



Biotheek Netknipsels #186 – 25 januari 2007

Gezonde voeding en klimaat: ligt het aan mijn beperkt, automatisch filterend oog/oor, of zijn dat tegenwoordig echt dé 2 onderwerpen die met zowat alle media-aandacht gaan lopen? Wij zijn daar niet rouwig om en proberen, waar mogelijk, ons biokarretje aan te hangen.

Zo nodigt BioForum u enthousiast uit om de avant-première van `Our Daily Bread` bij te wonen (*zie Gratis naar `Our Daily Bread`*), een docu-film over de Europese agro- en voedingsindustrie. En dooft u 1 februari tussen 19.55u en 20u ook alle lichten tegen de klimaatsverandering?

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Gratis naar 'Our Daily Bread'
Probila lanceert online databank voor biocatering
Voedselteam wint milieuprijs
Fair smaakt best
Scholen krijgen toelage voor biofruit
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

NL - Eosta in race voor Europese prijs
NL - Biologisch. Je proeft de aandacht. 10e BIO-congres & BIO-branchedag
NL - Nieuw onderzoek naar biologische bestrijding van wittevlug
NL - Start bedrijfsnetwerk biologische bloembollen en buitenbloemen
NL - Arend Zeelenberg ketenmanager biologische AGF
FR - Heavy fine imposed on organic seed association in France
D - Duitse biolandbouw kan vraag niet bijhouden
D - Duitse boer profiteert niet van de groeiende biologische omzet
DK - Recordomzet van 7% biologische producten in Denemarken
U.K. - Strong organic food sales give retailers a happy Christmas
RUS - First Russian organic supermarket has finally opened its doors



NATIONAAL

Gratis naar 'Our Daily Bread'

Op dinsdag 6 februari kan je gratis naar de avant-première van 'Our Daily Bread', een docu-film van de Oostenrijkse regisseur Nikolaus Geyrhalter. Geyrhalter kijkt achter de schermen van landbouwbedrijven en fabrieken die het voedsel produceren dat in onze supermarkten ligt. Zijn beelden zetten aan tot verwondering en reflectie.

'Our Daily Bread / Ons Dagelijks Brood' is een bekroonde docu-film die ons een blik gunt achter de schermen van de Europese agro- en voedingsindustrie. Een film met beelden als 'tableaux vivants', zonder commentaar. Esthetisch gefilmd en daardoor indrukwekkend, maar ook vervreemdend en bizar. Regisseur Nikolaus Geyrhalter toont beelden die spreken en aanzetten tot reflectie. Hoe gaan wij om met onze voeding? Zijn we op de goeie weg of zijn er alternatieven die natuurlijker, diervriendelijker en menswaardiger zijn?

Uitnodiging

BioForum, VELT, EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) en distributeur BDF nodigen je uit op de avant-première van "Our Daily Bread".

Deze avant-première kan je bijwonen op dinsdag 6 februari:

- in Gent (Sphinx, Korenmarkt – Sint-Michiëlshelling 3) om 19u30 - met aansluitend debat met Noël Devisch, voorzitter van Boerenbond en Geert Gommers van VELT, gemodereerd door Carla Rosseels (BioForum).
- in Brussel (Cinema Arenberg, Koninginnegalerij 26) om 19u15 - met aansluitend getuigenissen van wakkere consumenten (VELT – Voedselteams)

Een medewerker van EVA leidt beide vertoningen kort in.

Omdat het aantal plaatsen beperkt is, is inschrijven vereist. Dit kan bij annemie.lambert@bioforum.be met vermelding van Gent of Brussel. Wie snel is, is zeker van een zitje!

Vanaf 7 februari gaat de film in roulatie (Sphinx-Gent, Arenberg-Brussel, Cartoons-Antwerpen, Lumière-Brugge, Studio's Leuven, Buda-Kortrijk).

"Devastating! A must see!" - The New York Times

"A Space Odyssey of modern food" - The Nation

Bron: De Biotheek, 24/01/2007

Probila lanceert online databank voor biocatering

Probila-Unitrab, de nationale beroepsvereniging van verwerkers en verdelers van de producten van de biologische landbouw, lanceert een online databank voor biocatering. Grootkeukens en cateraars kunnen hier op zoek gaan naar leveranciers van biologische producten.

De databank, die ten laatste volgende week online moet staan op www.biobuitenshuis.be, bevat bedrijfs-, product- en contactgegevens van ruim dertig leveranciers die biologische producten kunnen leveren, aldus Wim Bommerez van Probila. "Ervaring in landen als Nederland, Duitsland, Finland en Groot-Brittannië leert ons dat er een groot potentieel voor is", aldus Bommerez. "In België gaat het om een beginnende markt, maar er is een duidelijke vraag vanuit de cateringsector om een centrale gegevensdatabank voor biologisch voedsel".



