



Biotheek Netknipsels #177 – 8 november 2006

De kalender stevent af op Sinterklaas, Kerstdag en Nieuwjaar. Tijd om de hersenen te pijnigen, want ik wil met het meest originele geschenk voor de dag komen.

BioForum ging recentelijk een samenwerking aan met de online geschenkenwebwinkel

www.gift.be: resultaat is de biomand, het duurzame én bio (relatie)geschenk, 1 dag na bestelling afgeleverd waar je wil. Één adres: www.gift.be/biogifts.htm of één nummer: 0800/94387. Ideaal voor wie reeds alles heeft, maar nog geen eerlijke en lekkere bio-producten in de voorraadkast ...

Geertje Meire

Medewerkster Communicatie/Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Bio beperkt voedselkilometers

"Natuurvriendelijke landbouw breekt door"

Geflest: rode biowijnen

Boom tovert vroegere gebouw groendienst om tot ecohuis

„Klanten lusten ook ecologisch gevangen vis: Lier Bioshop Vita Form verkoopt nu ook vlees van Schotse runderen

«Dit is de kroon op ons levenswerk»

Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Algemeen - Naturopaths Recommend Organic Food for Detoxification of Cancer Cells

EU - Growth, Jobs and Sustainability

NL - Eosta compenseert eigen CO2-uitstoot

NL - Aanbod biologische producten in supermarkt daalt

NL - Wessanen profiteert niet van groei natuurvoeding

NL - Provalor wint Food Valley Award 2006 voor bio-sap uit reststromen

NL - Zijn biologische producten veiliger?

NL - Nieuw project: geneeskrachtige planten als alternatief voor antibiotica

FR - Franse biologische markt groeit jaarlijks 9,5 pct

D - Biologische landbouw wordt in Duitsland niet bovenmatig gesubsidieerd

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

GB – Grootdistributie oefent druk uit op certificeringsinstanties voor biol. landbouw

CZ - Czech organic product of the year



NATIONAAL

Bio beperkt voedselkilometers

'De strijd tegen de klimaatverandering wordt persoonlijk', schreef redacteur Karel Verhoeven dit weekend in de Standaard. Ook de voedingswaren in onze boodschappenmand belasten het milieu wanneer ze vele voedselkilometers afleggen om op ons bord te geraken. Een blikje tomatensoep met balletjes heeft bijvoorbeeld 32.000 kilometers achter de rug. Groentepakketten bij de bioboer houden de voedselketen dan weer erg kort.

Sinds de jaren tachtig is de wereldhandel in landbouwproducten spectaculair toegenomen. In 2005 zijn acht keer meer groenten en fruit getransporteerd dan in 1980, schrijft Standaardredacteur Karel Verhoeven. Ook de verwerkingsindustrie, die in handen is van multinationals, is voluit internationaal gegaan. Unilever schuimt wereldwijd de markten af op zoek naar de goedkoopste olies om in zijn miljarden slasauzen, pizza's, desserts en diepvriesmaaltijden te verwerken. Koolzaad wordt in Finland geoogst, gaat per vrachtwagen over de E17 naar Frankrijk om te worden verwerkt, keert over de E17 terug naar het noorden om te worden verkocht. Als de kilometers van alle ingrediënten bruto worden opgeteld, heeft een blikje tomatensoep met balletjes (volgens het Provinciaal Instituut voor Milieueducatie) 32.000 kilometers achter de rug.

Honderd vliegtuigkiwi's eten

Met Kyoto komt de rekening, gepresenteerd in kilo's CO₂-uitstoot: honderd vliegtuigkiwi's uit Nieuw-Zeeland eten staat gelijk aan 15.000 kilometer met een dieselwagen rijden. 'Deze voedselkilometers, de reële kostprijs in CO₂ aan het milieu, zijn niet in de prijs inbegrepen', zegt Klaas Dams, economisch adviseur van de Boerenbond, in De Standaard. 'Als de Kyotokosten wel verrekend werden, dan zou de invoer van verse waren uit verre streken plotseling veel onaantrekkelijker worden. En dan zou er automatisch weer een veel grotere aandacht komen voor lokale producten'.

Bio dicht bij huis

Dicht bij huis produceren en verkopen, dat is net een van de troeven van de biologische sector. 'De biosector ijvert al jaren voor de korte keten, seizoensgroenten, lokale diversiteit, betere smaak en minder kilometers', luidt het in De Standaard. De groentepakketten bij de bioboer gaan daarin het verst, maar ook de biodistributie maakt er een zaak van, met uitgekende schema's, ook voor de Europese aanvoer en verschillende laadplatforms verspreid over Vlaanderen.

'De biosector heeft het makkelijker dan de hyperconcurrentiële grootdistributie,' zegt Filip Fraeye van groothandel BioFresh in de reportage. 'Onze klanten rekenen erop dat we alleen de hoogstnodzakelijke kilometers doen en betalen daarvoor een verantwoorde prijs.'

Meer betalen

Geïmporteerd voedsel, waarvan we vaak niet weten hoe het is geproduceerd, is meestal goedkoper. In een Dimarso-enquête die Boerenbond dit jaar liet uitvoeren, gaven 76 procent van de ondervraagden aan dat ze meer willen betalen voor verantwoord geteeld voedsel. 'Mensen hebben meningen en overtuigingen over voedsel,' besluit Klaas Dams van Boerenbond. 'Maar in de winkel worden ze consumenten. En daar laten ze zich voorlopig nog bijna uitsluitend leiden door de prijs.'

De volledige artikelenreeks over voedselkilometers en de impact op het milieu kan je nalezen via www.destandaard.be (gratis voor abonnees of aan dagkaarttarief).

Bron: De Biotheek, 07 / 11 / 2006

"Natuurvriendelijke landbouw breekt door"



In 1999 verklaarde 65 procent van de landbouwers "wellicht nooit" een beheersovereenkomst met de Vlaamse overheid te zullen afsluiten. In 2006 heeft ruim 90 procent van de ondervraagden interesse in één of meerdere beheersovereenkomsten. Het aantal bedrijven met een of andere vorm van natuurvriendelijke landbouw is in die periode gestegen van 26 naar 31 procent. Dat blijkt uit een vergelijking van de jongste enquête die Boerenbond onder zijn leden uitvoerde met die van zeven jaar geleden.

