



Biotheek Netknipsels #194 – 21 maart 2007

Voor mij komt www.kippenseks.be als geroepen: mijn 3 vrolijk rondscharrelende Barnevelders zitten zonder haan. Vorig jaar hebben ze elk wekenlang stug gebroed, maar het nageslacht is tot hun grote frustratie uitgebleven. Ik kan dit niet nog een jaar aanzien en ga dus een zoekertje plaatsen. Hopelijk kan ik ze dan als Paasgeschenk met een kloeke biohaan verrassen...

Lentegroeten,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Iedereen kan groenten en fruit oogsten op boerderij van Tom Troonbeeckx
Kippen houden van een ecologische lente: Velt maakt een uniek handboek voor al wie van kippen houdt
'We feed the world' confronteert
Biogarantie® lastenboek 2007
Ecoteams leren natuurvriendelijk tuinieren
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EU - Eu-logo voor biologische producten
NL - Nederlandse supers moeten biologisch meer promoten
NL - Ontkoppeling melkprijs bio en gangbaar
NL - Biologische melk past in gezonde voeding
NL - Twee concepten voor goed renderende biologische kas
NL - Biomarkt biedt zorgsector nog te weinig betaalbare producten
NL - Boer van de Maand maart
NL - Biologische glastuinbouw moet gangbare teelt voorblijven
NL - Biologisch Brood op de plank
NL - De biologische kringloopkas van de toekomst
FR - Frans onderzoek wijst op risico's van GM maïs MON863
IT - inauguratie eerste automaat met agf-producten in school
Eastern European countries on the move
U.K. - Fairtrade is on the move in Great Britain
U.S.A. - Organic Companies Band Together to Test for GMO Contamination: When Organic Isn't Really Organic



NATIONAAL

Iedereen kan groenten en fruit oogsten op boerderij van Tom Troonbeeckx

Het hele jaar zelf groenten en fruit oogsten op het veld en samen met anderen zorg dragen voor het land waarop geteeld wordt. Dat is het nieuwe project dat bioboer Tom Troonbeeckx (30) de Leuvenaars aanbiedt. Voor 160 euro per jaar koop je een oogstaandeel van het 'Open Veld' en deel je mee in al het goede dat twee velden vlak bij de Abdij van 't Park opbrengen. 1

"Boontjes uit Kenia, uien uit Egypte of appels uit Argentinië: het ligt allemaal in de winkelrekken en is ecologisch en sociaal niet te verantwoorden", zegt bioboer Tom Troonbeeckx. "Met het Open Veld wil ik een alternatief bieden voor een productiemethode die energieverblindend is en die mens en milieu uitbuit. In mijn project pluk je de groenten dagvers van het veld en dat vlak bij je woonst. De opbrengsten worden gedeeld in vertrouwen en overleg. De leden kunnen ook meedenken en beslissen over het teeltplan en eventuele investeringen."

Het Open Veld beschikt over een hectare akkergrond en een boomgaard met 22 kersensoorten. Die worden deels geconsumeerd en deels verkocht. Scharrelkippen en schapen behoren tot de latere toekomstplannen.

Al veertig Leuvenaars sloten zich bij Open Veld aan, onder wie Heleen. "Ik leef al heel milieubewust, maar heb in de stad geen tuin om zelf groenten te telen. Dit project geeft mij een zekerheid voor veilig voedsel", zegt ze. Christiaan is met pensioen en woont vlak bij de volkstuintjes. "Ik vind het een prachtig en zinvol idee en ga ook een actieve bijdrage leveren door in de tuinen te werken. Bovendien heb ik een groot vertrouwen in de vakkennis van Tom. Er gaat een onbekende wereld voor mij open."

Tom Troonbeeckx volgde een tweejarige opleiding biologische landbouw bij vzw Landwijzer in Berchem. Hij deed ervaring op in de fruitteelt, de akkerbouw en de veehouderij. Hij ontleende zijn ideeën aan de 'Community Supported Agriculture'. In dit systeem van vooruitbetaling is de financiële druk op de boer veel kleiner en de betrokkenheid van de klant veel groter.

Na een jaar wordt het project Open Veld geëvalueerd met de leden, om de toekomst uit te tekenen. "Over vijf jaar moeten we over twee hectare akkerland beschikken, goed voor de productie van 250 oogstaandelen. Ik geloof vast dat dit project in elke grotere stad van Vlaanderen een slaagkans heeft", klinkt Tom vol vertrouwen.

Bron: AgriPress, 21/03/2007

Kippen houden van een ecologische lente

Velt maakt een uniek handboek voor al wie van kippen houdt

Het is lente en Pasen komt er bijna aan. Een moment waarop je weleens aan kippen denkt. Kippen komen soms in het nieuws met problemen? denk maar aan de ophokplicht, maar in de eerste plaats zijn het nuttige dieren. In vele huishoudens houdt men immers kippen om op een ecologisch verantwoorde manier het keukenafval te verwerken. Om kippenliefhebbers te dienen lanceert Velt (Vereniging voor ecologisch leven in keuken en tuin) vandaag een nieuw boek. In Het ecologisch houden van kippen? vind je honderden tips om je kippenhobby echt dier- en milieuvriendelijk aan te pakken. Velt opent bovendien www.kippenseks.be, een datingsite voor raskippen die op zoek zijn naar een partner.



