



Biotheek Netknipsels #176 – 2 november 2006

Morgen zou mijn eerste keer zijn. Mijn eerste ontmoeting met dr. Vandana Shiva, voorvechtster van biodiversiteit en ecofeminisme pur sang. Alleen, ze komt niet. Afgebeld. Ook sterke vrouwen hebben wel eens een mindere dag, zo blijkt.

Toch trek ik morgen naar Leuven. Niet voor de veelkleurige sari van Vandana Shiva, maar voor een de schitterende visie van Jan Diek Van Mansvelt. Eten we binnenkort allemaal hetzelfde? Morgen weet ik meer.

Dominique Joos,
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Kwart jonge consumenten kiest voor groene producten
Aandeelhouders winnen bij groen ondernemen
Wat doen Belgische supermarkten op vlak van duurzame ontwikkeling?
Biogeiten in Klemskerke zijn Duurzaam Kustproject
Dupont het betere biobier
Nieuwe troeven biolandbouw
‘Uiensoepweekend derde wereldbeweging, milieubeweging, landbouworganisaties’ en de nieuwe Wervelsoepkom ‘Denk globaal – eet lokaal’
Eten we binnenkort allemaal en altijd hetzelfde?
Hout en Groen Wonen 2006 – 3 tot 5 november
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EU - Onderhandelingen herziening EU wetgeving op hoog niveau
EU Commissie vaag over nitriet en Bijlage VI
EU - Verrassende punten in nieuw wetgevingsvoorstel Finland
NL - KLM schenkt tientallen miljoenen kopjes duurzame koffie
NL - Europese biologische landbouw draagt bij aan groei, banen en duurzaamheid NL
- Gebruik biologisch vermeerderd uienzaad verplicht
NL - DLV onderzoekt biologische grondontsmetting in akkerbouw
NL - Bodemplagen biologisch bestrijden vraagt tijd
F – Produits de la mer: Biocoop s’engage
F – Un jeune distributeur de produits bio, grand prix talents des cités
D - Afzetaandelen Duitsland sterk gewijzigd
VK - Smoothies is latest Fairtrade category
VK - Tesco: goede winstcijfers, mede dankzij bio
IT – Nette augmentation de l’alimentation bio dans les écoles
VS – Wal-Mart vend du lait bio
Z-A – Le bio passe à plus d’un million d’hectares



NATIONAAL

Kwart jonge consumenten kiest voor groene producten

Voormalig Amerikaans vicepresident Al Gore waarschuwt al jaren voor de desastreuze effecten van de opwarming van de aarde, maar slaagt er nu pas in, met zijn film *An Inconvenient Truth*, gehoor te krijgen bij de publieke opinie. Volgens trendwatcher Fons Van Dyck van Think/BBDO heeft Gore zijn succes te danken aan de jonge consumenten.

"Vijftien jaar geleden had je nog een kleine groep van consumenten die op een heel ideologische manier opkwam voor het milieu. De grote groep van consumenten kon het toen worst wezen wat er met het milieu gebeurde. Vandaag zie je dat de jongere generatie (18- tot 30-jarigen) makkelijker bereid is te kiezen voor bedrijven die zich profileren met maatschappelijk verantwoord ondernemen."

Uit onderzoek van Think/BBDO blijkt dat een kwart van de jonge consumenten kiest voor producten die ecologisch, duurzaam of bio zijn. De jonge consumenten zijn bereid hun koopgedrag aan te passen, op voorwaarde dat ze niet meer moeten betalen voor duurzame producten en niet moeten inleveren op het vlak van comfort of gebruiksgemak. "Jonge consumenten staan open voor merken die ernstig omspringen met het milieu, maar het geitenwollensokkengedoe van vroeger is aan hen niet besteed", zegt Van Dyck.

Bron: De Morgen, 2/11/2006

Aandeelhouders winnen bij groen ondernemen

Trendwatcher Van Dyck: Tussen 20 à 30 procent van de consumenten kiest bewust voor een product dat ecologisch, duurzaam of bio is

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is niet langer louter een modewoord voor bedrijven. Ook jonge consumenten pikken in op de trend, die met Al Gores klimaatfilm *An Inconvenient Truth* een krachtiger motor heeft dan ooit, en kiezen bewust voor producten die ecologisch, duurzaam of bio zijn. Bedrijven spelen daar op hun beurt weer snel op in.

Voor de eerste keer sinds Levi Strauss meer dan 100 jaar geleden startte met de productie van broeken voor cowboys, brengt het bekende merk een ecologisch verantwoorde jeans op de markt.

Het katoen is biologisch geteeld, de knopen zijn gemaakt van kokosnoot en het logo is gemaakt van gerecyleerd karton. De ecojeans van Levi's heeft geen metalen klinknagels. De kleurstof van de broeken bevat geen enkele chemische substantie, maar is een mengeling van natuurlijke indigo, aardappelzetmeel, mimosabloemen en marseillezeep.

De nieuwe jeans zal worden geproduceerd in Hongarije. Het katoen komt uit Turkije, andere materialen uit Europa. Geen lange afstanden en dure brandstofkosten dus, want die zijn slecht voor het milieu.

Aan de ecojeans hangt wel een stevig prijskaartje. Wie in de VS een eerste exemplaar wil dragen, zal er 250 dollar voor moeten neertellen. Maar van zodra de productie op volle toeren draait, zullen er in Europa ecojeans verkrijgbaar zijn voor 60 à 90 euro.

De ecologische broeken worden deze maand gelanceerd onder de naam Levi's Eco. Ze zijn het antwoord van het Amerikaanse bedrijf op de alsmat toenemende druk van de groene lobby om inspanningen te doen voor het milieu.



"Als je de Levi's Eco draagt, kan je met recht en reden zeggen dat je een kleine bijdrage doet voor een betere wereld", liet een woordvoerster van Levi's optekenen in de Daily Mail.

Voor Fons Van Dyck, de Vlaamse trendwatcher verbonden aan het bureau Think BBDO, vormt de lancering van de ecojeans een nieuw bewijs dat traditionele bedrijven alsmaar meer hun toevlucht zoeken tot duurzame producten om hun marktaandeel veilig te stellen.

"Grote merken beschouwen duurzame producten niet langer als marginaal, maar zien ze veeleer als een opportuniteit om meer klanten te winnen of om klanten te behouden", zegt hij.

