



Biotheek Netknipsels #153 – 12 april 2006

Ik was aangenaam verrast ondanks de vakantieperiode toch een behoorlijke brok bionieuws te kunnen verzamelen. Zoals een inspirerend of toch zeker tot de verbeelding sprekend berichtje over een biotuint op een Brussels dak en meerdere artikels naar aanleiding van het Nederlandse Ekocongres vorige week. Voorts vind ik het nieuws dat Duitse Lidl-filialen bio Fair Trade producten gaan verkopen, erg bemoedigend. Nu de Belgische filialen nog.

Dat er bij iedereen biologische eieren op tafel mogen staan zondag!

Hartelijke paasgroet,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie

In dit nummer:

NATIONAAL

1.200 acties in 72 landen voor GGO-vrije landbouw
Voedingsreuzen niet bekommerd om gezonde voeding
Biobrood steeds populairder
Jongeren leggen moestuin aan op dak in hartje Brussel
Uw bioagenda deze maand

INTERNATIONAAL

NL - Supermarkten: Kwaliteit biologisch onvoldoende voor topsegment
NL - Kostprijs biologische opfokken stijgt met circa 25%
NL - Veerman: 'Biologische sector moet innoveren'
NL - Accepteer dat Nederlanders niet aan bio willen.
NL - Onderzoek versterking biologische champignonenteelt levert resultaat
NL - CBL werkt aan presentatie biologische producten
NL - Biologisch versterkt biodiversiteit aantoonbaar
NL - EKO-keurmerk niet in geding
NL - Biologische producten scoren goed op voedselveiligheid
NL - Actiemenu's met Noord-Hollandse biologische ingrediënten in 33 restaurants
NL - Duurzame katoen is wel degelijk een alternatief!
D - Fairtrade producten bij prijsvechter Lidl in Duitsland
D - Bio-Eier sind trotz Stallpflicht die bessere Alternative: Bio-Eier bleiben Bio
Europa - Organic groups call for more transparency over EU revision



NATIONAAL

1.200 acties in 72 landen voor GGO-vrije landbouw

Op het Muntplein in Brussel voerden verschillende verenigingen zaterdagmiddag actie voor een landbouw zonder genetisch gemanipuleerde organismen (GGO's). Tegelijk vindt in heel de wereld gelijkaardig protest plaats onder de noemer van de Joint International GM Opposition Day (JIGMOD). Het gaat om ruim 1.200 verschillende acties op 247 plaatsen in 72 landen. De actievoerders noemen GGO's een groot gevaar voor ons voedsel en ons milieu.

De ludieke actie is een initiatief van onder meer Nature & Progrès Belgique, Friends of the Earth Europe, La Coordination Paysanne Européenne en Inter-Environnement Wallonie. Op het Muntplein staan tussen 14 en 17 uur straattheater en muziek op het programma. Er worden pamfletten uitgedeeld over het hoe en waarom van de actie en op een infostand kunnen voorbijgangers meer informatie bekomen.

Volgens de manifestanten is het nodig om actie te voeren omdat zowel Vlaanderen als Wallonië momenteel een ontwerpdecreet voorbereiden over het naast mekaar bestaan van genetisch gemanipuleerde gewassen en conventionele en biologische landbouw. "De twee kunnen echter niet naast mekaar bestaan. De enige manier om onze huidige landbouwbedrijven te behouden, is simpelweg een verbod op ggo's", luidt het. "Zo is door GGO's de landbouwgrond in Canada bijvoorbeeld, niet meer bruikbaar voor traditionele landbouw".

De actievoerders benadrukken dat ze niet tegen technologie en vooruitgang zijn. "Maar het effect van ggo's moet nog meer onderzocht worden. De winsten van de chemische en biotechnologische industrie mag niet gaan boven de voedselveiligheid, respect voor het leefmilieu en biodiversiteit in de landbouw", aldus een woordvoerder. "Deze actie is overigens nu al een succes. Want in tegenstelling tot wat we verwacht hadden, stappen voorbijgangers naar ons toe om hun steun te betuigen. We moeten ze zelfs niet meer overtuigen", besluit de woordvoerder.

Momenteel kent België nog geen commerciële landbouw die gebruik maakt van GGO's. De initiatiefnemers willen dat met dit soort acties ook zo houden. De consument eet wel al producten afkomstig van dieren die geïmporteerde GGO's eten. De voorbije maanden legde Greenpeace nog het vuur aan de schenen van Campina opdat het de aanleverende boeren zou verplichten om GGO-soja te weren uit het voeder. Het zuivelconcern is overigens niet van plan op deze eis in te gaan.

Bron: www.vilt.be, 09/04/06

Voedingsreuzen niet bekommerd om gezonde voeding

De voedingsbedrijven doen niet genoeg inspanningen om zout, suiker en vetten uit hun producten te weren. Dat blijkt uit een rapport van de Londense City University. De universiteit onderzocht hoe de voedingsreuzen het afgelopen jaar reageerden op de doelstellingen van de Wereldgezondheidsorganisatie om obesitas, diabetes en hartproblemen terug te dringen. Volgens het rapport was de respons van de meeste bedrijven "bedroevend".

De onderzoekers namen voor hun research jaarverslagen, documenten en websites onder de loep van de tien grootste voedingsproducenten, de tien grootste voedingsverkopers en de vijf grootste dienstverleners in de voeding. Volgens de studie werkten maar 10 van de 25 bedrijven aan maatregelen om het suikergehalte in hun producten te verminderen. Vijf probeerden minder zout te verwerken. Vier trachtten minder vet te gebruiken en slechts twee - Kraft en McDonalds - hadden concrete plannen om hun producten in kleinere porties te verkopen.



