



Biotheek Netknipsels #142 – 26 januari 2006

België en Nederland verschillen niet zoveel als we vaak denken. Al voeding en gezondheid wat de klok slaat, zowel hier als over de grens.

Als Minister Vervotte deze week aangeeft 'gezonde voeding te willen promoten', speelt Bioforum daar handig op in door te verwijzen naar biologische voeding. De Nederlandse Consumentenbond zou het daar mogelijk niet mee eens zijn. Zij stelt deze week dat gewone groenten net zo gezond zijn als biologische. Biologica, de Nederlandse zusterorganisatie van Bioforum, reageert onmiddellijk met een meer genuanceerde kijk op deze studieresultaten. Het toont alvast mooi hoe koepelorganisaties te werk gaan.

Geertje Meire
Bioforum Vlaanderen
Medewerkster communicatie

In dit nummer:

NATIONAAL

Bio is het antwoord

Bio accepteert geen ggo-besmetting

Bio-Planet reikt sociale economie de hand

Vivant wil dienstencheques in biologische landbouw

Steunactie Cressana

Uw bioagenda deze week

INTERNATIONAAL

Wereld - How Green is My Wardrobe

EU – Projects pilotes de certification collective en Europe

EU – Nouveau règlement européen sur les produits bio

EU – Logo bio de l'UE: l'obligation de l'utiliser n'est plus prévue

NL - Consumentenbond: Biologische groenten niet gezonder dan gewone

NL - Reactie op onderzoek Consumentenbond: Biologisch en gezondheid

NL - Biologisch product breekt door

NL - EKO-congres: 'Biologisch, daar worden we beter van!'

NL - EKO Diner startsein biocampagne

NL - Biologisch ei verliest status niet door ophok

NL - Traag groeiende kip straks in Nederlandse winkels

NL - Opfokstal voor biologische melkgeiten stuit op bezwaren

NL - Oproep tot aanmelding van handels- en opslagbedrijven bij Skal

D - Tips voor teelt biologische suikerbieten

VK - Biologische import in VK vormt gevaar voor biologisch

ES – Enfin valable en Espagne quand il y a 'bio' dessus, c'est 'bio'

Zwitserland – Nouvelle règles en agriculture biologique pour 2006

AU - Oostenrijk wil vrij van genmodificatie blijven





NATIONAAL

BIO IS HET ANTWOORD

Vervotte wil gezonde voeding promoten'. Dat is haar reactie op de resultaten van de nationale gezondheidsenquête van 2004 die zopas naar buiten werden gebracht. Tegelijk bereikt ons het nieuws dat België de slechtste leerling van de Europese klas is op het vlak van milieu. Dat stelt een Amerikaans onderzoek dat op het World Economic Forum wordt voorgesteld.

BioForum gelooft sterk dat biologische landbouw en voeding op beide problemen een antwoord kan bieden.

De biologische sector biedt bij uitstek gezonde producten.

Biologische producten zijn veel minder bewerkt, bevatten doorgaans veel meer vezels (vaak volle granen!), bevatten dikwijls gezonde alternatieven voor suiker zoals appeldiksap of ahornsiroop, bevatten geen voor hart en bloedvaten schadelijke transvetten, bevatten minder restanten van bestrijdingsmiddelen en geneesmiddelen en springen veel zorgzamer om met mogelijk schadelijke additieven als bewaarmiddelen, kleurstoffen en smaakversterkers. Bovendien wijzen steeds meer studies in de richting van hogere gehalten aan gezondheidsbevorderende stoffen als vitamines, omega-3 vetzuren, anti-oxidanten, enzomeer. En dat van nature! Genetisch gewijzigde organismen die volgens recente onderzoeken mogelijk gezondheidsrisico's inhouden, worden uit de biologische sector geweerd.

Biologische producten kunnen op zich geen ongezond eetpatroon goed maken. Maar bieden wel een stevig antwoord op het groeiend aantal welvaartsziektes, mede te wijten aan de doorgaans sterk bewerkte en sterk geraffineerde voeding.

Bioproducten zijn gezond omdat ze uit een gezond landbouwsysteem afkomstig zijn. De Biologische landbouw maakt geen gebruik van kunstmest of synthetische bestrijdingsmiddelen. Natuurlijk stoppen ziektes en plagen niet aan de rand van de bioboerderij. Maar de bioboer heeft verschillende technieken om preventief te werken en de kans op ziektes en plagen te beperken.

Centraal staat de bodemvruchtbaarheid die door teeltrotatie en juiste organische bemesting op peil wordt gehouden. Een goede rassenkeuze voor zowel plant als dier beperkt ziektes. Dieren worden bovendien sterk gehouden door een gezonde voeding, ruimte om 'dier' te zijn, een buitenloop en natuurlijk licht. Mechanische onkruidbestrijding houdt onkruid binnen te perken. Al deze technieken houden bovendien het milieu zuiver. De biolandbouw gebruikt slechts een beperkt aantal natuurlijke bestrijdingsmiddelen, die doorgaans pas ingezet worden na uitdrukkelijk akkoord van de controleorganisaties. Hierdoor is de vervuiling van de waterlopen door de biologische landbouw bijzonder beperkt. Door de grondverbondenheid van de biologische veehouderij, kampt de biologische landbouw bovendien nooit met een mestoverschot. Het nitraatgehalte in ons oppervlaktewater, dat nu slechts met grote moeite onder de 50 mg/l norm wordt gehouden, kan met biologische landbouw veel makkelijker beheerst worden. Biologische landbouw blijkt bovendien de biodiversiteit te stimuleren en een lagere CO₂-uitstoot te veroorzaken dan gangbare technieken. Recent onderzoek bevestigt dat biologische landbouw zelfs meer CO₂ opslaat uit het milieu dan gangbare landbouw en zo een positieve bijdrage kan leveren aan het behalen van de Kyoto-normen.