Levi Strauss zag zijn inkomsten in het tweede kwartaal van dit jaar met één procent dalen in vergelijking met een jaar eerder. Grote merken zoals Levi Strauss, Lee of Lee Cooper hebben het moeilijk om zich te handhaven op de markt. In het luxesegment is er alsmaar meer concurrentie van bedrijven als Armani en Calvin Klein. Aan de onderkant van de markt voeren discounters zoals Carrefour en JBC een prijzenoorlog.

Komt daar nog bij dat jongeren de traditionele jeansmerken niet zo trendy vinden. Ook hun ouders dragen zulke jeans en dat is voor vele jongeren voldoende reden om zelf geen traditionele jeans te dragen. De nieuwe ecojeans kan Levi Strauss helpen deze jongeren als klanten te winnen.

Volgens Van Dyck heeft deze strategie veel kans op succes. De nieuwe generatie Y, de jongeren tussen 18 en 30 jaar, staat alvast positief tegen bedrijven die aandacht hebben voor het milieu.

"Tussen 20 à 30 procent van de consumenten kiest bewust voor een product dat ecologisch, duurzaam of bio is", zegt Van Dyck. "In tegenstelling tot wat velen denken, is de nieuwe generatie geen groep van hyperindividualisten, maar staat ze positief ten aanzien van het goede doel."

Bedrijven die inspelen op die trend moeten wel weten dat jongeren hun voorwaarden stellen voor maatschappelijk verantwoorde producten. "Ze willen geen geitenwollensokkenproducten. De jonge consumenten willen niet inleveren op het vlak van comfort of gebruiksgemak. En ze willen niet extra betalen", zegt Van Dyck.

Het door Bono, frontman van de Ierse rockgroep U2, gelanceerde label Red speelt handig in op die parameters. Rode producten kosten evenveel als normale producten. Maar de consument weet dat een percentage van de prijs wordt doorgestort naar aidsbestrijdingsprojecten. Zo heeft bijvoorbeeld American Express een rode kredietkaart, Motorola een rood gsm-model en Apple een rode iPod.

"Vijftien jaar geleden zou de boodschap van Bono en Applebaas Steve Jobs gezien worden als een pr-operatie of een politiek statement. Vandaag weet iedereen dat je met een duidelijke positionering van je merk op het vlak van duurzaam ondernemen niet alleen kan scoren bij stakeholders, maar ook bij shareholders", zegt Van Dyck. "Levi's Eco is niet zo maar een label of een gimmick, het bedrijf wil er in het belang van zijn aandeelhouders marktaandeel mee winnen. Ik verwacht dat alsmaar meer bedrijven dat voorbeeld zullen volgen."

Bron: De Morgen, 2/11/2006

Wat doen Belgische supermarkten op vlak van duurzame ontwikkeling?

Supermarkten brengen een wereld van producten bij ons binnen. Hoe duurzaam gaan ze daarbij tewerk? Wie zich de vraag stelt, krijgt nu alvast het antwoord voor de 12 belangrijkste Belgische distributieketens. Forum Ethibel, Netwerk Bewust Verbruiken en de Koning Boudewijnstichting zochten het uit. Slechts een minderheid heeft een uitgewerkt milieubeleid, Carrefour en Colruyt staan het verst. Alle ketens gaan wel verder dan wat de wet voorschrijft en nemen initiatieven om energie te besparen, minder afval voort te brengen en transport te beperken.

Sociaal gesproken scoort vrijwel heel de sector hoog, op een enkele uitzondering na. Voor het personeel geldt de 35 urenweek en individuele werkzekerheid. Meer dan 9 op de 10 werknemers zijn lid van een vakbond en het sociaal overleg verloopt goed. Er is een grote diversiteit aan werknemers. Maar enkel Colruyt, Carrefour en Delhaize hebben een gericht beleid rond sociale kansen.

Wat beter kan, zijn de relaties met leveranciers en onderaannemers die slachtoffer dreigen te worden van de machtspositie van de grootdistributie. Duurzame producten halen te weinig de



rekken en de promotiecampagnes. Gezonde voeding en biologische producten krijgen in het algemeen te weinig aandacht. De communicatie over duurzaamheid is ondermaats.

Rapport: geslaagd maar kan (veel) beter.

meer informatie <<http://www.bewustverbruiken.org/db/text/244.shtml>>

samenvatting onderzoeksresultaten

<http://www.bewustverbruiken.org/docs/distributie/samenvattingscreening_duurzamedistributie.pdf>

onderzoeksrapport

<http://www.bewustverbruiken.org/docs/distributie/screeningsectoroverzicht_duurzamedistributie.pdf>

Bron: 6minutes de wereld 18, 1/11/2006

Biogeiten in Klemskerke zijn Duurzaam Kustproject

De biologische geiten van boerderij Het Reigershof in de polders van Klemskerke werden beloond met het label Duurzaam Kustproject. De voeding die de geiten er krijgen is biologisch geteeld en de kruiden in het voeder zorgen voor een hogere weerstand en geven een typische smaak aan de kaas. De dieren worden er gekweekt onder het motto 'gezonde dieren maken gezonde mensen', weet Het Nieuwsblad.

De leefbaarheid van de kust hangt af van veel factoren: zorg voor het milieu, maar ook aandacht voor bedrijven en stedelijk buurtwerk. Om het duurzame beheer van de kust te stimuleren werden een aantal projecten bekroond met het label Duurzaam Kustproject. Om bekroond te worden moesten de projecten waarde hebben op lange termijn, mochten ze geen schadelijke gevolgen hebben en moesten ze op een stevige wetenschappelijke basis rusten.

Er werden in totaal 13 ecologische, 9 eerder economische en 17 socio-culturele projecten bekroond. Zo vielen verschillende windenergieprojecten op en rond de Thortonbank in de prijzen. In Blankenberge werd een project bekroond waarbij Natuurpunt door verschillende ingrepen de natuurwaarden van de Uitkerkse Polders verhoogde en waar landbouwers actief betrokken worden bij het beheer ervan.

Bron: www.vilt.be, 31/10/2006

Dupont het betere biobier

Vraag een gevorderde bierliefhebber naar zijn favoriete brouwsels en de kans is groot dat de naam Dupont valt, leverancier van een knisperend gerstenat. Deze authentieke brouwerij huist over de taalgrens in het Henegouwse Tourpes, deelgemeente van Leuze.

