



Biotheek Netknipsels #169 – 14 september 2006

Ik heb een nieuwe bondgenoot. 's Morgens op de trein heb ik haar ontdekt. Ik keek naast me en zag haar staan: de cultural creative. Nu veranderen we samen de wereld.

Wil je ook een cultural creative spotten? Kom dan naar het congres van BioForum op 12 oktober in Mortsel. Een uitnodiging vind je binnenkort in je mailbox en meer info vind je op onze website: www.biotheek.be

Hartelijke groet,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Minister van Leefmilieu Bruno Tobback zet biobedrijf in het zonnetje
Biolandbouw wordt steeds populairder
Biagroothandel Biomarché in Franse handen
Van Weert steunt productie biologisch grondwitloof
Syntra-Hasselt organiseert opleiding Uitbater van Natuurvoedingswinkel
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EU - "Eén op vijf stalen van rijst bevat GGO-soort"
NL - Biologisch katoen is schoner en sexy
NL - 'Biologisch wel degelijk aantoonbaar gezonder'
NL - Ben & Jerry's gaat samenwerken met Max Havelaar
NL - koopmotief voor biologisch kopen
NL - Biologisch groentesap uit "afvalstroom" gered
NL - Premie van 2.737 euro/ha helpt potentiële biologische akkerbouwer over de streep
D - Onderzoekers pleiten voor segmentering biomarkt
D - Groenen bezorgd over toenemende import van biolevensmiddelen
D - Bio-omzet Duitse Detailhandel stijgt
UK - Sexy chocolade gelanceerd op Britse markt
UK - Organic survey reveals town-country divide
UK - Tesco and Hamnett team up for new organic collector
UK - Organic Food Festival is waterfront winner again
UK - Scientists urge FSA to acknowledge nutritional benefits of organic milk
Polen - Sterke groei verwacht in Poolse productie biologische voeding
VS - Fashion goes organic



NATIONAAL

Minister van Leefmilieu Bruno Tobback zet biobedrijf in het zonnetje

Op het fruitbedrijf van bioteler Danny Billens in Oetingen wordt op zondag 17 september tijdens de opendeurdagen van de biologische landbouw de volgende stap in de verduurzaming van het bedrijf voorgesteld: de nieuwe zonnepanelen leveren groene energie.

Federaal minister van leefmilieu Bruno Tobback zal het nieuwe zonnedak officieel open stellen. Hiermee wil hij benadrukken dat elk bedrijf zijn steentje kan bijdragen tot het halen van de Kyoto-normen.

“Het was een logische volgende stap op ons bedrijf,” zegt bioteler Danny Billens “al is het een ganse investering. We proberen zo duurzaam mogelijk te produceren. Na het weren van pesticiden en het uitbouwen van een regionale verkoop zodat onze producten niet te veel extra transport creëren, hebben we nu ook het energieprobleem aangepakt. Na jaren te werken aan minder verbruik hebben we nu ook de stap gezet naar duurzamer energie. En wat kan er duurzamer zijn dan het aanwenden van zonne-energie?”

Bijna twintig jaar is Danny Billens aan de slag als professioneel bioteler en de passie voor zijn werk blijkt uit alles wat hij doet. Op zondag 17 september neemt hij met zijn bedrijf 't Bioschuurke deel aan het opendeurweekend van de biologische landbouw.

Op de opendeurdag zal het bedrijf Soltech uit Hoegaarden uitgebreide info voorzien over zonne-energie, zonnepanelen, de installatie ervan, ...

U bent welkom op deze presentatie op zondag 18 september van 10u30 tot 12u. Na de presentatie volgt een receptie.

't Bioschuurke
Biologisch fruitbedrijf – Danny en Chantal Billens
Warandestraat 26
1755 Oetingen
danny@bioschuurke.be
Telefoon: 054-56.84.25; GSM: 0495-77.67.36; Fax: 054-56.74.35

Bron: Belbior, 12/09/2006

Biolandbouw wordt steeds populairder

Bioroute toont de weg naar niet-traditionele landbouwers

Erik Derynck van Het Molenhof uit de Processieweg in Torhout is al 25 jaar biologisch landbouwer. Hij was naar eigen zeggen de eerste in West-Vlaanderen die met biologische zuivelproducten begon. Ondertussen sprongen al velen mee op de biologische kar en ook de traditionele landbouw schuift stap voor stap mee op. „Ik kan de vraag niet meer bijbenen”, zegt Erik.

De biologische landbouw gebruikt geen chemische meststoffen en sproeistoffen. De biolandbouw hanteert zeer strenge normen die volgens Erik Derynck geleidelijk worden overgenomen door de traditionele landbouw.

Sproeistoffen en antibiotica zijn slechts zestig jaar oud, maar helpen in vele gevallen nu al niet meer. Dus zijn ze verplicht enkele principes van de biolandbouw over te nemen.

Meer werk



De consument vond het laatste decennium duidelijk de weg naar biologisch gekweekt voedsel. Ik kan nu al een tiental jaar de vraag niet meer bijbenen, vertelt Erik. Enkel het van overheidswege opgelegde quotum is de limiterende factor. In de traditionele landbouw werd te veel melk geproduceerd, dus legden ze de boeren een quotum op. Daarvan zijn ook de bioboeren de dupe.

Wie zich als boer bekeert tot biolandbouw moet er ook het arbeidsintensieve aspect bijnemen. Traditionele boeren hebben groot materiaal, wij niet. Wij steken meer uren in ons werk. Sinds kort zijn er wel weer mechanische onkruidbestrijders op de markt. Vroeger moesten wij onszelf een beetje behelpen om het onkruid te bestrijden.

Hoe meer uren op het land, hoe duurder het product? Mijn kaas is bij mij thuis niet duurder dan andere kaas in de winkel, maar winkels moeten natuurlijk iets meer aanrekenen.

Zondag 17 september kan Eriks filosofie getoetst worden aan de werkelijkheid tijdens een bioroute.

Bron: Het Nieuwsblad, 14/09/2006

Biogroothandel Biomarché in Franse handen

De voedingsgroep Hain Celestial verkoopt zijn Belgisch filiaal Biomarché aan het Franse Pronatura. Biomarché, gevestigd in het Waalse Sombreffe, is een groothandel in verse biologische groenten en fruit. Hain Celestial zegt het bedrijf te verkopen omdat het zich wil toeleggen op "vers bereide voeding en merkproducten met een hogere toegevoegde waarde". De financiële details van de transactie werden niet vrijgegeven.

