



Biotheek Netknipsels #182 – 14 december 2006

Nu de rode en groene Sint naar Spanje zijn teruggekeerd, komt het volgende feest er al aan. En ook voor dit feest krijgen we steeds meer duurzame tips. Over biologisch en eerlijk lekkers – de bio-kuss al geprobeerd? - tot dito kleding en cosmetica. De bio- en fairtradekerstmarktjes nodigen u uit. Of houdt u er in al die gekte toch liever uw hoofd bij? Misschien is de kerstquiz dan iets voor u.

Hartelijke groeten,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

De biokip en haar ei
Cateringproject Biobuitenshuis: 2007
Aangeboden: Bio-vanille
Feestmarkt op 24 december
Vredeseilanden colloquium - Eerlijke handelswaarden geïntegreerd in lokale handel
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EU - Biologische landbouw verwezenlijkt Lissabonstrategie
EU – A propos de la qualité des aliments bio
EU - Landbouwministers praten over import van biologische producten EU –
Reglementation REACH: une occasion manquée?
NL – Negerzoen wordt bio-kuss
NL - Het 10e BIO Congres
NL - Biologische vleeswaren kunnen toe met minder nitriet
NL - Sulfiet in bio-wijn
NL - Kerstquiz energiebesparing
F – Bio op je huid van Yves Saint Laurent
F - Een nieuwe voorzitter voor bio in Champagne-Ardennen streek
D – Nuremberg: de grootste biowijndegustatie van de wereld
ESP – Spanje promoot vraag naar bio
ESP - Spaanse biologische productie voor 80% geëxporteerd
UK - Soil Association wins £17 million lottery grant for healthy eating scheme
UK - Journalists misled by “unscientific” chicken research
UK - Economist challenges benefits of ‘food activism’
UK - Kids “treated” to junk at top restaurant chains
UK - Duchy Originals lines to display greenhouse gas rating
UK - Tesco launches organic and natural cosmetic lines
UK - 2007: A year of opportunity and challenge for organics
VS - Hoe Amerikanen een volledige groene trouwpartij organiseren
VS – Hoe koop je een echt groene kerstboom?



VS – Dagoba Organic Chocolate overgenomen door Hershey

VS – Publieke druk op Starbucks werkt

VS - 75% van de Amerikanen weten niet dat ze ggo's eten



NATIONAAL

De biokip en haar ei

Zonder biologische legkippen, geen biologische eieren. Maar weet jij waarop een kippenhouder moet letten om het biolabel te mogen dragen? 'Om te beginnen moeten de legkippen biologisch voeder op basis van onbespoten graan te eten krijgen,' legt kippenhouder Victor Henry uit Zuid-Limburgse Ulbeek uit. 'Maar ook de zogenaamde vrije uitloop is verplicht. Dat wil zeggen dat onze kippen in tegenstelling tot scharrelkippen of kippen uit legbatterijen de hele dag door over een openluchtruimte van vier vierkante meter per kip beschikken.' Om te controleren of de boeren het biologische lastenboek correct naleven, worden ze op de voet gevolgd door het controleorgaan Blik. 'We moeten alle facturen van diervoeders, medicijnen en kuikens nauwgezet bijhouden. Twee à drie keer per jaar worden al onze papieren uitgepluisd. En we krijgen minstens één onaangekondigd bezoek om te controleren of we de uitloopregeling wel respecteren.'

Bron: Buiten Adem 10, december 2006 - januari 2007

Cateringproject Biobuitenshuis: 2007

2007 zal voor het cateringproject Biobuitenshuis veel nieuwe dingen brengen. De voorbereidende fase waarin verschillende vertragingen plaatsvonden, zal nu worden afgerond. We zijn klaar voor een stroomversnelling! Een vooruitblik.

Er zijn namelijk verschillende cateraars die zich aangemeld hebben om begin 2007 te beginnen. Voor sommigen zal dit nog echter een administratieve voorbereidingsfase vragen, omdat we hier spreken over grote instellingen waar veranderingen niet snel kunnen gebeuren.

In 2007 zullen we werken met de Vlaamse Overheid (die het project uitgesteld hadden wegens de verhuis van twee uitbatingen), het Vlaams Parlement, U.Z. Gasthuisberg Leuven, Alma Leuven, Provincie West-Vlaanderen, Provincie Vlaams-Brabant, de Provinciale Hogeschool Limburg.

In de loop van 2007 zal er ook voor de doelgroep van de scholen veel op gang komen. Via Bio Met Klasse, het lessenpakket van Velt, en MOS (Milieuzorg Op School) kunnen veel scholen doelgericht bereikt worden. We zullen ook aanwezig zijn op de grote Vlaamse onderwijsbeurs 'VLOD' in maart, die volledig in het thema van 'Gezondheid op school' staat.

Duurzaam en gezond eten op school is een zeer actueel thema. We zullen onze werking met scholen dan ook verder uitbreiden en vooral op deze doelgroep focussen. Hiervoor wordt op dit moment nog een project ingediend bij de Koning BoudewijnStichting. Het project is een partnerschap tussen Probila, Velt en Vredeseilanden om bio in scholen een extra duwtje in de rug te geven. De uitvoering ervan zal in maart 2007 beginnen, op voorwaarde dat het project goedgekeurd wordt (waar weinig twijfel over bestaat).

In Nederland is de beslissing gemaakt om bij alle overheidsinstellingen minstens 40% biologische ingrediënten in de catering te hebben tegen 2010. Ook bij ons is de overheid nog een belangrijke doelgroep voor het project, wegens de voorbeeldfunctie. De ervaringen die we binnenkort zullen opdoen zullen ons helpen om verder te werken in deze doelgroep.

