



Biotheek Netknipsels #171 – 28 september 2006

Om de week van de Fair Trade in te huldigen zijn maandag de Be Fair Awards uitgereikt. De gelukkigen zijn Martine Ernoux van de biologische kledinglijn Satya en biowijnhandelaar Vincent De Coninck van Vino Mundo. Helemaal terecht, vinden wij.

Hartelijke groeten,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Eerlijke mode en wijn hebben prijs
Minister start zonnepanelen op bij bioboer
Probila-Unitrab zoekt biologische verwerkende bedrijven die hun deuren willen openstellen voor bezoek !
GGO's Het topje van de rijstberg
Herr Seele kookt voor u
Gezond eten op school
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

NL - Imps & Elfs komt met bio-jeans voor kinderen
NL - Bekende koks promoten biologische producten
NL - Nieuwe biologische keten Xummum
NL - Beste natuurwinkel 2006: Gimsel Rotterdam
NL - Goedkope polis voor vegetariërs
NL - Verzadigend voer bij biologische vleesvarkens alleen rendabel voor borgen
NL - Fly Wars: biologische oorlogsvoering met roofvliegen
NL - Nederland krijgt grootschalige Week van de Smaak
NL - Alle BioKennis op één plaats!
GB - Bristol heeft nieuw ecorestaurant
GB - Biologisch afbreekbare verpakkingen



NATIONAAL

Eerlijke mode en wijn hebben prijs

Martine Ernoux van kledinglijn Satya en sommelier Vincent De Coninck van Vino Mundo zijn de eerste laureaten van de Be Fair Award. De prijs is 5.000 euro waard en bekroont aan de vooravond van de Week van de Fair Trade twee jonge, Belgische ondernemingen die eerlijke handel bevorderen.

Martine Ernoux (Satya): 'Ik streef naar transparante mode'

Ze werkte voor grote ketens als Inno en Premaman, maar in oktober 2004 waagde Martine Ernoux (41) uit Ciney de sprong. Ze begon met Satya, een eigen kledinglijn voor kinderen en vrouwen en maakte daarbij de weinig vanzelfsprekende keuze om uitsluitend met fairtradekatoen te werken. "Toen Oxfam me aanzocht als consultant voor hun T-shirts ben ik in contact gekomen met Agrocél, een coöperatieve in Gujarat in India die katoentelers begeleidt en ondersteunt bij de omschakeling naar biologische landbouw. Dat is noodzakelijk om te overleven, want vele mensen werden ziek van de pesticiden en de grond raakte helemaal uitgeput. Voor de confectie van mijn kleren werk ik samen met een lokale ngo. Ik wou echter niet alleen biologisch katoen, maar ook 100 procent plantaardige verf gebruiken. Daarom ben ik in zee gegaan met Colours of Nature, ook een Indiaas initiatief. Voor de distributie word ik ondersteund door groothandel Stof en Aarde uit Harelbeke. Satya is dus zeker geen eenmansproject. Satya betekent in het Hindi 'waarheid': we streven naar transparantie en werken met natuurlijke producten.

"Ik ben zeer gelukkig met de prijs omdat het een project is dat ik van in het begin draag: het is als een nieuwe baby die me alle dagen geluk en zorgen geeft. Het toont ook dat ik niet de enige ben die gelooft dat je zelfs in een sector als mode de fairtradeprincipes kunt volgen." www.style-satya.org

Vincent De Coninck (Vino Mundo): 'Wijn moet ook voor producent genotsproduct zijn'

Na zijn studies als sommelier besloot Vincent De Coninck (28) uit Kessel-Lo zijn expertise te combineren met zijn persoonlijke overtuiging: werken met producten die vriendelijk zijn voor mens en milieu. "In 2004 heb ik de wijnhandel Vino Mundo opgericht met de bedoeling wijnen aan te bieden met een meerwaarde. Wijnen afkomstig uit de eerlijke handel - ik ben de enige die wijn met het Max Havelaarlabel verkoopt - en een selectie wijnen uit de biologische landbouw. Ik ga de wijn niet zelf bij de boeren halen, maar werk samen met verschillende importeurs. Ik wil me niet aan een bepaalde producent binden, omdat ik onafhankelijkheid belangrijk vind. Ik verkoop wijn via mijn website aan particulieren en probeer mensen uit de horeca te overtuigen om eerlijke wijn te schenken. Ik ga het geld van de Be Fair Award trouwens gebruiken om er promotiemateriaal voor de horeca mee te maken, wat het argumenteren moet vergemakkelijken.

"Je vindt natuurlijk ook fairtradewijn bij Oxfam en biologische wijn in grootwarenhuizen, maar persoonlijk advies is heel belangrijk. Ik volg de markt op de voet: als de wijn niet aan mijn criteria beantwoordt, haal ik hem uit mijn catalogus.