"De databank wordt een belangrijk instrument om aankoopverantwoordelijken van grootkeukens en cateringbedrijven wegwijs te maken in het aanbod, zodat ze zelf de verkopers kunnen contacteren en makkelijk hun keuze kunnen maken betreffende welke producten ze willen aankopen", zo luidt het op de website. Probila vertegenwoordigt naar eigen zeggen zowat alle Belgische bedrijven werkzaam in de verwerking en verdeling van producten van de biologische landbouw.

Bron: www.vilt.be, 19/01/2007

Voedselteam wint milieuprijs

Het Voedselteam Stekene heeft de gemeentelijke Milieuprijs 2006 gewonnen. De prijs werd woensdagavond toegekend door de milieuraad tijdens een feestelijke viering in dienstencentrum De Statie. De milieuraad moest geen grote knopen doorhakken omdat er maar één kandidaat was. Volgens voorzitter Alfons De Cock doet dit echter niets af van verdienste van het voedselteam.

Een voedselteam is een groep mensen uit eenzelfde buurt die samen groenten, fruit, zuivel en andere producten rechtstreeks bij lokale producenten aankopen. Het Stekens initiatief werd in 2003 opgericht, in de bioshop in de Stadionstraat, met een 25-tal gezinnen. Iedere maand vullen ze een bestelbon in en kunnen ze de producten in het depot afhalen. De leden van het Voedselteam kiezen bewust voor de lokale boeren die biologisch telen. Pesticiden en conservatiemiddelen willen ze niet op hun bord. Voor de landbouwers is het meteen goed dat ze kunnen rekenen op een vaste omzet.

Voedselkilometers

«We werken aan het herstel van de band tussen onszelf en de herkomst van ons voedsel», leggen de leden uit. «Streekgebonden handel vermijdt ook veel voedselkilometers die door import, export, verwerking en distributie ontstaan. Zo dragen we onrechtstreeks ook bij toch minder luchtvervuiling. Het belangrijkste is echter dat we weten waar ons voedsel vandaan komt. We hebben een band met onze boeren.» Alfons De Cock, voorzitter van de milieuraad, noemt de gezamenlijke aankoop van milieuvriendelijk geproduceerde producten een gedurfde zaak.

Enkele leden van het Voedselteam Stekene kwamen de prijs in ontvangst nemen.

Bron: Het Laatste Nieuws / Waasland, 19/01/2007

Fair smaakt best

Een rechtvaardige groenteprijs is de basis voor duurzame ontwikkeling. Hier en in het Zuiden. Vredeseilanden werkt eraan, ook in eigen land, en Geert Van Hecke van De Karmeliet bewijst met drie gerechten dat fair-trade producten ook een driesterrenkeuken kunnen bekoren.

Samen sterk Nicheproducten

Vlaamse biogroenteboeren erkennen de praktische problemen van hun collega's in het Zuiden. Zowel boeren verenigd in het Brugs Ommeland, als landbouwers in bijvoorbeeld Uganda of Togo streven door samenwerkingsverbanden naar een betere prijs voor hun producten. In Brugge en omstreken tonen verschillende landbouwers dat kleinschalige en arbeidsintensieve projecten door een collegiale aanpak levensvatbaar zijn. Een rechtvaardige prijs voor hun producten is het resultaat. Kwaliteitssupermarkt Delhaize, onder meer geïnteresseerd in smaakvolle bioproducten, speelt voor een aantal boeren van de vereniging Brugs Ommeland een belangrijke rol als duurzame afnemer. De interesse van zulke gigant betekent een belangrijke ondersteuning voor kleine landbouwbedrijven. Aan de kwaliteit van hun producten wordt niet getwijfeld. Ook niet door een veeleisende sterrenchef



als Geert Van Hecke van restaurant De Karmeliet in Brugge. Hij werkt uitsluitend met topingrediënten en toont met drie gerechten dat deze fair-trade producten ook een driesterrenkeuken kunnen bekoren.

Ook in het Zuiden is een faire prijs maar mogelijk door nauw samen te werken. "Een rechtvaardige prijs voor landbouwproducten is en blijft zowel in het Zuiden als bij ons dé hefboom voor duurzame ontwikkeling", vertelt Nele Claeys, medewerkster bij de ngo Vredeseilanden. Zij ziet duidelijke parallellen tussen de problemen waarmee bioboeren in ons land en kleinschalig opererende landbouwers in het Zuiden geconfronteerd worden. "Vredeseilanden wil wereldwijd een bijdrage leveren aan duurzame landbouw. Daarvoor hebben we niet alleen in het Zuiden tal van programma's lopen. Die zijn trouwens gelukkig bij het brede publiek bekend. Maar ook in eigen land ontwikkelen we activiteiten. Zo zijn we in Vlaanderen actief betrokken bij de uitbouw van diverse samenwerkingsverbanden tussen landbouwers en consumenten. Met lokale acties, waaronder de Ik Ben Verkocht- campagne, probeert Vredeseilanden duurzame productie en consumptie te stimuleren, en willen we het beleid mee beïnvloeden en een breed publiek sensibiliseren."