Kippen kwamen de laatste jaren regelmatig in het nieuws. Soms negatief, omdat hun vlees niet te eten was of omdat je de dieren moest ophokken of afslachten. Maar nog vaker positief: kippen zijn eersteklasse afvalverwerkers! Heel wat steden, gemeenten en milieuverenigingen promoten de scharrelaars omdat ze het afvalprobleem aan de bron aanpakken. Kippen smullen van onze keukenresten en verkleinen de GFT-afvalberg. Ze verdienen daarom terecht een plek in een ecologisch verantwoord afvalbeleid.

Maar hoe begin je aan het houden van kippen? Welk ras kies je het best? Waar plaats je het hok, hoe groot moet de ren zijn en hoe houd je kippen gezond? Op al deze vragen geeft het nieuwe handboek van Velt originele en duurzame antwoorden. Wie goed geïnformeerd start en de eenvoudige maar juiste tips opvolgt, zal na een poosje enigszins verwonderd ontdekken dat de kippen zelden ziek zijn, dat ze er vinnig en kwiek bijlopen en dat ze zonder problemen op tijd en stond hun ei kwijt kunnen.

Het handboek besteedt ook aandacht aan grensoverschrijdende problemen zoals vogelpest en die vervelende ophokplicht. Velt neemt een duidelijk standpunt in: meer aandacht voor preventie - door extensievere kweekmethoden en een aangepaste vaccinatie - zou slachtpartijen, zoals die van de 160.000 kalkoenen in Engeland onlangs, kunnen voorkomen.

Dat het boek veel concrete tips bevat en enkele bijlagen met adressen waar je bijvoorbeeld biologisch kippenvoer of streek-eigen rassen vindt, is ongetwijfeld een meerwaarde.

Om kippen de kans te geven te paren met een partner van hun eigen ras en om de mogelijkheid te bieden om zelfgekweekte dieren te ruilen, start Velt met een datingsite voor kippen. Meer info op www.kippenseks.be

Het ecologisch houden van kippen, 176 pagina's, vierkleurendruk, verkrijgbaar in de betere boekhandel, 24,95euro. Of rechtstreeks bij Velt: www.velt.be/publicaties. Wie lid is of wordt krijgt een fikse korting!

Contact: Luk.naets@velt.be tel: 03 281 74 75
Jan.vannoppen@velt.be gsm: 0476 417 650

Bron: Velt, persbericht, 20/03/2007

'We feed the world' confronteert

In de bioscoop loopt momenteel de documentaire 'We feed the world'. De film is gemaakt uit onvrede met de manier waarop we vandaag voedsel produceren. 'Het moet anders', zegt Wagenhofer, de Oostenrijkse regisseur. Marita Godyns betoogt dat bio kan bijdragen als alternatief.

De camera glijdt over een prachtig, eindeloos tarweveld als een idyllisch plaatje. Even later bonken broden over een rolband. De realiteit wordt héél snel duidelijk. Dagelijks worden in Wenen massa's broden weggegooid omdat ze twee dagen oud zijn, genoeg om Gratz, de tweede grootste stad van Oostenrijk, te voeden. De film 'We feed the world' ontrafelt het verhaal achter ons voedsel voor het in de winkelrekken terechtkomt. Dit blijkt een verbijsterend verhaal van verspilling, winsthonger, ten top gedreven machinale verwerking van 'levende producten', absurde toestanden, en ... honger, en daar wordt de kijker zonder omwegen met zijn neus op gedrukt.

Landbouw verplaatst zich

De globalisering heeft ook de voedselproductie in zijn macht. Voedsel produceren heeft hoe langer hoe minder te maken met boeren, wel met geschikte regio's, lage productie- en loonkosten en vrijemarktdenken. De landbouw verplaatst zich naar waar het goedkoopst wordt geproduceerd, dit ten koste van het milieu en menswaardige arbeid.



Spaanse tomaten leggen 3000 km af om in onze winkels te belanden; het zware transport heeft een enorme impact op het milieu. In Brazilië worden sinds 1975 honderdduizenden ha regenwoud gekapt voor de teelt van ggo-soja. De grond is niet geschikt voor de sojateelt, maar wordt op kunstmatige wijze 'aangepast'. De soja wordt uitgevoerd naar Europa en verwerkt in diervoeder. Met exportsubsidies uitgevoerde Europese groenten en fruit komen terecht op de lokale Afrikaanse markten en kosten drie keer minder dan groenten en fruit van de lokale boeren: fnuikend voor hun motivatie én inkomen.

Prachtige groenten zonder smaak

In de geïndustrialiseerde landbouw met zijn massaproductie is niet alleen het respect voor het werk van de boer verloren gegaan, maar ook de smaak van ons eten. Voor de consument is het resultaat 'eenheidsworst'. Binnenkort heeft elke tomaat, elk stuk kaas, vlees en brood dezelfde uniforme smaak.

In de industriële landbouw tellen enkel de wetten van de vrije markt: massaproductie en maximale winst. "Groeien, we moeten groeien, alleen zo kunnen we vooruitgang maken", dixit Peter Brabeck, de optimistische CEO van Nestlé, een van de grootste multinationals.

Sterven van honger

"Wist u dat er elke dag voldoende voedsel wordt geproduceerd voor 12 miljard mensen, en dat er toch 100.000 mensen per dag omkomen van de honger?" Confronterende uitspraken van Jean Ziegler, een hoge functionaris 'on the right to Food' bij de Verenigde Naties zitten er wel meer in deze documentaire. Méér dan driekwart van wie honger lijdt, leeft op het platteland. In het Zuiden behoren de boeren, die zelf voedsel (kunnen) produceren, vaak tot de armsten onder de bevolking!

