



## Biotheek Netknipsels #178 – 16 november 2006

Deze week is een ode aan de smaak. Lekker eten en drinken laat de Vlamingen niet onbewogen en dat verwondert niemand. We verkozen niet toevallig 'goesting' als het mooiste Nederlandse woord. Ga dus met je natuur mee en proef van bio. Er is keuze zat.

Dominique Joos  
Redacteur de Biotheek

---

In dit nummer:

### NATIONAAL

**Leer koken tijdens de Week van de Smaak**  
**Steve Stevaert lust er wel soep van!**  
**Red het klimaat: eet bio!**  
**Des repas de produits bio pour les ecoles de Champagne-Ardenne**  
**Uw bioagenda**

### INTERNATIONAAL

**EU - New Organic EU Regulation not mature enough**  
**EU - Oproep aan Lidl voor verse voeding zonder pesticiden**  
**EU - Europeanen raken pesticiden in hun eten zat**  
**Modène, rencontre mondiale du bio en 2008**  
**IFOAM: des antennes en Afrique**  
**NL - Minder biologische bedrijven maar hogere omzet**  
**NL - Meer smakvolle rassen telen**  
**NL - Verzadigend voer verbetert slachtkwaliteit van biologische vleesvarkens**  
**NL - Biologische producenten onderzoeken toegevoegde waarde verpakking**  
**NL - Eerste biologische kalverhouderij in Nederland**  
**NL - 'Biosector zal water bij de wijn moeten doen wil ze een groter publiek bereiken'**  
**GB - Organic, not GM, is "likely future for Britain" says Blair**  
**GB - Bonne croissance du C.A. pour les produits bio en Grande-Bretagne**  
**SP - Nouvelle bourse internationale sur internet pour produits bio**  
**IT - Bioera lance le café-bar "gelosia"**  
**ZW - Nieuw biocentrum gepland in Zwitserland**  
**DM - Krapte Deense biomarkt**  
**VS - Elections could move congress toward organic and sustainable policies**  
**VS - For Thanksgiving buy local and organic**  
**VS - "The Meatrix 2.5"**



## NATIONAAL

### Leer koken tijdens de Week van de Smaak

In verschillende biowinkels kan je tijdens de Week van de Smaak terecht voor een kookworkshop onder leiding van ervaren lesgevers of van gerenommeerde chef-koks. Van de keuken van 1001 nacht over toveren met tofu tot een biologisch feestmenu.

In Sint-Niklaas (De Wase Raap) word je ingewijd in de keuken van 1001 nacht en maak je kennis met Japans raffinement. In Sint-Martens-Latem (Today) en Zottegem (Today) leer je glutenvrij brood bakken. In Leuven (De Karwij) klinken alleen de titels al overheerlijk: Het zout naast de pinguïn, Heerlijk herfstig, Zilte zeegroenten en Toveren met tofu. Meer informatie vind je in de kalender.

#### Biologisch feesten met chef-koks

Biofresh Partner biedt je via haar winkelwerking de mogelijkheid om onder leiding van gerenommeerde koks een biologisch feestmenu te leren bereiden en ter plekke te degusteren. In Brugge leidt Frederik Hoorne (pdf - 152KB), winnaar van de Laurent-Perrier-Prijs voor jong talent en sous-chef in restaurant Aneth, een workshop. In Antwerpen neemt chef-kok Tom Fluit (pdf - 127KB) van Dock's Café het voortouw.

In Brugge kan je terecht op 22 november om 20u in het auditorium Ter Groene Poorte. Deelname kost 20€, recepten en pakket met bioproducten inbegrepen. Inschrijven kan tot 17 november. In Antwerpen vindt de workshop plaats op 23 november in auditorium Stella Maris, Stella Marisstraat 2 in Merksem. Aan de workshop gaat een aperitief vooraf. Deelname in de prijs kost 25 € en inschrijven kan tot 20 november. Meer informatie krijg je van Conny De Smedt, 0496 503 102.

#### Proeverijen allerhande

In heel wat winkels kan je tijdens de Week van de Smaak terecht voor een gratis kom biosoep en voor tal van andere proeverijen en degustaties. Laat je verleiden en proef bio tijdens de Week van de Smaak.

Het volledige bioprogramma tijdens De Week van de Smaak vindt u op [www.biotheek.be](http://www.biotheek.be)

Het volledige programma van De Week van de Smaak leest u op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be)

Bron: De Biotheek, 16/11/2006

### Steve Stevaert lust er wel soep van!

Op zaterdag 25 november om 11u geeft Steve Stevaert de aftrap voor een reuzesoepbedeling op de Grote Markt van Hasselt. In het kader van de Week van de Smaak kan iedereen gratis proeven van de favoriete biopompoensoep van Stevaert.

Steve Stevaert bezorgde zijn favoriete recept voor biologische pompoensoep aan de leerlingen van de hotelschool in Hasselt. Zij bereiden op 25 november duizend liter soep die vanaf 11u gratis wordt uitgedeeld.

#### Bio, mijn natuur

Deze actie maakt deel uit van de campagne 'Bio, mijn natuur', waarin bekende Vlamingen bekennen 'straf spul' te nemen. Deze campagne is opgezet door het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM), met steun van de Vlaamse overheid (Landbouw en Visserij) en de



Europese Unie. Hiermee wil VLAM de Vlamingen aanzetten om gezond en lekker te koken met biologische producten.

#### Proeven met Steve

Steve Stevaert was bereid zijn favoriete recept nu al prijs te geven, zodat je thuis al even kan voorproeven. Tijdens de Week van de Smaak, die loopt van 16 tot 25 november, kan je ook in andere natuurvoedingswinkels terecht voor gratis biosoep en andere lekkernijen.

#### Limburgse biopompoensoep van Stevaert (4 personen)

- 600 gram pompoen
- 2 appels (Jonagold of Boskoop)
- 2 uien
- 1 liter groentebouillon
- currypoeder
- boter
- peper en zout

Snijd de pompoen, de appels en de uien in kleine stukjes en stoof ze in een klontje boter en één theelepel currypoeder. Voeg de groentebouillon toe en kruid met peper en zout. Werk af met peterselie en / of broodkorstjes.