"Wijn is een genotsproduct. Als je met vrienden rond de tafel zit, is het leuk om te weten dat de wijn die je drinkt niet het product is van slavernij of geen chemicaliën bevat, maar dat het een puur product is. Wie ervan drinkt, moet ervan kunnen genieten, en wie ze heeft gemaakt ook."

www.vinomundo.be

Bron: De Morgen, 27/09/2006

Minister start zonnepanelen op bij bioboer



Federaal minister Bruno Tobback heeft op het fruitbedrijf 't Bioschuurke van bioboer Danny Billens in Oetingen de nieuwe zonnepanelen officieel in werking gesteld. De investering is niet gering, maar Billens wil op de ingeslagen weg, zo duurzaam mogelijk produceren, verder gaan. Billens weert alle pesticiden en verkoopt zo veel mogelijk in de omgeving om hoge transportkosten te vermijden. De aanpak van het energieprobleem is de jongste stap die Billens zet. Hij is al 20 jaar bezig met biologische teelt.

Bron: Het Laatste Nieuws, 22/09/2006

Probila-Unitrab zoekt biologische verwerkende bedrijven die hun deuren willen openstellen voor bezoek !

Onderzoek heeft uitgewezen dat er grote vraag is naar biobedrijven die hun deuren willen openstellen voor bezoek. De vraag komt vooral vanuit onderwijsinstellingen (van lerarenopleidingen tot richtingen dieet, verpleegkunde en ingenieurs). Om aan die vraag tegemoet te kunnen komen, zijn we momenteel bezig met het opstellen van een lijst van bedrijven die openstaan voor bezoek.

Hoort uw bedrijf ook op die lijst? Geef dan gauw een seintje aan Anke Van Noten op anke.vannoten@probila-unitrab.be <<mailto:anke.vannoten@probila-unitrab.be>> of op het nummer 016/47.01.98.

Bron: Probila-Unitrab, 27/09/2006

Het topje van de rijstberg

NA de eerste berichten over de besmetting van enkele scheepsladingen met verboden genetisch gewijzigde rijst (ggo-rijst) uit de VS, was het enkel een kwestie van afwachten wanneer de dominosteentjes van de verschillende Europese landen zouden vallen. Na Nederland, Duitsland, Oostenrijk, Italië en Zwitserland, was vorige week ook België aan de beurt (DS 23 september). Al waren het onze noorderburen die ons daar attent op moesten maken. De besmette rijst moest onmiddellijk uit de rekken genomen worden, wellicht nadat een deel ervan al door nietsvermoedende landgenoten geconsumeerd werd.

Om tot nog toe 'onverklaarbare' redenen raakte een experimentele genetisch gewijzigde rijstsoort van Bayer Cropsience in de wereldwijde voedselketen. Die rijst werd tussen 1998 en 2001 geteeld op proefvelden in de VS. Commerciële teelt van deze ggo-rijst is ook in de VS niet toegelaten, maar toen duidelijk werd welke omvang dit schandaal zou aannemen, heeft Bayer enkele weken geleden snel een aanvraag tot goedkeuring ingediend. Dat deed de chemiereus natuurlijk in de eerste plaats om allerhande schadeclaims te ontlopen. Het stemt tot nadenken dat de Amerikaanse autoriteiten dit spelletje meespelen.

De ggo-rijst in kwestie bevat een bacterieel gen dat zorgt voor ongevoeligheid aan glufosinaat, het (bijzonder schadelijke) actieve bestanddeel van de onkruidverdelger Liberty. Zo kan Liberty gespreid worden zonder dat dit de rijstplanten schade toebrengt. Liberty wordt op de markt gebracht door, u raadt het nooit, Bayer.

In tegenstelling met de overheersende berichten in de media heeft het Europese agentschap voor de Voedselveiligheid nooit gezegd dat er in deze zaak geen gevaar voor de volksgezondheid bestaat. Het verklaarde wel dat de verstrekte gegevens onvoldoende zijn voor een volledige risicoanalyse, en dat het daarom onmogelijk is om tot een conclusie te komen over de veiligheid van deze ggo-rijst, maar dat er „waarschijnlijk” geen dreigend gevaar is voor de volksgezondheid.

De afgelopen weken kwam nog een andere besmetting van rijstproducten met ggo-rijst in het nieuws, dit keer van uit China. Die besmetting is nog van een andere orde. Er zijn geen precieze gegevens bekend over de aard van de wijziging, die in het erfelijk materiaal van deze rijst werd



doorgevoerd. Dat maakt het extra moeilijk om testen uit te voeren. Het is enkel door de aanwezigheid van een bijzonder eiwit, dat vrij courant in ggo-planten gebruikt wordt, dat de besmetting achterhaald kon worden.

De vraag is hoe dit kon gebeuren. Ofwel is er sprake van kwaad opzet, ofwel van totale incompetentie. In de eerste hypothese probeert 'iemand' een voldongen feit te creëren door de voedselketen te besmetten met ggo's en zo aan te sturen op een 'onvermijdelijke' regularisatie van genetisch gewijzigde organismen. In de tweede hypothese zijn de betrokken onderzoeksinstituten en bedrijven niet in staat om besmetting vanaf veldproeven te voorkomen en moeten die veldproeven dus verboden worden.

