



Biotheek Netknipsels #192 – 8 maart 2007

Biologische groenten en fruit worden ware meesterwerkjes in de handen van geïnspireerde chef-koks. Zo lezen we keer op keer in *puur•*, het magazine over biologische voeding in Vlaanderen. Maar dat dezelfde witte wortels ook een mythisch karakter krijgen als kunstenaars ermee aan de slag gaan, is nieuw voor mij. Ik heb even gegluurd in mijn agenda, en ja hoor, ik zie nog een gaatje voor een dagtrip Brugge.

Smakelijke groeten,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Biobakker Le Pont Ambassadeur Sociale Economie 2007

Nieuwe BD-zaadcatalogus 'De Bolster'

10 jaar BD-beroepsontwikkeling

Bio witloof tentoongesteld in Brugse Bogardenkapel

14 maart - Duurzaam ontbijten = lekker ontbijten

11 maart Biowijndegustatie op biomarkt Heist-op-den-Berg

Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

NL - Jaar van Duurzame Doorbraak

NL - Proef met biologische warme maaltijden in Zeeuwse zorginstellingen

NL - GroenLinks wil biologische landbouw in Almere-stad

NL - Overijssel subsidieert biologisch centrum

NL - Gebruik van biologische zuivel vermindert het voorkomen van eczeem

NL - Bio moet onderscheid met gezonde melk Campina vergroten

NL - Biologische melk past in gezonde voeding voor de mens

NL - Weinig draagvlak voor uitrol zuivelpool biologische melk

'Bio-boeren moeten marketing niet aan verwerkers of supermarkten overlaten'

NL - Beheersing van valse meeldauw in ui

NL - Ziekten en plagen in biologische sierteelt

NL - Zorgkwekerij voor verbrede glastuinbouw biedt perspectief

NL - Diversiteit op én om perceel helpt plagen onderdrukken

L - Oikopolis in Luxemburg erhält Umweltpreis

F - La bio s'invite dans les lycées de la région

D - Neu im Bio-Markt: Demeter-Reisen

D - Pflanzenzüchtung als Beitrag zur Evolution

D - Studie: 54 % Kunden vertrauen Fachhandel

D - Fairer Handel ein Erfolgsmodell

D - Grüne sagen Bio-Branche Unterstützung zu

D - Bio-Sonnenblumen-Initiative

D - Demeter eröffnet erste Bio-Mitkochzentrale

D - Faire Preise für Legehennenhalter



VS – Time Magazine Takes on the Local Versus Organic Debate

VS - Local is the New Organic



NATIONAAL

Biobakker Le Pont Ambassadeur Sociale Economie 2007

Biologische bakkerij Le Pont uit Sprimont is benoemd tot Ambassadeur van de Sociale Economie 2007. Op 9 maart, tijdens de week van de Sociale Economie, wordt Le Pont samen met vier andere 'verse' ambassadeurs feestelijk gehuldigd in aanwezigheid van staatssecretaris Van Weert en de ministers van Sociale Economie.

Van 9 tot 16 maart loopt de Week van de Sociale Economie. In dit kader benoemde Staatssecretaris Els Van Weert vijf Ambassadeurs Sociale Economie 2007. Daarmee beloont de staatssecretaris elk jaar vijf bedrijven voor hun inzet en professionele werking. Een jaar lang zetten deze bedrijven zich op hun beurt in om de waarden van de sociale economie uit te dragen.

Behalve biobakker Le Pont zijn ook Wonen en Werken uit Leuven en Loca Labora uit Beernem tot ambassadeur verkozen. Wonen en Werken heeft ook het biologisch arbeidsproject De Wikke onder zijn hoede en Loca Labora beheert 't Roodhof, een ecologisch gastenverblijf waar zoveel mogelijk gekookt wordt met biologische groenten van de eigen velden in Beernem-Bulskampveld.

Bakken met kwetsbare sociale groepen

In de categorie 'gastronomie' viel de eer te beurt aan biologische bakkerij Le Pont. In Luik is Le Pont een zeer gewaardeerde, biologische bakker met een vijftiental medewerkers. Maar het is vooral een vzw die opleidingen organiseert voor mensen uit kwetsbare sociale groepen. Elk jaar organiseert Le Pont een opleiding tot biologische bakker die acht maanden duurt. Voortst biedt het bedrijf ook een zes weken durende verkoopsopleiding. De vzw zorgt ook voor psychosociale begeleiding en organiseert regionale bedrijfsstages.

Staatssecretaris loopt stage

"In de sociale economie staat financiële winst niet boven alles", zegt staatssecretaris Els Van Weert. "De mens en de maatschappelijke winst staan centraal. Een project als Le Pont bewijst dat dit kan in alle sectoren van het maatschappelijk leven. Het geeft kwetsbare mensen kansen, als werknemer en als consument. Bovendien is biologisch brood gewoon erg lekker en gezond. Zo'n positief initiatief plaatsen we tijdens de Week van de Sociale Economie graag in de schijnwerpers." Op 15 maart gaat loopt Els Van Weert trouwens zelf stage bij Le Pont.

Jobs in gezonde voeding

"Wij vallen op omdat we resultaten boeken in de sector van kwalitatieve en gezonde voeding", zegt Catherine Rorive van Le Pont. "Heel wat van onze stagiairs stromen door naar het reguliere beroepsleven. In 2005 vonden meer dan de helft (56%) van onze stagiairs die meer dan driehonderd uur opleiding volgden een job in onze ateliers."

Iedereen winst

Ook dit jaar is de campagheslogan 'Iedereen win(s)t!'. Met de sociale economie wint immers iedereen: de ondernemer, de werknemer en de hele samenleving. Nieuw is dat er dit jaar ook een Manager Sociale Economie 2007 wordt benoemd.

Op 9 maart vindt er in Brussel een groot feest van de Sociale Economie plaats. Met een feestelijke inhuldiging van de ambassadeurs, een themamarkt Sociale Economie, een Swingpaleis en optreden van Coco Junior & The Allstars.

Meer informatie vind je op www.iedereenwinst.be.

Bron: de Biotheek, 5/03/2007

Nieuwe BD-zaadcatalogus 'De Bolster'



Reeds vele jaren zijn ook in Vlaanderen de biologisch-dynamische zaden voor amateurtuinders te verkrijgen van het BD-zaadteeltbedrijf 'De Bolster' in Groningen. Vanaf dit jaar worden de zaden op een ander bedrijf geteeld, maar de bedrijfsnaam 'De Bolster' blijft behouden. Er wijzigen ook een aantal praktische zaken ivm bestellingen en betalingen, maar het assortiment blijft behouden. Alle info is te vinden op : www.bolster.nl

Bron: Landwijzer, 5/03/2007

10 jaar BD-beroepsontwikkeling

Dit jaar bestaat het project BD-beroepsontwikkeling van de Nederlandse BD-vereniging 10 jaar. Het project heeft ook uitlopers naar Vlaanderen. Aanvankelijk werd gestart met de individuele coaching van BD-boeren die daarom vroegen. Geleidelijk aan ontstonden daaruit ook begeleide Intervisiegroepen en werden nieuwe stimulansen voor de beroepsontwikkeling van BD-boeren en –bedrijven ontwikkeld onder de vorm van intervisie-gestuurde bedrijfsbezoeken en themagroepen. Dit project is door zijn diepgang uniek in de hele landbouwsector en is ondertussen uitgegroeid tot een methodisch stevig onderbouwde en onmisbare poot van de telerswerking van de BD-vereniging. Ook in Vlaanderen (in de provincies O & W-VL) bestaat sinds 3 jaar een intervisiegroep en worden verschillende BD-bedrijven individueel gecoacht. Momenteel wordt er uitgekeken of ook voor de provincies Antwerpen en Limburg een intervisiegroep kan worden gestart. De contactpersonen zijn : voor West- & Oost-Vlaanderen : Geert Iserbyt
voor Antwerpen en Limburg : Dirk Govaerts
Meer info op de website van de NL BD-vereniging : www.demeter-bd.nl/Coaching.asp#Coaching

Bron: Landwijzer, 5/03/2007

Bio witloof tentoongesteld in Brugse Bogardenkapel

Van 10 maart tot 1 april 2007 is in de Bogardenkapel in Brugge het werk te zien van de Brugse kunstenaar Pierre Goetinck. Onder de titel 'Mais il faut cultiver notre jardin' (maar we moeten onze tuin onderhouden) - naar een uitspraak van de Franse filosoof Voltaire - laat Goetinck in de verduisterde kapel witloof groeien volgens het grondplan van een mythisch gebouw.

Het tentoongestelde witloof komt uit het Brugse Ommeland. Eric Vandevannet van biobedrijf De Levende Aarde is de teler. Dat is geen toeval. Goetinck: 'Ik wil biologische groenten in de kijker stellen. Door de witloofwortels op deze manier te tonen wil ik ze een mytisch karakter geven, alsof ze gesneuveld zijn in 1418. Want, zeg nu zelf, het meest dichte contact dat mensen dikwijls hebben met groenten is bijvoorbeeld met de doos waar groentesoep in verpakt zit.'