19 procent van de landbouwbedrijven heeft inmiddels een beheersovereenkomst gesloten. Nog eens 27 procent heeft concrete plannen en/of doet aan natuurvriendelijke landbouw zonder beheersovereenkomst. De toegenomen interesse geldt voor bijna alle vormen van milieuvriendelijke landbouw: lagere bemestingsnormen, weide- en akkerrandenbeheer, erosiebestrijding en de teelt van bedreigde variëteiten en rassen.

Biologische landbouw vormt een belangrijke uitzondering. Gangbare telers staan steeds sceptischer tegenover de biologische productiewijze. In 1999 verzette de helft van de Boerenbond-leden zich tegen biolandbouw als volwaardig alternatief, in 2006 is dat aandeel gestegen tot 76 procent. De bereidheid om over te stappen mits een aangepaste vergoeding is gezakt van 30 procent in 1999 naar amper 11 procent in 2006.

In 1999 geloofde 52 procent van de agrariërs dat nevenactiviteiten zoals hoevetoerisme, thuisverwerking en thuisverkoop steeds belangrijker zouden worden. Dat percentage bedraagt nu 71 procent. Het aantal bedrijven dat een deel van zijn inkomen uit verbredingsactiviteiten puurt, is gestegen van 16 naar 38 procent. Een meerderheid van de boeren en tuinders is er nu ook van overtuigd dat nevenactiviteiten op steun van de overheid mogen rekenen.

Andere belangrijke tendenzen zijn een toegenomen begrip voor bijberoepers en het bewustzijn dat steeds meer bedrijven een vennootschap zullen moeten oprichten. Het klimaat lijkt vandaag iets gunstiger voor coöperaties en samenwerking. Nog meer bedrijven dan in 1999 lijken ruimtelijk vast te lopen. Dat percentage is gestegen van 52 naar 59 procent.

Bron: www.vilt.be, 02/11/2006

Geflest: rode biowijnen

Deze maand proefden we (= *Uit Magazine* - nvdr) blind en 30-tal biowijnen beneden € 12. Lekker en ondrinkbaar volgden elkaar in sneltempo op.

Rode biowijnen

Ethanol is de belangrijkste component in wijn die de gezondheid mogelijk schaadt. Maar wie wijn zonder alcohol heeft geproefd, zal overtuigd zijn dat dit onvervangbaar is. Daarnaast vind je in wijn sulfiet. Er zijn ook resten van pesticiden, herbiciden en allerlei producten die de druiven moeten beschermen tegen parasieten. Vele ernstige wijnboeren gebruiken vandaag zo weinig mogelijk deze producten. Maar waarom ga je helemaal op de biotoer?

Jan Theys was vroeger biodynamisch actief op een schitterende wijngaard in maritiem Toscane, Fattoria Fiamminga. Naast de aandacht voor de gezondheid noemt hij drie grote beweegredenen. De wijnmaker wil het maximum uit zijn terroir halen, wat betekent dat dit heel sterk moet gerespecteerd worden. Chapoutier, Lalou Bize Leroy, Nicolas Joly, Anselme Selosse zijn voorbeelden van deze categorie. Hun wijnen behoren tot de wereldtop. Een tweede bekommernis is



commercieel en gedreven door de marketing. Op zich niet fout... als de kwaliteit volgt. De levensfilosofie, een overblijfsel van het hippiegevoel, zorgt vaak voor de slechtste wijnen. Biologische wijn maken, is niet eenvoudig. Het is delicaeter en vereist meer zorg en tijd. Sommige producenten gaan nog een stap verder en werken biodynamisch. Zij combineren bio met planeetconstellaties en magnetisme. Baat het niet, dan schaadt het niet.

Onze selectie omvatte alleen rode wijnen, zonder verdere selectie op basis van oorsprong of type wijnstokken.

HET PODIUM

* 1ste prijs: 15,5/20

Oibelos 2003 van Soellner uit het Oostenrijkse Donauland (€ 9 bij Frank Matthys Wijnimport, Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge, tel. 050/386.380, www.weingut-soellner.at, www.matthys-wines.be).

Deze wijn wordt gemaakt van de blauer zweigelt en de St Laurent. Subtiel-complexe neus, terwijl de mond een mooie korf frambozen en kruisbessen brengt. Lekker ingebouwde zoetheid, een vleugje kruiden en een prima sappigheid. Een voltreffer.

* 2de prijs: 15/20

Terra Organica Malbec 2003 van de familie Zuccardi uit het Argentijnse Mendoza (€ 6,50 bij Frank Matthys).

Een smakelijke en rijke wijn met fruit en lengte en een mondvol niet storende goed gerijpte tannines.

* 3de prijs: 14,5/20

Domaine de Garrignon, Côtes du Rhône 2005, uit Tulette in de Drôme (€ 3,79 bij Delhaize, www.domainelegarrignon.com, www.delhaizewineworld.be).

Geslaagde mix van carignane, mourvèdre, grenache en syrah. Fijne kruidige neus. De goed geïntegreerde aciditeit bezorgt de wijn de nodige speelsheid.

Ook goed bevonden

Primitivo 2004 van Perrini uit Salento in Puglia, 14/20 (€ 11 bij Frank Matthys Wijnimport, www.perrini.it). Deze IGT-wijn wordt gemaakt op basis van 100% primitivo. Een lekkere volle wijn, niet heel complex maar smakelijk en niet log dankzij voldoende aciditeit.

Bron: Uit Magazine, november 2006

Boom tovert vroegere gebouw groendienst om tot ecohuis

De gemeente Boom gaat het vroegere gebouw van de groendienst in het park renoveren en er een zogenaamd ecohuis van maken. In combinatie met de ecotuin moet het huis een milieueducatief centrum worden voor scholen en individuele bezoekers.

Boom

De groendienst verhuisde in 1999 naar de nieuwe gemeentemagazijnen op het industrieterrein Krekelenberg. Hierdoor kwamen de gebouwen en de omliggende tuinen er verwaarloosd bij te liggen. Eerder werd al beslist om de tuin tot ecotuin om te bouwen.

"Ondertussen hebben we daar al een bloemenweide, een akkerweide, een hooiland en een kruidtuin aangelegd. En een imker heeft er onderdak voor zijn bijenkorven gevonden. Zelfs de aanleg van de stallingen voor neerhofdieren zoals geiten, konijnen en kippen staat nu al in de steigers", zegt milieuschepen Anita Ceulemans (sp.a).