Bron: VLAM, 14 / 11 / 2006

---

### Red het klimaat: eet bio!

Margaretha Guidone (50) zal vandaag de twaalfde VN-Klimaatconferentie in Nairobi toespreken. Deze 'gewone huisvrouw' uit Kapellen lokte eerst in eigen land tientallen politici naar de klimaatfilm van Al Gore. Behalve politici roept ze ook ouders op om hun steentje bij te dragen om de aarde en het klimaat te beschermen. Lokale, seizoensgebonden, biologische producten eten helpt daarbij.

De film *An Inconvenient Truth* greep Margaretha Guidone aan en ze nam de vraag van Al Gore om politici aan te spreken meteen ter harte. "Als moeder ben ik bezorgd om de toekomst van mijn kinderen", zegt Margaretha. Daarom doet ze zelf ook een aardige duit in het zakje. Zo eet ze al jaren biologisch, heeft geen auto meer en zet de verwarming lager. Ze hoopt dat ook andere ouders, net als politici, hun bijdrage willen leveren om de opwarming van de aarde tegen te gaan.

#### Bespaar zelf een ton broeikasgas

Ook de Vlaamse overheid roept ons deze dagen op om zelf een ton broeikasgas te besparen. "Als alle Vlamingen tot 2012 jaarlijks een ton CO2 besparen, komen we aan een kwart van de inspanning die België moet leveren in de Kyoto-periode", aldus de overheid. Lokale, seizoensgebonden, biologische producten eten helpt daarbij. Niet alleen wat Kyoto-winst betreft, maar ook op het vlak van milieukosten. In 2005 becijferden de Britse onderzoekers Jules Pretty en Tim Lang van respectievelijk de Essex en de City Universiteit dat er in het Verenigd koninkrijk ruim 6 miljard euro milieukosten bespaard kunnen worden, mochten alle Britten kiezen voor biologische voeding, die in hun nabije omgeving is geteeld en die ze te voet, per fiets of met de bus gaan kopen. De grootste bijdrage aan deze besparing levert lokale productie en consumptie van voeding. De biosector ijvert al jaren voor de korte keten, seizoensgroenten, lokale diversiteit, betere smaak en minder voedselkilometers. Kortom, red het klimaat: eet bio!



Bron: De Biotheek, 15/11/2006

## Des repas de produits bio pour les ecoles de Champagne-Ardenne

La municipalité de Charleville-Mézières, en partenariat avec la FRAB, servira le 3ème repas de produits biologiques de ce début d'année scolaire, jeudi 16 novembre prochain. Ce repas concernera quelques 2500 personnes : les enfants des écoles maternelles et élémentaires de la ville, ainsi que les personnes âgées en foyer ou à domicile.

Depuis plusieurs mois, les producteurs biologiques travaillent à la mise en forme d'un projet régional de développement de la restauration biologique. Un de leurs objectifs est d'accompagner les repas de produits biologiques. Ainsi, les producteurs seront présents mercredi 15 novembre à l'Ecole Flandres, dans le cadre de la journée " droit à la santé ". Accompagnés d'Aurélien RENARD, animatrice de leur association départementale Agrobio Ardennes, ils seront à la disposition des petits et des grands. L'objectif de cette journée : expliquer leur travail de producteur biologique, et les impacts positifs tant sur la santé des hommes, que celle des animaux, des plantes, de la terre, de l'eau et de l'air !

Contact: m.chastenet@biochampagneardenne.org

Bron: Du Sol à la Table 113, 10/11/2006

## Kempenaar gaat landbouwproject begeleiden in Brazilië

In de woning van de 59-jarige Louis Wellens in Meer wordt volop ingepakt. Op 26 november stapt de pas gepensioneerd leerkracht op het vliegtuig naar Brazilië. Hij gaat er definitief wonen om voor 'Leraars zonder grenzen' een landbouwproject te begeleiden.

Louis Wellens is sinds 1 oktober met prepensioen en met zijn verhuis naar Brazilië zet hij geen stap in het onbekende. „Ik kom al acht jaar in Brazilië en heb er mijn echtgenote leren kennen. We gaan wonen nabij de stad Chapeco in het zuiden van het land. Samen met een plaatselijke organisatie ga ik de lokale boeren begeleiden bij het biologisch telen. De bedoeling is om er proeftuinen aan te leggen die als demonstratieplaats gebruikt worden. Ook hopen we in de toekomst een leslokaal te bouwen. De vrouwen verkopen de groenten en fruit op de markt, maar de begeleiding daarvoor ontbreekt. In feite hebben de mensen er alles, behalve geld. Als ze een kledingstuk willen kopen dan doen ze dat op afbetaling. Door me als vrijwilliger voor de Braziliaanse boeren in te zetten, hoop ik te kunnen bijdragen aan de millenniumdoelstellingen." Om dat alles te realiseren, probeert Louis via enkele substanties geld en goederen in te zamelen. „Ik heb bij het stadsbestuur van Hoogstraten een subsidie-aanvraag ingediend en ook bij de ontwikkelingsraad van mijn geboortedorp Vosselaar. Via een organisatie heb ik boeken over landbouw gekregen om mee te nemen. Het is ook handig dat ik op 'Leraars zonder grenzen' kan terugvallen als het nodig is. Tegen mijn echtgenote heb ik steeds gezegd dat ik naar Brazilië wil, maar niet om in een hangmat te gaan liggen." (ram)

Wie het project van Louis wil steunen, kan dat doen via het rekeningnummer 743-0187178-79.

Bron: Het Nieuwsblad, 16/11/2006

## 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](http://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](mailto:info@archeduc.be) of [www.archeduc.be](http://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 buurtmoestuinen 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](mailto: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](mailto:info@wijnfolie.be) of [www.wijnfolie.be](http://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](mailto: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](mailto:wijngaardhof@skynet.be) of [www.wijngaardhof-biogroenten.be](http://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](mailto:info@archeduc.be) of [www.archeduc.be](http://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](http://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](mailto:wijngaardhof@skynet.be) of [www.wijngaardhof-biogroenten.be](http://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](http://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](mailto: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](http://www.cineyexpo.be)

## **KOOKCURSUS ECOLOGISCHE VOEDING**

*maandagen 27 november, 4, 11 en 18 december 2006*

Wat: Een ecologische maaltijd staat borg voor gezond en milieuvriendelijk eten. Je kiest voor veel verse groenten en fruit van het seizoen, en liefst van biologische teelt. Als je al eens exotische producten koopt, dan zijn die van eerlijke handel.

