



Biotheek Netknipsels #199 – 3 mei 2007

Soms zit het leven mee: warm weertje, sappige groenten, biomarktje, dito kookboek ... en vooral boeiende berichten en inspirerende ideeën. Wat dacht u van een ecologisch voedselplan, bioaardbeien op een groen bord, en heerlijke mannen voor een lang leven? Lust auf bio, zeggen de Duitsers dan. Ik wens u hetzelfde!

Van harte,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

[Surf naar www.bioweek.be](http://www.bioweek.be)
[Oxfam zoekt heerlijke mannen voor lang leven](#)
[Groen bord](#)
[Boeren met vraag en aanbod gezocht](#)
[Groen! lanceert 'Ecologisch Voedselplan'](#)
[Uw bioagenda](#)

INTERNATIONAAL

[EU - FAO Convenes International Conference to Demonstrate the Huge Potential of Organic Agriculture for Food Security](#)
[EU – Laatste resultaten van de herziening bio](#)
[NL - VION en Dierenbescherming gaan samen vóór biologisch vlees](#)
[NL - Biologische varkenshouders gaan verdoofd castreren](#)
[NL - Biologisch ook in catering succes](#)
[NL - Oost-Nederlandse bioboeren hebben wind flink in de zeilen](#)
[NL - Groeiend tekort aan biologisch veevoer](#)
[NL - Studie naar systeem van residu monitoring van biologische importproducten](#)
[NL - Deen supermarkten ontwikkelt huisstijl voor biologisch](#)
[NL - Biologica directeur wijst op waarde van lokale voedselproductie](#)
[NL - Smaak als eigenschap voor Biovers select](#)
[NL - Voederbiet als alternatief voor bietenpulp](#)
[NL - Leghennen volledig biologisch voeren lijkt mogelijk](#)
[NL - Biologische maïs in partnergewas heeft perspectief](#)
[D – Koop alleen biologische aardbeien in de supermarkt - Ökotest im Mai 2007](#)
[D – Duitse consument lust geen ggo's](#)
[D – Minister Hauk wil imkers openbaarheid van gg-standplaatsregister garanderen](#)
[D - „Lust auf Bio“ – Das Kochbuch der großen Naturkostmarken](#)
[Zwitserland - Yardo nimmt Naturheilmittel ins Sortiment](#)
[VK - Burtons to make push into organic](#)
[VK - Supermarkets' organics drive leaves UK growers feeling the heat](#)
[VS - Wessanens Tree of Life koopt Organica USA](#)



VS - New Certification System Seeks to Integrate Fair Trade and Organic Practices



NATIONAAL

Surf naar www.bioweek.be

Zopas ging www.bioweek.be online, de website met het volledige programma van de Bioweek 2007. Je kan er ook deelnemen aan een wedstrijd en heerlijke recepten van topkoks ontdekken. Neem meteen een kijkje en laat je verlekken!

Van 2 tot 10 juni vindt opnieuw de Bioweek plaats. Onder het motto Bio Beweegt kan je overal te lande deelnemen aan een resem leuke, ontspannende, leerrijke of lekkere activiteiten. Op de website www.bioweek.be vind je alle provinciale kalenders die je wegwijs maken in dit aanbod.

Wed en win!

Vanaf 24 mei kan je op de site ook je stem uitbrengen op een genomineerde voor de Bio-award. Daarmee maak je kans op een biologische picknickmand of op een jaarabonnement op het tijdschrift Puur. Of je leest waarom topkoks voor bio kiezen en je krijgt er meteen een overheerlijk recept bovenop.

Surf meteen naar www.bioweek.be en loop warm voor de Bioweek 2007.

bron: de Biotheek, 30/04/2007

Oxfam zoekt heerlijke mannen voor lang leven

Lochristi Wereldwinkel en natuurwinkel slaan de handen in elkaar

Ze wonen recht tegenover elkaar, verkopen deels dezelfde producten en zouden dus eigenlijk zware concurrenten moeten zijn. Maar in Lochristi hebben ze besloten samen te werken: Oxfam Wereldwinkel en de natuurwinkel 't lang leven.

