



Biotheek Netknipsels #154 – 20 april 2006

In de ons omringende landen worden volop bio-evenementen voorbereid. In Frankrijk staan de eerste twee weken van juni in het teken van de 'Printemps Bio'. In Nederland loopt op dit moment de eerste Biologische Zaaieweek van Noord-Holland met biologische actiemenu's in 33 restaurants. En in het weekend van 17 en 18 juni kan je bij ruim 200 Nederlandse bioboeren het platteland ontdekken.

Het doet meteen zin krijgen om ook onze Bioweek aan te pakken. De Bioweekfolders komen straks van de drukker binnen om over heel Vlaanderen verspreid te worden. Affiches worden klaargestoomd om iedereen warm te maken voor een bezoekje aan de bioboerderij.

Het klinkt misschien voorbarig, maar schrijf het nu alvast in je agenda: van 3 tot 11 juni móet je bio gewoon proeven!

Hartelijke groet,

Petra Tas

Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Koffie Kàn wint gerenomeerde internationale prijs voor superieure koffiesmaak: The Superior Taste Award

Forum promoot geïntegreerde aanpak duurzame landbouw

Portret Caroline Van den Abeele van Loca Labora: 'Ik heb me altijd laten leiden door mijn interesses'

Eerste permacultuur-ontwerp-cursus in België

Perceptie biolandbouw in Vlaanderen en Zeeland

ecoFEESTival in Kamp C zondag 23 april

Uw bioagenda deze maand

INTERNATIONAAL

NL - EkoPlaza bestaat 1 jaar

NL - Biologisch proeven in 110 supermarkten

NL - Flevoland mist eigen streekproduct

NL - Biologische boer met geënte kippen wil eigen pakstation opzetten

NL - Meer concurrentie in biologische voeding

NL - Nitriet niet volledig te vervangen in biologische vleeswaren

NL - Verslag EKO-congres 2006: 'Biologisch, daar worden we beter van!'

Rhederoord, De Steeg, 5 april 2006

D - Duitse vraag naar bioproducten groeit

D - Quand la demande bio excède l'offre

F - Semaine sans pesticides du 21 au 29 avril

FR - Printemps bio 2006 crée l'événement

FR - Sopexa organise les 'Rencontres françaises' du Bio.



NATIONAAL

Koffie Kàn wint gerenomeerde internationale prijs voor superieure koffiesmaak: The Superior Taste Award

Een jury van topchefs, sommeliers en drankenexperten uit geheel Europa evalueerde Koffie Kàn's koffiemélanges via een blindproef. Zij kenden unaniem een 2 sterren Award toe. Dat staat voor een algemene puntenscore van 88%, met niet minder dan 92 op honderd voor het pure smaakaspect.

Of om het met de woorden van het 'International Taste & Quality Institute' zelf te zeggen: 'Given the severe quality standards required from our international juries of top European Chefs and Sommeliers, I would like to warmly congratulate you for this remarkable achievement. Your company and your team should be very proud to market products that are so highly prized for their superior taste.'

Het 'International Taste & Quality Institute (iTQi)' is een onafhankelijke organisatie die zich toelegt op het beoordelen en belonen van voeding en dranken met een superieure smaak. Elk jaar wordt de jury samengesteld uit vakmensen van de 8 meest prestigieuze Europese culinaire verenigingen en van de 'Association de la Sommellerie Internationale (ASI)'.

De jury kreeg de Koffie Kàn koffiemélanges gepresenteerd zonder naam of verpakking, gezet volgens de beste richtlijnen. Elk lid van de jury gaf een eigen oordeel over de algemene smaak, het uitzicht van de koffie in de kop, het aroma, de smaak en het mondgevoel. Ze beschreven hun affectieve reactie op elke kop koffie en de intensiteit van het genoegen bij de degustatie van Koffie Kàn. Die verschillende scores werden per computer gecompliceerd tot een algemeen resultaat.

Op 19 mei krijgt Koffie Kàn de 2 Sterren Superior Taste Award officieel overhandigd tijdens een 'Awards Ceremony' in het Château Sainte-Anne in Brussel.

(nvdr. Het bedrijf Koffie Kàn is gecertificeerd voor biologische koffie.)

bron: Koffie Kàn, 14/04/2006

Forum promoot geïntegreerde aanpak duurzame landbouw

Het Federaal Wetenschapsbeleid financiert diverse projecten inzake duurzame landbouw. Om de resultaten van die projecten onderling te verweven, werd een apart clusterproject opgestart. Op 18 mei worden alle wetenschappers, beleidsmakers en andere betrokken partijen bij de ontwikkeling van een duurzaam landbouwmodel uitgenodigd op een afsluitend forum met workshops in Brussel.

Het clusterproject heeft getracht om een geïntegreerde aanpak uit te werken voor drie studies. Daarbij werd gezocht naar een kader voor de evaluatie van de verschillende niveaus van duurzaamheid in onze landbouwsystemen, er werd nagedacht over ontwikkelingsstrategieën voor multifunctionele landbouw in verstedelijkte gebieden en tot slot werd ook onderzocht hoe biologische landbouw kan bijdragen tot duurzame consumptiepatronen.

"Duurzame voedselproductie omvat zowel aspecten uit technische, economische als sociale wetenschappen en vergt daarom een geïntegreerde onderzoeks aanpak", aldus de Gentse professor en voorzitter van het clusterproject Guido Van Huylenbroeck. "We hebben getracht om onderzoekers uit verschillende disciplines samen te laten nadenken over hun onderzoek en daar ook beleidsmakers en andere belanghebbenden bij te betrekken".

Die kruisbestuiging is ook de belangrijkste doelstelling van een forum dat op donderdag 18 mei



georganiseerd wordt in de Koninklijke Vlaamse Academie van België voor Wetenschappen en Kunst. Naast een voorstelling van het clusterproject zullen twee buitenlandse sprekers getuigen over geïntegreerd duurzaamheidsonderzoek. Nadien volgen drie parallelle werksessies over certificering, territorialiteit en de manier waarop de landbouw kan inspelen op duurzame verwachtingen bij burgers en consumenten.

Deelnemers aan het forum worden uitgenodigd om een poster mee te brengen over een aspect van duurzame landbouw. "Die posters zullen opgehangen worden zodat de lunchpauze dienst kan doen als een soort marktplaats waar mensen interessante contacten kunnen leggen", aldus Van Huylenbroeck.

