



Biotheek Netknipsels #195 – 28 maart 2007

Muizen houden van bio. Onlangs werd dat bewezen toen een muis zich liet betrappen in een zakje biorijst. Origineel is die voorliefde voor bio niet. Muizen apen daarin chimpansees na. Onderzoek bewees immers eerder al dat chimpansees kiezen voor biologische bananen als er een gangbare en biobanaan voor hun neus ligt. Benieuwd wie volgende keer uit de kast komt. Misschien de poes van de burens wel. Want die lonkt verdacht veel naar mijn kopje biomelk.

Groeten,

Dominique Joos
Redacteur 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

BioForum geeft stemadvies EU-verordening

BioForum stuurde een brief met stemadvies naar de Europese Volksvertegenwoordigers in het kader van de stemming in de plenaire zitting over de nieuwe bioverordening 2092/91. Beleidsmedewerkster Leen Laenens vraagt biezondere aandacht voor de amendementen betreffende ggo's en signaleert andere knelpunten.

Biologische productie sluit het gebruik en de aanwezigheid van ggo's uit in alle biologische producten en processen.

- Am 187: Verwijzingen naar drempelwaarden moeten gevoerd worden in het kader van 2001/18/EC. (am 166 daarentegen niet weerhouden!)
- Am 184 versterkt artikel 7.
- Amendementen 167, 172, 174, 176 weerhouden en niet de amendementen 115, 167, 170, 171.
- Amendementen 189, 190 en 191 verhogen de garantie op ggo-vrije producten.
- Amendement 187, 188 en 193 vragen striktere regelgeving wat betreft definities en aansprakelijkheid.
- Am 185 benadrukt dat zaad gg-vrij moet zijn

Het is voor het eerst dat er in de wetgeving bio gesproken wordt over chemisch-synthetische stoffen. Om te vermijden dat dit zou kunnen geïnterpreteerd worden alsof ook synthetische gewasbeschermingsmiddelen vragen we U uitdrukkelijk am 9 te weerhouden.

Een landbouwbedrijf opsplitsen in een deel bio en een deel niet bio zet de deur open voor fraude en moet absoluut vermeden worden. Daarom am 183 weerhouden.

Het behoud van aquacultuur : amendementen 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165 niet weerhouden.

Naast het Europees logo moeten particuliere logo's mogelijk blijven: am 192 weerhouden.



Am 197 geeft prioriteit aan producten die geheel uit biologische ingrediënten zijn vervaardigd.

De productieregels in deze verordening zijn het resultaat van overleg het afgelopen jaar maar moeten de komende maanden nog verder onderhandeld worden met de commissie. We rekenen er op dat de sector daar actief zal bij betrokken worden en gaan daarom nu niet dieper in op amendementen dienaangaande.

De amendement die verwijzen naar het kader van duurzame ontwikkeling openen mogelijkheden naar andere wettelijke kaders en verdienen onze steun.

Lees de volledig brief als pdf op
<http://www.bioforum.be/update/download/Nieuws/briefrapportaubert.pdf>

Meer informatie: Leen Laenens, 03/286 92 62,
leen.laenens@bioforum.be

Bron: de Biotheek, 28/03/2007

Lente in de lucht, bio op de markt

Jan met de pet leert bio makkelijker kennen op een gewone markt, vindt de Gentse biobakker Ward Verheyen. Ook fruit- en groenteverkoper David De Jong ondervindt dat zijn klanten op de markt warm lopen voor bio en voor de bedrijven waar zijn producten vandaan komen.

Sinds een half jaar brengt marktkramer Emanuel Guyssens het biobrood van de Gentse Biobakkers aan de man op de wekelijkse markten in Schilde, Mortsel, Gentbrugge, Sint-Niklaas en Antwerpen. Hoewel Emanuel nog geen vaste standplaats heeft en de marktgangers hem elke week moeten zoeken, komen ze toch steeds terug. "De gewone man of vrouw leert bio makkelijker kennen op de gewone markt", vindt de Gentse biobakker Ward Verheyen. Vanuit die filosofie slaat Emanuel elke week zijn tenten op tussen de 'gewone' kramen.

Van zorgboer tot marktkramer

David De Jong doet sinds maart elke donderdag de markt in Oudenaarde aan met een kraam biofruit en -groenten. Dat



doet hij met tevredenheid en plezier. Hij verkoopt verse, kwaliteitsvolle, biologische of biologisch-dynamisch geteelde producten van eigen streek. Meestal zijn die afkomstig van het biologisch-dynamische bedrijf Ouroboulos uit Munkzwalm waar David mee samenwerkt, maar hij verkoopt ook groenten en fruit van andere boeren en - bij gebrek aan voldoende waren - van de groothandel. "Ik schrijf er altijd bij waar mijn product vandaan komt", zegt David. "De klanten appreciëren dat." David was vroeger zorgboer in de sociale werkplaats De Loods in Aalst. Ook met de producten van De Loods trok hij naar de markt. In Oudenaarde staat David dicht bij het kraam van De Volle Maan, waar marktgangers terecht kunnen voor biologische geitenkaas.