Biomarché werd in 1987 opgericht door een groep marktkramers en groeide uit tot een stevige kmo met een omzet van 15 miljoen euro en ruim 50 werknemers. De groei was grotendeels te danken aan de sterke relatie met supermarktketen Delhaize. Biomarché beleeft alle winkels van de Delhaize-groep, meer dan 300 winkels in totaal.

Behalve losse groenten en fruit verdeelt Biomarché ook een gamma gesneden en verpakte groenten en groentesalades en -purees. De groenten komen voornamelijk van Belgische telers met wie het bedrijf langetermijncontracten sluit. Biomarché beschikt zelf over een magazijn en een atelier van ruim 5.000 vierkante meter.

De nieuwe eigenaar van Biomarché, het Franse Pronatura, is een wereldwijde actieve distributeur van biologische groenten en fruit. Het bedrijf is gevestigd in Cavaillon, in de Provence. Behalve in Europa is het bedrijf ook actief in Afrika en Noord- en Zuid-Amerika.

Bron: www.vilt.be, 7/09/2006

Van Weert steunt productie biologisch grondwitloof

Biohoeve Lochting-Dedrie start in november met de biologische teelt van grondwitloof. "Er wordt in België heel weinig grondwitloof gekweekt", beweert Dirk Lammertyn van Biohoeve Lochting-Dedrie in Het Laatste Nieuws. "Er bestaat een constant tekort, waardoor invoer vanuit Nederland noodzakelijk is". Voor dit project krijgt de biohoeve een subsidie van de staatssecretaris voor Duurzame Ontwikkeling Els Van Weert.



Voor het nieuwe project kende Van Weert een opstartsubsidie toe van 44.700 euro. "De productie van biologisch grondwitloof creëert een achttal nieuwe arbeidsplaatsen voor mensen die moeilijk aangepast werk vinden op de reguliere arbeidsmarkt", legt Lammertyn uit. Daarnaast krijgen we ook de hulp van enkele specialisten die ons met raad en daad zullen bijstaan".

De eerste inzet gebeurt de eerste week van november, zodat het eerste biologische witloof begin december klaar is voor verkoop. Jaarlijks zal twintig ton witloof, zo'n twee ton per week tijdens het seizoen, gekweekt worden.

Bron: www.vilt.be, 5/09/2006

Syntra-Hasselt organiseert opleiding Uitbater van Natuurvoedingswinkel

Vanaf dit cursusjaar organiseert Syntra-Hasselt voor oud-cursisten herborist de opleiding Uitbater van Natuurvoedingswinkel.

De folder van deze opleiding vindt u als pdf op http://opleidingen.syntralimburg.be/DOC/113_uitbater_natuurvoeding.pdf

Bron: SYNTRA Limburg, 6/09/2006

Uw bioagenda

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

- zondag, 8.30-12u: Heist-op-den-Berg, parking van de Krinkel, Noordstraat 25. Vanaf februari is er terug een ruim aanbod van bio-plantgoed en plantaardappelen.
- woensdag, 9-14u: Brussel, het Muntplein.
- vrijdag, 8-13u: Gent, Groentenmarkt.
- 1e zondag van de maand, 10-16u: Antwerpen, Veemarkt.
- 1e vrijdag van de maand, 15-19u: Antwerpen, Dageraadplaats.
- 2e vrijdag van de maand, 15-19u: Mortsels, bij het stadhuis.
- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking achter de kerk, hoek van de Kerkhofstraat en de Richard Orlentstraat.

OPEN DEURDAG BIOBEDRIJVEN

zaterdag 16 en zondag 17 september 2006

Wat: Verschillende biobedrijven gooien hun deuren open voor het grote publiek. Kijk voor de deelnemende bedrijven op

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=426

Meer info: Belbior, 03/286 92 72

MILIEUMARKT RANST

zondag 17 september 2006, 10-13u

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", Gemeentepark 25, Ranst

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

OPEN DEURDAG HAGELING BIO WIJNBOUW

zondag 17 september 2006

Wat: proeven maar!

Waar: Hageling-Bio Wijnbouw, Vianderdal 23, 3300 Tienen



Meer info: tel.: 016/815887 of hugo.bernar@skynet.be

VOORSTELLING FRUITRASSEN

maandag 18 september 2006

Wat: VELT Heist-op-den-Berg start het nieuwe voordrachtenseizoen met een oude bekende: Eddy Vets, de welbespraakte pomoloog (vruchtenkundige) uit Itegem. In 2005 en begin dit jaar bracht hij al een massaal bijgewoonde tweedelige cursus "Biologische fruitteelt voor de amateur", een praktijkles snoeien, en een voordracht over de fruitkooi en de teelt van kleinfruit.

Op 18 september zal Eddy Vets ons kennis laten maken met een hele reeks fruitrassen, in het bijzonder van appels, peren, pruimen en perziken. En bij die voorstelling zullen we zowat alle zintuigen nodig hebben. Eddy brengt immers appels en peren mee om ervan te proeven. (De pruimentijd is helaas voorbij.)

Er zal aandacht besteed worden aan zomerfruit, herfstfruit en bewaarfruit. Daarbij komt de nadruk te liggen op oude en plaatselijke rassen.

Van de gelegenheid zal gebruik gemaakt worden om nog wat praktische tips te geven in verband met de aanleg van een boomgaard. Als er tijd is, komen ook boomvormen, snoei, enz... aan bod.

Waar: Cultureel Centrum Zwaneberg (zaal 4, eerste verdieping), Bergstraat 133A te Heist-op-den-Berg

Tijd: 20u

Meer info: www.velt.be

LOS NINOS PARTY

zaterdag 23 september 2006

Wat: Los Ninos Party 'Get (un)dressed'. Met concerten, deejays en biodrank en -voeding.

Waar: Ursulinenstr 25, 1000 Brussel

Tijd: v.a. 22u

Meer info: www.losninos.be

BEZOEK DE BOOMGAARD VAN, BIJ EN DOOR EDDY VETS

zondag 24 september 2006

Wat: Aansluitend op de voorstelling van fruitrassen op maandag 18 september, brengt VELT Heist-op-den-Berg op zondag 24 september een bezoek aan de boomgaard van Eddy Vets. Deze keer krijgen we dus niet alleen de vruchten te zien, maar ook de bomen waaraan ze groeien of groeiden. De honderd procent biologische boomgaard van Eddy Vets telt een zeer groot aantal rassen: enkele honderden appelsoorten (van de renetten alleen al meer dan honderd), 170 perenrassen, een veertigal pruimenrassen, enz... Behalve voor het bekijken van de talrijke rassen, zal er ook tijd zijn om de verschillende boomvormen (jong en oud) in levende lijve te aanschouwen; eventueel kan er een pruimenboom gesnoeid worden. Eveneens te bekijken: geënte en pas geoculeerde bomen. En zelfs bij Eddy Vets loopt er al eens iets mis. In dat verband zal hij laten zien welke schade woelmuizen kunnen aanrichten aan fruitbomen, en hoe dat kan voorkomen worden met behulp van de woelmuiskorf.