We kunnen zo niet doorgaan

"Het is een film over hoe ik de dingen heb gezien aan het begin van de 21e eeuw. Het is een compleet subjectieve kijk op de dingen. De mensen hebben er genoeg van, zijn ontevreden over het huidige systeem. En deze film is een aanvulling op dit alles. We kunnen zo niet doorgaan: we moeten anders gaan eten, leven, shoppen. Of op z'n minst moeten we ongelukkig zijn met de situatie, dat is mijn boodschap", aldus Wagenhofer.

Biologische landbouw als alternatief

De groep van consumenten die kiezen voor bioproducten groeit. De biologische landbouw biedt een alternatief voor de industriële massaproductie die ook de producent vervreemdt van zijn product en van de natuur. De kleinschaligheid, de teelt van seizoensgebonden en smaakvolle groenten, de organisatie van lokale biomarkten met de verkoop van producten van eigen bodem, zijn zoveel aspecten van een kentering.

Het wordt dringend tijd dat we de organisatie van onze voedselproductie herzien. Zowel producenten, consumenten als de planeet kunnen daar alleen maar gezonder van worden.

Marita Godyns, de Biotheek

Bron: De Biotheek, 19/03/2007

Biogarantie® lastenboek 2007

De nieuwe versie 2007 van het Biogarantie® lastenboek is er!. U krijgt dit jaar normen met betrekking tot biopetfood, -biergist, -catering en -verkooppunten. In 2005, had de vzw Biogarantie reeds een belangrijke stap vooruit gezet met de ontwikkeling van normen over biotextiel.

Voor meer info: zie probila-unitrab. Het volledige artikel verschijnt in de mei-editie van "puur".



Bron: Probila-Unitrab, 19/03/2007

Ecoteams leren natuurvriendelijk tuinieren

TORHOUT Twaalf Torhoutse tuinliefhebbers hebben een lessenreeks voltooid rond milieuverantwoord tuinieren. „Met de juiste kennis van planten kan je zonder sproeistoffen een prachttuin aanleggen", vertelt compostmeester Eddy Reynaert.

„Het idee van de ecoteams is gegroeid uit de werking van de Torhoutse compostmeesters", vertelt milieuambtenaar en compostmeester Eddy Reynaert. „De twaalf deelnemers van de eerste ecoteams hebben in vijf door de provincie aangeboden lessen geleerd hoe je een tuin op ecologische en afvalarme wijze kan aanleggen. Met de juiste kennis van hoe je moet planten kan je een prachttuin aanleggen zonder gebruik van sproeistoffen. Middels de juiste bloemen en planten kan je vogels, bijen en vlinders aantrekken." Nu de lessenreeks voltooid is, nemen de ecoteams zich voor om regelmatig ecotuintips uit te wisselen. Volgend jaar komt er een nieuwe lessenreeks.

Twintig compostmeesters

Torhout heeft altijd veel aandacht gehad voor milieuverantwoord tuinieren en composteren. „Wij hebben maar liefst twintig compostmeesters", zegt schepen van leefmilieu Hilde Crevits (CD&V). „Niemand in de regio doet beter. Er is in onze gemeente ook een sterke traditie van volkssiertuintjes dus qua interesse voor ecologisch tuinieren zat het zeker snor." Torhout heeft ook succesvolle buurtcomposteerplaatsen. „Gemeentes komen hierover bij ons informeren," aldus Crevits. (aft) In het najaar komt er een wedstrijd rond ecologisch tuinieren. Info bij de milieudienst. milieudienst@torhout.be of 050-22.11.39.

Bron: Het Nieuwsblad Brugge-Oostkust, 19/03/2007

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: 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.

BIO WITLOOF TENTOON GESTELD IN BRUGSE BOGARDENKAPEL

vrijdag 9 maart tot 1 april 2007

Wat: Bio witloof tentoon gesteld 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. 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.

Waar: Bogardenkapel in Brugge

Tijd: vrijdag 9 maart tot zondag 1 april 2007, van 10 tot 17 uur

Meer info: Contact Biobrugssommeland, Eric Vandevannet, 0472/413454, Liesbeth Janssens, 0498/707469 of www.biobrugssommeland.be

SJAMMA 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

OPENING FAIR.

zaterdag 31 maart 2007

Wat: Vanaf 31 maart 2007 opent Fair. zijn deuren in Wilrijk. Fair. biedt een uitgebreid gamma aan kledij afkomstig van fairtrade handel. Met fairtrade wordt bedoeld dat alle boeren en arbeiders die betrokken zijn bij het productieproces van uw kledingstuk een eerlijk loon hebben ontvangen en dat zij werden behandeld op een manier waarop elke mens recht heeft. Een eerlijk loon stelt mensen in staat om o.a. gezond te leven, op tijd te rusten en de kinderen naar school te sturen. Bovendien zijn alle kleren die Fair. aanbiedt, gemaakt uit biologisch geteelde grondstoffen, waardoor onze aller dierbare aarde zo min mogelijk wordt belast. Fair. kleedt vrouwen en mannen, kinderen en babies... van top tot teen!