Het blijken vooral de bedrijven te zijn die vroeger veel kritiek kregen, die nu het hardst werken om gezondere voeding te produceren. "Dat doet vermoeden dat hen het vuur aan de schenen leggen de beste manier is om hen tot actie aan te zetten", zegt professor Tim Lang, een van de auteurs van het rapport.

Volgens een reactie van de Briste Food and Drink Federation heeft de voedingsindustrie al heel veel bijgestuurd om de problemen aan te pakken. "De industrie heeft zijn verantwoordelijkheid al lang opgenomen en zal met de overheid, het onderwijs en de consument blijven samenwerken", laat een woordvoerder weten.

In eigen land klaagde Test-Aankoop eind januari nog over de verborgen verleiders in onze voeding. "Vooral de grote porties toegevoegde suikers in voeding voor kinderen springt in het oog", aldus woordvoerder Ivo Mechels. Sindsdien heeft federaal minister van Volksgezondheid Rudy Demotte aangekondigd dat hij de verborgen suikers zichtbaar wil maken door de regelgeving in verband met etikettering strenger te maken. Eerstdaags zou de minister zijn nationaal gezondheids- en voedingsplan lanceren.

Bron: www.vilt.be, 05/04/2006

Biobrood steeds populairder

BRUSSEL In vijf jaar tijd is de verkoop van biobrood verdubbeld. Brood was in 2005 goed voor 14 procent van de totale omzet van biologische voeding, tegenover 7 procent in 2000.

De hele biomarkt doet het trouwens goed: vorig jaar kochten 7 op de 10 Belgen een of ander biologisch voedingsproduct. Volgens voedselexpert Luc Busschaert is bio-brood een hit omdat het een niet al te grote hap uit ons huishoudbudget neemt.

«Belgen zijn bewust bezig met voeding, maar denken ook aan hun portemonnee. Als je iedere dag een biobrood koopt, betaal je dagelijks een halve euro extra. Maar als je ook nog bio vlees in de pan wil, gaat je dat behoorlijk wat meer kosten.»

Bio slaat vooral aan bij gezinnen met kinderen en welgestelde gepensioneerden. «Logisch», zegt Busschaert. «Voor je kinderen wil je alleen het allerbeste, dus kies je sneller voor gezonde producten. Ouderen kopen dan weer bio uit bezorgdheid om hun eigen gezondheid.» (CVM)

Bron: het Laatste Nieuws, 06/04/2006

Jongeren leggen moestuin aan op dak in hartje Brussel

BRUSSEL - Het jongerencentrum Chicago in hartje Brussel wil op het dak van het gebouw een groenten- en kruidentuin aanleggen. Over een jaar willen de leden de eerste groenten oogsten, die ze kunnen gebruiken voor het maandelijkse etentje voor hun ouders en de burens. «Maar de bedoeling is vooral om de stadskinderen ook kennis te laten maken met de landbouw en tuinieren», zegt Peter Terryn van Chicago. «We zitten hier niet met vervuilingsspieken zoals aan de Ring en de groenten zullen biologisch gekweekt worden. Onze oogst zal zeker gezond zijn.» Voor de tuin wordt aangelegd, komt er op het dak eerst een stevige houten ondergrond en een omheining.

De daktuin van Chicago won de eerste prijs in het project 'Jongeren en duurzame ontwikkeling' van staatssecretaris Els Van Weert. Daarvoor krijgt Chicago 5.000 euro. (SC)

Bron: het Laatste Nieuws, 11/04/2006

Uw bioagenda deze maand



Doorlopend

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

- zondag, 8.30-12u: **Heist-op-den-Berg**, parking van de Krinkel, Noordstraat 25. Vanaf februari is er terug een ruim aanbod van bio-plantgoed en plantaardappelen.
- woensdag, 9-14u: **Brussel**, het Muntplein.
- vrijdag, 8-13u: **Gent**, Groentenmarkt.
- 1e zondag van de maand, 10-16u: **Antwerpen, Falconplein**.
- 1e vrijdag van de maand, 15-19u: **Antwerpen**, Dageraadplaats.
- vanaf april: 2e vrijdag van de maand, 15-19u: **Mortsel**, bij het stadhuis.
- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: **Zwijndrecht**, sportcomplex Fortbaan.

zaterdag 22 april 2006

Extra voorjaarsverkoopdagen "De kruiderie"

Open zaterdagen met kruidenverkoop en advies door de medewerkers

Plaats: Loca Labora - Bulskampveld 12 - 8730 Beernem

Tijd : van 10.00u tot 16.30u

Website: <http://www.localabora.be>

zondag 23 april 2006

ecoFEESTival op Kamp C

De aarde redden, da's een feest! Vanuit die overtuiging organiseert Kamp C, het Provinciaal Centrum Duurzaam Bouwen en Wonen, op 23 april voor de eerste keer de milieuhappening ecoFEESTival. Kamp C wordt die dag een verzamelplaats van een heleboel activiteiten rond duurzaam bouwen en wonen met infostands, rondleidingen en animatie. Centraal staat een biomarkt waar je allerlei bioproducten kunt proeven en kopen. Daarnaast is er een kleine bouwbeurs waar duurzame materialen, producten en technieken worden voorgesteld. Verder zorgen de gemeentebesturen van Olen, Herentals en Westerlo voor praktische informatie over subsidies voor als je zelf duurzame initiatieven wilt nemen. Een straatcircus en muzikanten zorgen voor een vrolijke noot. Bezoekers kunnen ook een kijkje nemen in de Duurzame Keukenbus: een op en top mens- en natuurvriendelijke keuken op wielen! En wie meer wil weten over bio, kan aansluiten bij de Biobabbel. Er staan ook rondleidingen over duurzaam bouwen en over duurzaam bosbeheer op het programma. De kinderen kunnen onder begeleiding knutselen met maïschips of oude volksspelen uitproberen in het infocentrum.