In het Brugse Ommeland zijn biologische producten in opmars. Maar liefst 14 bioboeren verenigen zich onder de vlag 'Biobrugsummeland'. Ondermeer met de website www.biobrugsummeland.be promoten de boeren hun producten in de regio. Voor Goetinck is het de tweede samenwerking met de Brugse bioboeren. Vorige zomer realiseerde Goetinck naar aanleiding van de vierde nacht van de musea een biologische tuin in het Gezellemuseum. Samen met Rolle Debruyne van groenteteeltbedrijf De Hogen Akker legde hij een bloemen- en groentetuin aan als procesmatig kunstwerk. Bioboer Vandevannet: 'Het doet ons plezier dat onze groenten in het hartje van Brugge getoond worden. Ik heb 22 jaar ervaring met witloof telen, maar in een kapel kweken dat is nieuw.'

Op de laatste dag van de tentoonstelling kunnen de bezoekers gratis het witloof van de installatie meenemen en op die manier een portie eetbare kunst mee naar huis nemen.

Praktische info



- * opening:
vrijdag 9 maart 2007 om 19.00 uur, met witloofhapjes
- * periode:
zaterdag 10 maart tot zondag 1 april 2007
- * openingsuren:
vrijdag tot zondag, van 10.00 tot 17.00 uur

Contact Biobrugsmeland
Eric Vandevannet, 0472/41.34.54
Liesbeth Janssens, 0498/70.74.69
www.biobrugsmeland.be

Bron: Biobrugsmeland, 7/03/2007

14 maart - Duurzaam ontbijten = lekker ontbijten

"Begin elke dag met een goed ontbijt" is een volkswijsheid die we allemaal kennen. Het geeft je immers de nodige energie om de dag goed te beginnen. Maar weten we wel waar de producten van dat ontbijt vandaan komen, waaruit ze bestaan ...? Op 14 maart willen we je de kans bieden om te weten wat je als ontbijt eet, waar het vandaan komt, hoe het geproduceerd werd en welke prijs de producent ervoor gekregen heeft.

Praktisch
woensdag 14 maart 2007
Zijbeuk van Alma II - Van Evenstraat 2C - 3000 Leuven
8u30 – 10u30
Studenten: 4€ - Anderen: 6€
Voor dit ontbijt moet niet ingeschreven worden, maar let op: het aantal plaatsen is beperkt!

Wat krijg je?
Het duurzaam ontbijtbuffet bied je bij een eerlijke koffie of thee een gevarieerde keuze aan verse zuivelproducten, vers fruit, verse fijne vleeswaren, vers brood en banket ... en eerlijke ontbijtgranen, honing, choco ...

Vanwaar komt het?
De verse producten komen van producenten uit de streek. De bakkerijproducten komen van Boerderij De Brabander, een sociale werkplaats en arbeidszorgcentrum uit Kersbeek-Miskom, de zuivel van het familiebedrijf De Ploeg uit Herselt en het biofruit van De Appelfabriek uit Sint Joris Weert. Dit betekent weinig voedselkilometers en gegarandeerd vers.

Hoe werd het geproduceerd?
Alle verse producten zijn biologisch of ambachtelijk geproduceerd, dit betekent zonder toevoeging van bewaarsstoffen, kleurstoffen ... Andere zoals de koffie, thee, suiker, choco, ontbijtgranen ... zijn gegarandeerd fair-trade of zelf bio-fair-trade.

Welke prijs krijgt de producent?
De verse producten worden rechtstreeks afgenomen van de producent zelf. Hij ontvangt hier een vaste prijs voor die de echte productiekosten dekt een arbeidsinkomen biedt. Omdat er amper verpakking of tussenhandel is, is er geen verlies onderweg en blijft de opbrengst van de verkoop in handen van de producent. De andere producten zijn fair-trade, wat betekent dat er een vaste minimumprijs betaald werd aan de producent (in het Zuiden).



Welke prijs betaal jij?

Ook de prijs van dit duurzaam ontbijt is eerlijk. De effectieve kostprijs van de producten wordt verrekend. De organisatiekost wordt gedragen door de initiatiefnemers. Voor de gelegenheid leggen we voor studenten 2 euro bij. Studenten betalen vandaag 4 euro, niet-studenten 6 euro.

Doorlopend

Doorlopend is er een infomarkt met de regionale voedselproducenten uit de sociale economie, een aantal overkoepelende organisaties zoals Voedselteams, Bioforum en Lokale Agenda 21 Leuven en Oxfam Wereldwinkels.

Panelgesprek

9u15 Opening door schepen Mohamed Ridouani, schepen van duurzame ontwikkeling van de stad Leuven

9u30 Panelgesprek over de plaats van duurzame voeding in de studentenrestaurants

Het panel zal bestaan uit

(1) Prof. Mart Buekers, coördinator Studentenbeleid K.U.Leuven

(2) Jef Van Eynde, algemeen directeur van Alma

(3) Een student

(4) Gard Bemelmans, directrice van Boederij De Brabander

(5) Steven Vermeulen, Medewerker Beleidscel Duurzame Ontwikkeling – kabinet Els Van Weert

Het duurzaam ontbijtbuffet van 14 maart bestaat dus uit gezonde, verse kwaliteitsproducten, biologisch of ambachtelijk geproduceerd en waarvoor een eerlijke prijs betaald werd aan de product.

Je weet dus wat je eet!

Het duurzaam ontbijt is een initiatief van Lokale Agenda 21 Leuven (www.la21leuven.be) en de studentenvoorzieningen van K.U.Leuven en KHLeuven en kadert in de week 'Sociale economie op de campus'. Met de steun van de producenten, Oxfam Wereldwinkels, Alma en VOSEC.

Bron: KHLeuven, 7/03/2007

11 maart Biowijndegustatie op biomarkt Heist-op-den-Berg

Op zondag 11 maart houdt Ollebolleke een biowijndegustatie van 10 uur tot 12.30 uur op de biomarkt van Heist-op-den-Berg, Parking van de Krinkel Noordstraat 25

U kan er proeven van 10 biologische kwaliteitswijnen voor maar € 1,50 per 5 proevertjes. Uiteraard geeft Ollekebolleke voor de gelegenheid kortingen op alle wijnen, schuimwijnen, champagnes en likeuren, bestel nu met korting voor Pasen en je (communie)feesten bij frederic.ingelaere@telenet.be

Bron: Biologische boerenmarkt Heist-op-den-Berg, 1/03/2007

Uw bioagenda

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

- zondag, 9-12u: Heist-op-den-Berg, parking van de Krinkel, Noordstraat 25: kleine maar fijne biomarkt, waar u seizoensgebonden biologische producten kunt kopen: groenten, fruit, brood, gebak, vanaf begin maart opnieuw stand met plantgoed voor moes -en siertuin, kruiden, zaden en hulpmiddelen voor de ecologische tuin. Eveneens 2-wekelijks stand met natuurcosmetica en een stand met droge voeding, wijnen, dieetproducten en kinderkleding.

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

AVANT-PREMIERE 'WE FEED THE WORLD'

donderdag 8 maart 2007

Wat: De wereld is vandaag in staat om 9 miljard mensen te voeden, maar toch lijden 850 miljoen mensen honger. En méér dan driekwart van wie honger lijdt, leeft op het platteland. Voedsel heeft hoe langer hoe minder te maken met boeren. Hoe is zoiets mogelijk, ondanks alle ronkende verklaringen om de honger uit de wereld te helpen? We Feed the World serveert in een bijzonder geslaagde mix van beelden en getuigenissen de machtsverhoudingen en de ingrijpende processen die vandaag onze voedselproductie bepalen. In de geïndustrialiseerde samenleving is niet alleen het respect voor het werk van de boer verloren gegaan, maar ook de smaak van ons eten. In krachtige contrasten toont de film dat voedsel zoveel méér is dan koopwaar en dat het dringend tijd is om de organisatie van onze voedselproductie te herzien. Zowel producenten als consumenten als de planeet kunnen daar alleen maar gezonder van worden.

Tijd: 19.30u: Avant-première 'We Feed The World' > 21u: Debat 'Voedsel: recht of koopwaar?' met Frank Rutsaert en Jan Van Humbeeck, beiden boeren uit het Leuvense, maar met een heel verschillende kijk op landbouw. Moderator: John Vandaele (MO*).

Waar: CinemaZed (STUK), Naamsestraat 96, Leuven

Prijs: € 5,5

Info: MO* - Vredeseilanden – Imagine Film Distribution. Info: nele.claeys(at)vredeseilanden.be - 016/316580

LOS NINOS PARTY

zaterdag 10 maart 2007

Wat: de u inmiddels welbekende bio-fuif!

Waar: Biouel Boat, Havenlaan, 1000 Bruxelles (near Sainctelettebridge - metro Ijser)

Tijd: 22u-6u

Meer info: www.losninos.be

AVANT-PREMIERE 'WE FEED THE WORLD'

zaterdag 10 maart 2007

Wat: zie supra

Tijd: 18.30u: Avant-première 'We Feed The World' > 20.30u: Debat over de toekomst van de landbouw met Bart Bode (Broederlijk Delen), Peter Broekx (Boerenbond) en Isable Vertriest (Oxfam Wereldwinkels). Moderator: Alma De Walsche (MO*).