Onze online databank zal met veel vertraging zeer binnenkort beschikbaar zijn, en samen met de lancering ervan komt ook een herstructurering en aanvulling van de website. Hiermee zullen eindelijk de zo nodige instrumenten online beschikbaar zijn voor cateraars. Dit zal zeker een impuls geven om tot effectieve leveringen te kunnen komen.



Onze contacten met cateringverantwoordelijken tot nu toe wijzen op een aanwezige bereidheid om met bio te werken omdat de vraag vanuit hun klanten stijgt, maar ook op een grote weerstand en veel knelpunten. Het zal zeker niet van een leien dakje lopen en de stappen die moeten genomen worden zijn klein. Nu ons echter project bekender raakt, stijgt ook de vraag naar onze begeleiding. Hoewel we dus niet verwachten om overal snel vooruit te geraken, is het feit dat we met verschillende grote cateraars kunnen beginnen al heel veel. Samen met Bioforum Wallonië zullen we onder andere de "Keukens van Brussel" begeleiden, een cateringbedrijf die 6000 maaltijden per dag levert aan Brusselse scholen, ziekenhuizen en andere instellingen.

Als u een geïnteresseerde cateraar bent (of kent), aarzel dan niet om u vrijblijvend aan te melden op info@biobuitenshuis.be, zodat we tijdig kunnen plannen wanneer we met de voorbereidende vergaderingen kunnen beginnen. Onze experts zijn namelijk druk bezet, en de tijd waarin we hen kunnen inhuren is beperkt.

Bron: Probila-Unitrab, 13/12/2006

Aangeboden: Bio-vanille

Een Afrikaanse firma zoekt afnemers van biologische vanille. Geïnteresseerd? Neem contact op met Dhr. P.K. Shah, Director West Lake Agro Products Ltd, e-mail: tinushah@bol.co.tz

Bron: Probila-Unitrab, 12/12/2006

Feestmarkt op 24 december

Zondag 24 december krijgt de biologische boerenmarkt van Heist-op-den-Berg een feestelijk kleedje. Met muziek, een bio-bar buiten, gluhwijn, verse wafeltjes en gebakken pensen. Voor iedereen wat en met je klantenkaart kan je er gratis van proeven.

De standhouders zorgen voor originele en duurzame geschenken, rieten manden al of niet gevuld, aromalampjes, badmelk, massage olie en verzorgingsproducten, houten kerstversiering. Bio lekkers zoals truffels en pralines, marsepein en koekjes. Als extraatje zijn er ook oesterzwammen, kastanjechampignons en witte champignons. Wil je er zeker van zijn deze te hebben bestel ze dan nu zondag of stuur een mailtje (nicolestas@scarlet.be).

Op zondag 31 december zal er geen markt doorgaan maar op 7 januari zijn de biomarktkramers er weer en kunnen ze misschien helpen om jullie goede voornemens waar te maken...

Bron: biologische boerenmarkt Heist-op-den-Berg, 13/12/2006

Vredeseilanden colloquium - Eerlijke handelswaarden geïntegreerd in lokale handel

In het kader van het project "Producten met een dubbele meerwaarde: fairtrade en lokaal, biologisch", organiseert Vredeseilanden op 19 januari een colloquium rond de centrale vraag: "Hoe eerlijke handelswaarden integreren in lokale handel?"

Fairtrade zit in de lift, zowel in gespecialiseerde winkels als in grootdistributie stijgt de omzet van fairtrade producten. Het aanbod aan fairtrade-producten wordt steeds groter en nieuwe actoren betreden de fairtrade-markt. Deze evoluties binnen de fairtrade-beweging brengen nieuwe uitdagingen met zich mee.

Tegelijk is het vinden van "faire" afzetkanalen voor familiale boeren hier in het noorden ook dikwijls een uitdaging. Maar is het zinvol om ook hier over "fairtrade" te spreken, dezelfde fairtrade-criteria



te hanteren, ondanks het feit dat de uitdagingen op het vlak van duurzame landbouw en vermarkting hier van een andere orde zijn dan in het zuiden?

In elk geval is "eerlijke handel" ook voor boeren hier een belangrijk thema, niet alleen voor het eigen inkomen toe maar ook solidariteit tussen boeren hier en boeren in het zuiden is voor hen belangrijk en wordt dikwijls over het hoofd gezien.

Tijdens dit colloquium werpen volgende sprekers vanuit verschillende invalshoeken een licht op dit thema en willen we nadenken over mogelijke pistes om waarden van eerlijke handel te integreren in lokale handel, in de lange keten.

Programma

- Producten met een dubbele meerwaarde: fairtrade en lokaal, biologisch - Mieke Lateir, Vredeseilanden
- Fairtrade staat voor nieuwe uitdagingen: evoluties binnen de fairtradebeweging - Isabelle Haynes, Universit  de Liège
- Eerlijke handel, principes en criteria - Oxfam Wereldwinkels
- Ketenvoorbeeld in België
- Nature and More, transparante communicatie over kwaliteit - <http://www.natureandmore.com>
- Hugo Skoppek, Nature and More

De voorstellingen worden gevolgd door een ronde tafel met het publiek.

Het colloquium gaat door op 19 januari, 9.30h - 13.00h in de grote zaal bij 11-11-11, Vlasfabriekstraat 11, 1000 Brussel.

Inschrijven kan tot 11 januari 2007, 016 31 65 98, www.vredeseilanden.be

Bron: Vredeseilanden, 13/12/2006

Uw bioagenda

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

- zondag, 8.30-12u: Heist-op-den-Berg, parking van de Krinkel, Noordstraat 25: Brood en gebak van bakker Jacques en groenten en fruit bij Dirk, allerlei verantwoordde haarproducten bij Ria die je ook een gepast advies geeft. Ria is om de twee weken aanwezig net zoals Ollekebolleke met een uitgebreide stand van droge voeding, suikervrije en vegetarische producten, wijnen, babykleding, enz. KERSTMARKT zondag 24 DECEMBER.
- 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.