Leuze is trouwens de enige Belgische gemeente die nog drie echte brouwerijen huisvest, naast Dupont ook nog Brasserie à Vapeur en Dubuisson (Bush). Dit lijstje illustreert vooral de mentaliteit van de streek: economisch wat achtergebleven, maar koppig gehecht aan de streek en haar smaken en behept met flink wat stielkennis. Het Bushbier anno 1933 is trouwens een van de eerste Belgische speciaalbiere en wordt vandaag volop geëxporteerd naar de VS, waar het Scaldis moet heten. Niet op vraag van de president, maar wel na een proces ingespannen door Anheuser-Busch, brouwer van Bud. Er zou in de VS verwarring kunnen ontstaan tussen deze appelblauwflauwe pils en de Belgische Bush, ziet u. De overzeese proever weet beter: een keldergerkoelde 75 cl-fles Saison Dupont schuift er in de betere zaken voor bijna champagneprijzen over de toog. Noblesse oblige. De bouwers van de herenhoeve anno 1850 zullen het nooit geweten hebben, maar dat jaar verrijst in een van de vleugels een heuse brouwerij waar ook andere plaatselijke herenboeren hun bier laten



brouwen. De boeren trekken 's zomers immers veel knechten aan, die gelaafd moeten worden. De slimsten besluiten dan maar een eigen bier te gaan brouwen om zo ook 's winters de knechten aan de slag te houden. Resultaat was de Henegouwse Saison, een licht, droog (dus bitter, sterk uitgestikt) en dorstlessend bier.

Vandaag serveert men tot in Doornik graag nog een frisse Saison Dupont of Moinette. Moinette is overigens het verkleinwoord van moine, 'monnik'. De naam verwijst naar de grondvesten van een bijna vergeten abdij nabij Tourpes. Het bier is nauwelijks te vergelijken met een klassiek abdijbier en is eerder een sterkere variant van de klassieke Saison. Ook deze was ooit een sterk bedreigd biertype. Vooral de vorige brouwer, Marc Rosier, wist door zijn consequente en eerlijke houding zijn bier weer op kaart te zetten. Er wordt gebrouwen in twee koperen brouwketels anno 1850, want deze voldoen prima. Marc prefereerde ook hoppellets (samengeperste hopbloemen) in plaats van verse hopbloemen, want deze bewaren beter en zijn makkelijker te hanteren. Hij investeert ook fors in warme kamers om de bieren optimaal te later hergisten. Nieuwe technologie met een duidelijke meerwaarde wordt dankbaar omarmd, oude, nog steeds bruikbare installaties blijven in dienst.

Marc trekt ook resoluut de natuurvriendelijke kaart: al in 1990 introduceerde hij het eerste (gecertificeerd) Belgische biologische bier. Vandaag staan er maar liefst vier biologische bieren (naast vijf gewone) op het schap. In 1995 start hij met een broodbakkerij en kaasmakerij. Het bedrijf werkt trouwens grotendeels zelfbedruipend: granen worden zelf geteeld, de runderen worden gevoed met draf (de resten van de mout na filtratie), de mest van de koeien dient als meststof. Olivier Dedeycker, neef van Marc Rosier, bestiert Dupont sedert 2002. Gelukkig blijft hij trouw aan het credo van zijn oom. Ondertussen kleven op alle flessen wel al nieuwe en eenvormige etiketten en is de Saison iets verhoogd in alcoholpercentage om zich meer als degustatiebier te kunnen profileren. Ten goede, moet gezegd; de kwaliteit is verbeterd: vroeger kon al eens een besmette kurk gebruikt worden met kurksmaak als gevolg, vandaag staat ook de 75 cl-botteling met kurk op punt. Staan verder ter beschikking: Biolégère, een licht (alc. vol% 3,5) maar zeer dorstlessend zomerbier, Saison Bio (iets minder gehopt dan de gewone Saison), Moinette Blonde en Brune (stevige kleppers), Moinette Bio, Blanche bio (een volsmakend tarwebier), Bière de Miel (gebrouwen naar een recept daterend van voor de overname van de brouwerij door de familie Dupont en nog steeds voorzien van het originele etiket), Cervoise (vrij gebrouwen op basis van een Gallisch recept) en het fabuleuze nieuwjaarsbier "Avec les bons Voeux de la Brasserie Dupont". Alle bieren ruiken en smaken uitgesproken bitter en citrusfruitig (een welgekomen neveneffect van de gisting) en bieden verder een relatief vol (Biolégère) tot overvol (Avec les Bons Voeux...) mondgevoel en een ellenlange, droge afdronk. Ook de kazen smaken eerlijk en apart. Liefhebbers moeten zeker de Pâte molle, een lopende, zeer aromatische, maar mild smakende kaas, proeven.

info

Brasserie Dupont, Rue Basse 5, 7904 Tourpes, tel. 069/67.10.66, www.brasserie-dupont.com. Bezoeken op aanvraag. Recht tegenover de brouwerij kunt u in 'Les Caves Dupont' alle bieren van de brouwerij (waaronder de zeldzame Rédor Pils) proeven. Joël Meurisse, Rue Basse 8, 7904 Tourpes, tel. 0476/56.93.95. In de buurt kunt u ook een decenniaoud familierecept, 'Lapin à la Moinette' gebruiken. Informeer u bij de brouwer.

Bron: De Morgen, 28/10/2006

Nieuwe troeven biolandbouw

Duitse wetenschappers van het Max Planckinstituut in Hamburg hebben, in opdracht van het ministerie van milieu, belangrijke troeven voor de biolandbouw aangetoond.

Zo wordt voor de productie van 1 liter biologische melk 54 procent minder CO₂ in de lucht geblazen dan bij de gangbare variant. Als aandeel in een poging om het broeikas effect te counteren,



is zo'n effect hoogst welkom, vooral nu alle wetenschappers er ondertussen van overtuigd zijn dat we tegen 2020 minstens 40% minder broeikasgassen horen uit te stoten.

Klimaatbeheersing

En er is meer. Door het toepassen van gemengde culturen zoals bijvoorbeeld tarwe met klaver, slaagt een bioboer erin om dubbel zoveel CO₂ uit de atmosfeer te binden. En door het hogere humusgehalte blijft deze CO₂ ook beter in de bodem verankerd. Daarnaast slorpt humusrijke grond dubbel zoveel water op: een probaat middel tegen de oprukkende verdroging.