Rudy Tollenaere Oxfam Wereldwinkel en de natuur- en dieetvoedingszaak 't lang leven kwamen afgelopen weekeinde voor het eerst samen naar buiten. Op de familiedag van de Lodejefeesten hadden ze broederlijk een standje en werkten ze ook hun eerste zichtbare samenwerkingsvorm uit: samen hebben ze een geschenkenpakket samengesteld waarin producten van beide zaken verwerkt zijn. Natuur- en eerlijke producten mogen dan op het eerste gezicht vooral een zaak van vrouwen zijn, deze keer rekenen de initiatiefnemers op heerlijke mannen die een oog hebben voor eerlijke producten: 'We bieden een pakket aan dat perfect geschikt is voor moederdag', vertelt Dorine Rogiers, lerares en coördinator van Oxfam Lochristi. 'We rekenen er een beetje op dat de vrouwen die naar de winkel komen het foldertje achteloos thuis laten slingeren, zodat hun man het toevallig vindt en actie onderneemt.' Het moederdagpakket is slechts een symbolische uiting van de samenwerking. Sofie Van Slycken, zaakvoerster van natuurwinkel 't lang leven: 'In veel dorpen zijn Oxfam en de natuurwinkels regelrechte concurrenten van elkaar of staan ze minstens los van elkaar. Toen ik hier de bestaande zaak in Lochristi overnam, zag ik dat we deels dezelfde producten verkopen, dat de Oxfam Wereldwinkel slechts een beperkt aantal uren open was en ondervond ik dat sommige van mijn klanten naar Oxfam-producten informeerden. Ik vond het te gek om die mensen door te sturen naar andere gemeenten en ben daarom met Oxfam gaan praten of we elkaar niet konden aanvullen.'

Zelfde filosofie

Wim Verbeke, Oxfam-medewerker verantwoordt de samenwerking: 'We werken alle twee vanuit eenzelfde filosofie. Een filosofie die er naar streeft alleen eerlijke producten te verkopen. We bereiken grotendeels hetzelfde publiek. Omdat de Oxfam Wereldwinkel op vrijwilligers draait, kunnen we



alleen maar op woensdagnamiddag en op zaterdag open zijn, terwijl 't lang leven de hele week open is, behalve op woensdag. We hebben wel afgesproken dat ze in 't lang leven alleen bio- en voedingsproducten van Oxfam verkopen. Niet de artisanaatproducten. Overigens is Oxfam veel meer dan een winkel, Oxfam staat ook voor politieke standpunten.'

Oxfam, Dorp-Oost 2, Open op woensdag van 14 tot 17uur, op zaterdag van 9.30 tot 12.30uur en van 14 tot 17uur.

't lang leven, Dorp-West 1, Van maandag tot vrijdag van 8.30 tot 12uur en van 13.45 tot 18.30uur. Op zaterdag van 9 tot 12.30 en van 13.45 tot 17.30uur. Woensdag gesloten.

't Lang Leven doet mee aan de Bioweek: kijk op www.bioweek.be, een BioTip van Sofie Van Slycken lees je bovendien in het meinumner van Puur. Magazine met smaak, dat je vindt bij je natuurwinkel.

Bron: Het Nieuwsblad, 3/05/2007

Groen bord

Onze kippen krijgen sojakrachtvoer uit Brazilië, waarna ze diepgevroren op de markt van Kinshasa belanden, waar ze goedkoper zijn dan de Congolese boer ze kan kweken