Hoe je een ecologische maaltijd bereidt met eenvoudige ingedriënten, kan je leren tijdens deze kookcursus. Naast heel wat praktische tips krijg je ook informatie over de principes van ecologische voeding. Een kok staat klaar om je zijn ervaring met ecologisch koken door te geven. Succes verzekerd bij familie en vrienden!

Waar: CC Strombeek, Gemeenteplein, 1853 Grimbergen

Tijd: 18u30-22u

Prijs: 48 euro (over te maken op rkn 001-4088276-93 met vermelding van de cursus en je naam)

Meer info en inschrijven: Arch'educ, Stationsstraat 70, 1730 Asse, T 02/4545401, [info@archeduc.be](mailto:info@archeduc.be) of [www.archeduc.be](http://www.archeduc.be)

## **KOKERELLO**

*vrijdag 1, zaterdag 2 en zondag 3 december 2006*

Wat: driedaags culinair festijn voor kookliefhebbers en lekkerbekken. Met kookdemonstraties, proeverijen, cateringpunten, enz. Ook de Biotheek zal er aanwezig zijn om te verzekeren dat de bezoekers ook de smaak van bio kunnen proeven

Waar: Flanders Expo, Gent

Tijd: 10-18u

Meer info: [www.kokerello.be](http://www.kokerello.be)

Bron: de biotheek



## INTERNATIONAAL

### EU - New Organic EU Regulation not mature enough

The IFOAM EU Group urges the EU institutions that there is still much work to do on the revision proposal for a new Organic EU Regulation as it is still not mature enough. The latest text (1) has progressed since the original proposal but there are still issues and concerns that will cause significant problems. This was the main message the IFOAM EU Group delegation brought to Agriculture Commissioner Fischer Boel at a meeting today.

The delegation emphasised the major problems which would hamper the private sector from playing the crucial role in developing organic farming in the EU. In addition, there are a number of technical shortcomings that, if not resolved, will cause unintended disfunction.

"We share the European institutions' aims that the new organic regulation will enable a successful organic sector. This must happen without creating additional bureaucracy, but we fear the proposal does not deliver this", said Francis Blake, president of the IFOAM EU Group. "Under the flag of the Lisbon strategy the EU wants to strengthen innovation, competitiveness and wants to simplify EU legislation. As it is now, the new Regulation contradicts this."

Private standards and logos are named as "trade barriers" in the explanatory memorandum of the proposal. This is wrong – they do not prevent trade, rather they stimulate demand. The private label programmes are the main driving force in developing a dynamic and competitive organic sector. Only they provide the innovation and leadership in organic standards development and marketing – this can never happen at the pan-European level.

The IFOAM EU Group urges the Commission and the Finnish Presidency to give the necessary time to achieve a quality regulation (2). The priority must be to ensure a successful future development of organic farming.

More information: IFOAM EU Group office Brussels, Marco Schlueter, [info@ifoam-eu.org](mailto:info@ifoam-eu.org), 0032 –2–7352797

(1) Latest compromise paper of the Finnish Presidency:

[http://www.ifoam.org/about\\_ifoam/around\\_world/eu\\_group/PDF\\_Revision\\_Organic/Compromispaper\\_FIN\\_25.10.2006.pdf](http://www.ifoam.org/about_ifoam/around_world/eu_group/PDF_Revision_Organic/Compromispaper_FIN_25.10.2006.pdf)

(2) The Finnish EU Presidency and the European Commission aim to finalise the discussion on this regulation by the end of the year based on a compromise paper the Finnish Presidency sent on 25th October to Member States. This week there will be trilateral talks with member States before the Council will discuss the issue on its November meeting.

Bron: Ifoam EU Group, 13/11/2006

### EU - Oproep aan Lidl voor verse voeding zonder pesticiden

18 NGO's uit 14 verschillende Europese Lidstaten roepen Lidl op om in al haar filialen maatregelen te treffen tegen pesticidenresten op verse voedingswaren. Bovendien vragen ze Lidl om biologische en fair trade producten in de rekken te plaatsen. Geen onmogelijke opgave want Lidl Duitsland heeft de stap al gewaagd. "Wat Lidl Duitsland kan, kan ook in de andere Europese Lidl vestigingen" stellen ook IEW en BBL, die de vraag hebben voorgelegd aan de Belgische afdeling van Lidl. Dat in België over het algemeen nog veel werk aan de winkel is op dit vlak blijkt uit de recentste resultaten van de metingen van het Federaal Voedselagentschap (FAVV). Het FAVV onderzocht 1322 stuks groenten en fruit. 55,9 % daarvan bevat pesticidenresidu's. Gemiddeld 7,9 % bevat zelfs concentraties die hoger zijn dan toegelaten.

Meer info: Esmeralda Borgo, [esmeralda.borgo@bblv.be](mailto:esmeralda.borgo@bblv.be)



Bron: Beleidsb@BBEL, 10/11/2006

## EU - Europeanen raken pesticiden in hun eten zat

Drie rapporten tegelijk. De Europese Unie presenteert het onderzoek naar gifresten in fruit en groenten. Grove conclusie: er zitten teveel restjes pesticiden in ons voedsel, vooral in aardbeien, sla en op appels. Dan blijkt ook dat 63 procent van de Europeanen bezorgd is over deze gifresten. En tenslotte is in Engeland een toekomstvoorspelling uitgekomen waarin staat dat de groei van biologisch voedsel in het Verenigd Koninkrijk met 69 procent zal stijgen in de periode 2005 tot 2010. P+ presenteert de PDF met het grote gifrestenonderzoek van Europa, met daarin een gedetailleerd overzicht van alle giften die in ons dagelijks voedsel zitten. Zelfs in babyvoedsel...

Geef ons heden ons dagelijks brood... We beginnen met het grote onderzoek naar gifresiduen van de Europese Unie, dat eind vorige week uitkwam. Er is een toename te zien van de hoeveelheid verschillende gifstoffen, ook al blijven die onder de Europese norm. Uit het onderzoek van de EU blijkt zelfs dat 2,7 procent van de potjes babyvoeding al gifresten bevat, boven de wettelijk toegestane hoeveelheid. Zo lopen de allerjongsten kans om een achttvoudige hoeveelheid methamidophos binnen te krijgen, als ze vaak sla krijgen. Dat is een insecticide die niet heel erg goed is voor het jonge zenuwstelsel. Volwassen die erg van aardbeien houden, krijgen ook nogal wat gifresten binnen, als ze een beetje pech hebben. De EU waakt er echter voor om direct voor gezondheidsgevaar te waarschuwen: dit is lastig, zo niet onmogelijk te bewijzen.