Ook de fruitkooi en het kleinfruit zal niet vergeten worden, met bijzondere aandacht voor de blauwe bessen, een fruitsoort die toch wel een aantal bijzondere teeltmaatregelen vraagt.

Waar: Bevelsesteenweg 85 te Itegem

Tijd: 9u

Meer info: www.velt.be



BIOMARKT IN NIEL

zondag 24 september 2006

Plaats: Centrum, Niel

Tijd: 14-19u

BIOBABEL, EEN AVONDJE PROEVEN EN PRATEN

donderdag 28 september 2006

Wat: biologische producten vind je steeds meer. Hoe herken je ze en waarom zou je ze kopen? Biologische producten zijn vaak duurder, maar wel gezonder. Hoe kan dat? Eerst kijken we via een Power Point presentatie achter de schermen bij de bioboer en op het veld. We leren wat een biologisch product is en waarin het verschilt van een hoeve- of natuurproduct. Hoe zit het met de controle en waarom mag je niet zomaar het woord 'bio' gebruiken?

Maar het blijft niet bij luisteren en kijken. We proeven ook. De biokenner brengt een boodschappentas vol proevertjes mee. De heerlijke kazen of goed bewaarde groenten zijn niet te versmaden en het assortiment wordt steeds vollediger. Na een biobabel ben je vertrouwd met de principes van biologische landbouw. Je krijgt een aanzet tot een gezonde en milieuvriendelijke voeding!

Plaats: Vormingplus regio Mechelen, Hanswijkstraat 74, Mechelen

Tijd: 19.30-22u

Meer info en inschrijven: Vormingplus regio Mechelen, 015/432120 of regiomechelen@vormingplus.be

BIOMARKT IN WOMMELGEM

vrijdag 29 september 2006, 15-19u

Plaats: Kerkplein, Wommelgem

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

ECODROOM 2006

zondag 1 oktober 2006

Wat: Deze 6de Ecodroom is een happening rond milieu: het rivierenhof wordt voor één dag de verzamelplaats van uiteenlopende initiatieven rond 'de groene leefwijze' aan de hand van infostands, workshops, animatie, een biomarkt... Dit jaar staat 'ecologisch tuinieren' extra in de verf.

Waar: Provinciaal Groendomein Rivierenhof, Turnhoutsebaan 232, 2100 Deurne

• Tijd: 13-17.30u

Meer info: tel.: 03/3605208

VOEDSELTEAMS BESTAAN 10 JAAR!

zondag 1 oktober 2006



Wat: Feest vanwege het tienjarige bestaan van de voedselteams. Wat klein begon met 3 teams in het Leuvense is ondertussen uitgegroeid tot een beweging met ruim 90 teams verspreid over Vlaanderen en ongeveer 70 producenten die biologische of duurzame producten verkopen, rechtstreeks aan de consumenten, voor een eerlijke prijs.

Waar: De Boesdaalhoeve te St Genesius- Rode

Tijd: 12-18u

Meer info: Hilde Delbeque, 016/316599 of info@voedselteams.be

BOERENTOEREN ANTWERPEN

zondag 1 oktober 2006

Wat: Haven versus platteland

rondrit streek van Doel met historische schets en blik op de toekomst;

lunch in gemeenschapscentrum 'de Doolen',

dorpswandeling onder de leiding van de veldwachter

bezoek aan bedreigde polderboeren;

overzet Lillo en voordracht uit 'de Bres' van Chris De Stoop met een drankje

Tijd: Opstap aan Berchem Station om 10u stipt (BioForum), terug rond 17u30

Meer info en inschrijven: Maria Van Eyndhoven (03/664 55 02) of Tine Vanackere (0495/12 44 33), of info@boerentoeren.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - "Eén op vijf stalen van rijst bevat GGO-soort"

De Commissie heeft gemeld dat Europese rijstimporteurs op 162 onderzoeksstalen 33 stalen met GGO-besmetting hebben aangetroffen. Waar die opdoken, is niet duidelijk. Volgens commissiewoordvoerder Philip Tod worden alle partijen 'besmette rijst' vernietigd of teruggestuurd naar de VS. Tot hiertoe is bij Belgische invoerders nog geen spoor van LL Rice 601 gevonden. Het Voedselagentschap gaat de controles uitbreiden naar de groothandel en mogelijk ook de supermarkten.

Sinds vorige week moeten invoerders van rijst of producten op basis van rijst strenger controleren op de aanwezigheid van illegale genetisch gewijzigde rijst. Eind augustus op maakte de Amerikaanse overheid bekend dat er genetisch gewijzigde rijst was aangetroffen in andere rijst die naar de EU was uitgevoerd. Het ging om de rijstsoort 'Liberty Link 601', een product van een Amerikaans biotechbedrijf dat door chemiereus Bayer opgekocht werd. 'LL Rice 601', tot nader order een experimentele teelt, is ook in de VS nog niet voor menselijke consumptie vrijgegeven. Volgens de VS en Bayer is de genetisch gewijzigde langkorrelrijst echter wel "veilig". Voor Europa volstaat die geruststelling niet: alleen GGO's die door strenge toelatingsprocedures zijn geraakt, mogen de Unie in. De rest is illegaal, "veilig" of niet.

Volgens milieuorganisatie Greenpeace zijn inmiddels al producten met sporen van de verboden ggo-rijst aangetroffen in de supermarkten van winkelketen Aldi Nord, die ook de Aldi-winkels in België omvat. In de Rotterdamse haven werden al twee schepen aangehouden. Ook in de Antwerpse haven zijn de controles geïntensiveerd, zo klinkt het bij een betrokken bedrijf. Vorige week ontdekte Greenpeace eveneens sporen van illegale GGO-rijst in rijstproducten in West-Europese winkels. Het ging om een verboden rijstsoort, afkomstig uit China. En die is wél potentieel gevaarlijk: de soort bevat een proteïne die in laboratoriumonderzoek allergische reacties bij proefdieren veroorzaakt.

