



Biotheek Netknipsels #172 – 4 oktober 2006

Het Vlaamse project 'Biofruit op school' kent sinds enige tijd opvolging in Costa Rica, en volgend voorjaar opent een eerste Bio-planet in Nederland ... Wie denkt dat België op biogebied vooral een ontwikkelingsland is, kan z'n hart ophalen aan deze 2 Belgische, grensoverschrijdende initiatieven.

Hartelijke groeten, en een aai voor alle dieren,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / De Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Fair Trade kan flinke groeicijfers voorleggen
Biofruit op school - Van Leuven tot Costa Rica
'Vlees of geen vlees, je moet toch ook eten?'
"Vegetarisch en smaakvol eten zijn combineerbaar"
Is een BIO winkelwerking wenselijk of nodig?
Met eerste Bio-Planet sluipt Colruyt Nederland binnen
Maak MO* CO2 neutraal
Stad Beringen vestigt aandacht op biologische producten
Bioboer krijgt Groene Pluim
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Groei biologische producten vraagt om passende verpakkingen
NL - Speel en win een chef-kok aan huis!
NL - Belangstelling voor biologisch onder Noord-Hollanders groeit
NL - Kalfjes kunnen langer bij koe blijven
NL - SON-Groenhorst levert nieuwe ondernemers in natuurvoeding
NL - Demoregeling biologische landbouw 3 oktober open
NL - Florganic gaat zich op supermarkten richten
NL - Veerman prijst initiatief Week van de Smaak
FR - Danone promoot biologisch
IT - Run on NaturaSi at Sana in Italy
GB - Organic Meat Group in Scotland
GB - Soil Association Organic Food Festival, Old Fruitmarket and Glasgow
Metropolitan College, Glasgow, 4-5 November 2006



NATIONAAL

Fair Trade kan flinke groeicijfers voorleggen

3 van de 12 producten waar Delhaize deze week in paginagrote advertenties reclame voor maakt, dragen het keurmerk Max Havelaar. Ook Carrefour en Colruyt schuiven fair trade steeds vaker naar voren. Dat past natuurlijk in de Week van de Fair Trade die tot volgende week zaterdag loopt. Maar het heeft ook te maken met groeiende verkoopcijfers. De verkoop van eerlijke koffie steeg de eerste helft van dit jaar met 20 procent. Van bananen wordt er 8 procent meer verkocht dan een jaar geleden.

De supermarkten, die steeds meer fairtradeproducten aanbieden, laten nog betere cijfers zien. Carrefour verkocht in 2005 dertig procent meer fairtradeproducten dan het jaar voordien. "Er is een duidelijke stijging van de verkoop te zien", zegt woordvoester Geneviève Bruynseels. "Inmiddels draagt één op de tien pakken koffie die wij verkopen een fairtradelabel. Ook de bananen en rozen van Max Havelaar zijn echte hits". Bij Delhaize en Colruyt is de verkoop van fairtradeproducten eveneens flink gestegen.

"Het is natuurlijk geen liefdadigheid van de supermarkten", reageert Dirk Steurs van Max Havelaar. "Als een product niet verkoopt, verdwijnt het uit de rekken". Volgens Steurs spelen de supermarkten duidelijk in op een groeiende vraag van de consument naar eerlijke voedingsmiddelen. Inmiddels beseffen bedrijfsleiders van grote merken dat ook.

Deze week komt chocoladeproducent Jacques met twee nieuwe producten die het fairtradelabel dragen. En een ijsje eten kan tegenwoordig ook zonder schuldgevoel, want Ben & Jerry's lanceert de 'Fairtrade Vanilla'. Clarysse is de eerste Belgische textielfabrikant die badhanddoeken met het keurmerk van eerlijke handel op de markt brengt. "De impact op het leven van de boeren in ontwikkelingslanden wordt steeds groter en daar draait het uiteindelijk allemaal om", besluit Steurs.

Bron: De Morgen, geknipt uit www.vilt.be, 29/09/2006

Biofruit op school - Van Leuven tot Costa Rica

In meer dan de helft van de Leuvense basisscholen eten kinderen elke week een stuk biofruit. Dat is het resultaat van de actie Biofruit op school die Vredeseilanden in 2004 startte. Het succes inspireerde ondertussen ook vier scholen in Costa Rica.

De biofruitactie begon twee jaar geleden in het verlengde van de promotiecampagne voor de biologische landbouw. Intussen genieten meer dan 2500 leerlingen van 23 lagere scholen van een biologische appel, kiwi, mandarijn of banaan. "Als je kinderen ernstig neemt, dan wil je ook dat hun voeding oké is", zegt leraar Steven Duyver van de lagere school van het Leuvense Sint-Pietercollege. "Bioboeren leveren mooi fruit, maar belangrijker is dat wat erin zit gezonder is. Ook voor de natuur."

Het aanbod kost de ouders 10 euro voor een heel schooljaar. De stad Leuven draagt nog eens 3,5 euro subsidie per kind per jaar bij, met een maximum van 500 euro per school. Voor de stad past de actie binnen haar milieuproject rond afvalpreventie, water en natuur.

Escuelas sostenibles

Biofruit op school heeft sinds dit jaar trouwens een klein broertje in Costa Rica. Een partnerorganisatie van Vredeseilanden begon er met de 'escuelas sostenibles' of 'duurzame



scholen'. Net zoals in Leuven krijgen de leerlingen er wekelijks een stuk biofruit. Daarnaast leveren bioboeren in de buurt groenten voor de schoolmaaltijden. Mayra Lopez is een van de initiatiefnemers. "In Costa Rica krijgen de scholen geen subsidies, maar de leerlingen hoeven niets te betalen omdat de ouderraad zich engageerde voor het project en de kosten draagt", zegt ze.

