by 32 percent of shoppers. Dairy products come in at 25 percent, while 22 percent of consumers opt for organic meat, snack foods and packaged goods such as soup or pasta.

Other popular categories include frozen organic foods, prepared and ready-to-eat meals and baby foods.

According to the Organic Trade Association's 2004 Manufacturers' Survey, the organic foods industry reached \$10.8 billion in 2003 and has grown at an average rate of 19.5 percent per year since 1997.

Market researcher Euromonitor predicts that sales of packaged organic foods alone will be worth \$8.6 billion at retail by 2009 – up from 5.1 billion in 2003.

Yet despite the strong growth of the market for organic goods, price continues to be a main barrier, with almost three quarters of consumers saying that the higher prices of organic foods are what prevent them from buying more, according to the Whole Foods Market report.

Most of the participants said they opt for organic goods in order to avoid pesticides, for their freshness, for their nutritional benefits and in an effort to avoid genetically modified foods.

A majority of consumers also felt organic products were of better quality, as well as being better for the health and the environment.

“Organic foods continue to move into the mainstream, and more Americans are choosing organic foods as part of a lifestyle aimed at wellness,” said Margaret Wittenberg, vice president of communications at Whole Foods Market.

According to the survey, 40 percent of people who purchase organic foods notice the US Department of Agriculture's (USDA's) green organic logo and clear organic labeling on the foods and beverages they buy.

bron: www.foodnavigator-usa.com, 21/11/2005

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 en Dominique Joos. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan petra.tas@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1700 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

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 mijnvraag@biotheek.be.