Het Voedselagentschap gaat zijn onderzoeken naar de aanwezigheid van de GGO-rijst "stroomopwaarts" verfijnen. "Tot nu toe hebben we vooral stalen genomen bij invoerders in de havens, nu gaan we ook controleren bij de groothandel, mogelijk volgen ook controles bij supermarkten en dergelijke", aldus woordvoerder Pascal Houbaert.

Bron: www.vilt.be, 14/09/2006

NL - Biologisch katoen is schoner en sexy

'Wie kleding draagt of maakt, is ook in staat verantwoordelijkheid te dragen.' Deze gevleugelde uitspraak van de Zwitserse zakenman Peter Tschannen lijken consumenten en modebedrijven in toenemende mate serieus te nemen.

De vraag naar biologisch katoen verdubbelde de afgelopen jaren van \$ 245 mln in 2001 naar \$ 580 mln in 2005. De verwachting is dat dit in 2008 oploopt tot \$ 2,6 mrd. Dat blijkt uit onderzoek van de Amerikaanse non-profitorganisatie Organic Exchange.

In Utrecht vindt deze week een groot internationaal congres plaats over biologisch katoen, waarbij boeren en vertegenwoordigers van kledingmerken elkaar ontmoeten. Tschannen is een van de vele internationale bezoekers en directeur van Remei, een leverancier van biologische kleding. Hij heeft wel een verklaring voor de toegenomen vraag. 'Amerikaanse grootgebruikers van katoen als



retailer Wal-Mart of sportkledingproducent Nike hebben ineens interesse. Dan gaat het hard. Voorheen waren het aanzienlijk kleinere merken.'

Biologisch katoen is 'hot' als we de producenten en leveranciers mogen geloven. Volgens Mark Huis in 't Veld, directeur van het label Made-by, een overkoepelend merk voor duurzame kleding, is nu zelfs sprake van een 'booming business'.

De belangstelling van modebedrijven is de afgelopen twee jaar zo sterk gegroeid dat hij zijn klanten adviseert om op tijd de bestellingen voor de komende jaren te plaatsen. 'Ik sprak net nog met Indiase producenten en zij kunnen de vraag nu al nauwelijks bijbenen.'

Dat bevestigt ook Rebecca Calahan Klein, directeur van Organic Exchange. 'In 2002 was er een duidelijk overschot aan biologisch katoen. Nu gaat de vraag duidelijk het aanbod overstijgen.'

De toegenomen vraag gaat in de komende jaren ongetwijfeld voor productieproblemen zorgen. Zo kunnen producenten niet van de ene op de andere dag overstappen op biologisch katoen. Voordat alle benodigde certificaten en licenties zijn bemachtigd, is de boer gemiddeld drie jaar verder.

Biologisch katoen is weliswaar booming, maar is met 25.000 ton jaarlijks minder dan 1% van de totale katoenproductie wereldwijd. Organisaties als Organic Exchange durven echter te voorspellen dat dit binnen vier jaar 5% zal worden.

Maar voordat biologisch katoen een volwassen markt wordt, moet nog het een en ander gebeuren. 'Het draait in eerste instantie om boeren en die zijn zo koppig als wat. Het is vooral een mentale omschakeling', vertelt Jeroen Klomp, verantwoordelijk voor de katoenmarkt bij ontwikkelingsorganisatie ICCO.

Hij benadrukt dat de omschakeling de moeite waard is. Het land wordt niet vervuild en de gezondheid van boeren niet geschaad. Ook zou de armoedebestrijding van boeren in ontwikkelingslanden een wenselijk neveneffect zijn.

Bart-Jan Krouwel, directeur maatschappelijk verantwoord ondernemen bij de Rabobank, heeft in elk geval alle vertrouwen in een goede afloop van de zaak. 'Het verschil met andere biologische producten is toch dat deze ontwikkeling duidelijk vraaggedreven is. Boeren kunnen wel biologisch produceren, maar ze moeten de producten wel kunnen afzetten.'

En dan nog even over de kostenvraag. Is de productie van biologisch katoen voor bedrijven en uiteindelijk consumenten niet veel duurder dan gewoon katoen? Niet wat Peter Tschannen betreft. 'Het is een investering en het eindproduct is gemiddeld 10% duurder. Maar de werkelijke prijs van gewoon katoen is op lange termijn veel hoger. De gevolgen voor de gezondheid en het milieu zijn zo schadelijk dat wij daar met zijn allen uiteindelijk aanzienlijk meer voor betalen.'

Een heleboel. Katoenproductie is een van de meest vervuilende productieactiviteiten ter wereld. Voor de katoenteelt wordt 10% van 's werelds pesticiden en 25% van alle insecticiden gebruikt. Bij de productie van katoen voor een T-shirt wordt al 165 gram pesticiden gebruikt. Jaarlijks overlijden duizenden mensen aan de directe of indirecte gevolgen van katoenproductie. Katoen wordt gebruikt voor kleding, textiel en verzorgingsproducten. Het stofje is wereldwijd verantwoordelijk voor de helft van alle textielverkoop.

Biologisch katoen wordt zonder gebruik van chemische middelen gemaakt. De kwaliteit is vergelijkbaar en in elk geval 'gezonder' dan gewoon katoen. Het is echter niet zo dat het gebruik van biologisch katoen garandeert dat er geen kinderarbeid of andere mensonterende



arbeidsomstandigheden aan te pas komen. In dat opzicht omstreden merken als Wal-Mart maken weliswaar gedeeltelijk gebruik van biologisch katoen, maar voor de consument is niet inzichtelijk hoe en waar dit precies verwerkt wordt. De productie van biologisch katoen maakt de kans op erbarmelijke arbeidsomstandigheden trouwens wel kleiner, omdat de bedrijven transparanter moeten werken om alle benodigde certificaten te verkrijgen.

Bron: Het Financieele Dagblad, 14/09/2006

NL - 'Biologisch wel degelijk aantoonbaar gezonder'

De Consumentenbond schoor biologische en reguliere groente begin dit jaar nog bijna over één kam. En het Louis Bolk Instituut ging tijdens het laatste Eko congres niet verder dan wat voedingsclaims. Maar dr. Mae Wan Ho, moleculair biochemicus en oprichter van 'Institute of Science in Society', durft het wel: biologische groente is 'aantoonbaar gezonder'. In het laatste nummer van haar huisorgaan schrijft ze dat biologische groente de 'hoorn des overvloeds' voor gezondheidsbevorderende chemische verbindingen is. Ze haalt daarvoor recent Zweeds onderzoek aan dat de rem van kankercellen in biologische aardbeien en reguliere vergeleek. P+ geeft de link naar haar doorwrochte stuk. En het eerdere onderzoek van de Consumentenbond als PDF.

