



Biotheek Netknipsels #175 – 26 oktober 2006

Een tijd terug kreeg ik 'Het Uienkookboek' cadeau. Ideaal als inspiratie voor de uierendag van morgen, dacht ik zo. Ik ben uitgekomen bij 'Uien gevuld met geitenkaas en zongedroogde tomaten', volgens het boek een fantastische samaakcombinatie.

Ingredienten voor 4 personen:

- | | | |
|---------------------------------|--|-------------------------------|
| - 4 grote uien | - 8 zongedroogde tomaten, gehakt | - 2 el peterselie, fijngehakt |
| - 150 gr geitenkaas, verbrokken | - 1 of 2 teentjes knoflook, fijngehakt | - 2 el olijfolie |
| - 50 gr brood, verkruimeld | - ½ tl tijm, fijngehakt | - peper en zout |
| - 1 ei, losgeklopt | - 3 el pijnboompitten, geroosterd | |

Kook de hele uien 10 minuten in lichtgezouten water. Giet ze af, snijd ze horizontaal in 2 en pel ze. Hol ze uit met een theelepels. Hak de harten van de uien fijn en doe ze in een kom, samen met de geitenkaas, broodkruim, zongedroogde tomaten, knoflook en het ei. Meng alles, breng op smaak met peper en zout en voeg de pijnboompitten toe.

Zet de uitgeholde uien in een ingevette ovenschaal, verdeel de vulling over de uien, en dek af met folie. Zet 25 minuten in een voorverwarmde oven van 190graden C. Haal dan de folie eraf, besprenkel met olie en bak nog 30 tot 40 minuten, tot ze gaar zijn. Bestrijk ze tijdens het bakken af en toe met olie.

Ziet u het voor zich?

Geertje Meire, Medewerkster Communicatie / De Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Vrijdag 27 oktober: uiensoepdag 11.11.11

Jan Schepens: Biovoeding is straf spul!

Oudere landbouwers milder voor bio dan jongeren

Grijp de Cultural Creative! 10 tips

Vierde vestiging van Bio-Planet komt in Mechelen

Bio-producten bij de discounter niet slechter dan op de biomarkt

Voedselteams kunnen ecologische voetafdruk verkleinen

Steeds meer bio-clubjes

Biowijn drinken zonder koppijn

Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Europa- EP wil meer wetenschappelijke klaarheid over GGO's

Europa - Commissie ziet geen reden tot bijsturing GGO-regels

ES - "GGO-maïs verdrukt biologische teelt in Aragon"

Europa - European Organic Agriculture contributes to growth, jobs and sustainability

EU- EU-logo biovoeding ook op niet-Europese producten

NL - SP lanceert eigen -biologische- tomatensoep

NL - Al tien jaar EKO-congres en Open Dagen

NL - Dierenbescherming en OQ Gezond starten samenwerking

NL - Speel en win een chef-kok aan huis! 17 okt 2006 - t/m 15 november



VK - De biologische markt in de problemen

SW - A crisis for organic supermarkets in Switzerland?

CA - Planet Organics Expands in Canada



NATIONAAL

Vrijdag 27 oktober: uiensoepdag 11.11.11

Als je op vrijdag 27 oktober uiensoep eet, toon je je solidair met de 600 miljoen boeren uit het Zuiden die in extreme armoede leven. Zo wil 11.11.11 zichtbaar maken hoe dumping en grootschalige export van landbouwproducten de boeren in het Zuiden bedreigen.

Serveer daarom op 27 oktober uiensoep aan iedereen. Door in tientallen bedrijven, scholen, organisaties en verenigingen samen uiensoep (of een ander heerlijk uiengerecht) op het menu te zetten, geef je een krachtig signaal aan de beleidmakers die het lot van de Zuiderse boeren in handen hebben. Want honger en armoede moeten de wereld uit tegen 2015!

Biologische ajuinen

Als je aan de slag gaat met ajuinen tijdens de uiendag, is het een goed idee om dat met biologische ajuinen te doen. Zo steun je ook meteen de duurzame en milieuvriendelijke landbouw waar deze campagne voor staat. Samen met Bioforum Vlaanderen en Voedselteams vzw, heeft 11.11.11 daarom uitgezocht hoe je op een eenvoudige manier Vlaamse bio-uien kan bestellen.

Dicht bij huis Eerst een woordje uitleg over deze bio-uien die we via de winkels van Biofresh, Bioplanet en Origin'O aanbieden. Allereerst komen ze van dicht bij huis. Dat maakt hen pas echt duurzaam. Bovendien komen de bio-uien allemaal van één boerderij: boerderij Noë uit St-Laureins! Carlos Noë is immers de enige bioboer in Vlaanderen die nog grootschalig uien kweekt.

Uien telen in Vlaanderen Het is dan ook geen eenvoudige zaak om uien te telen in Vlaanderen. De klimatologische omstandigheden zijn niet optimaal. Uien gedijen het best in poldergrond en houden van wat frisse zeelucht. Een te nat klimaat, zoals in de maand augustus, brengt koprot met zich mee en is een ramp voor ajuinen.

Globalisering Maar toch het is vooral door de effecten van de globalisering dat alle boeren er de brui aan geven. De uienteelt verschoof hoofdzakelijk naar Nederland, waar op een grootschalige wijze een miljard kilo uien geteeld worden. Door het gebruik van pesticiden en door toevoeging van chemische middelen komt men tot opbrengsten van meer dan 60 ton per hectare. Biologische ajuinen daarentegen worden, zowel in Vlaanderen als in Nederland, op natuurlijke wijze geteeld.

Hoe ga je te werk om bio-uien te bestellen? Je kan in oktober en november uien bestellen via de natuurvoedingswinkels die samenwerken met groothandel Biofresh of via één van de drie Bioplanet-supermarkten.

In onderstaande adressenlijst kan je opzoeken waar je in jouw provincie terecht kan. Bestel je uien één week (of liefst zelfs 10 dagen) vooraf. Geef door hoeveel kilo uien je wenst en Biofresh levert dan de gevraagde hoeveelheid uien in de winkel van je keuze. Eén week tot 10 dagen later kan je ze daar dan zelf gaan afhalen in de winkel.

Meer informatie? Voor al je vragen over biovoeding kan je terecht op deze website. Of stel je vraag via mijnvraag@biotheek.be

Wie niet enkel duurzaam groenten wil consumeren, maar ook zuivel, zuivelproducten, vlees, fruit, fruitsap enz...kan zich op termijn engageren bij voedselteams. Op de site van biodichtbijhuis kan je de bestaande voedselteams in jouw streek ontdekken!