Waar: MUHKA-media, Waalse Kaai 47, Antwerpen

Prijs: € 6

Info: MO* - Broederlijk Delen – Imagine Film Distribution. Info: marijke.serneels@bdwzz.be - 03/2172494

AVANT-PREMIERE 'WE FEED THE WORLD'

zondag 11 maart 2007

Wat: zie supra

Tijd: 15u: Avant-première 'We Feed The World', voorgesteld door regisseur Erwin Wagenhofer. > 17.30u: Debat over het Europees landbouwbeleid met onder voorbehoud Mariann Fisher-Boel (EU-Landbouwcommissaris), Jean Ziegler (VN-rapporteur voor Recht op Voedsel) en José Bové (Franse boerenleider). Moderator: Dirk Barrez.

Waar: Flagey, Flageyplein, Brussel



Prijs: €10/€8 – enkel debat: €3

Info: MO* - 2015 De Tijd Loopt – PFSA – Imagine Film Distribution. Tickets en reservaties:
www.flagey.be

LEVEN IN BOIS-LE-COMTE

zondag 11 tot zondag 18 maart 2007

Wat: Een werkweek midden in de prachtige omgeving van Orval; bedoeld voor ieder die een aantal dagen in en met de natuur en met elkaar wil leven en daarbij dienstbaar wil zijn. Om in de praktijk te ervaren wat natuurlijk leven kan betekenen, om inspiratie te vinden, om jezelf tegen te komen, om te herbronnen, om een volgende stap in je leven te zetten, om nieuwe vrienden te ontmoeten, om zinvol bezig te zijn, ... We werken samen een 6tal uur per dag in de activiteiten rondom het centrum: tuin, keuken, opruim, klus, ... We dansen, wandelen, mediteren, maken vuur en leven in groep. Al doende raken we vertrouwd met natuurlijk koken, biologische tuinbouw, ... Dit is geen therapeutisch programma! We verwachten van de deelnemers dat ze zowel fysiek als psychisch voldoende goed in hun vel zitten om uit de dagelijkse werkzaamheden energie, plezier en voldoening te halen. Zeven dagen samenwerken, leven, delen. Welkom!

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

Prijs: 125 euro, incl. verblijf bio/veg. maaltijden

Info: www.boislecomte.be

GEZOND BOUWEN, WONEN EN LEVEN

maandagen 12 en 19 maart 2007

Wat: De laatste jaren is de belangstelling voor gezondheid en milieuzorg overal sterk toegenomen. Ook in de (bio-ecologische) bouw-, woon- en leefwereld zijn er nieuwe tendenzen en veranderingen zichtbaar. In deze avondreeks maak je kennis met gezonde producten en bouwmaterialen, je krijgt inzichten in het gezond en milieubewust gebruikmaken van ruimte, water en energie en je krijgt nuttige bio-ecologische tips en adressen waarmee je thuis onmiddellijk aan de slag kunt. Gezond bouwen, wonen en leven is natuurlijk veel meer dan het optrekken van een duurzame bio-ecologische woning. We leren hoe we op een zo gezond mogelijke manier in en rond onze woning kunnen leven, bewegen, werken, eten, klussen, schoonmaken, enz. Lesgever: Filiep Dewitte

Waar: Breughelstraat 31-33, 2018 Antwerpen

Tijd: 19.30-22.30u

Info: 03/2301382 of antwerpen@owc.be

NASCHOLING (H)EERLIJK MET KLASSE!

woensdag 14 maart 2007

Wat: Op woensdagnamiddag 14 maart 2007 nodigen we alle leerkrachten, directieleden, pedagogisch begeleiders, vormingswerkers en andere geïnteresseerden in de doelgroep tweede en derde graad algemeen en technisch secundair onderwijs uit in het PIME te Lier. Tijdens de studienamiddag (h)eerlijk met klasse! presenteren we eigentijdse en interactieve methodieken om met jongeren te werken rond het thema duurzame voeding. VELT, de Vereniging voor Ecologische Leef- en Teeltwijze, publiceerde vorig jaar het lespakket Bio met klasse waarin biologische voeding en landbouw centraal staan, zie ook www.biometklasse.be. Tijdens de studienamiddag testen we originele werkvormen uit, zoals het landbouwschakelspel en het biobuffet. Ook het discussiespel (h)eerlijk duurt het langst! van het PIME staat op het programma. In deze formule discussiëren we over de criteria van duurzame voeding. We geven geen 'correct' boodschappenlijstje mee maar stimuleren vooral een kritischere houding bij onze aankopen! Verder kan je kennismaken met recente publicaties en websites in verband met (h)eerlijke voeding. Met deze studienamiddag reiken we ideeën en materialen aan om op school aan de slag te gaan in de vakken, vakoverschrijdende projecten, geïntegreerde proeven, de Vrije Ruimte of nog ruimer in het kader van Milieuzorg Op School. Alle deelnemers ontvangen het lespakket Bio met klasse én de handleiding (h)eerlijk duurt het langst! Voor MOS-scholen is deelnemen aan deze studiedag trouwens gratis.



Waar: PIME vzw, Mechelsesteenweg 365, 2500 Lier

Tijd: 13.30-16.30u

Info en inschrijven: voor 5/03/07, via 015/319511 of info@pime.provant.be.

Kosten: gratis voor MOS-scholen. Andere deelnemers betalen € 5 per persoon, te storten op rekeningnummer 068-2157583-39 met vermelding 'naam + 14/03 + (h)eerlijk + tel'.

SIAMMA SHOWT BIO- EN DUURZAME LENTE- EN ZOMERKLEDING

zaterdag 24 maart 2007

wat: voorstelling van de nieuwe collectie biologische en eerlijke lente- en zomerkleding van Sjamma.

Doorlopend hapjes en dranken

Waar: Sjamma, Dampoortstraat 23 9000 Gent

Tijd: doorlopend van 11u tot 18u. Om 14 uur is er een modeshow.

AGRO-ECOLOGIE

donderdagen 22 en 29 maart 2007

Wat: Agro-ecologie: Landbouw en natuur kunnen samen meer dan apart.

Bestaat onkruid wel? Is toevoegen van mest nodig om gewassen te telen?

Zijn bomen altijd concurrenten van weide of gewassen? Zijn schimmels nefast bij het telen van voedsel? Of staan deze waarheden juist ter discussie? En is samenwerking tussen natuur en landbouw belangrijker dan concurrentie?

Daarover gaat het in de agro-ecologie: we zoeken naar synergieën tussen verschillende elementen in het landbouwsysteem. Vanuit een analyse van de actuele pijnpunten op vlak van natuur in de gangbare landbouw, verkennen we dit openbloeiend domein, met als praktijkvoorbeeld de bomenlandbouw.

Waar: Jeugdherberg De Blauwput, Kessel-lo

Tijd: 19.30-22u

Prijs: 12euro (minimumprijs) - 20euro (streefprijs)

Meer info en inschrijven: info@vormingplusoostbrabant.be, www.vormingplusoostbrabant.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

NL - Jaar van Duurzame Doorbraak

Het tijdschrift P+ en consumentenorganisatie Goede Waar & Co roepen 2007 nu al uit tot 'Het Jaar van de Duurzame Doorbraak'. Iedereen praat over duurzaamheid. Paus Benedictus tijdens zijn Nieuwsjaarstoespraak. De managementgoeroe Michael Porter. Internationale trendwatchers. Beroemde sterren. Bekende Nederlanders. Internationale politici als Al Gore en Bill Clinton. Topondernemers. MKB-ondernemers. Wetenschappers. Kranten, tijdschriften en televisieprogramma's. En ook het nieuwe kabinet. Steeds meer mensen voeren gesprekken met elkaar waarin duurzame keuzes aan de orde komen. Over voeding. Over kleding. Over wonen. Over mobiliteit en reizen. En wie alleen gelooft in het hardste van alle harde criteria: ook het geld schuift steeds meer in de richting van duurzame ontwikkelingen. Burgers doen dat. Maar ook het ABP, de grootste institutionele belegger van ons land. De duurzame banken ASN en Triodos groeien harder dan de traditionele banken.

Meer op <http://www.peopleplanetprofit.be/artikel.php?IK=985>

Bron: Peopleplanetprofit.be, 4/03/2007

NL - Proef met biologische warme maaltijden in Zeeuwse zorginstellingen

In samenwerking met de Zeeuwse Milieufederatie bieden de Zeeuwse zorgcentrums, Ter Reede uit Vlissingen, Randhof uit Goes en de Blaauwe Hoeve uit Hulst hun bewoners in de maand maart elke dag een biologische maaltijd aan. Zij zijn hiermee de eerste zorginstellingen in Nederland die in deze omvang biologische maaltijden serveren. Het streven is om zoveel mogelijk producten bij de Zeeuwse biologische boer af te nemen.

Proefmaand

Na een uitgebreide oriëntatie op de biologische markt en een proefkooksessie voor de koks zijn nu de bewoners van de instellingen aan de beurt om uitgebreid kennis te maken met biologische voeding. Bij Randhof en Ter Reede kunnen de bewoners kiezen voor een biologische warme maaltijd. Bij Curamus wordt in het restaurant van de Blaauwe Hoeve biologisch gekookt.