De gemeenteraad besliste na een geruststellende stabiliteitsstudie van het huidige gebouw om een ontwerper aan te stellen voor de renovatie. Een werkgroep zal de ingediende ontwerpen beoordelen. In samenwerking met het Vlaams Instituut voor Bio-Ecologisch bouwen en wonen (VIBE), Natuurpunt Rupelstreek en Velt ontwikkelde de gemeente alvast het plan voor de bio-ecologische verbouwing. "Voor die verbouwing, als voorbeeld van duurzaam bouwen, kan de gemeente op zeventig procent subsidies rekenen. Die kan de gemeente bekomen in het kader van het landschapsbeheerplan voor het park. Ook de subsidies voor duurzaam bouwen van de Vlaamse gemeenschap worden aangevraagd", zegt schepen Ceulemans. Voor 2010 moet alles zeker gerealiseerd zijn.

Bron: Gazet van Antwerpen, 04/11/2006

„Klanten lusten ook ecologisch gevangen vis Lier Bioshop Vita Form verkoopt nu ook vlees van Schotse runderen

De Schotse Gallowayrunderen grazen in de natuurgebieden van vzw Natuurpunt zoals onder meer De Steenbeemden van De Wielewaal in Kessel en in het Mechels Broek. Het vlees van die dieren is sinds kort te koop in de Bioshop.

Marc Vermeylen, voorzitter van De Wielewaal, legt uit. „Een galloway is een meestal zwart behaard runderras met oorsprong in Schotland. Deze hoornloze koeien zijn uiterst geschikt om in de natuurgebieden te gebruiken als grote grazers. Maar we moeten ook de natuurlijke aangroei en verjonging van de kudde op peil houden. Vandaar dat geregeld runderen moeten worden geslacht, aldus Marc.

Voor dat slachten werk Natuurpunt samen met Veeakker Boerenslagerijen. Die leveren het vlees van de galloways.

Zalm uit Canada

Liesbeth Momerency: „Enkele tijd geleden kon je het gallowayvlees alleen verkrijgen in pakketten van zeven kilogram. Nu kan je die ook per stuk en vacuüm verpakt kopen. De klanten krijgen de keuze uit onder meer alle soorten steak, rosbief, stoofvlees, gehakt, worst en hamburger. Wat je op maandag bestelt, kan op vrijdag in de winkel worden afgehaald. Binnenkort hebben we zelfs diepgevroren vlees en dat is nog makkelijker voor het cliënteel dat dan dagelijks bij ons terecht kan.

Via Veeakker biedt Liesbeth ook ecologisch gevangen vis en schelpdieren aan. „Die komt diepgevroren bij ons aan. De vis komt vooral uit gebieden waar er geen overbevissing is en waar het milieu nog niet vervuild is. De vissen worden op een milieuvriendelijke manier gevangen. Zo komt de zalm uit Canada. De vissen krijgen een milieuscore waaraan de klant kan zien hoe milieuvriendelijk de vis is. Die vissen zijn bovendien niet in de gewone handel te verkrijgen, prijst Momerency haar vis aan.

Adres Bioshop Vita Form: Berlarij 47, Lier

Bron: Het Nieuwsblad (Mechelen-Lier), 03/11/2006

«Dit is de kroon op ons levenswerk»

Wijngaard Hoge Dijken uit Roksem (Oudenburg) heeft zopas als enige in West-Vlaanderen voor zijn tafelwijnen het erkenningslabel 'Vlaamse landwijn' met de specificatie Brugse Ommeland bekomen. «Dit is de erkenning van ons levenswerk», zeggen André Rotsaert en zijn vrouw Marcella Naeyaert, die al meer dan 25 jaar wijn verbouwen.



Wat begon als een hobby is na meer dan 25 jaar uitgegroeid tot een wijngaard met 1.000 stokken op 3.000 vierkante meter. Jaarlijks produceert Rotsaert ruim 1.000 flessen rode en witte wijn. Het was de wijnbouwer zelf die de aanvraag indiende voor het kwaliteitslabel AOC-tafelwijn Vlaamse landwijn uit het Brugse Ommeland.

«De controleurs van het ministerie van Economische Zaken hanteren bijzonder strenge kwaliteitsnormen. Het was voor ons een grote eer om als professionele Vlaamse wijnbouwers aan deze activiteit deel te mogen nemen», zegt een fiere André Rotsaert.

«Als ondervoorzitter van de erkenningscommissie streef ik ernaar het imago van de Vlaamse landwijn te waarborgen. De verbouwde wijnen worden elk jaar opnieuw gecontroleerd door de Belgische Federatie van Wijn en Gedistilleerd. Onze wijnsoorten Müller-Thürgau, Kerner, Chardonnay, Riesling, Muscat, Pinot blanc, Pinot noir, Dornfelder en Regent mogen voortaan het kwaliteitslabel Vlaamse landwijn uit het Brugse Ommeland dragen. Naast onszelf hebben slechts een wijnboer uit Aalst en iemand uit Maaseik het kwaliteitslabel gekregen», weet Rotsaert.

goed jaar

«Het kwaliteitslabel is de erkenning van ons levenswerk. Elke dag zijn mijn vrouw en ik op onze wijngaard in de weer. Al onze vrije tijd gaat eraan op. We werken bijna volledig biologisch. Op dit moment zijn we volop bezig met de druivenpluk. De druiven hangen er gezond bij. Het belooft een goed wijnjaar te worden. Ik denk dat het 2003 wel eens zou kunnen evenaren», besluit de wijnbouwer.

André Rotsaert is elke dag in de weer in zijn wijngaard. «Het belooft een goed wijnjaar te worden», zegt hij.

Bron: Het Laatste Nieuws, 04/11/2006

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.
- woensdag, 9-14u: Brussel, het Muntplein.
- vrijdag, 8-13u: Gent, Groentenmarkt.
- 1e zondag van de maand, 10-16u: Antwerpen, Veemarkt.
- 1e vrijdag van de maand, 15-19u: Antwerpen, Dageraadplaats.
- 2e vrijdag van de maand, 15-19u: Mortsel, bij het stadhuis.
- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking achter de kerk, hoek van de Kerkhofstraat en de Richard Orlentstraat.

