



Biotheek Netknipsels #166 – 11 augustus 2006

Het leuke aan het samenstellen (en hopelijk ook het lezen) van de Netknipsels is te mogen grasduinen in de vele nieuwe initiatieven die ontstaan. We volgen ze van veraf of dichtbij. Of zijn er af en toe zelf daadwerkelijk bij betrokken om dan ook zelf mee de voldoening te mogen proeven. Als van een verse salade of pasta van Michele Mandaglio! Hmmm!

Hartelijke groet,

Dirk Verdickt,
algemeen kantoorbeheer

In dit nummer:

NATIONAAL

Provinciaal natuurcentrum test biologisch bestrijdingsmiddel tegen processierups
MiksuivelMix, nieuw op de biomarkt
Het EcoCafé van Michele Mandaglio
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Wereld - Greenpeace: biomelk is gezonder
Wereld - Niet minder bespuitingen bij GGO-teelten
Wereld - IFOAM is First to be Compliant with the ISEAL Standards Setting Code
NL - Onderzoek effect biologische landbouw op klimaat
NL - Maastrichtse restaurants starten met biologische kaart
NL - Jongeren oordelen kritisch over welzijn vleesvarkens en pluimvee
NL - Omzet biologisch varkensvlees trekt aan
NL - Productiekosten bio-eieren bepalen afzet
NL - De biologische vleeskuikensproef is van start gegaan!!
NL - Versterken van marktpositie Biologische leghennenhouders
NL - Mest afvoeren en biologische kringloop sluiten
NL - Veel meer vraag naar biologische appels
NL - Biologische landbouw zit flink in de lift
NL+D - Hennep verwerkt tot textiel in Nederlands - Duits project
UK - Britse supers gaan concurrentie met bioboeren aan via groentenpakket
D+IT - Fraude met biologische voeding



NATIONAAL

Provinciaal natuurcentrum test biologisch bestrijdingsmiddel tegen processierups

BREE "De processierupsen breiden hun terrein nog uit. Het probleem neemt toe. Meer middelen moeten worden ingezet," zegt Luc Crevecoeur van het provinciaal natuurcentrum Het Groene Huis.

De provincie coördineert de bestrijding van de plaag en zoekt oplossingen. De Breese deelgemeente Beek vormt een testgebied voor een nieuwe biologische aanpak. "Er is een nieuw product, speciaal ontworpen voor de bestrijding van de processierups, dat moet verhinderen dat de vlinders gaan paren en er nieuwe eitjes komen," zegt Luc Crevecoeur. De rupsen zijn intussen verpopt tot vlinder. "Met een feromoon, natuurlijk sekslokmiddel van de vrouwtjes, lokken we de mannetjes tot in een pot met een sopje."

Breese brandweermannen hebben gisteren geholpen bij het ophangen van de potjes met de lokstof voor de mannetjes-vlinders. Zo'n 30 eiken - waar rupsen een nest hadden - in de Schaafdijkstraat en Mariahofstraat in Beek zijn onderworpen aan de proef. "De potjes hangen tussen de 5 en 10 meter hoog in de eiken. Sommige plaatsen we ook lager om te testen of het dan ook werkt. We vervangen het sopje om de drie dagen," zegt Luc Crevecoeur. "We rekenen erop dat voorbijgangers alles onaangeroerd laten," zegt brandweercommandant Jos Vandermeulen van Bree.

Studie

Een hogeschoolstudent volgt de situatie in het testgebied nauwgezet op. Hij komt geregeld voor analyse en onderzoek. De student bespreekt de efficiëntie van het feromoon in zijn eindwerk. Aan de hand van de resultaten kan het product al dan niet op grotere schaal worden ingezet. "Op een provinciale vergadering is beslist om alle krachten te bundelen. We zetten alle middelen in om de hinder zoveel mogelijk te beperken. Binnenkort wordt een project in Duitsland bestudeerd," zegt brandweercommandant Jos Vandermeulen.

Bron: Het Belang van Limburg, 26/7/2006

MikszuivelMix, nieuw op de biomarkt

Vanaf donderdag 17 augustus reist MikszuivelMix, een nieuwe biologische zuivelkraam, wekelijks af naar diverse markten in het Vlaamse land. Kraamuitbater Mik Lammers geeft de aftrap op de Dageraadplaats in de Antwerpse wijk Zurenborg. MikszuivelMix is een initiatief van biologische zuivelproducenten en de Coöperatie BioMelk Vlaanderen.

Mik Lammers verkoopt biologische ambachtelijke zuivel van De Dobbelhoeve (melkkoeien), 't Eikenhof (geiten), De Pottekaashoeve (schapen) en BioMelk Vlaanderen (coöperatie van melkveehouders). Deze producenten wilden de verkoop van hun producten op openbare markten verder aanzwengelen, maar hadden zelf geen tijd om een marktkraam te bemannen. Daarom investeerden ze samen in een marktwagen en vroegen ze aan Mik Lammers, die verkoopservaring opdeed in een natuurvoedingswinkel, om hun waren aan de man te brengen.



Marktdagen

MikszuivelMix vind je op de markten van Heist op den Berg (elke tweede t/m laatste zondagvoormiddag van de maand), Zurenborg (Dageraadplaats, elke donderdagvoormiddag), Genk (elke zaterdagvoormiddag), Diest (elke woensdagvoormiddag) en op de biomarkten in het Antwerpse (Dageraadplaats elke eerste vrijdagmiddag), Veemarkt (elke eerste zondagvoormiddag), Mortsel (elke tweede vrijdagmiddag) en Zwijndrecht (elke derde vrijdagmiddag).

Meer informatie op www.biomarkten.be.

Mik Lammers kan je bereiken op 0497 75 37 08 of mikszuivelmix@scarlet.be.