MILIEUTREFDAG 'SAMENWERKEN LOONT'

donderdag 14 december 2006

Wat: 'Samenwerken loont' is de rode draad door de info- en uitwisselingsdag die Tandem organiseert in samenwerking met VVSG en Aminal, en zal doorgaan op 14 december, in het Consciencegebouw te Brussel. Gemeentemandatarissen en -ambtenaren, milieuraden en lokale



verenigingen worden die dag uitgenodigd om ideeën en ervaringen te komen shoppen voor het milieubeleid van de komende bestuursperiode.

Waar: Consciencegebouw van de Vlaamse gemeenschap, Albert II-laan 15, 1000 Brussel

Tijd: 9-17u

Meer info: 02/2821940, info@tandemweb.be

LOS NINOS PARTY

zondag 17 december 2006

Wat: Een nieuw concept: Rockabilly op een namiddag. Soul op een zondag. Ska bij een zoetigheid.

Gratis ingang. Met bio pannenkoeken om 16u!

Waar: Smouss, Kolenmarkt 112, Rue Marché aux Charbons, 1000 Bruxelles (nabij het Fontainasplein - metro Anneessens)

Tijd: 15u-21u

Meer info: www.losninos.be

KOM OP TEGEN KANKER EN DE MEERWAARDE VAN BIO-PRODUCTEN

donderdag 21 december 2006

Wat: Kankerpreventie via zuiver water en bio-voeding

1. afwezigheid van pesticiden

2. melkzuurbakt. in groenten

3. salvestrolen in en op fruit

Presentatie en tekstmap per deelnemer; voorinschrijving noodzakelijk.

Waar: Parklaan 18, Ronsele

Tijd: 20u

Info: Tel / fax: 09 / 3727519 e-mail: clobila@skynet.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - Biologische landbouw verwezenlijkt Lissabonstrategie

Brussel – Biologische landbouw verwezenlijkt de doelstellingen van de Lissabon-strategie uitstekend. Dat is de conclusie van een (CAP-) seminar over het thema “Biologische landbouw en de Lissabon-strategie”. Zo’n 35 Europese landbouwexperts uit de biologische sector kwamen hiervoor op 23 oktober bijeen in Brussel. Rapportages vanuit verschillende landen lieten zien dat biologische landbouw kan zorgen voor meer banen op het platteland, in de verwerking, in toerisme en handel. Biologische boeren zijn in veel landen gemiddeld jonger. Bioboeren zijn meer bezig met verwerking op het eigen bedrijf, directe verkoop, en zijn sterk innovatief. Dit creëert toegevoegde waarde, consumentenvertrouwen en een levensvatbaar platteland. De experts bekritiseerden het feit dat de nationale Plattelands Ontwikkelings Programma’s niet de verplichting hebben om biologische landbouwmaatregelen te implementeren. Verder vonden de experts dat de noodzaak om biologische landbouw te beschermen tegen besmetting met GMO (genetische gemodificeerde organismen), niet voldoende wordt erkend.

Bron: Biologica, 12/12/2006

EU – A propos de la qualité des aliments bio

" Pas de résidus de pesticide, plus de goût, un impact favorable sur la santé et l’environnement, telles sont les principales attentes des consommateurs en matière de produits biologiques, d’après une enquête réalisée par le FIBL. Ce dossier montre que " manger bio ne garantit pas en soi une alimentation saine, mais que les produits certifiés bio constituent toutefois un élément important d’un mode d’alimentation sain et durable ".

Plus d’infos <<http://www.fibl/>>

Bron: Du Sol à la Table 115, 8/12/2006

EU - Landbouwministers praten over import van biologische producten

Van 19 tot en met 21 december vergadert de Raad van Ministers voor Landbouw en Visserij van de Europese Unie in Brussel. Daar zal ook worden gesproken over een voorstel van de Europese Commissie voor een nieuwe, vereenvoudigde verordening voor biologische productie en etikettering. Waarschijnlijk wordt er een voorstel aangenomen over een nieuw importregime voor biologische producten. Daarnaast verwacht minister Veerman van LNV dat er een algemene benadering wordt vastgesteld voor biologische productie en etikettering.

De Europes Commissie wil meer helderheid over het eenduidig etiketteren van producten die biologisch zijn geproduceerd. Daarnaast stelt de Commissie voor om enige regionale flexibiliteit in te bouwen. Verder wil de Commissie de controles op biologische producten in overeenstemming brengen met het officiële EU-controlesysteem voor levensmiddelen en diervoeders. In het voorstel worden de algemene principes van de biologische productiemethode en de algemene productievoorschriften weergegeven. Doel van de bespreking in de Raad van Ministers is om het voorstel over een nieuw importregime voor biologische producten aan te nemen en algemene benadering vast te stellen voor biologische productie en etikettering.

Lijst van erkende controle instanties

De oude importregeling loopt op 31 december 2006 af. De belangrijkste wijziging in het nu voorliggende tekstvoorstel is dat er een systeem komt waarbij met een Europese lijst van erkende controle instanties wordt gewerkt. Ook controle instanties uit derde landen kunnen op deze lijst komen. Daarnaast wordt onderscheid gemaakt tussen producten die volledig volgens de Europese



standaard voor biologische landbouw zijn gemaakt en producten die voldoen aan een gelijkwaardige standaard. Aan de eerste categorie mogen vanwege WTO-regels minder eisen worden gesteld op het gebied van begeleidende documenten. Nederland kan instemmen met het voorliggende tekstvoorstel. Het nieuwe systeem gaat pas in wanneer de lijst met controle-instanties is opgesteld.