Kosten Neutraal

De proefmaand is ook bedoeld om praktijkervaring op te doen. Welke leverancier doet zijn werk goed en hoe vallen de kosten uit per maaltijd? Een belangrijke voorwaarde is namelijk dat de biologische maaltijden 'kosten neutraal' geïntroduceerd kunnen worden. De koks hebben ervaren dat biologische vlees en groenten weinig slinken waardoor er minder besteld hoeft te worden. Ook is het streven om zoveel mogelijk producten bij de Zeeuwse biologische boer af te nemen. Bezorgdienst en webwinkel 'De Grote Verleiding' uit Kruiningen is hiervan de leverancier.

Vallen de resultaten van de biologische proefmaand positief uit, dan zullen de ervaringen ook worden verspreid naar andere zorginstellingen in en buiten Zeeland.

Bron: agriholland.nl, 5/03/2007

NL - GroenLinks wil biologische landbouw in Almere-stad

GroenLinks wil meer stadslandbouw in Almere. Volgens Mario Kramer van deze partij zou biologische landbouw in de stad een toegevoegde waarde kunnen zijn. Kramer stelt het gebied 'Wind



in de Wilgen' in Lelystad als voorbeeld. Hier zijn diverse landbouwbedrijven gevestigd, die producten aan huis verkopen.

Oud-wethouder Heleen Visser van GroenLinks denkt dat vooral aan de oostzijde van de stad mogelijkheden liggen voor de vestiging van enkele biologische bedrijven. Tot nu toe zijn er in dat gebied 20.000 huizen gepland en wordt er een ecologische verbinding aangelegd tussen de Oostvaardersplassen de Veluwe.

Bron: agriholland.nl, 7/03/2007

NL - Overijssel subsidieert biologisch centrum

De provincie Overijssel zet zich in het Provinciaal Meerjarenprogramma (pMJP) in voor verbreding en versterking van de economische basis van de landbouw. Gedeputeerde Staten heeft in dit kader een subsidie van 250.000 euro verleend aan de Coöperatie de Oorsprong voor het starten van een centrum voor productie en verwerking van biologische en ambachtelijk geproduceerde voedingsproducten. De totale kosten van het project bedragen 1.080.500 euro.

Voor dit doel worden op een bestaande locatie ambachtelijk werkplaatsen (slagerij, broodbakkerij, ijsmakerij, kaasmakerij en bierbrouwerij), een winkel en een proeverij aangelegd. Het centrum wordt toegankelijk voor het publiek, waarbij de gehele keten van productie en verwerking inzichtelijk wordt gemaakt.

Bron: agriholland.nl, 5/03/2007

NL - Gebruik van biologische zuivel vermindert het voorkomen van eczeem

Kinderen die in het ziekenhuis worden geboren hebben een andere darmflora dan kinderen die thuis ter wereld komen. De aanwezigheid van bepaalde bacteriën in de darmflora gaat gepaard met een hogere kans op allergieën, eczeem en benauwdheid (wheezeklachten). Kindervaccinaties of antibioticagebruik in de eerste zes levensmaanden verhogen de kans op een allergie in de eerste twee jaar niet. Wel zijn er aanwijzingen dat het gebruik van biologische zuivel het voorkomen van eczeem vermindert.

Dat alles blijkt uit twee promotie-onderzoeken die in het kader van de KOALA aan de Universiteit Maastricht zijn uitgevoerd. De KOALA-studie (Kind, Ouder, gezondheid, Aandacht voor Leefwijze en Aanleg) zoekt naar verklaringen voor de enorme toename van allergische aandoeningen als hooikoorts, eczeem of astma in de westerse wereld. Het onderzoek richt zich hoofdzakelijk op de factoren leefstijl, borstvoeding en de rol van de microbiële darmflora. Ruim 2800 moeder-kindparen werden sinds 2000 vanaf de veertiende zwangerschapsweek gevolgd.

Eczeem

Ischa Kummeling hoopt op 8 maart te promoveren op het proefschrift 'Infant atopic manifestation – the role of alternative lifestyle choices'. Nadat uit een Zweedse studie bleek dat kinderen uit antroposofische gezinnen minder last hebben van allergieën, wierf de KOALA-studie een extra groep, bestaande uit dergelijke gezinnen.

De kinderen in deze gezinnen worden minder snel gevaccineerd en gebruiken doorgaans minder antibiotica. Uit Kummelings onderzoek blijkt dat vaccinaties in de eerste zes maanden geen hoger risico op eczeem of wheezeklachten met zich meebrengen. Wel lijkt de kans op eczeem kleiner bij kinderen die biologische zuivel gebruiken.



Darmflorasamenstelling

John Penders, die op 30 maart promoveert, onderzocht de bacteriesamenstelling in de ontlasting van meer dan duizend één maand oude baby's die deelnamen aan het KOALA-onderzoek. Hij vond dat kinderen waarbij de bacteriën *Escherichia coli* en *Clostridium difficile* aanwezig zijn, een hogere kans hebben om een allergie te ontwikkelen. In de praktijk komen deze bacteriën meer voor bij kinderen die in het ziekenhuis zijn geboren. Hij beschrijft dit alles in zijn proefschrift 'Gut microbiota and atopic manifestations in infancy'.

Deze bevindingen ondersteunen de hypothese dat beïnvloeding van de darmflorasamenstelling, bijvoorbeeld door toediening van probiotica, een mogelijkheid bieden om allergieën te voorkomen of te behandelen. 'Maar er moet eerst meer onderzoek gedaan worden naar het precieze werkingsmechanisme van de darmflora en welke gunstige bacteriën hiervoor gebruikt kunnen worden', aldus Penders.

Voedingsadviezen

Uiteindelijk hoopt de KOALA-studie aanknopingspunten te vinden voor preventie van allergieën en aanverwante klachten, bijvoorbeeld in de vorm van voedingsadviezen voor moeder en kind.

Bron: foodholland.nl, 5/03/2007

NL - Bio moet onderscheid met gezonde melk Campina vergroten

In Nederland geproduceerde biologische melk is rijker aan belangrijke meervoudig onverzadigbare vetzuren dan gangbare melk. In de gangbare melkveehouderij zijn echter plannen om melk met meer onverzadigde vetzuren te vermarkten, waardoor het verschil met biologische zuivel minder wordt. Tijdens een workshop tijdens de Landelijke Markt- en Ontmoetingsdag van de Vereniging Natuurweide op 2 maart staat daarom de vraag centraal in hoeverre de biologische melkveehouderij dit onderscheid verder wil versterken.

Aan de onverzadigde vetzuren Omega-3 en CLA worden diverse positieve effecten op de gezondheid toegeschreven. Zo kunnen ze de kans op bepaalde vormen van kanker verminderen. Daarnaast is CLA waarschijnlijk belangrijk bij het voorkomen van allergie en astma, en bij het versterken van het immuunsysteem. Omega-3-vetzuren zijn belangrijk voor de opbouw van het zenuwstelsel en kunnen het risico op hart- en vaatziekten verlagen.

Uit onderzoek van het Louis Bolk Instituut en de Animal Sciences Group van Wageningen UR blijkt dat biologische melk 60% meer Omega-3 en 38% meer CLA bevat dan gangbare melk. In kaas zijn de verschillen minder groot, waarschijnlijk door verschillen in herkomst van de melk (andere melkveebedrijven met een andere voeding).

De gevonden gehalten aan Omega-3 in biologische melk zijn waarschijnlijk hoger dan die in de 'gezonde' merkmelk die Campina op de markt gaat brengen. De normgehalten voor deze merkmelk zijn nog niet helemaal duidelijk, maar het laat zich aanzien dat deze lager blijven dan wat gemiddeld met biologische melk wordt gehaald.

Het onderzoek wijst verder uit dat er mogelijkheden zijn hogere gehalten Omega-3 en CLA in de melk te krijgen, onder andere door de koeien minder kuil en meer grasbrok en rode klaver te voeren.

Zie voor meer informatie het rapport productkwaliteit zuivel: verschil tussen biologisch en gangbaar en Rantsoen en melkvetzuren - Verschillen in melkkwaliteit tussen biologische bedrijven in beeld gebracht op de site van Wageningen UR.



Bron: agriholland.nl, 2/03/2007

NL - Biologische melk past in gezonde voeding voor de mens

In Nederland geproduceerde biologische melk is rijker aan belangrijke meervoudig onverzadigbare vetzuren dan gangbare melk. De gevonden gehalten aan Omega-3 in biologische melk zijn waarschijnlijk hoger dan die in de 'gezonde' merkmelk die Campina op de markt gaat brengen. Biologische melk bevat 60% meer Omega-3 en 38% meer CLA dan gangbare melk. In kaas zijn de verschillen minder groot, waarschijnlijk door verschillen in herkomst van de melk (andere melkveebedrijven met een andere voeding). Dit blijkt uit onderzoek van het Louis Bolk Instituut en de Animal Sciences Group van Wageningen UR.

Aan de onverzadigde vetzuren Omega-3 en CLA worden diverse positieve effecten op de gezondheid toegeschreven. Zo kunnen ze de kans op bepaalde vormen van kanker verminderen. Daarnaast is CLA waarschijnlijk belangrijk bij het voorkomen van allergie en astma, en bij het versterken van het immuunsysteem. Omega-3-vetzuren zijn belangrijk voor de opbouw van het zenuwstelsel en kunnen het risico op hart- en vaatziekten verlagen. Het onderzoek bevestigt dat een natuurlijkere manier van vee houden zonder kunstgrepen een kwaliteitsproduct oplevert dat past bij een gezonde voeding voor de mens.