Maar er kunnen ook toekomstgerichte lessen getrokken worden uit deze gebeurtenissen. Zo moeten Europa en zijn lidstaten evolueren naar een structurele screening van voedingsproducten uit landen met een verhoogd risico inzake ggo's. Maar ook voor de Belgische landbouw zijn er belangrijke lessen te trekken. Op dit ogenblik werken de Vlaamse en Waalse overheden immers aan een de zogeheten coëxistentieregeling, die in theorie het 'samengaan' van ggo- en niet-ggo-gewassen mogelijk moet maken. Als de VS en China er al niet in slagen om vermenging te voorkomen tussen commerciële en experimentele teelten, hoe realistisch is het dan om te verwachten dat dat wel lukt in onze relatief kleinschalige landbouw met sterk versnipperde landbouwkavels?

Esmeralda Borgo

(Bond Beter Leefmilieu), Louis De Bruyn (Wervel), Geert Fremout (Greenpeace), Geert Gommers (VELT), Leen Laenens (BioForum).

Bron: De Standaard, 27/09/2006

Herr Seele kookt voor u

Zondag 1 oktober kun je proeven van Herr Seeles biologische kookkunsten. Hij gaat aan de slag tijdens de openbedrijvendag van de Hobbit, die vleesvervangers maakt op basis van soja en tarwe. De Hobbit gooit zijn deuren wijd open van 10 tot 17 uur. Als je na die dag nog niet genoeg hebt van keukenprins Herr Seele, dan kun je nog altijd een glimp werpen op zijn nieuwe inkoopboek Half Gaar. Of je kunt het zelfs kopen.

Bron: de Biotheek, 28/09/2006

Gezond eten op school

De Koning Boudewijnstichting wil initiatieven ondersteunen die een gezond voedingsaanbod voor jongeren in de schoolomgeving willen bevorderen. Deze oproep heeft betrekking op projecten die een gezonde, evenwichtige en gevarieerde samenstelling nastreven van warme en koude maaltijden, snacks en dranken die worden aangeboden in kleuterscholen, lagere en middelbare scholen van de Vlaamse Gemeenschap.

Wie kan een dossier indienen?

Scholen, internaten, instanties die belast zijn met gezondheidspromotie en niet-commerciële organisaties die een specifiek en concreet project opzet met een of meer scholen kunnen een dossier indienen.

Praktisch

In bijlage vindt u de oproepfolder en een kandidaatsdossier. U kan deze ook downloaden op van



www.kbs-frb.be/code/page.cfm?id_page=125&id=1016&lang=NL.

Uw complete kandidaatsdossier moet ons teruggestuurd worden vóór 15 december 2006.

Contact

Voor meer info, surf naar www.kbs-frb.be, bel 070-233 065 of mail proj@kbs-frb.be met de melding van de oproep referentie 2006-J2140-N

Voor meer specifieke vragen kan u contact opnemen met Pascale Taminiaux: +32-2-549 02 91 of taminiaux.p@kbs-frb.be

Bron: kbs-frb, 21/09/2006

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: Mortsel, bij het stadhuis.
- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking achter de kerk, hoek van de Kerkhofstraat en de Richard Orlentstraat.

WEEK VAN DE FAIRTRADE

woensdag 27 september tot 7 oktober 2006

Wat: Naar aanleiding van de Week van de Fair Trade van 27 september tot 7 oktober, zullen de Belgen kunnen kennis maken met tal van nieuwigheden. Ijs met fairtrade vanille en suiker, een jeans van fairtrade katoen, verse ananas, chocolade rijstwafels, koekjes, T-shirts en handdoeken, rozen, enz ... Bekende merken zoals Chocolade Jacques, Ben&Jerry's en Sunnyland en anderen lanceren voor het eerst producten die voldoen aan de fairtradecriteria. Deze groei moet nog meer boeren en landarbeiders in het Zuiden in staat stellen te leven van hun werk en te investeren in een betere toekomst. Max Havelaar zorgt voor de controle op de internationale fairtradecriteria. Meer info: Dirk Steurs, 02/50.10.66 of 0473/91.56.86, dirk@maxhavelaar.be

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

CREATIEF IN DE BIO-KEUKEN: BESSEN

zaterdag 30 september 2006

Wat: Met ingredienten rechtstreeks uit de bio-tuin en -winkel gaan we creatief aan de slag. Tussen 12 en 13u kan je mee aanschuiven aan de gastentafel voor de lunch, die grotendeels is samengesteld tijdens de workshop. Hier zijn uiteraard ook gasten die niet aan de workshop deelnamen welkom (prijs: € 15/ volwassene, € 7/ kind tot 12jaar.

