



Biotheek Netknipsels #160 – 8 juni 2006

Het is Bioweek en u zult het geweten hebben. We hadden drie keer meer tijd nodig dan normaal om deze knipselkrant te maken. Hij is dan ook superdik.

Ik kan het kort houden: Lees en geniet!

hartelijke groet,

Petra Tas

Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Biokribbe in de kijker: Het Toverhuis
Herziening bioregelgeving: een stap voorwaarts?
Biologische producten komen vooral uit buitenland
Lespakket brengt biologische landbouw naar de klas
Gentse studenten 'komen uit hun kot' voor bio
Groen! wil "echt" actieplan tegen pesticiden
Persbericht Minister van Volksgezondheid Vervotte bekend: 'Ik steun bio'
Meer aandacht voor bio in overheidsvoorlichting
De lange weg naar biovolwassenheid
Biokoper vindt hoge prijs geen probleem
Colruyt plant nieuwe vestigingen Bio-Planet
Producenten biosalami Sabio winnen Bio-award 2006
NMBS-stations promoten biovoeding
Steeds meer Gentenaars sluiten aan bij Voedselteams
Klara-man in geel heet Philip Haers (en tuiniert biologisch)
Opendeurdag bij Probila-Unitrab op 18 juni
Feest op Biomarkt van Heist op zondag 11 juni
Bioweek krijgt dit jaar steun van de NMBS
correctie: Afzetprojecten biologische landbouw
Open klantendag van 18 juni De Wikke

Uw bioagenda deze maand

INTERNATIONAAL

EU - Grenswaarde biologisch product verdeelt EU
EU - Révision de la législation des additifs et édulcorants
EU - Claim over gezond eten moet kloppen
EU - Organic week opened in EU institutions
NL - 17 en 18 juni Biologische Open Dagen: Welkom op het erf van de Noord-Hollandse boer
NL - Gezondheidslogo 'Ik kies bewust'
UK test op fraude antibioticagebruik in biologische vleessector
UK - Voedingskwaliteit biologische tomaten anders dan bij conventionele teelt



UK - Supermarkten verliezen marktaandeel biologische producten
UK - Organic Works - how organic farming is creating more jobs, revitalising rural economies and encouraging younger, happier people into agriculture
UK - Blue Smarties are dropped shortly after research into the toxic 'cocktail of additives' in childrens' foods
Finland - les produits laitiers bio en difficultés
DK - La filière a surmonté sa stagnation
IT - "Bioregione 2006" : AIAB établit le classement dans le pays
ES - Les surfaces bio en expansion
D - Berlin, en tête pour les supermarchés bio
D - Discounters bieden meer en meer bioproducten aan
Polen - Rencontre des commerciaux bio à Varsovie
Tsjechië - Invoer van bio driemaal hoger
US - Consumenten omarmen stapsgewijs duurzame maatschappij
US - Demand for Organic Meats Outpacing Supply
Japan - Les vins biodynamiques gagnent en popularité
China - Bio is gezond



NATIONAAL

Biokribbe in de kijker: Het Toverhuis

Naar aanleiding van de bioweek 2006 zet BioForum graag kribbes in de kijker die biovoeding aanbieden aan hun kleintjes. 'Biologische voeding hoort immers thuis in een gezond en evenwichtig voedingspatroon en dit reeds van jongsaf. 'Deze boodschap wordt hoe langer hoe meer wetenschappelijk onderbouwd. Niet enkel vanwege de manier waarop biovoeding wordt geproduceerd, maar ook omdat ze hogere concentraties aan gezonde stoffen bevat en bepaalde ongezonde stoffen niet bevat.

Een aantal kinderkribbes hebben deze boodschap in de praktijk omgezet en geven biologische hapjes en papjes aan hun ukjes. Het Toverhuis in Kessel-Lo, Het schatteneiland in Leuven, Alleskidzz in Antwerpen en Biobabies in Overijse, bereiden dagelijks bijna hoofdzakelijk biologische maaltijden voor zo'n 20 babies en peuters.

Deze kribbes, allen onder controle van Kind en Gezin, zijn echte pioniers en verdienen een pluim aangezien zij heel wat energie stoppen in het uitzoeken van leveranciers en het samenstellen van menu's. Om deze kribbes in het daglicht te plaatsen, starten we met een reeks 'bio-kribbes in de kijker'! De eerste in de reeks is het Toverhuis.

Het Toverhuis in Kessel-Lo

Het Toverhuis startte op 1 april 2004 en biedt maaltijden aan die zoveel mogelijk bereid zijn met biologische producten. Daarnaast werken ze met natuurlijke verzorgingsproducten en herbruikbare luiers. De kleintjes knutselen met gerecycleerde materialen. Deze mini-crèche is een privé-initiatief. Ze heeft zoals alle privé-crèches een vastgestelde dagprijs die bij hen ligt op 25 euro per dag. In deze prijs zijn maaltijd, katoenen luiers en opvang inbegrepen. Ze staat onder controle bij Kind en Gezin en ontvangt daartoe een kleine subsidie. Het Toverhuis bereidt zeer klassieke Vlaamse keuken.

De biologische groenten en fruit werden in het begin geleverd door een bioboer uit de omgeving, één keer per week. Maar al snel bleek dat deze groenten en fruit geen week lang vers bleven zodat ze moesten zoeken naar andere alternatieven.

Momenteel komen de appeltjes van een lokale bioboer, wordt een deel diepvriesgroenten uit Bio-planet van Colruyt gehaald, en komt een deel groenten en fruit uit de eigen moestuin en van de markt.

Een deel is niet biologisch en dit om de kosten toch te drukken, want de praktijk leert dat het niet eenvoudig is voor de uitbaters om het hoofd boven water te houden. Bovendien kruipt er in het uitzoeken van interessante aanbiedingen heel wat tijd en is er een flinke portie inventiviteit nodig.

Begeleiding en advies zou heel welkom zijn aangezien 'bio in huiselijk gebruik en bio in het 'groot' helemaal iets anders is. Vooral voor het opstellen van menu's, het zoeken van leveranciers en uitproberen van producten en prijzen vergelijken vragen heel veel tijd.

Vanuit de overheid zou het goed zijn als er meer aandacht zou zijn voor de ecologische aanpak die zij hanteren.

Meer info: toverhuis@pandora.be, tel: 016/25.40.01

Oproep naar alle kribbes

Toename in kribbes die bio (geheel of gedeeltelijk) aanbieden zal leiden tot een betere kans tot samenwerking met andere biokribbes in de omgeving wat kan zorgen voor een betere organisatie



van het aankoopbeleid en het samenstellen van menu's aangezien ervaring en kennis kan gedeeld worden.

Kind en Gezin gaat bio

Kind en Gezin heeft onze boodschap ook begrepen en gaat vanaf 2006, in een gefaseerde aanpak, informatie over biologische voeding opnemen op hun website, in alle publicaties die gaan over voeding, in nieuwsbrieven, in vormingstrajecten enz

Meer info

Sabine Caremans, beleidsmedewerkster Bioforum Vlaanderen, Uitbreidingstraat 470, 2600 Berchem, tel: 03/286.92.75, email: sabine.caremans@bioforum.be

Oproep: Kent u een kribbe waar biovoeding de toon voert en staat deze niet vermeld in het bovenstaande artikel, laat het ons weten.

bron: biotheek, 01/06/2006

Herziening bioregelgeving: een stap voorwaarts?

In de animo van een bioweek waarin we van de ene markt naar de andere rennen en tussendoor een bio-ontbijt verorberen, dreigen we het minder zichtbare werk van de wetgevers te vergeten. Opdat de consument in volle vertrouwen bio kan kopen, is een goede wettelijke basis een absolute vereiste. Net voor de bioweek (22/05) heeft de Europese raad van de ministers van landbouw het voorstel voor een verordening inzake de biologische productie en de etikettering van biol. producten van de Europese commissie een eerste keer besproken. We zijn benieuwd te horen hoe de stem van onze ministers van landbouw daar geklonken heeft. Betekent de herziening van de biologische regelgeving echt een stap voorwaarts voor de sector? We vroegen het na afloop aan Sophie de Wispelaere, adviseur van Minister-President Leterme, die samen met Leterme de Europese ministerraad bijwoonde.

Sophie, je weet hoe belangrijk deze discussie voor de ganse sector is. Wat was jouw algemene indruk?

"Alle lidstaten zijn overtuigd van de noodzaak om na 15 jaar praktijk een nieuwe verordening op te stellen. Vereenvoudiging en flexibiliteit zijn daarin kernbegrippen maar er zijn toch nog wel enkele serieuze horden te nemen. Ik betreur het dat we nu met 25 rond de tafel geen levendige discussies meer kunnen voeren. De commissie zag zich daarom genoodzaakt de discussie te sturen door vooraf 3 vragen op te stellen. Hierdoor verval je al snel in een meer technische ipv een beleidsdiscussie. Terwijl je van een ministerraad mag verwachten dat een discussie ten gronde gevoerd kan worden."

We hebben de Minister-President onze standpunten voor de ministerraad meegegeven. Benieuwd naar de uitkomst.

"Het zal u niet verrassen dat de discussie rond de ggo-problematiek het geheel domineert. Wij volgen jullie advies en zijn duidelijk voor een gevoelig lagere drempel voor bioproducten. De voorgestelde 0,9% zal geen meerderheid vinden op Europees niveau. Het laatste woord is daarover echter nog niet gezegd en een beslissing is er bijgevolg niet genomen. Naast de discussie over deze verordening werd er ook gediscuteerd over het belang van een goede coëxistentie regelgeving om ggo-vrije en ggo-landbouw naast elkaar te kunnen laten bestaan. Er werden wel 4 pagina's conclusies goedgekeurd maar geen harde afspraken. Er werd herbevestigd dat de keuzevrijheid voor de drie landbouwsystemen moet gegarandeerd blijven zonder dat dit een economische meerkost mag betekenen."

We weten dat commissaris Mariann Fischer Boel duidelijk gekant is tegen de stelling dat ggo



vrij voor bio gekoppeld moet worden aan een 0,1% drempel. Zij argumenteerde dat dit een onverantwoorde prijsstijging met zich mee zou brengen maar vindt hiervoor duidelijk geen meerderheid. We moeten waakzaam blijven en rekenen hiervoor uiteraard op onze beleidsmakers!

En nog belangrijker, is er een beslissing genomen over de gevraagde 0,1% drempel voor zaaizaad?

“Neen, de raad verzoekt de commissie om zo spoedig mogelijk een drempel voor zaaizaad vast te leggen. Ik geeft toe dat men in het gehele dossier van de ggo-problematiek een zeer afwachtende houding aanneemt. Men wil eerst nog de beste praktijken in kaart brengen en dit dan in richtsnoeren vertalen. Zelf moeten we in Vlaanderen absoluut op korte termijn het coëxistentiedecreet gestemd krijgen dat de 3 landbouwpraktijken naast mekaar moet laten bestaan. Het zal van alle drie de systemen wel een bijkomende inspanning vergen om dit in de praktijk te realiseren.”

Is er een akkoord over het al dan niet verplicht gebruik van het Europees logo uit de bus gekomen?