Volgens de wetenschapper, bekend geworden door haar steun aan Arpad Pusztai en hun gezamenlijke strijd tegen genetische modificatie, is de gezondheidsclaim voor biologische groente terug te voeren op de gehanteerde productiemethode. Groenten van biologische teelt bevatten meer anti-oxidanten en andere bestanddelen die de ontwikkeling van kankercellen remmen. "Veel van de bestanddelen", zo schrijft ze in haar blad 'Science in Society', "zijn eigenlijk onderdeel van het afweermecanisme van de plant. Biologische producten kunnen die mechanismen beter aanmaken omdat pesticiden afwezig zijn. In een gezonde bodem zorgt het samenspel tussen planten en microben ervoor dat vitamines en mineralen beter tot hun recht komen."

Dat gaat dus een aantal stappen verder dan het onderzoek van de Consumentenbond dat begin dit jaar weinig verschil tussen biologische en reguliere groenten vond. "Er wordt wel beweerd dat in reguliere groenten nauwelijks goede voedingsstoffen zitten, en dat biologische daarom beter zijn. Dit klopt niet", zo beweert de Consumentenbond.

Indertijd nam de voorvechter van consumentenbelangen het 'drogestofgehalte' onder de loep. Dit gehalte drukt de vaste massa uit die overblijft als je het water eruit haalt. "Het blijkt dat de 15 onderzochte soorten biologische groenten bij elkaar een iets hoger droge stof- en vezelgehalte hebben dan de reguliere." Waarop de Bond de conclusie trekt: "biologische groenten bevatten nauwelijks meer voedingsstoffen dan de reguliere. Maar het verschil is zo minimaal dat het voor de gezondheid van de groenteneter waarschijnlijk nauwelijks uit zal maken."

Zet dat verhaal nu eens af tegen het recente onderzoek van de landbouwuniversiteit van Uppsala, Zweden. Daar vonden Bengt Lundegardh en Anna Martensson een duidelijk aantoonbaar verschil tussen biologische en reguliere aardbeien. "Biologische extracten voorkomen de groei van dikke darm en borstkanker met 60 en 53 procent. De waarden voor reguliere aardbeien waren respectievelijk 49,7 en 37,9 procent", schrijft Mae Wan Ho. De uitkomsten zijn volgens haar in lijn met die van ander biologisch fruit. "Intuïtief voelt de intelligente consument wel aan dat biologische producten – juist door de afwezigheid van kunstmest en bestrijdingsmiddelen - beter voor de gezondheid zijn", aldus Ho in een kort gesprek met P+.

Bron: peopleplanetprofit.be, 14/09/2006



NL - Ben & Jerry's gaat samenwerken met Max Havelaar

Ijsmerk Ben & Jerry's gaat samenwerken met keurmerk Max Havelaar. De ijsmaker produceert een vanille-ijs onder de noemer 'heerlijk eerlijk'. Op termijn moeten alle ijsproducten het keurmerk krijgen. Dat maakte Ben & Jerry's zondag 3 september bekend. Het ijs bevat vanille en suiker waarvoor de boeren een eerlijke prijs krijgen. De vanille komt uit India, de ruitsuiker uit Paraguay. Ben & Jerry's is een onderdeel van Unilever. De dochteronderneming ondersteunt maatschappelijke doelen als Warchild, Stichting Natuur en Milieu en het Wereld Natuur Fonds. Moederbedrijf Unilever is vooralsnog niet van plan het keurmerk te gebruiken voor ijs van Ola en Hertog.

Bron: biofoodonline, 13/09/2006

NL - koopmotief voor biologisch kopen

Onderzoek: koopmotief voor biologisch kopen verschilt per werelddeel. Zo leggen Europeanen meer nadruk op hun eigen gezondheid en het milieu dan ondervraagden in andere werelddelen, als ze gevraagd wordt naar redenen om biologisch te kopen. Voor Duitsers blijkt dierenwelzijn een belangrijk argument (29%), terwijl dat bijvoorbeeld maar voor 2% van de kopers in de USA wordt aangevoerd. Deze resultaten komen uit het wereldwijde internetonderzoek naar biologische trends, dat AC Nielsen heeft uitgevoerd.

Bron: biofoodonline, 13/09/2006

NL – Biologisch groentesap uit “afvalstroom” gered

Wageningen Universiteit startte onlangs het project “Groentereststromen naar biosap”. Het gaat hierbij om onderzoek naar het gebruik van groentereststromen uit de biologische sector voor de productie van groentesappen. Snijresten, spoelresten en uitgesorteerde groenten kunnen vaak prima gebruikt worden voor hoogwaardige groentesappen. Deze sappen zijn met name op de Duitse markt erg populair. Het project maakt deel uit van het co- innovatieprogramma Biologische afzetketens. HAS Kennis Transfer, Provalor en Green Organics zijn hierbij project-partners.

In de groente- en aardappelverwerkende industrie komt gemiddeld circa 15% van het totale productiegewicht vrij als reststromen. Bij het verwerken van biologische producten ligt dit percentage meestal nog hoger als gevolg van minder uniformiteit. Het benutten van reststromen voor hoogwaardige gebruik als groentesap levert een verbetering van het financiële rendement van de biologische keten. Bovendien verkleint het de hoeveelheid groenten die als laagwaardig veevoer afgezet, of als afval verwerkt moet worden.

Het project “Groentereststromen naar biosap” is onlangs gestart en heeft een looptijd van anderhalf jaar. De doelstelling is dat jaarlijks minstens 750 ton biologische groentereststromen hoogwaardig zullen worden verwerkt.

Bron: biologisch nieuws, september 2006

NL - Premie van 2.737 euro/ha helpt potentiële biologische akkerbouwer over de streep

Hoewel biologische akkerbouwers meer kunnen verdienen dan hun collega's in de gangbare teelt schakelen maar weinig boeren om. Dat komt vooral door de overgangperiode en de grotere risico's in de biologische teelt. De balans kan omslaan als de overheid omschakeling subsidieert. Bij een



enigszins aversieve houding tegenover risico's moet die tegemoetkoming ten minste 2.737 euro per hectare ineens bedragen.

Dat blijkt uit promotieonderzoek van Svetlana Ács, die op 8 september aan Wageningen Universiteit gepromoveerd is. Ács deed een modelstudie naar de omschakeling van gangbare naar biologische akkerbouw in Nederland. In eerste instantie vergeleek ze de bedrijfseconomische situatie van gangbare en biologische boeren. Daaruit bleek dat biologische boeren zowel economisch als milieutechnisch een stuk beter presteren.