Eén van de familiebedrijven waarmee Vredeseilanden in Vlaanderen samenwerkt is de boerderij van Filip en Dominique Vermeulen in Ruddervoorde. Zij kweken voornamelijk vruchtgroenten in serres. "We hebben een ruim assortiment met, naast komkommer, aubergine, courgette en paprika, ook acht verschillende soorten tomaten", vertelt Filip. "Om voor onze arbeidsintensieve producten toch een faire prijs te kunnen krijgen, hebben we een samenwerkingsverband van twaalf bioboeren uit 'het Brugse Ommeland' op het getouw gezet. We doen aan thuisverkoop, sommigen staan op de markt of hebben een boerderijwinkel. Daarnaast worden er ook veel producten onderling tussen collega's verkocht. Tot op heden gebeurt dit individueel en dat vergt veel tijd en energie. Op termijn hopen we onze activiteiten meer te centraliseren en een meer divers aanbod te creëren om een ruimere afzet in bijvoorbeeld horeca, scholen en cateringbedrijven te realiseren. Begin 2007 gaat een proefproject van start. Bedoeling is de verkoopketen zeer kort te houden en door het aantal tussenpersonen in de handel te beperken slagen we erin een rechtvaardige prijs te krijgen", aldus Filip Vermeulen die onlangs in Uganda was en daar een gelijkaardige situatie kon vaststellen. "Boeren in het Zuiden krijgen meestal veel te weinig voor hun producten. Door hun kleinschalige bedrijfjes hebben ze geen impact op de prijszetting en zijn ze de speelbal van de markt. In Uganda heb ik verschillende samenwerkingsverbanden bezocht die door hun gezamenlijke oogst wel voldoende sterk waren om een normale prijs te vragen en ook gestructureerd waren om de verkoopketen in te korten."

Nele Claeys beaamt het succes van zulke aanpak met het voorbeeld van een project in Noord-Togo waarbij Vredeseilanden als ondersteunende partner nauw betrokken was. "Dankzij een sterk georganiseerde vorm van tomatenkweek konden boeren in Noord-Togo een rechtvaardige prijs voor hun producten krijgen. Ze ontwikkelden samen voldoende kritische massa om de marktprijs mee te bepalen. Dat was de aanzet voor een schoolvoorbeeld van duurzame ontwikkeling. Dankzij hun financiële slagkracht ontwikkelde de regio zich. In een periode van twintig jaar kreeg het gebied op basis van eigen middelen onder meer een duurzame wegeninfrastructuur en werd de gezondheidszorg aanzienlijk verbeterd."

Een goede prijsafspraken maken is echter ook in ons land lang niet evident. Nochtans vormt een rechtvaardige prijs ook in Vlaanderen de basis voor een duurzame ontwikkeling van kleinschalige familiebedrijven. "Uit ervaring weten we dat het moeilijk is om aan supermarkten te verkopen", zegt Filip Vermeulen. Door de lage productie staan we zelfs gezamenlijk nog altijd zwak als het op prijszetting aankomt. Gelukkig toont een keten als Delhaize interesse omdat ze daar steeds op zoek zijn naar smaakvolle producten. Zo leveren we bijvoorbeeld ook de tomatenvariëteit Vienna die de mensen van Delhaize uit een aanbod van tien verschillende soorten als de meest smaakvolle kozen. In het normale commerciële circuit is deze soort niet populair omdat ze een te laag rendement per plant oplevert. We telen ze speciaal voor deze supermarkt omdat zij er ook een faire prijs voor willen



betalen. Als landbouwer moet je dus ook zoeken naar nicheproducten en is een verscheidenheid aan producten belangrijk om je mannetje te staan. Toevallig kweek ik ook citroenen die wel tot een halve kilo per stuk wegen. Onvoldoende om een supermarkt te bevoorraden maar een restaurant als De Karmeliet bijvoorbeeld zou ik toch verschillende maanden van fijn geparfumeerde citroenen kunnen voorzien", besluit hij met een fijn lachje.

Voor Geert Van Hecke speelt de kwaliteit van de producten de belangrijkste rol. "Ze moeten supervers zijn, een onberispelijke smaak en aroma hebben en daarvoor moeten we uiteraard een faire prijs betalen", aldus de driersterrenchef. "Lekker keukenwerk begint met het aanschaffen van kwaliteitsproducten, en koken kost geld. Met de producten van het Brugse Ommeland kan ik me in ieder geval culinair volledig uitleven."

Info : www.ikbenverkocht.be, www.biobrugssommeland.be, www.vredeseilanden.be,
www.detijdloopt.be

Bron: Knack/Weekend Knack, 24/01/2007

Scholen krijgen toelage voor biofruit

De stad Aarschot voorziet een financiële tegemoetkoming aan de Aarschotse lagere scholen die deelnemen aan de actie 'Biofruit op school'. Die wordt georganiseerd door de vzw Vredeseilanden en het Vlaams Platform voor de Biologische Landbouw. Voor 10 euro per jaar krijgen de leerlingen elke week een vers stuk fruit. De stad kent een tegemoetkoming toe van 3,5 euro per leerling per schooljaar.