Het onderzoek wijst uit dat er mogelijkheden zijn hogere gehalten Omega-3 en CLA in de melk te krijgen, onder andere door de koeien minder kuil en meer grasbrok en rode klaver te voeren.

De definitieve onderzoeksresultaten worden vrijdag 2 maart in praktijkcentrum Aver Heino gepresenteerd tijdens de Landelijke Markt- en Ontmoetingsdag van de Vereniging Natuurweide

Tijdens een workshop staat dan de vraag centraal in hoeverre de biologische melkveehouderij dit onderscheid verder wil versterken, omdat:

- * de verschillen tussen de seizoenen en bedrijven groot zijn. Het Omega-3-gehalte in de stalperiode (8,3 mg per gram vet) – vooral wanneer kuil wordt gevoerd – is lager dan in de weideperiode met veel vers gras (9,3-10,3 mg);

- * er in de gangbare melkveehouderij plannen zijn melk met meer onverzadigde vetzuren te vermarkten, waardoor het verschil met biologische zuivel minder wordt. De normgehalten voor deze merkmelk zijn nog niet helemaal duidelijk, maar het laat zich aanzien dat deze lager blijven dan wat gemiddeld met biologische melk wordt gehaald.

Meer informatie: j.dewit@louisbolk.nl

U kunt de rapporten als pdf downloaden van www.biokennis.nl

Bron: Biokennis.nl, 1/03/2007

NL - Weinig draagvlak voor uitrol zuivelpool biologische melk

De zuivelpool EkoHolland-op-Maat koopt namens veehouders biologische melk op en verhandelt die aan zuivelbedrijven. Ze wil haar activiteiten uitbreiden met twee doelen: inspringen op fluctuaties in vraag en aanbod van zuivelbedrijven, en transportbesparing. Er is echter weinig draagvlak voor een uitrol van een zuivelpoolconcept of van een uitbreiding van de samenwerking.



Wel neemt het marktaandeel van EkoHolland-op-Maat toe en daarmee de mogelijkheid om de logistiek te verbeteren. Dat blijkt uit onderzoek van het LEI.

In het kader van het LNV-programma Biologische Landbouw is een korte studie gedaan naar de voor- en nadelen van een zuivelpool en naar mogelijkheden om de activiteiten uit te breiden. Feitelijke cijfers over transportafstanden zijn niet beschikbaar, zodat de daadwerkelijke potentiële transportbesparing niet te becijferen is. Wel wordt in deze studie inzicht gegeven in economische effecten van transportbesparing.

Resultaat

Zuivelbedrijven en melkveebedrijven zijn niet optimaal gevestigd ten opzichte van elkaar. Er is in theorie ruimte voor transportbesparing. Doordat feitelijke cijfers over transportafstanden niet beschikbaar zijn, is de daadwerkelijke potentiële transportbesparing niet te becijferen. Er wordt echter een bandbreedte genoemd van 1 tot 3 cent transportkosten per kilogram melk. Het lijkt erop dat hier ook daadwerkelijk iets te besparen is. Een cent kostenbesparing zou op de totale productie een bedrag van 1,1 miljoen euro, betekenen, omgerekend circa 3.700 euro per melkveehouder.

Transportkosten zijn echter geen eenduidige kostenpost en besparingsmogelijkheden moeten daarom met enige voorzichtigheid worden gezien. Daarnaast is aanvoertransport slechts een beperkt deel van de totale strategische afweging van een zuivelverwerker. Afzettransport en locatieoverwegingen spelen een minstens zo belangrijke rol.

Discussie

Om diverse redenen wordt een sectorbreed concept voor sturing op productie en vermarkting niet zinvol geacht. De sector is al ontwikkeld qua spelers en marktaandelen en de spelers zijn te verscheiden qua volume, belang van biologische zuivel in het bedrijfsassortiment en qua afzetmarkt.

Er spelen ook negatieve ervaringen een rol bij de bestaande verwerkers, ten aanzien van de praktische gang van zaken bij EkoHolland-op-Maat, ten aanzien van prijsbeleid, actieve werving en enigszins gekleurde berichtgeving in de pers. Deze argumenten worden genoemd maar zijn niet verifieerbaar in het kader van dit onderzoek.

Conclusies

Uit het onderzoek kan worden geconcludeerd dat er onder de geïnterviewden weinig draagvlak is voor een uitrol van een zuivelpoolconcept of van verdere (uitbreiding van) samenwerking met EkoHolland-op-Maat. Tegelijkertijd neemt het marktaandeel van deze organisatie toe, en daarmee de mogelijkheid om de logistiek te verbeteren.

Zie voor meer informatie het rapport Economische consequenties van een zuivelpool voor biologische melk op de site van het LEI.

Bron: agriholland.nl, 8/03/2007

NL - 'Bio-boeren moeten marketing niet aan verwerkers of supermarkten overlaten'

Biologische boeren moeten de marketing van hun producten niet alleen aan verwerkers of supermarkten overlaten maar zelf, als boerenorganisatie, ook aan consumentenvoorlichting doen. Dat zei Sally Bagen van OMSCo, de Britse boerencoöperatie die bio-melk zeer duidelijk in de supermarkt gezet heeft, tijdens een lezing tijdens de landelijke Marktdag van de Vereniging De Natuurweide die op 2 maart gehouden werd.

Volgens Bagen hebben 5 factoren het succes van OMSCo bepaald:



1. Zorg dat je je als biologische melkveehouders goed organiseert
2. Doe als boerenorganisatie zelf ook aan consumentenvoorlichting
3. Een onderneming zal niet floreren als geld-maken het enige doel is
4. Durf anders te zijn
5. Geen marketing, geen omzetgroei

1. Je goed organiseren:

Door vooral een familiegevoel te kweken groeide OMSCo in 12 jaar uit tot een club met 300 leden die marktleider is met ca 250 miljoen kg melk. Leden krijgen allemaal dezelfde prijs onafhankelijk van quotum en afstand, er wordt niet direct met boetes gewerkt; eerst wordt naar de oorzaak gezocht. Iedereen die wilde kon lid worden van OMSCo. Dat 'familiegevoel' wordt ook uitgedragen naar de verwerkers, supermarkten en zelfs de media.

2. Consumentenvoorlichting

Laat de marketing niet over aan verwerkers of supermarkten. Doe zelf, als boerenorganisatie, aan consumentenvoorlichting. Daarvoor is consumentenonderzoek hard nodig. Uit OMSCo onderzoek komt naar voren dat de Engelse twijfelaar geen interesse heeft in boeren of het platteland, ze heeft wel een lichte interesse in het milieu en dierenwelzijn maar haar grootste interesse licht in de gezondheid van haar familie. Dat is in Engeland het Unique Selling Point van biologische melk.

Adverteren voor bio-melk is in Engeland niet goed bevallen. Een zachtere vorm van informeren via informatieve artikelen in kranten en tijdschriften, zorgen dat je op TV komt en vooral ludieke acties, heeft tot meer succes geleid. Ook is het OMSCo gelukt om bekende Engelsen zo ver te krijgen om met een glas biologische melk in de media te komen.

3. Geld maken is niet het enige doel

Als geld-maken het enige doel is zal het nooit lukken. Biologische productie is maatschappelijk verantwoord ondernemen en heeft naast een zakelijk doel ook een maatschappelijk doel. Dat moet je beide laten zien, naar de samenleving en naar alle partijen in de keten.

4. Durf anders te zijn

Toen Bagen in 1994 met 4 collega's begon hebben ze uitdrukkelijk gezocht naar een andere manier van ondernemen. Afzetten tegenover gangbare collega's bleek daarbij noodzakelijk. Hoe moet de consument anders weten wat het bijzondere is van biologische melk? Hou je niet stil, zeg wat je onderscheidt van gangbaar en vertel dat luid en duidelijk. Win verwerkers, retailers en de media voor jouw zaak. Het zijn geen tegenstanders, maar medestanders.

5. Geen marketing, geen omzetgroei

Vanwege het boervriendelijk aanname beleid was er in 2001 opeens veel meer aanbod van bio-melk dan vraag. De supermarkten wilden de prijs voor biomelk verlagen maar OMSCo hield vol en door het aanbod te verkleinen en door de marketing te professionaliseren zijn ze er uit gekomen. De melkprijs daalde wel maar na een paar jaar was de prijs weer goed. Nu is de prijs ca 40 eurocent per liter.

Er is geen koppeling met de prijs van gangbare melk. De prijs wordt bepaald door OMSCo en dat kunnen ze omdat ze 70% van de bio-melk in handen hebben en omdat ze zelf een groot deel van de marketing doen. 'If you stop marketing, you stop growing', aldus Bagen.

Bron: agriholland.nl, 8/03/2007

NL - Beheersing van valse meeldauw in ui



Melkwei werkt absoluut niet afdoende tegen valse meeldauw in ui. Dit blijkt uit een veldproef in Wageningen en Lelystad in 2005 en 2006 naar nieuwe acceptabele methoden om verspreiding in ui te voorkomen.