Bron: www.vilt.be, 17/04/2006

Portret Caroline Van den Abeele van Loca Labora: 'Ik heb me altijd laten leiden door mijn interesses'

Vroeger: hoofd database-marketing, Anhyp.Nu: algemeen coördinator, socialewerkplaats Loca Labora.

Van burgerlijk ingenieur kernenergie tot algemeen coördinator bij de VZW Loca Labora. Het is een kwantumsprong die Caroline Van den Abeele (40) heeft gemaakt. Ze begon haar loopbaan als wetenschappelijk medewerkster aan de universiteit van Gent op het departement kernenergie. In 1994 zocht ze voor de eerste maal andere horizonten op. Ze ging werken op de afdeling databasemarketing van het toenmalige Anhyp, nu AXA. Van den Abeele: 'Ik heb me altijd al laten leiden door mijn interesses. Ik studeerde kernenergie omdat me dat interesseerde, niet omdat ik er een goedbetaalde job mee kon vastkrijgen. En bij de bank ging ik werken uit interesse voor de economie, iets wat in mijn opleiding nauwelijks aan bod kwam. Mijn job bestond erin op basis van de gegevens van onze klanten doelgerichte communicatieacties op te zetten en producten te positioneren.'

Wedde

Ze was goed in haar job, zegt ze. Ze had leuke collega's, haar werk werd gewaardeerd en ze had een mooie wedde. Maar toch ontbrak er iets. Van den Abeele: 'De werkvreugde vormde geen probleem. Tot op het einde bij de bank deed ik mijn werk graag. Maar na tien jaar begon de nutteloosheid van wat ik deed, me te dagen. Het zijn grote woorden, maar in het groter geheel van de dingen valt al dat gegoochel met cijfertjes toch een beetje in het niets. Ik wou iets gaan doen wat in mijn ogen maatschappelijk relevant was. Er niet louter voor zorgen dat de juiste advertentie in de juiste brievenbus valt. Heel wat mensen opteren dan voor vrijwilligerswerk, maar ik wou echt voluit en voltijds de stap doen naar de sociale sector. Mijn interesse achterna. Toch heeft het nog twee jaar geduurd vooraleer ik effectief begon te zoeken.' Ze begon de vacaturekranten te raadplegen, stuurde een zestal brieven en na een kleine zes maanden was de zaak beklonken. Ze ging aan de slag bij Loca Labora, een aggregaat van twee VZW's: een sociale werkplaats - waar men onder meer aan biologisch tuinieren doet - en een leerwerkopleiding.

Rustiger

Een cultuurshock? Van den Abeele: 'Ze hadden me ervoor gewaarschuwd, maar in feite viel dat reuze mee. Er is uiteraard wel een groot verschil. Het nemen van beslissingen verloopt hier veel trager, ook al omdat je met weinig middelen en omkadering werkt. Ik dacht ook dat ik hier een wat gezapiger arbeidstempo zou heersen, maar daarin ben ik bedrogen uitgekomen. Het zal niet in mijn aard liggen om het rustiger aan te doen.' Haar overstap betekende dat ze van de ene op de andere dag 1.500 euro bruto minder verdiende. Het hielp wel dat haar man haar financiële terugval mee kon opvangen. Van de meeste ex-collega's kreeg ze begripvolle reacties. Sommigen kwamen haar zelfs zeggen dat ze wel hetzelfde zouden willen doen, maar vreesden voor de financiële implicaties. Is de maatschappelijke meerwaarde van haar job nu het enige wat ze in haar nieuwe job gewonnen heeft? Van den Abeele: 'Ik zie nu echt dat mijn werk iets betekent voor de mensen met wie ik werk.'



Bron: De Tijd, 18/04/2006

Eerste permacultuur-ontwerp-cursus in België

Goed nieuws! Er komt deze zomer een permacultuur-ontwerp-cursus in België. Deze gaat door van 3 juli tot en met 15 juli 2006 in Yggdrasil te Vissenaken nabij Tienen. Er kan gekozen worden om de volledige 2 weken te blijven of om enkel de eerste drie dagen te volgen (3 tot en met 5 juli).

De cursusstructuur is in grote lijnen vastgelegd:

- *de wortels*: de grondgedachten van de permacultuur. Dit omvat o.m. de ethiek en basisprincipes, systemen in onderdelen, zelforganiserende systemen.....
- *de ontwerpprincipes*: o.m. de ruimtelijke relaties, zones, sectoren, hellingen, patronen in de natuur, biologische hulpbronnen, kringlopen van energie, randen en grensvlakken....
- *de toepassingsgebieden*: o.m. bruikbare planten en bomen, multifunctionaliteit en gildes, groene economie, stedelijke permacultuur, de ecologische voetafdruk, ecologisch bouwen.....
- *het permacultuurontwerp*: ontwerpmethodiek, praktische landmeetkunde.....

Alle sessies samen zijn goed voor 72 uur boeiende theorie en ook wat praktijk. Daarnaast worden bezoeken gebracht aan andere permacultuurplaatsjes in Vlaanderen en Wallonië. 's Avonds is er tijd om boeken in te kijken, samen een video of dia-voorstelling te bekijken, of te genieten van een kampvuur en gezellig samenzijn. Wie de volledige 72 uur durende cursus volgt krijgt een 'Permaculture Design Course Certificate', aangevraagd bij een Europese permacultuur-academie.. Het is de eerste keer dat in België een dergelijke cursus, die voldoet aan de internationale normen voor een permacultuurcursus, zal georganiseerd worden. De lessen worden in het Nederlands gegeven door Belgische permaculturisten en Harald Wedig.

Het specifieke is dat de cursus vanuit een zeer brede, ecologisch-holistische visie wordt gegeven met actieve inbreng van de cursisten die aan het eind in staat moeten zijn een eigen permacultuurontwerp te maken. Door de cursus zelf zullen ze ook ervaren hoe men vanuit het beleven van die visie komt tot een minimale ecologische voetafdruk.

De kostprijs bedraagt 550 euro voor de cursus van 3-15 juli 2006 en 180 euro voor de kennismakingscursus van 3-5 juli 2006. Wie voor 1 mei betaalt, krijgt een korting van 10 %. Ook wie met de fiets of openbaar vervoer komt, krijgt een korting van 10 %. Beide kortingen zijn cumuleerbaar.