Professor Ulrich Köpke van de universiteit van Bonn bevestigt deze resultaten. Volgens hem zijn er veel verschillende oorzaken voor de halvering van de CO₂-productie in de biologische landbouw. Door geen gebruik te maken van kunstmeststoffen wordt al heel wat energie uitgespaard die nodig is voor hun productie. Daarnaast komen er minder broeikasgassen zoals methaan- en lachgas (NO₂) vrij door de extensieve biologische veeteelt en het afwijzen van stikstofrijke meststoffen.

Opwarming klimaat al merkbaar

Voor Josef Braun, een Biolandboer uit Beieren, is de opwarming van het klimaat op zijn bedrijf al goed merkbaar. De laatste zeven tot acht jaren zoeken zijn koeien in de zomer steeds vaker de beschutting van de open stal op omdat de temperatuur de 25° overstijgt. Daardoor moet Josef zijn dieren dan al hooi bijvoederen: extra werk én hogere kosten. Ook zijn graangewassen hebben last van zonnebrand: eind juni zijn de bovenste bladeren van de gerst- en koolzaadplanten al verschroeid en dat heeft gevolgen voor de opbrengst.

Uit: Seizoenen oktober-november 2006

Bron: Velt, 30/10/2006

'Uiensoepweekend derde wereldbeweging, milieubeweging, landbouworganisaties' en de nieuwe Wervelsoepkom 'Denk globaal – eet lokaal'

Van vrijdag 27 oktober tot 29 oktober wordt in heel Vlaanderen massaal uiensoep gemaakt. Het wil een laagdrempelige animatie zijn om op kantoren (vrijdag), jeugdbewegingen en allerlei volwassenenorganisaties (zaterdag en zondag) de moeilijke thematiek van de scheefgetrokken wereldhandel in voedsel aan te kaarten.

In het kader van de campagne 'Landbouw 2015' en van de eigen campagne 'Denk globaal – eet lokaal' lanceert Wervel nu zijn nieuwe soepkommen. Na het Werveleetbord met dezelfde oneliner gebruiken nu heel wat restaurants en groepen deze eenvoudige soepkom.

Woordvoerster Katrien Van Oost van de campagne 'Denk globaal – eet lokaal': "Wat op ons 15-jarig Wervelbestaan als een éénmalige actie bedoeld was, werd onverwacht met veel enthousiasme in de meest diverse kringen onthaald. De campagne dijt steeds verder uit: dit weekend op het uienweekend. Half november tijdens de eerste 'week van de smaak' zullen borden en soepkommen in tal van activiteiten opgenomen worden."

Het zou Wervel niet zijn, als alleen maar gleiswerk wordt verspreid. Een ondersteunende brochure 'Denk globaal- eet lokaal' wordt momenteel massaal verspreid. In de uitgave wordt uitgespit wat Wervel met de slogan bedoelt op economisch, sociaal en cultureel vlak. Op de site www.wervel.be komt telkens geactualiseerde info over de campagne, over voedselkilometers, producenten van sojavrij vlees, etc.

Katrien Van Oost: "Wervel was één van de medestichters van Voedselteams. Onze naam is ons program: Werkgroep voor een (sociaal)rechtvaardige en (ecologisch)verantwoorde landbouw. Een onderdeel in deze totaalvisie zijn de voedselkilometers en het verkleinen van de ecologische voetafdruk. En uiteraard het herstel van de band tussen boer en consument."

Contactpersoon voor de campagne: Katrien Van Oost; katrien@wervel.be , 0485938042



Bron: Wervel, 30/10/2006

Eten we binnenkort allemaal en altijd hetzelfde?

Biodiversiteit, de toekomst van onze voeding

Zijn boeren nog meester over hun zaad? Is het einde van de variatie in gewassen nabij? Onze landbouwmodellen worden immers alsmaar technologischer.

De toenemende heerschappij van de agro-industrie over het plantenzaad is daar het meest duidelijke gevolg van, met patentering en genetische wijziging als werkinstrumenten. Iedere boer en boerin wereldwijd heeft daar mee te maken, want alle voedselvoorziening begint met zaad. Maar ook als consument proeven we in ons dagelijks voedsel de keuzes die daaromtrent gemaakt worden.

vrijdag 3 november
20u
Aula Pieter De Somer
De Beriotstraat 24, Leuven

Programma:

20.00: inleiding door Louis De Bruyn

20.15: 3 getuigenissen uit de praktijk: een tuindersvrouw, een hobbytuinder, en een bewuste consumente vertellen wat diversiteit en voedingskwaliteit voor hen betekent.

20.45: voordracht door Dr. Jan Diek van Mansvelt

21.45-22.15: vragenronde met het publiek

Prof. Jan Diek van Mansvelt, is decennialang actief geweest in biologische landbouwkringen. Momenteel is hij op rust. Voorheen was hij hoogleraar Biologische landbouw aan de universiteit Wageningen, voorzitter van IFOAM (internationale koepel van de beweging voor biologische landbouw) en voorzitter van de Nederlandse biodynamische vereniging.

Voor meer informatie:
Koen Van den Broeck, 0497/31 51 47

Een initiatief van INTACH, VELT, Vredeseilanden, WERVEL en Greenpeace

Bron: EthiCom, 28/10/2006

Hout en Groen Wonen 2006 – 3-5 november

3de editie van dé beurs in Vlaanderen rond Gezond, Energie- en Natuurvriendelijk Bouwen en Wonen

Met onze beurs hopen we mensen een gezonde en andere kijk te geven op bouwen en wonen. Als je weet dat je 70% van je leven doorbrengt in je eigen huis, is het toch de moeite om even bij stil te staan bij hoe je die leefruimte inricht.

Er zijn momenteel namelijk heel wat mogelijkheden om, niet alleen gezonder voor jezelf en je gezin, maar ook gezonder voor het milieu te bouwen en wonen, gaande van gezonde isolering over



alternatieve energieën, natuurlijke verven tot gezond slapen. Zo kan iedereen daarenboven ook zijn steentje bijdragen toch een beter leefmilieu voor onze kinderen en de komende generaties.

Dit respect voor de natuur is in de Scandinavische landen al goed doordrongen en zal hopelijk hier ook meer en meer mensen gaan aanspreken, want we weten ondertussen allemaal dat het met de opwarming van de aarde zo niet verder kan.

Het gebruik van natuurlijke materialen is daarenboven niet enkel goed voor de gezondheid en het milieu, maar natuurlijke materialen creëren ook een rustiger interieur, rust die in deze hectische tijden van dubbele loopbanen en files zeer welgekomen is.