Appel of friet?

Het gebruik van chemische middelen wordt in Costa Rica nauwelijks gecontroleerd. "Met het project willen we tonen dat het belangrijk is producten te eten en te produceren zonder pesticiden", zegt Mayra Lopez. "En we willen de lokale bioboeren steunen die dat doen. Ten slotte willen we de kinderen stimuleren om gezonde voeding te kiezen in plaats van coca cola en hamburgers met frieten." Een uitdaging voor leraars en ouders van alle landen, glimlacht Steven Duyver. De interesse voor de duurzame scholen is alvast groot en de initiatiefnemers mikken op vijftien deelnemers volgend jaar. Benieuwd hoeveel Vlaamse kinderen volgend jaar hun tanden zetten in een biologische appel.

Bron: De Biotheek, 04/10/2006

'Vlees of geen vlees, je moet toch ook eten?'

Nic Balthazar is een bekende Vlaming met een missie. Naast zijn televisiewerk voor Vlaanderen Vakantieland en de voorbereidingen voor zijn eerste langspeelfilm, laat hij zich geregeld als boegbeeld voor biologisch en vegetarisch voedsel opvoeren. We confronteerden de Gentenaar met de eigenzinnige kijk van bioboer Dirk Mouton uit Lovendegem, die niet alleen melkvee maar ook 25 schapen houdt.

'Aha de man van de films op Canvas,' zegt Dirk Mouton als hij Nic Balthazar de hand schudt. Terwijl ook boerin Ria het gezelschap vervoegt, polsen we hoe vertrouwd de tv-maker met de sector is. 'Eigenlijk ben ik een typische wijsneus die van buitenaf kritiek levert,' bekent Nic. 'Ik kan geen koe melken. Maar ik heb veel bewondering voor de bezieling van boeren en voor de manier waarop jullie met de seizoenen leven. Je hebt natuurlijk landbouw in alle maten en gewichten. Vooral boeren die niet in het straatje zitten van alsmaar meer investeren en produceren, lijken me heel gelukkige mensen.'

Dierenleed op tafel. Op weg naar de stallen, vraagt Dirk aan zijn gast of er een bijzondere reden is waarom hij geen vlees meer eet. Nic Balthazar: 'Ik heb het vooral moeilijk met het dierenleed dat door de massaproductie wordt veroorzaakt. Terwijl je als mens geen vlees nodig hebt: ik ben minstens even gezond als toen ik nog vlees at. Daarnaast zorgt de vleesproductie voor een overbelasting van onze planeet. Je mag er toch niet aan denken dat alle Chinezen straks evenveel vlees gaan eten als wij? Nog meer intensieve veehouderij betekent nog meer mestproductie. En Einstein zei al dat we zonder vleesproductie onze planeet zeven keer zouden kunnen voeden'

Als Nic Balthazar even pauzeert, pikt onze gastheer eindelijk in op diens relaas. 'Ik weet dat ik in de sector een buitenbeentje ben, maar ik heb weinig problemen met je redenering,' horen we. 'Bij ons komt er wel vlees op tafel, maar voor mij doet iedereen wat hij wil. Er loopt inderdaad wel wat verkeerd in de intensieve veehouderij. En vlees of geen vlees, je moet toch ook eten? Zolang je maar voedsel eet dat door Vlaamse boeren is geproduceerd, heb ik geen fundamentele bezwaren met wat je zegt. Als de consument dat wil, zullen wij ons wel aan de markt aanpassen.'

Normen en vrouwelijke nuance. Dirk gaat zelfs nog een stap verder: 'Op het vlak van dierenwelzijn heb ik echt geen probleem met strengere normen,' horen we hem zeggen. 'Als alle boeren met dezelfde wetgeving geconfronteerd worden en als we ruim genoeg op voorhand weten waar we voor een aantal jaar aan toe zijn, dan zie ik niet wat het probleem is. De buitenwereld moet beseffen



dat dieren geen mensen zijn, maar ik durf te zeggen dat we nog niet precies weten wat een dier wel en niet beseft. Ik heb bijvoorbeeld echt medelijden met koeien die tot acht dagen roepen nadat ik hun kalfjes heb weggehaald.'

'Vergeet niet dat je zelf een gespecialiseerd varkensbedrijf hebt uitgebaat.' Dirks vrouw Ria mengt zich in het gesprek. 'Tot onze varkens in 1994 preventief werden geruimd in het kader van de varkenspest, dachten wij ook helemaal anders. Sindsdien zijn we beginnen na te denken en in 1998 hebben we de omschakeling naar bio gemaakt. Vandaag zijn we heel tevreden over die keuze, maar hoelang heb je niet getwijfeld of het wel haalbaar zou zijn en of je niet hele dagen zou moeten schoffelen? Trouwens, je kunt nog altijd geen legkippen of melkvee fokken zonder dat er haantjes en stiertjes worden geboren. Wat moet je daar anders mee doen, behalve ze opeten?'

De stem van de consument. Nadat Dirk ons trots zijn ingestrooide potstal heeft getoond, vragen we aan Nic Balthazar waarom hij resoluut voor bio kiest, terwijl volgens critici nog niet echt bewezen is dat het gezonder is. Twee vlamme ogen kijken ons aan: 'Hoelang duurde het vooraleer men bewees dat sigaretten schadelijk zijn? Komaan, het is toch duidelijk dat bio niet alleen voor de consument, maar voor de hele planeet gezonder is. Het is zo makkelijk om jezelf wijs te maken dat je als individu niets aan het systeem kunt veranderen. Maar al wie zijn verantwoordelijkheid niet neemt, is medeplichtig. Als consument stem je iedere dag met je portefeuille. En if you give peanuts, you get monkeys.'