Voor meer informatie binnenkort op deze website en de webstek van Yggdrasil. De plaatsen zijn wel beperkt tot 15 mensen voor de 2 weken durende cursus en 5 extra mensen die enkel de eerste 3 dagen volgen als een inleiding tot de permacultuur. Bent u geïnteresseerd, laat het ons alvast weten (sofie_vdhende@yahoo.com).

Bron: Yggdrasil, 17/04/2006

Perceptie biolandbouw in Vlaanderen en Zeeland

Net als bij de start, werd bij de afsluiting van het project 'Grensoverschrijdend Biologisch Boeren' 5 een enquête uitgevoerd onder biologische en gangbare boeren in Vlaanderen en Zeeland. Hiermee wilden we nagaan wat de perceptie is van biologische landbouw en waar de knelpunten en interesses liggen. Er is ook gepeild naar de resultaten van het project en hoe de contacten zijn binnen en met de sector.

Resultaten gangbare telers

De enquête werd verstuurd naar ca. 3000 gangbare telers in Zeeland en Vlaanderen. Hierop werd een respons behaald van 4 %, bestaande uit een 130-tal telers. Deze betreffen vnl. akkerbouw en gemengde bedrijven met een gemiddeld areaal van 37 ha in Vlaanderen en 55 ha in Zeeland. Bijna al deze telers tonen belangstelling voor biologische teelttechnieken. Onkruidbestrijding, beheersing van ziekten en plagen en organische bemesting zijn daarbij de populairste thema's. Er is vooral interesse voor wat toepasbaar is in de geïntegreerde land- en tuinbouw. Daarnaast haalt men ook voor de toepassing van compost, de teelt van kruiden en nieuwe teelten als hennep kennis en ervaring uit de biologische landbouw.



Respectievelijk 14 en 27 % van de Vlaamse en Zeeuwse telers heeft geen interesse in biologische landbouw. Ze vinden het te arbeidsintensief, niet rendabel en niet veiliger dan de traditionele landbouw. Ze hebben duidelijk geen vertrouwen in de toekomst van de sector en pleiten eerder voor een meer doorgedreven geïntegreerde landbouw met toepassing van biologische teelttechnieken. De meeste gangbare telers halen hun kennis over biologische teeltaspecten vooral uit vakbladen. Minder dan de helft van de telers woont ook studiedagen, infoavonden of bedrijfsbezoeken bij om meer te weten te komen over biologische landbouw. Ook het internet krijgt meer ingang als informatiebron, vooral bij de Zeeuwse telers. Directe contacten met adviseurs, proefcentra of biotellers hebben gangbare telers niet of nauwelijks. Slechts enkele telers (8 %) geven aan geen behoefte te hebben aan contacten met de biologische sector. Bij de meeste andere zal het blijven bij een passieve kennisname. Voor diegenen die wel meer willen weten, zijn studiedagen, infoavonden en bedrijfsbezoeken het meest gewenst om meer kennis op te doen. Behalve twee telers is niemand geïnteresseerd in omschakeling. Naast de eerdergenoemde redenen blijken ook bedrijfsstructuur, bedrijfstype en/of gebrek aan opvolging telers tegen te houden de stap naar omschakeling te zetten. Velen geven niettemin aan dat biologische teeltpraktijken zoals groenbemesting, vruchtwisseling en klaver inzaai toepassing krijgen op hun bedrijf.

Resultaten biologische telers

Van de bijna 400 biologische telers in Vlaanderen en Zuidwest-Nederland antwoordde 9 % op de enquête. De meerderheid hiervan zijn akkerbouw en/of groentetellers naast enkele glastuinders en veeboeren. Deze biologische bedrijven zijn in Nederland meer dan twee keer zo groot als in Vlaanderen. Het gemiddeld areaal van de 14 Nederlandse respondenten bedraagt 44 ha tegenover 17 ha van de Vlaamse. Bioboeren komen het meest in contact met hun noorder- of zuiderburen via georganiseerde studiedagen, bedrijfsbezoeken of cursussen, collegaboeren en handelsrelaties.

Andere gebruikte contactmedia zijn het internet, vakbladen en een studieclub van Zeeuwse telers. De verdere ontwikkeling van de biologische landbouw in Vlaanderen wordt vooral belemmerd door problemen bij de afzet(organisatie) en de prijsvorming, zo menen driekwart van de boeren. Bemerkt wordt dat 'het gebruik van gangbare afzetkanalen dodelijk is, maar momenteel de enige weg lijkt.' De bioboeren in Zuidwest-Nederland daarentegen zien hierin geen hinderpalen voor een verdere groei van de sector. Wellicht heeft dit te maken met de grotere bedrijfsschaal en de aard van de geteelde producten, o.a. naar bewaarbaarheid en afzetmarkt. Ongeveer de helft van de ondervraagde Nederlandse boeren meent dat er vooral gebrek is aan financiële ondersteuning voor de biolandbouw.

Een tweede meest geduide knelpunt is de economische bedrijfszekerheid. In beide regio's wordt deze door meer dan een derde van de telers als onvoldoende ervaren. Verder vindt ook 20 tot 30% van de telers dat er te weinig vraag is naar biologische producten in de regio. De consument is onvoldoende gemotiveerd en het prijsverschil met de gangbare landbouwproducten is te groot. Volgens de Vlaamse telers moet ook de samenwerking binnen de sector beter. Binnen de Nederlandse biosector blijkt dit geen probleem te zijn. Hier zou naast de bovengenoemde knelpunten ook de kennisverspreiding vanuit onderzoek en voorlichting nog onbevredigend zijn. Op bedrijfsniveau blijken onkruidbestrijding en arbeidsbehoefte nog steeds de grootste pijnpunten. Voor 30% van de Vlaamse telers is ook prijsvorming een belangrijk knelpunt in de bedrijfsontwikkeling. Nederlandse telers worstelen daarnaast nog het meest met ziekten en plagen. Bodemvruchtbaarheid en bemesting worden algemeen aanzien als minder grote problemen. Bij de enquête in 2003 werd bemesting wel geduid als belangrijk knelpunt, alsook de voorziening van biologisch zaaizaad. Andere bijgenoemde problemen zijn regionale logistiek en afzet, vogelschade en het zoeken naar het juiste evenwicht tussen bedrijfsschaal en – diversificatie.