Etikettering

In het voorstel voor de nieuwe, vereenvoudigde verordening voor biologische productie en etikettering worden de algemene principes van de biologische productiemethode en de algemene productievoorschriften weergegeven. De nieuwe verordening moet in 2009 ingaan. Hiervoor moeten na goedkeuring van het voorstel door de Raad nog wel de uitvoeringsbepalingen worden uitgewerkt. Voor minister Veerman is het een belangrijk punt is dat - onder strenge voorwaarden - in een ingrediëntenlijst kan worden vermeld dat in gangbare producten gebruik is gemaakt van biologische ingrediënten. De etiketteringsregels voor biologische producten aangescherpt. Een biologisch product kan volgens het voorstel alleen maar een biologisch logo krijgen als het voor minimaal 95% uit biologische ingrediënten bestaat.

Genetisch gemodificeerde organismen

Het voorstel van de Europese Commissie om discriminatie als gevolg van ondoorzichtige extra eisen door private certificeringsorganisaties tegen te gaan, is nog omstreden. Nederland wil dit artikel wel in de verordening terug zien. Voor genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) zullen voor biologische producten waarschijnlijk dezelfde drempelwaarden blijven gelden voor onbedoelde besmetting met ggo's als voor gangbare producten. Wat betreft de drempelwaarde voor zaaizaad lijkt de mogelijkheid open te blijven dat in de toekomst voor biologische producten een strengere drempelwaarde wordt vastgesteld dan voor gangbaar zaaizaad het geval is.

Besluitvormingsprocedure

De besluitvormingsprocedure rondom biologische producten zal onveranderd blijven verwacht Veerman. De Europese Commissie zou graag minder zeggenschap geven aan de lidstaten. Naar verwachting zal het EU-logo verplicht worden voor eenvoudige producten die in de EU geproduceerd zijn. Nederland is daar blij mee. Importproducten krijgen wel de mogelijkheid het logo te gebruiken in combinatie met een indicatie van herkomst.

Bron: Agriholland, 11/12/2006

EU – Réglementation REACH: une occasion manquée?

Greenpeace dénonce l'accord conclu le premier décembre entre les représentants du Parlement européen et du Conseil des ministres européens sur la version de la future réglementation européenne Reach 1.

L'adoption de cette réglementation est prévue en séance plénière au Parlement européen dans la semaine du 11 décembre. Si le compromis défini aujourd'hui est voté tel quel, de nombreuses substances chimiques préoccupantes - dont certaines provoquent différents cancers, des malformations congénitales et d'autres maladies graves - continueront à être utilisées dans la fabrication de produits de consommation courante. Et ce, même s'il existe des alternatives plus sûres. Informations complémentaires <<http://www.greenpeace.org/france/news/reglementation-reach-une-occ>>

Bron: Du Sol à la Table 115, 8/12/2006

NL – Negerzoen wordt bio-kuss

Herinnert u zich de negerzoen nog? Als laatste twee landen in Europa gingen dit jaar België en Nederland overstap met het wijzigen van de naam van deze chocolade-lekkernij. Nieuwe, minder beladen namen moesten worden gezocht. Biologische Groothandel De Nieuwe Band koos de naam



Bio-Kuss voor haar biologische negerzoenen. De Bio-Kussen zijn te koop in natuurvoedingswinkels. En dat onderstreept maar weer eens dat ook de verantwoord onverantwoorde snoeper prima bij deze winkels terecht kan.

Bron: Biologisch Nieuws, december 2006

NL - Het 10e BIO Congres

Het EKO congres wordt in 2007 herdoopt tot BIO congres en belooft meer dan ooit een spetterend evenement te worden, rond het thema "Proef de aandacht".

De verleiding van de consument staat centraal, met veel aandacht voor smaak en met vooraanstaande sprekers uit binnen- en buitenland, o.a. Peter Segger over de snelle groei van biologisch in Groot-Brittannië. Het congres vindt plaats op 4 april op het prachtige Landgoed Rhederoord bij Arnhem.

Bron: Probila-Unitrab, 12/12/2006

NL - Biologische vleeswaren kunnen toe met minder nitriet

Vleeswaren kunnen toe met veel minder nitriet dan tot nu toe was gedacht. Zo blijkt uit onderzoek, dat opgezet is via Bioconnect met medewerking van de vleeswarenindustrie, op verzoek van de Productwerkgroep Varkensvlees. Helemaal zonder toevoeging van nitriet lukt niet zonder zware concessies aan de kleur van vleeswaren en voedselveiligheid. Biologische alternatieven zijn niet voorhanden. > Lees verder

<http://www.biologica.nl/detail_page.phtml?&page=Bioconnect_nitrietinvlees4dec06>

Bron: Biologica, 12/12/2006

NL - Sulfiet in bio-wijn

Vanaf 15 december 2006 is het in Nederland toegestaan om in biologische wijn net zoveel sulfiet te gebruiken als in gangbare wijnen. De maximale toegelaten hoeveelheid is gelijkgesteld aan de hoeveelheid zoals bepaald in Verordening nr. 1493/1999.

- Voor rode wijn is dit maximaal 160 milligram per liter.
- Voor witte en roséwijn is dit maximaal 210 milligram per liter.

Bron: Skal, 11/12/2006

NL - Kerstquiz energiebesparing

Stichting Milieunet biedt op www.hetkerstcadeau.nl <<http://www.hetkerstcadeau.nl/>> de Kerstquiz Energiebesparing aan. Deze kerstquiz bestaat uit 13 multiple choice vragen waarmee de kennis over klimaat, energie en energie besparen kan worden getest. De letters voor de juiste antwoorden vormen een woord. Door dit woord te mailen naar stichting Milieunet maken deelnemers kans op u één van de 13 prijzen. De winnaars en de juiste antwoorden worden op 13 januari 2007 op de site bekendgemaakt.