Waarna Dirk erop wijst dat de meerprijs van bio op het niveau van de boer zelfs maar vijf eurocent per liter melk bedraagt. 'Dat betekent dat we de consument dringend moeten heropvoeden,' besluit Nic Balthazar. 'Ik las dat Vlamingen gemiddeld 25.000 euro uitgeven voor een nieuwe wagen. Dan moeten we die consument toch ook zo ver krijgen dat hij iets meer voor een ei betaalt? Voor mij mogen er best subsidies naar de landbouw gaan theater en film worden ook ondersteund. Maar ik vind dat er best mag tegenoverstaan dat het voedsel in alle opzichten goed geproduceerd moet zijn. Daarbij vind ik streekeigen producten overigens even belangrijk als bio, want het blijkt alsmaar duidelijker dat de milieu-impact van het transport gigantisch oploopt.'

Bron: www.landgenoten.be, herfst 2006

"Vegetarisch en smaakvol eten zijn combineerbaar"

Vegetariërs hechten almaar meer belang aan smaak en dat weten ze ook bij het bio-voedingsbedrijf De Hobbit. De firma produceert vleesvervangers zoals tempé (natuurlijk gefermenteerde soja die lijkt op worst of bacon) en seitan (natuurlijke tarwe-eiwitten die er uitzien als gehakt). Er zijn ook vegetarische patés, salades, sandwichbereidingen en zelfs hotdogs. Herr Seele komt er zondag tijdens de Open Bedrijvendag koken om te bewijzen dat vegetarisch en lekker eten samengaan.

"Onze vleesvervangers, dat zijn niet de producten die in de supermarkt liggen en lijken op vlees maar het niet zijn", zegt woordvoerster Edith Gomes in Het Nieuwsblad. "Wie geen vlees eet, heeft een tekort aan eiwitten. Wij produceren eigenlijk eiwitaanbrengende voeding, alleen klinkt dat niet zo goed zoals 'bio-vegetarische voeding'. We kijken wat ze in bepaalde landen eten en halen daar onze inspiratie. We hebben nog niks zelf uitgevonden".

Gomes stelt vast dat er nog altijd veel mensen hun neus ophalen voor vegetarisch "omdat ze het niet kennen en niet weten hoe ze het lekker moeten bereiden". Smaak wordt echter steeds belangrijker voor vegetariërs. "De tijd dat zij enkel sla met tomaten en wortelen aten, is voorbij. Ze willen een volwaardige maaltijd". De Hobbit ontwikkelt daarom nieuwe productlijnen, die overigens niet alleen op smaak maar met bijvoorbeeld vacuümgekookte gerechten ook op gebruiksgemak gericht zijn.



Bij De Hobbit vechten ze al jaren tegen vooroordelen. Ze krijgen daarbij hulp van bekende mediafiguren. Herr Seele, groot pleitbezorger van biologische voeding, komt zondag op de Open Bedrijvendag de hele dag koken én zijn kookboek signeren. De Hobbit werkte overigens ook mee aan het boek. Meer info: www.dehobbit.be

Bron: www.vilt.be, 29/09/2006

Is een BIO winkelwerking wenselijk of nodig?

Op vraag vanuit het project kleinhandel van BioForum, onderzocht Universiteit Gent de behoefte bij biokleinhandelaars voor een winkelwerking ter ondersteuning van de verkoop van bio producten.

Tien zaakvoerders werden geïnterviewd in hun eigen zaak. De selectie van de kandidaten geeft een representatief beeld van de biokleinhandel. Een selectie van onafhankelijke winkels, winkels die lid zijn van één of meerdere commerciële organisaties, maar ook verscheidenheid van type winkel werd in acht genomen.

Zes mogelijke taken werden voorgesteld aan de winkelier:

- Onderhandelen over inkoopprijzen
- Public relations het opzetten van campagnes
- Vorming
- Informatie verstrekken
- Belangenbehartiging
- Aparte winkelorganisatie of integratie binnen reeds bestaande werking?

Lees hier de bevindingen en conclusie van het onderzoek (evaluatieverslag, pdf - 242KB)!

Bron: BioForum Vlaanderen, 03/10/2006

Met eerste Bio-Planet sluipt Colruyt Nederland binnen

Colruyt zet volgend jaar zijn eerste stappen op de Nederlandse markt. In februari wil de supermarktketen een Bio-Planet openen in Eindhoven. Het Nederlandse verhaal van Colruyt stopt echter niet bij Bio-Planet. "Wij blijven op zoek gaan naar een geschikte locatie om in Nederland ook klassieke Colruyt-winkels te openen", zegt algemeen directeur Luc Rogge in Het Laatste Nieuws. De Nederlandse supermarkten zijn dus gewaarschuwd.

Colruyt heeft zijn interesse voor Nederland nooit onder stoelen of banken gestoken. De distributiegroep uit Halle is al verscheidene jaren vruchteloos op zoek naar overnamemogelijkheden bij onze noorderburen. Die zien Colruyt niet graag komen omdat er bij hen al een hevige prijzenoorlog woedt. "Colruyt wordt door de Nederlandse supermarktbazen gezien als een discounter. Nog een prijsvechter op de markt zou voor extra druk op de marges zorgen, terwijl die al zo laag zijn", weet Martijn Louws van het Nederlandse vakblad Levensmiddelenkrant.

Eerder dit jaar aasde Colruyt nog op een deel van de Edah-supermarkten, die het Nederlandse Laurus in de etalage had gezet. Maar die winkels werden verkocht aan een consortium rond Sligro Food en Sperwer Holding. Dan maar op eigen houtje, moeten ze in Halle gedacht hebben. In februari 2007 komt er dus een eerste Bio-Planet in Eindhoven. "Die zal er net zo uitzien als de Bio-



Planetwinkels in ons land, al zal het assortiment wel aangepast worden aan de noden van de Nederlanders. Ik denk dan bijvoorbeeld aan verse melk en zoete mayonaise", zegt Rogge.