Waar: Wijngaardhof, Heidsiebaan 22, 2390 Westmalle

Tijd: 9.30-11.30u

Prijs: Een workshop kost € 20, achtergrondinfo, recepten en proeverij inbegrepen. Er is ook telkens gelegenheid tot een bezoekje aan de winkel (open tss 9 en 12u). Je deelname verzekert je door ten laatste één week voor de betreffende datum € 20 over te maken op reknr. 733-1393355-77. Vermeld je naam, telefoonnummer, datum en thema.

Meer info: tel: 03/3124631, wijngaardhof@skynet.be of www.wijngaardhof-biogroenten.be

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@boerentoeeren.be

HALFGARE OPENBEDRIJVENDAG BIJ DE HOBBIT

Zondag 1 oktober 2006

Wat: Herr Seele komt bij de Hobbit koken. U kunt hem niet alleen aan het werk zien, maar ook proeven van een twaalfstal hapjes.

Herr Seele stelt e rook zijn nieuwe kookboek voor. Probeer dit zeker thuis uit.

Tijd: 10-17u

Waar: De Hobbit, Nijverheidslaan 7 – 9, Maldegem

Meer info: www.hobbit.be

OPEN DEURDAGEN BIOSHOP

maandag 2 tot en met zaterdag 7 oktober 2006

Wat: Feest in alle Bioshop-winkels! 10% korting op het hele bioassortiment en tal van proeverijen.

Meer info: Bioshop, 09/2293678

OPEN DEURWEEK BIOVITA-TOYVITA

maandag 2 tot en met zaterdag 7 oktober 2006

Wat: Opendeurdagen in Bio Supermarkt Biovita / Toyvita, met dagelijks tal van degustaties en demonstraties, ook in de speelgoedafdeling. Tevens 10% korting op alles.

Waar: Torhoutsesteenweg 179, Sint - Andries Brugge

Meer info: Tel. 050/395474 of toyvita@biovita-brugge.be

BIOMARKT IN BERINGEN

Woensdag 4 oktober 2006

Wat: De milieudienst van de stad Beringen organiseert een biomarkt op woensdag 4 oktober van 8.00 tot 12.00. De biomarkt sluit aan bij de wekelijkse woensdagmarkt.

Waar: Beringen Centrum, Graaf van Loonstraat

Tijd: 8-12u

Meer info: Chris Schraepen, tel: 011/430259

DROOM DE STAD ...

Vrijdag 6 oktober tot zondag 8 oktober 2006

Wat: Waar droomt u van? Wat maakt u gelukkig? Hoe wil u dat de stad Antwerpen er uitziet in pakweg 2017? Droom de stad is nieuwsgierig naar de dromen van alle Antwerpenaren. We houden een volksraadpleging en hebben ook uw droom hard nodig. Schrijf hem neer en stuur hem op. Ook BioForum stuurt haar biodroom in ...

Tijd: Op donderdag 5 oktober 2006, drie dagen voor de gemeenteraadsverkiezingen, gaan de deuren van het oude Justitiepaleis aan de Britse Lei open. Dit wordt een reusachtig postkantoor waar we alle dromen verzamelen.

Vrijdag 6 oktober om 8 uur 's morgens begint een marathonhappening die achtenveertig uren duurt. Bekende en minder bekende gezichten lezen de duizenden dromen voor. Op zondagochtend 8 oktober om 8 uur stipt houdt het droompostkantoor op te bestaan.

Meer info: www.droomdestad.be

OPEN DEURWEEKEND LOCA LABORA



zaterdag 7 en zondag 8 oktober 2006

Wat: Op zaterdag (10-18u) en zondag (11-18u) kan u genieten van een overdekte boerenmarkt met tal van standhouders, een stuntverkoop van groenten, (kinder)animatie, een paardentram, een heerlijke bar met "natjes en droogjes" en diverse workshops. Het wordt opnieuw een niet te missen ontspannend en feestelijk gebeuren aan de groene rand van het Bulskampveld!

Ter gelegenheid van ons 20 jaar bestaan (!) vieren we zaterdagavond vanaf 17.30u met een overheerlijke BBQ en een gratis optreden van de covergroep "Plugged".

Waar: Loca Labora vzw, Bulskampveld 12, 8730 Beernem

Tijd: zaterdag: 10-18u en zondag: 11-18u

Meer info: Tel: 050 / 280048 Fax: 050 / 280287, timothy.vandeginste@localabora.be

VELT KOOKT MET KLEINE VOETAFDruk

zaterdag 7 oktober 2006

Wat: Je hebt komkommersoep en komkommersoep. Kook jij komkommersoep van 9 m2 of 4 m2? Het hangt er maar vanaf welke komkommers je koopt en wanneer jij zin hebt in komkommersoep. Voedselproductie kost energie en ruimte. Ecolife berekende voor Velt de voetafdruk van 10 recepten uit het 'Handboek Ecologische voeding'. Op 7 oktober koken we enkele van deze gerechten en stellen het resultaat van de berekening voor. Geert Groffen, kok, schrijft mee aan een nieuw Velt-kookboekje, dat dit najaar verschijnt. Hij geeft zijn visie op ecologische voeding en begeleidt de kookworkshop. Steven Vromman, coördinator van Ecolife, geeft tekst en uitleg bij de berekening van de voedselvoetafdruk. Breng mesje en plank mee.