Voor meer informatie, mail info@kampc.be of kijk op www.kampc.be.

zondag 23 april 2006

BIOMARKT

Rubio 2 op het St Hubertusplein in Niel van 14u tot 18u.

zaterdag 29 april 2006

EXTRA VOORJAARSVERKOOPDAG "DE KRUIDERIE"

Wat: Open zaterdag bij Loca Labora, met kruidenverkoop en advies door de medewerkers.

Plaats: Loca Labora, Bulskampveld 12, 8730 Beernem

Tijd : 10-16.30u

zaterdag 29 april 2006

LENTEAVONDMARKT MET BIOMARKT EN RANDANIMATIE

Plaats: Grote Baan – Sterstraat - Kuikenstraat te Drogenbos

Tijd: 17-21u

Meer info en inschrijven (voor marktkramers): Veerle Steurs, 02/3338514 of veerle.steurs@drogenbos.be

zaterdag 29 april 2006

OPENMARKTDAG OP DE GROENTENMARKT TE OOSTENDE



Wat: Ter Doorn (biologische groenten en fruit) staat 5 jaar op de markt en viert feest. Velt nationaal, Oxfam wereldwinkel Oostende, Mondina vzw, Chidori "zuiders bio", 't Disschhof, het Kruiden Pervisum hebben hun medewerking al beloofd. Verder komt er, mits toelating van stad Oostende, een bioterras en is een aanvraag voor de Keukenbus nog lopende. Tevens is er aan de kraam van Ter Doorn 10 % korting. Ook zal de pers aanwezig zijn (de Zeewacht, Focus TV) ... u ook?
Plaats: Groentenmarkt, Oostende
Tijd: 8-13u

van zaterdag 6 mei 2006 - tot zaterdag 24 juni 2006

MET BELGERINKEL NAAR DE WINKEL

Wat: Met Belgerinkel naar de Winkel is een lokale mobiliteitscampagne van Bond Beter Leefmilieu en Unizo die het woon-winkelverkeer per fiets stimuleert. Tijdens deze twee maanden durende campagne krijgen klanten stempels op een spaarkaart, iedere keer ze met de fiets hun inkopen doen in een deelnemende winkel. De volle spaarkaarten worden ingediend en geven na afloop van de campagne kans op een prachtige prijs. Tijdens de Bioweek (van 3 tot en met 11 juni) mogen alle deelnemende biospeciaalzaken dubbele stempels geven op de spaarkaart. Over deze actie verschijnt een artikel in de campagnekrant van Bond Beter Leefmilieu en in het magazine van de Bioweek ... houd het in de gaten!
Meer info: www.belgerinkel.be

zaterdag 6 mei 2006

EXTRA VOORJAARSVERKOOPDAG "DE KRUIDERIE"

Wat: Open zaterdag bij Loca Labora, met kruidenverkoop en advies door de medewerkers.
Plaats: Loca Labora, Bulskampveld 12, 8730 Beernem
Tijd : 10-16.30u

Bron: www.biotheek.be



INTERNATIONAAL

NL - Supermarkten: Kwaliteit biologisch onvoldoende voor topsegment

Het biologische assortiment is van te slechte kwaliteit om als topsegment te kunnen vermarkten. Dat stelt het lezerspanel van Distrifood in reactie op het plan van Biologica-directeur Van Ruitenbeek om biologische producten als topsegment te presenteren. Veel supermarkt-ondernemers vinden de houdbaarheid onvoldoende voor een topproduct. En alleen de grote supermarkten hebben plaats voor een biologische shop-in-shop presentatie.

Het Distrifood lezerspanel bestaat uit 400 supermarktondernemers. Zij waren allen van mening dat presentatie als topsegment onhaalbaar is. Men wil biologisch juist meer presenteren als gezond voor de grote groep. Maar dan is de hoge prijs een zware drempel. De supermarktondernemers vinden unaniem dat de prijs van biologische producten omlaag moet en dat veel meer gecommuniceerd moet worden over de achtergrond ervan.

Bron: Distrifood, geknipt uit agriholland.nl, 11/04/06

NL - Kostprijs biologische opfokken stijgt met circa 25%

Sinds 1 januari dit jaar gelden verscherpte voorwaarden voor de opfok van biologische leghennen. De hennen dienen voer te krijgen met daarin tenminste 85% biologische grondstoffen. Daarnaast mogen er vanaf 7 weken leeftijd maximaal 10 hennen per m2 gehouden worden en vanaf 8 weken moet er minimaal 1 m2 uitloop in de open lucht beschikbaar zijn. De kostprijs is hierdoor met ongeveer 25% toegenomen tot € 6,20 per 17-weekse hen.