Daarom lanceert de biosector een oproep : 'Kies voor bio!'

Kies voor bioproducten in de supermarkt, bij de natuurvoedingswinkels en op de markt. Als je kiest voor bio, kies je tegelijk voor dierenwelzijn, voor duurzaamheid, voor biodiversiteit, voor een schoner milieu, voor een leefbare wereld. Kiezen voor bio is een simpele maar stevige bijdrage aan een betere samenleving en aan je eigen gezondheid.



Bron: Biotheek, 26 / 1 / 2006

BIO ACCEPTEERT GEEN GGO-BESMETTING

Naar aanleiding van het voorstel van de Europese Commissie voor de herziening van de biologische regelgeving is ophef ontstaan over de omgang van de biosector met ggo-besmetting. Daarom heeft de IFOAM-EU Groep, waar BioForum deel van uitmaakt, naar aanleiding van de landbouwrraad van 23 januari onderstaand persbericht uitgebracht. In het persbericht licht zij haar standpunt ten aanzien van ggo-besmetting toe.

BioForum Vlaanderen sluit zich aan bij het persbericht van IFOAM, dat u hieronder leest. In het februarinummer van BIOvisie, het kwartaalblad van de koepelorganisatie, vindt u bovendien een uitgebreider artikel over de volledige herziening van de biologische regelgeving.

Organic farming does not tolerate GMO contamination

Brussels, 23 January 2006 - On the occasion of the Agriculture Council discussion today about the Commission's proposal to revise the organic regulation¹, the IFOAM EU Group underlines that the organic movement does not tolerate GMO contamination of organic products. The Commission used some language which has led many to conclude that routine contamination of organic products with GMOs would be allowed under the revised regulation. In our understanding this is not the case, and the IFOAM EU Group would like to clarify why.

The Commission correctly notes that labelling thresholds under GMO regulations² apply equally to organic and conventional non-GM products. While true, this statement is nevertheless misleading, because GMO contamination in organic products is not primarily addressed by the GMO regulations, but by first, organic certification and second, the organic market.

Under the present organic regulation, certified organic producers are not allowed to use any inputs containing GMOs or GMO products. This restriction is unchanged in the revision proposal. Compliance is controlled by organic certifiers – independent third-party bodies which exercise a very high level of control, including annual physical inspection of each producer, the requirement to keep strict and comprehensive records, and access to all documentation at the farm level.

In current practice, organic certifiers will generally take action as soon as any contamination at all is detected or suspected. Furthermore, as organic consumers do not accept any GM contamination in organic foods, nor do organic processors and retailers. Thus the organic market operates on the basis of no contamination above the reliable detection limit.

Should GM contamination enter the organic food chain, organic farmers will necessarily be economically damaged. The IFOAM EU Group's position³ is, and remains, that the EU must introduce a proper and effective liability regime. The EU has a duty to ensure those farmers, both organic and non-organic, who wish to remain GMO-free are properly protected in the event of contamination.

There has not been and will not be any tolerance at all for GMO contamination of organic products.

Contact:

Office, info@ifoam-eu.org, tel +32-2-735 27 97

Francis Blake, fblake@soilassociation.org, tel +44 117 914 2402

Maaïke Raaijmakers, Raaijmakers@biologica.nl, tel +31 6 1001 6402

bron: IFOAM EU Group en Biologica, 26 / 1 / 2006



BIO-PLANET REIKT SOCIALE ECONOMIE DE HAND

Bio-Planet, de dochteronderneming van Colruyt die bioproducten op de Belgische markt brengt, biedt voortaan ook producten aan uit de sociale economie. Bio-Planet wil deze lijn in 2006 verder doortrekken door nauwer te gaan samenwerken met deze sector, die nog steeds in een zeker isolement verkeert.

De voordelen zijn legio. Of zoals Tony De Bock, verantwoordelijke van de Bio-Planetketen, onderstreept: "deze producten bieden onze onderneming een duidelijke meerwaarde in termen van imago. Als ik moet kiezen tussen twee producten, één uit de traditionele economie en één uit de sociale economie, dan krijgen ze van mij beide dezelfde kansen. Mits ze natuurlijk voldoen aan de voorwaarden die Bio-Planet vooropstelt: een redelijke prijs, een uitstekende kwaliteit, verkoopklaar en het hele jaar door leverbaar." Feit is echter dat de sociale economie duidelijk achterop hinkt wat haar verdeelnetwerk betreft, wat vooral te wijten is aan de onvoldoende inburgering van grootdistributietechnieken. "Vaak zijn de producten uit de sociale economie niet voorzien van een streepjescode. Dat stelt uiteraard enkele praktische problemen", zo betreurt Tony De Bock. "Samen met een tiental sociale ondernemingen werken we echter aan een oplossing voor dit probleem. Onze samenwerking verloopt voornamelijk via overleg, om zo bepaalde commerciële reflexen in te bouwen in hun werkmethodes". Enig minpuntje: momenteel kan de consument onmogelijk een onderscheid maken tussen deze producten en hun tegenhangers uit het traditionele verdeelnetwerk. "Dat is één aspect waar we aan werken. In 2006 willen we een deel van onze communicatie op deze producten toespitsen vermits we ervan overtuigd zijn dat ze een meerwaarde voor onze winkels betekenen in termen van imago en dat ze een aantal belangrijke voordelen bieden voor onze klanten.", zo besluit Tony De Bock. Naast de huidige verkooppunten in Vlaanderen (Kortrijk, Dilbeek en Gent) wil Bio-Planet zijn aanwezigheid ook uitbreiden over de taalgrens. De zowat 7000 bioproducten die momenteel op het internet worden aangeboden (van voeding tot onderhouds- en huishoudproducten over papierwaren en zelfs juwelen) kunnen online worden besteld. Vervolgens worden ze geleverd in een van de 190 Colruyt-winkels verspreid over het hele land. Meer info: Bio-Planet. Contact: Tony De Bock, tel.: 02/360 10 40

Meer info: www.bioplanet.be, Contact: Tony De Bock, tel.: 02/360 10 40.