Voor ongeveer 40 % van de biotellers heeft het interreg-project bijgedragen aan een betere informatie- en kennisverspreiding in de regio, een betere afstemming van het onderzoek op de praktijksituatie en meer contact met collega-tellers. Aan de verwachting dat het project ook tot een verbetering in de eigen bedrijfsvoering zou leiden, werd niet terdege voldaan. Alle telers bevestigen dat de grensoverschrijdende werking moet worden verder gezet. De meerderheid van de telers geeft zelfs expliciet aan de samenwerking te waarderen. Dit vooral omwille van de kleine sector en deelsectoren en de gelijkenissen qua teeltsysteem, grond en klimaat.



Samenwerking werkt bovendien motiverend en versterkt onze Europese positie. Tot slot zijn er ook suggesties voor een meer sectorgerichte werking en uitbreiding naar de hele grensregio. Bij deze danken wij alle inzenders van de enquête.

De heer Pol Hanssens, Van Haecke Martin, De Wassende Maan en Van Assche Joris werden onder hen verloot en krijgen een biologische wijnmand thuisbezorgd.

Meer info/opmerkingen/suggesties: Femke Temmerman, PCBT, 051/27 32 51

bron: PCBT, Bionieuwtjes, nr. 3, jaargang 6, april 2006

ecoFEESTival in Kamp C zondag 23 april

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. De gemeentebesturen van Olen, Herentals en Westerlo zorgen voor praktische informatie over subsidies voor als je zelf duurzame initiatieven wilt nemen.

Een straatcircuit 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 op het programma. Wie wil kan een korte rondleiding volgen over duurzaam bouwen of over duurzaam bosbeheer.

De kinderen kunnen onder begeleiding knutselen met maïschiips of oude volksspelen uitproberen in het infocentrum.

Met de happening ecoFEESTival zet het provinciebestuur van Antwerpen het milieu op een leuke, actieve manier in de kijker. Ook jij vindt op Kamp C vast iets naar je zin!

Praktisch:

zondag 23 april, Van 11u tot 17u, Gratis toegang.

Voldoende (fiets)parkeergelegenheid op het domein.

Kamp C, Provinciaal Centrum Duurzaam Bouwen en Wonen, Britselaan 20, 2260 Westerlo,
T 014 27 96 50, info@kampc.provant.be <<mailto:info@kampc.provant.be>>

Meer info: www.kampc.be <<http://www.kampc.be/>>

bron: Kamp C, april 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.

EXTRA VOORJAARSVERKOOPDAG "DE KRUIDERIE"

zaterdag 22 april 2006

- Wat: Open zaterdag bij Loca Labora <http://www.localabora.be/>, met kruidenverkoop en advies door de medewerkers.
- Plaats: Loca Labora, Bulskampveld 12, 8730 Beernem
- Tijd : 10-16.30u

ECOFESTIVAL OP KAMP C

zondag 23 april 2006

- Wat: De aarde redden, da's een feest! Zie hogerop in deze e-krant!
- Plaats: Provinciaal Centrum Duurzaam Bouwen en Wonen, Britselaan 20, 2260 Oosterwijk/Westerlo
- Tijd: 11-17u
- Inkom: gratis
- Meer info: info@kampc.be, 014/279650 of www.kampc.be

BIOMARKT IN NIEL

zondag 23 april 2006

- Plaats: Rubio 2, Sint-Hubertusplein, Niel
- Tijd: 14-19u

EXTRA VOORJAARSVERKOOPDAG "DE KRUIDERIE"

zaterdag 29 april 2006

- Wat: Open zaterdag bij Loca Labora <http://www.localabora.be/>, met kruidenverkoop en advies door de medewerkers.
- Plaats: Loca Labora, Bulskampveld 12, 8730 Beernem
- Tijd : 10-16.30u

LENTEAVONDMARKT MET BIOMARKT EN RANDANIMATIE

zaterdag 29 april 2006

- 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

OPENMARKTDAG OP DE GROENTENMARKT TE OOSTENDE

zaterdag 29 april 2006

- 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 Disschof, 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

OPENMARKTDAG OP DE GROENTENMARKT TE OOSTENDE

zaterdag 29 april 2006

- 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
-



INTERNATIONAAL

NL - EkoPlaza bestaat 1 jaar

Het is 1 jaar geleden dat EkoPlaza Alkmaar de deuren opende. Het is een enerverend jaar geweest. EkoPlaza is een begrip geworden en heeft heel veel publiciteit gehad. Dit ziet het management aan het aantal belangstellenden voor de nieuwsbrief. EkoPlaza gaat het nieuwe jaar in met de vestiging van de tweede EkoPlaza in Bussum. Natuurwinkel Bussum is compleet aangepast aan de EkoPlazastijl.

Feestweek.EkoPlaza viert de week na Pasen uitbundig het eenjarig bestaan. De festiviteiten vallen samen met het zaaifeest van Noord-Hollandse grond. De provincie wil aandacht voor de biologische landbouw in Noord Holland en heeft als slagzin: wat je van dichtbij haalt, smaakt beter. Voor alle activiteiten zie www.ekoplaza.nl

Bron: Biofood Online, 18/04/2006

NL - Biologisch proeven in 110 supermarkten

Onder het motto 'wat je dichtbij haalt, is lekker', kunnen donderdag 20, vrijdag 21 en zaterdag 22 april in 110 filialen van de regionale supermarkten Deen, Vomar, Dekamarkt en EkoPlaza gratis biologische producten worden geproefd uit Noord-Holland. Ook schotelen dertig restaurants volgende week hun gasten een biologisch actiemenu voor en start het adoptieproject 'school zoekt boer'. Alles om de consumptie van biologische producten maar op gang te krijgen.