Waar: D. Herreynslaan 2, 2610 Wilrijk

Tijd: 10-18u (vanaf dan: di – wo : 10u – 18u, vr - za : 10u – 18u)

Meer info: Vicky Janssens, vicky@fairkleding.be, www.fairkleding.be

STAR FOOD

zaterdag 7 april 2007

Wat: De jongeren van Oxfam Wereldwinkels nodigen je uit op een (h)eerlijk etentje. Op het menu staat Tahin met Turks brood en falafel.

Waar: OWW Hasselt, Dorpsstraat 31, Hasselt

Tijd: 15-18u

Meer info: www.oww.be/hasselt



KOKEN MET DE CHEF

zaterdagen 14 april, 5 mei en 9 juni 2007

Wat: Koken op het Wijngaardhof te Westmalle met Mieke Vervecken-Pieters en assistenten Zaterdag 14 april: koken met lentekruiden, zowel oorspronkelijke kruiden uit onze omgeving als vreemde kruiden die hier goed gedijen. We maken Portugese soep met korriander, Italiaanse polenta met champignonnensaus, rode linzenkroketjes, chili con carne...maar dan met seitan, lentesalade en een vanillepudding zonder zuivel! Zaterdag 5 mei - 'Hartige en zoete wraps'. Deze Zuid-Amerikaanse fast food is gezond en gevarieerd, kinderen zijn er dol op en ze zijn handig als lunchbox tijdens het werk, bij een picknick en op reis. Leer snelle vullingen maken zowel hartige (met groenten, tofu, seitan of visa) als zoete rolletjes (met amandelmakaovulling). Ook enkele aparte sausjes, pittig en toch calorie-arm. Om 12.00: info film 'Codex Alimentarius' van Dr Laibow. Hoe multinationals proberen greep te krijgen over ons voedsel. 30 minuten boeiende info die ons en de toekomst van onze kinderen aangaat Zaterdag 9 juni - 'Uit vreemde landen' We zijn gaan shoppen in Oxfam en gebruiken eerlijke producten van verre landen op een gezonde evenwichtige wijze, samen met verse groenten en fruit van Godfried. Hier wordt iedereen beter van! Laat je verrassen bij dit 6-gangenmenu vol variatie en aparte smaken. Afrika en Azie, here we come 12.00: Film 'The future of food', documentaire van Deborah Koons Garcia. Over de desastreuze gevolgen van moderne landbouw in Amerika, Canada en Mexico. Met een positieve noot: ieder van ons kan door zijn voedselkeuze het tij doen keren (1,20 min.)

Tijd: 9.30 tot 12.00 lunch inbegrepen; Je kan vooraf of nadien je groenten, fruit en andere ingrediënten in de winkel bij Godfried aanschaffen.

Prijs: 75 euro voor de drie lessen, inclusief lunch en thee, film is gratis; 35 euro per les, inclusief lunch en thee Wil je ook een maaltijd meenemen, dat kan bij tijdige voorafbestelling: 15 euro

Inschrijven: Vooraf inschrijving is noodzakelijk, tot volzet en ten laatste 4 dagen voor de cursus begint. Voorschot bij inschrijving: 10 euro te storten op rek. I.S.S., Oude Baan 104 te Westmalle, reknr: 789-5227885-88 met vermelding: 'koken met de chef', en datum Via mail:

info@denatuurlijkekookschool.be Telefoon: 03/ 309 17 02 woensdag, donderdag, vrijdag 9.00 tot 17.00 Bij inschrijving ontvangt u een routeplan, of kijk op www.wijngaardhof-biogroenten.be

Info: www.wijngaardhof-biogroenten.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - Eu-logo voor biologische producten

Biologische producten krijgen in Europa allemaal hetzelfde logo. Dat heeft de landbouwcommissie van het Europees Parlement besloten. De consumenten moeten 'in één oogopslag' en ondubbelzinnig kunnen zien of producten biologisch zijn. Volgens heren politici is daar nu nog onduidelijkheid over. Zo zouden consumenten uit België de Nederlandse etikettering niet snappen en omgekeerd. Het is nog niet duidelijk hoe het logo eruit gaat zien en wie toezicht gaat houden op het gebruik. De Europese Commissie gaat zich hier in al haar wijsheid nog over buigen.

Bron: Biofoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Nederlandse supers moeten biologisch meer promoten

Nederlandse supermarkten moeten biologische producten meer gaan promoten. Nu wordt vaak nog te veel aandacht besteed aan de prijs.

In de ons omringende landen gaat het veel beter met de afzet van biologische producten. Volgens marktkenners besteden de Nederlandse supermarkten onder meer te weinig aandacht aan light users. Light users van biologische producten zijn consumenten die af en toe voor biologische producten kiezen.

De supermarkten richten zich echter niet op deze consumenten, omdat die niet genoeg opleveren. Te vaak prijzen supermarkten de producten af, wat de afzet wellicht wel ten goede komt maar de omzet niet. Als voor een duidelijke promotie wordt gekozen, dan zal het veel beter gaan met de verkoop van de biologische producten, zo verwachten marktkenners.

Supermarkten moeten verder de algemene foodtrends van biologische producten beter in de gaten te houden, waarbij de focus vooral moet liggen op gemak, genieten en gezond. Ook moeten de supermarkten de producten beter presenteren, omdat light users vaak biologisch producten opvatten als producten voor geitenwollensokkendragers. Die presentatie kan bestaan uit bijvoorbeeld schapkaarten en duidelijke verpakkingen.