Toch stappen boeren nog steeds niet massaal over op een biologische productiewijze. Dat komt doordat in de periode van omschakeling, voor akkerbouwers twee jaar, het bedrijf wel al biologisch moet produceren, maar de producten nog niet het predikaat biologisch krijgen. Dan hebben ze dus wel hogere kosten, maar geen hogere opbrengsten. Ács nam deze factor mee in het model, waarna bleek dat het economische voordeel van biologisch produceren al minder groot was vergeleken met gangbare teelt.

Daarnaast blijken biologische akkerbouwers grotere risico's te lopen dan de conventionele boeren. In de studie van Ács komt naar voren dat een geringe aversie tegen risico al leidt tot de beslissing om niet om te schakelen naar biologische landbouw. De balans kan omslaan als de overheid omschakeling subsidieert. Bij een enigszins aversieve houding tegenover risico's moet die tegemoetkoming ten minste 2.737 euro per hectare ineens bedragen, berekende Ács. Ook belastingheffing op pesticidengebruik zou boeren kunnen overhalen om over te stappen op biologische teelt.

Bron: agriholland, 14/09/2006

D - Onderzoekers pleiten voor segmentering biomarkt

Groei-impulsen op de biomarkt kunnen door een handige opdeling in marktsegmenten ook zonder een te sterke prijsdruk op de producent benut worden. Tot dat besluit komen wetenschappers van de landbouwfaculteit van de universiteit Bonn in een onlangs gepubliceerde studie. Daarin behandelen ze de vraag of het massale aanbod van bioproducten door discounters zoals Lidl en Aldi de producentenprijzen naar beneden duwt. Onder leiding van prof. Monika HARTMANN onderzochten Christoph BEUKERT en dr. Johannes SIMONS de kosten van de bio vleesproductie en bepaalden de voor de vraag beslissende criteria.

De onderzoekers constateerden dat de markt van bioproducten bepaald wordt door een spanningsverhouding van tegenstrijdige consumentenbelangen. Enerzijds verwachten de consumenten van bioproducten dat ze kwalitatiever geproduceerd en anders vermarkt worden dan conventionele levensmiddelen. Anderzijds moeten bioproducten in een normale supermarkt tegen lage prijzen en in een breed spectrum verkrijgbaar zijn, tot en met convenience (kant-en-klaar). Deze contradictie is volgens de wetenschappers moeilijk op te lossen.

Ze stellen voor om de markt voor bio levensmiddelen op te delen in segmenten. Diverse groepen van consumenten hechten meer of minder belang aan de afbakening van bioproducten van het normale aanbod. In een hoog prijssegment moeten klanten bediend worden die de productie en verwerking onder strengere voorwaarden en in kleinere bedrijven belangrijk vinden en die bereid zijn daarvoor een hogere prijs te betalen. Een ander marktsegment moet zich op consumenten richten die bioproducten in de supermarkt op de hoek tegen een duidelijk lagere prijs verlangen. Deze doelgroep tolereert eerder kostenverlagingen door de vergroting van bedrijven en kan ermee leven dat de producten maar net voldoen aan de minimumeisen van de EU-verordening.

De studie „Der Markt für ökologisch erzeugte Fleischprodukte: Wachstumsimpulse durch den



Aufbau einer effizienten und konsumentenorientierten Wertschöpfungskette“ kan geraadpleegd worden op de website http://www.usl.uni-bonn.de/docs/frame_pub.html <http://www.usl.uni-bonn.de/docs/frame_pub.html> (rubriek Forschungsberichte).

Bron: Dirk Bergen, Landbouwraad, 14/09/2006

D - Groenen bezorgd over toenemende import van biolevensmiddelen

De Bondsdagfractie van Bündnis 90/Die Grünen staat kritisch tegenover de groei van de markt voor biolevensmiddelen. Terwijl de omzet van biologische producten in 2005 in Duitsland met 11% gestegen is, is de teeltoppervlakte in de biolandbouw slechts met 5,2% en het aantal producenten van biolevensmiddelen maar met 2,5% gegroeid. De getallen wijzen erop dat er in toenemende mate bioproducten uit het buitenland geïmporteerd worden, schrijven de afgevaardigden in een parlementaire vraag.

De Groenen willen weten hoe de bondsregering deze ontwikkeling beoordeelt en of biolandbouw en het onderzoek ernaar niet sterker ondersteund moeten worden. Ze vragen hoeveel geld in de begroting er sinds 1995 voor de biolandbouw uitgetrokken is en welke gerichte informatie aan de consumenten de bondsregering plant. Tevens wordt de regering gevraagd hoe ze het belang van het biolabel inschat en op welke manier ze de bekendheidsgraad ervan wil behouden of verhogen.

Bron: Dirk Bergen, Landbouwraad, 14/09/2006

D – Bio-omzet Duitse Detailhandel stijgt

De omzet van biologische levensmiddelen in Duitsland is in 2005 met 11% gestegen naar 3,9 miljard euro. Dit blijkt uit onderzoek van de Universiteit van Kassel. De omzet steeg vooral in de supermarkten. Dit ging met name ten koste van de traditionele afzetkanalen als natuurwinkels, reformhuizen en directe verkoop.

De discount supermarkten lieten de grootste groei zien in 2005. Zo verkocht Aldi 46% meer biologische producten. Andere discounters realiseerden zelfs tot 64% omzetgroei. De gewone supermarkten lieten een groei van 23% zien. De omzet van natuurwinkels steeg met 10%, terwijl de omzet van reformwinkels daalde met 7%. De directe verkoop door producenten daalde met 4%.

In een recente enquête van het onderzoeksbureau FischerAppelt werd de supermarkt het meest genoemd als een plek waar biologische producten worden gekocht. Op de vraag “Waar koopt u bio producten?” (meerdere antwoorden mogelijk) noemde 62% van de biologische consumenten de supermarkt, 45% de discount supermarkt en 44% de markt; 32% kocht bij de boer, 23% bij een reformhuis en 23% bij een biologische supermarkt.

De verwachting voor 2006 is dat in Duitsland een gelijke omzetgroei als in 2005 zal worden gerealiseerd, en dat het marktaandeel van de supermarkten zal blijven toenemen.