De biologische tuinderij Bonatèr van Roland Groskamp en Marianne Groot in Venhuizen is één van de deelnemende bedrijven aan de Eerste Biologische Zaaieweek. Donderdag 20 april staat het beleven van de tuin centraal in de workshop TuinGoeddag. Bezoekers kunnen ervaren hoe lekker het is om in de tuin te werken.

www.noordhollandsegrond.nl

Bron: Biofood Online, 18/04/2006

NL - Flevoland mist eigen streekproduct

Flevoland heeft van Nederland het grootste areaal aan biologische landbouw. Als er ergens een biologisch streekproduct van eigen bodem van de grond moet kunnen komen, is het toch zeker in de polder? In Flevoland wordt ongeveer zeven procent van de landbouwgrond volgens biologische principes geteeld. In de rest van het land ligt dat gemiddeld op twee, drie procent. Maar ook in Flevoland is het vooral 'bulk' dat van de grond komt. Van piepers tot peen, maar nog maar heel weinig wordt als verwerkt product op de markt gebracht. Terwijl daar misschien wel kansen liggen. Er is niet veel budget beschikbaar waar het om het stimuleren van de biolandbouw gaat. Maar wellicht zijn er kansen als je het breder beschouwt. Bijvoorbeeld door initiatieven op te hangen aan plattelandsvernieuwing. Dan heb is er kans dat er ook Europees geld voor vrijkomt. De tijd is er bovendien rijp voor. Het is een groeimarkt, daar moet we op inspelen. Zo groot als de gangbare landbouw zal 'de bio' niet worden. Vooral ook omdat 'gangbaar' steeds verder opschuift richting 'biologisch'. Bron: De Stentor

Bron: Biofood Online, 18/04/2006

NL - Biologische boer met geënte kippen wil eigen pakstation opzetten

De biologische pluimveehouder Leo Coumans uit het Brabantse Someren-Heide wil een eigen pakstation op gaan zetten. Sinds de pluimveehouder zijn hennen heeft laten enten tegen vogelpest kunnen de eieren niet meer worden afgezet bij zijn voormalige afnemer uit België. Doordat er op het Belgische pakstation zelf ook leghennen aanwezig zijn, mag het bedrijf volgens het Belgische Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid de eieren van Coumans niet meer ontvangen.



Door deze ontwikkeling moet Coumans op zoek naar een nieuwe afnemer. Doordat in Nederland alleen Albert Heijn, pakstationhouder Wim Vredevoogd in het Gelderse Drempt en natuurvoedingswinkels de biologische eieren van het bedrijf ontvangen, vreest Coumans dat de prijzen voor zijn eieren niet erg hoog zullen zijn. Daarom heeft Coumans nu zelf een vergunning aangevraagd om een pakstation op te kunnen zetten.

Bron: Agrarisch Dagblad, geknipt uit agriholland.nl, 19/04/2006

NL - Meer concurrentie in biologische voeding

Kleine natuurvoedingszaken vrezen de komst van een EkoPlaza supermarkt naar hun gemeente. Na het succes in Alkmaar wil de biologische supermarktketen dit jaar in ieder geval nog vestigingen openen in Den Haag, Bussum en Arnhem. Kees Schrijver van natuurvoedingswinkel Goede Zaak in Den Haag wacht de concurrentie niet af. Hij heeft al besloten zijn winkel te sluiten. Zijn collega Paul Fischer opent juist een nieuwe Natuurwinkel aan het Spui. Ook eigenaar-bedrijfsleider Jan- Derk de Boer van de Natuurwinkel in Alkmaar schrok toen hij hoorde dat er een EkoPlaza in zijn stad zou komen. Hij benaderde de eigenaar van een andere natuurvoedingswinkel. Ze sloten hun bestaande winkels en begonnen samen een nieuwe zaak die drie keer zo groot was. Ook verlaagden ze hun prijzen.

De meeste natuurvoedingswinkels draaien de laatste jaren overigens goed. Vorig jaar nam de verkoop van biologische producten bij supermarkten 2,6% af, terwijl de natuurvoedingswinkels 5% meer omzet boekten. Natuurwinkel Organisatie (NWO), met 72 vestigingen van de Natuurwinkel de grootste keten, scoorde zelfs 10% meer omzet.

De natuurvoedingswinkels van NWO streven wel naar extra omzet door lagere prijzen. Komend najaar verlagen de 72 Natuurwinkels de prijs van brood, melk, eieren en een deel van de groente en fruit. De prijs hiervan moet rond het niveau van AH Biologisch komen te liggen.

Bron: agriholland.nl, 18/04/06

NL - Nitriet niet volledig te vervangen in biologische vleeswaren

Binnen het onderzoek naar vermindering van nitrietgebruik bij de bereiding van biologische vleeswaren hebben onderzoekers van Agrotechnology & Food Innovations en TNO Kwaliteit van leven de noodzaak van dit gebruik geïnventariseerd door middel van een literatuurstudie. Uit de inventarisatie blijkt dat het simpelweg weglaten van nitriet bij de bereiding en bewaring van biologische vleeswaren niet mogelijk is zonder veranderingen in productkarakteristieken en zonder een goede beheersing van de productveiligheid.

Er is door de onderzoekers gekeken naar de verschillende functies die nitriet vervult bij de bereiding en bewaring van vleeswaren. Dat betreft onder meer de houdbaarheid, smaak, kleurvorming en kleurstabiliteit. Ook is gekeken naar ingrediënten die deze functies over zouden kunnen nemen.

Het toegevoegde nitriet geeft na verhitting aan het product de gebruikelijke rose kleur. Weglaten van dit nitriet geeft de vleeswaren een grijze, grauwe kleur. Nitriet geeft daarnaast een bijdrage aan de smaak van het product. Het effect van weglaten van nitriet geeft een andere smaak aan het product, deze wordt per definitie niet als slechter ervaren. Nitriet heeft ook de functie van conserveermiddel.

Voor veel vleeswaren zijn goede verwerkingspraktijken, reiniging en hygiëne en introductie van extra horden zoals een lagere zuurgraad en lagere wateractiviteit voldoende om een product te maken wat gedurende de gebruikelijke houdbaarheidstermijn en temperatuur voldoende voedselveilig is. Sommige producten (bijvoorbeeld gepasteuriseerde vleeswaren met een hogere



wateractiviteit (> 0.97) of droge worsten met een lage wateractiviteit die bij kamertemperatuur bewaard worden zullen echter toch nog een bepaalde hoeveelheid nitriet nodig hebben om de voedselveiligheid te garanderen.

Als indicatie kan gesteld worden dat in dit geval met 80 ppm nitriet - ten opzichte van de huidige 120-150 ppm – volstaan kan worden zonder nadelige gevolgen voor de kleurvorming, kleurstabilisatie, smaak en beheersing van de voedselveiligheid. Op deze manier zal het gehalte restnitriet aanzienlijk kunnen dalen. Een andere conclusie is dat er geen enkele component – zowel biologisch als gangbaar - bekend is die alle functies van nitriet kan overnemen.