Het rapport leidde desalniettemin meteen tot commentaar van achttien milieuorganisaties uit veertien verschillende landen. Vooral de supermarktketen Lidl moest het ongelden. Want: vooral daar wordt het gehalte aan toegestane gifresten overschreden. Duitse consumentenorganisaties troffen de ergste gevallen van chemische vervuiling bij de Lidl aan, waaronder op druiven. De milieuorganisaties bevelen de supermarkten aan meer Fair Trade-producten in hun schappen te introduceren. Ook P+ en ICCO ontdekten eerder dit jaar bij een eigen vergelijking tussen gifresiduen in ananassen verschillen tussen reguliere merken en de Fair Trade producten. Dat komt ook omdat de Fair Trade-boeren uit zelfbescherming verboden wordt een aantal giften te gebruiken.

Europeanen beginnen de gifresten beu te worden. Het blijkt nog niet eens zozeer uit hun koopgedrag. Maar wanneer hun mening wordt gevraagd, stelt 63 procent dat er bezorgdheid bestaat over de residuen in fruit en groenten. Dit blijkt uit de Special Eurobarometer Risk Issues van de Europese Commissie, van februari 2006.

In Engeland voorstelt Datamonitor Forecast dat deze zorg in ieder geval wel bij Britten tot een veranderd koopgedrag gaat leiden. Ook omdat verse onbespoten groenten en fruit "superieur" smaken, volgens het bureau. De omzet zal stijgen van 1,6 miljard Britse ponden vorig jaar tot 2,7 miljard ponden in 2010. Ook in Nederland is een opwaartse beweging te zien, hoewel het totale percentage aan biologische voeding nog steeds niet meer is dan een paar procenten.

De EU-rapportage over pesticiden in groenten en fruit vind je op  
<http://www.peopleplanetprofit.be/artikel.php?IK=877>

Bron: Peopleplanetprofit, 12/11/2006

## Modène, rencontre mondiale du bio en 2008

L'organisation du 16e congrès mondial de l'agriculture bio (International federation of organic agriculture movements) qui se tiendra pour la première fois en Italie, à Modène en juin 2008, sera



confiée à un consortium de gestion constitué par la Province et l'AIAB Emilie-Romagna, l'association italienne d'agriculture bio. Le statut du consortium a été approuvé ces derniers jours par le Conseil Provincial avec le vote favorable de la majorité.

Bron: Du Sol à la Table 113, 10/11/2006

## IFOAM: des antennes en Afrique

Chido Makunike, qui travaillait l'an dernier pour l'IFOAM en tant que coordinateur de l'Africa Organic Service Center (AOSC), a quitté sur un accord réciproque son poste fin septembre. IFOAM continue de bâtir en Afrique un réseau d'information au sein duquel des antennes vont se constituer dans la région au sud du Sahara. Ces antennes de contact peuvent être des associations bio nationales ou des réseaux régionaux qui s'occupent d'agriculture bio. Il est prévu qu'elles travaillent avec l'AOSC et contribuent à rendre populaires dans la région des produits bio importants. Deux antennes existent déjà: Samuel Adimado du GOAN (Ghana Organic Agriculture Movement) et Marjorie Chonya du PELUM en Zambie. D'autres suivront. Contact

<<mailto:aosc.coordinator@ifoam.org>>

Informations complémentaires

<[http://www.ifoam.org/newsletter/newsletter\\_africa/Africa\\_Organic\\_News\\_Vol1\\_No.5.html](http://www.ifoam.org/newsletter/newsletter_africa/Africa_Organic_News_Vol1_No.5.html)>

Bron: Du Sol à la Table 113, 10/11/2006

## NL - Minder biologische bedrijven maar hogere omzet

Het aantal biologische bedrijven is in de eerste helft van 2006 gedaald. Dat blijkt uit cijfers van de stichting Skal, de controleorganisatie voor de biologische sector. Het aantal gecertificeerde biologische bedrijven daalde in de eerste zes maanden met 2 % naar 1.345. Het aantal niet-gecertificeerde bedrijven, bedrijven die in het eerste jaar van omschakeling zijn, daalde met 7,7 procent tot 84. Het areaal is met 48.700 hectare vrijwel stabiel gebleven.

Volgens belangenorganisatie Biologica, ketenorganisatie voor biologische landbouw en voeding, komt de daling door de economische recessie en de prijzenoorlog onder de supermarkten. Meerdere bedrijven zijn de afgelopen jaren weer omgeschakeld naar de traditionele teelt. Ondernemers die willen overschakelen zijn afwachtender geworden en willen een grote zekerheid over de afzet. Volgens Skal zijn begin 2006 vooral kleine bedrijven afgehaakt, en meent dat de verhoging van de controlekosten hierbij een belangrijke rol heeft gespeeld. Toch heeft een aantal ondernemers niet gewacht tot er duidelijkheid was over de vergoeding van de controles, die nu door het ministerie van landbouw worden vergoed.

Omzet biologisch stijgt 6 procent

Uit cijfers van Biologica blijkt dat de omzet van biologische voedingsproducten is in het eerste halfjaar van 2006 met 6,3 % gestegen ten opzichte van het eerste halfjaar van 2005. De omzet van biologische voedingsproducten lag de eerste zes maanden van dit jaar op 223,8 miljoen euro. Het marktaandeel voor alle biologische producten ligt op 1,9 %. Voor verse producten ligt het op 2,9 %. In 2005 waren de marktaandelen respectievelijk 1,9 % en 3,0 %. De omzetgroei wordt met name behaald bij natuurvoedingswinkels en reguliere supermarkten. Deze verkoopkanalen behalen een omzetgroei van 7 %. De discountsupermarkten zoals Aldi en Lidl halen een omzetgroei van 22,7 %. De discountsupermarkten hebben echter slechts een aandeel van 2,5 % van de biologische omzet.

De omzetgroei van biologische voedingsproducten is bijna twee keer zo groot als de omzetgroei van alle voedingsproducten. Volgens Biologica zorgt het economisch herstel van 2006 weer voor stijgende uitgaven. De verwachting is dat deze trend zich de komende periode zal voortzetten. Het



Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel (CBL) verwacht dat 2006 een topjaar wordt voor de afzet van biologische producten. De omzet van biologische producten in de supermarkt zal volgens het CBL in 2006 ruim door de grens van 200 miljoen euro heen gaan.