Omdat de regels voor de opfok van hennen zijn aangescherpt, gaan de biologische leghennenhouders meer voor hun 17 weekse hen betalen. Hierdoor stijgt de kostprijs voor eieren. De kostprijs van een biologisch ei bedraagt 12,5 cent bij grondhuisvesting en 11,7 cent bij volièrehuisvesting. De kostprijs van een 17-weekse hen en een biologisch ei zal de komende jaren waarschijnlijk nog verder stijgen als gevolg van de Europese regelgeving. Deze schrijft namelijk voor dat in 2012 het aandeel biologische grondstoffen 100% moet bedragen.

Vanuit kostenooqpunt en concurrentiepositie is de positie van de biologische legpluimveehouderij in Nederland gunstig. De kostprijs in Duitsland ligt hoger. Bedrijven die willen omschakelen moeten echter eerst zorgen dat ze de afzet van eieren geregeld hebben. De groei van het aanbod moet volgen op de groei van de vraag naar biologische eieren. Het aantal biologische leghennen in Nederland is inmiddels gestegen tot meer dan 700.000, zes maal zoveel als in 2000.

Bron: [Agriholland.nl](http://agriholland.nl), 10/04/2006

NL - Veerman: 'Biologische sector moet innoveren'

Minister Veerman van Landbouw vindt dat de biologische sector in Nederland moet innoveren en nieuwe keuzes moet gaan maken. Veerman deed het voorstel bij monde van directeur generaal Renee Bergkamp op het jaarcongres van de biologische sector, gehouden op 5 april in Rheden. De minister stelt dat er wel een grote naamsbekendheid is voor Eko-producten en dat er goede afzetkanalen zijn, maar dat de omzetcijfers veel beter kunnen. De biologische landbouw heeft een marktaandeel van minstens 10% nodig om op eigen benen te kunnen staan.

Biologisch heeft het imago van goed, eerlijk, bewust én idealistisch. Het zit nog steeds een beetje in de hoek van de wereldverbeteraars. De sector moet echter meegaan met de consument van de 21e



eeuw. "De consument en idealist van nu is geen veganist, maar adopteert een kip", aldus Veerman. Biologisch moet dus 'licht verteerbaar' worden, waardoor grote bedrijven en traditionele organisaties biologische producten gaan omarmen.

De verbreding van de biologische productie sluit hier een beetje op aan. De biologische landbouw is bijvoorbeeld goed te combineren met de hang naar meer smaak en het terughalen van oude rassen. Ook iets waar de kwaliteitsconsument gevoelig voor is. Deze manier van presenteren zal er de nadruk op leggen dat gezonde en eerlijke producten ook lekker zijn, en dat het als het ware gaat om cultureel erfgoed.

Verder zijn er mogelijkheden om biologische en gangbare voedingsmiddelen te kunnen mengen tot een hybride product. Het concept van 'bereid met' - oftewel ingrediëntenetikettering - biedt veel kansen om een breder publiek te bereiken en de gangbare productie meer duurzaam te maken. Het risico bestaat wel dat daardoor het sterke biologische merk verwatert en dat consumenten hun vertrouwen in de biologische productie verliezen.

De gangbare landbouw is steeds duurzamer geworden en komt dus ook steeds dichterbij de biologische landbouw. De doelstellingen van beide sectoren lijken zich te vermengen. Daardoor ontstaat de vraag of de biologische landbouw een speciale positie moet houden. Veerman stelt dat de verbinding tussen gangbaar en biologisch belangrijk is en blijft. De gangbare landbouw kan nog steeds veel van de biologische landbouw leren en omgekeerd.

Eventueel zou biotechnologie van dienst kunnen zijn voor de duurzame landbouw. Het kan veel milieuvoordelen bieden. Een goed voorbeeld is de ontwikkeling van de phytophthora-resistente aardappel. Bestrijding van phytophthora is nu kostbaar en zeer milieubelastend door het gebruik van grote hoeveelheden fungiciden. De komst van een resistente aardappel betekent onder meer halvering van het gebruik van fungiciden, met alle milieuvoordelen van dien. Veerman vindt die voordelen zwaarder wegen dan principiële bezwaren tegen het gebruik van biotechnologie.

Bron: Agriholland.nl, 06/04/2006

NL - Accepteer dat Nederlanders niet aan bio willen.

De consument ziet biologisch voorlopig nog niet zo zitten. Dat verandert zeker niet met allerlei tussenproducten, meent supermarkdeskundige Gerard Rutte.

„Je zult consumenten eerst uit moeten leggen waarom biologisch goed is. Voor hen, én voor de natuur. Je moet ze overtuigen van de redelijkheid van die hogere prijs. Als je je concept zo goed in de markt hebt gezet, kun je het uitbreiden met varianten, zoals het 'bereid met'-idee van Veerman."

Rutte verwacht niet dat halfbiologische producten de populariteit van biologisch zullen vergroten. „Fabrikanten doen het ook wel eens: dan slaat een product niet aan, en vervolgens gaan ze een heleboel variaties aanbieden op hetzelfde product. Dergelijke acties zijn gedoemd te mislukken. Halfbiologisch bier? Dat begrijpt toch niemand."

Uitleg over biologisch voedsel is er in de laatste jaren ruimschoots geweest. Rutte: „Maar het werkte niet. Blijkbaar willen Nederlanders gewoon niet aan het biologische voedsel. Accepteer dat, zou ik zeggen. Op supermarktgebied staat Nederland internationaal bekend als het vuilnisvat van Europa. Het gaat de consument om redelijke kwaliteit voor een hele lage prijs. Dat is door de supermarktoorlog alleen maar versterkt.