In de literatuur wordt melding gemaakt van de mogelijkheid het gebruik van nitrietzout volledig uit te sluiten door natuurlijke nitraatrijke grondstoffen te gebruiken. Doordat tijdens het bereidingsproces nitraat uit deze nitraatrijke grondstoffen wordt omgezet in nitriet, kunnen dezelfde effecten als van nitriet verkregen worden, terwijl geen gebruikt gemaakt hoeft te worden van chemische toevoegingen. Er wordt verondersteld dat deze methode al wordt toegepast in de praktijk. Voor zover bekend zijn hier de biologische grondstoffen echter nog niet voorhanden.

Vervanging van nitriet door natuurlijke ingrediënten is echter alleen een optie als de beheersbaarheid van de veiligheidsrisico's identiek is aan het wel gebruik van nitriet. Over de risico's die aan deze methode kunnen kleven zoals variatie in nitraat en dus residu-nitriet hoeveelheid, procesbeheersing, onprofessioneel gebruik is in de open literatuur geen informatie gevonden. Voordat deze methode breed en onvoorwaardelijk wordt toegepast is het belangrijk onderzoek naar deze risico's te verrichten.

Het rapport Reductie van nitrietgebruik bij biologische vleeswarenbereiding is te vinden op de website van Biofoon.

Bron: Biofoon, geknipt uit agriholland.nl, 14/04/2006

NL - Verslag EKO-congres 2006: 'Biologisch, daar worden we beter van!' **Rhedeoord, De Steeg, 5 april 2006**

Dagvoorzitter: Inge Diepman

Arie van den Brand, voorzitter Biologica, opende het congres met een minuut stilte ter nagedachtenis van de politieke 'founding mother' van de biologische landbouw: Ria Beckers. Hij memoreerde haar woorden dat 'de schepping doorgaat en de inspiratie blijft'. Vervolgens schetste Van den Brand enkele ontwikkelingen in de sector op nationaal niveau. Maatschappelijke organisaties roepen hun leden op hun idealen te vertalen naar koopgedrag; het kennisnetwerk Bioconnect zorgt voor nauwe samenwerking tussen ondernemers; er ligt een uitdaging voor supermarkten om te werken aan creatieve concepten als de shop-in-shop. Hij deed een oproep om te kijken naar succesformules in Engeland en mee te varen op de internationale trends op het gebied van 'gezondheid' en 'smaak'.

De cijfers van het EKO-monitor jaarrapport 2005 werden gepresenteerd door Bert van Ruitenbeek, directeur Biologica. De omzetgroei is met 1,4% bescheiden, maar gaat gestaag door. Factoren die o.a. voor groei hebben gezorgd zijn uitbreiding en vernieuwing van speciaalzaken en acties van maatschappelijke organisaties. De sterke groei in de catering is te verklaren door het convenant 100% duurzame inkoop van de overheid. De vraag is nu wie in ons land 'de markt pakt' en met een succesvolle marketingstrategie komt. De nadruk moet komen te liggen op kwaliteit; geen verbreding door bio vooral gewoon te maken met de nadruk op prijs, maar verbreding door verdieping. Het perspectief voor de komende jaren lijkt gunstig, mede door een toename van de export. Van Ruitenbeek kwam ook met resultaten van een onderzoek naar multifunctionele landbouw. Biologische boeren doen beduidend meer aan directe verkoop van producten,



natuurbeheer, zorg en excursies dan gangbare bedrijven en spelen een belangrijke rol in de ontwikkeling van het platteland. Zie ook: <http://www.biologica.nl/eko-monitor> + onderzoek multifunctionele landbouw <http://www.biologica.nl/detail_press.phtml?act_id=257>

Renée Bergkamp, Directeur-Generaal bij het ministerie van LNV, sprak een toespraak van minister Cees Veerman uit over ethiek en markt. Veerman zei dat de biologische landbouw na enkele decennia 'koploper' te zijn geweest nu enkele belangrijke keuzes moet maken. LNV vroeg de sector om een open houding richting ontwikkelingen rond andere vormen van duurzaamheid. Suggesties van Veerman waren o.a. om mee te gaan met de 'feel good economy' en meer te kijken naar de kwaliteitsconsument. De suggestie om meer te doen met het 'bereid met' principe (mengen van biologische en gangbare ingrediënten in een product) om het marktaandeel te vergroten zorgde voor pittige reacties vanuit de zaal. 'Je kunt beter eerst een glas water drinken en daarna een glas wijn', zo vatte Arie van den Brand het samen. Peter Blom van Triodos Bank beaamde dit en zei dat 'bereid met' een bedreiging is voor bio.

Jurgen Tack, wetenschapsadviseur voor het Belgisch Biodiversiteitsplatform, vertelde over biologische landbouw als hoeder van biodiversiteit. Op biologische bedrijven komen 57% meer soorten voor, waaronder kruiden, ongewervelde dieren en vogels. Als morgen iedereen zou overschakelen op biologische landbouw, zou de lijst met bedreigde vogelsoorten met 90% afnemen. Ook als het gaat om agrarische biodiversiteit, biedt de biologische sector grote voordelen. Van de 7.000 voedsel- en landbouwgewassen zorgen er slechts 4 (tarwe, rijst, suiker en maïs) voor 63% van het dagelijkse eten. Met zo'n smalle basis is een voedingscrisis snel in zicht. De soortenrijkdom in de biologische landbouw is dan ook van groot belang.

Paul Ray, Amerikaans socioloog, presenteerde resultaten van 15 jaar onderzoek naar de zogeheten cultural creatives. Een grote groep volwassenen in de Verenigde Staten (26%) en Europa (30 à 35%) is op zoek naar manieren om hun groene idealen om te zetten in koopgedrag. Er wacht dus een miljoenenpubliek voor de biologische sector. Ray riep de retailsector op om duidelijke verbanden te leggen en hapklare oplossingen te bieden. Als voorbeeld noemde hij supermarktketen Whole Foods (vers, biologisch) in de V.S. die met 13% omzetgroei per jaar een gouden recept in handen lijkt te hebben.

Tijdens de lunch van gastheer Eric van Veluwen konden bezoekers o.a. terecht bij stands van sponsors van het EKO-congres: Skal, Natudis en Ecomel.