Kijk voor een lijst van alle deelnemende biowinkels op

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=485



Bron: De Biotheek, 24/10/2006

Jan Schepens: Biovoeding is straf spul!

“Laat ons een bloem en wat gras dat nog groen is ... de wereld moet nog een eeuwigheid mee”. Een waarheid als een koe. En laat nu net dat lied van Louis Neefs verkozen zijn tot mooiste Nederlandstalige lied in het één-programma “Zo is er maar één”. Het mag dan misschien wat naïef zijn, ik vind het een kanjer van een opsteker. Dat nieuwe wezentje dat ik op de wereld gezet heb – en de tal van andere wezentjes waar heel mijn vriendenkring voor gezorgd heeft – zou binnen twintig jaar ook nog graag genieten van frisse lucht, gezonde bossen en een propere zee. Daarom moeten we nu handelen, en niet morgen. Het kan nog steeds. Ik weiger toe te geven aan alle negatieve gedachten over te laat, te moeilijk of te vervelend. Komaan, de wereld redden kost echt niet zoveel moeite. Integendeel, het kost je minder. Sorteren en recyclen, energie en water besparen, een beetje groen denken ... alle beetjes helpen.

En hoe zit het met wat we op ons bord leggen? Helaas, ondanks Bob Peeters zijn “straf spul” is de Belg maar een mager beestje als het op het eten van biovoedsel aankomt. 1% slechts van ons totaalpakket aan consumptie zou dat label dragen. 1%! Ik vraag mij af hoe dat komt. Je kan als consument toch geen betere keuze maken? Eieren die onder de meest gunstige omstandigheden gelegd zijn ... die kunnen toch niet anders dan beter zijn dan eieren die gelegd werden door kippen die zich eigenlijk meer verplicht voelden dan echt zin hadden om eens een goed ei te leggen?

En o ja, als ik heel erg hard mijn best doe kan ik me voorstellen dat je als burger niet echt zin hebt om veel na te denken over het milieu en waar alles vandaan komt. Maar wil je toch een bescheiden steentje bijdragen aan een mooiere wereld, dan is biovoeding toch een godsgeschenk? Drie lettertjes die je leven niet minder smakelijk en toch milieuvriendelijker maken. En gezonder! De bewijzen vind je op www.bioforum.be. Over een win-win situatie gesproken ... 1%? Dat moet beter. Ik roep bij deze iedereen op om de volgende keer bij het winkelen op zoek te gaan naar het BIO-etiket. Struikel niet over die paar eurocent meer. Het maakt uiteindelijk een wereld van verschil!

Bron: www.debeterkoop.be

Oudere landbouwers milder voor bio dan jongeren

Ongeveer driekwart van de landbouwers vindt dat zowel natuur als landbouw baat hebben bij onderlinge samenwerking. Opvallend is wel dat oudere boeren hier meer van overtuigd zijn dan hun jongere collega's. Ouderen nemen ook een positievere houding aan tegenover biolandbouw: bij de jonge boeren wil 14 procent de biologische landbouw extra ontwikkelingskansen geven, bij de ouderen is dat met 30 procent ruim het dubbele. Dat blijkt uit de derde reeks cijfers van een Boerenbond-enquête die Boer&Tuinder publiceert.

De meeste land- en tuinbouwers erkennen dat het belangrijk is om te weten wat er in de brede maatschappij omgaat. Deze overtuiging neemt toe met de leeftijd: bij de min-35-ers is 56 procent akkoord, onder de 65-plussers is dat 85,5 procent. Voor inmenging over de wijze waarop het voedsel geproduceerd wordt, geldt echter het omgekeerde. Ruim een derde van de oudere landbouwers vindt dat de consument zich daar niet mee moet inlaten. Bij de Boerenbond-leden die jonger zijn dan 55 jaar is dat slechts een kwart.

Opvallend is dat de ontwikkelingsproblematiek sterker leeft naarmate de leeftijd toeneemt. 27 procent van de min-35-ers wil de landbouw in ontwikkelingslanden meer kansen geven door zelf



meer eiwitrijke voedergewassen te telen. Dit percentage loopt systematisch op tot 55 procent bij de 65-plussers. Ook het vertrouwen in de EU-uitbreiding blijkt toe te nemen met de leeftijd.

De overtuiging dat nevenactiviteiten aan belang zullen winnen, is ruim verspreid. Binnen alle leeftijdsgroepen is minstens twee derde deze mening toegedaan. Bij de ouderen geldt dat nog meer dan voor de jongeren: bij de min-35-ers onderschrijft 67 procent dit toenemend belang, bij de 65-plussers loopt dit op tot 83 procent. Toch is de bereidheid om te starten met nevenactiviteiten het grootst bij de jongeren.

Het hoeft niet te verbazen dat vooral jongeren belangrijke veranderingen plannen. Bij de min-35-ers plant 78 procent de komende tien jaar veranderingen. Geleidelijk neemt dit percentage af tot 34 procent bij de 56- tot 65-jarigen. Jongeren zijn sterker gefocust op groei, specialisatie en ook op samenwerking. 63 procent van de jongeren is principieel bereid tot samenwerking. In de praktijk werkt echter slechts 11 procent van de min-35-ers samen, tegenover 26 procent bij de 65-plussers.

Driekwart van de ouderen stelt dat zijn bedrijfsontwikkeling volledig dreigt vast te lopen door beperkingen inzake ruimtelijke ordening en milieu. Dit aandeel neemt systematisch af tot 54 procent bij de min-35-ers. Volgens Boerenbond betekent dit wellicht dat jongeren zich meer schikken in de reglementering ter zake en/of dat zij eerder bedrijven overnemen met voldoende ontwikkelingskansen op dat vlak.

Bron: www.vilt.be, 25/10/2006

Grijp de Cultural Creative! 10 tips

Hier lees je tien tips die we puurden uit het verhaal van Paul Ray en andere pientere deelnemers op het congres 'Grijp de Cultural Creative' dat BioForum op 12 oktober organiseerde:

1) *Vertel verhalen*

Cultural Creatives houden van verhalen. Vertel het verhaal van je product, van je bedrijf, van je medewerkers, van je klanten, van jezelf. Toon foto's van het productieproces, laat klanten op bedrijfsbezoek komen. Geef informatie. Zet inleidende en uitnodigende woorden op papier, maar leidt de lezer naar je website: toon de gezichten van je medewerkers, van je klanten en laat ze in hun eigen woorden hun verhaal vertellen. 'Be who you are'.