Bron: de biotheek, 9/8/2006

Het EcoCafé van Michele Mandaglio

Van een biologisch tonijnslaatje over recycleerbare servetten tot toiletten die doorspoelen met regenwater: het EcoCafé op de Turnhoutsebaan in Antwerpen grossiert in milieuvriendelijkheid. „Soms oogt het wel iets minder, maar het smaakt zoveel beter”, zegt chef-kok en uitbater Michele Mandaglio. De basis van zijn kookkunst is even simpel als gezond: alles vers.

Ecologisch, duurzaam, milieuvriendelijk, En zo kunnen we nog wel even doorgaan. Het Antwerpse EcoHuis, gelegen aan de Turnhoutsebaan middenin de drukte van de grootstad, straalt een heilzame rust uit. Sinds het Vlaamse voorbeeld van milieuvriendelijkheid in 2003 de deuren opende, trachten het EcoHuis verbouwers, bouwvakkers en alle anderen warm te maken voor alles wat ook maar enigszins met ecologie te maken heeft. Op een boeiende manier ontdek je er alles over duurzaam en bewust omgaan met milieu. Je krijgt er haalbare tips die je meteen thuis kan toepassen en lekkerbekken kunnen er alsnog terecht in het EcoCafé.

„Je mag er zeker van zijn”, zegt uitbater Michele Mandaglio. „Ook in de keuken gaat het er altijd milieubewust aan toe.”

Bijna bedachtzaam weet Mandaglio het ecologisch gedachtegoed met zijn Italiaanse roots te verwerken. Menu's zoals Penne All' Arabiata BIO of Tagliatelli Veggie BIO vallen er geen seconde uit de toon. „Zeventig tot tachtig procent van onze gerechten is met biologische producten gemaakt”, vertelt Mandaglio trots. „Aan huis geleverd door onze groenteboer.”

Net zoals het EcoHuis is ook het café ondergebracht in het oude textielatelier, dat ooit De Wolmolen heette. „Pure recyclage”, noemen de milieubrothers het. En dat is ook nog zichtbaar aan de industriële look van het sober ingerichte café. Authenticiteit verweven met een tikkeltje modern.

„Ons meubilair bestaat grotendeels uit ecologisch hout”, zegt Mandaglio. „Papieren servetten gebruiken we doorgaans niet. Als we het toch doen, zijn ze sowieso recycleerbaar.” We hadden niet anders durven denken.



„Onze lampen geven meer licht als het donker wordt en verminderen hun intensiteit als er voldoende licht is, het spoelwater van de toiletten is regenwater en in plaats van een airconditioning te installeren, maken we gebruik van een vierhonderd jaar oude techniek om het gebouw op temperatuur te houden.”

„Maar denk nu niet dat we hier alleen klanten met geitenwollen sokken over de vloer krijgen”, grinniken ze in het EcoCafé. „Iedereen is hier welkom. We proberen zoveel mogelijk met biologische producten te werken, maar helaas lukt dat nog niet altijd. Niet alles komt dus uit de groententuin, dat gaat simpelweg niet in België. En onze eigen EcoTuin? Tja, die is te klein om er ook nog eens groenten in te kweken. Vooral de typische stadspanten hebben er een plaatsje gekregen. Nu ja, je proeft toch het verschil, hoor”, verzekert Mandaglio. „Als we biologische producten gebruiken, durven de gerechten wel al eens minder mooi te ogen. Dat geven we grif toe. Maar ze smaken wel beter.”

Onvermijdelijk, maar woorden als biologisch en ecologisch duiken voortdurend op. „We zijn er nu eenmaal trots op”, aldus Mandaglio. „We kopen onze producten slechts in kleine hoeveelheden, waardoor bijna alles vers is.”

Hoe kan het ook anders, zelfs de communicatiespecialisten van het EcoHuis kunnen hun chef-kok alleen maar gelijk geven. „Mensen zijn nog altijd geïnteresseerd in de mogelijkheden waarmee ze het milieu een dienst kunnen bewijzen”, stelt Ann Cockx van het EcoHuis. „We proberen hen zoveel mogelijk zinvolle tips te geven. Met een spaarlamp kan je het milieu in feite al een handje helpen. Natuurlijk kan je het ook drastischer aanpakken met allerlei grote renovatieprojecten, maar alle kleine beetjes helpen.”

Bijvoorbeeld de herbruikbare bekertjes. „Nee”, lacht uitbater Mandaglio. „Die komen hier niet op de tafels. Onze klanten krijgen hier een echt servies. Maar voor party's, tuinfeestjes, recepties of fuiven bieden we wel een alternatief aan: de herbruikbare bekertjes. Ze zijn onbreekbaar, vormvast, hittebestendig, stapelbaar, maar vooral milieuvriendelijk en zeker beter dan de wegwerpbekertjes. Bovendien bespaar je er heel wat kosten mee: je kan de bekertjes gratis ontfangen, waardoor de aankoopkosten van wegwerpbekertjes en vuilniszakken wegvallen.”

„Zoals je merkt, geven we de mensen alle tips die ze maar willen. Schrijf dat maar op”, besluit Mandaglio.

EHA!, Turnhoutsebaan 139 in Borgerhout ecohuis.antwerpen.be

„Eten en drinken” elke zaterdag in de zomer belicht *De Standaard* opvallende adresjes uit de regio.

Bron: www.standaard.be / koen fasseur, 5/8/2006

Uw bioagenda

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

* Elke zondag opnieuw vind je in Heist-op-den-Berg een kleine maar fijne biomarkt tegelijk met de gewone rommelmarkt, maar op een apart gelegen locatie: de parking van de Krinkel Noordstraat 25. Je kan hier terecht voor je wekelijkse aankopen aan zuivel,



vlees, groente en fruit. Ollekebolleke is een nieuwe standhouder die regelmatig om de twee weken aanwezig zal zijn met “droge voeding” waaronder pasta’s, vleesvervangers, suikervrije producten, verzorgingsproducten van Weleda, enz. (op 30 juli, 13 augustus en 3 september)

Vanaf zondag 20 augustus hebben we nog een nieuwe vaste standhouder bij;

Mik verkoopt de zuivelproducten van vier bedrijven; schapenkaas van de Pottekaashoeve, koebuivel van de Dobbelhoeve, Geitenkaas van het Eikenhof en de kaas van Biomilk. Daarnaast vindt je brood en gebak, groenten en fruit en verzorgingsproducten. Vanaf september komt beenhouwer Van den Eynde regelmatig terug met een heerlijk aanbod van biovlees, ook de Natuurtuin met oa kleinfruit is dan terug van de partij. De moeite toch? Ondertussen is de lekkere soep die in de proeverij aangeboden wordt alom bekend. Gewoon doen! (Van 8.30u tot 12u) Info: nicolestas@tiscalinet.be of 016/69 67 87.