Als we dat allemaal zouden kunnen realiseren, in combinatie met een verdraagzamere wereld, dan gaan we een prachtige toekomst tegemoet.

Vandaar dus deze beurs en de laatste jaren met succes. Elk jaar hebben we reeds een verdubbeling gehad van standen én van bezoekers, bewijs genoeg dat er heel wat mensen inderdaad begaan zijn met hun gezondheid en de gezondheid van de natuur.

Op deze 3de editie van Hout en Groen Wonen, met ook dit jaar dus weer dubbel zoveel standen als vorig jaar, vind men alles over:

Gezond Bouwen
Energiebesparing
Gezond Inrichten en
Ecologisch Tuinieren.

Gezond Bouwen en Energiebesparing:

Houtskeletbouw
Ecologische Bouwmaterialen
Duurzame isolatie
Duurzame ventilatie
Houtpelletketels
Zonne-energie
Zonneboilers
Warmtepompen
Lage-energiesystemen
Superisolerende beglazingen
Regenwaterrecuperatie
Waterbesparingssystemen
Ecologische gevelplanken

Voor uw interieur:

Natuurverven
Kalkbepoetsing
Houtpelletkachels en hun warme uitstraling
Speksteenkachels en hun zuinigheid
Gezond slapen
Fsc Houten keukens- en meubelen

En voor de tuinliefhebbers:

Wilgenhouten afrasteringen
Kastankehouten afrasteringen



Ecologische tuinieren

Verder zijn er ook nog:

demonstraties bouwen met strobalen (zoals Stef Camil Carlens van Zita Zwoon gebouwd heeft)

demonstraties natuurverven

infosessies: "Wat is ecologisch bouwen?" (zo. om 14h en 15h)

catering door Oxfam Fair Trade

architecten gespecialiseerd in ecologisch en energiezuinig bouwen

beleggen in FSC hout

+ allerhande Infostanden van:

VIBE, WWF over o.a. FSC hout, Centrum Duurzaam Bouwen en Wonen, Ecohuis Antwerpen,

VELT rond ecologisch tuinieren en gezonde voeding, JNM: Jeugdbond Natuur en Milieu,

Infosessies over "Bio-Ecologisch bouwen en wonen, hoe doe ik dat?" (zondag om 14h en 15h).

Tijd:

Vrijdag 3 November: van 12h tot 18h

Zaterdag 4 November: van 10h tot 18h

Zondag 5 november: van 10h tot 18h

Waar? Beurshal De Waagnatie, Paleis 1, Rijnkaai 150, 2000 Antwerpen. Dat is op Het Eilandje.

Inkom: Volwassenen 6 Euro, Tot 12j. gratis

Alle verdere info zoals routebeschrijving: www.houtengroenwonen.be

Bron: Hout en Groen Wonen, 27/10/2006

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: Mortsels, bij het stadhuis.

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

BIODIVERSITEIT, AGROBIODIVERSITEIT EN ZAADAUTONOMIE

vrijdag 3 november 2006



Wat: Jan Diek Van Mansvelt spreekt over het belang van zaad en biodiversiteit voor de toekomst van onze voeding. Van Mansvelt (Nederland) is bekend als trekker van de Biodynamische landbouw en de Slow Food beweging. Jan Diek Van Mansvelt vervangt Vandana Shiva die zich verontschuldigt.

Onderwerpen:

Zaadteelt op het bedrijf (Greet Lambrecht, de Akelei).

Hobbytuiniers vermeederen zaden (Lieven David).

Het verband tussen zaden en smaken op je bord (Mireille Verplancke).

Het belang van zaad en biodiversiteit voor de toekomst van onze voeding (Jan Diek Van Mansvelt, voormalig docent Landbouwniversiteit Wageningen)

Waar: Aula Pieter De Somer, Deberiotstraat 24, Leuven

Tijd: 20 uur

Meer info: Greet Tijskens, Velt: 03 281 74 75, greet.tijskens@velt.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

OPENDEURWEEKEND @VINUM-BIO

van vrijdag 24 november 2006 - tot zondag 26 november 2006

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

Plaats: Vlaamse Gaaistraat 11, 2530 Boechout

Tijd: telkens van 16-22u

Meer info: www.advinum-bio.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - Onderhandelingen herziening EU wetgeving op hoog niveau

De onderhandelingen over de herziene wetgeving voor de biologische landbouw en voeding zijn in een beslissende fase aangeland. Finland streeft ernaar, gesteund door een fors aantal kleinere lidstaten zoals Zweden, Denemarken, Nederland, België en Oostenrijk, om eind december een akkoord te bereiken. Dit is vlak voordat het voorzitterschap over gaat naar Duitsland, het land dat van meet af aan het meest negatief is geweest over de nieuwe wetgeving. De meest kritische onderdelen van de vernieuwde versie is zonder twijfel de labelling: het verplichte EU-logo, de drie categorieën en de verplichte herkomstaanduiding. Op deze punten is tussen de grote lidstaten beslist geen overeenstemming. Verwacht wordt dat in ruil voor een aantal concessies aan met name de grotere landen Duitsland en Frankrijk, een besluit voor eind december mogelijk is. Het EU Parlement wordt in dat geval achteraf geïnformeerd en om haar mening gevraagd.

De invloed van de biologische sector op het besluitvormingsproces is klein. Nationale vertegenwoordigers van de sector geven hun nationale mening aan hun nationale vertegenwoordigers bij de overheid en IFOAM EU laat een gemeenschappelijke branchestem horen in Brussel. Maar welke stem overgenomen wordt is vooral afhankelijk van de uitkomst van het politieke pokerspel dat de EU lidstaten momenteel spelen in Brussel.

Bron: biofoodonline, 1/11/2006

EU Commissie vaag over nitriet en Bijlage VI

De IFOAM EU delegatie had op 18 oktober een vergadering met een aantal vertegenwoordigers van de EU Commissie. Tijdens de vergadering werd ondermeer gesproken over een aantal punten die voor de verwerkers van biologische producten van groot belang zijn. De uitbreiding van Bijlage VI voor dierlijke verwerking is in mei 2006 aangenomen en gaat op 1 december 2007 in. In de tekst staat dat de ontheffing voor het gebruik van nitriet op 1 januari 2008 afloopt. Tijdens de vergadering werd gevraagd of Bijlage VI opnieuw ter discussie komt voordat zij in werking treedt. Dat lijkt met het oog op nitriet noodzakelijk. Daarnaast zijn er een aantal andere hulpstoffen, zoals HCL dat heel gangbaar is als hulpstof in de biologische kaasbereiding, maar niet op de Bijlage VI staan. En dan is er nog de techniek van het de-ioniseren, dat door sommige landen wel en door andere landen niet geaccepteerd wordt, waardoor grote marktverstoring plaatsvindt.