2) *Boor verschillende thema's aan*

Cultural Creatives zijn niet 'single-issued', ze zijn 'multi-issued'. Dat wil zeggen dat ze bekommerd zijn om een half dozijn thema's, waaronder ecologie, gezondheid, sociale bewogenheid, persoonlijke groei en spiritualiteit. Door zelf op verschillende fronten actief te zijn en door deze thema's in je eigen verhaal te verweven, kan je de Cultural Creative makkelijker aan je binden.

3) *Minder televisiekijken, meer lezen*

Cultural Creatives kijken maar half zo veel televisie als andere mensen. Ze lezen twee keer meer boeken en vooral veel tijdschriften, algemene maar ook gespecialiseerde. Verspil daarom geen geld aan dure televisiereclame. Het is beter je budget te verdelen over vele kleine advertenties in uiteenlopende media die bij de leefwereld van de Cultural Creative aansluiten.

4) *Touwtjes in eigen handen*

Cultural Creatives houden van controle. Daarom is het goed om je communicatie gelaagd op te bouwen. De Cultural Creative kiest graag zelf waar en wanneer hij informatie opzoekt. Een website die gelaagd is opgebouwd en waarbij je op je eigen tempo kan doorklikken naar steeds complexere



pagina's sluit hier perfect bij aan.

5) *Antwoord op de vraag*

Cultural Creatives krijgen graag zinvolle antwoorden op hun vragen. Scheep Cultural Creatives nooit op een makkelijke manier af.

6) *Meer betalen?*

Niemand tast graag diep in zijn portemonnee en de doorsnee Cultural Creative heeft een beperkt budget. Daarom koopt hij niet uitsluitend bio. Voor bio tout court wil hij of zij tot 5 % meer betalen. Kost je product meer, dan moet het extra troeven hebben: én biologisch én gastronomisch én fairtrade én gezond zijn bijvoorbeeld. Voor een divers palet aan troeven wil de Cultural Creative tot 20 % meer betalen. Zet je troeven in de verf, liefst op een informatieve, verhalende manier.

7) *Laat genieten!*

Cultural Creatives zijn foodies. Ze houden van lekker eten, praten veel over voeding en eten vaak buitenshuis. Denk nooit dat de Cultural Creative 'back-to-basics' wil en zichzelf ascetisch wil ontzien. Cultural Creatives willen én lekker én natuurlijk én gezond én etnisch én vernieuwend.

8) *Ontwerp een winkelruimte voor de klant*

Winkelketens die het goed zoals Whole Foods in de Verenigde Staten, Fresh & Wild in het Verenigd Koninkrijk en Origin'O in ons land ontwerpen winkels waar het goed vertoeven is voor de klant: groot, open, ruim, met een moderne inrichting in natuurlijke materialen, met grote verhalende posters aan de muur en de geur van versbereide heerlijkheden die door de winkel geuren.

9) *Verpakking als troef*

De verpakking is het communicatiemiddel bij uitstek. Vertel ook hier je verhaal, toon emotie, maar geef ook duidelijke informatie. Vermeld welk soort suiker je gebruikt, vermijd E-nummers maar geef aan waar het echt om gaat, vooral als het om onschuldige ingrediënten gaat als rode-bietensap bijvoorbeeld. Voor een Cultural Creative is een verpakking gewoon lectuur.

10) *Ontwerp de toekomst*

Creëer een nieuwe toekomst. 'The future is a designer problem'.

Richt je niet op het bijsturen van fouten uit het verleden, maar ontwerp zelf een nieuwe wereld en een nieuwe economie.

Ben jij zelf enthousiast over het gedachtegoed rond de Cultural Creatives en wil je meewerken aan onderzoek over Cultural Creatives in Vlaanderen of heb je ideeën voor een vertaling van theorie naar praktijk? Dan ben je welkom bij leen.laenens@bioforum.be.

Lees ook het uitgebreide verslag van het congres 'Grijp de Cultural Creative' (pdf - 132KB).

Bron: De Biotheek, 25/10/2006

Vierde vestiging van Bio-Planet komt in Mechelen

Bio-Planet, een dochter van de Colruytgroep, heeft bij de stad Mechelen een aanvraag ingediend voor de bouw van zijn vierde biologische supermarkt in ons land. "Wij hebben een verkoopsovereenkomst gesloten onder voorwaarden. Eén daarvan is het verkrijgen van de nodige vergunningen, maar wij verwachten weinig problemen", zegt Filip Van Landeghem, directeur expansie bij Colruyt.



Bio-Planet opende vijf jaar geleden zijn eerste winkel in Kortrijk. Daarna volgden vestigingen in Gent en Dilbeek. Onlangs besliste de directie om de formule stapsgewijs uit te breiden. Zo staat in Mechelen de vierde winkel in de steigers. En volgend jaar komt er ook een Bio-Planet in Eindhoven. "Wij geloven in het concept. Het publiek dat op zoek is naar gezonde voeding en biologisch verantwoorde producten, neemt toe", stelt Van Landeghem vast.

In de Dijlestad ziet Colruyt een markt voor een Bio-Planet met zevenhonderd vierkante meter winkelruimte. De Mechelse Bio-Planet zal naar verwachting eind 2007, begin 2008 de deuren openen. "De aankoop van de huidige gebouwen aan de Battelsesteenweg inbegrepen, investeren wij twee miljoen euro. In eerste instantie zal de supermarkt aan tien mensen werk verschaffen en afhankelijk van het succes zelfs aan een twintigtal", vertelt Filip Van Landeghem.

In zijn vestigingen van Bio-Planet biedt Colruyt 3.500 tot 4.000 verse voedingsproducten aan. "Allemaal vers, gaande van vlees tot zuivel en brood", zegt directeur-generaal Luc Rogge. In de afdeling non-food wordt een assortiment van 1.500 tot 2.000 producten verkocht. "Bijvoorbeeld wasmiddelen, parfum en kringlooppapier. De producten zijn gemaakt van gerecycleerd materiaal en de wol voor ons textiel is afkomstig van biologisch gekweekte dieren", aldus Rogge.