Waar: De keuken van de Vlaamse Jeugdherberg in Mechelen

Tijd: 10-16.30u

Prijs: Aantal inschrijvingen is beperkt tot 20, inschrijven voor 1 oktober.

Gratis voor Velt-leden, anderen betalen 10 euro voor workshop en lunch

Meer info en inschrijven: Velt vzw, marleen.vanbuel@velt.be of 03 / 2817475

BOERENTOEREN ANTWERPEN

zaterdag 7 oktober 2006

Wat: 'Uit liefde voor mens, dier en vrucht'

biologisch melkveebedrijf en beginnende zorgboerderij te Aartselaar;

biofruitkweker Koen Busschots & co: introductie van nieuw appelras;

de Drie Wilgen: fruit persen en proeven van verschillende biosapjes

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

CREATIEF IN DE BIO-KEUKEN: SALADES

zaterdag 7 oktober 2006

Wat: Met ingredienten rechtstreeks uit de bio-tuin en -winkel gaan we creatief aan de slag. Tussen 12 en 13u kan je mee aanschuiven aan de gastentafel voor de lunch, die grotendeels is samengesteld tijdens de workshop. Hier zijn uiteraard ook gasten die niet aan de workshop deelnamen welkom (prijs: € 15 / volwassene, € 7 / kind tot 12jaar).

Waar: Wijngaardhof, Heidsiebaan 22, 2390 Westmalle

Tijd: 9.30-11.30u

Prijs: Een workshop kost € 20, achtergrondinfo, recepten en proeverij inbegrepen. Er is ook telkens gelegenheid tot een bezoekje aan de winkel (open tss 9 en 12u). Je deelname verzekert je door ten laatste één week voor de betreffende datum € 20 over te maken op reknr. 733-1393355-77. Vermeld je naam, telefoonnummer, datum en thema.



Meer info: tel: 03/3124631, wijngaardhof@skynet.be of www.wijngaardhof-biogroenten.be

OVERDEKTE BIO-BOERENMARKT

van zaterdag 7 oktober 2006 - tot zondag 8 oktober 2006

Wat: opendeurweekend op Loca Labora met stuntverkoop biologische groenten, najaarsverkoop bio-kruiden, kruidige en biologische geschenkartikelen en tal van ecologische standhouders.

Plaats: Loca Labora, Bulskampveld 12, 8730 Beernem

Tijd: 10-18u

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

NL - Imps & Elfs komt met bio-jeans voor kinderen

Het kinderkledingmerk Imps & Elfs komt met een zogeheten bio-jeans, ofwel een 'eerlijke broek'. Dit in navolging van trendy ontwerpersmerken die al met kleding op de eerlijke toer zijn gegaan.

Met de bio-jeans komt Imps & Elfs met een stoere denimlijn voor kinderen gemaakt van 100 procent organische denim. Hiermee omarmt het merk het MADE-BY principe dat uitgaat van volledig kinderarbeidvrij arbeidsproces en gebruik van MADE-BY katoen. MADE-BY is door ontwikkelingsorganisatie Solidaridad opgerichte label waar nu zestien merken bij zijn aangesloten.

Bron: ANP, 21/09/2006

NL - Bekende koks promoten biologische producten

Consumenten die van 25 september tot en met 28 oktober drie verschillende biologische producten tegelijk kopen, kunnen naast andere prijzen wekelijks een diner thuis voor vrienden en familie winnen onder leiding van een bekende kok. Fifteen-chef Ben van Beurten, tv-kok Caspar Bürgi, Nederlands bekendste bio-kok Eric van Veluwen, of Cas Spijkers verlenen hun medewerking aan de actie. Doel is om de Nederlandse consument te verleiden eens wat vaker biologische producten te kopen.

Tweederde van de consumenten koopt al wel eens biologisch, maar vaak slechts een beperkt aantal producten en in een lage frequentie. De vier koks, die elk warm voorstander zijn van het gebruik biologische producten, hopen met het initiatief bij te dragen aan de groei van de afzet van biologische producten.

Veel supermarkten, natuurvoedingswinkels en leveranciers ondersteunen de actie met winkelmateriaal, actieaanbiedingen of demonstraties. Ter gelegenheid van de actie wordt via de winkels een gratis receptenboekje van 48 bladzijden verspreid. Consumenten die drie biologische producten kopen kunnen gegevens van hun kassabon ingeven op een speciale website, www.proefde aandacht.nl. Binnen een week hoort men of men een prijs gewonnen heeft.

Minister Veerman van LNV geeft bij de opening van Kunsthal Kookt op 28 oktober de aftrap van een ondersteunende mediacampagne op radio en internet.