De EU Commissie meldde dat men niet kan zeggen of de Bijlage VI nog in behandeling komt voor 1 december 2007. Dat hangt af van het besluit of onderdelen van de uitvoeringsregels van de nieuwe wetgeving naar voren gehaald worden, of dat alle uitvoeringsregels als één pakket uitgewerkt worden om als geheel over te besluiten. Voor de biologische handel en verwerking betekenen dit nieuwe tijden van onzekerheid wat nu wel en niet is toegestaan.

Bron: biofoodonline, 1/11/2006

EU - Verrassende punten in nieuw wetgevingsvoorstel Finland

Voorzitter Finland heeft op 25 oktober een nieuwe versie van de herziene wetgeving voor de biologische landbouw en voeding voorgelegd aan de EU lidstaten en de EU Commissie. Enkele opvallende nieuwe punten in deze derde versie zijn:

- verplicht gebruik van het EU-logo;
- verplichte herkomstaanduiding voor enkelvoudige producten (die eenvoudige bewerkingen hebben ondergaan zoals snijden, malen en invriezen);
- 3 categorieën labelling: + 95% (=gouden standaard met verplicht EU-logo), 70-95% en ingrediënten labelling onder de 70%;



- verbod voor private labelling van certificeerders om zich als beter dan EU-labelling te affichereren en het verplicht stellen om deze private labels ter beschikking te stellen aan derden als er geen strengere regels aan verbonden zijn;
- verbod op het gebruik van gmo's en hulpstoffen die met behulp van gmo-microorganismen zijn vervaardigd;
- flexibiliteitsregels die het mogelijk maken om uitzonderingen te maken op de biologische standards in uiteenlopende omstandigheden, zoals calamiteiten, geen GMO-vrije varianten beschikbaar, voedselveiligheid en andere EU wetgeving.

Bron: biofoodonline, 1 / 11 / 2006

NL - KLM schenkt tientallen miljoenen kopjes duurzame koffie

Hoeveel kopjes koffie drinkt een vliegtuigpassagier? Twee per vlucht? KLM zal volgend jaar minimaal 22 miljoen kopjes duurzame koffie schenken wat goed is voor zo'n 45 Ton door de Rainforest Alliance gecertificeerde koffie. Vers gemalen nog wel. Dat doet ook niet elke vliegtuigmaatschappij - de passagiers krijgen bij de KLM trouwens ook al biologische melk. Koffiebranderij Drie Mollen heeft samen met KLM nauw samengewerkt aan deze nieuwe service. "Op het juiste moment kwamen we met de juiste propositie voor de koffie van KLM", stelt Rolf van Hellenberg Hubar van Drie Mollen, een van de grootste koffiebranderijen in Europa. Drie Mollen verwerkt ook grote partijen Max Havelaar en Utz Kapeh voor klanten als supermarkten, groothandels, hotelketens en fastfood-restaurants. De KLM schenkt zondag het eerste duurzame bakje...

Meer op <http://www.peopleplanetprofit.be/artikel.php?IK=865>

Bron: P+, 29 / 10 / 2006

NL - Europese biologische landbouw draagt bij aan groei, banen en duurzaamheid

De belangrijkste uitkomst van een bijeenkomst van Europese experts op het CAP Seminar "Biologische landbouw en de Lissabon Strategie" is de erkenning van de rol die biologische landbouw kan spelen om de doelen van de Lissabon Strategie te realiseren. 'Biologische landbouw leidt tot invulling van de doelen van de Lissabon Strategie,' zei Francis Blake, voorzitter van de IFOAM EU Group. 'We roepen de Commissie op om biologische landbouw optimaal te gebruiken.' De Wetgeving voor Plattelandsontwikkeling is, samen met de Strategische Richtlijnen, een centraal instrument om de Lissabon Strategie in de Europese landbouw te realiseren. Voornaamste doelen van de Lissabon Strategie zijn: groei, banen en duurzaamheid. Uit onderzoek blijkt dat biologische landbouw meer werkgelegenheid kan scheppen, op de boerderij, in de toerismesector en in de marketing. Biologische boeren zijn gemiddeld jonger, zijn meer betrokken bij ambachtelijke verwerking op de boerderij en zijn innovatief in het vinden van nieuwe verkoopmogelijkheden. Dit leidt tot de ontwikkeling van plattelandsgebieden. De experts benoemden een aantal bedreigingen voor de positieve relatie tussen de Lissabon Strategie en de biologische landbouw: onvoldoende bescherming van de biologische landbouw tegen GMO-contaminaties en onvoldoende onderzoeksgelden voor de biologische sector.

Bron: biofoodonline, 1 / 11 / 2006

NL - Gebruik biologisch vermeerderd uienzaad verplicht

Op donderdag 26 oktober heeft de expertgroep na een lange en intensieve discussie unaniem besloten om LNV te adviseren uien op de Nationale Annex te plaatsen.



Dit betekent dat uientelers voortaan verplicht zijn om biologisch vermeerderd uienzaad te gebruiken.

Sinds een aantal jaren produceren enkele zaadbedrijven biologisch zaad van een behoorlijk aantal commerciële uienrassen. Toch ligt het gebruik van biologisch uienzaad onder Nederlandse uientelers tot op heden beneden de 10%. Dit heeft verschillende oorzaken.

- **Zaadprijs.** In de eerste plaats was het biologisch geproduceerde zaaizaad vele malen duurder dan het niet-biologische zaaizaad. Dit resulteerde in een 10 tot 30 % hogere kostprijs voor het eindproduct. Dat terwijl de teelt van biologische uien de laatste jaren ver onder de kostprijs geproduceerd werd.

- **Oneerlijke concurrentie.** Daarnaast speelt mee dat de regels voor het gebruik van biologisch zaad per lidstaat verschillend geïnterpreteerd worden. Wanneer de Nederlandse telers wel biologische zaden gebruiken en telers in omliggende landen niet, resulteert dat in een concurrentie nadeel op de exportmarkt.