's Middags werd bij de EKO-branchedag de nieuwe voorzitter van de Vakgroep biologische landbouw LTO/Biologica voorgesteld: Martin Wiersema. Wiersema dankte oud-voorzitter Anton van Vilsteren voor zijn belangrijke inspanningen voor de sector en noemde twee belangrijke speerpunten voor de komende tijd: het versterken van de samenwerking in de keten en het verbeteren van de communicatie tussen biologische boeren en tuinders en de consument.

Anneke Ammerlaan, food trendwatcher en o.a. het brein achter bladen en kookboeken van Albert Heijn en recentelijk van Smaakmakend, ging in op trends in de foodmarkt. Biologisch was jarenlang een sterke tegentrend en heeft nu te maken met de wet van de remmende voorsprong. Het accent zal moeten verschuiven van ideologie naar eindproduct met de pragmatische idealisten als voornaamste doelgroep. Consumenten willen goed doen, en willen tegelijkertijd beloond worden met kwaliteit. Ammerlaan noemde als voorbeeld de Slow Food-beweging, waarin o.a. aandacht voor voeding, oorspronkelijkheid en passie voor lekker eten centraal staan.

De rol van de provincies werd bediscussieerd door Piet Jansen, gedeputeerde Landelijk gebied in Overijssel, en Peter Hoogervorst van de provincie Noord-Holland. Jansen pleitte voor maatregelen die ondernemers zullen stimuleren over te stappen op biologisch. Bijvoorbeeld door de koppeling te maken met kwetsbare natuurgebieden: biologische bedrijven krijgen hier voorrang en worden zo 'positief gediscrimineerd'. Hoogervorst kiest voor vraagstimulering via de omvangrijke publiekscampagne www.noordhollandsegrond.nl



<<http://www.noordhollandsegrond.nl/>> en wil dat biologische ondernemers de ruimte krijgen voor verbrede landbouwactiviteiten als directe verkoop en recreatie.

Tot slot een impressie van de workshops:

1) Voedingsclaims: wat mag je wel en niet op producten zetten?

Koen van der Drift, directeur Louis Bolk Instituut, zette de deelnemers direct aan het werk met twee vragen: 1) Wat wil jij als gezondheidsclaim op de verpakking van een biologisch product zetten en 2) Welke ondersteunende actie zou je daar bij willen hebben?

Vervolgens presenteerde Lucy van de Vijver het onderzoek van LBI over voedingsclaims. Dit onderzoek is een direct resultaat van de vraag die Uli Schnier van de Taskforce vorig jaar het congres voorhield: 'Geef mij vijf gezondheidsclaims waarmee we biologisch als gezonder kunnen aanprijzen'. Door de gekozen opzet was er veel interactie. Deelnemers wilden graag horen welke nieuw bedachte claims vermeld mogen worden op producten - naast die uit de brochure van de Taskforce - want uit het onderzoek blijkt dat reglementering streng is. Uit de bijeenkomst kwamen o.a. de volgende claims naar voren: 'Met aandacht voor smaak', 'Gezond voor de aarde, gezond voor jezelf', 'Geteeld met zorg voor de toekomst' en 'Gezond gegroeid, gezond gegeten'.

2) Task Force Ketenmanagers spreekuur: kies uw loket naar afzet!

Ketenmanagers van de Task Force werken als facilitators om allerlei blokkades in de marktontwikkeling op te ruimen. Wat die belemmeringen zijn, krijgen zij vooral te horen van bedrijven en instellingen die in de markt actief zijn. Er zijn ketenmanagers actief op de volgende gebieden: AGF, catering, zuivel/vlees/eieren, bloemen, speciaalzaken, maatschappelijke organisaties. Per werkveld verschillen de werkzaamheden, van het afstemmen van het aanbod op de wensen van supermarkten, tot het vinden van goede locaties voor nieuwe speciaalzaken. Op het EKO-congres hielden de ketenmanagers voor kleine groepjes 'spreekuur'. Belangstellenden konden zo een beter beeld krijgen van wat de ketenmanager voor hen zou kunnen betekenen.

3) Multifunctionele landbouw: inspirerende voorbeelden uit de praktijk

Met passie vertellen vier ondernemers over hun drijfveer om biologisch te boeren en daarbij meer te doen dan alleen voedselproductie. Verbrede landbouw = leuk = emotie = bijzonder!

Jan Duyndam speelt in op de behoefte van de stedelijke bewoners aan rust en ontspanning in het landelijke gebied. Zijn grond is met wandelpaden toegankelijk. Over zijn bedrijf (zie www.vriendenvanbiesland.com <<http://www.vriendenvanbiesland.com/>>) loopt een zeer druk bezochte wandelroute. En dan past het natuurlijk niet om te spuiten en is biologisch heel logisch.

Jan Dirk v.d. Voort wil zelf aan zet blijven en heeft een nieuw product ontwikkeld: de Remeker kaas. Hij wil iets unieks creëren met een eigen identiteit en daar is een markt voor. Samen met burgers en buitenlui heeft hij het Lunters landfonds gevormd (www.lunterslandfonds.nl <<http://www.lunterslandfonds.nl/>>), ter voorkoming van de bouw van varkensflats in het gebied.

Hannelore Speelman heeft samen met haar man een zorgboerderij met melkvee, kaasverwerking en tuinbouw: De Noorderhoeve (www.noorderhoeve.nl <<http://www.noorderhoeve.nl/>>). Zij bieden opvang aan ongeveer 40 verstandelijk gehandicapten en drugsverslaafden.

Gerhard te Voortwis trekt veel recreanten met zijn paardenpension in een mooie natuurlijke omgeving in het Oosten van het land. Drie jaar geleden is hij eveneens gestart met zorg: patiënten met een psychische hulpvraag functioneren vaak na een aantal maanden al beter. Te Voortwis is ook betrokken bij regionale afzet van land naar klant (www.vaneigenerf.nl <<http://www.vaneigenerf.nl/>>).

4) Consumentenonderzoek: een miljoenenpubliek wil duurzame producten

Market Response presenteert de vertaling van het concept 'cultural creatives' (zie Paul Ray) naar de Nederlandse markt. Er zijn diverse reclame-uitingen uit de sector bekeken en het blijkt dat de tv-commercial van de TaskForce goed scoort bij deze doelgroep.