Bron: Agriholland.nl, 27/09/2006

NL - Nieuwe biologische keten Xummum

De Natuurvoedings Winkel Organisatie (NWO), de organisatie achter franchiseorganisatie Natuurwinkels, gaat een nieuwe biologische formule testen onder de naam Xummum. De winkel is bedoeld voor mensen die biologisch vanuit de gewone supermarkt kennen, maar voor wie de stap naar de als te idealistisch ervaren Natuurwinkel te groot is. De eerste Xummum gaat 5 oktober in Ermelo open.

Volgens Maarten Rijninks, directeur van de NWO, ervaren potentiële klanten de Natuurwinkels vaak als te maatschappelijk betrokken. Veel Natuurwinkelondernemers willen die maatschappelijke betrokkenheid ook aan hun klanten overdragen. Die zitten daar niet altijd op te wachten.



In de Xummum-winkels zal het biologische aspect voorop komen te staan. Daarbij zal de nadruk liggen op het samenstellen en bereiden van een complete maaltijd, aldus Rijninks. Zo zullen de winkels ook uitgerust worden met een keuken.

Bron: foodholland.nl, 25/09/2006

NL - Beste natuurwinkel 2006: Gimsel Rotterdam

Twee finalevakjury's, waar Biologica deel van uitmaakt, én een consumentenjury hebben bepaald welke van de zes Regiowinnaars dit jaar Nederlands Beste Natuurvoedingswinkel 2006-2007 is. De winnaar werd op 20 augustus bekendgemaakt tijdens de Landgoedfair op de Heerlijkheid Mariënwaerd: Gimsel Rotterdam van Frans Saat en Jan van de Sande. Zij kregen van de finalevakjury's het hoogste aantal punten. De tweede plaats is opgeëist door Natuurwinkel Alkmaar van Jan Derk de Boer, Evert van Kessel en Arjan Nijdam. Deze winkel behaalde de hoogste score bij de consumentenjury. Derde is geworden Natuurwinkel Utrecht van Paul Rozmus. Initiatiefnemer van de competitie is Vakcentrum, Natuurvoeding & Reform. Doelen zijn o.a. om het imago van de natuurvoedingswinkel te verbeteren, de professionaliteit te verhogen en de commerciële voordelen voor de ondernemer te bevorderen.
www.biologica.nl

Bron: Biofood Online, 20/09/2006

NL - Goedkope polis voor vegetariërs

Vegetariërs, niet-rokers en niet-drinkers kunnen binnenkort een goedkope zorgverzekering afsluiten. Initiatiefnemer Niko Koffeman zegt contact te hebben met diverse verzekeraars. Koffeman is het brein achter adoptie-acties voor kippen en appelbomen. De polis kent ook ander voordelen. Een vegetariër krijgt korting op vleesvervangers of een vegetarisch diner na een claimvrij jaar. Een advertentie voor de Vegapolis in het blad van de Nederlandse Vegetariërsbond, dat eerder deze week verscheen, heeft al honderden reacties opgeleverd. Koffeman gaat ook werven onder de leden van Wakker Dier. Beide organisaties mogen rekenen op een deel van de premie-inkomsten.

Bron: Biofood Online, 20/09/2006

NL - Verzadigend voer bij biologische vleesvarkens alleen rendabel voor borgen

Door gemengd opgelegde biologisch gehouden borgen en zeugen vanaf 8 weken na opleg tot afleveren een verzadigend voer te geven is het mogelijk de EW-opname te verlagen en de slachtkwaliteit te verbeteren zonder dat de vleeskwiteit verslechtert. Dit blijkt uit onderzoek met 192 vleesvarkens op Praktijkcentrum Raalte.

Het positieve effect op slachtkwaliteit is groter bij de borgen dan bij de zeugen en lijkt groter in de herfst- en wintermaanden dan in de zomermaanden. Het effect op het financiële resultaat is zeer verschillend bij de borgen en de zeugen. Bij de borgen is het financieel interessant om ze een verzadigend voer te geven, bij de zeugen niet.

Omdat het financiële nadeel bij de zeugen groter is dan het financiële voordeel bij de borgen is het bij gemengd mesten van borgen en zeugen niet interessant om een verzadigend voer te verstrekken vanaf 8 weken na opleg tot afleveren.



Het rapport 'Effect van verzadigend voer en ruwvoer op de slachtkwaliteit van biologische vleesvarkens' is te vinden op de website van Biokennis.

Bron: agriholland.nl, 28/09/2006

NL - Fly Wars: biologische oorlogsvoering met roofvliegen

Per 1 oktober verplicht in de stal van elke biologische varkensboer. Een handboekje biologische oorlogsvoering. De strijdende partijen: huisvliegen versus roofvliegen. De winnaar: de consument die geen gifresten in zijn of haar biologisch stukje vlees zal aantreffen. Biologische boeren mogen niet langer meer middeltjes als Madendood gebruiken. P+ presenteert hier alvast het draaiboek van de oorlogsfilm: Fly Wars.