Bron: Het Laatste Nieuws/ Brabant-Hageland, 19/01/2007

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.
- 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, Draakplaats.
- 2e vrijdag van de maand, 15-19u: Mortsel, marktplein
- vanaf april 2007: 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking achter de kerk, hoek van de Kerkhofstraat en de Richard Orlentstraat.

KOKEN MET DE CHEF-KOK

maandagen 5 en 12 februari 2007, 20-22u

Wat: Jan Lansloot was jarenlang de chef-kok tijdens de internationale mega-macrobiotische zomerkampen in Zwitserland in de jaren '80, waar hij voor honderden mensen kookte. Ook tijdens de eerste Belgische macrobiotische zomerkampen coordineerde hij het hele keukengebeuren. Tegenwoordige leeft hij zijn kooktalenten uit als chef-kok van natuurvoedingsrestaurant Cullinan in Antwerpen. Jan laat zich inspireren door de subtiele harmonie van de traditionele Japanse keuken. In deze lessen gaan we natuurlijk koken voor een breed publiek: erg aantrekkelijke gerechten dus, bereid met oog voor de energetische kwaliteiten van de voeding, met een variatie aan kook- en



snijstijlen, heel veel verschillende groentenbereidingen, en zeker ook Jans specialiteit: pickles.

Waar: restaurant Cullinan, Isabellalei 1, Antwerpen

Prijs: 44 euro

Info: antwerpen@owc.be

AVANT-PREMIERE `OUR DAILY BREAD`

dinsdag 6 februari 2007

Wat: Our Daily Bread is een stille documentaire over waar ons eten vandaan komt en hoe het geproduceerd wordt. Op een heel esthetische, puur filmische wijze toont de film aan hoe vervreemd we wel zijn van onze voeding. Er is muziek noch commentaar; er zijn enkel de beelden en achtergrondgeluiden. Droevige verbazing, verwondering en ontvenderende confrontatie zullen ongetwijfeld je deel zijn... Kijk ook op de site van Our Daily Bread. De film komt vanaf 7 februari in roulatie (Sphinx-Gent, Arenberg-Brussel, Cartoons-Antwerpen, Lumière-Brugge, Studio's Leuven, Buda-Kortrijk). In samenwerking met VELT en BioForum organiseert EVA een avant-première op dinsdag 6 februari te Gent en te Brussel.

Waar: Gent (Sphinx, 19:30u.) en te Brussel (Arenberg, 19:15u.)

Info: Om een één van onze 50 gratis tickets te winnen, stuur je gewoon een mailtje naar info@vegetarisme.be met vermelding 'Our Daily Bread' en of je naar Gent of Brussel wil. Wie snel is, is erbij...

GRAINBOW WANDELWEEKENDS

vrijdag 9 tot zondag 11 februari 2007

Wat: kleinschalige wandelweekends met biologisch-vegetarische voeding, in een van de mooiste en ongerepte natuurgebieden van België: het zacht heuvelende landschap rondom Orval. Ver van asfalt en spoorlijnen wandelen we doorheen uitgestrekte dennen-, eiken- en beukenbossen, over open weilanden, langse de oevers van riviertjes, voorbij oude dorpen. We logeren in La Ferme du Bois-le-comte, een hoeve die tot een prachtige ecologisch centrum uitgebouwd werd. Bois-le-Comte is schitterend gelegen, op een kruispunt van wandelroutes, zonder doorgaand verkeer, een half uurtje stappen van de beroemde abdij van Orval. Na een aantal uren in de frisse buitenlucht kunnen we er volop genieten van de warme sfeer en de heerlijke natuurvoedingskeuken, bereid door professionele koks. De wandelingen zijn haalbaar voor iedereen met een gewoon gezonde conditie. Elke seizoen heeft zijn eigen sfeer en elke weekend zal anders zijn.

Waar: la Ferme du Bois-le-comte, Orval

Prijs: 115 euro, incl. verblijf bio / veg. maaltijden

Info: www.boislecomte.be

REINIGINGSWEEK

zondag 11 tot vrijdag 16 februari 2007

Wat: onder deskundige begeleiding en in een rustgevend, natuurlijk kader reinigen we lichaam en geest. Door over te schakelen op zeer weinnig en licht verteerbaar voedsel kan ons spijsverteringssysteem een andere functie gaan vervullen dan gewoonlijk, nl. de reiniging van zichzelf en het hele lichaam. Met aangepaste kruidenthees stimuleren we de nieren, die eveneens een belangrijke rol spelen bij reinigingsprocessen. Lichaamsbeweging, wisseldouches en het afborstelen van dode huidcellen versterken de reinigende werking van ons grootste orgaan, de huid. Vochtige, warme levercompressen ondersteunen de lever bij de verwerking en eliminatie van afvalstoffen. Tijdens de reinigingsweek leven we volgens een evenwichtig ritme en volgen we een ontspannen programma.