In ons land telt Colruyt momenteel al drie biologische supermarkten in Gent, Kortrijk en Dilbeek. Die draaien erg goed. Colruyt hoopt dat succes nu over te doen in Nederland. De groep mikt er aanvankelijk op 5 tot 10 biologische supermarkten, vooral in de grensstreek met België. Volgens Colruyt worden in Nederland al meer biologische producten verkocht dan bij ons. Al blijft het wel een nichemarkt. "In België maken die producten 1 à 2 procent uit van de totale omzet in de voedingssector. In Nederland is dat ietsje meer", weet Rogge.

Zie ook www.bioplanet.be

Bron: Het Laatste Nieuws, 30/09/2006

Maak MO* CO2 neutraal

Het maken van een MO*-magazine vraagt energie en grondstoffen. Bij de productie van het papier en het magazine alsook het transport ervan, komt CO2 vrij. Eén gemiddeld MO* nummer is goed voor 1,1 kilogram CO2. Een jaargang zorgt voor een uitstoot van 11 kilogram. Om de totale CO2-uitstoot van een volledige oplage van MO* te compenseren moeten we samen 136 ton CO2 besparen. Eén bijlage rond duurzaam consumeren kost 0,2 kilogram CO2. Om de totale CO2-uitstoot van een volledige oplage van deze bijlage te compenseren moeten we samen 41 ton CO2 besparen. Je kan hier <http://www.ecolife.be/mo/> alvast een eerste stap zetten. Klik aan wat je wil doen, daarna kan je zien wat je resultaat is samen met dat van andere MO* lezers.

Klik hier: <http://www.ecolife.be/mo/>. Met dank aan Ecolife vzw.

Bron: MO*magazine, 03/10/2006

Stad vestigt aandacht op biologische producten

Gedurende twee weken kunnen de inwoners van Beringen deelnemen aan de activiteiten die de milieudienst organiseert in het kader van de milieu-veertiendaagse. Morgen, woensdag 4 oktober, kan men op de markt terecht bij zeven kramen om biologische producten te kopen. Er is ook een proevertjeskraam om het verschil met niet-biologische producten zelf te ontdekken. Op donderdag 12 oktober wordt om 19.30 uur in feestzaal Cor een infoavond over ecologische schoonmaakmiddelen georganiseerd. Wie de benen wil strekken, kan dit zondag 15 oktober. Na de ochtendwandeling, met vertrek om 7 uur, krijgen deelnemers een bio-fairtradeontbijt. Hiervoor moet je voor 6 oktober inschrijven bij de milieudienst. De eindhappening van de veertiendaagse heeft plaats op 21 oktober. In het Casino is er dan om 21 uur een fotoreportage en de voorstelling 'Mag het iets meer zijn' van 'De vieze Gasten'. Nadien is er de uitreiking van de MINA-prijs van de stedelijke adviesraad voor leefmilieu en de prijzen van de actie 'Met belgerinkel naar de winkel'.

Bron: Het belang van Limburg, 03/10/2006

Bioboer krijgt Groene Pluim

Geel heeft de Groene Pluim 2006 uitgereikt aan de Geelse biologische varkenshouder René Verachtert. Volgens de partij verdient René Verachtert de pluim dubbel en dik omdat hij met zijn bedrijf aan Steenovens bewijst dat groen en landbouw samen gaan. De varkens van René beschikken het hele jaar door over uitgestrekte weides waar ze vrij kunnen rondlopen. Deze dier-



en milieuvriendelijke manier van varkens houden, verbetert de kwaliteit van het vlees. Belangrijke factoren zijn onder meer de buitenlucht, minder stress, bewegingsvrijheid en de gecontroleerde biologische voeding. Die voeding is hormoon- en antibioticavrij.

Het bedrijf van René Verachtert kreeg ook al het bio-label van BLIK, een controleorganisme voor de biologische landbouw dat is erkend door het ministerie van Landbouw.

Bron: Het Laatste Nieuws, Kempen, 03/10/2006

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

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

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 48 uren duurt. Bekende en minder bekende gezichten lezen de duizenden dromen voor. 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.

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'. Breng mesje en plank mee.

Waar: De keuken van de Vlaamse Jeugdherberg in Mechelen

Tijd: 10-16.30u

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

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 ingrediënten 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

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

LEKKER KOKEN MET STREEKGEBONDEN GROENTEN

dinsdagen 10, 17 en 24 oktober 2006

Wat: 'De Wikke' is een biologisch tuinbouwproject in Herent waar biologische groenten worden gekweekt. In deze cursus gaan we met deze (h)eerlijke, biologische, streekgebonden, seizoensgroenten een heerlijk vegetarisch eetfestijn maken! Iedere week bereiden we samen een lekker vleesloos 3-gangenmenu dat we ter plaatse nuttigen.

Plaats: Wonen en werken vzw, Vaartkom 12, 3000 Leuven

Tijd: 19.30-22u

Meer info en inschrijven: Vormingplus Oost-Brabant 2006, 016 / 525900 of



info@vormingpluusoostbrabant.be

CONGRES CULTURAL CREATIVES

donderdag 12 oktober 2006

Wat: BioForum organiseert een congres rond het concept 'Cultural Creatives'. De bedenker van dit concept, de Amerikaan Paul Ray, kan je die dag in levende lijven ontmoeten. Het werpt een verruimende blik op deze actief bewuste consument en biedt ondernemers perspectieven in het aantrekken van nieuw clientele. Marketinginstrumenten (o.a. over winkelinrichting en assortimentsbepaling) worden je op een praktische manier aangereikt tijdens het congres.