## Biologisch Zuivel

De afzet van biologische zuivelproducten is de eerste helft van dit jaar met gemiddeld 15 % toegenomen. Met name de verkoop van biologische dagverse zuivelproducten is sterk gegroeid. De omzet van de totale biologische zuivelgroep bedroeg in de eerste jaarhelft 33,3 miljoen euro.

De verkoop van biologische kaas en boter is inmiddels de grens van 10 miljoen voorbij. Biologica heeft berekend dat de toename van deze productcategorie 13 % bedraagt. Dankzij de goede verkopen van kaas steeg de omzet van deze categorie met 1,2 miljoen euro, maar de verkoop van boter liep terug.

## Biologisch Vlees

Het marktaandeel van biologisch vlees, biologische vleeswaren en vleesvervangers steeg in de eerste helft van dit jaar van 2,2 naar 2,4 % ten opzichte van de totale markt voor vlees en vleesvervangers. De omzet van biologisch bedroeg in de eerste zes maanden van dit jaar 46,2 miljoen euro. Dat is bijna 10 % meer dan in dezelfde periode vorig jaar. Die stijging is veel groter dan de toename van de omzet op de totale vleesmarkt (gangbaar en biologisch). Die steeg in de eerste helft van dit jaar met 1,3 %. De omzet van biologisch vlees steeg tot en met juni met 14 % ofwel bijna 4 miljoen euro naar 31,4 miljoen. Van biologische vleeswaren werd 19 % meer verkocht. Het marktaandeel op de totale vleeswarenmarkt steeg van 1,1 naar 1,3 %. Consumenten kopen vooral meer biologisch varkensvlees in speciaalzaken.

Biologische varkenshouders verdienen ook meer geld. De basisprijs per kilo geslacht gewicht ligt met de huidige 2,60 euro ruim boven de kostprijs van 2005. Deze is door het Landbouw Economisch Instituut (LEI) berekend op 2,52 euro.

De omzet van biologische eieren daalde met 2,5 % naar 4,2 miljoen euro. Voor alle eieren daalde de omzet met 2 %. Het aandeel biologische eieren bleef onveranderd op 4,3 %.

## Biologisch brood en aardappelen

Het marktaandeel van biologisch brood en aardappelen is gedaald. Biologische aardappelen, groente en fruit (AGF) worden onder één noemer gerekend. Die afzet nam tussen de eerste helft van 2005 en 2006 sterk toe van 70,1 miljoen naar 75,8 miljoen euro.

De omzet van biologische aardappelen steeg in de eerste helft van dit jaar door de stijgende prijzen. Daar komt bij dat de omzet van alle aardappelen nog sterker is gestegen. Dat maakt dat het marktaandeel van biologische aardappelen juist weer is gedaald; van 5,7 naar 5,3 %.

De omzet van brood daalde licht naar 11,9 miljoen euro. In diezelfde periode steeg de totaalomzet van vers brood landelijk met 2,7 %. Het marktaandeel van biologisch brood daalt daardoor van 2 naar 1,8 %. In de supermarkt steeg de omzet van biologisch brood, in andere verkoopkanalen werd een daling waargenomen. Driekwart van het biologische brood wordt in natuurvoedingswinkels en overige kanalen verkocht.

## Biologisch fruit

De omzet van biologisch fruit neemt af in supermarkten en natuurvoedingswinkels.

De afzet van biologische groente steeg (naar 6,0 %) en deze is daarmee het product met het belangrijkste marktaandeel. De omzet van biologisch fruit neemt af, met uitzondering van de omzet bij de prijsvechters Aldi, Lidl en Koopconsult. De omzet in gangbaar fruit steeg, waardoor het marktaandeel van biologisch extra onder druk kwam. Dat marktaandeel daalde van 3,1 naar 2,7 %. De Taskforce Stimulering Biologische Landbouw ziet geen reden voor grote bezorgdheid. Het is



normaal voor een kleine productgroep dat er schommelingen optreden. Als één partij een week geen biologisch fruit heeft, is dat volgens de Taskforce al in de cijfers te merken. Verder heeft de omzetsdaling geen gevolgen voor de Nederlandse fruittelers. Er was sprake van extra vraag uit het buitenland. Daar heeft de Nederlandse afzet goed op in kunnen spelen. Met name de Duitse markt vraagt meer Nederlandse appels. De omzet biologisch fruit bestaat vooral uit appels. Die trend van een toenemende uitvoer zet volgens de Taskforce door, omdat Nederland een positie heeft opgebouwd bij deze afnemers. De sector hoopt op de ontwikkeling van nieuwe rassen voor de biologische teelt. Die zouden voor voldoende onderscheid kunnen zorgen met gangbare appels.

Ook ziet de Taskforce ontwikkelingen in de markt door de komst van Bioplanet (Colruyt) in Nederland en de stap van Lidl meer biologische groenten en fruit te verkopen.

Bron: Maandbericht uit Den Haag, oktober 2006

## NL - Meer smaakvolle rassen telen

Het is goed mogelijk de smaak van biologische producten te verhogen door smaakvolle rassen te telen. Dat wijst de literatuurstudie 'Onderscheid op kwaliteit' uit. Daarin is gekeken naar belangrijke gewassen in de biologische land- en tuinbouw als aardappel, peen, ui, kool, knoflook en pompoen.

Het idee is om met smaakvolle producten het onderscheid met gangbare producten te vergroten. Alleen kleeft er meestal een belangrijk nadeel aan de vaak oudere, smaakvolle rassen. Ze brengen soms minder op of zijn gevoeliger voor ziekten, dan de rassen die op dit moment in gebruik zijn. Het lopende project 'Bijzonder Biologisch' bekijkt bij peen en kroot of smaakvolle rassen rendabel geteeld, bewaard en afgezet kunnen worden. Onderdeel daarvan is dat consumenten in de winkel de nieuwe rassen proeven en beoordelen. Is de klant positief over de smaakvolle rassen dan is de volgende, langetermijnstap om deze rassen, waar nodig, te verbeteren voor een hogere opbrengst en minder gevoeligheid voor ziekten. Komend jaar gaan telers uit de bedrijfsnetwerken van Bioconnect ook bij andere gewassen meer smaakvolle en gezonde rassen uittesten.