De eerste prijs bestaat uit een energiebesparingspakket ter waarde van € 100 dat in overleg met de winnaar wordt samengesteld, de Verjaardagskalender Energiebesparing en een persoonlijk energieadvies. Daarnaast ontvangen 12 inzenders de door stichting Milieunet ontwikkelde Verjaardagskalender Energiebesparing met leuke cartoons en nuttige tips.



Meer info op <http://www.duurzamedinsdag.nl/index.php?item=2235&initiatief=2491>

Bron: Milieunet, 09/12/2006

F – Bio op je huid van Yves Saint Laurent

La marque Stella McCartney qui appartient au groupe YSL Beauté prépare une série de soins bio pour le visage. Le nouveau programme, certifié par Ecocert, est le premier soin pour visages de cette marque et une profession de foi envers les matières premières biologiques. Les ingrédients de la nouvelle série "Care" ne contiennent aucun agent de conservation, ni silicone ni matière d'origine animale. Care englobe 8 produits, dont une crème hydratante, un nettoyant, une crème teintante et 3 élixirs. Présentée selon l'air du temps, la marque voudrait suivre une nouvelle stratégie de la mise en vente. L'introduction sur le marché est prévue pour le prochain printemps. Davantage d'informations <<http://toronto.fashion-monitor.com/>>

Bron: Du Sol à la Table 115, 8/12/2006

F - Een nieuwe voorzitter voor bio in Champagne-Ardennen streek

Après huit ans passés à la présidence de la Fédération régionale des Agro-biologistes de Champagne-Ardennes (FRAB), Claude Rollet passe le relais à Fabrice Berton, lui aussi producteur de grandes cultures biologiques. Précédemment trésorier de la FRAB, il a accepté de s'investir pendant trois ans dans le pilotage de la fédération et le développement de l'agriculture biologique. L'objectif est, notamment, de doubler les surfaces consacrées à la bio dans la région d'ici 2013, pour atteindre 15 000 Ha.

Bron: Du Sol à la Table 115, 8/12/2006

D – Nuremberg: de grootste biowijndegustatie van de wereld

Le Parc d'expositions de Nuremberg abritait fin novembre la plus grande dégustation mondiale de vins bio. 1129 vins de 294 viticulteurs provenant de 13 pays avaient posé leur candidature pour un prix convoité, celui de BioFach 2007 (du 15 au 18 février 2007 au parc des expositions de Nuremberg). La quantité de vins présentés a augmenté de manière astronomique: + 45 %. Le jury constitué de 43 spécialistes venus de l'oenologie, de la gastronomie et du commerce n'a pas eu trop de 2 jours pour délibérer. Les prix seront remis dans le cadre d'une ronde VIP au cours de l'ouverture de BioFach le 15 février 2007. Avec 300 exposants de vin, mousseux et Champagne, BioFach est également le salon du vin bio le plus important au monde.

Bron: Du Sol à la Table 115, 8/12/2006

ESP – Spanje promoot vraag naar bio

Le Ministère de l'agriculture, de la pêche et la nutrition (MAPA) a lancé pour les 2 années à venir une campagne d'informations intitulée "Agricultura ecológica. Vívela" (l'agriculture bio, vis-la !) Cette campagne, financée à part égale par le MAPA et l'Union Européenne, englobe des actions très variées. Elle s'adresse aux producteurs et aux commerçants, aux fabricants de produits alimentaires, aux hôteliers et restaurateurs, aux organismes de formation et, bien sûr, aux familles espagnoles. Pour atteindre tout ce monde, il y aura de la publicité à la télévision, dans la presse et sur le web. Des prospectus seront distribués et des manifestations d'information seront organisées. Des accords seront conclus avec divers organismes. On accorde une importance particulière aux "semaines de l'agriculture bio" qui doivent avoir lieu chaque année de mai à novembre. De nombreuses



manifestations seront alors organisées.

Informations complémentaires <http://www.mapa.es/gabinete/nota.asp?codi=5268_AT131106>

Bron: Du Sol à la Table, 8/12/2006

ESP - Spaanse biologische productie voor 80% geëxporteerd

Ondanks het grote areaal biologische teelten van 800.000 hectare blijkt 62% van de Spanjaarden nooit biologische producten te eten. Ze kennen het niet of kunnen het in de winkels niet vinden. Daarom wordt meer dan 80% van de biologische productie geëxporteerd, vooral naar Duitsland, Nederland, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk.

Het Spaanse ministerie van landbouw heeft nu een nationale campagne ingezet om winkels ertoe te brengen biologische producten te verkopen en consumenten ertoe te bewegen ze ook daadwerkelijk te kopen.

Bron: Agriholland, 12/12/2006

UK - Soil Association wins £17 million lottery grant for healthy eating scheme

The Soil Association was this week awarded £16.9 million of Lottery funding for its Food for Life scheme.

The award was made as part of a series of new grants from the National Lottery — to total £165 million — designed to “improve mental wellbeing, make people more physically active and encourage children, parents and the wider community to eat more healthily”.

The Food For Life partnership, led by The Soil Association, will use their £16.9 million grant to bring healthy eating, cooking, farming and food growing to thousands of school children and their families. The partnership, which brings together the Focus on Food Campaign, Garden Organic and the Health Education Trust, will set up 180 Food For Life flagship schools in diverse communities across England — 20 in each of the nine English regions.

The schemes aim to radically transform the diets and life chances of over 150,000 people across the country by delivering cooking skills to school children and their parents, re-skilling dinner ladies and offering farmers secure markets for local, seasonal and sustainably produced food.

Peter Melchett, policy director of the Soil Association, said: “Big Lottery funding for the Food for Life Partnership is a huge boost to delivering healthy eating, reviving food culture and supporting sustainable farming in this country. There is little hope for our nation’s health and the global climate if children grow up unable to identify a carrot, and think food starts life in the supermarket. The award will help give hundreds of thousands of children and their parents the skills and knowledge to cook and eat healthily and affordably, as well as the power to influence the whole food-chain.”