Hierover bestond wat discussie. Communicatie via print is nog belangrijker, want 'Cultural creatives lezen alles. Publiceer dus zoveel mogelijk in huis-aan-huisbladen.' De vragen 'Hoe



krijg ik meer klanten in mijn natuurvoedingswinkel' en 'Hoe kunnen wij, als supermarkt, de cultural creative aantrekken' zijn niet eenvoudig te beantwoorden. Wel is duidelijk dat er meer lagen in de communicatie moeten zitten: zowel de fun (met plezier boodschappen doen) als de maatschappelijke meerwaarde.

Na afloop van de branchedag was er gelegenheid tot napraten en netwerken tijdens een gastronomisch buffet met biologische streekproducten van gastheer en patron-cuisinier Eric van Veluwen.

Het EKO-congres 2006 werd georganiseerd door Biologica, Taskforce MBL en Triodos Bank. Hoofdsponsor was Natudis. De media hebben veel aandacht besteed aan het congres en -breder- aan biologische landbouw en voeding. Net als vorig jaar was het congres uitverkocht en moest de organisatie heel wat late aanmelders teleurstellen. In 2007 is er een nieuwe kans, wees er op tijd bij!

bron: Biologica, april 2006

D - Duitse vraag naar bioproducten groeit

In Duitsland overtreft de omzet van biologische levensmiddelen in de traditionele levensmiddelenhandel inmiddels die van de biovakhandel. De Duitse speciaalzaken voor biologische producten zetten jaarlijks voor 900 miljoen euro om, terwijl er via het traditionele kanaal voor 1,28 miljard aan biologische levensmiddelen worden verkocht.

Voor 2006 wordt een zeer snelle groei van de biomarkt verwacht, omdat ook de grote inkoopcombinaties de handel met gezonde producten opdrijven. Omzetstijgingen van 30% per jaar komen regelmatig voor. De marketingstrategieën zijn daarbij zeer verschillend. Terwijl Tengelmann het eigenmerk 'Naturkind' naast het normale assortiment voert, heeft Karstadt inmiddels een eigen voedingsmiddelenafdeling met bioproducten, waarin ook brood, vlees en kaas worden aangeboden.

Ook de grote discounters spelen in op de groeiende belangstelling voor biologische producten. Waar Plus al sinds 2003 een eigen biomerkt heeft en opbouwt, voeren nu ook Aldi en Lidl steeds meer bioproducten. Bijzonder sterk op de markt zijn ook regionale filiaalhouders, zoals het Hessische bedrijf Tegut, dat met circa 1.800 bioproducten 30% van zijn omzet verealiseert; bij AGF komt zelfs 40% van de omzet van biologische producten.

Bron: agriholland.nl, 14/04/06

D - Quand la demande bio excède l'offre

Le bio vit sa grande révolution outre-Rhin. Les discounters allemands se sont emparés du marché bio, provoquant une hausse de la demande – et des pénuries dans la production nationale, qui peine à combler cette brusque croissance. Loin de se réjouir, les acteurs traditionnels du bio craignent pour leurs existences, les discounters pratiquant des prix en-dessous du prix normal fixé par le marché.

Selon Alexander Gerber, porte-parole du Bund Ökologische Lebensmittelswirtschaft (BÖLW), le chiffre d'affaire de la branche bio a augmenté de 14% en 2005 pour atteindre 4 milliards d'euros et plus de 40% de la production sont avalées par les discounters, produisant des pénuries en viande, lait ou encore en céréales.

Plus d'infos <<http://www.novethic.fr/novethic/site/article/index.jsp?id=99511>>

bron: Du sol à la table, mail info, n. 98, april 2006

F - Semaine sans pesticides du 21 au 29 avril

L'ACAP – Action Citoyenne pour les Alternatives aux Pesticides – est un collectif d'associations



lancé en octobre 2004, à l'initiative du MDRGF. En son sein, des hommes et des femmes se mobilisent partout en France pour un avenir sans pesticides !

Des alternatives à l'utilisation des pesticides existent, mises en oeuvre aussi bien France que partout en Europe, à l'échelle individuelle ou nationale!

La semaine sans pesticides a pour but d'en faire la démonstration, pour vous, durant plusieurs jours.

Venez rencontrer des professionnels des espaces verts, des jardiniers amateurs qui font pousser leur fruits et légumes sans pesticides, des agriculteurs bio qui vous montrent comment s'en passer.

Davantage d'informations <<http://www.semaine-sans-pesticides.com/>>

bron: Du sol à la table, mail info, n. 98, avril 2006

FR - Printemps bio 2006 crée l'événement

La campagne nationale d'information et de valorisation des produits issus de l'agriculture biologique, se déroulera, pour la première fois de son histoire, sur deux semaines entières et inaugure cette année une *nouvelle signature* : " *Consommer bio, c'est voir plus loin* "

Printemps BIO 2006 du 1er au 15 juin 2006 dans toute la France.

Pendant 15 jours, les 22 régions françaises vont ainsi vivre au rythme des actions menées par les acteurs de la bio pour faire connaître au plus grand nombre les techniques, les pratiques, les principes et les valeurs de ce mode de production respectueux de l'environnement.

Comme chaque année, agriculteurs, artisans, transformateurs et distributeurs vont aller à la rencontre du grand public, ouvriront leurs fermes, leurs entreprises... pour permettre aux Français de mieux connaître la filière biologique.

Davantage d'informations

<http://www.agencebio.org/upload/actu/fichier/Partie_printempsbio.pdf>

bron: Du sol à la table, mail info, n. 98, avril 2006

FR - Sopexa organise les 'Rencontres françaises' du Bio.

Sopexa organise les " Rencontres Françaises du Bio " le 11 octobre 2006 à Amsterdam, le 12 octobre à Copenhague et le 13 octobre à Stockholm.

La consommation de produits Bio sur ces marchés est en progression constante mais la diversité de l'offre locale est souvent insuffisante. L'étendue de l'offre Bio française représente donc une opportunité pour les producteurs français.

Sur ces trois journées, nous proposons aux producteurs soucieux de développer leur activité internationale de présenter et faire déguster leurs produits aux principaux intervenants des marchés concernés : importateurs, distributeurs, grossistes, agents, journalistes professionnels.

Pour toute information complémentaire: fabienne.legoc@sopexa.com

bron: Du sol à la table, mail info, n. 98, avril 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 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 mijnvraag@biotheek.be.



Oude nummers kunnen opgevraagd worden bij mijnvraag@biotheek.be.