Bron: biokennis.nl, 09/11/2006

## NL - Verzadigend voer verbetert slachtkwaliteit van biologische vleesvarkens

Het verstrekken van een verzadigend in plaats van een standaard voer vanaf acht weken na opleg tot afleveren verlaagt de EW-opname en verbetert de slachtkwaliteit van gemengd gemeste borgen en zeugen. Bij de borgen verbetert hierdoor het saldo, bij de zeugen verslechtert het echter. Omdat het financiële nadeel bij de zeugen groter is dan het financiële voordeel bij de borgen is het bij gemengd mesten van borgen en zeugen financieel gezien niet interessant om een verzadigend voer te verstrekken vanaf acht weken na opleg tot afleveren. Dit blijkt uit onderzoek van de Animal Sciences Group van Wageningen UR.

Op Praktijkcentrum Raalte is onderzocht of het bij onbeperkt gevoerde gemengd gemeste borgen en zeugen mogelijk is om via een verzadigend voer en/of ruwvoer de voer- en energieopname zodanig te verlagen dat het vleespercentage en het type van de vleesvarkens verbeteren zonder dat de vleeskwiteit verslechtert. Ruwvoer (graskuil) verlaagde de EW-opname niet en had geen effect op de slacht- en vleeskwiteit van de vleesvarkens. Door de borgen en zeugen vanaf acht weken na opleg tot afleveren een verzadigend voer te geven, bleek het echter wel mogelijk de EW-opname te verlagen en de slachtkwaliteit te verbeteren zonder dat de vleeskwiteit verslechterde. Het effect



op slachtkwaliteit was groter bij de borgen dan bij de zeugen en groter in de herfst- en wintermaanden dan in de zomermaanden.

Wisselend financieel resultaat

Het effect op het financiële resultaat was zeer verschillend bij de borgen en de zeugen. Bij de borgen verbeterde het saldo van € 1,30 naar € 4,22 per afgeleverd borg door een verzadigend voer. Financieel is het dus interessant borgen een verzadigend voer te geven.

Bij de zeugen daarentegen is dit niet interessant, omdat het saldo per afgeleverde zeug hierdoor verslechterde van € 46,71 naar € 17,48. Omdat het financiële nadeel bij de zeuger groter is dan het financiële voordeel bij de borgen is het bij gemengd mesten van borgen en zeugen financieel gezien niet interessant om een verzadigend voer te verstrekken. Deze saldo's gelden overigens bij het uitbetalingssysteem van november 2005. Als men overweegt om een verzadigend voer aan vleesvarkens te geven, zou men het saldo opnieuw moeten berekenen aan de hand van actuele voerprijzen en het dan geldende uitbetalingssysteem.

Het onderzoek is gefinancierd door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en begeleid vanuit de Productwerkgroep Varkensvlees van Biologica.

Gratis downloaden rapport

Het onderzoek is beschreven in Rapport 05, "Effect van verzadigend voer en ruwvoer op de slachtkwaliteit van biologisch vleesvarkens (2006)". Het rapport kunt u gratis downloaden via de website van de Animal Sciences Group van Wageningen UR, via publicaties

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met onderzoeker Carola van der Peet-Schwering, of telefonisch: 0031 / 0320-293506.

Bron: biokennis.nl, 14 / 11 / 2006

## NL - Biologische producenten onderzoeken toegevoegde waarde verpakking

Verpakking kan de afzet van biologische producten helpen te vergroten. De biologische bedrijven AGF handelsbedrijf Eosta en zuivelverwerker Ecomel kijken in een project of verpakking extra toegevoegde waarde kan creëren, waardoor meer mensen de producten gaan kopen.

In de eerste fase hebben onderzoekers op basis van hun expertise, literatuur en gesprekken met het bedrijfsleven de eisen aan verpakking vanuit de bedrijven en de wensen vanuit de consumenten in kaart gebracht. Er is daarvoor een lijst van eisen opgesteld, waaraan de verpakking voor de bedrijven in de keten moet voldoen, zoals de maten die zijn afgestemd op de logistiek. Een tweede lijst laat de marktwensen zien, bijvoorbeeld dat groente in doorzichtige verpakking moet zitten.

Op basis van deze twee lijsten heeft een designbureau verpakkingen ontworpen. Via internet geven consumenten in november hun mening over deze ontwerpen. Daarna beslissen de betrokken biologische bedrijven, AGF handelsbedrijf Eosta en zuivelverwerker Ecomel of ze daadwerkelijk een ontwerpverpakking in de markt willen zetten.

Gedetailleerd stappenplan

Een bijzondere verpakking ontwerpen die helpt het product beter te verkopen, is meestal alleen weggelegd voor grote bedrijven met een eigen research & developmentafdeling. Kleinere bedrijven weten vaak niet hoe ze dit moeten organiseren. Het helpt als zij weten welke stappen zij moeten doorlopen om inzicht te krijgen in de rol van verpakking in hun specifieke markt. Daarom krijgt het project in januari een vervolg met een gedetailleerde beschrijving van de stappen die een bedrijf voor andere productgroepen kan volgen, wil het zelf met een nieuwe verpakking op de markt komen.



Voor meer informatie over dit project kan men contact opnemen met Han Soethoudt van Wageningen UR.

Bron: [agriholland.nl](http://agriholland.nl), 16/11/2006

## NL - Eerste biologische kalverhouderij in Nederland

In Wekerom wordt op 16 november de eerste biologische kalverhouderij in Nederland geopend. EcoFields in Wekerom produceert, verwerkt en verkoopt op een bijzondere wijze als eerste in Nederland biologisch kalfsvlees, met een vernieuwende bedrijfsvoering die aansluit bij de natuurlijke leefwijze van de kalveren.

In de praktijk betekent dit dat de kalveren volop de ruimte hebben en alleen voer krijgen dat zonder kunstmest en zonder bestrijdingsmiddelen is geproduceerd. Ook uniek in de opzet is dat de kalveren naar buiten kunnen om te grazen in de weilanden achter de boerderij.

Het bedrijf is ingericht wordt beheerd op basis van een individuele interpretatie van de regelgeving voor de biologische landbouw en kan hierom beschouwd worden als een voorloper. Het ontwerp van de stal, de wijze van veebeheer en de uiteindelijke voortgebrachte kwaliteit, zullen zich in de loop van de jaren moeten bewijzen en zich verder dienen te ontwikkelen.