Onze lekkere grijze garnalen uit de Noordzee worden - weinige Vlamingen weten dat - voor ze op uw bord belanden heen en weer gevlogen naar Marokko waar ze gepeld worden. De rozen uit Holland die op uw salontafel staan, hebben dan weer meer stookolie gekost om ze te kweken in een serre, dan er kerosine nodig is om ze uit Kenia over te vliegen, waar overigens een half miljoen mensen werken in de bloementeel. In de winkelrekken liggen Zuid-Afrikaanse en Australische wijnen, terwijl de Franse wijn - om er vanaf te zijn - wordt verwerkt tot azijn. Alle ingrediënten van een blikje tomatensoep met balletjes hebben samen 32.000 kilometer afgelegd voor ze in uw soepbord zwemmen. Ijsbergsla komt uit de Verenigde Staten. Onze aspergekwekers moeten godbetert concurreren met collega's uit Chili, aan de andere kant van de wereld. Onze kippen krijgen sojakrachtvoer uit Brazilië, waarna ze diepgevroren én met exportsubsidies op de markt van Kinshasa belanden, waar ze goedkoper zijn dan de meest efficiënte Congolese boer ze ter plaatse kan kweken. Hier klopt iets niet. Hier klopt veel niet. Groen! legde gisteren de vinger op de wonde. Het is geen toeval dat een achteraf onnozel gebleken incident als met de dioxinekippen heeft geleid tot de paarse revolutie. De Vlamingen trekken nog altijd graag naar de boerenmarkten, her en der op het platteland. En hun moestuintjes zijn netjes aangeharkt. De Vlaamse boeren dan weer hebben het bijzonder lastig om het hoofd boven water te houden. Ook hier klopt iets niet. Onze huidige landbouw is sterk geïndustrialiseerd, vervuilend en olieverslaafd. Dat leidt dan weer tot een grote uitstoot van broeikasgassen, die leiden tot de opwarming van de aarde. Het Ecologische Voedselplan van Groen! dat gisteren werd voorgesteld, pakt al die tegenstrijdigheden aan. De politieke elite zou er goed aan doen dat plan ter harte te nemen. De Vlamingen vinden het zeer belangrijk wat op hun bord komt. Kwaliteitsvol, vers en betrouwbaar voedsel vinden wij absoluut belangrijk. Maar er is nog een dimensie meer, een ecologische. Daarom moeten meer kansen gegeven worden aan een minder energieverslindende landbouw met minder pesticiden en minder vee, maar met tegelijk meer streekproducten en meer biologische landbouwproducten. Meer kansen, minder regeltjes.

Bron: Belga, 3/05/2007

Boeren met vraag en aanbod gezocht

Het PCBT wil via het nieuw DLO-project 'Samenwerken aan een meer autonome biologische landbouw een impuls geven voor de samenwerking en uitwisseling van mest en voeder tussen biologische akkerbouwers of groentetelers en veehouders.

Binnen dit project is het onder andere de bedoeling om de vraag naar en het aanbod van biologische grondstoffen (voeder, mest, grond, ...) te bundelen en te verspreiden onder de biologische



landbouwers.

Hiertoe wordt enerzijds een online databank ontwikkeld en wordt anderzijds maandelijks een afdruk als bijlage bij de PCBT-nieuwsbrief gevoegd.

U kunt gratis uw vraag naar of aanbod van biologische grondstoffen kenbaar maken bij het PCBT.

Meer info kunt u bekomen bij Isabelle Vuylsteke van PCBT: ? 051 / 27 32 52 of
isabelle.vuylsteke@west-vlaanderen.be

Bron: de Biotheek, april 2007

Groen! lanceert 'Ecologisch Voedselplan'

Een minder energieverwendende landbouw met minder voedselkilometers, minder pesticiden en minder vee, maar met tegelijk meer streekproducten, meer biolandbouw en meer aandacht voor dierenrechten. Dat zijn de ankerpunten van het Ecologische Voedselplan van Groen! dat woensdag werd voorgesteld door Europarlementslid Bart Staes en Johan Malcorps.

Onze huidige landbouw is volgens europarlementslid Bart Staes sterk geïndustrialiseerd, vervuילend en olieverslaafd. Zo is de Vlaamse landbouw goed voor 11 pct van de uitstoot van broeikasgassen, luidt het. Groen! wil werk maken van een omschakeling naar een ecologisch duurzame landbouw en heeft daarvoor een totaalplan uitgewerkt met een tijdspad tot 2020. Zo moet de landbouw minder energie gaan verspillen en moeten energiebesparende maatregelen gestimuleerd worden. Groen! wil onder meer gratis energie-audits in de land- en tuinbouw, meer zonnepanelen en een versoepelde regelgeving rond het plaatsen van windturbines in agrarisch gebied.

Daarnaast moet het aantal voedselkilometers drastisch naar omlaag. Nu legt voedsel vaak enorme en onnodige afstanden af vooraleer het bij de consument raakt. Bart Staes geeft enkele markante voorbeelden. "Een blikje tomatensoep met balletjes legt 32.000 kilometer af voor het in onze soepkom belandt. Garnalen die voor de Belgische kust gevangen worden, worden naar Marokko getransporteerd om te worden schoongemaakt en keren dan terug voor consumptie in België. Dat is absurd", zegt Staes. Groen! wil de consument bewust maken van hoe ons voedsel is vervoerd en wil de distributie daarom verplichten om het aantal afgelegde kilometers te vermelden op de verpakking van producten.