Bron: biologisch nieuw, september 2006

UK - Sexy chocolade gelanceerd op Britse markt

Het bedrijf Feeding Your Imagination introduceert in het Verenigd Koninkrijk chocoladerepen met essentiële oliën die het humeur, het libido en het energieniveau moeten verbeteren. De repen



komen in de schappen te liggen met namen als 'Dreamy', 'Sexy' en 'Sensual'. De fabrikant denkt hiermee in te spelen op de trend dat consumenten meer verwachten van een product dan dat het alleen voor maagvulling zorgt. Feeding Your Imagination verwacht dat vooral de 'Sexy' reep, die prikkelende chilipepers bevat, populair zal worden. Deze reep zou werken als afrodisiacum en het metabolisme verhogen.

www.feeding-your-imagination.co.uk

Bron: biofoodonline, 13/09/2006

UK - Organic survey reveals town-country divide

A new survey has revealed a marked town-country divide in attitudes towards organic food, reports The Grocer.

Market survey specialists IGD polled 1,000 consumers on their knowledge of organic food production and their consequent purchasing behaviour.

When asked 'is organic important?' 57% of urban consumers agreed, compared to just 34% of consumers from rural areas. Additionally, seven out of ten Londoners said they believed organic was important compared to one in three in Scotland.

The survey also revealed that the organic industry needs to work harder to promote the environmental and animal welfare advantages of organic farming. IGD senior analyst, Julie Starck, told The Grocer: "Shoppers think organic food might be better for them, but they do not always link organic with animal welfare or the environment — two areas that they say are more important to them."

Bron: naturalproductsonline, 13/09/2006

UK - Tesco and Hamnett team up for new organic collector

An organic clothing range by designer Katharine Hamnett is being launched by Tesco, the retailer announced this week.

A first for a British supermarket, Tesco says the new range "shatters the myth that environmentally-friendly clothes can't be stylish or affordable". The company is launching the collection in 40 stores next spring.

Terry Green, CEO of Tesco Clothing, says: "This is a premium brand, reflecting the quality of Katharine's design and the organic production processes involved. But it will also be affordable because Tesco wants to make organics accessible to all."

Known for her high-profile fair trade and environmental campaigning, Katharine Hamnett has spent many years researching, supporting and promoting organic cotton farming.

The cotton used in the new Tesco range is grown by farmers in India working in a series of co-operatives, enabling them to be taught skills such as how to control pests organically, without harming the land and other beneficial creatures, and their habitat.



She said: “My design-led but accessible organic collection will be available to millions of people at Tesco. As such, it is the biggest leap forward yet for organic clothing. I believe it could help organic clothing to make the same impact as organic food now undoubtedly does.”

Bron: naturalproductsonline, 13/09/2006

UK - Organic Food Festival is waterfront winner again

Tens of thousands of organic consumers converged on Bristol Waterside last weekend for the annual Soil Association Organic Food Festival.

Kicking off Organic Fortnight, this two-day celebration of all things organic, featured hundreds of specialist food producers, cookery demonstrations by celebrity chefs, talks by leading figures from the organic world and an expanded fringe festival.

Both the organisers and exhibitors were pleased with the numbers of people who attended. This year's festival was the first to make an entry charge for adults (£3.50) but this didn't seem to have deterred too many people from attending. The Soil Association said that it didn't fundamentally change the visitor demographic either. “That's particularly important because we want the festival to appeal to people from all backgrounds,” said press spokesperson, Vicki Record.

However, some exhibitors — whilst enjoying a successful two days — noticed a difference in the visitor profile. Bob Kennard of Graig Farm told NP: “Bristol was excellent — despite the weather and entry charge, we felt it was as busy as last year, and generally was full of people who were keen on organic food. It was a great relief not to have to explain from the beginning what organic means!”

Another exhibitor who had a very successful show was Pukka Herbs. Amber Egglestone said: “We were very busy and there was a really nice vibe about the place. The visitors were a more easy going lot this year, who were genuinely interested in the products.”

Bron: naturalproductsonline, 6/09/2006

UK - Scientists urge FSA to acknowledge nutritional benefits of organic milk

A group of scientists has called on the Food Standards Agency (FSA) to acknowledge publicly that organic milk is nutritionally better than conventional milk. If the FSA does so it would be a significant breakthrough for the organic sector — previously the Agency has refused to recognise that organic and conventional foods are different nutritionally.

The 14 scientists, from Liverpool and Glasgow Universities, have written to the FSA saying that there is compelling evidence that organic milk is a richer source of omega-3 fatty acids and that official advice should reflect this.

A year-long study of 36 farms carried out by the scientists found that organic milk had on average of 69% more omega-3 (mainly in the form of ALA) than conventional milk. The researchers believe the higher ALA levels were in part due to the organic cows' higher clover diets. This latest study follows research recently carried out in Denmark which showed that organic milk contained higher levels of vitamin E, omega 3 and antioxidants.



The FSA says it has still to be convinced that organic milk is intrinsically more nutritious than conventional milk but has agreed to look at the latest findings carefully.

But Peter Melchett, policy director at the Soil Association, said he agreed with the scientists' letter: "We hope that the weight of scientific evidence and support from the leading scientists in the field will encourage the Agency to recognise that consumers have a right to know that there is a significant difference between the two types of milk."

Bron: [naturalproductsonline](http://naturalproductsonline.com), 6/09/2006

Polen - Sterke groei verwacht in Poolse productie biologische voeding

De waarde van de Poolse markt voor biologische voedingsmiddelen bedraagt nu 50 miljoen euro per jaar. Experts verwachten echter een vertienvoudiging van die waarde in de komende tien jaar, en dat zou de Poolse markt vergelijkbaar maken met die in Nederland. Het productieareaal groeit sterk en ook de interesse van consumenten neemt toe. Dat concludeert het Duits-Poolse adviesbureau SixtyTwo International Consultants in haar analyse van de biologische productieketen in Polen.

Voor veel Poolse boeren is de overstap naar biologisch niet zo groot, omdat ze toch al weinig gebruik maken van kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen. Bij aardbeien, appels en aardappelen is de productie op biologische bedrijven zelfs hoger dan bij traditionele teelt. De drempel voor overstap is dan ook niet hoog. Wat wel een beperking is, is de beperkte organisatie van de biologische afzetketen. Er is gebrek aan professionele groothandels en kanalen naar de retail en er zijn onvoldoende verwerkers van biologische producten.

Bron: agriholland.nl, 12/09/2006

VS - Fashion goes organic

Romy Shroeder is wearing her conscience not only on her sleeve, but on the rest of her body as well. Her khaki skirt, circa 1989, has been updated with strips of webbing tape and buckles. Her white gauze tunic was, in its former life, a hippie dress that she found in a thrift store. Her waist is cinched with a vintage belt.