* In Brussel vind je wekelijks een biomarkt: elke woensdag van 9u tot 14u kan je op het Muntplein heerlijke bioproducten kopen.

* Gent: iedere vrijdagochtend (8-13u) op de Groentenmarkt liggen verse bioproducten op je te wachten.

* Tot slot kan je in Antwerpen en omgeving de volgende bio-markten vinden:

- Veemarkt: eerste zondag van de maand van 10u tot 16u;
 - Dageraadplaats: eerste vrijdag van de maand van 15u tot 19u;
 - Mortsel (bij het stadhuis): tweede vrijdag van de maand, van 15- 19u;
 - Zwijndrecht (sportcomplex Fortbaan): derde vrijdag van de maand van 15-19u
- Meer info over de Antwerpse biomarkten: www.bioboulevard.be

www.biomarkten.be

* Vlak over de grens zijn er de volgende biomarkten, waar ook Belgische boeren (en klanten) welkom zijn:

- Biologische Boerenmarkt Maastricht, Wijcker Brugstraat (do: 13-18u)
- Biologische Boerenmarkt Sittard, Steenweg (zat: 10-15u)

Wil je met je bioproducten op één van deze markten staan, contacteer ons. Wij geven u de juiste contactpersoon door.

JAARMARKT DUISBURG

zaterdag 12 augustus 2006

* Wat: drukbezochte jaarmarkt ‘Duisburg Feest’. Dit jaar wordt er op deze markt een biodorp georganiseerd.

* Tijd: vanaf 15u

MONDINA-GEZINS DAG

zondag 20 augustus 2006

* Wat : Gezinsdag op de biologische boerderij 't Livinushof in St.-Margriete.

Met onder meer : biolandbouw met o.a. hennep, het verhaal van biofruitteeltbedrijf Van Eykeren, brood bakken, allerlei activiteiten voor de kinderen, ...

* Waar: 't Livinushof, Molenkreekstraat 3, 9981 Sint-Margriete

* Tijd: van 10u tot 18u



* Meer info: Katrien Brinckman : 0472/73 62 59 of 09/373 40 35 09/380 47 51,
brinckman.katrien@skynet.be

ORGANIC FASHION AND LIFESTYLE EXPOSITION

vrijdag tot zondag 24-27 augustus 2006

* Wat: Food, clothing, house ware, nd cosmetics - everything that is related to an organic lifestyle and trendy. We will show off the latest styles, tell you what's chic, and get you in vogue.

* Waar: Taipei World Trade Center Exhibition Hall 1, Zone A (No 5, Shinyi Rd. Section 5, Tapei City)

* Meer info: www.lohas-city.com

MET WERVEL NAAR BRETAGNE

vrijdag 25 tot dinsdag 29 augustus 2006

* Wat: Van 25 tot en met 29 augustus organiseert Wervel een reis naar Bretagne om er kennis te maken met bomenlandbouw en kempteelt, ...

In het noorden van Frankrijk bezoeken we enkele voorbeelden van bomenlandbouw begeleid door een specialist ter zake. Onderweg naar Bretagne ontmoeten we een kempteler en in Rennes worden ons de veelbelovende resultaten van oppervlaktecompostering van hout toegelicht. In Bretagne bezoeken we bedrijven die eigen zaad vermenigvuldigen en die alternatieven voor de soja in het veevoeder telen. Vijf dagen Bretagne aan 200 euro. Er zijn nog enkele plaatsen vrij in de autobus. Voor jou?

* Meer info en inschrijven: patrick@wervel.be

OPENDEURWEEKEND @VINUM-BIO

van vrijdag 25 augustus 2006 - tot zondag 27 augustus 2006

* Wat: mogelijkheid om de biologische en bio-dynamische wijnen van Franse, Italiaanse en Spaanse herkomst te proeven, alsook de Biologische Belgische fruitsappen van de 3 Wilgen.

* Plaats: Vlaamse Gaaistraat 11, 2530 Boechout

* Tijd: telkens van 16-22u

* Meer info: www.advinum-bio.be

DORP VAN DE POSITIEVE ECONOMIE

zondag 27 augustus 2006

* Wat: Het dorp van de positieve energie, met biomarkt, maakt deel uit van de Cultuurmarkt, een groots evenement voor jong en oud die genieten van cultuur, literatuur, dans, theater en film. Het dorp wil een andere kijk op economie geven. Er staan stands rond zeer uiteenlopende thema's, waaronder biologische voeding, eerlijke handel, bio-ecologisch bouwen, ecotoerisme, ethisch en alternatief sparen en beleggen. Ter gelegenheid van Antwerpen Autovrij wordt die dag ook een heel gebied voor alle verkeer afgesloten.

* Waar: Meir in Antwerpen (tussen de Wapper en de Jezusstraat)



* Meer info: Kris Moonen, kris.moonen@poseco.org, tel: 02 / 3466002 of 0485 / 527198

VALÉRIANE

vrijdag-zondag 1-3 september 2006

* Wat : Beurs met biologische producten, milieuverenigingen, ambachten, een biologische markt, bio-bouw, lezingen over tuinieren, gezondheid, biologische voeding, vegetarisme en ecologisch verbouwen.