Tijd: 9.30-17u

Meer info: klik hier, 03/2869262 of info@biotheek.be

THEMADAG MARKETING VAN BIOLOGISCHE PRODUCTEN

donderdag 12 oktober 2006

Wat: Marketing van biologische producten speelt in veel projecten gericht op het stimuleren van biologische landbouw een belangrijke rol. Met een goed verhaal en een doortimmerd concept is ook de biologische markt te winnen. Deze dag is bedoeld voor beleidsmakers biologische en duurzame landbouw. En voor praktijkmensen en uitvoerders die concreet aan de slag zijn met de marketing van biologische producten. De themadag wordt georganiseerd in het kader van de proeftuin biologische landbouw in Noord Nederland. Deelname aan de themadag is gratis.

Waar: Centrum Biologische Landbouw, Bronsweg 22, 8222 RB Lelystad (Nederland)

Tijd: 9.30u-17u

Meer info: 0031-320-281222

START CURSUS BIO-FRUIT VOOR LIEFHEBBERS

donderdag 12 oktober 2006

Wat: theorieles over rassenkeuze, teelt, bemesting en milieuvriendelijke gewasbescherming, gevolgd door 3 lessen praktisch snoeien van klein-, laag- en hoogstamfruit.

Plaats: Clobila, Parklaan 18, 9932 Ronsele-Zomergem

Meer info en inschrijving: Clobila, tel. en fax 09/3727519, clobila@skynet.be of

www.users.skynet.be/clobila

CREATIEF IN DE BIO-KEUKEN: CHUTNEY

zaterdag 14 oktober 2006

Wat: Met ingrediënten 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

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

2015 DE TIJD LOOPT ... - (H)EERLIJKE KOST

dinsdag 17 oktober 2006

Wat: In 2015 zou de wereld er heel anders kunnen uitzien. Dat is in elk geval beloofd door 191 staatshoofden die de Millenniumdoelstellingen van de Verenigde Naties ondertekenden en zich hiermee engageerden om armoede en onrecht drastisch aan te pakken. De tijd loopt ... Dit najaar voeren de Noord-Zuidbeweging én de milieubeweging in ons land gezamenlijk campagne voor het recht op voedsel en duurzame landbouw. Het PIME probeert een bescheiden steentje bij te dragen via de formule (H)eerlijke kost op dinsdagavond 17 oktober

Plaats: PIME vzw, Mechelsesteenweg 365, 2500 Lier



de Biotheek Netknipsels #172

Tijd: 19.30-22u

Meer info en inschrijven: vóór 10 oktober 2006, via 015/319511 of info@pime.provant.be

Prijs: € 6 per persoon, te storten op rekeningnummer 068-2157583-39 met vermelding 'naam + (H)eerlijke kost + 17/10'

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

Groei biologische producten vraagt om passende verpakkingen

Nu de vraag naar biologische producten sterk toeneemt, zoeken fabrikanten naar passende verpakkingen. Vijf jaar geleden werden biologische producten geassocieerd met 'geitenwollen sokken'. Dat is nu niet meer het geval. De markt vraagt om aansprekende en opvallende verpakkingen, zo meldt het Engelse tijdschrift Design Week. Vooral in supermarkten, waar 75% van alle biologische producten wordt gekocht, is uitstraling van belang. Verpakkingen zorgen voor merkopbouw en de positionering van producten. De aarde, de gezondheid en het niet bewerkt zijn van het product, zijn essentiële elementen in de presentatie, maar moeten niet als belerend worden ervaren. De markt voor biologische producten groeit wereldwijd. Er wordt 51,2 miljoen hectare boerenland op een biologische manier bewerkt. Binnen Europa wordt in Duitsland, Italië en het Verenigd Koninkrijk het meest biologisch geteeld. De Britse markt groeide in 2005 met 30% naar £ 1,6 miljard. Twee van de drie consumenten koopt biologische producten.

Bron: www.vmt.nl, 28/09/2006

NL - Speel en win een chef-kok aan huis!

Hoe gentechvrij is uw voeding? Misschien draagt u onbewust bij aan de groei van de gentech-landbouw. Want niet alles hoeft op het etiket te staan. Wilt u achter de onzichtbare stromen van genetisch gemanipuleerde maïs en soja komen? Speel dan tussen 4 oktober en 15 november het spel op www.gentechboe.nl en maak kans op mooie prijzen.

Hoofdprijs is een biologisch diner dat bij je thuis wordt bereid door chefkok Eric van Veluwen van Landgoed Rhederoord. De ingrediënten voor de hoofdprijs worden beschikbaar gesteld door De Natuurwinkel. Andere prijzen: 2 kookworkshops bij Rhederoord, 2 biologische wijnpakketten van Pieksman Wijnimport, 5 maandabonnementen op de Odin-tas met biologische groente en fruit, en 10 exemplaren van het Odin-receptenboek 'Vier de seizoenen'.

Kijk snel op www.gentechboe.nl. Speel en win!

De actie loopt van 4 oktober tot en met 15 november. De actie is een initiatief van Biologica en is mede mogelijk gemaakt door Stichting Promotiebureau Biologische Speciaalzaak.

Bron: www.biologica.nl,ierendag 2006!

NL - Belangstelling voor biologisch onder Noord-Hollanders groeit

Van de Noord-Hollandse bevolking koopt 44% wekelijks minstens 1 biologisch product, omdat het gezonder is, goed voor het milieu en lekkerder. Opvallend is de toenemende betekenis van diervriendelijkheid als aankoopmotief. De hogere prijs is nog steeds het voornaamste motief om geen biologische producten te kopen. Dit blijkt uit een enquête, die in opdracht van de provincie Noord-Holland is uitgevoerd ter gelegenheid van de Biologische Oogstweek Noord-Holland.