WEEK VAN DE 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-babbel iets voor jou. Je Velt-lesgevers, een boodschappentas met bioproducten, lekkere biohapjes en beeldmateriaal over biologische landbouw zijn de ingrediënten voor een avondje biobabbelen.

Waar: CC Strombeek, Gemeenteplein, 1853 Grimbergen

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

STUDIEDAG "GEMEENSCHAPSTUINEN IN DE WIJK"

donderdag 16 november 2006

Wat: Op donderdag 16 november aanstaande organiseren Velt en Afvalmaatschappij Limburg Afdeling Intercompost een studiedag over buurtmoestuinen. De ervaring van twee jaar buurtmoestuineren komt uitgebreid aan bod. Wat is de meerwaarde van een gemeenschapstuin? Wat is een moestuinschakel? Welke rol spelen de diverse overheden? Hoeveel mensen en middelen zijn hiervoor nodig? Dit project past in de acties om te voldoen aan het decreet 'Reductie van Bestrijdingsmiddelen', het gaat immers om sensibilisatie van de burger in verband met het gebruik van bestrijdingsmiddelen. Het project past eveneens in de doelstellingen van de samenwerkingsovereenkomst o.a. hergebruik, recyclage en het gebruik van compost in de moestuin. De handleiding telt 48 bladzijden met informatie over het beleidskader en richtlijnen voor wie zelf aan de slag wil.

Programma: [klik hier](#) (pdf - 1MB)

Meer info: info@intercompost.be

GRATIS DEGUSTATIE WIJN(FOLIE)

vrijdag 17, zaterdag 18 en zondag 19 november 2006

Wat: één jaar wijnfolie! Kom gerust met vrienden en familie naar deze feestdegustaties. Veel van de wijnboeren zijn te gast en zullen je hun beste curvées laten proeven.

Waar: Stratem 7, Aalter

Meer info: 09 / 3748038 of 0477 / 350088, info@wijnfolie.be of www.wijnfolie.be

BIOBEREIDINGEN

zaterdag 18 en zondag 19 november 2006

Wat: Een weekend koken voor beginners: snelle gerechten, verwarmende soepen, enz. met chef-kok van ROSAS-P.A.R.T.S. Mieke Vervecken.

Waar: Westmalle

Meer info: info@denatuurlijkekookschool.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-babbel 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

CREATIEF IN DE BIO-KEUKEN: KOEKJES

zaterdag 25 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

(H)EERLIJKE KOST

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. Het volledige aanbod vind je op www.weekvandesmaak.be. Dit is natuurlijk een niet te missen kans voor de Pallieterstad Lier om zijn culinaire troeven uit te spelen. En ook het PIME pikt hier graag op in om te verrassen met een minder gebruikelijke kijk op voedingsgewoontes. Op zaterdagmiddag 25 november kan je deelnemen aan een rondje (H)eerlijke kost. Je krijgt een rondleiding door de expo Straffe kost en maakt er kennis met eetculturen, voedselkilometers, eerlijke prijzen en milieuvriendelijke producten. Daarna mag je zelf aan de slag tijdens de sessie (H)eerlijk koken en knutsel je met biologische, eerlijke en seizoensgebonden producten een (h)eerlijke maaltijd in elkaar. En uiteraard kan je ook het resultaat proeven. Je doet zeker inspiratie op om je eigen keukencreaties te vernieuwen!

Plaats: PIME vzw, Mechelsesteenweg 365, 2500 Lier

Tijd: 14-16.30u

Meer info en inschrijven: uiterlijk voor 20 november, via 015/319511 of info@pime.provant.be

Prijs: € 6 per persoon, te storten op rekeningnummer 068-2157583-39 met vermelding 'naam + (H)eerlijke kost + 25/11'

SALON DES PRODUITS NATURELS ET DE LA VIE SAINE

zaterdag en zondag 25 en 26 november 2006

Wat: SYMBIOSE est un salon destiné au grand public, un salon informatif, une vitrine qui répond aux besoins et aux attentes actuelles et certainement dans les années à venir. Quelques sujets proposés: alimentations naturelle et biologique, vêtements et chaussures nature et bio, cosmétiques naturels, Eco et bio construction, végétarisme, ...

Waar: Ciney Expo, Rue du Marché Couvert, 5590 Ciney

Tijd: 10-19u

Meer info: www.cineyexpo.be



de Biotheek

Netknipsels #177

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

Algemeen - Naturopaths Recommend Organic Food for Detoxification of Cancer Cells

Many people are falling prey to cancer due to increased stress and strain induced lifestyle, and unhealthy eating habits, according to a study by National Academy of Naturopathy.

"The food taken in does not provide live atoms to the body cells. The cells are starved from nutrition and clogged with toxins called cellular constipation leading to mal-absorption and diseases. This in turn brings down immunity which invites host of illness and suffering," says Dr Hemalatha Murthy of the National Academy of Naturopathy.

"The right approach to treat is to adopt naturopathic principles, which emphasise on detoxification, relieving cellular constipation by providing live (organic) food. The live food has enzymes which act as catalyst for detoxification and absorption of nutrients," she adds.

Dr Steven A Rosenberg, who operated on former US President Ronald Reagan's colon cancer, had reportedly put him on diet therapy instead of chemo or radiotherapy that Dr Murthy recalls.

Although surgery has brought about a breakthrough in treating various ailments, disease prevention and health promotion areas have been neglected, deplores Dr Murthy.

In Cancer, where cells multiply uncontrollably, destroying healthy tissue and harming life, surgeries, radiation and chemotherapy are timely relief and not a complete treatment says Dr Murthy.

She says, with the basic understanding about Metastasis (the spread of cancer from its primary site to other parts), a fresh approach of comprehensive drugless therapy is needed. This complete treatment modality for cancer alone can have three-dimensional approach – preventive, curative and health promotion.

Organic matter has all these three aspects. Under Naturopathy, juices of certain vegetables and fruits are used as cancer fighting foods.

"Cabbage speeds up metabolism of oestrogen and is useful in Colon cancer. Carrot juice acts as an antidote to lung cancer," says Dr Murthy.

Beet juice rich in sodium, potassium, phosphorus, calcium, sulphur, chlorine, iodine, iron, copper, Vitamin B1, B2, B6 niacin is known to have cancer-curing powers.