Bron: www.alterbusinessnews.be, 24/1/2006

VIVANT WIL DIENSTENCHEQUES IN BIOLOGISCHE LANDBOUW

Vivant, de kartelpartner van VLD, is verheugd dat de dienstencheques een groot succes zijn. De partij van Roland Duchâtelet pleit dat gelijkaardige systemen worden opgestart voor de kunstensector, de horeca, de zorgsector, de medische dienstverlening, de biologische landbouw en in alle buurtdiensten.

Vivant stelt vast dat de dienstencheques een groot succes zijn, spijs de vrij ingewikkelde administratie die er mee gepaard gaat. Dienstencheques boeren volgens de partij goed omdat uitkeringstrekkers die in het systeem stappen méér verdienen door te gaan werken, en de gebruikers niet meer betalen dan wanneer zij dat in het zwart zouden laten doen.

Zwart werk wordt daardoor wit, één van de slogans waarmee Vivant in december 1997 werd gelanceerd, merkt Duchâtelet op. "Toen werd door velen met ongeloof gereageerd op de standpunten van Vivant. Nu worden de standpunten van Vivant ingevoerd, dankzij de steun van kartelpartner VLD", stelt hij nog. Door de dienstencheques en aanverwante systemen in specifieke sectoren kan de werkloosheid in België volgens Vivant snel afnemen.

Bron: VILT, 23/1/2006



STEUNACTIE CRESSANA

Op 3 januari 2006 brandde de loods van het biologisch waterkersbedrijf 'Cressana' te Roborst volledig uit. Na jarenlang verse waterkers te hebben geteeld en verkocht was het bedrijf recent begonnen met de productie van gevriesdroogd waterkersconcentraat. Alle nieuwe machines alsook de industriële diepvriezer met de volledige voorraad waterkerssapblokjes, zijn in rook opgegaan! Het levenswerk van Karel en Myriam Van De Velde-Coessens waren na amper 2 uur niet meer dan wat as...

Vandaag start Cressana de FENIKS steunactie. In de mythologie staat de feniks symbool voor een vogel die steeds uit zijn as herrijst maar dan krachtiger en jonger dan voorheen.

Met uw hulp en steun, kan ook Cressana uit zijn as herrijzen. Deze FENIKS-actie kan u steunen door de waterkerscapsules (vegicaps) te kopen. Na ontvangst van uw overschrijving op het nummer 833-5549200-88 ten gunste van Steunactie Cressana FENIKS, ontvangt u thuis voor de som van 20 Euro alvast 30 capsules van 500 mg en voor de som van 50 Euro 90 capsules! Of geef uw bestelling door via mail op info@cressana.com, en u krijgt een bestelnummer en betalingsgegevens toegestuurd.

Zo ondersteunt u niet alleen deze actie, maar maakt u bovendien kennis met een hoogkwalitatief gezondheidsproduct. Meer info over deze actie en de medicinale werking van waterkers vind je op www.cressana.com.

Hopend op uw begrip en steun, alvast hartelijk bedankt bij voorbaat,
Karel & Myriam Van De Velde – Coessens
Cressana bio

Bron: Bioforum, 25/1/2006

UW BIOAGENDA DEZE WEEK

zaterdag 4 februari 2006

Werkatelier en rondleiding : wormenbakken

Ook als je géén tuin hebt, kan je perfect je keukenafval composteren. De wormenbak is als een aquarium of beter een terrarium. Je kweekt, voedt en verzorgt er nuttige beestjes in, niet enkel wormen trouwens. Op zoek naar een nieuwe hobby?

Plaats : Holle Eikstraat 34, 1840 Londerzeel
Tijd : Werkatelier: van 10.00 u tot 12.00 u
Rondleiding: om 10.00 u en om 14.00 u
Prijs : p.p. € 5,00 - kinderen onder 16 jaar gratis
Organisatie: Comité Jean Pain vzw
Info / inschr: 052 / 30 53 65 - e-mail: comite.jean.pain@skynet.be
website: <http://www.comitejeanpain.be>

bron: www.bioforum.be/agenda.asp, doorlopend



INTERNATIONAAL

WERELD - HOW GREEN IS MY WARDROBE

The eco chic movement is big news this year. It's easy to be careful about what we eat, but how about what we wear? The new buzzword in fashion circles is 'eco-chic' and with Sienna Miller and Ali Hewson, wife of U2's Bono, lending support to the movement, ethical and planet-friendly clothing is top priority this year.

Eco-chic is not as boring as it sounds. It does not mean opting for coarse cotton and ugly fabric alternatives. It just means buying beautiful clothes that are in some way eco-conscious either by being organic, recycled or manufactured in a way that protects workers and the environment.

So skip the synthetics, the feathers and leather and opt for clothes that can breathe, are safe and make a fashion statement, too. Says design expert R Vidyasagar, "Putting the eco-chic look together has to be done carefully otherwise you'll end up looking like a failed politician.

While using natural fabrics, make sure you give it a contemporary twist. Choose a fabric like jute, khadi or earthy cottons for a skirt and team with a sparkly top. Or give a blouse an overlay of jute and embellish with stone or metal work. For a handbag, use an eco-friendly fabric but with an international design."

Says fashion pro Deepika Govind, recycled fabrics, handlooms, new age natural fibres and environmentally safe dyes are very important in these times. "Avoid high tech fabrics like mock or patent leather which could contain chemicals.