Bron: Agripress, 20/03/2007

NL - Ontkoppeling melkprijs bio en gangbaar

Kees van Zelderen, voorzitter van Natuurweide, pleit voor loskoppeling van de melkprijs van biologische melk van de gangbare melkprijs. Van Zelderen vindt dat de markt groot genoeg is geworden om zelf een melkprijs te zetten. De prijs die uitbetaald wordt aan biologische melkveehouders die leveren aan Ecomel is nu nog gebaseerd op een toeslag. Dit jaar is een toeslag van €6,40 per 100 kilo melk afgesproken. Ecomel, onderdeel van Campina, is op dit moment de grootste verwerker van biologische melk. In grote lijnen volgen de andere verwerkers de toeslag.

In totaal is de biologische melkplas in Nederland ongeveer 120 miljoen kilo.

Wanneer loskoppelen niet lukt, wil Van Zelderen in elk geval een bandbreedte voor uitbetaling van melk in het leven roepen. Hij denkt aan een bandbreedte van €5. Dat betekent dat bij goede afzet en markt leveranciers tot €2,50 per 100 kilo melk meer kunnen beuren dan de vastgestelde toeslag. Andersom geldt dat bij een zwakke markt en matige afzet de uitbetaalde prijs €2,50 lager uit kan vallen. Van Zelderen: "Dan wordt er in elk geval al meer marktconform gewerkt



Bron: Biofoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Biologische melk past in gezonde voeding

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). Zie ook: www.biokennis.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Twee concepten voor goed renderende biologische kas

Het project Biologische Kringloopkas van Wageningen Universiteit heeft twee nieuwe bedrijfsconcepten ontwikkeld om ruimte te maken voor een goed renderende biologische kasteelt. Het gaat om de Bioproductiekas en de Biostadskas.

In beide concepten staan het sluiten van kringlopen en efficiëntieverbetering centraal.

De Bioproductiekas is een grootschalig op export gerichte bedrijfsvorm, waarin reststromen van andere tuinbouwbedrijven of de industrie op een efficiënte wijze worden benut. Bij de Biostadskas gaat het om een meer regionaal opgezet concept, waarbij rekening wordt gehouden met het landschap en de verstedelijkte samenleving.

Bij het uitwerken van de concepten wordt ervan uitgegaan dat er geen emissie van water en voeding plaatsvindt en dat verder het gebruik van organische stof voor 100 procent wordt benut.

Dat geldt ook voor de reststromen van organische stof. Ziekten en plagen moeten goed onder controle worden gehouden met behoud van biodiversiteit.

Tenslotte wordt er in de concepten van uitgegaan dat er bij de teelt geen fossiele brandstoffen worden gebruikt.

Bron: AgriPress, 20/03/2007

NL - Biomarkt biedt zorgsector nog te weinig betaalbare producten

De belangstelling voor biologische producten neemt toe, ook in de zorg. Maar de terughoudendheid onder voedingsmanagers is groot. Enkele instellingen namen het voortouw en zijn overtuigd van de meerwaarde van biologisch. Het assortiment voor grootverbruik is echter nog zeer beperkt. In kleinverpakking is er heel veel verkrijgbaar, maar in grootverpakking nog veel te weinig. Lokale leveranciers kunnen hier mogelijk op inspringen.

Zo zou een project van de Zeeuwse Milieufederatie, waar onder andere zorgcentrum Ter Reede in Vlissingen deel van uitmaakt, al afgelopen najaar van start gegaan zijn. Maar dat bleek niet haalbaar, vertelt hoofd voeding Ton Snijders. "We kregen het assortiment niet rond. In kleinverpakking is er heel veel verkrijgbaar, maar in grootverpakking nog veel te weinig. En een bedrijf als Oerlemans heeft wel een biologisch assortiment, maar dat zijn vooral samengestelde groenten, doperwtjes met worteltjes en dergelijke. Dat biedt te weinig variatie. Bovendien is dat diepvries, terwijl wij zo veel mogelijk vers willen." Snijders is daarom in onderhandeling met lokale leveranciers. Zo is hij in



gesprek met Zeeuwse boeren die misschien zelf gaan zorgen voor het snijden van de groenten. Ook met lokale slagers en de Belgische leverancier Bioplanet, een bio-supermarktketen, zijn gesprekken gaande.

Lokale leveranciers Laurens Creemers is manager voeding van de Vitalis WoonZorg Groep in Eindhoven, waar wekelijks een biologisch diner bereid wordt. Hij erkent het probleem van het beperkte assortiment. Ook hij heeft dit opgelost door te kiezen voor lokale leveranciers. "Ik heb goede afspraken met een biologische slager en een biologische grossier hier in Eindhoven. Dat is goed te doen omdat het gaat om 30 tot maximaal 80 maaltijden per week. Wij vragen hiervoor wel wat meer dan voor een gewone maaltijd: een standaard biologische maaltijd kost 13,50 euro. Maar daarvoor krijgen de cliënten een uitgebreid viergangendiner met biologisch aperitief", aldus Creemers.

Budgetneutraal Maar volgens Chantal Baas, senior beleidsmedewerker van LNV, is het goed mogelijk om met biologisch budgetneutraal te werken. Dat blijkt uit de ervaringen van een aantal instellingen in Denemarken. "Zij werken voor 70% procent biologisch. En dat gebeurt budgetneutraal. Deze instellingen hebben bijvoorbeeld de derving teruggebracht en ze zijn bewuster gaan inkopen. Als je het op die manier oplost, hoeft je niet duurder uit te zijn", stelt Baas.