* Waar: Palais des Expositions, Avenue Sergent Vriethoff 2, 5000 Salzinnes (Namur)

* Tijd: van 10u-19u (vrijdag tot 21u)

* Meer info: 081 / 30 36 90 of www.natpro.be

OPEN BOOMGAARDDAG

zondag 3 september 2006

* Wat: de 2ha grote boomgaard bestaat uit 200 oude hoogstamfruitbomen.

* Er is randanimatie met bio-terras voorzien: verschillende standhouders, rondleidingen, 'kunst in de boomgaard', ...

* De boomgaarddag wordt georganiseerd in samenwerking met de Nationale Boomgaardstichting en VELT.

* Plaats: Boomgaard 'Den Trog', Heidestraat (baan Leopoldsburg-Lommel), Kerkhoven

* Tijd: 10-18u

* Inkom: 3 euro (vanaf 14jaar)

CURSUS BIOLOGISCH TUINIEREN

zaterdag 9 september 2006

* Wat: de cursus biologisch tuinieren start met het opzetten van compost, nadien volgen 9 theorie- en praktijklessen in proeftuin en onder glas.

* Eén maal per maand op donderdag, 20u (theoretisch) en zaterdag, 9.30u. Het einde van de cursus is in juni 2007

* Plaats : Clobila, Parklaan 18, 9932 Ronsele-Zomergem

* Meer info en inschrijving : Clobila : tel. en fax 09 / 372.75.19 of clobila@skynet.be of <http://www.users.skynet.be/clobila>

ECO-MARKT ABDIJ VAN 'T PARK

zondag 10 september 2006

* Wat: Ecologische markt in het unieke kader van het centraal gelegen Hoeveplein, met een café-terras en een passend muziekje.

* Waar: Abdij van 't Park, Heverlee

* Tijd: 11-18u

* Meer info: 016 / 35 30 77, zeger.debyser@med.kuleuven.ac.be

OPEN DEURDAG BIOBEDRIJVEN

zaterdag 16 en zondag 17 september 2006



* Wat: Verschillende biobedrijven gooien hun deuren open voor het grote publiek. Je kunt onder meer terecht bij:

- De Hageling in Tienen
- Druiven Soniën in Overijse
- Kruidenpersivum in Kortemark
- Het Molenhof in Torhout
- De Levende Aarde in Hertsberge
- De Zaaier in Ruddervoorde

* Meer info: Belbior, 03/286 92 72, of vanaf half augustus op deze site

MILIEUMARKT RANST

zondag 17 september 2006

* Wat: Milieubeurs met als doel mensen te laten proeven van een zo ruim mogelijk aanbod van informatie omtrent milieu. Er mag echter geen verkoop plaatsvinden.

* Plaats: "Het Spijker", Gemeenteplein 25, Ranst

* Tijd: 10-13u

* Meer info: milieu@ranst.be of tel. 03/4701089

BIOMARKT IN NIEL

zondag 24 september 2006

* Plaats: Centrum, Niel

* Tijd: 14-19u

BIOMARKT IN WOMMELGEM

vrijdag 29 september 2006

* Plaats: Kerkplein, Wommelgem

* Tijd: 15-19u

OPEN BEDRIJVEN DAG – POVLT

zondag 1 oktober 2006

* Wat: Het POVLT bestaat in 2006 50 jaar en gooit op de open bedrijvendag de deuren open voor het brede publiek. Een bezoek aan het biologisch proefbedrijf met rondgang te velde is een kleine greep uit het ruime programma.

* Plaats: Provinciaal Onderzoeks en Voorlichtingscentrum voor Land- en Tuinbouw (POVLT), Ieperseweg 87, 8800 Beitem-Rumbeke

* Meer info: www.POVLT.be of tel: 051/273200

Bron: de biotheek, 11/8/2006



INTERNATIONAAL

Wereld - Greenpeace: biomelk is gezonder

Biologisch geproduceerde melk bevat een dubbel zo hoog percentage aan onverzadigde omega 3-vetzuren als drinkmelk uit de intensieve dierhouderij. Het aandeel van de gezonde vetzuren in melk zakt bij een stijgend percentage van maïs en krachtvoer in het voederrantsoen van de melkkoeien. Dat zou blijken uit een onderzoek naar de kwaliteit van melk, waarvan Greenpeace de resultaten presenteerde.

Het hoogste gehalte aan omega 3-vetzuren bevatten volgens de test drinkmelkproducten van de biomelkerijen Berchtesgadener Land, Gläserne Meierei Rostock en Upländer Bauernmolkerei. Het slechtst scoorden daarentegen conventionele melkproducten van Allgäuer Alpenmilch en Campina. Melk uit de conventionele landbouw die voornamelijk uit graslandgebieden stamt, zoals Breisgaumilch haalde een relatief hoog omega 3-percentage. Zoals bekend helpt de regelmatige consumptie van omega 3-vetzuren bij de preventie van hartinfarcten en kankeraandoeningen.

Greenpeace wil daarmee aangeven dat de consument soms misleid wordt. Niet overal waar “Alpenmilch” of “Milch aus Grünlandhaltung” opstaat, zit dit product er volgens de organisatie ook werkelijk in. Greenpeace claimt uit de analyses te kunnen aantonen dat melk soms geproduceerd wordt met veel meer maïs en krachtvoer dan voor “alpenmelk” gangbaar is.

Bron: Landbouwrap, 11/7/2006

Wereld - Niet minder bespuitingen bij GGO-teelten

Telers van genetisch gewijzigde gewassen spuiten al een paar jaar na de omschakeling net zoveel als bij traditionele teelten. Daardoor zijn ze uiteindelijk veel meer geld kwijt. Dat blijkt uit een studie van de Amerikaanse Cornell-universiteit. De belangrijkste argumenten in het voordeel van GGO-gewassen zijn het financiële en milieugewin als gevolg van minder bespuitingen.