For accessories, go for banana fibre or bamboo. Indian vegetable dyes are very good, otherwise use azo-free dyes. To look chic, try different finishes the tea stained, vintage look is very happening now. For summer, the best buys are the mulls, the matkas, linens and good quality cotton."

Adds style expert Varuni Mohan, "All traditional Indian fabrics are hand woven and made from natural fibres, so the concept of eco-chic has involuntarily been a part of Indian fashion. International design houses may soon turn to us for truly eco-chic couture."

bron: ENN, geknipt uit www.insnet.org, 25/1/2006

EU - PROJETS PILOTES DE CERTIFICATION COLLECTIVE EN EUROPE

Dans les pays du Sud, de nombreux paysans bio sont certifiés collectivement, sur la base de Systèmes de control interne (SCI). L'Union européenne reconnaît (par sa réglementation 2092/91) le statut biologique des produits certifiés bio au moyen d'une certification collective lorsque ceux-ci sont produits dans les pays du Sud mais pas lorsqu'ils sont produits dans les pays développés, même en Europe. Tous les paysans certifiés bio en Europe doivent l'être individuellement. La certification collective en bio dans certains contextes européens pourrait cependant apporter de nombreux bénéfices. Le mouvement bio, conduit par l'IFOAM, veut promouvoir ce type de certification en Europe, avec l'objectif de persuader la Commission européenne à permettre aux producteurs bio qui le désirent d'être certifiés collectivement. Si vous voulez en savoir plus, contactez soit votre délégué national auprès du CA du groupe IFOAMUE (France : apinschof@fnab.org)

Bron: Du sol à la table, bio info n. 92, janvier 2006



EU - NOUVEAU REGLEMENT EUROPEEN SUR LES PRODUITS BIO

Compte tenu de l'enjeu d'un nouveau règlement " Bio " pour les 15 prochaines années, le Synabio (Syndicat National des Transformateurs de l'Agriculture Biologique) demande au Ministre de l'agriculture le temps nécessaire à une analyse approfondie du projet de nouveau règlement remplaçant l'actuel CE 2092/91 et de ces conséquences techniques et économiques pour la filière française.

En effet, les opérateurs de la filière comprennent la volonté d'adaptation du présent règlement lié à l'évolution du contexte agricole et social. En juin 2005, dans le plan d'action pour la Bio présenté en juin au Conseil et au Parlement, la Commission Européenne faisait déjà état d'un besoin de clarification auprès des consommateurs.

Force est de reconnaître qu'en passant de l'actuel règlement à destination des opérateurs de la filière à un règlement destiné principalement à répondre aux attentes de consommateurs, des notions capitales, liées aux méthodes de production et de transformation, semble s'étioler. C'est pourquoi, le Synabio souhaite que le Ministre Dominique Bussereau se mobilise pour faire évoluer le calendrier afin d'allonger les délais nécessaires à l'analyse et à la rédaction de contre propositions et de compléments qui semblent nécessaires.

Bron: Du sol à la table, bio info n. 92, janvier 2006

EU - LOGO BIO DE L'UE: L'OBLIGATION DE L'UTILISER N'EST PLUS PREVUE

La réglementation de l'agriculture bio doit être plus simple et plus flexible si elle veut mieux répondre aux différences régionales dues aux conditions climatiques et de production.

Producteurs et fabricants ont le choix entre le sigle de l'UE ou l'indication "UE-bio" ou "UE-éco" s'ils préfèrent garder les cachets existants. L'obligation d'utiliser le cachet bio de l'UE – que beaucoup refusaient – a été abandonnée.

Désormais, les produits bio peuvent contenir jusqu'à 0,9 % d'OGM, à condition que la présence d'OGM soit involontaire. Jusqu'à présent, les produits bio ne pouvaient pas du tout en contenir. D'après la proposition de la Commission, cette nouvelle directive ne sera valable qu'à partir du 1.1.2009. Seuls les passages qui règlent l'importation de produits bio dans l'Union Européenne entreront en vigueur le 1.1.2007.

Sabine Eigenschink du groupe européen de l'IFOAM salue la décision de la Commission, remarque cependant que la réglementation concernant le vin et l'aquaculture mérite encore des améliorations. Il faudra également une réglementation du mot "écologique" pour les textiles.

Informations complémentaires en anglais

<<http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/05/1679&format=HTML&aged=0&language=DE&guiLanguage=en>>

Bron: Du sol à la table, bio info n. 92, janvier 2006

NL - CONSUMENTENBOND: BIOLOGISCHE GROENTEN NIET GEZONDER DAN GEWONE

Gewone groenten zijn net zo gezond als biologisch geteelde groenten. Ze bevatten ongeveer evenveel gezonde stoffen en ook in de voedingswaarde is er nagenoeg geen verschil. Dat constateert de Consumentbond op basis van een onderzoek waarvan de resultaten op 27 januari in de Consumentengids gepubliceerd worden. In Nederland valt een kleine 5% van het groente en fruit in de categorie biologisch.

Zowel de biologische als de reguliere variant van andijvie, bloemkool, broccoli, champignons, komkommers, sla (kropsla en ijsbergsla), spinazie, tomaten (tros en gewone), ui, winterwortel en witlof zijn geanalyseerd. Er is onder andere gekeken naar het gehalte aan vitamine C, mineralen (ijzer en calcium), vezels en antioxidanten. Dat zijn stoffen die met het oog op de gezondheid van belang zijn. Uit het onderzoek komt naar voren dat in sommige biologische groenten wat meer van deze stoffen zitten en in andere wat minder. Maar volgens de Consumentenbond



zijn die verschillen zo klein dat het voor een groente-eter niet of nauwelijks zal uitmaken of hij biologische of reguliere groenten eet. Als er al verschillen zijn, dan zitten die voornamelijk in het gebruik van bestrijdingsmiddelen, stelt de bond.