De inwoners van Noord-Holland kopen vooral veel biologische groente, zuivel, fruit en brood. Ze kiezen daarvoor omdat het gezonder is (58%), goed voor het milieu (43%) en lekkerder (35%). Diervriendelijkheid is een belangrijk aankoopmotief aan het worden: 27% van de inwoners koopt



nu biologische producten vanwege diervriendelijkheid. In 2005 was dit 17%. Toch vindt 53% van de Noord-Hollandse bevolking biologische producten te duur. Aankopen worden veel gedaan bij supermarkten (80%) en bij biologische winkels (43%). Uit het onderzoek blijkt ook dat 29% van de winkelende Noord-Hollanders de biologische groenten bij de supermarkt mist. Van de inwoners van Noord-Holland wil 71% wel een biologisch gerecht uitproberen in een restaurant. Provincie moet afzet biologisch stimuleren. Driekwart van de inwoners van Noord-Holland vindt nog steeds dat de provincie de afzet van biologische producten moet stimuleren. Voor gedeputeerde Hans Schipper een belangrijke drijfveer om door te gaan met de promotie van biologische producten. Maar wat ook telt is het resultaat. Door alle afzetbevorderende activiteiten van de provincie en andere organisaties koopt nu al 44% van de inwoners van Noord-Holland wekelijks een biologisch product. Vorig jaar was dat nog maar 37%, aldus Schipper. De Biologische Oogstweek Noord-Holland is een initiatief van de provincie Noord-Holland, in het kader van de promotie en stimulering van de biologische landbouw.

Bron: Provincie Noord-Holland, 03/10/2006

NL - Kalfjes kunnen langer bij koe blijven

Een kalf wordt bijna altijd direct na de geboorte van de moederkoe vandaan gehaald. Op de boerderij van familie Van der Laan in Kamerik (= *biologisch melkveebedrijf, nvdr*) blijven de kalfjes de eerste paar maanden bij de koe. Naar aanleiding van onderzoek van het Louis Bolk Instituut heeft de familie Van der Laan zelf een systeem ontwikkeld waarbij pasgeboren kalfjes langer bij de koe blijven.

De vroege scheiding van koe en kalf is een geijkte manier om veel melk te produceren. Na de geboorte wordt de koe tweemaal per dag gemolken en de kalveren krijgen dagelijks een afgemete hoeveelheid. Dit systeem is goedkoop, praktisch en overzichtelijk. Ook hygiëne speelt een rol. Het compleet gescheiden grootbrengen van kalveren biedt echter geen ruimte voor het ontstaan van een band tussen koe en kalf. Dit heeft nadelige gevolgen voor de sociale ontwikkeling van kalveren en voor het ontwikkelen van natuurlijk, soorteigen gedrag.

Natuurlijke band

Het Louis Bolk Instituut is daarom in 2002 een onderzoek gestart met als doel een opfokmethode te ontwikkelen waarbij de natuurlijke band tussen kalf en moederkoe wordt hersteld. Onderzoek tot nu toe wijst uit dat koe en kalf veel natuurlijk gedrag terug krijgen als ze de eerste paar maanden bij elkaar zijn. De kalveren groeien goed en zijn gezond. Er zijn wel veel aanpassingen nodig binnen de huidige melkveehouderij. Vervolgonderzoek is wenselijk om een financieel en praktisch haalbare methode verder te ontwikkelen. Met name over de gezondheids- en welzijnsaspecten wil het Louis Bolk Instituut meer weten.

Open middag

Speciaal op diervrijdag houdt de familie Van der Laan open dag. Tussen 15.30 en 17.30 uur is iedereen van harte welkom. De koeien en kalfjes worden rond die tijd uit de wei naar de stal gebracht. De koeien worden vervolgens gemolken.

Adres: Boerderij De Beekhoeve, Van Teylingenweg 172, Kamerik.

Zie voor meer informatie de publicatie kalveren bij de koe op de site van het Louis Bolk Instituut.

Bron: Louis Bolk Instituut, 02/10/2006

NL - SON-Groenhorst levert nieuwe ondernemers in natuurvoeding



Op 26 september hebben zes cursisten hun diploma's behaald voor de Speciaalzaak Opleiding Natuurvoeding (SON) aan het Groenhorst College. De geslaagden zijn sinds najaar 2005 in opleiding en zijn er nu klaar voor om een natuurvoedingswinkel te leiden. De behoefte aan nieuw winkeltalent is groot, want de natuurvoedingswinkels groeien als kool door vergroting en modernisering van veel winkels en de opening van nieuwe vestigingspunten. Het Promotiebureau Biologische Speciaalzaak (PBS) verwacht dat de biologische speciaalzaak vanaf dit najaar dubbele groeicijfers zal realiseren.

Versnelde groei natuurvoedingskanaal

In de jaren 2001-2005 is het natuurvoedingskanaal gestaag gegroeid met gemiddeld 7,7% per jaar. Ook over het eerste half jaar van 2006 bedraagt de groei gemiddeld ruim 7%. Het marktaandeel van de biologische speciaalzaak is nagenoeg gelijk aan de biologische verkoop via alle supermarkten. Dit najaar worden circa 10 bestaande natuurvoedingswinkels vergroot van gemiddeld 100 naar gemiddeld 350 m². Dat gebeurt ondermeer in Winterswijk, Den Bosch, Den Haag en Nijmegen. Ook wordt een aantal nieuwe grote bio-supers gestart, zoals in Amstelveen, Uden en Zutphen. En er verschijnen nieuwe winkelformules die zich op een andere manier gaan positioneren, zoals Xummum die op 5 oktober in Ermelo de deuren opent.