“Neen, hier is het eerder een fiftyfifty verhaal: de helft van de lidstaten is voorstander, de helft verzet zich ertegen. Persoonlijk vind ik een verplichting nu geen prioriteit en ik ben van mening dat het eerder de verschillende lidstaten zijn die dit in overleg met de sector zullen uitklaren. Commissaris Mariann Fischer Boel sprak van een vredevolle coëxistentie van het Europees logo en de nationale logo's naast mekaar. Indien dit zo is, dan moet je wel zorgen voor een logo dat overeenstemt met de verwachtingen van de sector en van de consument en dat is nu duidelijk niet het geval. Ik volg de kritiek: je herkent Europa wel maar om er Europese bio in te herkennen, moet je al erg uitgeslagen zijn. Het was anders wel een grappig zicht, ministers die met vele gesticulaties aangaven hoe volgens hen een Europees logo er zou moeten uitzien.”

Catering: in de laatste draft, de basis van de discussie op de ministerraad, was catering opgenomen in de verordening. Is dit aanvaard, kunnen we dit nu zien als een verworven recht?

“Zo lang er niet gestemd wordt, is er niets verworven. Zoals de kaarten nu voorliggen, is er een meerderheid te vinden om de catering in de verordening op te nemen. Dit is het standpunt dat wij ook verdedigd hebben. U weet dat we voor catering jullie advies volgen dat pleit voor een pragmatische aanpak: stimuleren dat er stap voor stap gewerkt wordt: ingrediënten labelen en niet de volledige maaltijd. We spannen ons trouwens in om binnen het ministerie van de Vlaamse gemeenschap meer bio-ingrediënten in onze menu's in te brengen. “

Tenslotte is het erg belangrijk te weten of er afspraken gemaakt werden rond de vooropgestelde timing.

“Na de ministerraad kwam de werkgroep terug samen en het Oostenrijks voorzitterschap zal een nieuw compromis opleveren. Ook moet het advies van het parlement nog afgewacht worden. Ik volg uw bezorgdheid dat het bereikte principiële akkoord voor de raadsverordening moet samengaan met een akkoord over de gehele tekstbundel, inbegrepen alle uitvoeringsbesluiten. Wil men de nieuwe verordening in 2009 laten ingaan en wil men de sector blijvende rechtszekerheid geven, dan mag er niet getalmd worden met de verdere noodzakelijke besprekingen.”

bron: biotheek, 06/06/2006

Biologische producten komen vooral uit buitenland

Sinds vorig jaar is de biologische sector erin geslaagd de dalende trend om te keren. Bio zit weer in de lift, de omzet steeg voor Vlaanderen met 2,1 procent. Maar de boeren zijn niet erg happig om op die kar te springen. Het grootste deel van onze bioproducten moet dan ook geïmporteerd worden. Voor de 6.000 ton die we in eigen land produceren, staat een import van 16.000 ton, schrijft De Standaard.



"Jarenlang zien we al bioproducten in de winkel, maar structureel moet de uitbouw van de sector nog beginnen", zegt Tony De Bock van Bio-Planet. Bio-Planet opende haar eerste winkel in 2001, heeft er nu drie en hoopt op termijn een achttal winkels in Vlaanderen te hebben. Maar nog al te vaak moeten ze naar het buitenland voor bevoorrading. "Er zijn in Vlaanderen gewoon te weinig biogroenten en -fruit", getuigt De Bock. "Bovendien is de kwaliteit ervan te weinig constant. Voor andere groenten kan er al kwaliteit zijn, maar geraken we niet aan de benodigde hoeveelheid".

Bijkomend probleem is het transport. "De kleinschaligheid weer", weet Tony De Bock. "En, laten we eerlijk zijn, de overgang van geitenwollen sokken naar professionalisme. Toen we begonnen, kwam hier een zuivelleverancier in volle zomer toe met een bestelwagen met melk en yoghurt. Een koelbak had hij niet en na enkele uren onderweg in de blakende zon was alles flink te beginnen gisten. We konden niet anders dan de man terug naar af te sturen. Dat maken we nu niet meer mee, maar de sector is nog altijd klein en te jong om ook op dat vlak op punt te staan. Het is één van de bijkomende redenen waarom we soms beter af zijn met import".

Bij Bioforum zijn ze zich bewust van deze kinderziekten, maar proberen ze te relativeren. "Een deel import zal er altijd zijn", zegt coördinator Marianne Vergeyle. "Bij bio moet je veel meer rekening houden met de seizoenen en de oogst". Toch kan ook zij er niet aan uit dat ondanks de groeiende verkoop de landbouw achterblijft. Slechts 0,5 procent van de Belgische aanvoer wordt biologisch geteeld. Wereldwijd is dat 3,5 procent. Landen als Italië (9%) en Oostenrijk (11%) gaan nog veel verder.

"Veel is gelegen aan de vooroordelen die blijven bij onze landbouwers", luidt het bij Bioforum. "Het geitenwollen sokkenimago: we gaan onze producten niet kwijtraken, er is teveel werk aan, we gaan niet genoeg verdienen,... Het zijn allemaal argumenten die we vaak horen. Terwijl uit de praktijk precies het tegendeel blijkt. Daarom is het mijn vaste overtuiging dat op termijn meer landbouwers zullen volgen", besluit Vergeyle.

Want ondanks al deze kinderziekten, ziet de toekomst voor bio er bepaald hoopvol uit. Bio-Planet bijvoorbeeld noteert een jaarlijkse groei van 20 tot 30 procent en maakte vorig jaar - veel vroeger dan verwacht - voor het eerst winst. "Een grote sector zullen we wellicht nooit worden", beseft Tony De Bock. "Vijf procent van de markt en de meest optimistische schattingen spreken van misschien ooit tien procent. Mits verdere professionalisering moet dat inderdaad mogelijk zijn. De smaak bovenop het gezonde, dát moet de troef van de biologische landbouw worden".

bron: vilt.be, 06/06/2006

Lespakket brengt biologische landbouw naar de klas

De Vereniging voor Ecologische Leef- en Teeltwijze, kortweg VELT, heeft dinsdag in Neerijse haar project "Bio met klasse" voorgesteld. Het gaat om een lessenspakket waarmee jongeren tussen 12 en 18 jaar leren over de basisprincipes van biologische landbouw en voeding.

De Vlaamse minister-president, Yves Leterme, bevoegd voor Landbouw, kwam "Bio met klasse" dinsdag mee voorstellen op een bioboerderij. Hij pleitte voor een verdere professionalisering van de biologische landbouw. De sector lijkt zich na enkele jaren van achteruitgang te herpakken. "Als jonge en innovatieve sector heeft de biologische landbouw grote nood aan goed opgeleide bedrijfsleiders en arbeidskrachten", aldus Leterme.

"Bio met klasse" is een lessenspakket over bio, milieu, duurzaamheid, sociale rechtvaardigheid en ethiek. Het probeert aan te tonen dat biolandbouw een belangrijke rol speelt binnen duurzame landbouw als oplossing voor de moeilijkheden van de huidige landbouw. VELT wil jongeren laten



kennismaken met bio om het draagvlak ervan te vergroten.

Het project bevat speelse activiteiten zoals proeverijen, aangevuld met onderzoek en gespreksmethodes over zeer uiteenlopende onderwerpen gaande van de bioboerderij over dierenwelzijn tot bioyoghurt. Het lesmateriaal werd opgesteld voor zowel leerkrachten als leerlingen en gebundeld in één grote map vol intro-, project- en themalessen en fiches. Er zijn voorts ook al zestig bioboeren in Vlaanderen die leerlingen willen ontvangen op hun boerderij.

Het idee voor "Bio met klasse" ontstond in november 2004, toen VELT een eerste lessenspakket samenstelde over bio voor leerlingen uit het algemeen secundair. In januari 2005 volgde een oproep in Klasse. Een werkgroep aangevuld met deskundigen werkte het pakket verder uit en testte het uit op leerlingen uit onder meer Jette, Lier en Turnhout. Dinsdag volgde dan de officiële voorstelling naar aanleiding van de Week van de Biologische Landbouw.

Alle Vlaamse scholen van het algemeen secundair onderwijs krijgen één gratis pakket, andere scholen kunnen het aanvragen of downloaden op www.biometklasse.be.

Bron: Belga, geknipt uit vilt.be, 06/06/2006

Gentse studenten 'komen uit hun kot' voor bio

In het kader van de Bioweek 2006, die georganiseerd wordt door Bioforum Vlaanderen, konden Gentse studenten deze ochtend genieten van een bio-ontbijt in de tuin van de Sint-Pietersabdij. En niet alleen studenten waren van de partij, ook burgemeester Frank Beke kwam mee genieten.

Het Gentse bio-ontbijt kadert binnen de Bioweek 2006, die loopt van 3 tot 11 juni. Hierbij kan het ruime publiek kennis maken met een waaier aan biologische producten. Heel wat activiteiten worden op poten gezet, zoals biomarkten, biofestivals, bedrijfsbezoeken aan bio-producten,....

Vanaf 8 uur deze ochtend konden de studenten van de Gentse Universiteit zich te goed doen aan verse koffie, broodjes, fruit, speculaas, yoghurt en veel meer lekkers. De bedoeling was niet enkel om de studenten eens goed te verwennen voor de examendrukke, maar vooral om hen vertrouwd te maken met biologische producten. Het ontbijt was duidelijk een succes, enkele honderden studenten zijn er letterlijk voor uit hun kot gekomen. "Het is fijn om samen met vrienden rustig en gezond te kunnen ontbijten, zo vlak voor de examens," zeggen Manon Sikkeman en Nelle Huygen, beiden studentes aan de opleiding burgerlijk ingenieur architect.

Het bio-ontbijt is geïnspireerd door de Kom uit uw Kot campagne van de Verenigde Verenigingen. De campagne wil mensen stimuleren om mekaar te ontmoeten en het verenigingsleven te ontdekken. Het is een duidelijk signaal voor een solidaire en democratische samenleving. En niet enkel studenten gaven gehoor aan de oproep, ook Frank Beke kwam uit zijn kot voor het bio-ontbijt. "Als student nam ik vaak zelf te weinig tijd om te ontbijten, ik vind dit dan ook een uitstekend initiatief," zegt Frank Beke. De interesse voor biologische voeding zit duidelijk in de lift. "De toenemende vraag naar gezonde voeding is een dankbare stimulans voor de producenten van biologische voeding," weet Filip Bullens van Bioforum Vlaanderen. Voor een overzicht van de verdere activiteiten deze week, kan u terecht op de website van de Bioweek.

**Voor meer informatie over de Bioweek kan u terecht bij
Greet Donckers (Bioforum Vlaanderen), tel. 03 286 92 66
Steven Geirnaert (Gents Milieufrent), tel. 09 242 87 59.
www.bioweek.be**

Voor meer informatie over de Kom uit uw Kot campagne kan u terecht bij



Danny Jacqmot, tel 02 246 37 69
www.komuituwkot.be

bron: Kom Uit Uw Kot, 07/06/2006

Groen! wil "echt" actieplan tegen pesticiden

De partij Groen! wil dat ons land een reductieplan opstelt voor pesticiden. Dat hebben Groen!-europarlementslid Bart Staes en Vlaams volksvertegenwoordiger Rudi Daems (Groen!) donderdag gezegd op een persconferentie. Groen! wil onder meer dat de overheid bekendmaakt welke warenhuizen en verkooppunten groenten en fruit verkopen met pesticidenresten.