In zo'n klimaat zul je biologisch voedsel nooit algemeen geaccepteerd kunnen maken, zoals het in Duitsland en Oostenrijk bijvoorbeeld wel is. Het hele biovoedselproject is een dood paard, en het heeft geen zin om daaraan te trekken."



Bron: Biofair.nl, 07/04/2006

NL - Onderzoek versterking biologische champignonteelt levert resultaat

Het project biochampignons startte in 2002 met als doel de biologische champignonteelt te versterken. De meeste aandacht ging naar de compostkwaliteit, teelttechnische knelpunten en de preventie van ziekten en plagen.

Bij de uitvoering is de nadruk gelegd op samenwerking met het bedrijfsleven. Daartoe zijn diverse activiteiten georganiseerd zoals bijeenkomsten met ondernemers, geven van individuele teeltbegeleiding en de uitvoering van compost- en teeltproeven. Dit heeft een aantal bruikbare resultaten opgeleverd:

- Compost- en teeltproeven gaven meer inzicht in de eigenschappen van biologische compost en concrete adviezen met betrekking tot de receptuur van compost.
- Teeltregistratie en -vergelijking op de bedrijven gaven meer inzicht in de oorzaken van de lagere productiviteit van biologische compost in de praktijk in vergelijking met gangbare compost. In groepsbijeenkomsten en door middel van individuele teeltbegeleiding zijn per bedrijf oorzaken en verbeterpunten geïdentificeerd.
- Samen met de bedrijven die productie, transport en aflevering van grondstoffen verzorgen zijn afspraken gemaakt over de toepassing van maatregelen ter preventie van ziekten en plagen. Ook zijn hygiënescans op bedrijven uitgevoerd en verbeterpunten besproken.

In vervolgvactiteiten zal de nadruk moeten liggen op de ontwikkeling van nieuwe, onderscheidende en voor de consument herkenbare producten. Dat vraagt nieuwe vormen van samenwerking met meer aandacht voor de betrokkenheid van handel en consument.

Bron: Agriholland.nl, 06/04/2006

NL - CBL werkt aan presentatie biologische producten

Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) is een trainingsprogramma gestart, waarbij supermarktmedewerkers gestimuleerd worden om biologische producten beter te presenteren. Een betere presentatie zal er voor zorgen dat de consument aandacht aan biologische producten besteedt.

Vaak bepalen supermarktondernemers namelijk zelf hoe zij biologische voedingsproducten presenteren in de winkel. De ene ondernemer legt alle biologische producten in één schap, terwijl de andere de consument laat kiezen tussen traditionele en biologische teelt. Dat kan doordat de producten dan naast elkaar liggen.

De presentatie verschilt ook per winkel. Zo heeft Albert Heijn geen speciaal bioschap, terwijl Super de Boer dat wel heeft. Plus-ondernemers hebben juist vaak weer een combinatie van een speciaal bioschap en traditionele en biologische teelt naast elkaar.

Het trainingsprogramma van het CBL, 'Biologisch in het schap', richt zich ook op het beter te woord staan van de klant over biologische voeding. De consument koopt steeds vaker biologische producten in de supermarkt, maar heeft daarbij behoefte aan informatie. Het trainingsprogramma helpt de supermarktmedewerkers om de biologische verkoop verder te stimuleren.

Bron: Biofair.nl, 07/04/2006

NL - Biologisch versterkt biodiversiteit aantoonbaar

De Belgische onderzoeker Jurgen Tack hield op het Eko congres van 5 april een overtuigend pleidooi om binnen de profilering van biologisch meer aandacht te besteden aan het gunstige effect van biodiversiteit. Indien alle landbouw in Nederland biologisch zou zijn, zouden de honderden



gebieden waar weidevogels nu verdwenen zijn, opnieuw bevolkt gaan worden door weidevogels. Biologische landbouw levert 3x meer vlinders op. In 13 jaar tijd is het aantal vlinders in Nederland gehalveerd. Op het gebied van wilde planten levert de biologische landbouw 5x meer wilde planten op en 57% meer soortenvariëteit. Ook op het gebied van de agro biodiversiteit kan de biologische landbouw de dramatische neergang van het aantal verschillende gewassen doen keren. Om biodiversiteit mee te laten wegen in de consumentenbesluitvorming heeft Tack een consumentenboek uitgegeven: De heerlijke keuken, biodiversiteit op tafel.

Bron: www.biofoodonline.nl, 07/04/2006

NL - EKO-keurmerk niet in geding

In Dagblad Trouw stond op 6 april een verwarrend artikel met de kop 'Veerman wil EKO-keurmerk afschaffen'. Het artikel was geschreven naar aanleiding van een toespraak van Veerman (door plaatsvervanger directeur-generaal bij LNV, R. Bergkamp) die is uitgesproken tijdens het EKO-congres 2006 van Biologica, de ketenorganisatie voor biologische landbouw en voeding. Wij willen de verwarring graag wegnemen en zullen een paar dingen toelichten.

In de toespraak bij het EKO-congres 2006 zei de minister de vraag naar biologische producten juist verder te willen stimuleren. Immers, hij blijft achter het streven van het ministerie staan om eind 2007 een marktaandeel van 5% te halen voor biologische producten.

Om dit doel te bereiken, presenteerde de minister enkele oplossingsrichtingen. Eén daarvan was het zogeheten 'bereid met' principe, ofwel het mengen van biologische met gangbare ingrediënten. Volgens de minister zou dit een manier zijn om de nodige omzetting in biologische productie te helpen realiseren. Hij plaatste meteen de randvoorwaarde dat dit nooit ten koste mocht gaan van het sterke biologische merk (lees: EKO-keurmerk). En hij onderstreepte dat het vertrouwen van de consumenten in het bestaande biologische product niet mag worden verspeeld. De kop boven het artikel in Trouw is dus onjuist.