Meer ondernemers nodig

Door deze groeiversnelling is er ook versneld behoefte aan nieuw potentieel ondernemers voor natuurvoedingswinkels. De afgestudeerde SON-cursisten zijn hard nodig, maar kunnen niet volledig in de behoefte voorzien.

Gelukkig blijven alle geslaagden werkzaam in de natuurvoedingsbranche. De één begint in januari met een party- en cateringcentrum, waar alleen biologische voeding verkrijgbaar zal zijn. De ander gaat verder met een drogistenopleiding om daarna een eigen natuurdrogisterij te starten. De overigen blijven werkzaam in de winkel waar ze de kneepjes van het vak geleerd hebben om verder te groeien naar eigen ondernemerschap.

Gunstige perspectieven

Op 26 september is een nieuwe groep van tien SON-cursisten van start gegaan. De perspectieven die de natuurvoedingsbranche te bieden hebben en de kwaliteit van deze opleiding zijn hun belangrijkste motieven om de SON-opleiding voor winkelmanagement en -ondernemerschap te volgen.

Bron: Promotiebureau Biologische Speciaalzaak, www.son.nu, 04/10/2006

NL - Demoregeling biologische landbouw 3 oktober open

Het ministerie van LNV trekt 500.000 euro uit voor demonstratie- en kennisoverdrachtprojecten in de biologische landbouw. De openstelling voor de biologische landbouw loopt van 3 oktober tot en met 30 november. Projectleiders kunnen een aanvraag indienen bij Dienst Regelingen in Dordrecht.

De subsidieregeling is bedoeld voor projecten die laten zien hoe je de aankoop van biologische producten door consumenten stimuleert en hoe je de innovatieve kracht van de biologische landbouw versterkt. Aanvragen voor subsidie kunt u alleen indienen voor projecten die gericht zijn op één of meer van de volgende subthema's van het thema biologische landbouw:

- Demonstratie voor gangbare ondernemers over de biologische bedrijfsvoering of elementen hieruit, waarbij ervaringen over innovaties in de biologische en gangbare landbouw worden uitgewisseld met als doel verduurzaming van de landbouw.
- Demonstratie van de manier waarop er gecommuniceerd en verkocht wordt aan de



eindconsument.

- Demonstratie van productie, verwerking of verkoop van biologische producten, waarbij kostprijsverlaging of verbetering van de kwaliteit van het eindproduct wordt bereikt. Verder mag het project maximaal 3 jaar duren vanaf de datum van beschikking tot aan de subsidieverlening. Het project moet binnen 6 maanden na beschikking tot subsidieverlening van start gaan. De subsidie bedraagt maximaal 50% van de subsidiabele kosten. De subsidiabele kosten moeten minimaal 11.344,51 euro bedragen om voor subsidie in aanmerking te komen.

Zie voor alle voorwaarden en het aanvraagformulier van de Demoregeling de site Het LNV-Loket.

Bron: LNV-loket, 29/09/2006

NL - Florganic gaat zich op supermarkten richten

De biologische bloemengroothandel Florganic gaat zich vanaf 2007 specifiek richten op de afzet aan binnen- en buitenlandse supermarktketens. Telers moeten de afzet naar de tussenhandel en natuurvoedingswinkels dan zelf gaan regelen. Florganic wil daarbij nog wel de helpende hand bieden.

Florganic is tot dit besluit gekomen nadat afspraken met telers over de afname van producten met vaste betalingsvoorwaarden uitdraaiden op een negatief bedrijfsresultaat. Dit is vreemd, aldus Florganic, omdat de biologische sierteelt in 2005 met 30% is gegroeid en er voor 2006 een groei verwacht wordt van 40 tot 50%. Omdat Florganic geen risico meer wil lopen stopt de biologische groothandel met de vaste afspraken over hoeveelheden.

Bron: Vakblad voor de bloemisterij, 29/09/2006

NL - Veerman prijst initiatief Week van de Smaak

Op 28 september bij KunsthalKOOKT, Festival voor de echte Smaak, heeft vice-voorzitter Hans Levelt van Biologica het handvest voor de Week van de Smaak aangeboden aan Minister Veerman van LNV (hier vervangen door Directeur-Generaal Renée Bergkamp). Initiatiefnemers zijn Kunsthal Rotterdam, VSBfonds, Biologica, Euro-Toques, Pierre Wind, Slow Food Nederland en Streekeigen Producten Nederland.

De minister prees het initiatief en sprak de hoop uit dat de Week van de Smaak elk jaar groter groeit. Ook onderstreepte de minister het belang van de smaaklessen die inmiddels zijn gestart op honderden scholen. "Eigenlijk", aldus Bergkamp, "zou het ministerie van LNV gewoon het ministerie van Eten en Drinken moeten heten. Maar dat zal er in de komende kabinetsperiode vast nog niet van komen." Na de overhandiging van het handvest liep Bergkamp naar de stand van Biologica voor een appelproeverij.

In 2007 wordt de eerste Week van de Smaak gehouden. 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. Diverse partijen dragen het initiatief een warm hart toe en zullen zich bij de Week van de Smaak aansluiten, waaronder de Natuurwinkelorganisatie (NWO), Promotiebureau Biologische Speciaalzaak, Rhederoord en restaurantgids Lekker.

De tekst van het handvest van de Week van de Smaak kunt u hieronder downloaden. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Jasper Vink bij Biologica, vink@biologica.nl



Bron: www.biologica.nl, 29/09/2006

FR - Danone promoot biologisch

Het Franse zuivelconcern Danone heeft aangekondigd binnenkort in Frankrijk een assortiment van zes biologische yoghurtproducten, waaronder twee speciaal voor baby's, te zullen lanceren onder de merknaam 'les deux vaches'. Het is de eerste keer dat een van de grootste Franse zuivelconcerns het consumeren van biologische yoghurt stimuleert.