bron: Volkskrant, geknipt uit www.agriholland.nl, 26/1/2006

Biologica reageerde:

NL - REACTIE OP ONDERZOEK CONSUMENTENBOND: BIOLOGISCH EN GEZONDHEID

In het februarinummer van de Consumentengids zijn biologische en reguliere groenten met elkaar vergeleken. Biologica en het Louis Bolk Instituut zien dit onderzoek in een breder kader:

De voordelen van biologische landbouw voor biodiversiteit, schone bodem en drinkwater, ofwel een gezond milieu zijn onomstreden. De biologische sector heeft duidelijke aanwijzingen dat er ook meer 'gezonde stoffen in biologisch geteelde producten zitten' maar heeft daar nooit een directe gezondheidsclaim aan verbonden. Belangrijk is wel dat de biologische landbouw geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt en dat er daardoor praktisch geen pesticidenresiduen in biologische producten zitten. Dit wordt ook in de Consumentengids erkend. Recent Amerikaans onderzoek laat zien dat kinderen die gangbare groenten en fruit eten, pesticidenresiduen in hun urine hebben. Zodra de kinderen biologisch gingen eten, verdwenen de sporen bijna meteen uit hun urine. Vielen de kinderen vervolgens terug op hun normale dieet, dan kwamen de pesticiden ook terug.

Wereldwijd zijn er honderden onderzoeken* gedaan naar het verschil in voedingswaarden tussen biologische en gangbare producten. Uit meer dan de helft van deze onderzoeken blijkt dat biologisch geteelde groenten en fruit meer gezonde stoffen, zoals vitamine C, bevatten dan gangbaar geteelde producten. Recente onderzoeken laten zien dat in biologische zuivel meer gezonde vetzuren (CLA en omega-3 vetzuren) zitten. Nu dus een onderzoek van de Consumentenbond waar de voordelen van meer gezonde stoffen niet duidelijk uitkomen. Natuurlijk jammer, en we zullen het onderzoek goed bekijken. In het licht van de tientallen onderzoeken die de voordelen van biologisch aangeven en het kleine aantal indicatoren waarop onderzocht is, is een genuanceerde conclusie op z'n plaats.

Bert van Ruitenbeek, directeur Biologica

Dr. Ir. Lucy van de Vijver, voedingsepidemioloog Louis Bolk Instituut

*Bronnen: 1) Heaton 2001; Organic farming, food quality and human health. A review of the evidence. Methode: review van 99 publicaties waarvan 29 gevalideerd. 2) Woese et al 1997; A Comparison of Oranically and Conventionally Grown Foods – Results of a Review of the Relevant Literature. Methode: review van 150 publicaties. 3) Worthington 2001; Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains. Methode: review van 86 publicaties. 4) Benbrook 2005; Elevation Antioxidant Levels in Food through Organic Farming and Food Processing. Methode: review van 15 onderzoeken. 5) Grinder-Pederson et al 2003; Effect of Diets Based on Foods from Conventional versus Organic Production on Intake and Excretion of Flavonoids and Markers of Antioxidative Defense in Humans. Methode: metingen van de flavonoïden in het menu bij de mensen, dubbel blind, crossover design.

bron: www.biologica.nl/nieuws, 26/1/2006

NL - BIOLOGISCH PRODUCT BREEKT DOOR

Hoewel de Nederlandse consument altijd scherp op prijzen let, groeit de omzet van sommige biologische producten explosief. Ondernemers uit binnen en buitenland staan klaar om hun biologische slag te slaan.



„Toen je in de jaren zeventig de eerste biologische winkels kreeg, was een kassa taboe“, zegt Rob Zentveld van De Natuurwinkel in Hilversum.

„Veel te commercieel, je gooide het geld wel in een la. En zomergroenten in de winter kon ook niet. Je moest eten wat de natuur te bieden had. Ik heb nu twee kassa's en alle groenten en fruit die je in een supermarkt mag verwachten. Het hele jaar door.“ Binnen een dalende voedingsmarkt zijn de biologische producten het enige lichtpuntje. Steeds meer consumenten zijn bereid om iets meer te betalen voor een onbespoten appel of vlees van een kip die de ruimte heeft gehad. Opvallend in een tijd waarin vanuit de supermarkten maar één boodschap klinkt: betaal vooral niet te veel.

„Het zijn ook niet de supermarkten die voor de groei zorgen“, zegt directeur Bert van Ruitenbeek van promotieorganisatie Biologica. „Er vindt momenteel een enorme moderniseringsslag plaats onder de traditionele natuurwinkels. Ze worden groter, frisser, met een breder assortiment en professionele marketing. Dat blijkt veel nieuwe consumenten te trekken.“

De Natuurwinkel in Hilversum is op het eerste oog een 'gewone' supermarkt. Automatische schuifdeuren, metalen karretjes, een groenteafdeling met voorgesneden sla. Brede gangpaden. Hondenvoer, waspoeder, shampoo's, een schap met snoep. Het enige verschil met een gewone supermarkt is dat alle producten biologisch zijn.