Waar: la Ferme du Bois-le-comte, Orval

Prijs: 465 euro, incl. verblijf bio / veg. sappen en maaltijden

Info: www.boislecomte.be

INFOAVOND OVER `DUURZAME BLOEMEN`



maandag 19 februari 2007, 19.30u

Wat: In februari 2007 organiseert de Vlaamse bloemencampagne een aantal info-avonden over het thema 'duurzame bloemen'.

Op Valentijnsdag wordt de Vlaamse campagne rond bloemen gelanceerd. Met deze bloemencampagne willen we consumenten informeren over de sociale wantoestanden in de bloemenindustrie in het Zuiden en de milieukost die de bloemenproductie met zich meebrengt. Een groot deel van de snijbloemen die hier te koop worden aangeboden, zijn tegenwoordig gekweekt in zuidelijke landen als Ecuador, Colombia, Kenia en Tanzania. Veel plantages nemen het niet zo nauw met de sociale wetgeving. De arbeiders (merendeels vrouwen) beschikken evenmin over voldoende bescherming tegen gevaarlijke pesticiden. De milieubelasting die de snijbloementeel veroorzaakt, ligt voor de hand. De bloemenproductie heeft zijn weerslag op het milieu door oa het wereldwijde transport van bloemen, verwarmig van serres, pesticiden, waterverbruik,...

Ben je geïnteresseerd in bloemen? Wil je meer te weten komen over de bloemenhandel in een geglobaliseerde wereld? Wil je zelf bewuste keuzes maken als consument? Of wil je meehelpen om deze problematiek meer ruchtbaarheid te geven? Dan ben je van harte welkom!

De bloemencampagne is een gezamenlijke initiatief van Velt, Netwerk Bewust Verbruiken (NBV), FIAN en Max Havelaar met de steun van de Vlaamse Gemeenschap. De bloemencampagne wil consumenten informeren en aanzetten om op een duurzame manier om te gaan met bloemen.

Duurzaam omgaan houdt rekening met de milieu-, sociale en economische aspecten die verbonden zijn aan de productie van en handel in bloemen, zowel bij ons als in het Zuiden, zowel voor de huidige als de toekomstige generaties. Door de mensen te wijzen op de impact van bloemen op het milieu en op de sociale wantoestanden in de bloemensector in het Zuiden, willen we hem of haar een bewuste keuze laten maken bij het aankopen van bloemen. Dit kan bijvoorbeeld door het kopen van seizoensgebonden snijbloemen, het kopen van snijbloemen met een eerlijk label. En waarom geen bloemen uit je eigen tuin in huis zetten?

Waar: Velt, Uitbreidingstraat 329c, Antwerpen

Info: jan@fian.be (of barbara@bewustverbruiken.org over bloemencampagne algemeen)

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

NL - Eosta in race voor Europese prijs

Biologisch handelsbedrijf Eosta uit Waddinxveen is een van de drie kandidaten voor de Positieve Public Eye Award die wordt uitgereikt tijdens het Wereld Economie Forum in Davos, volgende week. Deze prijs is een waardering voor bijzonder positief maatschappelijk gedrag.

De European Coalition for Corporate Justice (ECCJ) heeft Eosta genomineerd vanwege de biologische en sociale principes en omdat het innovatief is. Daarbij viel vooral het trace and tell-systeem op. Dat voorziet al het groente en fruit dat Eosta verhandel van codes zodat de gebruiker informatie over het product kan terugvinden.

Ieder product krijgt zo een kwaliteitsscore. De waardering voor de teler van het product wordt hieraan afgemeten. Hoe hoger de score, hoe liever supermarktketens de groente of het fruit afnemen, hoe hoger de prijs voor de teler.

Inkopers van supermarkten kunnen op internet de score zien van de producten op het gebied van kwaliteit, milieubeleid en sociaal beleid. Milieu- en ontwikkelingsorganisaties nomineren al sinds het jaar 2000 bedrijven voor de Public Eye Award wegens opvallend slecht maatschappelijk gedrag. Dit jaar is er voor het eerst ook een prijs voor opvallend goed maatschappelijk gedrag. Genomineerden voor de Negative Public Eye Award voor bijzonder negatief maatschappelijk gedrag zijn dit jaar onder andere Novartis, Bridgestone Corporation en IKEA. Bron: agf.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 19/01/2007

NL - Biologisch. Je proeft de aandacht. 10e BIO-congres & BIO-branchedag

Op woensdag 4 april 2007 vindt op Landgoed Rhederoord in De Steeg het 10e BIO-congres plaats. Wie op de hoogte wil zijn van de laatste ontwikkelingen en trends in de biologische sector mag het niet missen. De burger wil een milieu- en diervriendelijke landbouw. De consument wil de producten alleen kopen als het verschil in productiemethode een direct voordeel oplevert. Hij of zij wil het vooral kunnen proeven. Daarom staat in het tiende BIO-congres de verleiding van de consument centraal. Hoe zorgen we dat we de aandacht die boeren en tuinders geven aan planten en dieren doorverkopen op de winkelvloer?