Juice of citrus fruits like lemon, orange and grapefruit are used as anti-cancer compound. Spinach, lettuce and broccoli juice act as antioxidants.

Indian Gooseberry is a potent antitoxin for cancer cells, says Dr Murthy.

While, wheat bran decreases estrogens (also oestrogen's) in blood, wheat grass juice repair damaged cells in Leukemics.

A cancer patient is also advised to take fiber rich foods like bran, oats, barley, legumes, carrot, beet, turnip, leafy vegetables and cabbage.

On a daily basis, 100-150 gram fruits, 100-gram raw leafy vegetables, 1 fruit or 175-ml. fruit or vegetable juice would be an ideal nutritional meal.

Spirulina, a species of blue-green algae used in juices to boast their nutritional value, increases natural cancer fighting substances in body. Spirulina is 60 per cent all-vegetable protein, rich in beta-carotene, iron, vitamin B-12 and the rare essential fatty acid, GLA.



All these vegetables and fruit juices also inhibit the growth of cancer.

Various internal and external factors act as agents that promote cancer. "Awareness of carcinogens and various causative factors of internal and external environment are important and useful in prevention and treatment of Cancer," she says.

"Asbestos, plastic, leather, synthetic textile factories, aluminium vessel cooking, nuclear wastes, lead filled exhaust fumes of motor vehicle, nitrates, fertilizers, food colouring and chlorination are carcinogenic", says Dr. Murthy.

She further says, "Oral contraceptives - cause liver, uterus and breast cancer; Immuno-suppressant drugs - cause liver gall-bladder, lungs and skin cancers; excessive intake of fat increases risk of cancer of uterus, rectum, colon and stomach; alcohol, excessive caffeine – cause cancer of pancreas and urinary bladder".

Bron: www.organicconsumers.org, 02 / 11 / 2006

EU - Growth, Jobs and Sustainability

About 35 experts of the organic sector discussed about organic agriculture in the framework of the Lisbon Strategy for two days. Together with experts from the European Commission and researchers, the positions and experiences made with Rural Development programmes in the Member States were discussed regarding the targets "Growth, Jobs and Sustainability".

It was noticed that Rural Development programmes provided an important tool to realize the Lisbon Strategy in agriculture. To the participants, organic farming was an important factor to make the Lisbon Strategy successful.

The reports from the member states showed that, depending on the regional situation, organic farming could provide more employment on the farm, in processing, tourism and marketing. Organic farmers were more engaged in on-farming-processing and direct sales and were highly innovative. These facts created added value, consumer confidence and viable rural regions.

However, it was criticised that the implementation of organic farming measures throughout national Rural Development programmes was not obligatory. The positive relationship of the Lisbon Strategy and organic farming seemed to be affected, since there was still no recognition of the need to protect organic production against GMO contamination. If not all contamination could be avoided, the further development of organic farming would be limited. A further restriction was insufficient funding for research – innovation and development in organic production and rural development as well as viability of rural areas should be supported.

Francis Blake, president of the IFOAM EU Group, stated that organic farming delivered the objectives of the Lisbon Strategy and urged the Commission to use organic farming to its maximum advantage.

Bron: www.organic.info, 06 / 11 / 2006

NL - Eosta compenseert eigen CO2-uitstoot

Door de jaarlijkse aankoop van CO2 credits ten bate van investeringen in duurzame bos- en energieprojecten, compenseert de biologische groente- en fruithandel Eosta als eerste in de AGF-sector het negatieve effect van haar CO2-uitstoot op het klimaat. Op dit moment compenseert het bedrijf de CO2-uitstoot van de kantooractiviteiten en de zakelijke vervoersbewegingen per vliegtuig, auto en openbaar vervoer van alle medewerkers. Het doel is om ook het gehele ketenproces, vanaf teler tot aan consument, binnenkort CO2-



neutraal te verklaren.

Door bij te dragen aan concrete projecten gericht op bosaanplant en duurzame energie in ontwikkelingslanden, wordt klimaatverandering tegengegaan. Omdat gezonde producten, een gezonde aarde en gezonde mensen het uitgangspunt zijn van het ondernemersschap van Eosta, past klimaatneutraal ondernemen in de visie van het bedrijf.

De KlimaatNeutraal Groep biedt bedrijven de mogelijkheid bij te dragen aan een beter klimaat. De organisatie zet zich in om het klimaatprobleem tegen te gaan door het CO₂-evenwicht in de atmosfeer te herstellen. Omdat het onmogelijk is de CO₂-uitstoot volledig uit te bannen, biedt de KlimaatNeutraal Groep de mogelijkheid om de CO₂-uitstoot voor ondernemen te compenseren met klimaatprojecten. Deze projecten worden uitgevoerd door verschillende partners, wereldwijd, en worden door onafhankelijke organisaties gecontroleerd.

Bron: www.agriholland.nl, 07/11/2006

NL - Aanbod biologische producten in supermarkt daalt

Supermarkt Plus heeft de meeste biologische producten, terwijl Jumbo veel Fair Trade-producten aanbiedt. Uit de jaarlijkse EKO-telling van Milieudefensie en Solidaridad blijkt dat het aanbod van biologische producten in de supermarkten voor het tweede achtereenvolgende jaar is gedaald. Met gemiddeld 58 producten is zelfs het laagste punt in zeven jaar bereikt. Oorzaak hiervan is vooral de (opnieuw) forse daling van het aanbod bij Albert Heijn.

Marktleider Albert Heijn was twee jaar geleden nog koploper met gemiddeld 165 biologische producten nu zijn dat er nog maar 119. Ook Jan Linders, Deen, Hoogvliet en Golff laten een daling zien. Plus daarentegen laat een flinke stijging zien van gemiddeld 40 extra biologische producten per filiaal en komt daarmee op 151 producten per filiaal. De EKO-Award 2006 gaat naar de Plus aan de Arnhemseweg in Amersfoort. Deze winkel heeft maar liefst 863 biologische producten in het assortiment. Het is voor het eerst dat een filiaal in de buurt komt van het aanbod van de voorlopers in de landen om ons heen, waar supermarkten met rond de duizend biologische producten gewoon zijn.