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 13/12/2006

UK - Journalists misled by “unscientific” chicken research

Media reports last week claimed that new research carried out by Strathclyde University had revealed that organic chicken was “less nutritious” than battery-farmed birds. But the Soil Association has since called the research “unscientific and inconclusive” and said journalists had been “taken for a ride”.



The Sunday Times and Daily Mail both reported on tests carried out by Dr Alistair Paterson and colleagues into supermarket bought chicken breasts which showed that organic versions contained lower levels of omega-3 fatty acids compared to intensively reared birds and free-range poultry.

Paterson told The Sunday Times: "It is safe to say that you are not getting any nutritional benefit from buying organic chicken. You'd be better off buying conventional chicken."

Responding to the claims, the Soil Association accused the Strathclyde University team of misleading journalists and drawing invalid conclusions from the research.

The Soil Association claims that the research conducted by Paterson was based on very small samples of chicken (nine and 20) and that no accurate information on the source, age (some samples were frozen) and condition of chicken breasts studied had been supplied — other than that they had been bought "primarily at major supermarket chains". It added that "it is therefore completely impossible to draw any valid scientific conclusions between organic and non-organic chicken from this series of research papers".

The Soil Association contrasted the findings of the Strathclyde University research with a study carried out in 2002 and published in the journal of Meat Science. This involved scientists rearing 500 chickens of the same breed themselves (half organically, half non-organically) and randomly selecting 40 birds — 20 from each group — for analysis. In this trial organic chicken was found to contain 38% higher omega-3 fatty acids.

Spokesperson, Hugh Raven, said: "This (Strathclyde) research contradicts the bulk of evidence which shows organic food is higher in omega-3, vitamins and minerals than conventional chicken."

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 06/12/2006

UK - Economist challenges benefits of 'food activism'

The Economist magazine this week claims that 'food activism' — the Fairtrade, organic and local food movements — could be making things worse in the long run for the world's poor and the environment. But the Fairtrade and organic sectors have strongly denied the charge.

In a leader column, and a major feature called 'Voting with your trolley', The Economist challenges key tenets of both the Fairtrade and organic Movements. It argues that Fairtrade fails to address the fundamental cause of low commodity prices, which it says is mainly to do with overproduction. It says that the price premium paid to developing world producers is essentially a subsidy and such is a disincentive to diversify into other crops for which there is a market demand and higher prices.

The article claims that because Fairtrade bodies only work with smaller co-operatives, and not the large plantations, it misses out on helping the vast majority of farm workers. However, Ian Bretman of Fairtrade Labelling Organisations (FLO) International, told the magazine that FLO rules were designed to help those in most need. On claims that Fairtrade was preventing poor farmers diversifying into other crops Bretman points out that most farmers simply couldn't afford to diversify out of one crop when the price falls.

On organic farming The Economist says that the scientific consensus is still that organic methods produce lower yields and therefore require greater land area to feed the same numbers of people. However, the Soil Association's policy director, Peter Melchett says that the environmental benefits are becoming ever clearer and that organic farming is far more energy efficient than agrichemical farming.



On the trend towards 'localisation' The Economist argues that the food miles issue is much more complicated than many think. It says that both consumers and environmentalists should be thinking more in terms of 'vehicle miles' and 'food tonne miles' (a fully laden supermarket truck being a more efficient means of transporting food than an SUV driving to a farm shop to pick up a locally grown lettuce).

Bron: naturalconsumersonline.co.uk, 13/12/2006

UK - Kids "treated" to junk at top restaurant chains

A new report from the Soil Association and Organix shows that the big improvements in school dinners that have taken place over the past 12 months are not being reflected in children's meals served in Britain's leading restaurant chains. According to the new survey it's junk food as normal on the menu with lurid names such as 'Candymania', 'Malteser Munch Madness', 'Mini Chocolate Challenge' and 'Triple Treats' dominating the menus.

The Raw Meal Deal report claims that 'family restaurants' are comprehensively failing to offer enough healthy food choices to children. None of the 10 big chains surveyed came close to meeting new school dinner standards, and many meals on children's menus were high in salt, sugar and fat and offered little fresh fruit or vegetables.

The Raw Meal Deal says that "chips with almost everything, eat-as-much-as-you-like ice-cream and bottomless fizzy drinks" continues to be the theme at many top restaurant chains, with 40 million such meals being served up to children in Britain each year. In contrast, the research also identified examples of some restaurants and visitor attractions working hard to offer far healthier, fresh, unprocessed food choices.

The report ranks the top restaurant chains out of a possible 30 points based on nutrition, food sourcing and provision, food policy and information provision. TGI Friday's came top, though only because of the "pitiful meal options in the other restaurants". Café Rouge came in bottom thanks to its entirely vegetable-less children's menu.

Peter Melchett, Soil Association policy director, said: "There is much to celebrate in the changes happening across the country to improve the quality of children's school meals. Sadly, our survey of children's food in restaurants reveals that all the major providers of children's meals are simply continuing their unhealthy business of serving up junk food to children."

But the British Hospitality Association said the report made unfair comparisons between school meals and eating out at restaurants. Spokesperson John Dyson said: "Children eat far more meals at school and it makes a greater contribution to their diet than going out for a treat in a restaurant". A restaurant manager for Little Chef (third from bottom) said it had added a few salad ranges and vegetables to its menus.

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 06/12/2006

UK - Duchy Originals lines to display greenhouse gas rating

Duchy Originals, the organic food business, founded by Prince Charles in 1990, is to give all of its products a greenhouse gas rating, reports the Sunday Times. The rating will feature on product packaging enabling consumers to "know the cost of their food in greenhouse gas terms".



The company is currently preparing a life cycle analysis of all its products so that it can quantify the emissions of carbon dioxide, methane, nitrous oxide and other gases blamed for warming the climate.