Valse meeldauw in ui is een toenemend probleem. Voor de gangbare teelt bestaan bestrijdingsmiddelen, maar voor de biologische teelt zijn er geen mogelijkheden om de ziekte te beheersen. Onder bepaalde omstandigheden is bestrijding wel verplicht, waardoor in de biologische teelt niets anders overblijft dan het gewas opruimen.

Er komen nu resistente uienrassen op de markt, maar daarnaast zullen methoden om verspreiding van valse meeldauw te voorkomen zeer gewenst blijven. Als die niet worden gevonden, is een landelijk experiment met één of twee jaar een verbod op het telen van winteruien te overwegen, stelt een groep studenten in het Wetenschapswinkelonderzoek voor. De achterliggende gedachte is dat de ziekte in zaaiuien en tweejaarsplantuien waarschijnlijk start in de teelt van winteruien en niet-afgedekte uienafvalhoppen. Ook nader onderzoek naar de ziekte zelf is gewenst. Over diverse onderdelen van de ziektecyclus – onder meer de bron en de oösporen – is nog onvoldoende bekend.

Meer info bij Dine.Volkert@wur.nl

Het volledige rapport kunt u gratis downloaden van www.biokennis.nl

Bron: biokennis.nl, 8/03/2007

NL - Ziekten en plagen in biologische sierteelt

In de groenteteelt is al veel bekend over beheersing van ziekten en plagen, maar binnen een relatief jonge sector als de biologische sierteelt ontbreekt nog kennis en ervaring. In navolging van de vollegrond sierteelt (2006) zijn ook voor de glassierteelt de meest voorkomende ziekten & plagen op een rij gezet.

De brochure “beheersing van ziekten & plagen in biologische snijbloemen onder glas” begint met het herkennen van de schadeveroorzaker. In de brochure zijn naast beschrijvingen van de boosdoeners met hun levenswijze ook schadebeelden in het overzicht meegenomen. Zover bekend geeft de brochure informatie over preventieve maatregelen en curatieve acties zover deze in de biologische landbouw gebruikt mogen worden.

Onderzoeker Frank van der Helm heeft de laatste hand gelegd en is tevreden met het resultaat. Binnen ons instituut (WUR-PPO) werken veel deskundigen en ieder heeft materiaal aangeleverd die voor de teler van belang zijn. Met deze basisinformatie als achtergrond werken we verder aan beheersing van ziekten en plagen die serieuze problemen geven voor de telers. Voor de glasteelt werken we samen met glasgroenteteelt aan bodemplagen en voor de vollegrond vooral aan beheersen van schimmelziekten. Voor sierteelt is beheersing van plagen erg belangrijk omdat de consument een gaaf en onbeschadigd product verwacht en de tolerantie bij inkopers laag is.

Meer info: frank.vanderhelm@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 8/03/2007

NL - Zorgwekerij voor verbrede glastuinbouw biedt perspectief



In de glastuinbouw is schaalvergroting een trend, maar ook verbreding met zorg geeft mogelijkheden voor extra inkomsten. Vanuit de regio Westland is belangstelling aanwezig. Wel zitten er nog wat haken en ogen aan zorgverlening op het tuinbouwbedrijf. In het project Sociale Kas zijn de eerste stappen gezet.

Zorglandbouw onder glas, is dit haalbaar? Wel gelden er enkele randvoorwaarden, de belangrijkste zijn:

- * De zorgkwekerij is een tuinbouwproductiebedrijf en beschikt over voldoende ruimte voor zorgactiviteiten.

- * Het bedrijf is financieel levensvatbaar (rendabel).

- * Zorgverlening sluit aan bij de persoonlijke motivatie van de tuinder.

Het onderzoek heeft zich het afgelopen jaar gefocust op de regio Westland. In deze regio zijn verschillende doelgroepen van cliënten onderscheiden met elk hun eigen specifieke mogelijkheden en beperkingen. Via maatwerk zullen passende combinaties tussen (type) cliënten en kwekerij moeten worden gemaakt. Bij een aantal zorgboeren en zorgtuinderij is gevraagd naar hun ideeën over de (on)mogelijkheden voor zorgglastuinbouw. Daarnaast zijn contacten gelegd met gezondheidsinstellingen, doorverwijzende personen uit de zorgsector, een geïnteresseerde gemeente en onderzoekers uit andere sectoren. Via maatwerk kunnen op geïnteresseerde kwekerijen passende combinaties tussen cliënten en kwekerij worden gemaakt.

Carin van der Lans begeleidde het project en is optimistisch over de mogelijkheden: "In een workshop met verschillende betrokkenen uit de tuinbouw, beleid en zorg hebben we ideeën en ervaringen uitgewisseld. Na de workshop en verkenning hebben we de mogelijkheden en knelpunten op een rij gezet en in het vervolgproject zoeken we naar oplossingen en verdere invulling voor zorgverlening in de glastuinbouw." De uitkomsten uit de verkenning staan in het rapport "Zorgverlening in de glastuinbouw. Is er perspectief voor een zorgkwekerij?"

Meer info: Carin.vanderlans@wur.nl

Het volledige rapport kunt u gratis als pdf downloaden van www.biokennis.nl

Bron: biokennis.nl, 8/03/2007

NL – Diversiteit op én om perceel helpt plagen onderdrukken

Diversiteit op en om het landbouwperceel helpt plagen te verminderen. Een eerste verkennende veldproef met vier koolsoorten op het proefbedrijf de Broekemahoeve in Lelystad toont dit (wederom) aan.

Op de Broekemahoeve is begonnen met de inrichting van een ecologische infrastructuur van hagen, meerjarige graskruidenranden en éénjarige bloemenstroken. Het idee is dat zo'n netwerk overwinteringplaatsen, alternatieve prooien, honing en stuifmeel biedt aan natuurlijke vijanden als loopkevers, spinnen en sluipwespen.

In het experiment is een productiesysteem neergelegd met kleine percelen, stroken klaver tussen vier soorten kool en hagen eromheen. Dit kleinschalige systeem leidde tot meer natuurlijke vijanden en lagere niveaus van verschillende plagen dan een grootschalig productieperceel.



In de zomer van 2006 was de druk van koolmotje en koolwitje echter zó hoog, dat binnen het kleinschalige systeem toch nog veel schade aan de planten optrad. Er waren wel verschillen in aantasting tussen de verschillende koolsoorten. Dat kan komen door een verschillende voorkeur van de plagen voor bepaalde koolsoorten. Maar het kan ook te maken hebben de nabijheid van de haag die natuurlijke vijanden stimuleert.

Het teeltsysteem is nog lang niet praktijkrijp. Een goede kosten-batenanalyse ontbreekt, ook voor de afzonderlijke maatregelen. En de mate van onderdrukking is nog lang niet op een niveau dat het voor de praktijk acceptabel zou zijn.

Meer info: Frans.vanalebeek@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 8/03/2007

L - Oikopolis in Luxemburg erhält Umweltpreis

Das Bio-Zentrum Oikopolis in Luxembourg erhält den 1. Umweltpreis bei der nationalen Preisverleihung zum Naturerbe. Die Stiftung „Hëllef fir d’Natur“ und das Ministerium für Kultur, Erziehung und Forschung sowie das Umweltministerium haben sich 2006 für Oikopolis entschieden. Gründe sind die vielseitigen Aktivitäten und die besondere Verkaufsstrategie für biologische Produkte im ganzen Handelssektor.

Im Herbst 2006 wurde das Oikopolis, das erste Bio-Aktivitätszentrum in Luxemburg, in der zweiten Bauphase fertig gestellt: Im zweiten Gebäude sind ein Naturata Bio-Supermarkt, ein Naturwarenladen und ein Bio-Restaurant untergebracht. Im ersten Gebäude, der produktionsorientiert arbeitet, nahm der Großhändler Biogros seine Arbeit schon 2001 auf. Biogros ist in der Oikopolis-Gruppe verantwortlich für die Distribution der Biog Produkte (Eigenmarke) und der nicht in Luxemburg hergestellten, also importierten Bio-Produkte.

Alle Betriebe der Oikopolis-Gruppe sind auf Kooperation ausgerichtet: Zur Gruppe gehören die Mitglieder von Biog, der Bio-Bauern-Genossenschaft Lëtzebuerg, der Großhändler Biogros, die Naturata Luxemburg mit seiner Ladenkette, seinen Metzgereien in einigen Outlets, seinen Naturwarenladen und seinem Restaurant. Die Zusammenarbeit wird durch die beiden Gebäude des Aktivitätszentrums Oikopolis in Munsbach (bei Luxembourg) symbolisiert, wo Produktion und Konsum zusammentreffen (Bild).

Im kleinen Luxemburg, wo ca. 450 000 Einwohner auf einer Fläche etwa der Größe des Saarlandes leben, wird erst auf ca. 2,7 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche nach Kriterien des biologischen Landbaus gearbeitet. Daher sind solche zukunftsweisenden Strukturen besonders wichtig für die Bio-Bauern und solche die es noch werden wollen, sind sich die Initiatoren von Oikopolis sicher.