Shroeder slips off her flats, draws her knees up and curls her bare toes around the edge of her wooden chair seat, which - like most of the furniture in her chic little Bella Vista boutique - was plucked from a flea market. "Having a responsible lifestyle doesn't mean you have to look dowdy," she says. And she is the evidence.

It helps that the 36-year-old sculptor from Trinidad is so beautiful she could make a burlap sack look as if it came from Neiman Marcus. But she is part of a niche movement focused on creating and selling designer clothing that is ecologically sound.

Five months ago, Shroeder opened Satya on the corner of Ninth and Bainbridge. She carries clothing made of organic cotton, fabrics from renewable resources such as hemp and bamboo, jewelry made from old skateboards, and shoes and handbags crafted from recycled rubber.

The idea for the store came, in part, from her growing awareness about the dismal conditions for workers in the developing world's clothing manufacturing industry. "I didn't want to be a part of that."



And at a time when you can go to the local Acme instead of a sawdust-floored natural-foods co-op to find organic apples and milk from grass-fed cows, she believed that the market for organic clothes must exist, too.

"We have better choices for eating now," she reasons. "Why not better choices for what we're wearing?"

Until recently, organic fabrics and natural dyes were used primarily for yoga outfits, usually with serene Buddhas or om designs silk-screened on the chest. Companies such as Patagonia and REI and shops that specialize in fitness clothing are still the most common sources for eco-wear.

But last year, the designer Eileen Fisher introduced organic cotton into her line. The company, which has a "People and Planet Wellness leader" on the staff as well as an entire "Social Consciousness department," uses 90 percent organic cotton with 10 percent Lycra for the garments.

"We definitely think it has attracted a new audience," says Kerri Devaney, a spokeswoman for the company. "The belief is that this fabric can move beyond spa wear."

The organic cotton cross-back cami was a staple for the spring, she said, and one week, it was the best-selling item in its retail stores.

Earth Speaks, another clothing company that uses eco-friendly fabrics, has seen enough of a spark that a mainstream (and as yet undisclosed) retail chain is interested in making a deal, says Chris Dorm, the marketing director.

"Five years ago, we wouldn't have been able to get an appointment with them," Dorm says. "But they see us now as an industry that has grown so much, we may get a buy from them."

As popularity increases, the cost of materials is declining, he says. "Organic fashion may be the only fashion in the industry where prices are going down. To do a woman's suit in organic fiber used to retail at \$300 or more. Now the same suit or dress, because of the costs to us, would be \$150."

The evolution began, in a way, with companies such as L.L.Bean, Eddie Bauer and Lands' End, which have long made comfortable clothes and focused on nonsynthetics. They were joined by the likes of J. Jill and Robert Redford's Sundance catalog. And followed by Viva Terra, a catalog company that sells, for instance, a \$69 linen shawl made from flax with "no pesticide or herbicide residue" and "low-impact eco-dyes."

Whole Foods sells organic baby clothes, socks and tights. At its massive store on Columbus Circle in New York, a whole section is devoted to eco-friendly attire.

"There's a buzz going on," says Bena Burda, president and owner of Clean Clothes Inc., the Minnesota company that makes Maggie's organic socks and tights sold at Whole Foods.

Burda, who started her company in 1992, says the market has emerged from its "prospecting" phase. With growing concern about pollution and global warming, she says, the organic clothing industry has seen steady, solid growth. "It's no longer flash in the pan. Our sales have doubled in the last three years."

Burda's early marketing strategy, she says, was to "guilt-trip" clothing manufacturers about the environmental damage resulting from conventional cotton farming. "It worked for a while. But



now, the market is more grounded. Sales are based on making good-fitting clothes in styles and colors that make it."

Footwear is evolving along a similar arc. In the 1960s, Birkenstocks looked very Old Testament. Now they not only come in vegetable-dyed leather and vegan versions but also in limited editions - designed by Heidi Klum.

A New York company called Moo Shoes sells only cruelty-free shoes. And you can find a few other small-ecological-footprint styles at adbusters.org.

Still, anyone hoping for a closet full of stylish, guilt-free fashions, which have traveled from raw material to the racks without poisoning water, fouling air or enslaving children, would need major financing and a lot of time for research.

A shop owner like Shroeder, whose politics and philosophy are woven deeply into her business, sets her standards more strictly than most purveyors of earth-friendly fashions.

Before she would sell a piece of jewelry, she says, she would want to know not only that the craftsman was treated and paid fairly, but that the miners who produced the silver were also.

For a businesswoman like Chris Aibel, who opened Sanctuary, a clothing and jewelry boutique in Chestnut Hill this summer, the cost of doing that much research and restricting the product line would be too high. And impractical.

"I make sure that the things I sell don't come from a sweatshop," she says. "I'm very conscious about that. But I can't possibly investigate where every gemstone came from."

Kara Barnett, a photographer from Gladwyne, made the trip to Sanctuary last month to shop for a yoga top and organic lavender lotion.

Wearing a cotton skirt, linen vest and flip-flops, Barnett, 44, says she loves thrift stores and the Sundance catalog.

"And Anthropologie!" adds her daughter, Megan.

"Definitely Anthropologie," she nods.

And although she is happy to buy organic clothing when it's available, Barnett says that she's looking for comfort and simplicity.

"It's almost hip now to have an expensive, easy-to-wear look," says Christine McGowan, 40, who runs the clothing section at Arrowroot, a health-food store in Bryn Mawr. "It takes a certain sophistication and confidence in yourself that you don't have to jack yourself up on three-inch heels."

McGowan sells a lot of clothes made from Tencel (which comes from tree bark), clay-dyed hemp, and organic cotton. But she says the range of prints and hues is more limited than with conventional fabrics and dyes.

Other than people with chemical sensitivities, she says, most people think of organic fabrics and dyes as a nice extra. "They're glad to have it, but they don't seek it out."



Her own wardrobe contains only a few organic items. "I don't think it will really take off. To do a naturally dyed print would be prohibitively expensive. It would be like buying a tapestry."

Burda of Maggie's agrees but believes consumer demand will drive research that eventually will yield results. "In Africa, minerals have been used for natural dyes for centuries. We have to pull those ancient processes out and make them commercially viable."

Shroeder is among the optimistic. Standing by a display of the \$120 "Unswosher boot" - made of hemp, vegetarian leather, and recycled tires, with a red dot on the tip of the toe "for kicking corporate butt" - she says that "the sustainability movement is not as small as you think."

"I'm not standing on this rock all by myself."

Bron: insnet.org, 10/09/2006

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: Dominique Joos en Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1900 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

Aanmelden kan via de website: surf naar http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/form_netknipsels.aspx 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'.