- **Raseigenschappen.** Ten derde wijken telers vaak vanwege specifieke raseigenschappen uit naar rassen waarvan geen biologisch zaad beschikbaar is.

De Europese wetgeving rond biologisch uitgangsmateriaal heeft verschillende zaadbedrijven gestimuleerd om te investeren in de ontwikkeling en productie van biologisch uienzaad. Door de geringe afname van biologisch zaad door biologische telers blijven zaadbedrijven echter met hun voorraden zitten en dreigt de ontwikkeling van nieuwe biologisch vermeerderde uienrassen tot stilstand te komen. Verschillende zaadbedrijven, waaronder Bejo, Advanta en Hoogzand Uienhandel, hebben hun biologische uienprogramma al op een laag pitje gezet.

Uitstraling

De expertgroep is ervan overtuigd dat het gebruik van biologisch zaad een positief effect heeft op uien als een betrouwbaar Nederlands exportproduct, en dat dit een uitstraling heeft naar de hele Nederlandse biologische sector. Met deze stap wordt historie geschreven; er wordt een flinke stap voorwaarts gemaakt in het sluiten van de biologische kringloop én er wordt een duidelijk signaal gegeven aan zaadbedrijven en andere marktpartijen dat de biologische sector het waard is om in te investeren.

Meer informatie: Edith Lammerts van Bueren e.lammerts@louisbolk.nl

Bron: biokennis.nl, 1/11/2006

NL - DLV onderzoekt biologische grondontsmetting in akkerbouw

In het kader van het SGB-project 'De beste praktijk onder en boven het maaiveld' is op initiatief van DLV-Plant een praktijkproef aangelegd om mogelijke effecten van biologische grondontsmetting zichtbaar te maken. In andere sectoren dan de akkerbouw is in het onderzoek hier al het een en ander van bekend.

Volgens de regelgeving mag een groenbemester, wil deze meetellen in het stelsel van gebruiksnormen, niet voor 1 december vernietigd worden. Het eerder vernietigen van de groenbemester bij een hogere bodemtemperatuur is echter bedoeld om zwavelachtige gassen in de bodem te laten ontstaan en hiermee belagers van planten te bestrijden.



Op het betreffende perceel waren als belangrijkste schadeverwekkers *Pratylenchus Penetrans* en *Trichodorus* aanwezig. Op 20 oktober is voor een deel van het perceel de groenbemesters op advies van DLV-Plant eerst fijngeklepeld en vervolgens met een Smaragd ingewerkt. In het voorjaar wordt het perceel opnieuw bemonsterd om de hoeveelheid vrijlevende alen te bepalen. Dan moet blijken of er verschil is tussen het deel waar de groenbemester is blijven staan of kapot gevroren is en het gedeelte van het perceel waar de groenbemester al in de vroege herfst is ingewerkt.

Bron: Agriholland, 26/10/2006

NL - Bodemplagen biologisch bestrijden vraagt tijd

Biologische bestrijding van aaltjes met *Pasteuria* geeft wel effecten, maar toepassing in de praktijk laat op zich wachten. Hoge aantallen van de bacterie *Pasteuria* beperkt de opbouw van schadelijke aaltjes in de bodem. Maar het inbrengen van *Pasteuria* in hoge en werkzame aantallen is nog te duur en de natuurlijke opbouw in de bodem vraagt meerdere jaren tijd.

Antagonisten

Biologische glastuinders kampen met diverse bodemgebonden ziekten en plagen, naast opbouw van aaltjes (*Meloidiogyne*) richten ook enkele schimmels (*fusarium*, *pythium*, kurkwortel, e.a.) schade aan. Willemijn Cuijpers (Louis Bolk Instituut) heeft de mogelijkheden om ziekteverwerkers op natuurlijke wijze te onderdrukken op een rij gezet. Ze kent meerdere voorbeelden van ziekte onderdrukking door inzet van antagonisten, maar toepassing in de praktijk zal nog jaren gaan duren. Uit Japans onderzoek blijkt dat de antagonist *Pasteuria* tegen aaltjes zich na drie jaar weet te vestigen in de bodem en de opbouw van aaltjes in de bodem beperkt. Voordat een product als *Pasteuria* ingezet kan worden, is naast veldonderzoek uiteindelijk ook een toelating volgens de bestrijdingsmiddelenwet noodzakelijk. Er is nog een lange weg te gaan aldus Willemijn.

Om het bodemleven te ondersteunen en plantenwortels tegen indringers te beschermen kan potgrond of compost worden geïnoculeerd met schimmels zoals mycorrhiza of trichoderma. Mycorrhiza heeft echter tijd nodig (2-4 weken) om de plant te koloniseren, terwijl nematoden al binnen enkele uren wortels aanprikken. Daarom is inoculeren tijdens de opkweek noodzakelijk en na planten minder effectief.

Bron: biokennis.nl, 31/10/2006

F – Produits de la mer: Biocoop s'engage

Biocoop distribue des produits de l'aquaculture bio. Ses objectifs sont le respect de l'environnement, du bien-être animal et du consommateur. Le label AB assure au consommateur que le poisson a reçu une alimentation saine : farines de poissons issues de pêches gérées par quotas afin de préserver les ressources naturelles, végétaux issus de l'agriculture biologique et garantis sans OGM, vitamines et minéraux. La garantie porte également sur des techniques d'élevages respectueuses des poissons et de leur environnement : faibles charges d'élevage pour un meilleur confort des poissons, traitements préventifs plutôt que curatifs, eaux littorales de première qualité, zones d'élevage faiblement exposées aux risques de pollution. Quatre espèces certifiées AB sont proposées dans les biocoops : le saumon, la truite, le bar et la daurade. Leur élevage est un moyen de préserver ces espèces très consommées.

Bron: Du Sol à la Table 112, oktober 2006

F – Un jeune distributeur de produits bio, grand prix talents des cités



C'est un jeune toulousain de 31 ans, Yohann Rosenthal, qui a décroché le Grand Prix 2006 des Talents des cités remis le 14 octobre au Sénat, destiné à récompenser les créateurs d'entreprise issus des quartiers défavorisés. Installé dans la cité du Mirail, ce jeune entrepreneur a eu la bonne idée de créer l'an dernier une société de distribution de fruits et légumes 100% bio, "Du Bio à vous!". En pratique, le client passe commande par internet, Yohann Rosenthal allant chercher directement chez le producteur la commande avant de la livrer (sous forme de paniers de 6 kg ou 11kg). Avec les 15 000 euros de récompense, il compte passer du statut d'Eurl à celui de scoop, créer des emplois et faire partager ses idées.