Bron: Bio-Markt.info, 4/03/2007

F - La bio s'invite dans les lycées de la région

Depuis septembre 2006, les élèves de 27 lycées agricoles et hôteliers de la région mangent un repas bio par mois, préparé par leurs cuisiniers. Du bio et pas n'importe lequel, puisque l'approvisionnement se fait essentiellement à partir de produits locaux.



Un repas bio par mois dans 27 lycées de la région, c'est le défi que relèvent ensemble le Conseil Régional, les agriculteurs biologiques et le personnel des lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les produits bio locaux et de saison sont privilégiés.

« Produire et manger bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur »

Lancé par le Conseil Régional en 2005, le programme « Produire et manger bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur » est coordonné par Bio de Provence, fédération d'agriculture biologique, en partenariat avec l'association Un plus Bio et les groupements biologiques départementaux. Dans les 27 lycées partenaires, un repas bio est servi tous les mois. L'objectif est de développer et de pérenniser les repas bio en restauration collective dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Chaque année, des lycées se rajoutent aux pionniers. L'idée est ensuite d'étendre ce programme aux collèges, écoles primaires et autres collectivités.

Pour atteindre ce but, l'ensemble des partenaires travaillent pour former le personnel des lycées, organiser l'approvisionnement local en produits biologiques, proposer des animations lors des repas bio...

Un double objectif : « la santé du territoire et la santé dans le territoire »

L'enjeu est de taille, puisque la réussite de ce défi pourrait permettre de lancer une dynamique de développement de l'agriculture biologique dans la région. Ce programme répond à un double objectif : « la santé du territoire et la santé dans le territoire », maintenir et développer l'agriculture biologique dans la région, tout en améliorant la qualité de l'alimentation en restauration scolaire.

Bron: agriculturebio.org, 21/02/2007

D - Neu im Bio-Markt: Demeter-Reisen

Demeter Reisen Während der BioFach 2007 startete das neue Kooperationsprojekt Demeter-Reisen. Geschäftsführer Stefan Gubitz von Drei Wünsche Wanderreisen mit der neuen Marke Demeter-Reisen schaltete die Internet-Seiten <http://www.demeter-reisen.de/> des auf Familien- und Studienwanderreisen spezialisierten Online-Reiseveranstalters frei. Demeter-Geschäftsführer Dr. Peter Schaumberger: "Zum ersten Mal gibt der Naturkostfachhandel Empfehlungen für Reisen - denn diese Reisen bieten gesunde Ernährung überwiegend mit Demeter-Lebensmitteln, führen umweltverträglich in landschaftlich reizvolle Gegenden, und alle Wanderreisen verbinden sich mit bio-dynamischen Projekten, ihren Menschen, ihrer Kultur." (Bild / Demeter)

Gebucht wird ausschließlich online vom Reisegast selbst. Im Bioladen gibt es Thekendisplays mit charakteristischen Reisepostkarten zu den Demeter-Reisen sowie in ausgewählten Fachgeschäften auch Informations- und Buchungsterminals. Und über die entsprechende Zuordnung auf dem Buchungsformular ist sichergestellt, dass der empfehlende Fachhändler seine Provision bekommt.

Es gibt Angebote für Familien mit Schulkindern, für Familien mit einem Kind oder für Großeltern mit Enkeln. Entwickelt wurden zudem Studienwanderreisen in den Kategorien "Natur", "Kerngesund" und "Informativ". Stets dabei ist ein kompetenter Wanderführer und meist ein mitreisender Demeter-Koch. Zum Start werden acht Demeter-Reisen nach Österreich, Italien, Frankreich, Dänemark und auf die griechische Ferieninsel Korfu präsentiert.

www.demeter.de

Bron: Bio-Markt.info, 8/03/2007, 28/02/2007

D - Pflanzenzüchtung als Beitrag zur Evolution



Fragen der Qualität, wie sie entwickelt und überprüft werden kann, standen im Mittelpunkt der 7. Saatgut-Tagung, zu der die Zukunftsstiftung Landwirtschaft Förderer und Freunde der ökologischen Saatgutforschung am 27. Januar 2007 nach Kassel eingeladen hatte. Rund 100 Vertreter/-innen aus Landwirtschaft, verarbeitendem Gewerbe und Handel informierten sich in fünf Arbeitsgruppen über Fragestellungen und Ergebnisse der biologisch-dynamischen Pflanzenzüchter aus Deutschland und der Schweiz. In seinem einführenden Plenumsvortrag zum Tagungsthema „Pflanzenzüchtung als Beitrag zur Evolution“ gab Professor Schad (Universität Witten) eine Einschätzung gentechnischer Züchtungsmethoden aus evolutionsbiologischer Sicht. Gentechnik ist in der ökologischen Züchtung tabu.

Der Evolutionsbiologe Wolfgang Schad lud das Plenum am Vormittag in eine „Biologiestunde“ ein und schlug dabei den großen Bogen von den ältesten lebenden Organismen, wie Bakterien und Viren, bis zu den hoch entwickelten Arten. In der „Genchirurgie“, sagt Wolfgang Schad, werde praktiziert, „was in der frühesten Evolution gang und gebe war“ und es bei den ältesten Organismen bis heute ist. Wird der horizontale Gentransfer jedoch auf höhere Organismen angewendet, so werden sie „bei diesem Vorgang auf das früheste Stadium der Evolution zurückgeworfen“. Solange nicht gründlich erforscht sei, welche Reaktionen und Prozesse dabei möglicherweise noch ausgelöst werden, seien diese gentechnischen Methoden nicht verantwortbar.

In den Arbeitsgruppen wurden Fragen der Qualität von allen Seiten beleuchtet. Für die Zukunft erhoffen sich die Züchter noch weiter reichende differenzierte Aussagen zur Qualität ihrer Sorten und der damit erzeugten Lebensmittel durch die Bildekräfteforschung. Dieser neu entwickelte Forschungsbereich sucht einen eigenen Zugang zu den Qualitäten von Lebensmitteln.

Eine Zusammenfassung der Tagung (Vorträge und Arbeitsgruppe) kann bei der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, z. Hd. Oliver Willing, Christstr. 9, 44789 Bochum oder per email: willing@zs-l.de bestellt werden.

Bron: Bio-Markt.info, 8/03/2007

D - Studie: 54 % Kunden vertrauen Fachhandel

Alnatura Baeckerei Die Zahl der Verbaucher, die ihren Bedarf mit fast 100 % Bio-Lebensmitteln abdecken, ist von 3 auf 4 % gestiegen. Das größte Vertrauen im Bezug auf echte Bio-Qualität haben die Konsumenten in den Fachhandel. Die Ergebnisse der Dialego-Studie, die im Oktober 2005 und Dezember 2006 durchgeführt wurde, sind nun online verfügbar. Jeweils 1000 repräsentativ ausgewählte Verbraucher wurden in den beiden Jahren zu Ihrem Konsum von Bio-Lebensmitteln befragt. Gegenüber 3% in 2005 gaben nun 4 % der Befragten in 2006 an, ständig Bio-Lebensmittel zu kaufen. 27 % der Befragten kauften 2006 "immer wieder" Bio. "Eher selten" gaben 48 % an und 9 % der Konsumenten sagten, sie würden überhaupt keine Bio-Lebensmittel kaufen. Die Hälfte ihres Lebensmittelbedarfes decken 16 % der Konsumenten mit Bio.

Fast 70% der Befragten kaufen Bio-Produkte im Supermarkt ein, 51 % gehen zum Discounter um sich die Premium-Lebensmittel zum günstigen Preis zu besorgen, 35 % der Befragten kaufen auf dem Wochenmarkt ein, 34 % tun dies im Bioladen, 23 % im Reformhaus und 27 % direkt beim Erzeuger.

Der Bioladen genießt laut Studie bei 58 % in Bezug auf echte Bio-Qualität das größte Vertrauen. Beim Erzeuger sind sich noch 54% der Befragten sicher, hier wirklich Bio pur zu bekommen. Auch das Reformhaus schneidet mit 40 % noch gut ab. Der Bio-Qualität trauen auf dem Wochenmarkt jedoch nur noch 29 % und gar nur 14 % sind sich im Supermarkt und nur 11 % bei den Discountern sicher, hier auch wirklich Produkte in Bio-Qualität zu bekommen.



Je kunt de studie als pdf downloaden van www.bio-markt.info/bio-markt/inhalte/inh_index.htm?link=Meldungen&catID=0&docID=1123

Bron: Bio-Markt.info, 7/03/2007

D - Fairer Handel ein Erfolgsmodell

6,2 Millionen Menschen in Deutschland konnten in den letzten drei Jahren laut einer aktuellen Studie als neue Käufer fair gehandelter Produkte gewonnen werden. Diese Untersuchung bestätigt damit die in den letzten Jahren kontinuierlich wachsenden Umsatzzahlen von Fairtrade-Produkten.

Die repräsentative Marktforschungsstudie der Verbraucher Initiative e.V. belegt den Erfolg des Fairen Handels in allen Bereichen. Parallel zur Laufzeit der Kampagne „fair feels good.“ konnten 9,5 % der Gesamtbevölkerung seit Anfang 2004 als Käufer für den Fairen Handel hinzugewonnen werden. Es hat eine Bewegung stattgefunden, die mit der deutlichen Abnahme der Zahl der „Nichtkäufer“ beginnt und bei einer spürbaren Zunahme der „Käufer“ endet. Die Affinität und das Verständnis hinsichtlich des Fairen Handels sind – umfragebelegt – bei den Verbrauchern gestiegen, so das Fazit der Studie.