Bron: Gazet van antwerpen, geknipt uit www.vilt.be, 23 / 10 / 2006

Bio-producten bij de discounter niet slechter dan op de biomarkt

De kwaliteit van biogroente en -fruit bij discounters of supermarkten is niet slechter dan bij de biospeciaalmarkten. Dat wordt geconcludeerd uit een door het WDR-verbruikersprogramma "Markt" uitgevoerde steekproef, waarin tomaten, appels, bananen en wortelen uit vier markten met elkaar werden vergeleken. Deze producten waren afkomstig van Aldi (discounter), REWE (voedingssupermarkt) en van de "Öko-Markten" Basic en Alnatura. Er werd getest op smaak, toestand en de mogelijke aanwezigheid van chemische residu's.

Uit de test bleek onder meer dat de bioproducten bij Aldi geenszins altijd het goedkoopst waren. Positief was zeker de vaststelling dat op geen enkele van de onderzochte waren chemische residu's werden gevonden.

Het onderzoek gaf volgend resultaat. Wanneer verbruikers bioproducten willen kopen, is de beslissing waar men deze koop moet verrichten (om de beste prijs / kwaliteit te hebben) niet ondubbelzinnig te treffen. Bioproducten bij de discounter zijn in het algemeen niet slechter te taxeren als in de biowinkel, en zijn bovendien niet evident goedkoper.

Toch kwam er een onderscheid aan het licht: discounters en supermarkten betrekken hun producten wereldwijd (zo kwamen de Aldi-appelen uit Nieuw-Zeeland), terwijl de biomarkten veel sterker gericht zijn op inheemse of regionale producenten.

De onderzoekers wijdden geen aandacht aan het feit dat de discounters zich pas recent op bioproducten hebben gestort en nog bezig zijn zich in deze markt te "settelen". Het is niet uitgesloten dat de druk op de prijzen pas later wordt verhoogd.

Bron: Vlaamse Landbouwrap in Berlijn, 25 / 10 / 2006

Voedselteams kunnen ecologische voetafdruk verkleinen



Nu uit metingen van de 'ecologische voetafdruk' blijkt dat de Belgische levensstijl drie aardbollen vereist, diept De Morgen het concept van de Voedselteams weer op. In heel Vlaanderen zijn intussen ongeveer 90 teams actief, met in totaal een 1.500 actieve gezinnen en een zeventigtal producenten. "We verzamelen mensen uit eenzelfde streek omdat het zowel voor het sociale gebeuren als het financiële aspect beter is om producten af te nemen van lokale boeren", zegt coördinator Hilde Delbecque.

Wekelijks bestellen de leden van de Voedselteams hun goederen via het internet. Alles wordt op een bepaalde dag in de week geleverd in een depot. In het depot kan elk lid zijn bestelling komen afhalen. Groenten, fruit, vlees, zuivel- en wereldwinkelproducten behoren tot de meest gevraagde producten. Vooral de producenten zijn heel tevreden met het initiatief. "Door de voedselteams zijn we zeker van onze verkoop en krijgen we ook een ruggeleuning als er weer positieve reacties komen over de kwaliteit van onze producten", aldus fruitteler Lea Claes.

"Voor de consument blijft alles goedkoper doordat er rechtstreeks wordt afgenomen van de boer", legt Hilde Delbecque uit. "Doordat het transport beperkt wordt, is het ook beter voor het milieu. Bovendien weet iedereen op die manier waar de producten vandaan komen. De meeste mensen zijn immers de band met voeding kwijt". Vaak is er ook een verrassingseffect aan het voedselpakket verbonden. Landbouwers vullen de dozen met seizoensgroenten, wat voor veel variatie zorgt. "Zo leren we ook omgaan met nieuwe, vreemde groenten", getuigt lid Marina Dubois.

Voedselteams vzw vierde dit jaar haar tiende verjaardag. "Tien jaar geleden werden we opgericht door Vredeseilanden en Elckerlyk", vertelt Delbecque. "Sinds 2001 zijn we een onafhankelijke vzw. We ontvangen nu ook al een jaar socio-culturele subsidies van de staat. Het netwerk in Vlaams-Brabant is enorm uitgebouwd. In de andere provincies komt dit nu ook op gang. Toch mogen er overal voedselteams bijkomen".

Bron: www.vilt.be, 25/10/2006

Steeds meer bio-clubjes

Coördinator Hilde Delbecque: 1.350 gezinnen kopen wekelijks in groep Biologische groenten

Elke week verse groenten van bij de boer in je koelkast? Dan moet je bij een voedselteam aansluiten: een groep van buurtbewoners die elke week 'de boer op gaan' en je een hele doos met groenten, fruit en soms ook vlees, brood of zuivel bezorgen. Voedselteams vzw werd in 1996 in Leuven opgericht en telde toen drie 'bio-clubjes', elk met ongeveer 15 gezinnen. Vandaag, tien jaar later, zijn er in Vlaanderen 90 voedselteams. In totaal 1.350 gezinnen krijgen wekelijks bio rechtsreeks van de boerderij op hun bord. Reden van het succes? «Geen pesticiden of hormonen in de voedingswaren», zegt coördinator Hilde Delbecque, zelf een tevreden lid van zo'n gezond groepje. «En het is ook makkelijk als je op deze manier eens per week je inkopen kan doen met fijne mensen.»

Clara Vanmuysen: «Af en toe krijg je wel eens een vreemde groente in je pakket, zoals warmoes, koolrabi of aardpeer. Maar meestal geeft de boer een receptje mee om de groente lekker klaar te maken», zegt coördinator Hilde Delbecque. Lief Cuyvers, die al vijf jaar lid is van een voedselteam eerst in Aalter, nu in Gent vindt dat haar kinderen (10, 12 en 17) nu zelfs beter eten. «Als er eens iets raars op tafel staat, weten ze dat mama dat niet heeft gekozen maar dat de groente in het pakket zat. Ze eten het zonder morren. Of je veel tijd nodig hebt om biologisch te koken? Verse groenten klaarmaken duurt sowieso wat langer. Maar gestoomde groentjes met een yoghurtsausje, dat is bijvoorbeeld in een kwartiertje klaar. En de kinderen vinden het heerlijk», zegt de Gentse Lief.



«Ik bespaar er zelfs tijd mee,» zegt Hilde, die al acht jaar lid is van een voedselteam in Korbeek-Lo. «Als ik één keer per week mijn pakket ga afhalen, zit de koelkast voor de rest van de week vol. Makkelijk met drie kleine kinderen.»