In het ochtendprogramma worden de marktontwikkeling en trends tegen het licht gehouden. Naast de presentatie van de BIO-monitor Jaarcijfers 2006 zijn er toonaangevende verhalen uit binnen en buitenland. Sander van der Laan, commercieel directeur Albert Heijn, zal spreken over de visie van Albert Heijn op biologisch. Peter Segger, oprichter en voorzitter van Organic Farm Foods UK, vertelt over de opmars van smaak en het groeiende aanbod van regionale en biologische producten in de Britse supermarkten. Ook de wetenschappelijke ontwikkelingen komen aan bod met Edith Lammerts van Bueren, bijzonder hoogleraar Biologische Plantenveredeling Wageningen UR. Zij zal ingaan op de veredeling naar robuuste rassen en nieuwe smaken.

Tijdens het middagprogramma staat de vraag centraal op welke trends de ondernemer in de biologische sector zich kan richten? Tijdens deze branchemiddag kan men zich oriënteren op de kansen voor multifunctionele landbouw, de nieuwste onderzoeksgegevens, de mogelijkheden om aan te haken op de eerste Nederlandse Week van de Smaak en op diverse nieuwe, krachtige interactieve mediaconcepten zoals Gubba en Goodies. De lezingen en workshops worden gegeven door onder andere vinoloog en publicist Nicolaas Klei, trendwatcher en bladenmaker Anneke Ammerlaan, smaakambassadeur en tv-persoonlijkheid Pierre Wind en biologische boer Piet



IJzendoorn van de Zonnehoeve uit Zeewolde. De branchedag wordt afgesloten met een dinerbuffet met biologische streekgerechten door patron-cuisinier Eric van Veluwen.

Kosten: BIO-congres: € 120,- (incl. lunch), BIO-branchedag: € 95,- (incl. feestbuffet). Leden van de Vakgroep LTO/Biologica, Vakcentrum Natuurvoeding&Reform en VBP ontvangen 45 Euro korting op de BIO-branchedag.

Aanmelding: Medio januari 2007 krijgen abonnees op de (papieren) Bio update een aanmeldformulier toegestuurd. Vanaf januari kunt u zich ook aanmelden via deze website, onder Agenda.

Bron: www.biologica.nl, 19/01/2007

NL - Nieuw onderzoek naar biologische bestrijding van wittevlies

Wageningen UR Glastuinbouw gaat in 2007 onderzoek doen naar de biologische bestrijding van wittevlies. Dat gebeurt op verzoek van de gewascommissie Gerbera van LTO Groeiservice. Via internationale contacten zal worden gezocht naar geschikte natuurlijke vijanden van het insect en deze zullen in Bleiswijk in kasproeven worden ingezet. Daarbij wordt ook gekeken naar de interactie met andere natuurlijke bestrijders. Ook wordt onderzocht in hoeverre de nieuwe biologische bestrijders zich houden bij de inzet van een aantal chemische middelen en hoe ze zich handhaven als de dagen korter worden.

De wittevlies vormt de laatste jaren een steeds groter probleem. Dat geldt voor de kaswittevlies maar ook voor de tabakswittevlies. In de teelt van vruchtgroenten zijn wel een aantal natuurlijke bestrijders beschikbaar zoals de roofwants *Macrolophus caliginosus* en de sluipwespen *Encarsia formosa* en *Eretmocerus eremicus*. In de sierteelt moet wittevlies nog vaak met chemische middelen worden bestreden.

Bron: Nieuwe Oogst, 20/01/2007

NL - Start bedrijfsnetwerk biologische bloembollen en buitenbloemen

Begin 2007 gaat het bedrijfsnetwerk biologische bloembollen en buitenbloemen van start. Bij de kennisuitwisseling staan de verenigingen Biobol en Biosfeer centraal. Samen met beide verenigingen, waar vrijwel alle telers lid van zijn, worden prioriteiten vastgesteld en bijeenkomsten gepland. Naast studiegroepbijeenkomsten staan meerdere demonstraties en de open dag proeftuin Zwaagdijk op het programma.

De demo bloemen zal plaatsvinden op 18 juli 2007 tijdens de Biologische Velddag van De smaak van morgen

Demo's bollen: open dag Zwaagdijk (begin februari), velddag biologische bollenteelt (begin juni).

De exacte datums en programma's zullen t.z.t. op deze website bekend gemaakt worden.

Voor vragen of aanmelding bedrijfsnetwerk biologische bloembollen en buitenbloemen:

Leen Janmaat, l.janmaat@louisbol.nl, tel: 0343 52 38 70 of 06 44 19 79 20 [klik hier](#)

Bron: www.biokennis.nl, 19/01/2007

NL - Arend Zeelenberg ketenmanager biologische AGF

Arend Zeelenberg is de opvolger van Kees Rijnhout als ketenmanager van de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw. Kees Rijnhout blijft als adviseur aan de Task Force verbonden. Recent heeft het bedrijf van Rijnhout de AGF-groothandel Zwaardfruit overgenomen. Om elke schijn van belangenverstrengeling uit te sluiten is voor deze nieuwe rolverdeling gekozen.