Afgezien van wat de minister ervan vindt, het EKO-keurmerk is een privaat merk dat niet door de minister kan worden afgeschaft. Van het EKO-keurmerk is bekend dat 80% van de consumenten weet waar het voor staat en 90% heeft er wel eens van gehoord. Wat je noemt een sterk merk.

Over het 'bereid met'-principe willen we nog wat feiten noemen. In de EU is het toegestaan om op een productetiket te vermelden dat er biologische producten in zijn verwerkt, op voorwaarde dat zij 70% van het totale gewicht vertegenwoordigen. Momenteel worden de Europese regels herzien, het voorstel dat nu in de EU wordt besproken is echter om deze categorie te laten vervallen. De reden: er zijn genoeg biologische ingrediënten voorhanden, mengen met gangbaar is niet meer nodig. De meeste EU landen lijken het hiermee eens te zijn. Fabrikanten zien bovendien niks in 'bereid met', omdat de consument er niet naar vraagt. De consument wil of een biologisch product of een gangbaar product. Een voorbeeld is Noorwegen, waar het 'bereid met' principe na enkele jaren experimenteren weer is afgeschaft.

In de meeste Europese landen groeit de afzet overigens met 7 tot 10% per jaar zonder het 'bereid met'-principe. Zie ook www.biologica.nl/eko-monitor.

Bron: www.biologica.nl, 06/04/2006

NL - Biologische producten scoren goed op voedselveiligheid

Biologische producten scoren goed als het gaat om voedselveiligheid. Dit blijkt uit een rapport van het RIKILT – Instituut voor Voedselveiligheid (onderdeel van Wageningen UR) waarin biologische en gangbare producten met elkaar zijn vergeleken. Zo is de aanwezigheid van antibiotica-resistente



bacteriën bij varkens en kippen beduidend lager dan in gangbare producten. Verder zitten er in biologische producten niet meer schimmeltoxines, zware metalen en micro-organismen dan in gangbare. Dit is opvallend omdat de aanwezigheid van deze stoffen vaak in relatie is gebracht met biologische producten.

Het rapport betreft een tweejarig onderzoek naar contaminanten en bacteriën in biologische en gangbare agrarische producten. Door de bemonstering te koppelen aan bedrijfsbezoeken is tevens inzicht verkregen in de relatie tussen bedrijfsvoering en de aanwezigheid van contaminanten en bacteriën. De studie is uitgevoerd door het RIKILT, het Louis Bolk Instituut, het CIDC-Lelystad (Wageningen UR) en Biologica in opdracht van het ministerie van LNV en de Voedsel en Waren Autoriteit.

Uit het onderzoek blijkt onder andere dat er in biologisch gehouden vleeskuikens minder Salmonella bacteriën voorkomen. Bij varkens is dit het geval bij biologische bedrijven met meer ervaring. Verder bleken bacteriën bij biologische vleeskuikens en varkens minder resistent tegen antibiotica. Zo'n verlaging van de antibiotica-resistentie is een belangrijke doelstelling van het EU-beleid ten aanzien van antibioticagebruik bij landbouwhuisdieren.

Ook is gekeken naar nitraat: biologische peen scoorde op dit punt slechter dan gangbare peen; biologische kropsla uit de vollegrond scoorde beter dan de gangbare sla. Voor wat betreft ijsbergsla en kassla waren de gehalten met elkaar vergelijkbaar.

Verder is onderzoek gedaan naar de aanwezigheid van zware metalen in plantaardige en dierlijke producten, ziekteverwekkende bacteriën zoals E. coli in kippen en varkens en de aanwezigheid van schimmeltoxines in tarwe. Hierin konden geen verschillen worden aangetoond tussen biologische en gangbare producten.

De uitslag voor wat betreft Campylobacter was minder gunstig voor sommige biologische producten; deze kwam meer voor bij biologische vleeskuikens.

Meer informatie

Voor informatie over het rapport 'Monitoring van contaminanten en micro-organismen in biologische versus gangbare agrarische producten' kunt u contact opnemen met Jeannette Leenders van het RIKILT, telefoon 0317-475402.

Het rapport is te vinden op: <http://www.rikilt.wur.nl/nl/publicaties/Rapporten/>

Bron: : RIKILT, geknipt uit www.biologica.nl, 06/04/2006

NL - Actiemenu's met Noord-Hollandse biologische ingrediënten in 33 restaurants

Zelf een biologisch (paas)eijsje tikken is natuurlijk al verrukkelijk, maar koks maken graag hun eigen kunstwerkje van biologische ingrediënten. Daarom serveren 33 restaurants verspreid over heel Noord-Holland ruim een week lang - van 15 tot en met 23 april - speciale actiemenu's met Noord-Hollandse biologische producten.

Smaak uit de streek in 33 restaurants

Menu's variëren van 'canneloni van runderbouillon gevuld met wiedevennemoerkalfstartaar en een truffeldressing met een biologisch wijnarrangement' tot 'kalfsoester van moerkalf uit de Beemster, gevuld met mozzarella en rucola, geserveerd met zijn eigen jus en gewokte pastinaak en schorseneren'. Een van de desserts is 'boerenyoghurthangop met aardbeien en een gelei van onzelievevrouwebedstro en roomijs van de Ridammerhoeve'. Dit en veel meer biologisch lekkers kunnen dineerders bestellen tijdens de Eerste Biologische Zaaieweek van 15 tot en met 23 april.