Het lijkt een beetje gekke ingangsdatum: 1 oktober. Wie verzint zo iets? Van vliegenplagen in de winter heeft nog nooit iemand gehoord. Maar het is voorzorg. Als een biologische boer niet op tijd stopt met middelen om vliegen te bestrijden, bestaat de kans dat hij volgend jaar zijn eigen roofvliegen doodt. Want: volgend jaar moeten biologische boeren poppen van roofvliegen inslaan. Dan komen de gewone vliegen tevoorschijn. En dan volgt dus een heel interessant gevecht op leven en dood. Hoeveel manschappen roofvliegen moet een biologische boer inzetten om er voor te zorgen dat de gewone rotvliegen zich niet voortplanten?

Hoe lossen gewone varkensboeren het vliegenprobleem nu op? In de handel is het middel 'Madendood' van Lerelectron verkrijgbaar. Dat doet precies wat de naam zegt: wanneer een vlieg eitjes legt in de mestput, doodt het de maden die daar uit komen. De werkzame stof heet Diflubenzuron. Ook daar moet een boer niet te laat mee zijn, want de stof begint pas na een week te werken. Je moet dus eigenlijk goed in de gaten houden wanneer de vliegen eieren leggen. Heeft een boer geen zin om de leefgewoonten van de vlieg te bestuderen? Dan spuit hij preventief gewoon middeltjes als Resoluut. Of smeert middeltjes als Flybait op de plekken waar vliegen graag zitten. De wanden, de zolder, de balken. Op de verpakking staan wel waarschuwingen: "Let er op dat u Flybait buiten het bereik van uw varkens houdt". Ook is er een professionele elektrische vliegenval The Flykiller, die maar liefst 35 procent meer vliegen vangt dan het normale blauwe licht. En de Fly Glue Spider Web lijmplap. Deze flap vormt volgens de reclametekst "door zijn vormgeving, lokstof en kleur een onweerstaanbare rust- en eetplaats voor vliegen".

Saaie boel, zo'n reguliere varkensstal. Van een biologische varkensstal kun je een spannende film maken: Fly Wars. Vanzelfsprekend met de Soundtrack van Star Wars er onder. Met hells geweld zien we dat de agressor al meteen aan het schieten is. Met brutale zweefduiken vallen ze de varkens aan. Het is voorgoed met de rust van de dieren gedaan. Onder veel suspense hangt de biologische boer de poppen van roofvliegen op. Is hij al niet te laat? Gaat de stal al niet ten onder? De varkens zijn wanhopig. Romantische vioolmuziek zwelt aan. Daar komen de poppen van de roofvliegen uit... Eerst nog wat onwennig. Om de spanning er in te houden gaan er eerst een paar kapot. Een paar snappen ook niet in wat voor omgeving ze terecht zijn gekomen. Maar, er blijft een eensgezind squadron over. Paukenslagen. Donder! Ten aanval! Scheervluchten. Bliksemslagen. De vijand wordt verslagen! In de strijd worden twee roofvliegjes verliefd. Ze trekken zich terug, op een balk. Dan gaat de staldeur open. Tegelijkertijd met de boer komen er weer nieuwe stinkvliegen binnen, die rechtstreeks naar de mestput gaan om zich daar voort te planten...

Bron: P+, 24/09/2006



NL - Nederland krijgt grootschalige Week van de Smaak

Initiatiefnemers overhandigen handvest aan minister Veerman

In navolging van Frankrijk en België start in Nederland in 2007 de "Week van de Smaak". Op 28 september a.s. (18.00 uur) presenteren de initiatiefnemers (Kunsthall Rotterdam, VSBfonds, Biologica, Euro-Toques, Pierre Wind, Slow Food Nederland en Streekeigen Producten Nederland) de Week van de Smaak tijdens KunsthallKOOKT, het Festival voor de Echte Smaak. Minister Veerman van LNV krijgt daarbij het "Handvest" van de Week van de Smaak overhandigd. In dit handvest staan de doelstellingen van de Week van de Smaak. Onlangs heeft minister Veerman zelf officieel smaaklessen op basisscholen geïntroduceerd, om ervoor te zorgen dat gezonde en smakvolle voeding meer aandacht krijgt in onze samenleving.

In 2007 wordt de eerste grootschalige Week van de Smaak gehouden, van 27 tot en met 30 september. De week moet een jaarlijks terugkerend evenement worden dat eindigt in het laatste weekend van september. De initiatiefnemers willen met tal van activiteiten een breed publiek kennis laten maken met pure smaken en authentieke producten. Hierbij nemen biologische producten en streek- en seizoensgebonden voeding een centrale plaats in. "Wij willen mensen laten ontdekken dat echt gezond ook echt lekker is", aldus Bert van Ruitenbeek, directeur van Biologica.