België staat wat betreft gebruik van pesticiden en insecticiden aan de top van Europa, aldus Groen!. Uit recent onderzoek in ons land blijkt dat in bijna de helft (48 procent) van alle stalen groenten en fruit pesticiden zitten. "Onze veldsla, selderie, courgettes, serresla en aardbeien zitten vol pesticiden", zeggen de twee politici. Meer biologisch, en dus zonder pesticiden, geteelde groenten en fruit zijn volgens Staes en Daems een oplossing. Hun eis voor een pesticidenreductieplan kadert dan ook in de Bioweek, die loopt van 3 tot 11 juni.

Volgens Groen! zijn de slechte cijfers het bewijs dat het plan voor de reductie van pesticiden van de federale ministers Bruno Tobback en Rudy Demotte niet werkt. Dat plan werd eind 2004 goedgekeurd en moet eind dit jaar uitmonden in een nationaal reductieprogramma. "Een lege doos", aldus Staes en Daems, die zeggen dat het plan een opsomming is van reeds genomen maatregelen en dat het erg onwaarschijnlijk is dat het nationale plan er eind 2006 komt. "Want de samenwerking tussen gewesten en federale overheid raakt niet op elkaar afgestemd."

De partij roept daarom op tot een nationaal Pesticiden Actie Plan. "Een plan met één norm en één meetmethode voor het hele land, want momenteel zijn er teveel verschillen", aldus Groen!. De partij wil dat er nog voor het einde van het jaar een samenwerkingsakkoord komt tussen de gewesten en de federale overheid.

Samen met Daems formuleert Staes vijf voorstellen om de pesticiden in België terug te dringen. Een Nationaal Actieplan is punt één. Voor het tweede voorstel, "kwantitatieve en kwalitatieve reductie van pesticiden", haalde de partij inspiratie in het buitenland. "Het gebruik van pesticiden moet tegen 2010 met 95 procent zijn verminderd in vergelijking met 2005, zoals in Nederland". Voor de kwalitatieve reductie ging Groen! te rade bij de Denen: maximaal twee behandelingen met aanbevolen hoeveelheden.

Ook voor het vierde voorstel keek de partij over de grenzen, bij onze noorderburen. De Nederlandse overheid maakte bekend welke winkelketens en verkooppunten groenten en fruit verkopen met resten van pesticiden. Een idee dat aanvankelijk bij de Nederlandse supermarkten op heel wat verzet stootte, maar de verkoop niet in elkaar deed stuiken en globaal een goed resultaat opleverde, aldus Staes. Welke Belgische verkooppunten groenten en fruit met pesticidenresten gebruiken, weet het europarlementslid niet, maar volgens hem heeft het federaal voedselagentschap daarover al metingen uitgevoerd.

Groen! stelt daarnaast voor de erkenning in te trekken van alle pesticiden die een risico vormen voor de gezondheid, en de consumenten- en milieuorganisaties dichterbij het pesticidenbeleid te betrekken. Volgens de partij moeten er tot slot meer bufferzones komen rond woon- en recreatiegebieden.

Bron: Belga, geknipt uit vilt.be, 01/06/2006

Persbericht Minister van Volksgezondheid Vervotte bekend: 'Ik steun bio'



Naar aanleiding van haar bezoek op Pinkstermaandag aan de biomarkt in Boom tijdens de Bioweek 2006 bevestigde minister Vervotte van Volksgezondheid dat ze de biologische sector wil ondersteunen. Ze engageert zich om bio stapsgewijs een plaats te geven in de overheidspublicaties rond voedingsbeleid.

Voor baby's en jonge kinderen is het erg belangrijk dat ze van jongsaf een gezonde en evenwichtige voeding krijgen. Biologische voeding beantwoordt aan deze norm: vers, volwaardig en zuiver. Daardoor halen jonge kinderen extra voordeel uit een overwegend biologische voeding. Kinderen zijn extra kwetsbaar voor de effecten van pesticiden en synthetische smaak- en kleurstoffen en ontwikkelen makkelijk allergieën. Biologische voeding is vrij van restanten van bestrijdingsmiddelen, smaak-, kleurstoffen of andere additieven en rijk aan gezonde stoffen. Daardoor draagt biovoeding bij tot een gezonde ontwikkeling van het jonge volkje.

Kinderkribbes kunnen deze gezonde ontwikkeling ondersteunen door in de maaltijden die ze aanbieden stap voor stap meer bioproducten te gebruiken. Op korte termijn volledig omschakelen is niet altijd makkelijk, maar de melk vervangen door biologische melk of elke dag een stuk biofruit aanbieden zijn haalbare stappen. Binnen de actie 'Biofruit op school' zijn er trouwens al heel wat scholen die dit realiseren.

In Vlaanderen zijn er ook kinderkribbes die over de hele lijn of in grote mate biologische voeding aanbieden aan hun kleintjes. Het Toverhuis in Kessel-Lo, het Schatteneiland in Leuven, Alleskidzz in Antwerpen en Biobabies in Overijse bereiden dagelijks bijna hoofdzakelijk biologische maaltijden voor hun babies en peuters. Deze kribbes, gecontroleerd door Kind en Gezin, zijn echte pioniers die de weg banen door contact te leggen met leveranciers en gezonde menu's op biologische basis samen te stellen.

BioForum, de koepelorganisatie voor biologische landbouw en voeding, roept overheidsinstanties zoals Kind en Gezin en het Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie op om de biologische sector te ondersteunen en meer informatie over biologische voeding op te nemen in hun publicaties.

Minister van Volksgezondheid Vervotte bevestigde vandaag dat ze zich hiertoe wil engageren. BioForum is verheugd over deze steun en hoopt op een blijvende samenwerking met het Ministerie van Volksgezondheid.

Meer informatie: Sabine Caremans, beleidsmedewerkster BioForum Vlaanderen, 03 286 92 75, 0498 29 63 89, sabine.caremans@bioforum.be

bron: BioForum, 05/06/2006

Meer aandacht voor bio in overheidsvoorlichting

De biologische landbouw krijgt een plaats in de voorlichtingscampagnes van de Vlaamse overheid over gezonde voeding. BioForum, de koepelorganisatie van de biologische landbouwsector, meldt dat Vlaams minister van Volksgezondheid Inge Vervotte (CD&V) dit engagement heeft aangegaan tijdens haar bezoek aan de biomarkt in Boom op Pinkstermaandag.

"Jonge kinderen halen extra voordeel uit een overwegend biologische voeding", zegt Sabine Caremans, beleidsmedewerkster van BioForum. "Kinderen zijn immers extra kwetsbaar voor de effecten van pesticiden en synthetische smaak- en kleurstoffen en ontwikkelen gemakkelijk allergieën. Biologische voeding is daarentegen vrij van pesticidenresidu's, smaak- en kleurstoffen en andere additieven".

BioForum erkent dat het voor kinderkribbes niet makkelijk is om op korte termijn om te schakelen naar bio. Maar melk vervangen door biologische melk of elke dag een stuk biofruit aanbieden, zijn haalbare stappen, luidt het. Volgens BioForum zijn er al een aantal kinderkribbes die over de hele



lijn of in grote mate biologische voeding aanbieden aan hun kleuters. BioForum vraagt aan Kind en Gezin om meer informatie over biologische voeding op te nemen in hun publicaties.

bron: vilt.be, 05/06/2006

De lange weg naar biovolwassenheid

70 procent van de mensen koopt wel eens bio. Maar dat betekent nog niet dat de sector een toonvoorbeeld van professionalisme is. „Pas het laatste jaar komt daar enige verbetering in, zegt Marianne Vergeyle van Bioforum, de overkoepelende organisatie van de sector.

Twee jaar geleden, vlak voor Kerstmis 2004. Bij Bio-Planet, de gespecialiseerde supermarktketen van Colruyt, krijgen ze een mail van een bioboer: De laatste weken hard gewerkt. Ik trek er een weekje tussenuit.

„Dat is de situatie waar we uit komen, lacht Tony De Bock van Bio-Planet. „Op geen enkel moment stond die man er bij stil dat onze rekken leeg zouden blijven en dat wij in de belangrijkste periode van het jaar onze klanten niet konden bedienen. De anekdote is tekenend voor de biosector en de weg die ze aan het afleggen is. Jarenlang zien we al bioproducten in de winkel, maar structureel moet de uitbouw van de sector nog beginnen. Het is een van de redenen waarom zoveel bio in onze winkelrekken nog steeds geïmporteerd wordt. Bio-Planet opende haar eerste winkel in 2001, heeft er nu drie en hoopt op korte termijn een achttal winkels te hebben in Vlaanderen. Maar nog al te vaak moeten ze naar het buitenland voor de bevoorrading. „Er zijn in Vlaanderen gewoon te weinig biogroenten en -fruit", getuigt Tony De Bock. „Bovendien is de kwaliteit te weinig constant. In eigen land vinden we bijvoorbeeld maar twee weken per jaar verkoopbare biobloemkool. Voor andere groenten kan er al kwaliteit zijn, maar raken we niet aan de benodigde hoeveelheid. Er is bijvoorbeeld een warm weekend in aantocht maar we geraken onmogelijk aan sla. Tja, dan kun je niet anders dan importeren natuurlijk.

België blijft achter

Bijkomend probleem is het transport. „De kleinschaligheid weer, weet Tony De Bock. „En, laten we eerlijk zijn: de overgang van geitenwollen sokken naar professionalisme. Toen we begonnen, kwam hier een zuivelleverancier in volle zomer toe met een bestelwagen met melk en yoghurt. Een koelbak had hij niet en na enkele uren onderweg in de blakende zon was alles flink beginnen te gisten. We konden niet anders dan de man terug naar af sturen. Dat maken we nu niet meer mee, maar de sector is nog altijd te klein en te jong om ook op dat vlak op punt te staan. Het is een van de bijkomende redenen waarom we soms beter af zijn met import.

Bij Bioforum zijn ze zich bewust van deze kinderziekten maar proberen ze te relativeren. Mariane Vergeyle: „Een deel import zal er altijd zijn. Sinaasappelen en mango's groeien hier nu eenmaal niet. Bij bio moet je bovendien veel meer rekening houden met de seizoenen en de oogst. Er zijn niet het hele jaar door appels in België. Waarom dan niet af en toe importeren?

Toch kan ook zij er niet aan uit dat ondanks de groeiende verkoop de landbouw achterblijft. Slechts 0,5 procent van de Belgische aanvoer wordt biologisch geteeld. Wereldwijd is dat 3,5 procent. Landen als Italië (9 procent) en Oostenrijk (11 procent) gaan nog veel verder. „Veel is gelegen aan de vooroordelen die blijven leven bij onze landbouwers, luidt het bij Bioforum. „Het geitenwollen sokkenimago. We gaan onze producten niet kwijtraken. Er is veel te veel werk aan. We gaan niet genoeg verdienen. Het zijn allemaal argumenten die we vaak horen. Terwijl uit de praktijk precies het tegendeel blijkt. Daarom is het mijn vaste overtuiging dat op termijn meer landbouwers zullen volgen.