Bron: Milieudefensie en Solidaridad, geknipt uit www.biofoodonline.nl, 07/11/2006

NL - Wessanen profiteert niet van groei natuurvoeding

Het herstel bij Wessanen blijft uiterst moeizaam verlopen. Het bedrijf, eigenaar van ondermeer natuurvoedingsgroothandel Natudis, het Amerikaanse Tree of life en de merken Zonnatura en Beckers, zag z'n omzet in het derde kwartaal dalen van € 400 miljoen naar € 367 miljoen. Voor de tweede maal dit jaar is de omzetverwachtingen voor heel 2006 verlaagd. De winst stond ook onder druk. De nettowinst daalde in het afgelopen kwartaal van € 6 miljoen naar € 5,8 miljoen. Het grootste knelpunt zit vooral bij de Noord-Amerikaanse distributieactiviteiten, zo bleek uit de cijfers over het derde kwartaal. Daar daalde de omzet van € 231,6 miljoen naar € 196,7 miljoen. Wessanen meldt dat herstel in het verschiet ligt door het binnenhalen van nieuwe distributiecontracten die vanaf 2007 gaan meetellen. Verder toont het bedrijf zich tevreden met de resultaten van de eigen merken. De omzetsdaling van Wessanen is opmerkelijk vanwege de sterke groei in de gezonde natuurvoedingstak die in de belangrijkste markten (VS, Duitsland, Engeland en Frankrijk) varieert van 10 tot 30%. Ook de omzetsijging in biologische producten in Nederland telt het eerste half jaar ruim 6%. zie ook: www.wessanen.com

Bron: www.biofoodonline.nl, 07/11/2006



NL - Provalor wint Food Valley Award 2006 voor bio-sap uit reststromen

Een combinatie van marktkansen en beschikbaarheid van reststromen van biologische groenten levert een top 3 op voor interessante biologische (gemengde) groentesappen. Wortelsap, rode bietensap en gemengde groentesappen bieden het meeste perspectief voor het ontwikkelen van een keten van reststroom tot sap. Provalor B.V. uit Vijfhuizen timmert met dit perspectief inmiddels volop aan de weg. Begin oktober leidde dit tot het winnen van de prestigieuze 'Food Valley Award 2006'.

'Uitblinken in de opwaardering van de afvalstroom tot een goed verkoopbaar product' en 'een grote bijdrage leveren op economisch, ecologisch en maatschappelijk gebied' waren voor de jury doorslaggevend.

In verschillende schakels (teler, detailhandel, industriële verwerkers) van de bedrijfskolom van biologische groenten en aardappelen komen reststromen vrij. Op dit moment worden deze reststromen voornamelijk geleverd aan de veevoerketen of gecomposteerd. Dit is een economisch marginale toepassing die bovendien veel transportbewegingen veroorzaakt. Concreet praten we bijvoorbeeld over 1200 ton restproduct van peen en 550 ton restproduct van rode bieten.

Met name vanuit de Duitse markt is interesse getoond voor de verwerking van biologische reststromen tot biologische groentesappen en zo mogelijk natuurlijke kleurstoffen. Dit biedt economische perspectieven voor de gehele biologische groentesector en kan bijdragen aan de doelstellingen van LNV om 5% marktaandeel biologisch te realiseren in de consumentenbestedingen aan voeding in 2007.

De bovenstaand beschreven ketenontwikkeling waarin groentereststromen uit de biologische sector gebruikt worden voor de productie van hoogwaardige biologische groentesappen en mogelijk natuurlijke kleurstoffen is een samenwerkingsproject van o.a. Praktijkonderzoek Plant & Omgeving B.V. (PPO), onderdeel van Wageningen UR, HAS Kennis Transfer, Provalor en Green Organics. Het project is mede mogelijk gemaakt door het co-innovatieprogramma 'Biologische afzetketens', dat gefinancierd wordt door het ministerie van LNV.

Bron: www.biofoodonline.nl, 07/11/2006

NL - Zijn biologische producten veiliger?

Afgelopen jaren heeft Rikilt van Wageningen UR samen met Louis Bolk Instituut e.a. gekeken naar verschillen in voedselveiligheid tussen biologisch en gangbaar geproduceerd voedsel. Het onderzoek toont wel verschillen, maar kan geen duidelijk verband leggen met de productiemethode. Daarom pleit de Voedsel Waren Autoriteit (VWA) voor een lange termijn monitoring van contaminanten en schadelijke micro-organismen in biologische producten. Dit gebeurt voor gangbare producten.

Schimmelstoxines

In tarwe zijn de fusariumtoxines gemeten. De hoeveelheden lijken echter meer samen te hangen met de weersomstandigheden tijdens de teelt dan met de productiemethode.

Nitraat

Metingen in sla gaven lagere gehalten in biologische kropsla uit de vollegrond. Ijsbergsla uit de vollegrond en kassla vertoonden geen verschillen. In enkele gevallen werd de nitraatnorm overschreden. In winterpeen (B-C peen) lag het nitraatgehalte in biologisch peen gemiddeld hoger dan in gangbaar. De niveaus vormen geen risico voor de consument. Wortels bestemd voor de babyvoeding, waar een norm van 200 mg per kg droge stof geldt, bleven wel onder de norm.

Micro-organismen



Salmonella werd op biologische varkensbedrijven weinig aangetroffen, maar Campylobacter wel. Ook biologische kippen zijn vaker besmet met Campylobacter dan met Salmonella. Pathogene E-coli 0157 kwam zowel bij rundvee uit de biologische als gangbare veehouderij voor. Volgens de vooronderstelling beïnvloedt de aard van het voer de aanwezigheid van Salmonella. Dit lijkt bij Campylobacter en E-coli 0157 niet het geval.

Antibioticaresistentie

Zoals verwacht is de totale antibioticaresistentie in de biologische sector lager dan die in de gangbare. Dit komt door een lagere selectiedruk in de biologische veehouderij.

Risico's

Op basis van de resultaten blijkt dat biologische producten geen extra risico's met zich meebrengen in vergelijking tot gangbaar geteelde en verwerkte producten. Omgekeerd, dus dat biologische producten minder risico's geven, blijkt niet uit dit onderzoek.