Verdubbeld

„Twee jaar geleden zijn we hier neergestreken en de omzet ten opzichte van onze vorige winkel is verdubbeld“, zegt eigenaar Rob Zentveld. „En die lag maar vijfenzeventig meter verderop. Te veel natuurwinkels zijn te stoffig. Dat pikt de moderne klant niet. Die wil een frisse, open winkel waar je klanten verleidt met lekkere producten. De tijd dat je smakeloos biologisch brood moest eten omdat dat nou eenmaal verantwoord is, is echt voorbij.“

Alternatieve smurrie komt er niet meer in.“ Zentveld speelt soepel in op consumententrends. Op zaterdag zijn er kookdemonstraties. Je kunt sparen voor kristallen glazen. Er is een gratis kopje koffie en een kinderhoek met tekenfilms. „En ik wil ook snel kant-en-klaar-maaltijden in het schap hebben, daar vraagt de klant om.“

Idealisten van de oude stempel vinden Zentveld veel te commercieel. „Ik ben nog net zo'n idealist als toen ik ooit begon, maar ik ben niet dogmatisch. Het gaat er om zoveel mogelijk mensen biologisch te laten kopen. Dan moet je met je tijd meegaan.“

Maar wat is er milieuvriendelijk aan een biologische kiwi uit Nieuw Zeeland? De vrucht moet immers de halve wereld rond en transport is altijd belastend voor het milieu. „Mijn klanten vragen om een breed aanbod“, zegt Zentveld. „En als ik het niet heb, gaan ze naar Albert Heijn. Daar heb ik ook niks aan. Tuurlijk proberen wij alles zo dichtbij mogelijk in te kopen, maar kiwi's groeien niet in Nederland. Is het dan zo erg ze van elders te halen?“

Potentie

De potentie van biologische producten blijft niet onopgemerkt. In Alkmaar opende begin vorig jaar Ekoplaza, een bio-super van 1200 vierkante meter. „Het gaat goed“, zegt eigenaar Jos Kamphuys. „Dit jaar komen er twee Ekoplaza-filialen bij, in Bussum en Arnhem. Begin volgend jaar volgt Den Haag.“

Ook in het buitenland staan grote partijen klaar, zoals het Belgische Bioplanet dat mogelijk in zuid-Nederland winkels wil openen. En het Amerikaanse Whole Foods, een biologische supermarktketen met filialen in de VS en Engeland. Met een omzet van zo'n vijf miljard dollar per jaar gaat het richting Albert Heijn (zes miljard euro). Met dit verschil dat ze in Zaandam



alleen maar kunnen dromen van de dubelcijferige groei die Whole Foods al jaren doormaakt.

Bestuursvoorzitter John Mackey verhoogde onlangs de omzetverwachting voor 2010 tot twaalf miljard dollar.

„Het zegt genoeg als dergelijke partijen zich oriënteren op de Nederlandse markt“, zegt Van Ruitenbeek van Biologica. „Het broeit. De vraag is niet of de consument meer biologisch gaat kopen, maar de vraag is: wie gaat hem bedienen?“

bron: www.biofair.nl, 26/1/2006

NL - EKO-CONGRES: 'BIOLOGISCH, DAAR WORDEN WE BETER VAN!'

Onder de slogan 'Biologisch, daar worden we beter van!' organiseert Biologica in samenwerking met Task Force en Triodos Bank op woensdag 5 april dé netwerkdag voor de biologische sector: het EKO-congres 2006. Bij het congres zullen o.a. key note speaker minister Veerman, Paul Ray (socioloog), Jurgen Tack (deskundige biodiversiteit) en Anneke Ammerlaan (food trendwatcher) optreden. Tijdens het middagprogramma kunt u kiezen uit workshops met ketenmanagers en provinciale overheden. Daarnaast zullen er discussies plaatsvinden waarin praktische vragen, zoals "wat mag je over 'gezondheid' op verpakkingen zetten?" aan bod komen. Dagvoorzitter is Inge Diepman, de locatie is Landgoed Rhederoord met culinair gastheer Eric van Veluwen.

EKO-congres 2006: netwerken, inspiratie en nieuwe kennis opdoen, smullen. Kijk voor het volledige programma, ledenkorting en aanmelden op www.biologica.nl/agenda en meld u nú aan!

bron: www.biofoodonline.nl, 24/1/2006

NL - EKO DINER STARTSEIN BIOCAMPAGNE

Een EKO Diner vormt het startpunt van een twee jaar durende campagne ter versterking van de marktpositie van biologische en ecologische producten.

De campagne heeft als doel om door concrete stappen en inspanning van producenten, groothandel, distributie, retail, catering, consument en overheid een bijdrage te leveren aan het bereiken van de door de overheid voor eind 2007 geformuleerde doelstelling van 10 procent aandeel van biologische voedingsmiddelen in het totale volume voedingsmiddelen.

Een van de activiteiten is het opzetten van biologische shops in gangbare supermarkten. Ook het leggen van contacten tussen telers en afzet om het 'duwproces' bij de afzet van biologische producten te veranderen in een 'trekproces' vanuit afzetorganisaties behoort tot de strategie.

De deelnemers aan het EKO Diner worden uitgedaagd actief te gaan deelnemen aan de campagne. Er wordt een EKO Diner georganiseerd voor supermarktorganisaties, horecaondernemers en cateraars.

Meer info:

http://www.biofair.nl/portaal/uploads/wysiwyq/documenten/OKE_diner_vooraankondiging_febr_.pdf

bron: Weekblad Groenten en Fruit, geknipt uit www.biofair.nl, 23/1/2006

NL - BIOLOGISCH EI VERLIEST STATUS NIET DOOR OPHOK

Eieren van biologisch gehouden leghennen houden hun status na een verplichte ophokperiode van de



dieren van meer dan twaalf weken bij een dreiging van een besmettelijke dierziekte. Freiland-eieren van uitloopleghennen verliezen hun status wel na die opfokperiode. Dat heeft de Europese Commissie besloten.

De Commissie wilde in eerste instantie dat alle eieren van buiten lopende leghennen hun status zouden verliezen, als de dieren verplicht langer dan twaalf weken in de stal moeten blijven. Dat voorstel trok zij echter in, nadat bleek dat een meerderheid van de EU-lidstaten tegen was.