EcoFields heeft zijn naam te danken aan de zogenaamde 'Celtic Fields', een akkerbouwsysteem dat door boeren eeuwen geleden in Noord-West Europa werd bedacht en uitgevoerd. Het gaat hier om kleine vierkante velden van ongeveer 40 bij 40 meter, met een wal eromheen tegen de verstuiwing. De boeren konden hierdoor de akkers bebouwen en lieten hun vee daar grazen. Een overblijfsel uit die tijd is bewaard gebleven en ligt op een steenworp-afstand van de boerderij.

EcoFields richt zich zowel op particulieren als op de horeca en detailhandel. Ook is het mogelijk voor groepen kinderen en volwassenen het bedrijf te bezoeken. Op zaterdag kan men terecht voor directe verkoop, en voor de overige dagen geldt dat men op aanvraag kan deelnemen aan proeverijen, presentaties, rondleidingen, demonstraties, excursies, lezingen, of een rondrit door de omgeving.

Zie voor meer informatie de site [www.ecofields.nl](http://www.ecofields.nl)

Bron: [agriholland.nl](http://agriholland.nl), 10/11/2006

## NL - 'Biosector zal water bij de wijn moeten doen wil ze een groter publiek bereiken'

De biologische sector kan een grotere groep consumenten bereiken, maar dan zal ze wel bereid moeten zijn wat meer water bij de wijn moeten doen. Zo zijn veel biologische producten mordicus tegen het aanbieden van voorverpakte groenten, omdat ze vinden dat verpakkingen het milieu belasten. Maar de grote groep consumenten willen juist wel dat de groente verpakt wordt, zegt Jos Kamphuys, oprichter van de biologische supermarktketen EkoPlaza.

Kamphuys is een van de biologische retailpioniers in Nederland. Al in 1978 opende hij Veenendaal zijn eerste biologische winkel. Terugkijkend constateert hij dat de biologische winkels in de beginperiode veel te ideologisch getint waren om bij een groter publiek aan te kunnen slaan. De winkels werden veelal gerund door mensen die zelf een bepaalde stroming, zoals macrobiotisch of antroposofisch, aanhingen en hun assortiment daar op aanpasten. Daardoor kwamen veel producten die mogelijk wel bij een groter publiek aan hadden kunnen slaan niet in de schappen.

Communicatie, communicatie en communicatie



Daarnaast werd, en wordt, er onvoldoende met de consumenten gecommuniceerd. Kamphuys is van mening dat de consument duidelijk gemaakt moet worden waarom ekologische producten duurder zijn. Of beter nog, dat deze producten een juiste prijs hebben omdat iedereen in de keten fatsoenlijk betaald wordt. Ook moet verteld worden dat er geen extra kleur-, geur- en smaakmiddelen toegevoegd worden. Kamphuys is ervan overtuigd dat dan een grotere groep mensen bereid zal zijn duurzaam en bewust te consumeren en daarvoor een hogere prijs zal willen betalen.

Hoe meer biologische winkels, hoe beter

Kamphuys verwelkomt de toename van het aantal biologische ketens. Hij ziet dit niet als concurrentie, maar als een versterking van de biologische sector. Door het aanbod groter en breder te maken kunnen meer kiezen voor een betere en eerlijke kwaliteit. Ook de stap van supermarkt naar gespecialiseerde natuurvoedingswinkel wordt zo voor de consument steeds kleiner. Daarnaast zet elk nieuw initiatief 'biologisch' weer even in het zonnetje. Daar profiteert de hele sector van, meent Kamphuys.

Binnen drie jaar 15 EkoPlaza's

Kamphuys wil binnen drie jaar 15 EkoPlazawinkels in Nederland hebben. Het moeten filiaalconstructies zijn, waarbij de invulling voor een deel lokaal ingevuld kan worden. De winkels moeten liefst een oppervlakte tussen de 1.000 en 1.500 meter hebben. De concurrentie is echter groot omdat ook de discounters Aldi en Lidl op dit soort winkels azen. Aldi en Lidl zijn echter een stuk rijker, aldus Kamphuys.

Bron: [agriholland.nl](http://agriholland.nl), 10/11/2006

---

## GB - Organic, not GM, is “likely future for Britain” says Blair

In a major interview on the future of science in Britain Tony Blair told The Guardian last week that “the future agriculture for this country is more likely to be in organic niche farming”.

The prime minister was being asked for his views on the likely uptake of GM food and farming. He said that, at present, large-scale GM crops were confined “to areas where you have vast farming tracts”.

But his comments about Britain’s organic future were not necessarily approving. He inferred that public resistance to GM food in this country was to do with a continued “irrational debate” on the subject. He added that the UK should take a lead on research in this area and that “bioscience is where we should be heading”.

Bron: [Naturalproductsonline](http://Naturalproductsonline), 9/11/2006

---

## GB – Bonne croissance du C.A. pour les produits bio en Grande-Bretagne

En Grande-Bretagne, le chiffre d'affaires du bio a doublé au cours des six dernières années. La demande reste forte: la croissance rapide devrait se poursuivre. Tandis que d'après les données de Datamonitor le chiffre d'affaires en 2000 atteignait 800 millions de GBP, les ventes de produits alimentaires bio ont atteint l'an dernier 1,6 milliard (2,4 milliard Euro) de GBP. Les spécialistes du marché prétendent que la sécurité des aliments et la santé sont les principales raisons qui encouragent de nombreux consommateurs à acheter des produits sans pesticides. Il y a une prise de conscience de la santé personnelle et un intérêt pour tout ce qui touche à l'environnement. Aussi Datamonitor prévoit pour le marché britannique un chiffre d'affaires de 2,7 milliards de livres (4 milliards Euro).

Bron: [Du Sol à la Table](#) 113, 10/11/2006



## SP – Nouvelle bourse internationale sur internet pour produits bio

BioForUs est une nouvelle plateforme professionnelle sur Internet destinée aux entreprises bio. Son siège est en Espagne. Herminia Cortés, responsable pour la site de Bioforum, explique: "nous offrons la possibilité de faire de la publicité pour des produits bio et de publier gratuitement, sur notre site libre d'accès, des demandes concernant les produits bruts. La seule chose que l'exploitant doit faire est de nous envoyer une liste des produits recherchés, en indiquant le plus exactement possible les ingrédients, les sortes et autres informations importantes. Nous publions le tout dans la rubrique correspondante de notre site sur Internet, permettant ainsi une large diffusion". Pour éviter des offres dans le vague, on peut choisir les pays et les catégories d'acheteurs et de fournisseurs. Ce projet a déjà obtenu le premier prix du gouvernement régional de Catalogne.  
[www.bioforum.com](http://www.bioforum.com)

Bron: Du Sol à la Table 113, 10/11/2006

## IT – Bioera lance le café-bar "gelosia"

Un Starbucks à l'italienne, un peu plus petit mais rigoureusement d'un "luxe accessible". C'est le nouveau projet de Bioera, société spécialisée dans la production et la vente de produits bio et naturels.