Smaak plus gezond

De landbouwers die wij contacteerden, zijn daar echter niet van overtuigd. Een aantal bedenkingen komt steeds terug: biologisch telen is te arbeidsintensief en de loonkosten te hoog. De controles zijn te duur, de administratie voor premies en subsidies te ingewikkeld, te veel oogsten gaan verloren. Bovendien schrikt de overstap velen af. Pas na twee jaar - als alle sporen van pesticiden verdwenen zijn - mag een boer officieel bioproducten verkopen. In de landbouwsector - waar nu al 60 procent van de boeren financiële problemen heeft - is dat moeilijk te dragen.

Ondanks al deze kinderziekten, ziet de toekomst voor bio er bepaald hoopvol uit. Bio-Planet bijvoorbeeld noteert een jaarlijkse groei van 20 tot 30 procent en maakte vorig jaar - veel vroeger dan verwacht - voor het eerst winst. „Een grote sector zullen we wellicht nooit worden, besluit Tony De Bock dan ook. „Vijf procent van de markt, alleroptimistischere schattingen spreken van misschien ooit tien procent. Mits verdere professionalisering moet dat inderdaad mogelijk zijn. Biobrood, één van de grootste stijgers in ons aanbod, is een schoolvoorbeeld van hoe we daarbij te werk moeten gaan. Vroeger kocht je biobrood omdat het gezonder was en best nog lekker ook. Nu koop je het omdat het stukken lekkerder is dan het gewone brood. En gezond bovendien. De smaak bovenop het gezonde, dát wordt onze troef.

Bron: Het Nieuwsblad, 06/06/2006

Biokoper vindt hoge prijs geen probleem

BioForum wil biovoeding promoten bij kindercrèches, zegt coördinator Marianne Vergeyle, naar aanleiding van de Bioweek van 3 tot 11 juni.

Zeven op de tien gezinnen kochten vorig jaar wel een keertje een bioproduct. En die zeven gezinnen gaven gemiddeld 65 euro aan biovoeding uit. Biogroenten blijven met een aandeel van 21 procent veruit de belangrijkste categorie binnen de biologische voedingskorf. Maar biobrood, deegwaren, koekjes zijn sterke stijgers. Om biologische voeding te promoten loopt de Bioweek onder de slogan 'Bio, mijn natuur'. Want wie voor bio kiest, doet dat omdat het gezond en lekker is en goed voor dieren, planten en het milieu. Desondanks maakt biologische voeding nog altijd maar 1,4 procent uit van de totale voedingsmarkt.

Dat blijft toch erg weinig?

Ik vind van niet. We hebben een zeer grote groei gekend na de dioxinecrisis. Vooral de vraag naar biologisch vlees en biologische kip was toen groot. Zo groot dat de sector niet kon volgen. Daarna is de markt teruggevallen en nu groeien we langzaam. Maar ondertussen is de sector geprofessionaliseerd. Biologische boeren zijn gaan samenwerken in coöperaties. Melkerijen hebben zich georganiseerd in Biomelk Vlaanderen. Nu kunnen we de groei wel aan.

Maar het marktaandeel (1,4 procent) ligt nog steeds lager dan in bijvoorbeeld Nederland (2,5) of Duitsland (2,8).

Dat klopt, maar zij zijn vroeger begonnen met biovoeding en hebben zich veel sneller geprofessionaliseerd.

Blijft het hoge prijskaartje van biovoeding geen obstakel? Groen! stelt nu voor om de btw op alle bioproducten en de bio-horeca te verlagen.

Deze week is een Nederlands onderzoek bekend geraakt waaruit blijkt dat de prijs niet het belangrijkste obstakel is. De prijs van bioproducten werd met 40 procent verlaagd en dat had



nauwelijks of geen invloed op de omzet. Wie voor biologisch kiest, wil kwaliteit en is bereid om de meerprijs te betalen. De biokoper besteedt gemiddeld 4 à 5 procent meer aan algemene voeding in vergelijking met de gemiddelde Belg. Meestal gaat het om welgestelde gezinnen met kinderen en welgestelde gepensioneerden.

Wat moet er dan gebeuren opdat de biomarkt zou groeien?

In Nederland is de groei vooral gerealiseerd door de caterings. Het zou helpen als meer restaurants, bedrijfsrestaurants en schoolmaaltijden bioproducten zouden gebruiken. BioForum gaat zich nu vooral toeleggen op kindercrèches om hen te stimuleren meer bioproducten te gebruiken voor de maaltijden. (ig) Op negen stationspleinen worden biomarkten gehouden. In heel Vlaanderen kan iedereen bio leren kennen en proeven op lokale markten, tijdens bioproeverijen, boerderij- en bedrijfsbezoeken. De volledige kalender staat op: www.bioweek.be

bron: De Standaard, 03/06/2006

Colruyt plant nieuwe vestigingen Bio-Planet

De supermarktketen Colruyt gaat nieuwe bio-supermarkten openen. Momenteel zijn er drie vestigingen van Bio-Planet in Kortrijk, Gent en Dilbeek. De discountketen heeft een pand in Leuven aangekocht en voert ook in Mechelen gesprekken. De winkels zouden al in 2007 kunnen opengaan, "maar dat hangt van verschillende factoren zoals de vergunningen af", zegt Luc Rogge, algemeen directeur van Colruyt, in De Standaard.

Colruyt schat dat er ruimte is voor 10 tot 15 biosupermarkten in België. Bio-Planet verkoopt zowel voeding als niet-voeding. In de discount-supermarkten van Colruyt heeft Colruyt het eigen merk Bio-time. De producten worden ook online verkocht: het gaat om meer dan 3.000 bioreferenties. De bevoorradings blijft een lokaal gebeuren: van de 220 leveranciers zijn er 170 Belgisch. Bio-Planet voert deze week speciale acties in verband met de Bioweek. In de gewone Colruyt-winkels is er een biokortingactie.

Zeven op de tien gezinnen kochten vorig jaar wel een keertje een bioproduct. En die zeven gezinnen gaven gemiddeld 65 euro aan biovoeding uit. Biogroenten blijven met een aandeel van 21 procent veruit de belangrijkste categorie binnen de biologische voedingskorf. Maar biobrood, deegwaren, koekjes zijn sterke stijgers. Desondanks maakt biologische voeding nog altijd maar 1,4 procent uit van de totale voedingsmarkt.

Het zou helpen als meer restaurants, bedrijfsrestaurants en schoolmaaltijden bioproducten zouden gebruiken. BioForum gaat zich nu vooral toeleggen op kindercrèches om hen te stimuleren meer bioproducten te gebruiken voor de maaltijden, aldus coördinator Marianne Vergeyle.

bron: vilt.be, 03/06/2006

Producenten biosalami Sabio winnen Bio-award 2006

Op het stationsplein van het Gentse Sint-Pietersstation werd vrijdag de aftrap gegeven voor de Bioweek die plaatsvindt van 3 tot 11 juni. Naar jaarlijkse gewoonte werd ook de Bio-award uitgereikt aan een bedrijf of organisatie die een extra stimulans heeft gegeven aan de biosector. Winaars van 2006 zijn rundveehouder Geert Van Laere en vleeswarenfabrikant Lorenz Goeminne van Vleeswaren Ivan met hun biosalami Sabio van rundvlees, zonder kleurstoffen, smaakstoffen en bewaarmiddelen.

In aanwezigheid van een aantal prominenten waaronder staatssecretaris voor Duurzame



Ontwikkeling Els Van Weert, Oost-Vlaams gedeputeerde Alexander Vercamer en NMBS-topman Jannie Haek ontvingen de producenten van Sabio de Bio-award voor "hun succesformule en hun vraaggerichte en innovatieve aanpak". Van Laere en Goeminne doen alles zelf, van de teelt van het dier tot de verkoop in de speciaalzaak. "Zo behouden we het overzicht over de hele keten en laten we niets aan het toeval over", klonk het bij de winnaars.

Maar de Bioweek is meer dan de uitreiking van de Bio-award. "Wij willen een week lang heel Vlaanderen laten kennismaken met biologische producten", legt BioForum-coördinator Marianne Vergeyle uit. Zo staan er onder meer biomarkten, bioproeverijen, boerderijbezoeken, fietstochten, wereldfeesten en biobabbels op het programma. In heel wat bedrijfsrestaurants zoals dat van de NMBS, van KBC en van de provincie Oost-Vlaanderen worden biologische producten geserveerd.

"Maar wij hebben deze week ook een politieke agenda", gaat Vergeyle verder, "wij willen minister van Welzijn Inge Vervotte overtuigen om een stappenplan te ontwikkelen om maaltijden voor baby's en kinderen meer en meer te bereiden met biologische producten. Zo kunnen bijvoorbeeld kinderkribbes systematisch starten om biologische maaltijden aan te bieden".

bron: vilt.be, 02/06/2006

NMBS-stations promoten biovoeding

Van 3 tot 11 juni gaan stations van de NMBS biovoeding promoten tijdens de bioweek. Op negen stationspleinen in België zullen 'feestelijke' biomarkten georganiseerd worden. Daar kun je je mandje gaan vullen met biologische producten.

De evidentie zelf, vinden zowel NMBS als het organiserende BioForum. "Wie kiest voor bio, denkt duurzaam. En wie op de trein stapt, kiest voor duurzame mobiliteit", zo klinkt het. Slogan van de bioweek is 'Bio, mijn natuur'.

De boodschap daarachter is dat wie kiest voor bio dat niet enkel doet omwille van de dieren, planten en het milieu, maar ook uit eigenbelang omdat het "gezond en lekker" is.

BioForum wil er voortaan overigens vroeg bij zijn. De organisatie gaat daarom samenwerken met Kind en Gezin om bio te promoten bij ouders en kinderen die nog niet uit de pampers zijn.

Bron: De Morgen, 03/06/2006

Steeds meer Gentenaars sluiten aan bij Voedselteams

In de wijk Rooigem wordt binnenkort het vijfde Voedselteam in Gent opgestart. Het systeem werkt zeer eenvoudig: je bestelt wat je nodig hebt en dat wordt een week later geleverd in een depot in de buurt. "Het systeem zit duidelijk in de lift, vooral dankzij mond-aan-mond-reclame. De afgelopen drie jaar steeg het aantal deelnemende gezinnen in Oost-Vlaanderen van 74 naar 263, een honderdtal is afkomstig uit Gent", vertelt Pat De Buck, verantwoordelijke voor de **Voedselteams** in Oost- en West-Vlaanderen, in Het Laatste Nieuws.

In Gent bestaan al voedselteams in Rabot, Macharius-Heirnis, Sint-Pieters en Sint-Amandsberg. Binnenkort komt daar ook Rooigem bij. "Lid zijn, kost een minimale inspanning. Van zaterdag tot en met donderdag kan je op het internet een bestelling plaatsen. In tegenstelling tot bio-pakketten kan je precies kiezen wat je wil. De levering volgt een week later in een centraal depot in de buurt. Daar ontvang je de gevraagde producten en een overschrijving om alles te betalen", zegt De Buck.

Het jaarlijkse lidgeld bedraagt 7,5 euro, maar het voedsel is wel goedkoper dan in een warenhuis.



"Voor een liter biologische melk betaal je 80 cent, terwijl ze in de winkel 1,1 euro kost. Die 80 cent is vier keer zo veel dan de boeren normaal van een afnemer ontvangen. Zowel het teamlid als de landbouwer winnen er dus bij", luidt het.

bron: vilt.be, 02/06/2006

Klara-man in geel heet Philip Haers (en tuiniert biologisch)

Wie is toch die opvallende kerel die strak in het knalgele pak Klara promoot in deze krant? Eerder was de man met baard al te zien in de knotsgekke clips die Klara hip maakten. Het is Philip Haers uit het Oost-Vlaamse Bassevelde, een man die pendelt tussen acteren en biologisch tuinieren.