Onderzoekers volgden het bestrijdingsmiddelengebruik van Chinese GGO-katoentelers. In de eerste jaren hadden zij veel minder gewasbescherming nodig. In die periode verdienden zij meer dan eenderde meer dan telers van traditionele katoen. Na zeven jaar voerden zij net zoveel bespuitingen uit en gaven ze wegens het duurdere GGO-zaad meer geld uit dan in de traditionele teelt. Het probleem bleek de opkomst van andere ziekten en plagen.

Bron: Agrarisch Dagblad, 28/7/2006

Wereld - IFOAM is First to be Compliant with the ISEAL Standards Setting Code

Bonn, July 20th 2006 — The International Social and Environmental Labeling Alliance (ISEAL) has declared that IFOAM is fully compliant with ISEAL's Code of Good Practice for Setting Social and Environmental Standards, and is the first ISEAL member to achieve this status.



The ISEAL Alliance facilitated the development of a Code of Good Practice Setting Social and Environmental Standards to strengthen the credibility of social and environmental standards on the basis of how they are developed. By adhering to procedures that constitute good practices, standard-setting bodies help to ensure meaningful results from the application of their standards. In addition, a Code of Good Practice can serve as a minimum bar against which to measure the credibility of voluntary standards.

Compliance with the ISEAL Code of Good Practice ensures that standard-setting practices are credible and effective. This means that:

the standard will not create unnecessary barriers to trade;
the standard-setting process is transparent and open to interested stakeholders;
the standard has clear objectives, and criteria that meet those objectives;
there is meaningful participation by those stakeholders that are directly affected by the implementation of the standard; and
there is a balance of input in the discussion and in the decision-making on the standard.

Ultimately, being compliant with the Code of Good Practice strengthens the effectiveness of a standard and the likelihood that compliance with the standard will lead to positive social and environmental practices.

IFOAM undertook first a self-assessment of its policies, procedures and practices for developing the IFOAM Basic Standards. This was followed by a peer review conducted by other ISEAL members. During the process, the peer group discusses non-compliances and other related issues, ensuring that there is a plan for the organization to come into compliance. The peer group found that IFOAM did not have any major non-compliances. IFOAM has developed an action plan to address the two minor non-compliances that were identified in the self-assessment. "IFOAM has well formulated policies and procedures for standards setting, which are a benchmark." observed ISEAL's Technical Director, Patrick Mallet. "This made my work to guide their assessment quite easy."

"IFOAM is very pleased to be the first ISEAL member organization to be declared compliant with the Standards Setting Code," stated IFOAM Executive Director, Angela Caudle. "But this is not surprising. Our thirty years' experience in developing standards have brought us into leadership in this field. The result is that the IFOAM Basic Standards are internationally respected and trusted to contribute to positive environmental and social practices."

For more information contact Diane Bowen, Organic Guarantee System Manager
Tel: +1 414 352 5789 Email: d.bowen@ifoam.org
or visit the following websites: www.isealalliance.org <<http://www.isealalliance.org>>
www.ifoam.org <<http://www.ifoam.org>>

Bron: IFOAM, 20/7/2006

NL - Onderzoek effect biologische landbouw op klimaat



Uit een onderzoek van studenten van de WUR blijkt dat met name door het grote verschil in CO₂-uitstoot, de biologische landbouw gunstig is voor het klimaat. Zelfs gunstiger dan de

gangbare landbouw! In het onderzoek zijn vooral factoren als opbrengsten, energiegebruik, CO₂-opname in de bodem en biodiversiteit onderzocht. Het literatuuronderzoek is gedaan in opdracht van De Kleine Aarde, het Centrum voor een Duurzame Leefstijl in Boxtel. Qua energiegebruik is de biologische landbouw aanzienlijk gunstiger dan de gangbare landbouw want het gebruik ligt gemiddeld 30% lager. Tevens heeft de biologische landbouw als voordeel dat in deze systemen een grotere opname van koolstof in de bodem gevonden is. Dat betekent een aanzienlijk verschil in CO₂-uitstoot (37-50%). Tevens is uit het literatuuronderzoek gebleken dat biologische landbouw beter is voor de biodiversiteit dan de gangbare landbouw. Hoewel deze conclusies voorlopig zijn en er nog veel nader onderzoek nodig is, benadrukt De Kleine Aarde het belang van meer biologische

landbouw in het licht van het klimaatprobleem. In samenwerking met de Wageningse Universiteit en de Universiteit Utrecht wordt daarom aan vervolgonderzoek gewerkt.

Rapport: The Global Footprint of Farming, Wageningen, 2006.

Bron: www.ekoland.nl, 8/8/2006

NL - Maastrichtse restaurants starten met biologische kaart

Dertien restaurants van 'Les Tables du Quartier Latin de Maastricht' hanteren in de maanden augustus en september naast het gewone menu de 'Groene Kaart'. In het Groene-Kaartproject presenteert ieder deelnemend restaurant een biologisch én een vegetarisch menu. De makers van vleesvervanger Quorn, biologisch vlees van slagerijketen De Groene Weg, Limburgs Land van Gulpener, brood van De Bissjopsmolen te Maastricht ondersteunen de actie.

Kijk voor meer info over de deelnemende restaurants op www.maastrichtrestaurants.nl.

Bron: Dierenbescherming, 2/8/2006, knipsel uit: AgriHolland

NL - Jongeren oordelen kritisch over welzijn vleesvarkens en pluimvee

Ongeveer 50% van de leerlingen in het voortgezet onderwijs oordeelt negatief over de kwaliteit van leven van vleesvarkens en pluimvee in de intensieve veehouderij. Na het zien van een korte documentaire over het leven van productiedieren vindt zelfs 90% van de leerlingen dat het met het welzijn van deze dieren slecht gesteld is. De resultaten zijn afkomstig van een onderzoek onder 450 leerlingen in de klassen 4 tot en met 6 van Havo en VWO dat studenten van de Hogeschool Van Hall Larenstein hebben uitgevoerd in opdracht van de stichtingen Varkens in Nood en Ciwf.