Het voornemen sluit aan bij het uitgezette beleid ten aanzien van Danone's overname van het Amerikaanse bedrijf Stonyfield - gespecialiseerd in biologische zuivel. Het zuivelbedrijf zal de lancering van het product met een nieuw soort marketing begeleiden: de zogenaamde buzz marketing via blogs op internet, waarmee de sympathie voor de producten van 'les deux vaches' moet worden gestimuleerd.

Bron: LBAactualiteiten, geknipt uit www.foodholland.nl, 29/09/2006

IT - Run on NaturaSì at Sana in Italy

The effort was a full success – NaturaSì at Sana in Bologna, Italy, from September 7 to 10, was one of the very much appreciated novelties of this year's edition of the fair. The natural supermarket was visited with great interest from the Minister for Agriculture and the Minister for Environment. Thousands of people literally have stormed the place: not only consumers who are already enthusiastic about the products of Italy's organic supermarket chain, but also people who have entered a store selling organic products for the very first time.

Therefore the activities towards the cash points were frenetic – almost 4700 sales slips were issued. But also the staffs were busy answering the numerous questions in a competent way. Many questions were asked about the availability of a product, the characteristics of an article and about the locations of a NaturaSì selling point in Italian towns.

After enjoying the atmosphere at Sana, many people were glad to hear that a store was close to their home – and that they could do their entire shopping “organically”. With about 4,000 products in the sectors of food, household cleaners, drug store articles and natural cosmetics, all needs of the family can be fulfilled. A high interest was also shown for products designed for people with food intolerances – these products can hardly be found in selling points, but are available at this supermarket chain. As in all 48 supermarkets of the retail chain, loose products like bread, sausages, cheese, fruit and vegetables were offered, all certified by Ica.

For transparency, analyses and confirmations of certifications were shown, which ensured the visitors that they and their needs are taken seriously. The high interest can also be related to the fact that special attention was given to the questions concerning the high quality products, respecting health and the environment, without lacking the services of an efficient and convenient supermarket.

Bron: www.greenplanet.net, geknipt uit www.organic-market.info, 04/10/2006

GB - Organic Meat Group in Scotland

The independent producer group Caledonian Organics was set up to market organic beef and lamb in Scotland and northern England. It has brought consistency of supply to the market and



improved returns for its farmer members. Caledonian Organics' procurement manager Jenny Cuthbert stated that marketing and supply of organic meat in Scotland has previously been disorganized. Therefore retailers have often sourced their requirements abroad and topped up with UK organic meat as it was required.

Since their launch in November last year, a turnover of about 520,000 Euro was recorded. The group currently has 60 farmer members, supplying the market with an average of 300 lambs a week and 15 to 20 cattle, but holds contracts to supply up to 1,000 organic lambs and 60 organic cattle a week. More suppliers are needed – Caledonian Organics hopes to recruit a further 40 producers by Christmas. Its position is to be strengthened by adding to the number of retailers and wholesalers it supplies.

Ms Cuthbert said that there was a large number of conventional producers in the conversion stage. If they were ensured that their premiums were not eroded once this extra produce came into the market, an organized and steady supply was needed, not a fragmented one like it had been in the past. Caledonian Organics is building their negotiating power by increasing the number of outlets. In the longer term, marketing their meat under their own brand could be a possibility.

Bron: www.organic-market.info, 28/09/2006

GB - Soil Association Organic Food Festival, Old Fruitmarket and Glasgow Metropolitan College, Glasgow, 4-5 November 2006

The Soil Association is very excited to present our first Organic Food Festival outside of our home city of Bristol. Taking place in early November in Glasgow, the Festival will showcase the best in organic products in the run-up to the busy Christmas period.

The Soil Association Organic Food Festival in Glasgow will feature many of the elements that have made the Bristol Festival such a popular national event. On 4 and 5 November the Old Fruitmarket on Candleriggs in the heart of the city will be transformed with masses of delicious organic food and drink, from a large proportion of local Scottish producers keen to share their wares. With Scotland accounting for over 50% of organically managed land in the UK there will be plenty of tasty organic food and drink to enjoy.

The 'Mela at the Met' is an event of dynamic talks and tastings featuring a demonstration kitchen led by some of Scotland's leading chefs. There will also be a lively and diverse programme of entertainment and some mouth watering organic catering across both venues.

Tickets are available for only £2 (and free for Soil Association members and under 16's).

There really is something for everyone, whether you're a seasoned organic shopper looking to be inspired by new recipes or if you're new to organics, and simply want to learn more and take advantage of the fantastic festival offers on organic food, drink, textiles and skincare.

What's on:

- * Visit our organic food market at the Old Fruitmarket and look out for organic skincare, textiles and much more
- * Relax at our organic cafe and bar and recharge with freshly roasted organic coffee and delicious organic food or a cheeky organic tipple
- * Find out what's so special about organic food and taste the difference at our talks and tastings seminars



- * Be inspired by our lively cooking demonstrations where leading Scottish chefs will show you delicious recipes to get the most out of your festival purchases
- * Enjoy our live entertainment acts that are running throughout the festival sites
- * Get the kids involved in our children's activities with fun ways of finding out where their food comes from.

For advance bookings call the ticket hotline on 0141 353 8000. Admission is £2 and free to Soil Association members and under 16s. Soil Association members must take their membership card with them to gain free entry. If you do not have a current card then please contact the membership team on 0117 914 2447 before Thursday 2 November. The festival is open from 10am-6pm on Saturday 4 November, and 10am-5pm on Sunday 5 November.

For more information and a full list of exhibitors click [here](#).

Bron: www.whyorganic.org, 10/2006

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](http://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`.