Philip maakte begin dit jaar furore in een maffe clip waarin hij als muziekmissionaris door Mexico trekt en door te veel tequila zijn truck aan een of andere latino verliest. Het leverde hem wat media-aandacht op. Hij vertelde toen onder meer dat hij geen vaste job heeft, maar zich wel bezighoudt met biologisch tuinieren. Zo twijfelde Philip of hij wel zou meedoen aan die eerste Klaraspots: "Mijn radijzen moesten verzorgd worden." Daarnaast is hij geboeid door alles wat met spiritualiteit te maken heeft. Zo stampte Haers een ecologische verkaveling uit de grond waar alles duurzaam werd gebouwd.

Pas dankzij Klara kwam hij echt in contact met klassieke muziek. Je kan het al een beetje raden: de gele man is vooral weg van folk- en wereldmuziek. Toch heeft Philip Haers blijkbaar ook ambitie als acteur, want Klara vond hem terug op een castinglijst van een reclamebureau. Adjunct-nethoofd Nora Nys: "We waren op zoek naar een prediker of een soort apostel die Klara in het buitenland bekend moest maken. Daarom hebben we voor hem gekozen. Ik geloof dat het eerste filmpje in Schotland werd gedraaid. Het werkte, dus gingen we met hem door. Ook voor de campagne rond Geel, met dat gele pak, past hij nu heel goed."

Haers zelf plant inmiddels een documentaire rond water en muziek. wordt dus vervolgd.

Klara in Geel, van 3 tot 5 juni op Klara en op verschillende locaties in Geel. Alle info over de uitzendingen, concerten, tentoonstellingen en andere activiteiten op www.klara.be. Tickets en info: 014-57.03.41.

bron: Belang van Limburg, 03/06/2006

Opendeurdag bij Probila-Unitrab op 18 juni

Op zondag 18 juni zet Probila-Unitrab, de beroepsvereniging voor verwerkers en verdelers van biologische producten, voor de allereerste keer de deur van haar kantoor wagenwijd open. Uitnodiging aan alle geïnteresseerden! Gratis proevertjes, animatie en activiteiten voor jong en oud. U bent van harte welkom!

Programma:

Voormiddag 10u-13u : Open kantoor met een voorstelling van de werking van Probila-Unitrab - Thema-opstelling "De voortrekkersrol van de biosector" - Kinderanimatie (spingkasteel, clown, ballonnetjes, grime etc) - natuurlijke gezichtsopmaak (verzorgd door Oce-Bio met natuurlijke producten van Lavera) - Doorlopend biologisch hapjesbuffet

's middags : Lekkere biomaaltijd tegen de democratische prijs van 10 euro (5 euro voor kinderen tot 12 jaar, gratis voor kinderen tot 6 jaar)



Namiddag 14u-17u: Gezinswandeling door het landschap van Sint-Agatha-Rode OF afvaart van de Dijle in bootjes - Biovieruurtje

Inschrijven:

Inschrijven is verplicht en kan tot 13 juni via het inschrijvingsformulier op <http://www.probila-unitrab.be/uploads/Inschrijvingsformulier%20NL.pdf> of via peggy.verheyden@probila-unitrab.be

bron: probila, mei 2006

Feest op Biomarkt van Heist op zondag 11 juni

Vorige zondag was de markt een succes.
Ook volgende zondag belooft het mooi weer te worden.

Volgende zondag pakken we het feestelijker aan, een toffe muziekgroep en de beeldhouwer zorgen voor het culturele, het ontbijt was vorige zondag een succes en dat doen we dus opnieuw. Verder zijn de vleeseters verwittigt; Erwin Van de Eynde zal er zeker zijn met zijn uitermate lekker aanbod. Het bio aanbod van de Wereldwinkel is een heuse stand aan het worden. Nieuw is de stand van de ontertussen bekende Peter de Herdt met Hempmade; kleding, textiel, cosmetica, voeding en drank van hennep en nog wel afkomstig uit de biolandbouw. Geschenkjies nodig? die vind je zeker bij Peter. Niet te vergeten onze altijd aanwezige vaste standhouders met groenten, brood en gebak, planten, haarverzorging en cosmetica.

Tot zondag met je boodschappenlijstje en tas natuurlijk.

bron: Nicole Stas, Biologische Boerenmarkt vzw, 06/06/2006

Bioweek krijgt dit jaar steun van de NMBS

Van 3 tot 11 juni vindt de Bioweek 2006 plaats, voor de tweede keer georganiseerd door BioForum Vlaanderen en BioForum Wallonie. De Bioweek krijgt dit jaar steun van de NMBS-Holding. Zij stelt negen stations en stationspleinen (Antwerpen, Brugge, Brussel, Gent, Leuven, Louvain-la-Neuve, Luik, Namen en Sint-Truiden) tijdens de Bioweek open voor biomarkten. De vier centrale bedrijfskeukens van de NMBS zullen ook bioproducten op het menu zetten.

In België kochten zowat zeven op de tien families in 2005 minstens één bioproduct. Het thuisverbruik van biologische voedingsproducten kende een omzettingstijging met 2,1 procent, tot meer dan 200 miljoen euro. Het totale marktaandeel van bio bedroeg 1,4 procent. Biogroenten blijven de populairste categorie. Ze vertegenwoordigen 21 procent van de totale biologische voedingskorf. Het belang van biologisch vlees en gevogelte nam wel af.

De Bioweek wil de bioconsumptie voort promoten en staat in het teken van "Bio, mijn natuur" en van duurzaamheid. Tijdens de week zijn er in heel België evenementen, met onder meer biomarkten, bioproeverijen, boerderijbezoeken en een symposium over biomarketing. Bij de lancering van de Bioweek, op 2 juni in Gent, wordt voorts de bio-award uitgereikt, aan een biobedrijf of een bio-organisatie die vorig jaar een extra stimulans gaf aan de biosector.

De Bioweek was oorspronkelijk een initiatief van het Vlaams Platform voor de Biologische Landbouw. Sinds 2005 zijn de organisatie en coördinatie in handen van BioForum, de koepelorganisatie van biologische landbouw en voeding. De Bioweek 2006 wordt ook opgehangen



aan de VLAM-campagne "Ik beken, ik gebruik straf spul" met het gezicht van voetballer Bob Peeters.

Bron: Belga, geknipt uit vilt.be, 31/05/2006

correctie: Afzetprojecten biologische landbouw

In onze vorige netknipsels werd verkeerdelijk gesuggereerd dat Probila en Belbior de vier vermelde afzetprojecten uitvoeren. De juiste uitvoerders zijn:

- Probila: afzet van biologische producten in de cateringsector
- Belbior: coöperatieve afzet van biologische producten (AGF, zuivel, vlees)
- Universiteit Gent: wetenschappelijk ondersteund ketenmanagement (groenten en fruit)
- Vredeseilanden: regionale afzetketen in het Brugse Ommeland

Met onze excuses!

bron: Biotheek, juni 2006

Open klantendag van 18 juni De Wikke

Van harte welkom!

12u30 - 18u00

Benedictushoeve, Sint Benedictusstraat 11, Herent

Programma:

12u30: duurzame brunch

14u00: **officiële opening van de BENEDICTUSWANDELING***

13u30, 15u00 en 16u30: rondleiding op het biologische veld

Doorlopend:

Infostands over duurzame ontwikkeling

Biobabbel

Koken met seizoens en streekgebonden groenten

Artisanale bieren en (h)eerlijke drankjes

Onze hoevewinkel is open, met bio groenten plukvers van het veld

De BENEDICTUSWANDELING* is een initiatief van het gemeentebestuur van Herent,

Natuurpunt en Wonen en Werken

De Wikke is het biologische tuinbouwproject van Wonen en Werken

bron: De wikke, mei 2006

Uw bioagenda deze maand

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

Doorlopend

- 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.



Voor meer agendapunten: www.biotheek.be! Voor de **bioweek**-kalender (van 2 tot 11 juni) kijk je op www.bioweek.be!

MET BELGERINKEL NAAR DE WINKEL

van zaterdag 6 mei 2006 - tot zaterdag 24 juni 2006

- Meer info: www.belgerinkel.be

BIOWEEK!

van zaterdag 3 juni 2006 - tot zondag 11 juni 2006

- Wat: Leer bio kennen!
- Meer info: www.bioweek.be

LAS NINAS BIOPARTY

vrijdag 9 juni 2006

- Wat: Las Ninas Bioparty! Na 8 succesvolle edities krijgen de bioparties een vrouwelijk tintje: Los Ninos wordt Las Ninas! Ontdek 'chicks and drags hit the decks'.
- Waar: Café capital stadspark Antwerpen
- Tijd: vanaf 22u
- Meer info: www.bioparty.be of www.lasninas.be

BIO- EN STREEKPRODUCTENMARKT

zondag 11 juni 2006

- Plaats: Provinciedomein van Huizingen, Torleylaan 100, 1654 Huizingen
- Tijd: 10-18u
- Meer info: Bruno Eylenbosch, tel: 02 / 3830020

OPENDEURDAG NATUURRESERVAAT BOURGOYEN-OSSEMEERSEN

zondag 18 juni 2006

- Plaats: stad Gent organiseert hier, in samenwerking met Velt Gent, een infostand over ecologisch tuinieren. Verder is er ook een workshop waarbij minimoestuintjes in potten aangelegd worden en een tuinentoer langs 2 stadstuinen.
- Tijd: 13-18u
- Meer info: Gentinfo, tel: 09 / 2101010, gentinfo@gent.be of www.gent.be/leefweek (vanaf 21 / 4)

BIOMARKT IN WOMMELGEM

vrijdag 23 juni 2006

- Plaats: Kerkplein, Wommelgem
- Tijd: 15-19u



- INTERNATIONAAL

EU - Grenswaarde biologisch product verdeelt EU

De EU is verdeeld over de transgene grenswaarde voor biologische producten. De 25 landbouwministers bespreken deze week het voorstel om een gehalte van maximaal 0,9 procent transgene organismen toe te staan. De landbouwraad in Brussel staat grotendeels in het teken van biologische landbouw. De transgene grenswaarde lijkt de discussie te beheersen, aangezien veel lidstaten deze veel te hoog vinden. Volgens de Commissie is de nuloptie - geen enkel transgeen organismen in biologische producten - onwerkbaar en belemmerend voor de verkoop. Diverse landen onder aanvoering van Griekenland eisen wel een veel lager percentage van de maximaal 0,9 procent besmetting waarmee Brussel op de proppen is gekomen.

Bron: Agr Dagblad, geknipt uit biofood online, 30/05/2006

EU - Révision de la législation des additifs et édulcorants

Markos Kyprianou, le commissaire européen en charge de la santé et de la protection des consommateurs, s'est réjoui ce 02 juin de l'accord intervenu au Conseil Santé de ce jour concernant la révision de 2 directives communautaires sur les additifs alimentaires et les édulcorants. Les modifications proposées comportent des prescriptions plus rigoureuses envers les nitrites et les nitrates dans les produits de viande, dans le prolongement d'un arrêt de la Cour de justice et d'un avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments concernant les taux admissibles de ces substances dans les produits de viande. La proposition approuvée aujourd'hui autorise aussi l'utilisation de sept nouveaux additifs alimentaires et étend l'autorisation d'emploi de certains autres additifs. Ces changements apportés à la législation en vigueur relative aux additifs alimentaires et aux édulcorants vont garantir un meilleur fonctionnement du marché interne et maintenir un niveau élevé de sécurité alimentaire et de protection des consommateurs.