Volgens Ton van Dijk, voorzitter van de Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandelaren (Anevei), ontstaat een vreemde situatie. "Waarom mogen de eieren van de ene soort uitloophennen (biologisch gehouden dieren) wel hun status behouden, terwijl de eieren van de andere uitloofdieren (Freiland) dat niet mogen. Beide soorten dieren lopen immers verplicht binnen", vraagt hij zich af.

bron: Agrarisch Dagblad, geknipt uit www.biofair.nl, 25/1/2006

NL - TRAAG GROEIENDE KIP STRAKS IN NEDERLANDSE WINKELS

Een Nederlandse voederproducent en de vakorganisatie ZLTO hebben de productieketen voor het traag groeiende vleeskuiken, ofwel de boerenkip bijna helemaal rond. Het product moet eind dit jaar in de schappen van drie supermarktketens liggen. Dat staat te lezen in het Agrarisch Dagblad.

De initiatiefnemers hebben met de supermarktketens afspraken gemaakt voor de afzet van de boerenkip voor één jaar onder een merknaam. Welke naam dat wordt, is nog niet bekend. Het vlees komt in ieder geval niet op de markt onder het huismerk van de supermarkten. Die garanderen dat zij in het eerste jaar vlees van tienduizend traag groeiende vleeskuikens per week afnemen tegen een meerprijs van minimaal 20 procent ten opzichte van gangbaar pluimveevlees.

Die meerprijs is nodig om de extra kosten voor de vleeskuikenhouders te vergoeden. Die extra kosten bestaan onder andere uit het bouwen van een overdekte uitloop. Die kost ongeveer honderd euro per vierkante meter. Daarnaast mogen de vleeskuikenhouders maximaal 38 kilo vleeskuiken per vierkante meter houden. Nu is de bezetting bij gangbaar gehouden vleeskuikens vaak hoger. Ook krijgen de dieren speciaal voeder met meer granen. Pas na acht in plaats van zes weken zijn de kippen klaar voor de slacht.

Bron: VILT, 22/1/2006

NL - Opfokstal voor biologische melkgeiten stuit op bezwaren

Een melkgeitenbedrijf uit Hurwenen wil in Rossum een opfokstal voor biologische melkgeiten bouwen. In de stal zullen de dieren tot een leeftijd van één jaar worden opgefokt, waarna ze naar verschillende melkgeitenbedrijven worden verkocht. De stal moet plaats gaan bieden aan 1000 geiten. Omwonenden vrezen stankoverlast en hebben een procedure aangespannen bij de Raad van State.

Bij de zitting in Den Haag erkende de woordvoerder van de gemeente Maasdriel dat de omgeving waar de stal is gepland al wel met stankhinder te maken heeft. Maar volgens het gemeentebestuur voegen de opfokgeiten niets of nauwelijks iets toe aan de geurbelasting. De geiten gaan 's zomers naar buiten. Daarnaast bestaan er binnen de wet geen specifieke stanknormen voor opfokgeiten. Zodoende heeft de gemeente de vrijheid om zelf te beslissen of het houden van jonge geiten toelaatbaar is. De uitspraak van de Raad van State volgt binnen enkele weken.

bron: Brabants Dagblad, geknipt uit www.agriholland.nl, 26/1/2006



NL - OPROEP TOT AANMELDING VAN HANDELS- EN OPSLAGBEDRIJVEN BIJ SKAL

Met ingang van 1 juli 2005 is het ook voor bedrijven die verpakte biologische producten opslaan of verhandelen verplicht geworden zich hiervoor te laten certificeren. Dit als gevolg van uitbreiding van Europese regelgeving. Distributiecentra, opslag- en handelsbedrijven die biologische producten opslaan of verhandelen moeten zich daarom aanmelden bij Skal, de organisatie voor het toezicht op de biologische productie in Nederland. Dit geldt ook voor de groothandel, de commissiehandel en in geval men het product niet onder eigen handelsnaam verhandelt.

Uitgezonderd van deze certificatieplicht zijn marktdeelnemers die biologische producten direct aan de eindconsument of eindgebruiker verkopen. Grootwinkelbedrijven en (web)winkels die uitsluitend aan deze groep verkopen hoeven zich dus niet aan te melden.

Biologische boeren, fabrikanten en importeurs van biologische levensmiddelen staan al sinds 1992 onder wettelijk toezicht van Skal. De Europese verordening voor de biologische productiemethode (nr. 2092/91) vormt hiertoe de basis.

Om een bedrijf aan te melden kan bij Skal telefonisch een informatiepakket worden aangevraagd onder nummer 038-4268100.

bron: Skal, geknipt uit www.foodholland.nl, 24/1/2006

D - TIPS VOOR TEELT BIOLOGISCHE SUIKERBIETEN

Het Institut für Zuckerrübenforschung (IfZ) in Göttingen heeft onderzocht hoe in Duitsland op een grootschalige wijze biologische suikerbieten geteeld kunnen worden. Het instituut heeft de resultaten in een praktische handleiding gebundeld.

Bij het onderzoek ging het vooral om de vraag hoe het onkruidprobleem het beste opgelost kan worden. Omdat het onkruid tot nog toe vooral handmatig bestreden moet worden zijn biologische boeren vooralsnog terughoudend geweest om suikerbieten te gaan telen. De biologische suikerbietenteelt is in Duitsland dan ook beperkt tot 300 hectare.

Zie voor meer informatie de brochure 'Zuckerrüben ökologisch anbauen - ein Leitfaden für die Praxis' op de website van het IfZ.

bron: AgriManager, geknipt uit www.agriholland.nl, 20/1/2006

VK - BIOLOGISCHE IMPORT IN VK VORMT GEVAAR VOOR BIOLOGISCH

In het Verenigd Koninkrijk is 'biologisch' in. Ook de grote supermarkketens hebben biologisch als klantenlokker ontdekt. Omdat de binnenlandse productie niet toerikend is moeten daarom meer en meer biologische producten ingevoerd worden. Maar veel biologische producten worden gekocht door 'bewuste consumenten'. Hoe zullen zij reageren als ze er vroeger of later achter komen dat veel biologische producten ingevlogen worden, en dus misschien wel milieuvriendelijk verbouwd worden, maar in ieder geval niet milieuvriendelijk getransporteerd?