Tegelijk moeten streekproducten opgewaardeerd worden met een kwaliteitslabel en subsidies. Groen! wil ook de vleesproductie omlaag. Veel vlees eten is niet alleen ongezond, maar ook slecht voor het milieu, klinkt het. In de productie van een biefstuk van 250 gram wordt (van wei tot bord) 2,9 kilogram CO2 uitgestoten. Dat is vergelijkbaar met de CO2-uitstoot van een autorit van 28 kilometer met een Toyota Prius of van 10 kilometer met een Audi Q7. "Een vleeseter die met een kleine auto rijdt, stuurt meer broeikasgassen de lucht in dan een vegetariër die zich met een terreinwagen verplaatst", verduidelijkt Staes nog.

Het is volgens Staes niet de bedoeling om iedereen vegetariër te maken. Toch zou het geen kwaad kunnen als we met zijn allen minder vlees zouden eten. Veel heeft volgens Staes te maken met het veranderen van attitudes. "Vrijdag was of is traditioneel een visdag. Als we nu van de donderdag een soort vegetarische dag maken, zou dat al een symbolische stap zijn", aldus Staes.

Tot slot moet ook de biolandbouw een duwtje in de rug krijgen en moet er werk gemaakt worden van een doeltreffend pesticidenreductieplan. Tegen 2020 mikt Groen! op 20 pct biolandbouw. De partij stelt daarom voor het BTW-tarief op duurzame bioproducten te verlagen van 21 naar 6 pct. Op langere termijn (tegen 2050) wil Groen! "landbouw" omvormen tot "milieubouw". Zo moet de landbouw volledig CO2-neutraal worden en moeten biologische en ecologische productie de



standaard worden.

Bron: Vilt, 2/05/2007

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
- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking nr 1, achter de kerk, Richard Orlentstraat.

EXPO: VAN BIO TOT MAGIE UIT DE NATUUR

vrijdag 27 april tot zondag 6 mei

Wat: V.Z.W. DE VERADEMING houdt open dagen voor al wie zich op een bewuste, onbewuste, liefdevolle, toffe, behoeftige manier aangetrokken voelt tot de NATUUR. Met foto-expo en voorstelling van project "Biologische tuinbouw met kinderen", waarbij kinderen leren zaaien, verzorgen, oogsten en natuurlijk evenwicht te bewaren!

Tijd: in het weekend van 14u tot 18u en in de week van 17u tot 20u

Waar: Volkstuin Manebrugge, Manebruggestraat 2100 Deurne (Zuid)

KOKEN MET DE CHEF

zaterdag 14 april, 5 mei en 9 juni 2007

Wat: Koken op het Wijngaardhof te Westmalle met Mieke Vervecken-Pieters en assistenten

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 amandelmassa). 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 Azië, 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: 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

KOKEN MET DE CHEF

maandagen 7 mei en 11 juni 2007

Wat: Koken met Mieke Vervecken-Pieters en assistenten

Maandag 7 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 amandelmelkavulling). Ook enkele aparte sausjes, pittig en toch calorie-arm.

Om 18.30.: 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.

Maandag 11 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. 17.30: 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: 19-21u (film vooraf)

Prijs: 35 euro per les, inclusief maaltijd en thee

Wil je ook vooraf een kleine maaltijd: + 6 euro, vooraf bestellen!!

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', plaats en datum.

Via mail: info@denatuurlijkekookschool.be

Telefoon: 03/ 3091702 woensdag, donderdag, vrijdag 9.00 tot 17.00

Bij inschrijving ontvangt u adres en hoe er geraken met auto of openbaar vervoer

DE BIO-TUIN

dinsdag 8 mei 2007, 20u

Wat: Ecologie begint in je Bio-tuin, renoveer je tuin naar een Eco-economische en geneeskrachtige gemengde tuin, vergeet niet: de tuin brent je in evenwicht!