Arend Zeelenberg werkt al jaren als zelfstandig marketingadviseur in de sector en in de marketing van biologische producten.

Bron: Task Force Marktontwikkeling Biol. Landbouw, 23/01/2007

FR - Heavy fine imposed on organic seed association in France

The Kokopelli Association was formed by people who had been involved in the protection of biodiversity, medicinal plants and the production of organic seeds since 1987. They created and ran the Botanical Garden of La Mhotte and Terre de Semences in Auvergne, France from 1991 to 1998: hundreds of varieties were grown for seeds on a 30 acre-land with the help of 45 people going through a process of social rehabilitation. The Association is a non-profit organization based in France with small independent branches in Italy, the United Kingdom, Belgium, Germany and Brazil. The Kokopelli Seed Foundation was created in December 2003 by Dominique Guillet to bring the Association's message across: to give access to open-pollinated seeds, since it is the only way to alleviate hunger and to promote food security in a sustainable way.

The Kokopelli Association has 5,500 members; a dozen producers reproduce some 2,000 different varieties. This makes it the most important French genetic reservoir accessible to all. The company collects, conserves, multiplies and sells the organic seeds of old varieties of vegetables and flowers which have been inherited for many years.

The Association was now fined € 17,130 by a court in Nîmes / France on 22 December 2006 for placing their seed on the market. Dominique Guillet, Chairman of Kokopelli, was found guilty of making "nonconforming varieties of seeds" available. The directive CEE 98/95 in favour of biodiversity has not been applied: due to this, the condemnation of Kokopelli was possible.

Bron: www.organic-market.info, 25/01/2007

D - Duitse biolandbouw kan vraag niet bijhouden

Duitse biologische landbouwproducten raken uitgeput. De vraag is aanzienlijk gestegen en de oogst van 2006 viel tegen door het slechte weer. Het biologische bewerkte areaal neemt niet snel genoeg toe om aan de groeiende vraag naar bio tegemoet te komen. Dat zegt Helmut Born, secretaris-generaal van het Deutsche Bauernverband (DBV).

Heel wat Duitse discounters nemen voor het eerst biologische producten in hun aanbod op. In de detailhandel breidt het biologische assortiment zich uit en het aantal gespecialiseerde supermarkten groeit. Dit zorgt in Duitsland voor een bioboom, die de Duitse landbouwers en producenten niet kunnen volgen.

Omschakeling

De noodzakelijke omschakelingstijd van twee à drie jaar verhindert een snelle aanpassing aan de markt en verhoogt het financiële risico voor geïnteresseerde landbouwers. Drie jaar geleden was de marktsituatie veel minder rooskleurig, zegt Born. De prijzen voor bioproducten waren na het opduiken van BSE en nitrofeen op een dieptepunt beland en grote hoeveelheden biomelk moesten als conventionele melk op de markt worden gebracht. In 2005 was er weliswaar een langzaam herstel van de producentenprijzen, maar de deelstaten besloten met het oog op de nieuwe subsidiëeringsperiode vanaf 2007 de ondersteuning van de omschakeling naar biolandbouw in het kader van de landbouwmilieuprogramma's geleidelijk aan stop te zetten. De steunmaatregelen voor hernieuwbare grondstoffen en energieën boden de boeren bovendien nieuwe opties voor de verdere



ontwikkeling van hun bedrijven.

Faire prijzen

Een belangrijke voorwaarde voor de uitbreiding van het bio-areaal in Duitsland is volgens de DBV dat de verwerkers en de handel bereid zijn om faire prijzen te betalen voor inheemse en regionale bioproducten. Bovendien moeten de EU, de bondsregering en de deelstaten voor betrouwbare randvoorwaarden zorgen. Een essentieel element is dat vanaf dit jaar alle deelstaten (met uitzondering van Saarland) steun voor nieuwe omschakelaars willen aanbieden. De voorziene inperking van de omschakelings- en handhavingspremies zijn echter een verkeerd signaal. Bovendien werd onlangs met toestemming van de bondsregering een compromistekst voor een nieuwe Europese bioverordening goedgekeurd. De DBV bekritiseert deze tekst en stelt dat deze eerder nieuwe problemen veroorzaakt voor de biosector dan dat hij de randvoorwaarden verbetert.

Bron: Dirk Bergen, Landbouwraad, Ambassade van België, Vlaamse Vertegenwoordiging
Jägerstrasse 52-53, D-10117 Berlin - Deutschland
Tel.: 00-49-(0)30-20 64 25 09; Fax: 00-49-(0)30-20 64 25 45, E-Mail: landwirtschaft@flandern.biz

Bron: Landbouwraad en de Biotheek, 23/01/2007

D - Duitse boer profiteert niet van de groeiende biologische omzet

De Duitse markt voor biologische producten groeit gestaag. Producten als aardappelen en haver worden reeds schaars. Maar de Duitse boeren kunnen daar niet van meeprofiteren. Vanwege het wisselende en onzekere beleid op zowel nationaal als regionaal niveau hebben de Duitse boeren de omschakeling naar biologisch niet durven maken, zodat vooral boeren in het buitenland van de aantrekkende markt kunnen profiteren. Dat stellen Duitse biologische boeren en supermarktorganisaties in een gezamenlijk persbericht.