De Week van de Smaak zal tegelijkertijd een stimulans zijn voor de voedingsbranche om meer te doen met smaak. Voor consumenten is smaak een zeer belangrijk koopargument. Op de lange duur kan de Week van de Smaak een impuls geven aan de afzetmarkt voor biologische en streek-/seizoensgebonden voeding. De voordelen daarvan zijn legio: goed voor de producenten, kortere lijnen van producent naar consument (milieuvoordeel), voordelen voor de natuur, het dierenwelzijn etc.

In 1994 introduceerde Euro-Toques de 'Week van de Smaak' al op basisscholen. Met ingang van 2007 wordt de Week van de Smaak landelijk gecoördineerd door Biologica. Het VSBfonds is mede-initiator en medefinancier van het evenement.

Het Handvest van de Week van de Smaak wordt op 28 september gepresenteerd bij KunsthallKOOKT. Vanaf 29 september is het handvest te bekijken op www.biologica.nl

Bron: Biologica, 21/09/2006

NL - Alle BioKennis op één plaats!

Vanaf 20 september is de site www.biokennis.nl in de lucht. Met deze site spelen Wageningen Universiteit en Researchcentrum en het Louis Bolk Instituut in op de vraag van het bedrijfsleven om één centrale vindplaats van kennis. Het gaat om kennis uit lopend en afgerond onderzoek op het terrein van biologische landbouw en voeding, die van belang is voor bedrijven die actief zijn met het ontwikkelen en vermarkten van biologische producten. De site biedt hen de mogelijkheid om snel overzicht te krijgen, op de hoogte te komen van nieuwe kennis en ervaringen van anderen te vernemen.

De site integreert de kennis van de verschillende sites die de afgelopen jaren zijn ontstaan, zoals www.biologischelandbouw.net en www.biologischeveehouderij.nl. Er kan geselecteerd worden op sector en op onderwerp. Ook is het mogelijk te zoeken via trefwoorden. De site biedt uitgebreide informatie met artikelen, samenvattingen en rapporten. Nieuwsberichten geven een beeld van de actualiteit vanuit het onderzoek. Verder is er een agenda en een regelmatig verschijnende column. www.biosites.nl is gekoppeld aan de Kennisbank, waarin is kennis voor biologische landbouw en voeding uit de afgelopen 20 jaar te vinden is.



De site is ontwikkeld in nauw overleg met Bioconnect, het kennisnetwerk van de biologische keten. Via Bioconnect sturen bedrijven een groot aantal kennisprojecten aan, waaraan ze zelf ook actief deelnemen en wat resulteert in bruikbare kennis voor henzelf en voor hun collega's. Naast de website gaan e-nieuwsbrieven, papieren onderzoekberichten en bijeenkomsten er voor zorgen dat de kennis van en naar het biologische bedrijfsleven gaat stromen.

De kennisinstellingen Wageningen UR en het Louis Bolk Instituut voeren in opdracht van Bioconnect tal van kennisprojecten uit die gefinancierd worden door het Ministerie van LNV. Het varieert van onderzoek in foodketens naar verpakking, wensen van de consument, ontwikkeling van nieuwe producten en onderbouwing van claims van gezondheid en smaak bij AGF tot aan de effecten van verschillende bemestingsstrategieën op bodemkwaliteit.

Bron: WUR, 21/09/2006

GB – Bristol heeft nieuw ecorestaurant

'Eten met een goed geweten', dat is een nieuwe trend in Engeland. Restaurateur Barney Haughton opende in Bristol het ecorestaurant Bordeaux Quay. Het is milieuvriendelijk van de bron tot op het bord. Haughton is een van de generaals uit het biologische circuit. Zijn nieuwe project is een combinatie van restaurant, bar, bistro, shop, bakkerij en kookschool. a Info : www.bordeaux-quay.co.uk

Bron: Knack, 27/09/2006

GB - Biologisch afbreekbare verpakkingen

In een nieuwe poging de concurrentie enkele stappen voor te zijn als het gaat om uitstraling op het gebied van duurzaamheid, heeft Sainsbury's supermarktketen aangekondigd in de nabije toekomst zijn kant-en-klaarmaaltijden te voorzien van een biologisch afbreekbare verpakking.

Met dit initiatief breidt Sainsbury's het aantal productlijnen dat in dergelijk materiaal is verpakt uit van vijftien naar vijfhonderd. Volgens de supermarktketen betekent dit dat er per jaar vierduizend ton minder plastic afval naar de vuilnisbelt gaat. Het verpakkingsmateriaal wordt gemaakt op basis van plantaardige producten. Sainsbury's verkocht al sinds 2001 zijn biologische levensmiddelen in afbreekbaar verpakkingsmateriaal. Volgens ingewijden neemt Sainsbury's met deze stap het (leidende) estafettestokje over van Marks and Spencer. Volgens het bedrijf was de snelheid in het afbreken van de biologische verpakkingen even groot als die van een bananenschil.

Bron: Biofood Online, 20/09/2006

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.



de Biotheek Netknipsels #171

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`.