En wat kost het om lid te zijn van zo'n groenten- en fruitgroepje? «De groenten zijn er in grote of kleine dozen. Een grote doos, voor een gezin van vijf personen, kost 15 euro per week. Voor een kleine doos waar je met zijn tweeën kan van eten betaal je 10 euro. Sommige boeren bieden zelfs pakketten voor singles aan. Die kosten ongeveer zeven euro. Fruit betaal je per kilo,» legt Hilde uit.

Het assortiment biologische etenswaren dat je via een voedselteam kan aankopen, breidt de laatste tijd flink uit. «Sommige 'clubs' bieden biologisch brood aan. Zo'n brood kost een beetje meer dan een gewoon brood: 1,80 euro. Er zijn ook groepen die kaas van een geiten- of schapenboer verkopen, producten van de wereldwinkel of zuivel.»

Zodra je enkele geïnteresseerden hebt gevonden, kan je een voedselgroep opstarten. Natuurlijk kan je ook bij een bestaand team aansluiten. «Een lokale voedselgroep heeft een gezamenlijke bankrekening, waarmee alle aankopen betaald worden. Er is altijd een hoofdverantwoordelijke, die bijvoorbeeld in zijn garage een depot heeft. Daar staat een koelkast, zodat alles lekker vers blijft. De boer brengt alles naar de verzamelplaats, waar je de bestelling kan oppikken.»

Lief Cuyvers, die al vijf jaar lid is van een voedselteam vindt dat haar kinderen beter eten.

Bron: www.vilt.be 25 / 10 / 2006

Biowijn drinken zonder koppijn

GAVERE Het biobedrijf BBK Bio uit Gavere kreeg de staatssecretaris voor duurzame ontwikkeling en sociale economie, Els Van Weert, op bezoek. De week van de duurzame ontwikkeling staat dit jaar in het teken van „duurzame consumptie”.

BBK Bio gebruikt een aantal gecontroleerde labels als het Ecocertlabel en Biogarantielabel voor hun bio en biodynamische wijnen.

Eric de Burbure, zaakvoerder van BBK Bio: „We gingen van start met de verkoop van kruiden en specerijen aan natuurvoedingswinkels. Vandaag pakken we uit met onze biologische wijnen die we verkopen in België, Nederland, Frankrijk, zelfs tot in Hawaï. Bij vele mensen moeten we vooroordelen wegwerken als Smaken deze producten even goed en zijn ze wel lekker'. Onze producten hebben respect voor het milieu en de gezondheid van de consument. Wij willen terug naar de echte geuren en smaken uit de natuur. Eén van onze troeven is de biowijn zonder koppijn.”

Gehandicapten

BBK Bio zet licht gehandicapten aan het werk en doet een beroep op de beschutte werkplaats in Deinze voor het verpakken van de producten. Eric de Burbure: „Eén van onze wijnboeren in Frankrijk zet in het hoogseizoen een 80-tal gehandicapte mensen aan het werk.”

Staatssecretaris Els Van Weert krijgt steun van BBK Bio in haar campagne voor „duurzame consumptie”. Eric de Burbure: „Slechts 9 procent van de consumenten kiest altijd voor een duurzaam product. Het komt er in de praktijk op neer dat bedrijven, de overheden en de mensen voldoende oog hebben voor sociaal rechtvaardige arbeidsomstandigheden, eerlijke handel en de actuele thema's zoals kwaliteit van het gemeenschapsleven en het vertrouwen in de medeburgers.” (ppg)



Op zaterdag 21 en zondag 22 oktober kan je biowijn proeven tijdens het bezoek van 14 tot 18 uur.
Meer info: www.duurzameconsumptie.be of op www.bbkbio.be

Bron: Het Nieuwsblad, 21/10/2006

Uw bioagenda

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

- zondag, 8.30-12u: Heist-op-den-Berg, parking van de Krinkel, Noordstraat 25. Nu ook wekelijkse kaasstand MiksZuivelMix (behalve eerste zo.) en om de twee weken Ollekebolleke met een uitgebreide stand met droge voeding; suikervrije en vegetarische producten, wijnen, babykleding, enz; De natuurtuin is terug aanwezig met bolgewassen en kleinfruit. Vanaf eind oktober ook met fruitbomen.

Zondag 29 oktober: wijn proeven in de bioproeverij: Onze standhouder Ollekebolleke biedt je de keuze uit zijn assortiment om 5 wijnen te proeven voor 1,50 euro. Niet te missen dus met de feesten in het vooruitzicht.

Zondag 29 oktober en 5 november is onze dagsoep vanzelfsprekend uiensoep. Zo willen we de problemen van kleine boeren die honger lijden in derdewereldlanden mee onder de aandacht brengen. Wij steunen 11.11.11 en daarmee ook de boeren in hun strijd tegen oneerlijke concurrentie.

- 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.

UIENDAG

vrijdag 27 oktober 2006

Wat: 850 miljoen mensen in de wereld lijden honger. Vreemd genoeg zijn de meeste van hen boeren. Miljoenen boeren uit het Zuiden krijgen geen eerlijke kans op de markt. De uienboeren in Senegal, bijvoorbeeld, gaan kopje onder door de verstikkende import van uien uit Europa. En dezelfde problemen doen zich voor met de massale export van kippen, tomaten of melkpoeder naar het Zuiden. Boeren verliezen hun broodnodige inkomen en ontsnappen niet meer aan de armoede. Het is tijd voor een brede campagne rond deze problematiek. De Uiendag is een eerste actie om zoveel mogelijk mensen hiervoor te sensibiliseren. Toon op vrijdag 27 oktober je solidariteit door uien een bijzondere plaats te geven op het menu in je bedrijf, school, vereniging of organisatie.

ECO-BIO-BEURS IN MIDDELKERKE

van vrijdag 27 oktober 2006 - tot zondag 29 oktober 2006

Wat: het gemeentebestuur van Middelkerke organiseert voor de 3de maal een eco-bio-beurs in Middelkerke. Naast diverse standen worden op zaterdag en zondag doorlopend workshops georganiseerd (vb. vegetarisch koken, viltten, natuurlijk verven van wol, biolabels: hoe en wat,...).

Plaats: Cultureel Centrum De Branding, Populierenlaan 35, 8400 Middelkerke

Meer info: Sonja Vanmaele, dienst sociale zaken: 0474/888090

CREATIEF IN DE BIO-KEUKEN: HARTIGE TAARTEN

zaterdag 28 oktober 2006, 9.30-11.30u



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.