En savoir plus

<<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/06/724&format=HTML&aged=0&language=FR&guiLanguage=en>>

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

EU - Claim over gezond eten moet kloppen

Voedingsmiddelenfabrikanten die op de verpakking beweren dat hun product goed voor het cholesterolgehalte is, of andere claims doen, moeten hun beweringen voortaan wetenschappelijk kunnen onderbouwen. Europese wetgeving daarover is goedgekeurd door het Europees Parlement. Als de Europese Raad dit najaar formeel goedkeuring geeft aan de nieuwe regelgeving mogen voedingsclaims nog twee jaar op de markt blijven. Voor gezondheidsclaims geldt een overgangperiode van drie jaar. Iedere EU-lidstaat stelt een lijst op van de bestaande gezondheidsclaims. Binnen drie jaar zorgt de Europese Commissie voor een definitieve lijst. Na deze periode moeten de gezondheidsclaims bekeken worden door EFSA en goedgekeurd worden door zowel de Commissie als de lidstaten.

Gezondheidsclaims voor alcoholhoudende producten ('met veel vitamine C' op een fles wijn) zijn altijd verboden. Fabrikanten mogen ook niet zomaar opschrijven dat een product weinig vet bevat. Ze zijn dan verplicht om in dezelfde letters ook de ongezonde eigenschappen te vermelden. Opmerkelijk is dat ook misleidende merknamen moeten verdwijnen, zij het pas over 15 jaar. Bijvoorbeeld het merk SlimFast mag dan alleen nog blijven bestaan als de fabrikant bewijst dat je er inderdaad snel van afvalt.

www.Consumentenbond.nl

bron: biofood online, 30/05/2006



EU - Organic week opened in EU institutions

Today the IFOAM EU Group and Bioforum inaugurate the "Organic Week" in the canteens of the European Parliament, the Committee of Regions and the European Economic and Social Committee, which will take place from June 06-09 (1). During this period EU officials and their guests have the possibility to enjoy each day an organic meal. This initiative is officially supported by the above mentioned European institutions and aims to endorse the use of organic food in public canteens.

"The experience of our members has shown that public procurement is an important strategy tool to promote organic food and farming and to ensure a dynamic development of the organic sector", said Francis Blake, president of the IFOAM EU Group.

"It is now up to the European Institutions and governments to take up the initiative and to ensure that organic food becomes an essential part in the daily menu of the canteens of the European institutions", added Marco Schlüter, head of the Brussels office. "This would be a natural consequence of the European Action plan on Organic Food and Farming (2) which was welcomed by all EU institutions. They now need to practice what they have preached. "

The initiative is a follow up of the Organic week in the canteens of the European Council and the European Commission (May 17-24) organised by IFOAM EU Group in conjunction with the Austrian Presidency (3). The EU institutions' canteens, offering thousands of meals every day, should set a good example for public and private canteens in the European Member States.

Successful implementation of organic catering has taken place in the private sector, such as IKEA (one million meals in 2006), Scandic Hotels or the bank WestLB with 22% organic meals. In Netherlands ten large NGOs, with four million members, signed a commitment in 2005 to change completely to organic catering. These examples show that organic catering can contribute significantly to increase the market of organic products (in Europe about 12.5 billion EURO). The IFOAM EU Group calls on National and European institutions to take this into account.

bron: Ifoam, 06/06/2006

NL - 17 en 18 juni Biologische Open Dagen: Welkom op het erf van de Noord-Hollandse boer

Kalfjes aaien in de stallen, meekijken bij de boer op het land of proeven van verse biologische producten. Tijdens de Biologische Open Dagen van Biologica op zaterdag 17 en zondag 18 juni stellen biologische boeren en tuinders in heel Nederland hun erven, akkers en stallen open voor publiek. Ook in Noord-Holland kunt u de boer op. De 25 deelnemende Noord-Hollandse biologische boeren organiseren tal van activiteiten voor jong en oud.

Oda Bögels uit Kolhorn heeft een biologische melkveehouderij en doet voor de tweede keer mee aan de Biologische Open Dagen: 'We beheren onze weilanden op een botanische manier, daardoor is er een enorme rijkdom aan grassen en kruiden. En dat trekt ook veel bijzondere weidevogels aan die hier elk jaar broeden. Graag laten we tijdens excursies zien wat er groeit en bloeit op ons land. Verder kunnen bezoekers in de stallen kijken en producten proeven van biologische zuivelproducent Groene Koe. Ook serveren we zelfgemaakte vlierbloesemlimonade en is er een foto-expositie.'

'Het leuke van de Open Dagen is dat het ons de kans biedt om misverstanden en vooroordelen uit de wereld te helpen. Dat biggetjes niet alleen in de lente, maar hele jaar door geboren worden, verbaast veel bezoekers bijvoorbeeld', vertelt deelneemster Carina de Wit-Schoorl van Hoeve Ooyenbargh in Burgerbrug. Ze houdt varkens en lama's en combineert het boerenbedrijf met een



meubelzaak in haar authentieke Noord-Hollandse stolpboerderij. 'Juist omdat consumenten tegenwoordig nauwelijks nog zien waar hun voeding vandaan komt, is het zo leuk en leerzaam om eens op een boerderij rond te kijken.'

Proeven van streekproducten

De Biologische Open Dagen worden dit jaar voor de negende keer georganiseerd door Biologica, de landelijke organisatie voor biologische landbouw en voeding. In het hele land doen ruim tweehonderd boeren en tuinders mee. De Open Dagen vormen de gelegenheid bij uitstek om kennis te maken met heerlijke streekproducten en te ontdekken wat het biologische land bij u in de buurt te bieden heeft. De deelnemende boerenbedrijven in de provincie Noord-Holland variëren van melkveehouderijen (sommige met kaasmakerijen) en akkerbouwbedrijven tot fruitkwekerijen, geitenboerderijen en zelfs een hertenboerderij. Tijdens de Open Dagen zijn er rondleidingen, proeverijen en veel activiteiten voor kinderen, zoals spelen in het hooi, speurtochten maken en ponyrijden.

Lekker fietsen mét gratis lunchpakket

Voor wie op de fiets het gevarieerde Noord-Hollandse platteland wil ontdekken, heeft Milieudefensie tijdens de Biologische Open Dagen een aantal mooie fietstochten langs de deelnemende boerderijen georganiseerd. De routes starten bij Natuurwinkels, waar op zaterdag 17 juni bovendien speciaal voor deze gelegenheid gratis lunchpakketjes voor onderweg zijn te krijgen. Kijk voor meer informatie, adressen en routebeschrijvingen op www.noordhollandsegrond.nl of www.biologica.nl

Een overzicht van de boerderijen die meedoen aan de Biologische Open Dagen is te vinden op www.biologica.nl. De Noord-Hollandse boerderijen staan ook vermeld op www.noordhollandsegrond.nl.

bron: biologica, 07/06/2006

NL - Gezondheidslogo 'Ik kies bewust'

Nederland is een nieuw voedingslogo rijker. De voedingsproducenten Unilever, Campina en Friesland Foods lanceerden 23 mei het 'Ik kies bewust logo'. De blauwe V (met op of ondergaande zon) geeft aan dat er in het product niet teveel ongezonde ingrediënten zitten, zoals verzadigde vetten, zout en suiker. Het moet de consument wegwijs maken bij het kiezen voor gezonde producten, als wapen tegen vervetting en overgewicht. Diverse supermarkten gaan met hun huismerk participeren. Albert Heijn, die vorig jaar zijn eigen klaverbladlogo 'gezonde keuze' introduceerde, kijkt voorlopig toe. Minister Hoogervorst, die het logo onthulde, zei blij te zijn met het initiatief, niet op de laatste plaats omdat de overheid er geen cent aan kwijt is. Ook het Voedingscentrum en de Consumentbond zijn positief, al gaat de normering niet ver genoeg. Zij zien liever dat de strengere criteria van de Gezondheidsraad gehanteerd worden. Dat is ook de mening van voedingshoogleraar Frans Kok van Wageningse Universiteit, die stelt dat nu economische motieven prevaleren boven gezondheidskundige.

Vanuit het perspectief van de biologische voedingsbranche is de lancering van dit nieuwe gezondheidslogo interessant. Biologisch mag niet officieel 'gezond' genoemd worden, maar gangbare producten met minder vet, suiker en zout wél. Zou natuurvoeding zich aan die lijn moeten conformeren, of moet de meer omvattende gezondheidsgedachte van biologisch verder ontwikkeld worden?

bron: Biofood online, 02/06/2006

UK test op fraude antibioticagebruik in biologische vleessector



In 2005 heeft het Britse Food Standards Agency (FSA) nieuwe testmethoden voor biologische producten ontwikkeld en getest naar aanleiding van beweringen dat sommige leveranciers betrokken waren bij fraude. Met de nieuwe tests kan uit kippen- en varkensbotten afgeleid worden hoe vaak de dieren een antibioticabehandeling hebben ondergaan. Biologische dieren mogen slechts één keer per jaar een antibioticabehandeling ondergaan tegen infecties. In de conventionele landbouw is dit vaker toegestaan. De test geeft ook aan of antibiotica meer systematisch – en illegaal – gebruikt zijn als groeibevorderend middel. De Soil Association, de belangrijkste biologische sector- én certificeringsorganisatie, meldt in een verklaring dat het blij is met het onderzoek. De organisatie acht de geloofwaardigheid van de snel groeiende biologische sector van het grootste belang en heeft daarom nu ook één vleesproducent de licentie ontnomen. Vanuit de FSA is een gerechtelijke procedure gestart tegen twee handelaars die vlees en vleesproducten ten onrechte verkopen als 'biologisch'.

bron: biofood online, 02/06/2006

UK - Voedingskwaliteit biologische tomaten anders dan bij conventionele teelt

Dit vergelijkend onderzoek is uitgevoerd door het International research Association for organic food and health. Het doel van deze studie was de voedingskwaliteit van biologisch geteelde tomaten te vergelijken met tomaten uit de conventionele teelt. Vijf tomatencultivars werden geselecteerd voor onderzoek: drie grote cultivars (Atol, Awizo en Etna) en twee kersentomaten (Piko en Koralik). Chemische analyses van de rijpe vruchten toonden aan dat het teelttype de kwaliteit van het product positief beïnvloedt. Biologisch geteelde tomaten blijken meer suikers te bevatten, meer vitamine C, lycopen, bètacaroteen en flavinoïde dan de tomaten van conventionele teelt.

De verkregen resultaten steunen, in de meeste opzichten, de theorie dat de biologische productie-systemen met de lagere beschikbaarheid van stikstof in de grond, tot een hoger gehalte en grotere verscheidenheid aan bioactieve stoffen in het product leidt. Daarom kunnen bv biologische kersentomaten geadviseerd worden als de gezondheid ondersteunende nuttige producten.