Bron: Grootkeuken, maart 2007

NL - Boer van de Maand maart

Suzanne Kat-Disseldorp (25) van biologische zorgboerderij Ons Verlangen in Zunderdorp:
'Biologisch boeren past bij ons'

Wat is bijzonder aan jullie boerderij?

'We zijn een echt familiebedrijf. Hart van de boerderij is de biologische melkveehouderij met 70 melkkoeien en bijbehorend jongvee en de schapenfokkerij met 160 schapen van mijn ouders. Mijn zus Debby en haar man Maikel beheren het paardenpension en fokken wedstrijdpaarden. Oma van 79 onderhoudt de moestuin die de hele familie van groente voorziet. En ik run samen met mijn man Jeroen de zorgboerderij. Al met al vormen we een heel breed bedrijf.

Hebben jij en je zus altijd boerin willen worden?

'Ja, als klein kind wist ik dat al. Aan het eind van de lagere school vertelde ik mijn ouders dat ik een zorgboerderij wilde. Mijn ouders hebben me daarin altijd gesteund. Debby was altijd een echte paardengek. Zij heeft nu van haar hobby haar werk kunnen maken. Ik reed vroeger ook paard, maar ik kwam er al snel achter dat ik liever op de trekker reed.'

Hoe ben je gestart met de zorgboerderij?

'Na mijn opleiding SPH (Sociaal Pedagogische Hulpverlening) ben ik voor mezelf begonnen. Jeroen, zelf een boerenzoon, werkte op dat moment als uitvoerder bij een hoveniersbedrijf in Amsterdam. In het begin hadden we maar drie cliënten per dag, maar toch waren we 's avonds kapot. Nu begeleiden we per dag tien tot vijftien cliënten met een lichamelijke, verstandelijke of psychische beperking bij het werk op de boerderij en het onderhouden van een natuurgebied hier vlakbij. Jeroen en ik proberen bij elke cliënt zijn of haar sterke punt naar boven te halen. Als dat lukt zie je mensen groeien en dat is fantastisch om mee te maken.'

Wat betekent 'biologisch' voor jullie?

'Mijn ouders hadden de keuze: meedoen aan de schaalvergroting of biologisch gaan werken en verbreden. Biologisch boeren paste beter bij ons. Bij een biologische manier van werken, hoort een andere manier van denken. Belangrijkste is dat we natuur, dieren en de mensen eromheen in hun waarde willen laten. Dat betekent vooral dat je niet altijd maar het uiterste vraagt. Ons werkplezier halen we dan ook niet uit het behalen van zo groot mogelijke opbrengsten, maar juist uit het werk zelf. Dát moet voldoening geven. En natuurlijk zijn we heel trots op onze producten!'



Daarom hebben jullie bijvoorbeeld een melktap?

'Ja, we hebben sinds een jaar een zelfbedieningswinkeltje langs de weg met een melktap. Zo kunnen we op een heel gemakkelijke manier elke dag verse rauwe melk en eieren rechtstreeks aan de consument verkopen. Normaal gesproken wordt alle melk eens in de drie dagen door een grote tankauto opgehaald. Dat is heel anoniem. Nu doen we er mensen in onze directe omgeving plezier mee.'

Biologische Zorgboerderij 'Ons verlangen' Broekergouw 5 1027 AH Amsterdam
Persbericht Noordhollandsegrond (ingekort)

Bron: BioFoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Biologische glastuinbouw moet gangbare teelt voorblijven

Door de snelle ontwikkeling van een duurzame technologie in de gangbare sector loopt de biologische teelt de kans ingehaald te worden. Daarom is het voor de biologische kasteelt cruciaal om aan te sluiten bij de ontwikkelingen naar een ecologisch én economisch duurzaam systeem, dat zich blijft onderscheiden van de gangbare teelt. Om in duurzaamheid de koppositie te behouden of te vergroten hebben Wageningen UR en Het Louis Bolk Instituut (LBI) een scenariostudie verricht naar kansen en mogelijkheden voor de toekomst.

Het project 'Biologische Kringloopkas' richt zich op de ontwikkeling van innovaties voor de biologische teelt. Daartoe zijn twee nieuwe bedrijfsconcepten ontwikkeld voor de toekomst (ambitie niveau 2030): de Bioproductiekas en de Biostadskas. Hierin staan 'sluiten van kringlopen' en 'efficiencyverbetering' centraal. De Bioproductiekas is een grootschalige, 'export' georiënteerde biologische bedrijfsvorm, waarin reststromen uit andere tuinbouwbedrijven of de industrie op efficiënte wijze worden benut. De Biostadskas is een regionaal georiënteerde agrarische activiteit, die is ingebed in het landschap én de verstedelijkte samenleving. Voor het verwezenlijken van een Bioproductiekas zal een ontwikkeling en introductie van duurzame technieken moeten plaatsvinden. Voor het tot stand brengen van een Biostadskas zal moeten worden ingezet op samenwerking tussen verschillende ondernemingsvormen en diensten. Om toe te werken naar de gewenste toekomstige bedrijfsconcepten zullen een aantal doorbraken moeten worden bewerkstelligd op terreinen als:

- Beheersing van bodemprocessen
- Goede alternatieve energiebronnen en opslagsystemen voor fossiele energie
- Uitwisseling van reststromen, energie en warmte
- Ruimte in regelgeving en randvoorwaarden bio

Voor een knelpunten-analyse en mogelijke oplossingsrichtingen zijn de volgende ambities geformuleerd:

- Geen emissies van water en nutriënten
- 100% benutting van organisch Stofgebruik / organische reststromen
- Beheersing van ziekten & plagen met behoud van biodiversiteit
- Geen energie uit fossiele energiebronnen.