Waar: Wijngaardhof, Heidsiebaan 22, 2390 Westmalle

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

WEEK VAN DE SMAAK

donderdag 16 tot zaterdag 25 november 2006

Wat: De Week van de Smaak is een nieuw (eet)cultuurevenement dat van 16 tot 25 november loopt in Vlaanderen en Brussel. Bedoeling is zoveel mogelijk mensen te laten kennis maken met 'smaak' en te laten genieten van eten en drinken, gastronomie en alles wat daarbij komt kijken.

Meer info: www.weekvandesmaak.be

BIO-BABEL: EEN AVONDJE PROEVEN EN PRATEN

donderdag 16 november 2006, 19.30-22u

Wat: Ben je niet of nauwelijks vertrouwd met bio of heb je vragen over biovoeding? Dan is deze bio-babel iets voor jou. Biologische producten vind je steeds meer: op de markt, bij de boer, in de supermarkt, ... Hoe herken je zo'n product en waarom zou je het kopen? Biologische producten zijn vaak duurder, maar wel gezonder. Hoe kan dat? Je Velt-lesgevers, een boodschappentas met bioproducten, lekkere biohapjes en beeldmateriaal over biologische landbouw zijn de ingrediënten voor een avondje biobabbelen.

Waar: CC Strombeek, Gemeentepark, 1853 Grimbergen

Meer info en inschrijven: Arch'educ, Stationsstraat 70, 1730 Asse, T 02/4545401, info@archeduc.be of www.archeduc.be

CREATIEF IN DE BIO-KEUKEN: SOEP

zaterdag 18 november 2006, 9.30-11.30u

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.

Waar: Wijngaardhof, Heidsiebaan 22, 2390 Westmalle

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

BIO-BABEL: EEN AVONDJE PROEVEN EN PRATEN

maandag 20 november 2006, 19.30-22u

Wat: Ben je niet of nauwelijks vertrouwd met bio of heb je vragen over biovoeding? Dan is deze bio-babel iets voor jou. Biologische producten vind je steeds meer: op de markt, bij de boer, in de supermarkt, ... Hoe herken je zo'n product en waarom zou je het kopen? Biologische producten zijn vaak duurder, maar wel gezonder. Hoe kan dat? Je Velt-lesgevers, een boodschappentas met bioproducten, lekkere biohapjes en beeldmateriaal over biologische landbouw zijn de ingrediënten voor een avondje biobabbelen.

Waar: Bioschuurke, Warandestraat 26, 1755 Oetingen (Gooik)

Meer info en inschrijven: Arch'educ, Stationsstraat 70, 1730 Asse, T 02/4545401, info@archeduc.be of www.archeduc.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

Europa- EP wil meer wetenschappelijke klaarheid over GGO's

In het Europees Parlement heeft de landbouwcommissie deze week een hoorzitting georganiseerd over GGO's. Experts uit diverse landen kwamen aan het woord. Malgorzata Korbin van het Poolse onderzoeksinstituut Floriculture merkte op dat 80 procent van het katoen in de wereld genetisch gemanipuleerd is. "Het is waarschijnlijk dat wij dit allemaal wel eens zullen dragen". De Finse liberaal Kyösti Virrankoski, die een beleidsrapport over de kansen en uitdagingen van biotechnologie opstelt, riep het EP op om de kop niet in het zand te steken.

Het rapport van Virrankoski zal begin volgend jaar besproken worden door het Europees Parlement. Dat in het document een liberale teneur zal overheersen, lijdt weinig twijfel: "Wij gebruiken nu al genetisch gemodificeerde producten en dienen voor de continuïteit van de landbouw in Europa zorg te dragen. GGO's zijn daarbij één instrument uit de gereedschapskist", aldus Virrankoski.

Niet alleen consumenten maken zich zorgen over groene biotechnologie. Op de Europese ministerraden wordt nooit een consensus bereikt over de toelating van nieuwe GGO's, waarna steevast de hete brij doorgeschoven wordt naar de Commissie. Het klimaat rond GGO's is dermate gepolariseerd dat uit een recente bevraging van Boerenbond onder zijn leden blijkt dat bij de Vlaamse land- en tuinbouwers weinig enthousiasme bestaat om mee te participeren in de ontwikkeling van gemodificeerde gewassen. Momenteel worden in Europa slechts twee genetisch gewijzigde maïssoorten op commerciële wijze verbouwd.

Deskundigen hebben tijdens de hoorzitting van het Europees Parlement om meer onderzoek gevraagd. Joseph Daul, voorzitter van de landbouwcommissie, stemde hiermee in en betreurde de uittocht van wetenschappers op dit vlak vanuit Europa naar de VS en Canada. Andere leden van het Europees Parlement voegden er aan toe dat wetenschappers verzaakt hebben om het probleem van de impact van genetisch gemodificeerde gewassen op het leefmilieu op te lossen en stelden voor dat de wetenschappers uit hun laboratorium komen en aan de gewone burger uitleggen wat zij doen.

Het Europees Parlement blijft onder meer bezorgd over de coëxistentie van klassieke en GGO-gewassen. Tot nu toe is er nog geen duidelijke consensus tussen wetenschappers over de benodigde afstand tussen de beide gewassen om te garanderen dat er geen contaminatie optreedt. De leden van het Europees Parlement blijven ook het belang van de keuzevrijheid van de consument benadrukken. Dat impliceert de nodige voorlichting en etikettering.

Bron: www.vilt.be, 19/10/2006

Europa - Commissie ziet geen reden tot bijsturing GGO-regels

Er is maar heel weinig genetisch gewijzigd voedsel op de markt in Europa. In veevoeder echter komen GGO's wel veel voor, vooral in voeder met maïs en soja die in het buitenland geteeld worden. Dit blijkt uit een rapport van de Europese Commissie. Die Commissie is in het algemeen tevreden met de strenge Europese regels, die sinds 2004 gelden.

Europeanen hebben schrik van GGO's, dat is bekend. Veel supermarkten eisen van hun leveranciers garanties dat hun producten GGO-vrij zijn. De Commissie formuleert het iets subtieler. De geringe aanwezigheid van GGO-voedsel "is gelinkt met factoren zoals de vraag van



consumenten en de beschikbaarheid eerder dan door de nieuwe EU-wetgeving". In veevoeder komen GGO's wel veel voor. Het gaat dan om soja en maïs, voornamelijk gekweekt op het Amerikaanse continent.