Waar: Eco-centrum, Parklaan 18, 9932 Ronsele-Zomergem

Meer info: clobila@skynet.be, www.users.skynet.be/clobila

THEMADAG MELK, MELK GOED VOOR ELK?

woensdag 9 mei 2007

Wat: Melk is goed voor elk! Melk is voor de kalfjes, niet voor mensen! Zonder zuivel kom je nooit aan de geadviseerde hoeveelheid calcium ... maar botontkalking komt zelfs (of juist?) in ons zuivelland veel voor. Waarom zijn er zoveel mensen en kinderen allergisch voor melk? Vlees, daar kunnen we wel zonder, maar hoe zit dat met melk? En biologische en biologisch-dynamische melk dan? Wat is melk eigenlijk? Is melk goed voor jong én oud? Wat doet melk als voeding? Herken je dat, al die vragen over melk? Zoveel mensen die door de bomen het bos niet meer zien! Deze themadag is voor iedereen die zich professioneel met voeding en gezondheid bezighoudt, zoals natuurvoedingsconsulenten en diëtisten, (natuurvoedings)winkeliers, therapeuten, melkveehouders en studenten die tijdens hun studie met voeding te maken hebben, voor geïnteresseerde consumenten of voor wie melkvee heeft en de voedingskant wel eens belicht wil zien. Voor diegene die nieuwsgierig wordt als het gaat over rauwe melk, hoorns, vertering, biofotonen, innoverende boeren, de resultaten van onderzoek en meer. De organisatie is in handen van



natuurvoedingsconsulenten van de Kraaybeekerhof, in samenwerking met de Kraaybeekerhof.

Waar: Hofzaal, Warmonderhof, Dronten (NL)

Prijs: 95euro

Meer info, programma en inschrijven: www.themadagmelk.nl

GROENMARKT

zondag 13 mei 2007, 14-18u

Wat: Groen!plus Kampenhout organiseert op zondag 13 mei 2007 voor de tweede keer een GroenMarkt in en rond de oude pastorie van Berg (Kampenhout). Op deze markt worden handelaars en verenigingen uitgenodigd die bewust kiezen voor duurzame en/of biologische producten. Dit jaar zullen er naast de groenten en fruitstand ook een standjes zijn van de wereldwinkel, het lokale voedselteam, Haa2ooh over zuivel! r drinkwater,... Er worden ook lokale muzikanten uitgenodigd en er is een bar waar biologische bieren kunnen geproefd worden.

Waar: Oude Pastorie van Berg, Pastoriestraat, 1910 Kampenhout-Berg

Meer info: erik.torbeyns, 0494/055069, erik.torbeyns@groenkampenhout.be of

www.groenkampenhout.be

WERKEN MET KRUIDEN

vrijdag 8 tot zondag 10 juni 2007

Wat: Een weekend lang op ontdekkingstocht door de bossen en weiden van Orval, op zoek naar kruiden. We leren kruiden herkennen en vinden, eigenschappen en toepassingsmogelijkheden komen uitgebreid aan bod. Met onze vers geplukte kruiden bereiden we frisse, zuiverende of versterkende maaltijden en geneeskrachtige thees of maken we helende compressen. Een introductieweekend, maar ook mensen die hun kruidenkennis willen opfreissen zullen zeker aan hun trekken komen.

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

Prijs: 195 euro, incl. verblijf bio/veg. maaltijden

Info: www.boislecomte.be

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - FAO Convenes International Conference to Demonstrate the Huge Potential of Organic Agriculture for Food Security

From May 3rd until Saturday May 5th, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) is holding an international conference Organic Agriculture and Food Security at its headquarters in Rome, Italy. The conference is organized in partnership with the International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). The results of the conference will be presented to the Committee on World Food Security.

The overall objective of the Conference is to shed light on the contribution of Organic Agriculture to food security through the analysis of existing information in different agro-ecological areas of the world. The conference will identify Organic Agriculture's potential to address the food security challenges, including conditions required for its success.

According to the paper Organic Agriculture and Food Security <<ftp://ftp.fao.org/paia/organicag/ofs/OFS-2007-5.pdf>> that the FAO has published in connection with this conference, "The strongest feature of Organic Agriculture is its reliance on fossil-fuel independent and locally-available production assets; working with natural processes increases cost-effectiveness and resilience of agro-ecosystems to climatic stress." The paper calls on governments to "allocate resources for organic agriculture and to integrate its objectives and actions within their national agricultural development and poverty reduction strategies, with particular emphasis on the needs of vulnerable groups."