Met deze doelstellingen gaan glastuinders en stake-holders op zoek naar vernieuwende concepten die vooruit lopen op duurzaamheid.

Zie voor meer informatie het rapport De biologische kringloopkas van de toekomst op de site van Wageningen UR.

Bron: Biokennis, 15/03/2007

NL - Biologisch Brood op de plank



De term Brood op de plank was op meerdere manieren van toepassing op de telersdag van de biologische landbouw van Agrifirm. Eind februari organiseerde Agrifirm deze informatieve dag met onder meer een bezoek aan een biologische brood en banketbakkerij Verbeek.

Henk Flinsenbergh directeur van Bakkerij Verbeek hield een inspirerend verhaal over biologisch brood. De producten van de bakkerij vinden hun afzet in geheel Nederland en België.

Daarnaast gaf Aart den Bakker van Agrifirm een toelichting op de marktomstandigheden in de biologische graanmarkt. In de afgelopen herfst is de markt van granen omgeslagen naar een vraagmarkt.

Enerzijds door toegenomen vraag in zowel het voersegment als ook het segment van de humane consumptie. En anderzijds door de verminderde arealen en lagere opbrengsten te wijten aan de droge zomer van 2006.

Bron: Agripress, 18/03/2007

NL - De biologische kringloopkas van de toekomst

Met het stijgen van de gasprijzen innoveert glastuinbouw in energiegebruik met nieuwe kasconcepten. Ook de biologisch glastuinbouw haakt in op nieuwe inzichten en technieken. Om in duurzaamheid de koppensluiting te behouden of te vergroten hebben WUR en LBI een scenariostudie verricht naar kansen en mogelijkheden voor de toekomst. Greet Blom is projectleider van het project en heeft al meerdere brainstorm sessies bijgewoond. Een valkuil bij dit soort onderzoek is het denken in knelpunten en onmogelijkheden. Dat heeft het projectteam bewust ontlopen en het is begonnen met het creëren van toekomst- of streefbeeld, kansen en perspectieven. Vanuit deze streefbeeld kun je teruggaan naar de praktijk en dan kom je vanzelf de blokkades die realisatie in de weg staan tegen. Inmiddels is het team alweer in de slag met glastuinbouwondernemers die bereid zijn mee te denken en waar mogelijk sprongen te wagen die glastuinbouw aanzienlijk duurzamer maakt dan ze nu is. Er zijn 4 ambities benoemd waarmee verder aan de slag wordt gegaan:

- Geen emissies van water en nutriënten
- 100% benutting van organisch stofgebruik / organische reststromen
- Beheersing van ziekten & plagen met behoud van biodiversiteit
- Geen energie uit fossiele energiebronnen.

Meer informatie: Greet Blom

Klik hier voor meer informatie over de biologische kringloopkas en het rapport: "De biologische kringloopkas van de toekomst"

Bron: Biokennis, 15/03/2007

FR - Frans onderzoek wijst op risico's van GM maïs MON863

Onderzoekers verbonden aan de universiteiten van Caen en Rouen en het instituut CRIIGEN in Parijs menen dat er risico's verbonden zijn aan de verwerking van de genetische gemodificeerde maïssoort MON863 van Monsanto in voedingsmiddelen en diervoeders. Deze maïsvariant is sinds 2005 toegelaten in de Europese Unie. De Franse publiceren in het wetenschappelijk tijdschrift Archives of Environmental Contamination and Toxicology over een onderzoek dat bij ratten werd uitgevoerd.



De Fransen deden een studie naar ruw onderzoeksmateriaal dat was verkregen via een 90 dagen durende voerproef bij ratten. Dat onderzoek werd in opdracht van Monsanto uitgevoerd en maakt deel uit van het dossier dat bij de toelating in 2005 werd gebruikt. De wetenschappers wisten na een gerechtelijk proces inzage te krijgen in de onderzoeksgegevens. Ze bekeken de data opnieuw en onderwierpen de data van de groeicurves aan multivariate analyses. In de studie werd zowel onder de vrouwelijke als onder de mannelijke dieren een kleine afwijking gevonden in de ratten die voer met MON863 kregen. De manlijke dieren groeiden 3,7% minder en de vrouwelijke diertjes juist 3,3% meer. Bij chemische metingen werden signalen van hepatorenale vergiftigingen gevonden die worden ondersteund bij de verschillen die tussen de manlijke en vrouwelijk ratten werden gevonden. De concentratie triglyceriden nam bij de vrouwtjes 24 tot 40% toe. Bij de mannetjes nam de uitscheiding van fosfor en natrium via de urine met 31 tot 35% af. De onderzoekers menen dat er langer onderzoek nodig is om vast te stellen wat de exacte aard van deze effecten is en hoe zich dat ontwikkeld bij langdurig gebruik van de maïs. De conclusie dat de maïs MON863 veilig in voedsel en diervoeders kan worden verwerkt mag volgens de onderzoekers niet worden getrokken.