Het onderzoek begon met een enquête om de basiskennis en de standpunten van de leerlingen te meten. Vervolgens werd de documentaire mens-dier-voedsel vertoond. Hierna volgde een tweede enquête om te analyseren of er een verschuiving in kennis en



standpunten plaats had gevonden.

Leerlingen zeggen na de documentaire gezien te hebben ook de daad bij het woord te willen voegen. Voorafgaand aan het zien van de documentaire kiest 63% voor goedkoop vlees, daarna is dat nog maar 22%. Omgekeerd groeit de wens om biologisch of scharrelvlees te kopen van 31% naar 66%. Minder vlees eten en vegetarisch eten stijgt van 5% naar 12%. Van de ondervraagde leerlingen eet 60% graag vlees. Desalniettemin vindt het merendeel van de jongeren dat ze zelf weinig invloed hebben op de kwaliteit van het leven van productiedieren. Vandaar ook dat 90% vindt dat de overheid het dierenwelzijn goed zou moeten regelen door biologisch vlees goedkoper te maken.

Een ander opmerkelijk feit is dat de termen intensieve veehouderij, bio-industrie en biologisch voor veel verwarring zorgen. Zo weten veel jongeren niet of bio-vlees nu slecht of juist goed is. Na het zien van de documentaire is de verwarring over deze termen alleen maar groter geworden. Varkens in Nood pleit er voor de term biologisch te vervangen door ecologisch en bio-industrie door vee-industrie. Verder acht de stichting het dringend nodig dat leerlingen onderwijs krijgen over de intensieve veehouderij. De kennis hierover is onvoldoende. Dit verklaart voor een belangrijk deel waarom veel jongeren zonder nadenken vlees afkomstig uit de gangbare houderij on consumeren.

De documentaire is gratis te downloaden of als DVD te bestellen via de website www.mens-dier-voedsel.nl. De documentaire is gemaakt door de Stichting CIWF Nederland en de Stichting Varkens in Nood. Het rapport is te downloaden vanaf de website www.varkensinnood.nl.

Bron: Stichting Varkens in Nood, 10/8/2006, knipsel uit: AgriHolland

NL - Omzet biologisch varkensvlees trekt aan

SLAGERSWERELD - De vraag van supermarkten en horeca naar biologisch varkensvlees overtreft het aanbod. Volgens de taskforce Markttontwikkeling Biologische Landbouw willen consumenten massaal diervriendelijk geproduceerd vlees.

Overig Speciaalzaaknieuws

10de Slagerij van het Jaar in de startblokken Nieuwe vleeswaren in supermarkt SVO Leeuwarden sluit deuren Worst via de post Kinderen nieuwe doelgroep voor vlees Weekomzet Keurslagerij € 11.455 Extra zomeromzet via de achterdeur Omzet biologisch varkensvlees trekt aan Ongekoelde verkoop vanaf betaalplaat mag

Click here to find out more!

'De opleving van de biologische varkenssector is opmerkelijk na een periode waarin de boeren met de grootste moeite de geplande productie konden slijten', stelt André Brouwer van de taskforce.

In 2001 zijn onder meer Albert Heijn, Plus en Dekamarkt met de varkenssector een samenwerking gestart om meer varkenshouders te laten omschakelen naar een biologische bedrijfsvoering. Eind 2003 bleek dat de verwachtingen omtrent de afzetmogelijkheden te optimistisch waren ingeschat en vond er via uitkoop een sanering van de sector plaats. De nu nog resterende vijftig biologische varkenshouders doen inmiddels goede zaken en de



stijgende prijs is voor velen een impuls tot bedrijfsuitbreiding.

De verkoop van biologisch varkensvlees in de supermarkten is de afgelopen jaren gestaag toegenomen. Terwijl de consumptie van regulier varkensvlees stagneert, blijft het aandeel biologisch vlees in het retailkanaal groeien. Brouwer: 'Albert Heijn is nog steeds de grootste aanbieder van voorverpakt biologisch vers vlees. Andere supermarkten als Plus en Coop halen goede resultaten met het merk Bio+. Ook Dekamarkt doet het steeds beter.'

De Groene Weg, een dochterbedrijf van Vion Food Group, heeft dit jaar al twee keer de prijzen naar boven bijgesteld. Afhankelijk van de kwaliteit ontvangen de boeren een prijs van gemiddeld 2,50 euro per kilo geslacht gewicht. 'De schaarste in het aanbod wordt mede veroorzaakt door een aantrekkelijke exportmarkt. Met name Duitsland en het Verenigd Koninkrijk tonen belangstelling', bevestigt Brouwer.

Promotie

Om het biologisch varkensvlees bij de consument te promoten, staan er diverse acties op stapel. Eind juni zijn Bio+ en de Groene Weg met een initiatief begonnen, waarbij van elke door de consument gespaarde zegel vijftig eurocent ten goede komt aan de Dierenbescherming. Deze organisatie zal op haar beurt middelen inzetten om de biologische varkenshouderij te ondersteunen. Deze publieksgerichte actie zal twaalf weken duren.

Bron: Slagerswereld, 20/7/2006, knipsel uit: www.zibb.nl

NL - Productiekosten bio-eieren bepalen afzet

De groei mogelijkheden van de biologische leghennenhoudery hangen grotendeels af van de productiekosten en de prijs die consumenten voor biologische eieren willen betalen. Uit onderzoek van de Animal Sciences Group (ASG) blijkt dat de productiekosten hoog zijn, maar wel concurrerend met buurland Duitsland. De kostprijs bedraagt 12,5 cent (grondhuisvesting) of 11,7 cent (volière) per biologisch ei. Het grootste verschil in kostprijs tussen de huisvestingssystemen zit in de arbeidskosten en de overige niet-toegerekende kosten, doordat er bij volièrehuisvesting meer hennen per VAK gehouden worden. Er blijken vier grote kostenposten te zijn, die gezamenlijk ongeveer 90% van de totale kostprijs bepalen. Dit zijn voor grondhuisvesting (in afnemend aandeel) de voerkosten, de arbeidskosten, de aankoopkosten jonge hen en de huisvestingskosten. In de volièrehuisvesting is het aandeel van de huisvestingskosten groter, maar van de arbeidskosten juist lager. De voerkosten maken verreweg het grootste deel van de kostprijs uit (37 tot 40%). Behalve met een relatief hoge voerconversie, hangt dit ook samen met de hoge voerprijs vanwege de kostprijs van de biologische grondstoffen. De biologische legpluimveehouderij is sterk afhankelijk van export naar met name Duitsland. Maar liefst 75% van de Nederlandse biologische eieren wordt geëxporteerd. De kostprijs van het biologische ei is in Duitsland hoger dan in Nederland.