Extra smaak

Nu de lente is aangebroken en de zon steeds meer gaat schijnen, breekt het echte marktseizoen weer aan. Plan je een bezoekje aan een markt in jouw buurt en wil je weten of je daar ook bioproducten vindt, kijk dan even in de lijst op http://bioforum.be/update/download/Nieuws/Bioboeren_op_markten.pdf om te kijken welke bioproducenten bestaande markten extra smaak geven.

Bron: de Biotheek, 20/03/2007

Inschrijven voor bioweek nog tot 31 maart!

Doe mee met de Bioweek en organiseer iets leuks (biomarkt, biomaaltijd, biobarbeque, biofuif, ...). Surf snel naar www.bioweek.be, schrijf je in en geef de biosector een duwtje in de rug. Je kan het inschrijvingsformulier afprinten, invullen en faxen naar 03 286 92 79. Wacht niet te lang, want op 31 maart loopt de termijn voor inschrijven definitief af!

Begin februari nodigden we iedereen per mail uit om deel te nemen aan de Bioweek. Van 2 tot 10 juni 2007 toveren we Vlaanderen om tot een bioparadijs en willen we overal bio laten proeven.

Bioboerderijen en bedrijven gooien hun deuren open en laten de bezoekers kennis maken met de wereld van milieu-



, mens én diervriendelijke voeding. Winkeliers organiseren proeverijen en overtuigen met kortingsbonnen. Bedrijven, scholen, verzorgingstehuizen en nog vele andere organisaties zetten hun beste biologische beentje voor en verwennen personeel, leerlingen, bewoners of vrijwilligers met heerlijke, duurzame maaltijden of een ander leuk bio-initiatief. Op één van de gezellige biomarkten bieden we alles aan voor een lekkere ochtend-, middag-, of avondmaaltijd. En voor de sportievelingen organiseren we fietstochten doorheen het Vlaamse bio-land.

Doe mee en schrijf je deze week nog in!

Bron: de Biotheek, 26/03/2007

Nodig PCBT uit voor een bodemonderzoek

In navolging van het succes vorig jaar organiseert PCBT in de eerste helft van het jaar terug een aantal bijeenkomsten rond doe-het-zelf bodemonderzoek. Op deze bijeenkomsten doen we eenvoudig niet chemisch bodemonderzoek dat je zelf kan uitvoeren. De nadruk ligt op het graven van een profielput en de spadetest. Samen gaan we na wat je in zo'n put kan zien en hoe je dat kan interpreteren. Met enkele aanvullende testjes wordt het begrip bodemkwaliteit verder duidelijk gemaakt. Nadien kunnen we onder elkaar bespreken wat de goede en slechte kanten aan de bodem zijn en hoe de dagdagelijkse praktijk op het bedrijf daar invloed op kan hebben.

Vorig jaar hadden we enkele zeer boeiende namiddagen op biologische praktijkbedrijven. Wie interesse heeft om op te treden als gastbedrijf neemt contact op met Freya Danckaert, PCBT, 051/273251 of Freya.danckaert@westvlaanderen.be.

Bron: PCBT, maart 2007

Ecoteams leren natuurvriendelijk tuinieren

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 Biobrugsummeland, Eric Vandevannet, 0472/413454, Liesbeth Janssens, 0498/707469 of www.biobrugsummeland.be

AGRO-ECOLOGIE

donderdag 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 koriander, 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

Bron: Biofoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Nederlandse supers moeten biologisch meer promoten

Bron: Agripress, 20/03/2007

NL - Ontkoppeling melkprijs bio en gangbaar

Bron: Biofoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Biologische melk past in gezonde voeding

Bron: Biofoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Twee concepten voor goed renderende biologische kas

Bron: AgriPress, 20/03/2007

NL - Biomarkt biedt zorgsector nog te weinig betaalbare producten

Bron: Grootkeuken, maart 2007

NL - Boer van de Maand maart

Bron: BioFoodonline.nl, 20/03/2007

NL - Biologische glastuinbouw moet gangbare teelt voorblijven

Bron: Biokennis, 15/03/2007

NL - Biologisch Brood op de plank

Bron: Agripress, 18/03/2007

NL - De biologische kringloopkas van de toekomst

Bron: Biokennis, 15/03/2007

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



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

IT - inauguratie eerste automaat met agf-producten in school

Bron: AgriPress, 21/03/07

Eastern European countries on the move

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

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

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

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'.