Bron: www.organicfqhresearch.org/newsletter, geknipt uit Biofood online, 30/05/2006

UK - Supermarkten verliezen marktaandeel biologische producten

Uit het rapport over de ontwikkeling van de Britse biologische voedingsmarkt van de Britse belangenorganisatie Soil Association blijkt verlies van marktaandeel van de grote Britse supermarktketens. De omzet van de gehele biologische voedingsmiddelenmarkt is het afgelopen jaar gestegen met 11% daarentegen groeide de omzet van het bio-assortiment van de conventionele supermarkten maar met 3,8%. De reden hiervoor is te vinden in de stijgende populariteit bij consumenten van de onafhankelijke natuurvoedingswinkels en de direct verkoop, met name de abonnementen. De omzet in het natuurvoedingskanaal steeg in het afgelopen jaar met 43% (€ 224 Miljoen) en de direct verkoop met een derde (€ 205 Miljoen).

Consumenten kiezen steeds meer voor het 'authentieke' product van boerenmarkten, natuurwinkels en winkels bij de boer ipv voor het 'anonieme' bioproduct uit de supermarkt.

bron: www.bio-markt.info, geknipt uit biofood online, 08/06/2006

UK - Organic Works - how organic farming is creating more jobs, revitalising rural economies and encouraging younger, happier people into agriculture

Results from the most comprehensive survey comparing employment on organic farms to that on non-organic farms shows that organic farming is delivering 32% more jobs per farm on average across the UK.



If organic farming, currently practised on 4% of UK farmland, was adopted by all UK farmers, it would produce an additional 93,000 on-farm jobs - 16 times more people than were employed by the Rover car company when it closed in April 2005.

The survey results will be launched on Monday, 15 May in conjunction with the Transport & General Workers Union at the Transport & General Workers Union HQ, London.

The independent research also reveals that organic farmers are:

- **Younger** – the average age of organic farmers surveyed was 49, seven years younger than their non-organic counterparts, whose average age was 56 years old
- **More optimistic about the future of farming** - 64% expect their family to take on the farm compared to 51% for non-organic farmers
- **More entrepreneurial** - three times as many organic farms are involved in direct or local marketing schemes than non-organic farmers.

Notwithstanding such beneficial on-farm processing and retailing, the survey confirms that it is the actual system of husbandry required by organic farming that generates the majority (81%) of the additional jobs.

These findings for organic farming run counter to the trends for UK agriculture generally which have seen the number of farm workers drop by nearly 80% over the last 50 years.

Applications to the Soil Association from existing farmers and new entrants wishing to convert to organic reinforce the survey's findings:

- The average age is 46 years, 10 years younger than the national average age and 3 years younger than found in the survey
- 28% of applicants were female and 72% male, of those who responded
- Overall enquiries for converting to organic production have more than doubled over the last year.

Peter Melchett, Soil Association Policy Director said,

"This younger, energetic generation of organic farmers revitalising agriculture and boosting their local economies offers a dynamic and viable future for UK agriculture. We will be asking Defra's new Secretary of State, David Miliband to do all he can to support the energy and efforts of his organic contemporaries."

"The implications of this research are not limited to the UK. In the developing world, some 2.5 billion people are still dependent for their livelihoods on agriculture. If they adopt the model of industrial farming, as has been the dominant trend in the developed world, millions will be forced off the land into the shantytowns of Africa, Asia and Latin America. In contrast, organic farming offers a truly sustainable development path."

Chris Kaufman, National Secretary of food and agricultural at the Transport & General Workers Union said,

"As the UK's leading rural trade union, the Transport & General Workers Union is happy to support the important work of the Soil Association in promoting the organic farming sector. The development of this vital industry is pivotal to helping regenerate agriculture as a major employer, with a major role in the rural economy."

For the full report go to www.soilassociation.org/organicworks



bron: Newsletter whyorganic.org, 01/06/2006

UK - Blue Smarties are dropped shortly after research into the toxic 'cocktail of additives' in childrens' foods

On 8 March the Soil Association presented the results of a three-year study, on the effects of combining four common food additives, to the offices of Rt. Hon Patricia Hewitt MP, the Secretary of State for Health. The research suggests that specific combinations can have a neurotoxic effect.

The researchers at the University of Liverpool examined the toxic effects on nerve cells by using a combination of the following four common food additives:

- E133 Brilliant Blue with E621 monosodium glutamate (MSG) and
- E104 Quinoline Yellow with E951 L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester.

The mixtures of the additives had a much more potent effect on nerve cells than each additive on its own. The effect on cells was up to four times greater when Brilliant Blue and MSG were combined, and up to seven times greater when Quinoline Yellow and Aspartame were combined.

The study shows that when the nerve cells were exposed to MSG and Brilliant Blue or Aspartame and Quinoline Yellow the additives stopped the nerve cells from normal growth and interfered with proper signalling systems.

The experiments were done in laboratory conditions and the additives were combined in concentrations that theoretically reflect the compound that enters the bloodstream after a typical children's snack and drink.

Shortly after this research was published, Nestlé Rowntree dropped their blue Smartie. National newspapers covered the story, including the *Daily Mail*

This marks the start of a campaign from the Soil Association and Organix Brands who are calling for the additives in question to be removed from food. The Soil Association has identified 30 foods currently marketed to children, which include the four additives studied and are writing to the manufacturers as well as the Food Standards Agency with a call for an immediate response to this report.

Lizzie Vann, MBE, founder of Organix Brands, said,

“Many parents of sensitive children know that food additives are a problem. In processed foods like sweets and snacks they are typically present in combinations. Many parenting and campaigning groups have been calling for stricter regulation and more caution to be taken with additives. At last, the scientific support for their suspicions is beginning to appear.”

Peter Melchett, Soil Association, Policy Director said,

“Organix Brands and the Soil Association have identified 30 foods marketed to children, which use the four additives studied. We have written to the manufacturers, as well as to the Food Standards Agency calling for urgent action on these findings. This marks the start of a joint campaign from the Soil Association and Organix Brands, who are calling for the additives in question to be removed from all foods.”

To request a free copy of the full report please email jodie.welton@organix.com

bron: Newsletter whyorganic.org, 01/06/2006



Finland - les produits laitiers bio en difficultés

En Finlande, la situation économique est difficile pour le lait biologique, dont les ventes ne sont pas concluantes. La plupart du lait bio est rachetée par l'entreprise Valio, spécialisée sur le créneau des produits laitiers, qui utilise 45% de lait biologique dans la production de ses produits laitiers biologiques. Le lait restant est mélangé au lait cru ordinaire.

En 2006, Valio aura collecté environ 27 millions de litres de lait biologique provenant de 130 exploitations ; mais depuis 2003, l'entreprise Valio n'a signé aucun nouveau contrat.

Valio assure la production biologique de lait, crème, yaourt, lait aigre et fromage. Le produit le plus vendu est le lait biologique.

Actuellement, Valio cherche à développer la consommation de lait biologique, particulièrement via les cuisines de la grande restauration ou l'exportation en ce qui concerne le lait bio en poudre.

En savoir davantage <En savoir

davantage http://www.franceagroalimentaire.com/fr/Informez_vous/actus_detail.php?idfil=3&:id_info=4436>

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

DK - La filière a surmonté sa stagnation

Après cinq années de stagnation, la branche bio danoise se retrouve enfin sur la voie de la croissance. D'après " Danmarks Statistik ", le chiffre d'affaires des produits bio a augmenté de 12 % en 2005. " Le secteur évolue. Les grandes chaînes de détail qui réalisent environ 80 % du chiffre d'affaires bio danois ont augmenté de manière modérée : Coop Danmark de 6 % et le groupe Dagrofa, auquel appartiennent les chaînes Spar, Iso et Dreisler, de 5 %. Toujours en tête des détaillants de l'alimentaire: la chaîne Irma qui fait partie de Coop. La part du bio est passée de 11 % à 13 % du chiffre d'affaires ". La responsable de l'environnement chez Coop, Katrine Milman, indique que le bio a poursuivi sa progression de 13 % au premier trimestre 2006.

Dans le domaine du commerce spécialisé, Gaardbutikken A/S, la chaîne de magasins bio dirigée par des agriculteurs, a ouvert en mai une filiale à Kolding. C'est la 4e après celles de Århus, Holstebro et Viborg.

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

IT - "Bioregione 2006" : AIAB établit le classement dans le pays

L'Emilie Romaine est la région la plus bio de toute l'Italie: avec 8,32 points, elle accède à la marche la plus élevée du podium de *Bioregione 2006*, le premier classement du bio en Italie, réalisé par l'AIAB. Elle est suivie de très près par la Toscane avec 8 points et par les Marches avec 6,86. La Campanie est en fin de peloton avec 2,18 points. Cette enquête a été présentée lors d'une réunion à Rome. Son objectif : donner l'image la plus fidèle possible de la situation de l'agriculture bio en Italie, avec des évaluations tant en quantité qu'en qualité. Les paramètres pris en considération: la surface cultivée en bio, le nombre d'exploitations agricoles, des producteurs, des importateurs ainsi que d'autres éléments comme les cantines bio ou les communes anti-transgéniques. Cette étude donne une description inédite du bio en Italie et souligne les défauts et les qualités. Une stratégie adaptée et l'application d'une politique de développement spécifique sont nécessaires, même si l'Italie est le premier producteur bio en Europe. Il faut harmoniser la politique entre les différentes régions et améliorer la coordination entre les divers acteurs. (source : Aiab)

Plus d'informations en Italien

<http://www.aiab.it/home/bioedicola/ban/archivio_biogricultura_notizie/bn_2006/B@N06_18/allegati_n_18/Presentazione_Bioregione.pdf>

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006



ES - Les surfaces bio en expansion

Un communiqué de presse de l'APECPAE, l'association catalane des producteurs, transformateurs et vendeurs d'aliments bio, nous apprend que l'Espagne fait partie des pays en tête de l'UE, avec 807.569 ha de surfaces agricoles cultivées en bio en 2005, soit 10 % de plus que l'année précédente. Le nombre des transformateurs a augmenté en Espagne de 8 %.

La Catalogne est la région avec le plus de transformateurs (369) et d'importateurs (28). On y compte 683 producteurs. Avec ses 403.361 ha, l'Andalousie a la moitié de la surface bio espagnole et le plus de producteurs (5159). Plus de 50 fabricants bio sont membres de l'APECPAE. L'Association fait elle-même partie de l'IFOAM. Elle est la co-fondatrice de l'organisme de coordination espagnol FEPECO.

Plus d'informations en Espagnol <<http://www.ecodes.org/pages/noticias/evento.asp?Id=971>>

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

D - Berlin, en tête pour les supermarchés bio

A Berlin, on trouve plus de 30 supermarchés bio avec une surface de vente supérieure à 200 m². C'est plus que dans n'importe quelle autre ville allemande. Neuf nouveaux supermarchés se sont ouverts rien qu'en 2005. En plus de quelques détaillants indépendants, on trouve à Berlin surtout des supermarchés à filiales, Bio Company, Eo AG, LPG, Viv BioFrischemarkt et le discounter du bio Mc Bio. L'an dernier, Erdkorn Bio-Discount a ouvert la première filiale en dehors de Berlin. Alnatura et Basic prévoient également de nouveaux marchés pour lesquels elles ont déjà trouvé des emplacements. Le nombre de supermarchés bio à Berlin devrait dépasser cette année les 40. Quelques exploitants craignent toutefois une concurrence acharnée.