Bron en meer informatie: Biofoon WUR, 21/7/2006

NL - De biologische vleeskuikensproef is van start gegaan!!



Donderdag 3 augustus 2006 zijn op het Praktijkcentrum 'Het Spelderholt' 1800 biologische vleeskuikens gearriveerd. Het betreft hier twee soorten langzaam groeiende kuikens: de JA957 en de Master Gris. De kuikens worden gedurende de eerste 4 weken opgefokt in een opfokstal, daarna worden ze overgeplaatst naar de afmeststal alwaar ze de beschikking krijgen over een buitenuitloop.

In deze proef zal het effect van het ruwe celstofgehalte en het methioninegehalte van het voer op de technische resultaten, uitwendige kwaliteit en slachresultaten van biologische kuikens worden bestudeerd. Hiertoe ontvangen de kuikens 4 voeders. In de onderstaande tabel worden de proefbehandelingen schematisch weergegeven. De proef zal lopen van 3 augustus - 13 oktober 2006. De resultaten van dit onderzoek zullen in december 2006 worden gepubliceerd.

Voor nadere informatie kunt u terecht bij: Jan van Harn of 0320-293515.

Tabel: Schematisch overzicht proefbehandelingen

Behandeling	Methionine gehalte	Ruw celstofgehalte
1 '85% bio'	Normaal	Normaal
2 '100% bio'	Laag	Normaal
3 '85% bio'	Normaal	Hoog
4 '100% bio'	Laag	Hoog

bron: Biologische Veehouderij - Wageningen UR, knipsel uit: www.biofoon.nl 8/8/2006

NL - Versterken van marktpositie Biologische leghennenhouders

Van de circa 160 biologische leghennenhouders in Nederland hebben er slechts twee of drie hun hennen laten inenten tegen vogelpest. Het probleem voor de pluimveehouders is de afzet van de eieren. De Duitse supermarkten weigeren eieren af te nemen van bedrijven die hun hennen laten enten. Dat stellen de Nederlandse eierhandelaren in ieder geval. De biologisch pluimveehouders voelen zich een speelbal van de handel zoekt naar mogelijkheden meer macht in de markt te krijgen.

Een werkgroep van de Biologische Pluimveehouders Vereniging onderzoekt op welke manier de leghenhouders hun positie in de markt kunnen versterken. Ze gaan daarvoor wel met de handelaren aan tafel, want het blijft wel nodig om met hen samen te werken. Volgens voorzitter Van Dijk van de Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandelaren (Anevei) ligt het probleem met de afzet van biologische eieren van geënte hennen in Duitsland. Het merendeel van de biologische eieren wordt in Duitsland afgezet. Daar wordt vaccinatie tegen vogelpest alleen geaccepteerd, wanneer er een duidelijk onderscheid is te maken valt tussen antistoffen als reactie op een enting en die van een besmetting met een natuurlijk virus.

Bron: Eindhovens Dagblad, knipsel uit: www.ekoland.nl ,8/8/2006

NL - Mest afvoeren en biologische kringloop sluiten

Alleen bij een hoge klaverbezetting gecombineerd met lage N-verliezen tijdens het



mestuitrijden is er enige ruimte voor mestafvoer. Dat blijkt in het project Bioveem uit proeven en scenariostudies op het Bioveem-bedrijf van Durk Oosterhof in Drachten. Uit de resultaten van het onderzoek blijkt dat bij het huidige niveau van zelfvoorziening, klaveraandeel en de mogelijke ammoniakverliezen bij toediening van mest, het voor het bedrijf van Durk Oosterhof niet verstandig is om drijfmest af te voeren. Pas wanneer de ammoniakverliezen afnemen en de klaverbezetting op het bedrijf toeneemt, nemen de mogelijkheden voor mestafvoer toe. In dat geval is echter compensatie met P- en K-hulpmeststoffen noodzakelijk. Voor een hogere zelfvoorzieningsgraad is een grotere hoeveelheid effectief beschikbare minerale bodem-N nodig. Bij weinig klaver en/of hoge N-verliezen tijdens uitrijden lijkt dat alleen te lukken door opname uit de stikstofvoorraad in de bodem. Hierdoor zal echter de stikstofvoorraad in de bodem dalen. Meer informatie over de afvoer mogelijkheden van mest op biologische bedrijven kunt u vinden in Bioveem-rapport 13 "De stikstofstromen bij Oosterhof nader bekeken". Het rapport is in zijn geheel te bekijken en te downloaden op.

Bron: www.bioveem.nl, knipsel uit: www.ekoland.nl, 8/8/2006

NL - Veel meer vraag naar biologische appels

De Nederlandse afzetmarkt voor biologische appels is omgeslagen in krapte. Het samenwerkingsverband Biofruit kan de Nederlandse vraag van nieuwe supermarkten niet alleen invullen. Ook vraagt de Duitse markt meer Nederlandse product. Daarbij verwacht Biofruit een grotere afname van Santana, doordat de appel voor veel mensen met een pollenallergie geschikt blijkt. Biofruit levert al jaren aan Albert Heijn via Vogelaar in Kapelle Krabbendijke. In juni zijn de onderhandelingen begonnen die binnenkort worden afgerond. Biofruit, het samenwerkingsverband van zes biologische fruittelers, heeft geijverd voor een prijsverhoging. 'De markt vraagt nu zoveel Santana dat we niet meer voor die prijs kunnen leveren', zegt Harmen Peters, fruitteler uit Lobith en één van de telers van het samenwerkingsverband Biofruit.