Chef-kok Barry de Back van L'Auberge Damhotel in Edam zegt het zo: 'Wij doen dit graag omdat



we in een streek koken waar boeren in de omgeving natuurlijke en eerlijke producten leveren, die een extra dimensie aan onze kookstijl toevoegen. Wij voelen ons eigenlijk vereerd dat wij juist in deze streek kunnen en mogen koken.'

Eerste Biologische Zaaieweek Noord-Holland 15 t/m 23 april

De Eerste Biologische Zaaieweek Noord-Holland is onderdeel van de biologische promotiecampagne noordhollandsegrond, een initiatief van de Provincie Noord-Holland. Ruim een week lang kunnen Noord-Hollanders overal in de provincie proeven van al datgene dat 150 biologische boeren in de provincie produceren.

Kijk op www.noordhollandsegrond.nl voor meer informatie over de activiteiten tijdens de Zaaieweek en een overzicht van restaurants, boerderijwinkels, en natuurwinkels in Noord-Holland.

Bron: Biofair.nl, 12/04/2006

NL - Duurzame katoen is wel degelijk een alternatief!

Het gebruik van water en gewasbeschermingsmiddelen zorgt wereldwijd voor enorme problemen in de katoenteelt.

In ontwikkelingslanden wordt een grote hoeveelheid riskante bestrijdingsmiddelen gebruikt voor zowel het milieu als voor de mensen die aan deze middelen worden blootgesteld. Dat geldt ook voor de hoeveelheid grond die onbruikbaar is geworden door te intensieve katoenteelt.

Dit zijn de belangrijkste conclusies uit een groot onderzoek dat is gedaan naar de invloed van productie van katoen op mens en milieu door de wetenschaps-winkel van Wageningen Universiteit, in opdracht van consumentenvereniging Goede Waar & Co. Het is bekend dat de invloed van de productie van katoen op mens en milieu groot is, maar de beschikbare informatie was nog niet eerder overzichtelijk gebundeld, daarom wilde Goede Waar & Co meer duidelijkheid.

Ontwikkelingslanden

Vooraf het gebruik van riskante bestrijdingsmiddelen in een aantal ontwik- kelingslanden is zeer verontrustend. Bovendien worden deze op gevaarlijke wijze toegepast en worden middelen gebruikt die niet meer zijn toegestaan in ontwikkelde landen. Ook inefficiënt watergebruik is een factor die de teelt van katoen vaak zeer milieubelastend maakt. Intensief watergebruik leidt in de droge gebieden namelijk tot verzilting van de grond. Dat wil zeggen dat er zout achterblijft waardoor er geen nieuwe planten kunnen groeien.

Belangrijkste landen

Katoen wordt geproduceerd in meer dan 100 landen. De belangrijkste landen zijn: China, de VS, India, Pakistan, Brazilië en Oezbekistan. Het wordt geteeld op zo'n 31 miljoen hectare en naar schatting zijn 50 miljoen boeren voor een belangrijk deel of volledig afhankelijk van katoen. Op ongeveer 13 % van het wereldwijde katoenareaal worden bestrijdingsmiddelen toegepast met behulp van vliegtuigen. In 52 % van het katoenareaal worden pesticiden met handsproeiers toegepast, vaak met blote handen en op blote voeten, en zonder gebruik van mondkapjes.

In het rapport worden aanbevelingen gedaan over het meten van de duurzaamheid van katoenteelt. Zo wordt bijvoorbeeld aanbevolen om meer aandacht te besteden aan de efficiëntie van watergebruik en aan sociale aspecten. Voor ontwikkelingslanden scoort biologische katoenteelt veel beter dan gangbare katoenteelt.

Goede Waar & Co

Consumentenvereniging Goede Waar & Co behartigt de belangen van de bewuste consument. Vanuit uitgebreid duurzaamheidsonderzoek informeert zij over hoe goed kledingmerken en



voedingsmiddelen zijn voor jou als consument. En laat zij zien welk effect die producten hebben op de wereld om je heen.

Voor meer informatie of het opvragen van het onderzoeksrapport kijk op www.katoenmoetjedoed.nl.
Bekijk ook de website van Goede Waar & Co.

Bron: Biofair.nl, 10/04/06

D - Fairtrade producten bij prijsvechter Lidl in Duitsland

De discounter Lidl gaat in juni fairtrade producten in zijn assortiment opnemen in de Duitse vestigingen. Lidl gaat onder de naam Fairglobe een reeks verantwoord geproduceerde producten leveren. Het gaat allereerst om koffie (biologische en oplos-), biologische bananen, biologische honing, sinaasappelsap, chocola en rietsuiker. De prijs van de producten is iets hoger dan die van het gangbare assortiment.

Lidl is een samenwerking aangegaan met het keurmerk Transfair dat verantwoorde producten uit Fair Trade op de markt brengt. Lidl en Transfair zullen gezamenlijke actieweken en prijsacties organiseren om de producten onder de aandacht te brengen.