Meer informatie: Voedsel Waren Autoriteit, kenmerk VWA/2006/BuR/151104 en Monitoring contaminanten in biologische en gangbare producten (RIKILT 2006.002) en EKOLAND 10 2006

Bron: www.biokennis.nl, 07/11/2006

NL - Nieuw project: geneeskrachtige planten als alternatief voor antibiotica

Op 18 oktober zijn de contracten getekend voor project Fyto-V. Dit project, waarbij o.a. de universiteit van Wageningen is betrokken, wil de mogelijkheden voor de inzet van geneeskrachtige planten (fytotherapie) in de veehouderij in kaart brengen. Hiermee wordt gezocht naar alternatieven voor antibiotica, zowel in de biologische als de gangbare landbouw. Kennisnetwerk Bioconnect, dat wordt gecoördineerd door Biologica, heeft de aanzet gegeven tot het project.

PERSBERICHT Opgesteld door Biologica, RIKILT en de Nederlandse Vereniging voor Fytotherapie

Dringend behoefte aan alternatieven voor Antibiotica

Op 18 oktober heeft het RIKILT, het Wageningse Instituut voor Voedselveiligheid, een contract afgesloten met het ministerie van LNV voor het project Fyto-V. Dit project moet de toepassing van geneeskrachtige planten in voeders, voederadditieven en fytotherapeutische geneesmiddelen in de veehouderij dichterbij brengen. Er zijn te weinig plantaardige middelen beschikbaar waarvan de werkzaamheid degelijk is onderbouwd. Dit project is geagendeerd door de biologische veehouders in het kennisnetwerk Bioconnect.

De Europese regelgeving voor biologische landbouw schrijft voor dat alleen "chemisch gesynthetiseerde allopathische geneesmiddelen" (o.a. antibiotica) gebruikt mogen worden als er geen werkzaam alternatief middel beschikbaar is. Biologische veehouders proberen in eerste instantie via preventieve (management)maatregelen te voorkomen dat hun dieren ziek worden. Gebeurt dat toch dan gebruikt men bij voorkeur natuurproducten. Echter het blijkt dat de werking van deze producten te wisselend is en matig onderbouwd. Hierdoor vallen biologische veehouders vaak terug op antibiotica en andere reguliere diergeneesmiddelen, hetgeen ongewenst is.

Voor ook de gangbare veehouderij is het van groot belang op verantwoorde wijze met medicijnen om te gaan. Door antibioticagebruik in de veehouderij bestaat het risico van resistentievorming. Recent bleek dat het antibioticagebruik in de totale Nederlandse veehouderij in 2005 is toegenomen met 12%. Minister Veerman uitte hierover zijn zorgen (zie ook het FIDIN rapport hierover op www.fidin.nl).



Projectaanpak Fyto-V In het project wordt gestart met een brede internationale inventarisatie van fytotherapeutica die gebruikt kunnen worden om veelvoorkomende aandoeningen bij melkvee, varkens en (leg)pluimvee te voorkomen en/of te behandelen. Met de meest kansrijke middelen wordt in Nederland onderzoek opgestart. Zo nodig worden de producten chemisch gekarakteriseerd en wordt de werkzaamheid gecontroleerd in laboratoria. Daarna komen praktijkstudies aan bod. Ook wordt de wetgeving in Nederland en Europa op dit terrein onder de loep genomen om te komen tot een advies voor betere regelgeving. Het ministerie van LNV heeft € 500.000,- beschikbaar gesteld.

Reacties Maurits Steverink, kennismanager van Bioconnect, verklaart: "Er is grote behoefte aan alternatieven en dit vakgebied staat nog maar aan het begin van zijn ontwikkeling. Eigenlijk onbegrijpelijk. Met dit project hebben we de mogelijkheid om fytotherapie in Nederland echt op de kaart te zetten en een flinke start te maken."

Kees Beukelman, voorzitter van de NVF, zegt: "Vanuit onze doelstelling, het bevorderen van wetenschappelijk onderzoek naar fytotherapie, kan ik dit project alleen maar toejuichen. De sectoren van humane en diergezondheidszorg moeten allebei kritisch kijken naar het aanbod en het kaf van het koren zien te scheiden."

Uitvoerders van het project zijn:

- Het RIKILT-Instituut voor Voedselveiligheid, onderdeel van Wageningen UR
 - Het Instituut voor Etnobotanie en Zoöfarmacognosie (IEZ)
 - Het bureau van de Nederlandse Vereniging voor Fytotherapie (NVF)
 - De Afdeling Veterinaire Farmacologie en Toxicologie / Faculteit Diergeneeskunde
- PhytoGeniX / Faculteit Farmaceutische Wetenschappen van de Universiteit van Utrecht
 - De Animal Science Group (ASG), onderdeel van Wageningen UR
- Het Louis Bolk Instituut uit Driebergen
 - Kennisnetwerk Bioconnect (www.biologica.nl/bioconnect)

Bron: www.biologica.nl, 02/11/2006

FR - Franse biologische markt groeit jaarlijks 9,5 pct

De Franse markt voor biologische voedingsproducten groeit sinds de eeuwwisseling met gemiddeld 9,5 procent per jaar. Dat is bijna drie keer zoveel als de verkopen van alle voedingsproducten, aldus de organisatie voor biologische voeding l'Agence Bio bij de opening van de biologische beurs Salon Marjolaine in Parijs. Dat staat te lezen in het Agrarisch Dagblad.

Vorig jaar werd in Frankrijk voor 1,6 miljard euro aan biologische voedingsmiddelen verkocht. Koploper zijn de zuivelproducten met 326 miljoen euro, gevolgd door groenten en fruit met 264 miljoen euro. Daarna komen brood en meel (190 mio euro), wijn en andere alcoholische dranken (189 mio euro) en vlees en gevogelte (179 mio euro).

Volgens l'Agence Bio is de toename grotendeels te danken aan het snel toenemende aanbod bij de supermarkten. Die zijn goed voor bijna 40 procent van de verkopen. De rest wordt via speciaalzaken, markten of rechtstreeks via de boer of tuinder aan de man gebracht. De keten van speciale winkels Biocoop, die 10 procent van de markt in handen heeft, opent ongeveer 40 nieuwe zaken per jaar. "Maar we krijgen jaarlijks wel 400 tot 500 aanvragen binnen", aldus de winkelketen.