Volgens de Commissie wordt de regelgeving goed nageleefd. Zo wordt de aanwezigheid van GGO's gemeld op de etiketten. De aanvraag van een erkenning voor een nieuwe GGO loopt momenteel volgens een herziene procedure, na klachten over gebrekkige samenwerking.

Het rapport stelt dat er de afgelopen jaren maar drie problemen waren met de aanwezigheid van GGO-producten zonder erkenning. Een beperkte probleem met papaja's uit de VS en dan grotere problemen met een maïs- en een rijst-GGO. Volgens het rapport beschikt Europa over de nodige instrumenten om zo'n problemen aan te pakken.

Volgens de Commissie blijkt uit al deze ervaring dat er momenteel nog geen nood is om de wetgeving bij te sturen. Wel zal eurocommissaris voor Consumentenzaken Markos Kyprianou streven naar meer internationale samenwerking. Het staat niet in het rapport, maar het is duidelijk dat Kyprianou vooral kijkt naar de VS. De VS-regering is pro-GGO's en ziet in de Europese terughoudendheid vooral bedekt handelsprotectionisme. De VS reageren daarom regelmatig op Europese vragen of kritiek.

Bron: www.vilt.be, 25/10/2006

ES - "GGO-maïs verdrukt biologische teelt in Aragon"

In de Noord-Spaanse regio Aragon doet de coëxistentie van biologische en transgene maïs de gemoederen hoog oplaaien. Het areaal biologische maïs zou er de voorbije drie jaar volgens de Spaanse krant El Pais gedaald zijn van 120 tot nauwelijks 30 hectare, te wijten aan de besmetting van velden door stuifmeel van GGO-maïs. Een lokale directeur van Monsanto spreekt de berichten over de contaminatie tegen.

In Spanje is GGO-maïs sinds 1998 toegestaan. Sindsdien is het transgeen areaal gegroeid tot 58.000 hectare, het grootste areaal bevindt zich in Aragon. "Twee jaar geleden bleek 100 procent van de onderzochte biomaïs besmet met transgeen materiaal, vorig jaar was dat 40 procent", zegt de lokale inspecteur David Olmo. Het gevolg is dat biologische maïsboeren hun producten aan de prijzen van gangbare maïs moeten verkopen. Die liggen ongeveer 32 procent lager. Daardoor geven veel bioboeren er de brui aan.

"De transgene maïs besmet het biologisch maïsareaal niet, en mocht dat toch het geval zijn, gaat het zeker om contaminaties van minder dan 0,9 procent", aldus Monsanto-directeur Jaime Costa. Hij wijst er op dat ook conventioneel stuifmeel de biologische teelt kan verstoren en dat niet alle maïsboeren biologische maïszaad gebruiken.

Het Spaanse landbouwministerie wil het probleem oplossen door coëxistentieregels uit te werken. Momenteel zou sprake zijn om buffers te gebruiken tussen biologische en transgene maïs van 220 meter. Volgens de bioboeren is dat "veel te weinig" en volgens Monsanto is die afstand "buiten proportie". Het laatste woord over de coëxistentie is in Spanje dus nog niet gezegd.

Bron: www.vilt.be, 23/10/2006

Europa - European Organic Agriculture contributes to growth, jobs and sustainability



Brussels—The main outcome of the meeting of European experts at the CAP Seminar "Organic Farming and the Lisbon Strategy" is the recognition of the role of organic agriculture contributing to the targets of the Lisbon Strategy!" 'Organic farming delivers the objectives of the Lisbon Strategy', said Francis Blake, president of the IFOAM EU Group. 'We call on the Commission to use organic farming to its maximum advantage.'

About thirty-five experts of the organic sector discussed for two days about the role of organic agriculture in the framework of the Lisbon Strategy. The Rural Development regulation, together with the Strategic Guidelines, is a central tool to implement the Lisbon Strategy in European agriculture. From the point of view of the targets "Growth, Jobs and Sustainability", the participants discussed, together with experts from the European Commission and researchers, the positions and experiences made with Rural Development programmes in the Member States.

Rural Development programmes provide the most important tool to realize the Lisbon Strategy in the field of agriculture. The participants agreed that organic farming is an important factor to make the Lisbon Strategy successful and appreciated that the important role of organic farming is recognised in the Rural Development programme, as well as in the Strategic Guidelines.

The reports from the Member States about practical experiences and scientific evidence showed that, depending on the regional situation, organic farming can provide more employment - on the farm, in processing, tourism and marketing. The average age of organic farmers is lower in many countries; organic farmers are more engaged in on-farm-processing and direct sales and are highly innovative. This creates added value, consumer confidence, and viable rural regions. In this context, the experts criticized the fact that the implementation of organic farming measures throughout national Rural Development programmes is not obligatory.

The positive relationship of the Lisbon Strategy and organic farming seems to be affected by several threats: There is still no recognition of the need to protect organic production against GMO contamination. As long as coexistence measures are not consequently designed to avoid all contamination, the further development of organic farming is limited for the future.

Another restriction can be seen in insufficient funding for research for organic agriculture – the potential of innovation and development not only in organic production, but in rural development and viability of rural areas should be supported and not neglected.

More information:

IFOAM EU Group office Brussels, Marco Schlueter, info@ifoam-eu.org, 0032 –2– 7352797

Bron: IFOAM, 23 / 10 / 2006

EU- EU-logo biovoeding ook op niet-Europese producten

LUXEMBURG (ANP) - Het toekomstige Europese logo voor biovoeding mag ook staan op producten van buiten de EU. Maar het etiket moet dan wel het herkomstland vermelden, zo pleitten Nederland en veel andere EU-landen woensdag bij een EU-vergadering over biologische landbouw.

Voeding met ruim 95 procent biologische bestanddelen krijgt vanaf januari 2009 een EU-logo. Het logo bestaat uit een graanhalm met twaalf sterretjes. Het komt naast nationale logo's zoals het EKO-keurmerk.

Volgens nieuwe regels zijn voedingsproducten alleen biologisch als ze minstens 70 procent biobestanddelen hebben. Nederland vroeg de EU tegelijk de aanduiding 'bereid met biologische



grondstoffen' toe te staan voor voedingsproducten die onder dat percentage blijven. De Europese Commissie is bereid dit idee op te nemen.