Biologisch is big business. De Europese markt bedroeg in 2004 circa 30 miljard euro, een toename met 26% ten opzichte van 2001. De groei is voor een groot deel te danken aan de activiteiten van de supermarkketens. Maar de Soil Association constateerde onlangs dat die groei in de Britse supermarkten voor een deel behaald werd met producten die vanuit het buitenland waren ingevoerd. Het aandeel van de luchtvracht, dat de meeste CO2-emissies per ton vracht veroorzaakt, in die groeiende importen is buitenproportioneel gegroeid. De milieuvordelen die de biologische productie met zich meebrengt kunnen zo door het transport



meer dan teniet gedaan worden. Hoe groen kunnen biologische appels uit Nieuw-Zeeland zijn? Nu is de 'bewuste' consument meestal nog wel in staat om te achterhalen waar zijn biologische appels vandaan komen. Producten als fruit hebben vaak wel een land van herkomst aanduiding. Anders wordt het met ingrediënten in biologische levensmiddelen. Wie weet waar die vandaan komen? Levensmiddelenfabrikanten zullen duidelijkheid moeten verschaffen over de herkomst van hun biologische ingrediënten, liefst voordat de 'bewuste' consument zelf vragen gaat stellen en mogelijk met neagtieve antwoorden komt.
Food Production Daily, 23/01/06

bron: Food Production Daily, geknipt uit www.agriholland.nl, 23/1/2006

ES - ENFIN VALABLE EN ESPAGNE: QUAND IL Y A "BIO" DESSUS, C'EST "BIO"

La dernière réunion du conseil des ministres du gouvernement espagnol, tenue le 30 décembre 2005, a enfin abouti à ce qui est valable depuis plusieurs années dans toute l'UE. Avec la publication d'un Real Decreto (décret royal), les mots " biologique, écologique et organique " et les abréviations " bio " et " éco " ne peuvent désormais être utilisés que si les produits alimentaires correspondent effectivement à la directive européenne 2092/91. Le gouvernement précédent avait interprété cette directive de telle manière que les notions bio, éco et organique pouvaient s'appliquer aussi à des produits conventionnels. Cette interprétation a porté beaucoup de tort à l'agriculture bio en permettant une publicité trompeuse des grands fabricants d'aliments. Plusieurs campagnes publicitaires d'un montant de 2 millions d'EUR ont été prévues pour réparer le dommage porté.
Davantage d'informations <http://www.mapya.es/gabinete/nota.asp?codi=3681_AT301205>

Bron: Du sol à la table, bio info n. 92, janvier 2006

ZWITSERLAND - NOUVELLE REGLES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR 2006

Une exploitation biologique peut-elle utiliser des jeunes plants de légumes non biologiques? Quelle quantité de fourrage conventionnel la ration d'un ruminant peut-elle contenir? La fiche technique du FiBL "Les nouvelles règles pour 2006" présente, sous une forme condensée, les modifications du cahier des charges applicables en 2006. La publication peut être téléchargée gratuitement dans la boutique du FiBL; il est également possible de commander la version imprimée.
Plus d'infos <<https://www.fibl.org/francais/shop/pdf/sb-1358-nouvelles-regles.pdf>>

Bron: Du sol à la table, bio info n. 92, janvier 2006

AU - OOSTENRIJK WIL VRIJ VAN GENMODIFICATIE BLIJVEN

AMSTERDAM - EU-voorzitter Oostenrijk wil de discussie over genetische modificatie (gmo) weer op de Europese agenda zetten. Dat heeft de Oostenrijkse minister van landbouw, Josef Pröll, gisteren in Brussel verklaard voor de opening van de EU-landbouwraad.

Pröll en EU-commissaris voor landbouw Mariann Fischer organiseren een conferentie over de coëxistentie van genetisch gemodificeerde en conventioneel veredelde planten. Aan deze top, die van 4 tot en met 6 april in Wenen plaatsvindt, zullen rond de 700 personen uit de EU-lidstaten, bedrijven en niet- gouvernementele organisaties deelnemen.

'Er is zo veel in Europees verband geregeld maar juist de coëxistentie van gmo en conventionele planten niet', zegt Dieter Kapp, woordvoerder van minister Pröll. 'Daar willen wij verandering in brengen.' De conferentie moet de discussie 'van emoties ontdoen', maar ook de verschillende



standpunten en belangen verduidelijken, zegt Kapp. 'De biologische landbouw is aan uniforme regels onderworpen en hetzelfde zou ook voor de gmo-productie moeten gelden.'

Het eerste waarmee de bezoeker van de website van het Oostenrijkse ministerie van landbouw wordt geconfronteerd is de 'Charta für Gentechnikfreiheit'. Daarin worden een duidelijke etikettering, betere informatie voor consumenten, duidelijke aansprakelijkheidsbepalingen en een coëxistentieregeling geëist.

Landbouwcommissaris Fischer verdedigde gisteren in Brussel haar plannen om in biologisch voedsel 0,9% gengenomificeerde producten toe te laten. 'Wij zijn realistisch', zei Fischer. 'Hoe lager wij gaan, hoe duurder het voor bioboeren wordt. Wij moeten een evenwicht vinden.'

Milieugroeperingen reageerden furieus op Fischers voorstel omdat het de weg zou vrijmaken voor een sluipende besmetting met gmo-producten. In de EU-lidstaten is sprake van toenemende acceptatie van gmo. Naast Portugal, Frankrijk en Tsjechië staan nu ook Duitsland en Spanje ervoor open.

Bron: Het Financieel Dagblad, 24/1/2006

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, Dominique Joos en Geertje Meire. 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.