Bron: www.vilt.be, 03/11/2006



D - Biologische landbouw wordt in Duitsland niet bovenmatig gesubsidieerd

De subsidiëring van de biologische landbouw in Duitsland steekt niet uit boven andere subsidiebudgetten in de landbouwsector, noch wordt de biolandbouw in vergelijking met andere EU-lidstaten meer dan gemiddeld ondersteund. Dat blijkt uit een studie die aan het Instituut voor Bedrijfseconomie van de Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) in Braunschweig werd uitgewerkt en nu gepubliceerd werd.

Door de in de studie uitgevoerde analyses wordt duidelijk dat de subsidies voor biolandbouw en vooral de perceelgerelateerde biopremie voor de meeste biolandbouwers een belangrijke plaats innemen. In 2004 werd er in Duitsland haast 120 miljoen euro uit middelen van de Europese Unie, de bond en de deelstaten besteed aan de perceelgerelateerde subsidiëring van biolandbouw. De studie geeft volgens de makers voor het eerst een uitgebreid overzicht van de door bond en deelstaten getroffen maatregelen voor de uitbreiding van de biolandbouw en plaatst de Duitse activiteiten in een internationaal perspectief. Bij de onderzochte subsidiëringinstrumenten wordt een onderscheid gemaakt tussen maatregelen voor de basisproductie, de verwerking en vermarkting, de consumptie buiten huis, de consumentencommunicatie en afdelingsoverkoepelende maatregelen zoals onderzoek en ontwikkeling. Bekeken wordt de periode van 1996 tot 2004, in enkele sectoren tot 2005 en 2006. Volgens de studie werd in de laatste 10 jaar een toenemend breder scala aan maatregelen getroffen. Door het in 2002 ingevoerde federale programma Biologische Landbouw zijn er vooral in de sectoren consumenteninformatie en onderzoekssubsidiëring sterke bijkomende impulsen gegeven.

Bron: Maandberichten uit Berlijn, Landbouwrapport, oktober 2006

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

De kwaliteit van biogroenten 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: Maandberichten uit Berlijn, Landbouwraad, oktober 2006

GB – Grootdistributie oefent druk uit op certificeringsinstanties voor biol. landbouw

- Instellingen die certificaten voor biologische producten uitreiken komen onder druk te staan van supermarkten.
- Sommige instellingen bezwijken onder de druk en versoepelen hun normen.
- De Soil Association weerlegt deze beschuldigingen terwijl het onder vuur ligt voor het labelen van biologisch gekweekte zalm.

De BBC kon een vertrouwelijke studie inkijken die werd uitgevoerd op vraag van de Soil Association (eerste organisatie in Groot-Brittannië die certificaten voor biologische landbouwproducten uitreikt). Deze studie toont de verschillen aan tussen de principes van de instelling en de criteria die ze hanteert. De reden? De druk die de supermarkten uitoefenen op de controle-instanties. De doelstelling? De biologische voedingsindustrie maximaal exploiteren. Deze informatie, gepubliceerd door The Guardian, werd naderhand bevestigd.

De supermarkten ontkennen echter dat ze druk uitoefenen. En dat zelfs nadat Sir Terry Leahy, algemeen directeur van Tesco, de grootste supermarktketen in Groot-Brittannië, er onlangs bij de Engelse biolandbouw nog op aandrang om zich “professioneler” op te stellen. Volgens hem kunnen de Engelse producenten van bioproducten de vraag niet volgen, waardoor de supermarkten genoodzaakt zijn tot 70% van de biologisch gelabelde producten in te voeren.

Voor Lawrence Woodward, voormalig voorzitter van het comité dat de normen vastlegt van de Soil Association, is de versoepeling van de normen merkbaar in het grote aantal afwijkingen waardoor landbouwers de licentie van biologische producent bemachtigen zonder in orde te zijn met de regels. Ter illustratie citeert hij de verkoop van biokippen uit kwekerijen van 2.000 dieren, “terwijl de Soil Association aanraadt het aantal tot 500 te beperken”.

Antwoord van de directeur van de organisatie, Patrick Holden: “We hebben een aanzienlijk marktaandeel verloren want, in tegenstelling tot andere certificerende organisaties in Groot-Brittannië, handhaven wij onze criteria wel.” Holden legt uit dat “ten gevolge van een derogatie van de Europese Unie, zelfs kippenfokkerijen met tot 9.000 kippen een certificaat bemachtigen”.

“Bio”-zalmkwekerijen?

De vlam sloeg pas echt in de pan door de recente beslissing om gekweekte zalm als “biologisch” te labelen, terwijl puristen enkel wilde vis als biologisch aanzien. De directeur van de organisatie, Patrick Holden, verdedigt de beslissing door te stellen dat “het belangrijk is een evenwicht te vinden tussen het ideale systeem, zijnde wilde vis, en een systeem dat volgens de principes van duurzame visteelt werkt en dat de hoeveelheid kan leveren die gevraagd wordt.”

Meer info: Soil Association

Bron: www.alterbusinessnews, 31/10/2006

CZ - Czech organic product of the year

In the course of the yearly “Czech Organic Month September”, several products were awarded. The foundation “Nadace Partnerství” and the association Pro-Bio awarded the first prize to a curdled milk product of the creamery “Mlékárny Valašské Meziříčí” that appeared only recently on the Czech organic market.



The producer received a cheque for 20,000 koruny (about 780 €). Apart from the curdled milk product that won the first prize for its flavour, its good availability in all parts of the country – it is sold by supermarkets as well as by organic food shops – and its practical wrapping (carton), the following products were awarded as well: organic eggs of two different producers, a desert that has to be mixed (consisting of buckwheat) and a mix of bulgur wheat groats with red lentils to be cooked.

As only a small number of Czech producers have been engaged in the field of organic food production so far, a large part of the eco-products sold in the Czech Republic are imported from abroad. Tomáš Růžička of “Nadace Partnerství” points out: “For this reason, we try to support and highlight Czech eco-products of a high quality by awarding prizes to them. By doing so, we aim at inspiring other producers.” Moreover, the title “organic producer of the year” can help the producers to promote and sell their products.

Bron: www.organic-market.info, 08/11/2006

Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be <<http://www.biotheek.be>> U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be.

Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Dominique Joos en Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1900 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

Aanmelden kan via de website: surf naar <http://bioforum.combell.net/biotheekbe> [www/form_netknipsels.aspx](http://www.form_netknipsels.aspx) of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

Oude nummers kun je nalezen op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106> , onder `archief`.