Duitsland, de grootste afnemer van biologische producten in Europa. De groei van de Duitse markt voor biologische producten was in 2005 15% en ook voor 2006 en de komende jaren wordt een tweecijferige groei van de omzet voorzien. Duitse biologische producten worden echter schaars. Het is vooral de concurrentie uit het buitenland die profiteert. Hogere prijzen niet reëel. De biologische boeren en supermarkten erkennen dat een prijsverhoging voor biologische producten er niet inzit. Het prijsniveau van gangbare levensmiddelen is daarvoor in Duitsland te laag. Omschakelsubsidies blijven in Duitsland noodzakelijk om de internationale concurrentie op de eigen markt het hoofd te bieden. Zie voor meer informatie het persbericht.

Bron: Bioland, 22/01/2007

DK - Recordomzet van 7% biologische producten in Denemarken

In 2006 was 7% van de verkochte levensmiddelen in Denemarken biologisch geproduceerd. Daarmee werd een record bereikt in het marktaandeel van biologische producten. In voorjaar 2006 was het marktaandeel nog 6%. De reden voor de hogere omzet wordt gelegd in een bredere keus aan producten, meer afzet in kleinere steden, hogere koopkracht van consumenten en een groter netwerk van leveranciers.

Bron: www.agriholland.nl, 23/01/2007

U.K. - Strong organic food sales give retailers a happy Christmas

Britain's leading supermarkets achieved a better than expected performance at Christmas thanks to strong sales of organic food lines. Strong seasonal demand for organic ranges ensure total retail



sales rose by 5% at Sainsbury's during the pre-Christmas period. The retailer said it sold twice as many organic turkeys as in the previous year. Tesco meanwhile saw sales of organic fresh produce rise by an impressive 39% during December and the first week of January. Asda also reported strong organic food sales and other premium ranges over the holiday period.

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 18/01/2007

RUS - First Russian organic supermarket has finally opened its doors

The organic supermarket Grunwald was a very long awaited project. Its opening created a stir and made people's blood run faster. There were some who didn't believe in the project, others who were rather sceptical, and the rest who said – let's wait and see. Now all Grunwald's people who worked so hard on launching this project can say – Yes! We did it!

The Grunwald store opened its doors in September 2006. In terms of ecology, its location is in one of the most favourable districts in Moscow near the metro station Molodezhnaya. This district (located in the north-west of Moscow near Roublevskaya highway) is historically one of the most affluent and up-market in Moscow – it is no wonder that a premium class store has been created here, where the people have significant incomes and open minds.

The store, designed in the Aleksey Levin workshop, is really beautiful. All the shelves and display windows are made out of natural wood (picture) that gives visitors a warm, cosy feeling. Grunwald is really big, with 1530 m² in total and 860 m² of sales space that is big enough for the store to have a special organic bakery (Schedel's), confectionary, a café for adults and children, equipment for producing handmade chocolate in the shopping area itself and lots of special areas including tasting rooms, a beauty parlour and subsidiary spaces for preparing ready-to-eat and semi-prepared food. Also, a large area is devoted to storage, with all the facilities having a different temperature to keep products fresh and tasty.

The bakery is supplied exclusively by the organic bakery Schedel in Germany. In advance of the opening, Siegfried Schedel (picture) was in Moscow to advise the manager Eugeny Trostentcov. The oven was supplied by Mr Schedel as well. He is very happy with the turnover at Grunwald: "The store is run extremely well and is equal to a German store in every respect. The turnover of bakery goods is even a little higher than comparable stores in the initial phase." The Schedel company supplies the 100 m² Grunwald bakery with around 30 of the 69 products on sale as frozen uncooked or semi-cooked items which greatly extend the range of local organic bakery goods. Best sellers are the various kinds of croissants. Mr Schedel describes the process of obtaining an export licence as hugely expensive: "The veterinary authorities examined all ingredients, origins and processing for a whole year before granting permission to export."

The Grunwald store's product range is really huge and consists of more than 2000 items of certified organic origin, including cosmetics and non-chemical products for household use, in washing machines and dishwashers. The different sections stock the whole range of foods needed every day: fresh fruit and vegetables, dairy products, milk products, a wide selection of cheeses (picture), bakery and confectionary products, fresh meat and meat products, fish and seafood, frozen food, a range of grocery goods – pastas, spreads, oils, soups, etc., as well as baby food, pet food, juices and organic wines.

... Read the whole article: http://www.organic-market.info/bio-markt/en_inhalte/inh_index.htm?catID=0&docID=152

Bron: www.organic-market.info, 01/2007



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'.