Gekauft werden die fair gehandelten Produkte vor allem im Supermarkt, gefolgt von Bio- und Naturkostläden sowie den Bio-Supermärkten. Auch die Assoziationen mit dem FairTrade-Siegel zeigen, dass Verbraucher wissen, was Sie kaufen. 62 % der Nennungen bezogen sich konkret auf die tatsächlichen Inhalte, für die der Faire Handel steht.

Georg Abel, Bundesgeschäftsführer der Verbraucher Initiative e.V., freut sich über die Ergebnisse: „Dazu hat sicherlich auch die Kommunikation unserer Kampagne „fair feels good.“ in den Jahren 2003 bis 2006 beigetragen. Unser Ziel, mehr Bewusstsein für mehr Fairness beim Konsum zu schaffen, ist erreicht worden. Diese Studie liefert wichtige Informationen für zukünftige Aktivitäten der Fairhandels-Bewegung. Sie zeigt zahlreiche Marktpotenziale, die in den kommenden Jahren erschlossen werden können.“

Die Ergebnisse finden Sie in der Rubrik „Marktforschung“ auf: www.fair-feels-good.de

Bron: Bio-markt.info, 6/03/2007

D - Grüne sagen Bio-Branche Unterstützung zu

Die deutsche Bio-Landwirtschaft kommt mit der Rohstoffproduktion der Nachfrage nach Bio-Produkten nicht mehr hinterher. Die Anbauverbände sind sich einig: Schuld ist die fehlende Unterstützung der Öko-Betriebe durch Schwarz-Rot in Bund und Ländern. Das zeitweilige Aussetzen der Umstellungsprämien und jetzige Absenken der Ökoförderung hat dazu geführt, dass kaum mehr Betriebe auf ökologische Landwirtschaft umstellen.

Deutsche Öko-Landwirte können aufgrund der Benachteiligung durch die große Koalition nur schwer im EU-weiten Wettbewerb mithalten, so die Grünen. Politische Unterstützung sagen deshalb die Grünen der Biobranche zu, auch bei der Novellierung der EU-Öko-Verordnung. Ohne Not und gegen den erklärten Willen aller Bundestagsfraktionen hat Bundesminister Seehofer Ende Februar Eckpunkten zugestimmt, die eine Aufweichung der bisherigen strengen Verordnung befürchten lassen.

Lobby und Politik müssen nun ein besonderes Augenmerk auf die Ausarbeitung der sogenannten Durchführungsbestimmungen haben, um den hohen Öko-Standard und das Bio-Siegel, auf die die



Verbraucherinnen und Verbraucher vertrauen, zu erhalten. Einigkeit herrschte auf der BioFach auch darüber, dass das Künastische Gentechnik-Gesetz nicht aufgeschnürt werden darf. Nur mit klaren Grenzen für den Anbau von Gen-Pflanzen bleibt gentechnikfreie Landwirtschaft und damit auch Ökolandbau in Deutschland möglich, so die Grünen.

Bron: Bio-Markt.info, 5/03/2007

D - Bio-Sonnenblumen-Initiative

Seit einigen Jahren gibt es praktisch keine heimischen Bio-Sonnenblumenkerne mehr: anfangs aus Osteuropa, später Argentinien, inzwischen fast nur noch aus China kommt dieser Rohstoff, der für Bäckereien - nach Getreide und Mehl - zu den wichtigsten Zutaten gehört. Der Anbau von Speise-Sonnenblumen in der Region war still und leise eingeschlafen. Der weite, unökologische Transport kostet nahezu nichts. Das ist für viele Bio-Bäckereien, die Wert auf Regionalität der Rohstoffe legen, untragbar.

So entstand Anfang 2006 im Bioland-Bäcker-Arbeitskreis Württemberg die Idee, diesem globalen Trend etwas entgegenzusetzen: Sieben Bio-Bäckereien aus Baden-Württemberg haben sich bereit erklärt, Sonnenblumenkerne von heimischen Bauern zu einem fairen Preis abzukufen. Weitere Bäckereien, bis hoch nach Norddeutschland, haben ebenfalls Interesse an diesem Projekt bekundet. Schon 2006 fanden sich wieder Landwirte, die Sonnenblumenkerne anbauen. Heimische Bio-Sonnenblumenkerne sind doppelt so teuer wie die aus China. So kann das Kilo Sonnenblumenbrot schon mal zehn Cent teurer werden.

Die Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe koordiniert den Anbau und reinigt und schält die Kerne mit einer speziellen Anlage. Dort ist man zuversichtlich, dass sich die heimischen Bio-Sonnenblumen wieder etablieren werden.

Bron: Bio-Markt-info, 3/03/2007

D - Demeter eröffnet erste Bio-Mitkochzentrale

Demeter hat die erste Bio-Mitkochzentrale eröffnet. Unter www.mitkochzentrale.net können sich Menschen verabreden, die zusammen kochen und gemeinsam genießen wollen.

Alles ist perfekt vorbereitet. Interessenten, die in ihrer Küche mit Gleichgesinnten kochen wollen, veröffentlichen ihre Postleitzahl ebenso im Internet wie diejenigen, die zum Mitkochen kommen wollen. Demeter führt dann Anbieter und Suchende zusammen. Einer stellt die Küche zur Verfügung, die andere kauft für das Hauptgericht ein, der dritte besorgt alles für die Nachspeise und die vierte bringt den Salat samt Dressing-Zutaten mit.

Demeter liefert sowohl die bio-dynamischen Rezepte von kreativen Köchinnen und Köchen als auch die entsprechenden Einkaufszettel, Hintergrundwissen und vermittelt gern auch den nächsten Bioladen. Selbst die Vorlage für einen Aushang zu einer Mitkochaktion findet sich unter www.mitkochzentrale.net. Konkrete Anweisungen zu allen Aktionen garantieren die optimale Organisation und wer mag kann auf der Internetseite Fotos vom eigenen Kochevent einstellen und von ganz persönlichen Erfahrungen berichten.

Wer eine Demeter-Mitkochaktion durchführen oder mitmachen möchte, bekommt alle nötigen Unterlagen im Internet unter www.mitkochzentrale.net oder bei Demeter, Marion Rhein, Telefon 06155 / 846950, Fax 06155 / 846911, email marion.rhein@demeter.de



Bron: Bio-Markt.info, 2/03/2007

D - Faire Preise für Legehennenhalter

Ab 1. März 2007 gibt es für die 23 Bauern und Legehen-nenhalter der Erzeuger-gemeinschaft CW Öko Ei GmbH in Vohburg mehr Geld. Mit einer Erhöhung des Erzeugerpreises um knapp 6 % möchte Walter Höhne, Geschäftsführer CW Öko Ei, nicht nur die gestiegenen Futterkosten ausgleichen sondern auch die Einnahmesituation für die Bauern der Erzeugergemeinschaft verbessern. Zudem können nur durch weitere Anreize neue Bauern zum Einstieg in die bäuerliche ökologische Legehennenhaltung bewegt werden. „Die artgerechte Legehennen-haltung nach den Richtlinien der Erzeugergemeinschaft ist nicht nur eine traditionell gut in den bäuerlichen Rahmen passende Haltung sondern auch eine interessante Einnahmequelle“, so Walter Höhne, der sich stark für faire Preise im Handel und damit für die Bauern einsetzt.

Derzeit „arbeiten“ rund 70.000 Legehennen in der durchdachten Haltung mit Tages-lichtställen, Wintergärten und freiem Zugang zu Grünflächen in Bayern und Baden Württemberg.

Weitere Information unter www.diebiohennen.de

Bron: Bio-Markt.info, 1/03/2007

VS – Time Magazine Takes on the Local Versus Organic Debate

My Search For The Perfect Apple

Not long ago I had an apple problem. Wavering in the produce section of a Manhattan grocery store, I was unable to decide between an organic apple and a nonorganic apple (which was labeled conventional, since that sounds better than "sprayed with pesticides that might kill you"). It shouldn't have been a tough choice--who wants to eat pesticide residue?--but the organic apples had been grown in California. The conventional ones were from right here in New York State. I know I've been listening to too much NPR because I started wondering: How much Middle Eastern oil did it take to get that California apple to me? Which farmer should I support--the one who rejected pesticides in California or the one who was, in some romantic sense, a neighbor? Most important, didn't the apple's taste suffer after the fruit was crated and refrigerated and jostled for thousands of miles?

Het volledige artikel leest u op

<http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,1595245,00.html>

Bron: organicconsumers.org, 2/03/2007

VS - Local is the New Organic

The Growing Movement to know your Farmer and your Food

It used to be that organic was enough. That organic label told consumers their food was safer, fresher and more likely to have come from a small, reliable farm than a mega-farm-factory. Then, last year, Wal-Mart started selling organic products. Suddenly, organic didn't seem so special.

Lees meer op www.organicconsumers.org/articles/article_4410.cfm

Bron: organicconsumers.org, 7/03/2007



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'.