Bron: ANP, 25/10/2006

NL - SP lanceert eigen -biologische- tomatensoep

Lijsttrekker Jan Marijnissen van de socialistische partij, introduceert op 20 oktober het nieuwe eigen soepmerk van de SP: SoeP. De biologische en diervriendelijke tomatensoep is ontwikkeld in samenwerking met culinair recensent Johannes van Dam. Tegelijk met de soep wordt tevens een mobiel werk van kunstenaar Joep van Lieshout onthuld, bedoeld om de SoeP dichterbij het publiek te brengen. Met deze SoeP Express zal de SP de komende weken in heel het land SoeP uitdelen. SoeP is geschikt voor een vegetarisch, veganistisch en halal dieet. "Niet omdat we roomser dan de Paus willen zijn, maar omdat we willen delen met iedereen, niemand uitgezonderd," zegt Jan Marijnissen. "Onze tomatensoep is een kleine maar heerlijke bijdrage aan een aangenamere samenleving. zie ook: www.sp.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 20/10/2006

NL - Al tien jaar EKO-congres en Open Dagen

In 2007 wordt het de tiende keer dat het door Biologica georganiseerde EKO-congres plaatsvindt, hét congres voor de biologische sector. Het zal komend jaar plaatsvinden op 4 april, met als thema "Proef de aandacht". Ook de Open Dagen bij de biologische boer en tuinder vierten in 2007 hun tweede lustrum, en wel op zaterdag 23 en zondag 24 juni.

bron: Biologica, 23/10/2006

NL - Dierenbescherming en OQ Gezond starten samenwerking

Met ingang van oktober 2006 werken de Dierenbescherming en het bedrijf OQ Gezond op proef samen op het gebied van biologische voeding. Beide organisaties streven hetzelfde doel na: een diervriendelijkere samenleving. De biologische productiewijze voldoet aan deze eis.

Slechts 2,7% van alle in Nederland in 2005 geconsumeerd vlees was biologisch. Dat percentage moet omhoog, vonden de oprichters van OQ Gezond. OQ Gezond bezorgt biologisch vlees en ruim 1.000 andere biologische levensmiddelen bij de klant thuis. Over de eerste drie bestellingen van iedere nieuwe klant draagt OQ Gezond in 2006 een bedrag van 30 euro af als donatie aan de Dierenbescherming.

bron: Dierenbescherming, 23/10/2006

NL - Speel en win een chef-kok aan huis! 17 okt 2006 - t/m 15 november

Hoe gentechvrij is uw voeding? Misschien draagt u onbewust bij aan de groei van de gentech-landbouw. Want niet alles hoeft op het etiket van gangbare producten te staan. Wilt u achter de onzichtbare stromen van genetisch gemanipuleerde maïs en soja komen? Speel dan voor 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 is een initiatief van Biologica en is mede mogelijk gemaakt door Stichting Promotiebureau Biologische Speciaalzaak.

bron: Biologica, 10/2006

VK - de biologische markt in de problemen

De vraag in het Verenigd Koninkrijk naar binnenlands geproduceerde biologische producten overstijgt het aanbod torenhoog. Supermarkten vullen het tekort aan met importen van over de hele wereld. De vraag wordt daarmee opgeworpen of biologisch nog de naam groen verdient. Bovendien nemen de berichten over frauduleuze labelling toe. In het VK wordt 76% van de biologische producten in de supermarkten verkocht. De schuld aan het aanbod tekort kan toegeschreven worden aan de detailhandelsketen zelf omdat de inkooppraktijken van de ketens de prijzen voor de boeren laag gehouden heeft wat gelijk staat aan een ontmoedigingsbeleid voor verdere investeringen. Afgelopen jaar is het biologisch bewerkte areaal met 8% gekrompen. Voor de biologische sector is deze import-politiek bijzonder problematisch omdat veel consumenten biologisch voedsel niet alleen uit gezondheids overwegingen kopen maar ook de milieuvoordelen van regionaal verbouwt voedsel afwegen. De Soil Association stelt dat de promotie van de biologisch landbouw nodig is maar niet de geïndustrialiseerde biologische productie .

bron: www.organic-market.info, 20/10/2006

SW - A crisis for organic supermarkets in Switzerland?

Large organic stores seem to be in a crisis in Switzerland. Yardo in St. Gallen and Rägeboge in Winterthur had to release some employees. Does that prove the concept doesn't work in Switzerland? The idea to have supermarkets for organic products in the country has been looked at critically from the very beginning. As if to prove the concept is not working, two stores are fighting for their survival after a short time.

Yardo (picture on the left) in St. Gallen was opened in February, aiming to have thirteen branches all over Switzerland. In September, two employees had to be released. The manager Mr. Keel stated that he misinterpreted the situation – his original thought was that customers would need more service. He sees the large distributors as his main competitors, but does not think his original plan is in danger.

The larger one is Rägeboge (picture on the right). Developed from two subsidies which had existed for 20 years, the stores joined and added a coffee shop as well as a drug store a year ago. But costs were too high, turnovers too small and investments too expensive. For the past three months, the store had to go through major problems, including the release of some employees. The situation seems stable now - but to break even, the company will need another 3 or 4 years and one million Swiss Francs.



For the "Rägeboge"-manager Ms. Pellerin, Migros or Coop cannot be seen as competitors, since "organic" to her is of a different quality – the relationships with producers are regional, high emphasis is put on seasonal products and fair prices and products are not flown in.

Organic supermarkets, however, seem to be a working concept in Europe. The organic supermarket chain Basic has just opened their eighteenth store in Germany. Shortly before, Basic expanded into Austria.

bron: www.woz.ch, geknipt uit www.organic-market.info, 23 / 10 / 2006

CA - Planet Organics Expands in Canada

The second Planet Organic Market opened this month on 900 square meters in the northwest of Calgary. This is the 8th store of the company, making it the largest natural foods retailer in Canada. The new store set an opening day sales record for the company. An opening for a further store is planned for the near future. "Good Food, Good for You, Good for the Earth" has been the motto of the company for the past 15 years. Planet Organic Market sells only 100 % certified organic produce, all-natural groceries, a healthy deli selection, organic meats, fair trade coffee and chocolate and all-natural supplements and personal-care-products.

Planet Organic Health Corp. is a natural products industry company comprising manufacturing, distribution and retail. It also operates 47 natural health outlets. Another POHC company is the country's leading manufacturer of natural supplements.

bron: www.organic-market.info, 23 / 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 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`.