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

D - Discounters bieden meer en meer bioproducten aan

In april heeft Lidl Duitsland officieel zijn eigen biomerkt "Bioness" ingevoerd. Het biologische assortiment bij de discounter reikt nu van worst over emmentaler, muesli, kruidenthee, chocolade en diepvriesgroenten tot olijfolie en ketchup. Al sedert januari 2006 heeft de keten verse biogroenten en -fruit in aanbieding. De meer dan 40 Bioness-producten uit de sectoren droogwaren, diepvrieskost en melkerijproducten stammen uit de biologische teelt en worden overwegend in Duitsland geproduceerd. De producten worden aanvankelijk regionaal in het assortiment opgenomen en dan stapsgewijs in alle Duitse filialen aangeboden. Als er voldoende vraag is, wordt het Bioness-aanbod verder uitgebreid. Bovendien zullen er in het kader van de samenwerking met TransFair vanaf juni bioproducten worden aangeboden, die uit de faire handel met de Derde Wereld stammen.

Lidl is niet de enige discounter die zich op de biomarkt stort. Een van de trendsetters was Plus (onderdeel van de distributieketen Tengelmann), dat al in 2002 een assortiment opzette onder het label "BioBio - Bio-Produkte für alle". Ondertussen worden er circa 80 producten aangeboden die volgens de Europese bioverordening geproduceerd worden. Recent kreeg Plus voor de handel in bioproducten een certificaat van TÜV-Nord overhandigd. De keurorganisatie controleerde daarvoor de inkoop van de producten, het procesverloop in de logistieke dienstverleningscentra en de juiste etikettering en traceerbaarheid van de waren.

Commentaar



De discounters in Duitsland bieden een steeds groter assortiment van voedingswaren aan. Ze proberen zich niet meer alleen te onderscheiden door de goedkope prijs, maar ook door een ruimer aanbod van kwalitatieve, gezonde en lekkere producten. Een grotere belangstelling voor 'wellness' en 'lifestyle' zou het imago van de discounters moeten verbeteren. Met de verkoop van bio-, maar ook lightproducten willen ze hun trouwe publiek verder aan zich binden en ook nieuwe klanten lokken, die nog sceptisch staan t.o.v. de discounters. Bedoeling is de – al sterke – marktpositie nog te verstevigen en te blijven groeien. De toekomst zal uitwijzen of deze strategie effectief is.

Het blijft ook afwachten in welke mate de biowinkels zullen lijden onder het bio-offensief van de discounters. Sommige waarnemers verwachten een merkbare daling van de verkoop en een versnelling van de verdringingsconcurrentie in de branche. Volgens andere kenners bedienen de discounters met hun aanbod een ander publiek dan de gespecialiseerde handel en kunnen alle distributievormen van de biotrend profiteren.

bron: Maandbericht uit Berlijn van de Vlaamse landbouwraad voor Duitsland en Polen, mei 2006

Polen - Rencontre des commerciaux bio à Varsovie

Les participants de l'Organic Marketing Forum étaient d'avis unanime: " beaucoup de nouvelles idées et des conversations positives " et " la Pologne peut jouer un rôle important sur le marché bio européen futur ". Voilà les deux constatations que l'on a pu entendre le plus souvent. La rencontre internationale était consacrée au traitement et à la commercialisation d'aliments bio et se tenait les 25 et 26 mai à Varsovie. Environ 150 participants venus de 11 pays s'étaient rendus à cette première rencontre internationale du marché alimentaire bio. Particulièrement à l'honneur: l'Europe centrale et orientale. " La résonance a dépassé toutes nos attentes " a déclaré Bernhard Jansen, directeur de l'organe organisateur EkoConnect – centre international pour l'agriculture bio de l'Europe centrale et orientale, dont le siège se trouve à Dresde.

En Pologne, le nombre des exploitations bio est passé en 2005 de 3760 à 7183 et la surface cultivée en bio de 82.730 ha à 167.740 ha. 99 entreprises de traitement bio sont soumises au système de contrôle et on compte environ 20 grossistes qui commercialisent surtout des produits bio. Plus d'informations en Allemand <http://www.ekoconnect.de/en_index.html>

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

Tsjechië - Invoer van bio driemaal hoger

Sinds de toetreding van Tsjechië in de EU is de invoer van biologische voedingswaren verdrievoudigd. Volgens het Landbouweconomisch Instituut is het eigen aanbod van eieren, pluimveevlees, melk en zuivelproducten, groenten en fruit onvoldoende om de vraag te dekken. Marktexperten gaan er vanuit dat de markt voor biologische levensmiddelen jaarlijks kan groeien met 25 tot 30%, en rond 2010 een marktvolume van 46 mio € kan bereiken.

In 2005 waren 829 biologische bedrijven geregistreerd, die samen 254.000 ha bewerken, en 125 erkende distributiebedrijven. Ongeveer 65% van de biologische producten worden door de supermarkten aangeboden, 25% door gespecialiseerde winkels en 8% door verkoop op de hoeve.

bron: maandbericht uit Wenen van de Vlaamse Landbouwraad voor Oostenrijk, 06/06/2006

US - Consumenten omarmen stapsgewijs duurzame maatschappij

Er komen steeds meer consumenten die zowel biologisch voedsel eten als in een energieverspillende SUV rijden. Ze kiezen per aankoopmoment en per productcategorie tussen duurzame dan wel reguliere producten. Het gaat daarbij onder meer om voeding, reizen, auto's,



meubilair en kleding. Het Amerikaanse Ideal Bite noemt deze consumenten 'Light Greenies'. Zij kiezen ervoor stapsgewijs hun leven aan te passen aan de eisen van een duurzame maatschappij.

Volgens het Natural Marketing Institute behoort momenteel bijna een kwart van de Amerikanen tot de milieu- en sociaal bewuste doelgroep Lohas, wat staat voor Lifestyles of Health and Sustainability. Andere segmenten zijn de Nomadics, waartoe 38% van de consumenten behoort en die deels overlappen met de Light Greenies van Ideal Bite. De Centrists (17% van de bevolking) zien het nut van Lohas niet in, maar het milieu laat ze toch niet geheel koud. De Indifferents ten slotte (12%) gaan alleen af op hun onmiddellijke behoeften en trekken zich niets aan van de gevolgen van hun gedrag voor het milieu of de duurzame maatschappij. Enkele jaren geleden vormden zij nog maar 3% van de Amerikaanse bevolking.

Bron : Brandweek, geknipt uit INSnet nieuws, 31/05/2006

US - Demand for Organic Meats Outpacing Supply

Organic meat sales continue to surge in North America with 51% growth registered in 2005.

New research finds the meat sector to be the fastest growing in the North American organic food industry. Organic meat sales have expanded by over 150% since 2002 with high growth rates expected to continue as retail distribution increases.

Exceptionally high demand for organic meats has been observed since the first cases of BSE were reported on American and Canadian herds in 2003. Although the BSE incidents have not eroded consumer confidence in beef products, they have elevated consumer awareness of organic meat production methods. Organic beef sales in the US have doubled each year since 2003 partly because of this new consumer awareness of organic meats.

A new study by Organic Monitor (www.organicmonitor.com

<<http://www.organicmonitor.com/>>) finds undersupply to have a dampening effect on market growth rates. Producers cannot find enough organic meat supply to meet burgeoning consumer demand with some companies resorting to imports. The US market for organic meats has become highly import dependent with organic meats coming in from Latin America, Australasia as well as Canada. Over 60% of the organic pork sold in the US is currently imported because of low domestic production levels.

Supply shortages are mostly affecting the organic beef and pork markets. Low producer interest in these organic meats has been due to high production costs, lack of certified slaughterhouses & meat processing plants, and inadequate distribution infrastructure. Although organic meat production has stepped up since 2004, supply is expected to lag demand for a number of years with imports continuing to meet the shortfall in domestic supply.

Although the organic beef market is the fastest growing, poultry comprises most organic meat sales volume. Roughly 26,000 tons of organic poultry was sold in 2005 with chicken comprising the bulk. Its domination is because of the short production cycle which enables producers to adapt relatively quickly to demand fluctuations. Chicken is the most widely available organic meat in North America with a growing number of retailers selling it under their private labels.

Exceptionally high market growth rates are attracting new entrants in the organic meat industry. Natural & conventional meat companies are taking up high market share as they utilize their distribution networks to launch organic meats. In contrast, many dedicated organic meat companies are finding it difficult building supply chains from farmers to retailers because of supply problems. Indeed, the lack of distribution infrastructure makes direct marketing an important channel for many producers.



Recommendations are given to companies looking to realize business opportunities in this fast-growing market. Dedicated organic meat companies are advised to look at strategic collaborations to strengthen supply chains and build bargaining power. Product differentiation is expected to become important as organic meat suppliers increasingly compete on price. Small-scale production and undersupply have made organic meats in US and Canada some of the most expensive in the world; organic beef and pork products are priced up to three times as much as conventional meat products. Retail prices are expected to go down as more supply becomes available, enabling companies to achieve economies of scale in production and marketing.

More information can be found on <http://www.organicmonitor.com/300244.htm>

bron: organicmonitor.com, 22/05/2006

Japan - Les vins biodynamiques gagnent en popularité

Selon M. Ohashi, PDG de Yamajin Co, les vins biodynamiques sont à la hausse au Japon, avec des importations estimées à près de ¥ 1 Md (7,12 Mn d'Euros) en terme de valeur. Le vin biodynamique est jugé plus naturel que le vin biologique car les viticulteurs utilisent de l'engrais naturel à caractère ésotérique et respectent les rythmes cosmiques.

Selon M. Ohashi, les vins biodynamiques n'entraînent pas de maux de tête car ils ne contiennent pas d'acide sulfureux ; le goût est plus doux, plus délicat.

Lumière, un vignoble de la préfecture de Yamanashi, propose également des vins biodynamiques : en plus d'une production totale de 40 000 bouteilles, l'entreprise envisage de produire 3 000 bouteilles de vins biodynamiques d'ici 2007.

En savoir davantage

<http://www.franceagroalimentaire.com/fr/Informez_vous/actus_detail.php?idfil=5&id_info=4197>

bron: du sol à la table, mail info n° 102, 06/06/2006

China - Bio is gezond

China wordt niet meteen geassocieerd met natuurlijke landbouwmethodes. Het land zette de voorbije decennia in op kunstmest en pesticiden om de landbouwopbrengst op te drijven. China investeert ook fors in biotechnologie en loopt voorop in het onderzoek naar genetisch gewijzigde gewassen. Met één vijfde van de wereldbevolking heeft het maar één zevende van de landbouwgrond op aarde ter beschikking, en moet dus alle zeilen bijzetten om genoeg voedsel te produceren.

Maar toch wint de biologische landbouw terrein, voorlopig vooral door de vraag uit het buitenland. China voerde in 2003 voor 111 miljoen euro natuurvoeding uit; het jaar daarop was die hoeveelheid al gestegen tot 156 miljoen euro. Naast Europa voeren ook de VS en Japan Chinese natuurvoeding in. (...)

bron: Nieuwsbrief Mo*, 03/06/2006

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 <<http://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 <<mailto: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 <<http://www.bioforum.be/nieuwsbrief.asp>> of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

Oude nummers kun je nalezen op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106> , onder `archief`.