Bron: www.foodholland.nl, 11/04/06

D - Bio-Eier sind trotz Stallpflicht die bessere Alternative: Bio-Eier bleiben Bio

Gräfelfing, 11.04.2006 - Auch zu diesem Osterfest brauchen deutsche Verbraucher nicht auf Bio-Eier verzichten. Die wegen der Vogelgrippe seit 17. Februar in Kraft getretene Aufstallungspflicht für Geflügel ändert nichts an den weiteren Vorteilen für Bio-Geflügel und macht aus Bio-Eiern noch längst keine konventionellen Eier. Bio-Eier sind weiter an der Ziffer „0“ für BIO im Stempel auf den Eiern erkennbar. „Die Freilandhaltung ist ein wichtiges Element der ökologischen Geflügelhaltung und wir hoffen, dass unsere Hühner bald wieder nach draußen dürfen. Bio-Eier verfügen über weitere elementare Pluspunkte: Der Einsatz von Gentechnik ist verboten, die Öko-Fütterung der Tiere, genügend Platz für die Hennen und viele weitere Details einer artgerechten Haltung sprechen nach wie vor eindeutig für den besonderen Öko-Status,“ erläutert Hans Hohenester, Präsidiumsvorsitzender von Naturland.

Stallpflicht ist nicht gleich Käfighaltung

Bio-Legehennen sind in geräumigen Ställen untergebracht, die ein artgerechtes Verhalten zulassen. Sandbaden, Aufplattern, Scharren und Picken gehören zum Alltag einer Bio-Legehennen, auch wenn sie vorübergehend nicht ins Freie darf. Scharrräume und Tageslicht im Stall sind in der Bio-Legehennenhaltung vorgeschrieben. Weil Hühner von Natur aus auf Ästen schlafen, sind in den Naturland Ställen abgerundete Sitzstangen wie Äste eines Baumes in unterschiedlichen Höhen angebracht. Darüber hinaus verfügt der überwiegende Teil der Naturland Legehennen-Betriebe über Wintergärten in Form überdachter Außenklimabereiche, sogenannte Schlechtwetter-Ausläufe. Frische Luft und der Klimareiz stärken das Immunsystem. Und: Bio-Eier kommen immer aus dem Nest. Zum Eierlegen stehen den Hennen entweder Einzelnester oder große Gruppennester, wie sie Hühner in der freien Natur auch anlegen, zur Verfügung.

Bio-Eier: Natur pur

In Bio-Eiern steckt gesundes Öko-Getreide und nur pflanzliche Futtermittel. Alle nicht natürlichen Komponenten, wie beispielsweise gentechnisch veränderte Futtermittel, Wachstumsregulatoren oder synthetische Dotterfarbstoffe haben in der Öko-Fütterung nichts zu suchen. Auch dürfen keine Arzneimittel prophylaktisch verabreicht werden.

Appell an Seehofer: „Mehr Transparenz für Verbraucher!“

Die meisten Hühner in Deutschland werden noch immer in Käfige gepfercht. Nachdem der



Bundesrat letzte Woche die für 2007 geplante Abschaffung der Legehennenhaltung in Käfigen gekippt hat, könnte das auch in Zukunft so bleiben. „Nun liegt es an Landwirtschaftsminister Horst Seehofer sich für den Tier- und Verbraucherschutz stark zu machen. Wir fordern den Minister auf, sich gegen die tierquälerischen Hühnerkäfige auszusprechen und dafür zu sorgen, dass Produkte wie Backwaren, Nudeln, Speiseeis und andere Fertigprodukte endlich nach der Herkunft der Eier verpflichtend gekennzeichnet werden. Dann kann der Verbraucher der Tierqual ein Ende machen,“ so Hans Hohenester zur aktuellen Debatte. Die Kennzeichnung der Haltungsform, aus denen Eier stammen, erfasst bis dato nur die unverarbeiteten Schaleneier aus dem Verkaufsregal. Schon bei gefärbten Ostereiern bleibt der Verbraucher im Ungewissen. Nur bei Bio-Produkten kann der Verbraucher sicher sein, dass die verwendeten Eier nicht aus Legebatterien stammen.

Bron: www.naturland.de, 11/04/06

Europa - Organic groups call for more transparency over EU revision

As organic groups call on the European Commission for more transparency and stakeholder involvement in the forthcoming EU Organic Revision, the first signals are arriving that the Revision timetable may now be delayed.

The EC has already been warned that its proposed Revision of the EU Organic Regulation — due to be completed by July — could end up “dumbing down” organic standards and damaging local markets.

Leading organic groups have been holding talks with EC officials over the past few weeks to try to avoid the worst effects of a rushed Revision.

Last week leading organic groups highlighted their concerns at a special organic stakeholders group at the European Parliament.

Francis Blake, president of the IFOAM EU Group told the meeting: “It was agreed in the Organic Action Plan for organic food and farming to amend the current regulation. However, we are taken aback by the Commission’s proposal of a total revision of the current regulation, which potentially changes the character of organic agriculture altogether.”

At the meeting the IFOAM Group tabled a series of five main areas of concern. These include a lack of proper stakeholder involvement, a new decision-making structure that would transfer power from member states to the Commission, and a weakening — or even removal — of the organic sector’s own ability to strengthen or protect organic integrity.

In Britain, organic stakeholders have expressed concern over the fact that DEFRA has refused to allow them to see the UK’s official written comments to the EC on the Organic Revision. Since other member states have discussed their submissions with national stakeholder groups, UK organic industry insiders say they are surprised at DEFRA’s apparent lack of transparency.

Some leading organic industry figures are also now predicting that the EC, under increasing pressure from stakeholders, is reconsidering the timetable for the Revision. One of them told NP: “I think there is probably an acceptance in the Commission that this process won’t now be completed during the Austrian presidency.”

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 05/04/06

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 Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan petra.tas@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1800 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.