Bron: Agrarisch Dagblad, knipsel uit: www.ekoland.nl, 8/8/2006

NL - Biologische landbouw zit flink in de lift

BENEDEN - LEEUWEN - De biologische landbouw is hard op weg om het Land van Maas en Waal te veroveren. Onbespoten groenten en biologisch vlees zijn in.

Dat constateert een tevreden Henk Hoefnagel, eigenaar van de Henricus Hoeve, de biologische zorgboerderij op het platteland van Beneden-Leeuwen. Op zondag 20 augustus is er op en rond de hoeve aan de Mosterdwal van alles op agrarisch gebied te doen. Hoefnagel is die dag gastheer van de vierde oogstdag.

Henk Hoefnagel is een warm pleitbezorger van dier- en milieuvriendelijke productiemethoden. Maar de Henricus Hoeve is ook zorgboerderij waar ouderen een nuttige dagbesteding vinden. Op het vlak van het oprukkende agrotourisme spreekt het bedrijf van Hoefnagel ook een woordje mee. Om maar wat te noemen: klompbalgooien in het weiland, boerendart, klompsjoelen, koeknuffelen, een maisdoolhof.



Duurzame landbouw wint volgens Hoefnagel ook in het Land van Maas en Waal steeds meer aan betekenis. „Het wordt steeds moeilijker om reguliere landbouw te beoefenen. Ik verwacht dat grootschalige, de niet-biologische landbouwbedrijven, op den duur geconcentreerd worden in oostbloklanden.“ Maas en Waal telt inmiddels zes biologische boerenbedrijven in Beneden-Leeuwen, Altforst, Puiflijk, Dreumel en Horssen.

De eerste oogstdag die Hoefnagel vier jaar geleden organiseerde trok zevenhonderd bezoekers. Vorig jaar lokte de open dag ruim 2500 man publiek. Bezoekers van de vierde oogstdag worden op 20 augustus onder meer getraakteerd op een demonstratie van Belgische paarden die aangespannen met diverse werktuigen de akkers bewerken. Het historisch Museum Tweestromenland toont diverse handgereedschappen uit vroeger tijden en bezoekers kunnen ook hun licht opsteken over vruchtbaarheidstechnieken en er wordt uitgelegd wat er op het vlak van veevoeding allemaal nodig is om een liter melk te produceren. De oogstdag is gratis toegankelijk. www.henricushoeve.com

Bron: de Gelderlander, 10/8/2006

NL+D - Hennep verwerkt tot textiel in Nederlands - Duits project

Binnen het project Regionale hennepketen / textielproductie wordt zowel in het Gelderse Rheden als net over de Duitse grens in Bedburg-Hau hennep geteeld met het doel de vezels te verwerken in textiel. In Nederland wordt de teelt verzorgd door de Biologische Producenten Vereniging Achterhoek. In Duitsland is de Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen samen met teler Haus Riswick verantwoordelijk voor het gewas.

...

In het kader van het project streeft men ernaar hennep te verwerken in nieuwe producten met een gelijkwaardige kwaliteit van die van katoen. Na de eerste projectfase is gebleken dat hennepvezels uitermate geschikt zijn voor textiel. Hierdoor kan op een milieuvriendelijke manier textiel worden geproduceerd. In het kader van het project is al toenadering gezocht tot confectiebedrijven en textielverwerkers. De eerste bedrijven hebben al interesse getoond voor hennepproducten.

...

BRUT (EESV), 28/7/2006, knipsel uit: AgriHolland

UK - Britse supers gaan concurrentie met bioboeren aan via groentenpakket

De Britse supermarktketens Tesco en Sainsbury's gaan het grote succesnummer van de biologische boeren kopiëren. Komende herfst introduceren de supers een pakket met seizoensgroenten, dat via de websupers besteld kan worden. Het pakket van Sainsbury's gaat circa 22,50 euro kosten. Het gaat voorlopig nog om een test in een aantal regio's.

Belangenorganisaties in het Verenigd Koninkrijk vrezen dat de initiatieven van de twee supers de lokaal producerende boeren uit de markt zullen prijzen. Tesco en Sainsbury's hebben echter toegezegd zoveel mogelijk groenten lokaal te zullen inkopen. Maar als de vraag toeneemt zullen zij ook landelijk in moeten kopen.



Bron: Distrifood, 5/8/2006, knipsel uit: AgriHolland

D+IT - Fraude met biologische voeding

Uit een Duits onderzoek van biologische levensmiddelen in 2005 bleek dat 17% van de biologische levensmiddelen afkomstig uit Italië niet werkelijk biologisch was. Van de Duitse biologische levensmiddelen was maar bij 2,5%. Het ging vooral om 'valse' paprika en peen. De hoeveelheid residuen van gewasbeschermingsmiddelen in biologische agf was zeer laag, met uitzondering van de levensmiddelen die niet echt biologisch bleken te zijn. In de bondsstaat Baden-Württemberg wordt een Ökomonitoring uitgevoerd, waarbij vijf jaar lang biologische levensmiddelen worden onderzocht. Er werd onder andere gekeken naar de herkomst, verontreinigingen, resten van gewasbeschermingsmiddelen, genetisch gemodificeerde ingrediënten, bestraling en verboden groeibevorderaars. Het merendeel van de biologische levensmiddelen in Baden-Württemberg is afkomstig uit Duitsland zelf (48%) of uit Italië (16%) of Nederland (7%). Het rapport 'Ökomonitoring 2005' van het Chemischen und Veterinär Untersuchungsamt in Stuttgart is te vinden op haar website.

Bron: Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamt, knipsel uit: www.ekoland.nl
,8/8/2006

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 1900 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'.