Mail : dubioavous@aol.com

Bron: Du Sol à la Table 112, oktober 2006

D - Afzetaandelen Duitsland sterk gewijzigd

In drie jaar tijd is de afzetstructuur van biologische producten in Duitsland ingrijpend gewijzigd. Was tot drie jaar terug de biologische speciaalzaak veruit marktleider, nu verkoopt de Duitse supermarkt al meer dan 50% van alle biologische producten in Duitsland. Dit ondanks de sterke vernieuwing en uitbreiding van de biologische speciaalzaken in de afgelopen jaren. Naast kwaliteitssupermarkten als Tégut en Tengelmann timmeren nu ook de discounters Aldi en Lidl stevig aan de weg met biologisch. De totale omzet bedraagt nu ruim 4 miljard Euro, waarvan dus ruim 2 miljard via de supermarkt verkocht wordt.

Bron: biofoodonline, 1/11/2006

VK - Smoothies is latest Fairtrade category

The first Fairtrade Mark smoothies are about to start hitting the shelves, adding to the ever-growing number of Fairtrade food and drink categories.

Fruit Hit has been created by new soft drinks company Natural Beverage Company. The smoothies are 100% natural fruit products, with no added sugars, preservatives, colours or flavourings. They come in three flavours — Blueberry Blend, Mango & Orange and Pineapple & Passion Fruit — and each 300ml bottle provides at least one of the recommended "five-a-day" portions of fruit and vegetables.

Produced using Fairtrade fruits from AgroFair, the Fruit Hit range are "gently pasteurised" giving them the taste qualities of a chilled smoothie, but offering a six-month shelf-life and the option of storage at ambient temperatures.

Natural Beverage Company founder, Leonard Van Geest (former chairman of Geest) told The Grocer that the new Fairtrade lines were an important step forward for the company: "They combine three things of interest — a close relationship with Fairtrade growers, product development and cutting-edge processing technology."

Bron: naturalproductsonline, 25/10/2006

VK - Tesco: goede winstcijfers, mede dankzij bio

De Britse supermarktgigant Tesco heeft over het eerste halfjaar van het lopende boekjaar (tot 1 april 2007) een winst voor belastingen behaald van ruim € 1,5 miljard, een groei van 19,7% vergeleken met dezelfde periode in het afgelopen jaar. De omzet van het concern steeg in deze periode tot € 33



miljard, een groei van bijna 21%. Buiten de grenzen van het VK behaalde Tesco een omzet van ruim € 7,6 miljard, een stijging met 21,3%.

De omzetstijging was ook duidelijk aanwezig in de afzet van 'non-food'-artikelen. De verkoop hiervan is nu verantwoordelijk voor iets meer dan 20% van de totale Tesco-omzet in het VK, een bedrag van € 5,25 miljard. In de drie maanden voorafgaand aan medio september 2006 had Tesco een marktaandeel van 31,5% in de bestedingen van Britse consumenten aan kruidenierswaren. Asda en Sainsbury's, die elkaar de tweede plaats bevechten op de ranglijst van marktaandelen in het VK, hadden in deze periode een gezamenlijk marktaandeel van 32,6%. Analisten voorspellen, dat wanneer deze ontwikkeling zich voortzet, Tesco over zes maanden een marktaandeel zou kunnen hebben dat groter is dan het gezamenlijke aandeel van de twee rivalen. Tesco rapporteerde ook een groei in de bestedingen per klant van 3%. Deze stijging wordt toegeschreven aan hogere bestedingen aan meer gezonde voedingsmiddelen, meer verse en biologische producten.

Bron: biofoodonline, 27 / 10 / 2006

IT – Nette augmentation de l'alimentation bio dans les écoles

Le nombre des cantines scolaires qui utilisent des produits bio a décuplé en l'espace de 10 ans. En 1996, on comptait 64 cantines bio. En janvier dernier, il y en avait 647. C'est ce que révèle une enquête de l'association agricole Coldiretti, menée au début de la nouvelle année scolaire. Les cantines scolaires se trouvent surtout dans le Nord et le Centre de l'Italie. Hormis des repas sains, les élèves y reçoivent un enseignement pour des habitudes alimentaires saines. Un congrès international, tenu à Sydney, a constaté que l'espérance de vie des enfants d'aujourd'hui risque d'être inférieure à celle de leurs parents parce que beaucoup d'enfants souffrent d'un excès de poids et d'une mauvaise alimentation.

Bron: Du Sol à la Table 112, oktober 2006

VS – Wal-Mart vend du lait bio

Le groupe Etats-Unien Wal-Mart s'engage dans la vente de lait bio. Cela pourrait nettement accroître la part de marché actuelle qui est de 3,5 % aux USA. D'après Wal-Mart, on peut déjà acheter le nouveau lait bio dans les 1200 super-centres et les supermarchés de voisinage. La croissance annuelle des ventes de lait bio pourrait passer de 25 % en 2005 à 35 % cette année. C'est du moins l'opinion des spécialistes. Les associations de défense du consommateur, par contre, craignent que Wal-Mart n'exerce des pressions sur les fournisseurs. Une vente en masse pourrait alors affaiblir la réglementation.

Informations complémentaires <<http://nwanews.com/bcdr/News/40261/>>

Bron: Du Sol à la Table 112, oktober 2006

Z-A – Le bio passe à plus d'un million d'hectares

En Afrique du Sud, la culture bio est un des secteurs de l'horticulture dont la croissance est la plus rapide (Fruchtportal.de). Tout est en expansion, de la production jusqu'au commerce. Le nombre des exploitations certifiées est grimpé en 2005 à 200. Les surfaces bio cultivées ont atteint les 515.000 ha - un record. Les fruits et légumes – surtout pommes, raisins, avocats, myrtilles et agrumes jouent un grand rôle. En même temps, le chiffre d'affaires du commerce de détail est passé l'an dernier à 100 millions de Rand (10 Mio. Euro). On exporte de plus de plus: surtout les produits frais vers la Grande-Bretagne et l'Allemagne, les produits transformés vers les USA. Ces progrès sont encouragés par un gouvernement de plus en plus actif dans ce domaine. La création du " South



African Council for Organic Development and Sustainability " doit apporter un soutien supplémentaire.

Bron: Du Sol à la Table 112, oktober 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`.