The Prince is expected to give more details this week on how greenhouse gas information will be displayed on pack. One possibility is that it will be presented as a percentage of a daily “personal carbon allowance”, a concept under development by the government.

Bron: naturalproductsonline.co.uk, 06/12/2006

UK - Tesco launches organic and natural cosmetic lines

Tesco is making a bid to be the UK's biggest retailer of organic and natural personal care range, reports Organic Monitor.

Three key lines — bnatural, Body Therapy Spa and Finest — will all hit shelves in early February 2007. They will initially be available at 160 Tesco stores plus some of the company's town centre Express and Home Plus stores.

Commenting on the development of bnatural, Tesco senior technologist Marion Morley said: “We had a gap in our offer. Customers wanted organic, recycled, paraben-free, SLS-free, natural fragrances, etc, so we tried to pull it all together. The result is a range of around 40 products, not all offering all of these things but offering certain elements of them.”

Initially just two products will be certified organic — a hand wash and a cleansing bar — but others will follow. Morely says Tesco has taken a decision to be “corporately organic where we can”.

Amarjit Sahota of Organic Monitor, comments: “The launch of bnatural follows the success of the Organic Surge range of organic personal care products in Tesco stores. By launching its bnatural range, Tesco aims to become the leading retailer of organic personal care products, as well as organic foods.”

Bron: naturalproductsonline.co.uk, 06/12/2006

UK - 2007: A year of opportunity and challenge for organics

In 2007 the organic sector can look forward to a year of exciting opportunity — but also one of serious challenge, even threat. That is the conclusion of a group of leading organic industry experts who each gave their predictions for the year in a special feature in the January issue of Natural Products (see p30).

Buoyed up by soaring sales and 30% market growth in 2006, all our panellists are agreed that consumer awareness of organic is at an all time high and that there is good reason to expect consumer interest to remain high in the coming year. As organic industry consultant, Robert Duxbury, points out we are experiencing a “groundswell of green consumerism” that is helping to drive interest in organic at all levels. And as Alex Smith, md at Alara Wholefoods, notes there is now a growing recognition that organic farming “provides answers to several problems society faces”. News that the Soil Association has just won £17 million of Lottery funding for its Food for Life initiative is further, high profile evidence of this.

Renée Elliot, founder of Planet Organic, is confident that retail sales growth will continue and that particular categories — “creative convenience foods” and organic cosmetics — will come through strongly in 2007. But like our other panellists, Elliot sees big challenges for the industry in the coming



year. She wants to see a much greater effort made in getting over the organic message to consumers, many of whom still don't understand the major differences between organic and conventional farming, and the risks posed by use of chemicals and GMOs.

But the most immediate concern for all our panellists is the supply crisis facing UK organics. For organic consultant, Simon Wright, the extraordinary market growth currently being seen will see the supermarkets' pledges to support UK organic producers stretched to the limits. A rise in imports in certain key areas seems inevitable, he says. Amarjit Sahota of Organic Monitor shares this assessment and argues that more effort needs to be made to encourage more UK farmers to convert to organic — or risk more imports and higher prices for organic food at the checkout.

There could be testing times in Europe on two fronts: organic / GM co-existence and the revision of the EU Organic Regulation. There are real fears that the organic sector itself could end up bearing a major financial burden to ensure its products are kept GMO-free if current EU proposals on permitted GM contamination go ahead. Expect a major fight-back from organic growers and manufacturers in 2007, says Alex Smith. Meanwhile, there are fears that the EU's revision of the Organic Regulation could place a downward pressure on organic standards.

Our panellists also warn against internal feuding in the organic sector. Robert Duxbury says that "resistance to fragmentation must be a key strategy in 2007" if the momentum for growth and consumer confidence in organic are to be maintained. Richard Jacobs of Organic Farmers & Growers also makes a call for greater unity and says that a "real winner in 2007 would be greater co-operation between all with an interest — retailers, wholesalers, certifiers and producers".

Bron: naturalproductsonline.co.uk, 13/12/2006

VS - Hoe Amerikanen een volledige groene trouwpartij organiseren

Een volledig duurzame trouwerij. Probeer die maar eens in Nederland te organiseren. Je kunt nog beter alle gasten overvliegen naar de Verenigde Staten, waar de website Organic Weddings helpt bij het vinden van de juiste bruidstaart, bruidsboekje en de huwelijksreis in de vorm van een ecotrip. Naar de Galapagos met Gaiam, bijvoorbeeld. En de bruidsjurk dan? Van schone katoen? Hennepe? Zijde? Die hebben ook de Amerikanen nog niet op voorraad. "Coming soon". Ha! Misschien is dit een kans voor een Nederlandse modeontwerpster als Rianne de Witte, die op de laatste cover van P+ stond? En wie begint de eerste volledig verzorgde groene huwelijksdienst in Nederland? P+ belooft het eerste groene bruidspaar paginagroot te portretteren.

Het boek "Organic Wedding" is 192 pagina's dik. Vol met foto's en tips die je niet op het web vindt, zo belooft de website. Er was slechts een vrouw nodig om een goed idee in deze huwelijksdienst om te zetten: Michelle Kozin. Een klein marktonderzoekje leerde haar dat er in de VS elk jaar 2,4 miljoen mensen trouwen. De huwelijksindustrie is er goed voor een jaarlijkse omzet van 70 miljard dollar. En niemand die milieubewuste burgers ("Cultural Creatives") hielp om hun feest duurzame accenten aan te brengen met een mix van nieuwe ecologische producten en authentieke traditie.

Het lijstje dat ze opstelde is ook zo heerlijk Amerikaans praktisch. Kozin heeft bijna voor alles al wel groene alternatieven gevonden. Hoewel: ze maant eerst tot bezinning, al meteen bij de planning en de begroting. Kozin adviseert eerst eens even na te denken of je wel mee wilt doen in die excessieve geldsmijterij. Ze vraagt jonge echtparen eerst de consumptie quiz te doen bij het Center for a New American Dream.