Bron: Archives of Environmental Contamination and Toxicology, 13/03/07

IT - inauguratie eerste automaat met agf-producten in school

Om gezonde voeding te promoten bij jongeren, zullen automaten met agf-producten binnen scholen worden geplaatst.

Volgende 21 maart, zal de inauguratie van de eerste automaat plaatsvinden bij een technische school in Rome in aanwezigheid van Daniela Valentini, een vertegenwoordiger van het ministerie van landbouw. Deze automaat zal fruit en biologische agf-producten distribueren als tussendoortjes voor de studenten.

Bron: AgriPress, 21/03/07

Eastern European countries on the move

Eastern European countries only have a very small share in the world sales of organic products. But their production is rising steadily. Poland, the Czech Republic and Hungary have the biggest market for organic products so far. Tom Vaclavik from Green Marketing stated that Czech consumers had bought an estimated 18 million Euros of organics last year. But a threefold market growth could be expected within the next five years. (Picture: Organic Store in the Czech Republic). Tom Vaclavik also mentioned that the market had grown by 80 percent in the last two years and that the demand had been increasing mainly in large cities. The media was also becoming more concerned about the quality of food production. But this also meant domestic organic production had not been able to keep up with demand. Therefore, organic products were often imported, mainly processed ones. In Eastern Europe, organic produce like cereals and berries, fruit and vegetables are often raw, since there is hardly any investment in processing and manufacturing. According to Mr. Vaclavik, the market was still in its initial phase, therefore being recommendable to invest now. Many EU countries, also the newer ones, could expand their production - like Bulgaria, for example.

Organic agriculture was introduced to Bulgaria in 1990, when agricultural land was put into small plots and distributed among the population after the fall of communism. The EU as well as the government of Bulgaria encourage the transition to organic farming and are giving subsidies among organic farmers and food producers. In 2005, less than 0.25 per cent of agricultural land was farmed organically. Currently, 90 per cent of all Bulgarian organic food is exported to wealthier members of



the EU. The country's crops include apples, strawberries, raspberries, plums, walnuts, grape-vine and tobacco, herbs like peppermint and lavender as well as rose and lavender oils. Cows, sheep and goats are kept for the production of milk and cheese. Lamb and calf meat is available as well as organic jam and honey. In 2005, more than 62,000 ha of wild land had been certified as organic to collect wild fruits, herbs and mushrooms. This meant an increase of more than 120 % compared with 2004.

The Ukraine is considered another important new country in Eastern Europe. 240,000 hectares are under production at this point of time, very often large-scale farms own over 3,000 hectares. The production is generally limited to wheat for export so far.

<http://www.dw-world.de>, www.easier.com

Bron: www.organic-market.info, 19/03/07

U.K. - Fairtrade is on the move in Great Britain

Recent numbers have shown that Fairtrade sales in the UK are increasing steadily.

Figures presented on occasion of the Fairtrade Fortnight in the UK have shown that sales of Fairtrade products are doubling every year in the country. Last year, more than £ 5 million was spent on Fairtrade cotton products alone. This means that UK consumers have overtaken the Swiss and the country has become the world's biggest Fairtrade market.

Marks & Spencer has been working on a conscious image by changing packaging, phasing out Azo dyes and launching Fairtrade cotton products like rugs, bedding, children's wear and men's shirts. The company talks about raising its Fairtrade cotton quota from 100 to 6,000 tonnes by next year.

Sainsbury's launched its Tu fashion range last year and is now UK's 11th biggest fashion retailer. Its own Fairtrade range made from cotton has been launched just recently. Last year, the chain placed Britain's biggest ever Fairtrade cotton order for 40 tonnes - this year, it is expected to reach 100 tonnes. The 100 % rate of Fairtrade bananas will also be reached shortly.

Co-op was the first supermarket to introduce Fairtrade in the country by selling coffee in 1992. Many products have been added, like mangoes and pineapples as well as own-brand Fairtrade wine. Just recently, one million Fairtrade Bags for Life have been ordered, made of unbleached, biodegradable cotton.

<http://environment.guardian.co.uk>

Bron: www.organic-market.info, 21/03/2007

U.S.A. - Organic Companies Band Together to Test for GMO Contamination: When Organic Isn't Really Organic

When you buy a gallon of organic milk, you expect to get tasty milk from happy cows who haven't been subjected to antibiotics, hormones or pesticides. But you might also unknowingly be getting genetically modified cattle feed.

Albert Straus, owner of the Straus Family Creamery in the small northern California town of Marshall, decided to test the feed that he gives his 1,600 cows last year and was alarmed to find that nearly 6% of the organic corn feed he received from suppliers was "contaminated" by genetically



modified (GM) organisms...

So Straus and five other natural food producers, including industry leader Whole Foods, announced last week that they would seek a new certification for their products, "non-GMO verified," in the hopes that it will become a voluntary industry standard for GM-free goods. A non-profit group called the Non-GMO Project runs the program, and the testing is conducted by an outside lab called Genetic ID. In a few weeks, Straus expects to become the first food manufacturer in the country to carry the label in addition to his "organic" one. With Whole Foods in the ring, the rest of the industry will soon be under competitive pressure to follow... For Full Story: <http://www.time.com/time/health/article/0,8599,1599110,00.html>

Bron: www.organicconsumers.org, 14/03/07

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`.