L'objectif: 50 locaux d'ici fin 2007, en Italie et à l'étranger. Le café, le chocolat et la glace seront les trois aliments-piliers. La glace est un domaine tout nouveau pour l'entreprise de Burani. Des indiscretions confirment que Bioera est en train d'analyser le dossier d'une petite entreprise spécialisée dans la production artisanale de glaces. L'acquisition devrait se faire entre 2006 et 2007. Fin juillet, Bioera avait racheté la majorité de Spa Biorganics (produits cosmétiques naturels) et en mai 50% de Jungle Juice, la première chaîne italienne de bar de jus de fruits. Cela devrait permettre à Bioera de clore 2006 avec un chiffre d'affaires de 75 millions, contre 48 l'année dernière. Ce bond devrait se poursuivre en 2007: le chiffre d'affaires du groupe di Cavriago devrait atteindre les 100 millions. (Extrait du bulletin Bio)

Bron: Du Sol à la Table 113, 10/11/2006

## ZW – Nieuw biocentrum gepland in Zwitserland

La Bio Schwand AG a l'intention de construire un centre pour l'agriculture bio sur le terrain d'une ancienne école d'agriculture. En décembre 2005, le conseil gouvernemental avait décidé de mener avec Bio Schwand AG des négociations sur la nouvelle utilisation du terrain à Münsingen. Les discussions ont abouti à un contrat général que le conseil gouvernemental du canton de Bern a adopté à la mi-octobre.

Les plans de Bio Schwand prévoient l'établissement d'un magasin bio et d'un restaurant et la fondation d'un centre pour la formation, le conseil et la recherche dans l'agriculture bio. La caisse de retraite Coopera, à tendance écolo, assure le financement.

Plus d'info [www.bioschwand.ch/8470/16022.html](http://www.bioschwand.ch/8470/16022.html)

Bron: Du Sol à la Table 113, 10/11/2006

## DM - Krapte Deense biomarkt

De verkoop van biologische producten is van 2004 tot 2005 met 12 % toegenomen tot 0,3 miljard euro. Naar verwachting stijgt dit percentage ook in 2006 met meer dan 10 %. Tussen 1999 en 2004 lag de verkoop op een stabiel maar laag niveau, met een aandeel van 3,65 % van de totale voedingsmiddelenmarkt.



De groei wordt in dit najaar met een extra campagne aangemoedigd. Eind augustus viel een EKO-krant in een oplage van 2,4 miljoen stuks bij alle huishoudens in de bus met als motto: "Biologische landbouw – voor jou, voor de dieren en voor het milieu." Deze actie kost bijna 0,5 miljoen euro, meer dan de helft van het budget voor de totale campagne, die verder bestaat uit evenementen als boerenmarkten. De kans op een tekort aan biologische producten is reëel, aangezien het aantal bioboeren is afgenomen tot 3.166 in 2005, wat 360 boeren minder is dan drie jaar daarvoor.

Bron: Maandbericht uit Den Haag, oktober 2006

## VS – Elections could move congress toward organic and sustainable policies

In the wake of the November elections, there are hopeful signs that a new Congress will finally be willing to put organics, and related life or death issues like climate change and world peace, on the table. Hopefully these new leaders will redirect a fair share of the USDA's annual \$100 billion budget to help U.S. family farmers make the transition to organic, develop local markets, and incorporate renewable energy practices on their farms. Thirty-seven of the 48 Congressional Organic Caucus members retained their seats, while a significant number of new U.S. Senators and Representatives have a strong pro-organic record. Among the new faces in Congress who will likely strengthen the Organic Caucus are the following:

Democrat Jon Tester won the Senate seat in Montana. Tester is an organic farmer and has been a leader in the organic movement since 1987.

Democrats John Hall (NY) and Peter Welch (VT) both won seats in the House and will join the Organic Caucus. Both scored a perfect 100% on the Organic Consumers Fund (OCF) Candidate Survey.

Democrat Paul Hodes (NH) joins the caucus after running on a platform supporting sustainable sources of energy, clean air and water, and addressing global warming.

Democrat Chris Carney (PA) will bring a much needed voice to the caucus after winning his campaign that supports the "adoption of renewable sources of energy like hybrid technologies, geothermal energy, bio-diesel, solar energy, and wind power.

Pro-family farm and organic agriculture Independent Bernie Sanders (VT) was elected to the U.S. Senate after serving in the House.

We'd like to thank everyone who encouraged their candidates to take part in the OCF Candidate Survey, and congratulate the new members of the Organic Caucus. It's not too late to get your elected officials to state their position on organic agriculture and related issues.

Bron: organic bytes 95, 15 / 11 / 2006

## VS – For Thanksgiving buy local and organic

The average American consumes more calories on Thanksgiving Day than any other day of the year. With the average supermarket food traveling 2500 miles from farm to fork, the Thanksgiving dinner cornucopia can add up to a substantial amount of petroleum-based energy consumption and greenhouse pollution. This Thanksgiving, consider taking up the "buy local and organic" challenge. You can do a world of good by voting with your consumer dollars for organic and locally or regionally produced food. And don't forget that where you buy your food and other products is just as important as what you buy. Break the Chains of mindless consumerism by patronizing local, independently owned co-ops and businesses whenever possible.

Learn more: <http://www.organicconsumers.org/btc.cfm>

Bron: organic bytes 95, 15 / 11 / 2006

## VS – "The Meatrix 2.5"



One of the most popular and entertaining flash video series on the internet has just released its third chapter. Watch these colorful cartoon characters uncover some of the major problems inherent with factory farmed meats. <http://www.moremeatrix.com/>

Bron: organic bytes 95, 15/11/2006

---

## 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) <<http://www.biotheek.be>> U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of [mijnvraag@biotheek.be](mailto: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](mailto: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://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/form_netknipsels.aspx) of via een eenvoudig mailtje aan [mijnvraag@biotheek.be](mailto:mijnvraag@biotheek.be).*

*Oude nummers kun je nalezen op*

*<[http://bioforum.combell.net/biotheekbe\\_www/artikel.aspx?artikelID=106](http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106)> , onder `archief`.*