Toch maar doen? Dan presenteert ze tal van adreslijsten. Waar koop je de taart? Waar pakt de bruid nog een schoonheidsbehandeling? Welke specialiste verzorgt de make-up waar geen dierproeven aan te pas zijn gekomen? Waar koopt het stel de drank in? Wie kan de catering verzorgen? Waar



bestel je de onbespoten bloemen en het bruidsboeket met wildbloemen? Welke cadeaus vraag je aan de gasten voor het huis, dat je ook zo duurzaam mogelijk wilt inrichten? Zijn er mooie restaurants waar je het feest kunt geven? Welke huwelijksfotograaf heeft oog voor duurzame aspecten, omdat hij of zij de plaatsen kent die een bijzondere natuurwaarde hebben? En bij het ontwikkelen van zijn filmmateriaal minder chemicaliën gebruikt? Is er een dominee of priester die een kerkelijke inzegening wil verzorgen en gevoel heeft voor een duurzame leefstijl?

Nederland biedt in ieder geval wel een trouwring van groen goud, van Flamingo. Helaas werkt de website nog steeds niet, ook al staat Oro Verde er nu wel op genoemd.

P+ Webtip: <http://www.organicweddings.com/index.html>

Bron: peopleplanetprofit.be, 10/12/2006

VS – Hoe koop je een echt groene kerstboom?

Swedish researchers have done an energy comparison between real and artificial Christmas trees. Comparing a locally grown live cut-tree to a full size plastic tree, they found that the real tree used about a fifth of the energy (assuming that the plastic tree would be used for ten years). The problem is compounded when considering that most artificial trees are made from environmentally toxic PVC. Christmas tree farmers tout the fact that their trees can grow very well on soils that are inhospitable to other crops. A single acre of Christmas trees produces enough oxygen to support 18 people, while absorbing CO₂. Obviously buying a potted tree and planting it outdoors is the most environmentally friendly taunenbaum, but every year, an estimated 35 million Christmas trees are cut down and sold.

For those who are buying cut-trees this year, here are some tips:

1. Try to find trees grown by farms that are organic or use low levels of pesticides. Most tree farms use a gamut of pesticides that can cause everything from skin reactions for the consumer to cancer for a farm worker.
2. Buy a locally grown tree. Oregon and North Carolina grow nearly half of the nation's Christmas trees. Many trees shipped from state to state must be sprayed with additional pesticides.
3. If possible, look to buy a species of tree that is native to your area. Tree farms typically don't need to apply as many pesticides to a tree that is native.

Learn more: http://www.organicconsumers.org/2006/article_3548.cfm

Meer info over duurzame kerstbomen in eigen land krijg je bij Velt, 03/281 74 75, www.velt.be

Bron: [organic bytes](http://organicbytes.org) 98, 13/12/2006

VS – Dagoba Organic Chocolate overgenomen door Hershey

Afgelopen maand kocht Hershey een succesvolle producent van biologisch chocolade in de VS: Dagoba Organic Chocolate. Hershey is de grootste producent van chocolade in America. Ook op wereldschaal behoort deze onderneming tot één van de grootsten als het gaat om het maken van chocolade en snoepgoed.

De overname past in een recente trend waarbij grote producenten bestaande en succesvolle biologische merken overnemen. Ze doen dit liever dan een nieuw, eigen biologisch product te



introduceren. In de vaak overladen markten voor levensmiddelen zijn het de kleine biologische merken die zich goed weten te onderscheiden en die hoge groeicijfers kennen.

In de VS is biologische chocolade nu goed voor een omzet van 20 miljoen dollar per jaar. De omzet groeide in 2005 met 57,2 % ten opzichte van 2004. En dat terwijl in hetzelfde jaar de omzet van gangbare chocolade afnam met 0,1%.

Bron: Biologisch Nieuws, december 2006

VS – Publieke druk op Starbucks werkt

Starbucks has announced its desire to eliminate Bovine Growth Hormone from its coffee shops and will reduce its use of rBGH / rBST dairy products immediately. After years of pressure from the Organic Consumers Association and our allies, the coffee chain recently stated it will be 37% rBGH-free in its company-owned cafes by January. Monsanto's rBGH, injected into dairy cows to force them to give more milk, is a genetically engineered synthetic hormone that is banned in most of the world, due to its health risks.

Learn more: http://www.organicconsumers.org/2006/article_3545.cfm

Bron: organic bytes 98, 13/12/2006

VS - 75% van de Amerikanen weten niet dat ze ggo's eten

The fifth annual survey on U.S. consumers' opinions of genetically engineered foods was released last week by the Pew Initiative on Food and Biotechnology. In accordance with past years, the survey results indicated that most Americans have very little knowledge about how widespread genetically engineered ingredients are in foods. Surprisingly, the survey found that the average person's knowledge of these issues has actually declined in the last five years. Although 89% of soybeans and 61% of corn acreage in the U.S. is currently genetically engineered (and soy lecithin and corn syrup are found in a myriad of mainstream food products), 75% of people don't think they've ever eaten a food with genetically engineered ingredients. The survey also found that 51% of those polled are opposed to animal cloning. Only 29% said they trust the FDA, which is a strong drop from 41% in 2001.

Learn more: http://www.organicconsumers.org/2006/article_3554.cfm

Bron: organic bytes 98, 13/12/2006

Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be <<http://www.biotheek.be>> U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be. Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Dominique Joos en Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1900 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek. Aanmelden kan via de website: surf naar http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/form_netknipsels.aspx of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be. Oude nummers kun je nalezen op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106> , onder 'archief'.



de Biotheek

Netknipsels #182