The outcome of the Conference will be a thorough assessment of the state of knowledge on Organic Agriculture and food security, including recommendations on areas for further research and policy development. The Report of the Conference will be submitted to the 33rd Session of the Committee on World Food Security, both to inform government delegations from around the world and to provide a basis for tangible actions to be taken by the FAO.

"Given the global conditions of war, climate change, disasters and inequity, food security is not just a matter of production figures," stated IFOAM Executive Director Angela B. Caudle, noting that the positive contribution of Organic Agriculture to food availability, food access, food stability and food utilization - all aspects of food security - will be carefully analyzed and discussed during the conference. "IFOAM member organizations from all over the world will present their positive examples and share how the conversion to organic made a significant difference in the livelihoods of people," such as with the organic farmers' organization AOPEB in Bolivia <<http://www.aopeb.org/>> and with Masipag in the Philippines <<http://www.masipag.org/>> .

Representatives of all sectors of the IFOAM network will share a wealth of experiences and the challenges they face with participants – government delegates and country representatives to the FAO - and answer questions regarding Organic Agriculture that they might have.

>From May 7th to 10th, IFOAM will advocate that the outcomes of the conference are taken into consideration by the 33rd Committee on World Food Security, which should result in policy changes within the FAO that favor Organic Agriculture.

For complete information about the conference, visit:
www.fao.org/organicag/ofs/index_en.htm

Bron: IFOAM EU-group, 3/05/07



EU – Laatste resultaten van de herziening bio

IFOAM EU Group werkt mee aan het driejarige project om de Europese biowetgeving te herzien, een project dat begon in March 2004 en dit jaar eindigde. In het project bracht ze mogelijke oplossingen aan voor de bestaande, complexe wetgeving en doet ze aanbevelingen voor de herziening en verdere harmonisering en vereenvoudiging van de EU wetgeving 2092/91 voor biolandbouw.

Je vindt een overzicht van de meest recente resultaten van de herziening op
http://www.ifoam.org/about_ifoam/around_world/eu_group/eu_group.html

Bron: IFOAM EU-group, 24/04/07

NL - VION en Dierenbescherming gaan samen vóór biologisch vlees

Kids for Animals promoten Open Dagen 23/24 juni bij biologische varkenshouders.

De vleesverwerkende industrie en de Dierenbescherming weten elkaar steeds beter te vinden bij het promoten van verantwoord vlees. 'Voor de Dierenbescherming is biologisch de meest logische keuze. Natuurlijker en diervriendelijker kan het niet. Wie vlees wil eten, maakt met biologisch de beste keuze', zegt Bert van de Berg, beleidsmedewerker van de Dierenbescherming.

Het merk Bio+ (dat ondermeer een breed assortiment biologisch vlees en vleeswaren voert) is een meerjarige samenwerking gestart met de Dierenbescherming. Bio+ vlees en vleeswaren zijn afkomstig van VION Food Group. Er is een tweetal spaaracties opgezet en nog twee staan er gepland voor later dit jaar. Via speciale actieboekjes op de verpakking wordt de spaaractie gecommuniceerd naar consumenten. Per ingestuurde bon maakt men kans op een leuke prijs en stelt VION een bedrag beschikbaar aan de Dierenbescherming. Dit bedrag investeert men gezamenlijk in promotie en voorlichting over biologisch vlees. 'Samenwerken op punten waar je het over eens bent, moet je in ieder geval samen oppakken' zegt Henk Gerbers, Marketing Manager van Vion Retail.

Promotie via Kids for Animals

De 30.000 jeugdleden van Kids for Animals zijn actief naar scholen via lespakketten en voeren opvallende acties. Met de opbrengst van de eerste spaaracties is een excursie georganiseerd voor leden van Kids for Animals. Op zaterdag 14 april heeft men een bezoek gebracht aan het bedrijf van varkenshouder Jan Overesch. Zowel de kinderen alsook de begeleidende ouders waren razend enthousiast. De opnames van deze dag zullen gebruikt worden om de Open Dagen van Biologica bij biologische boeren op 23/24 juni.

Samenwerking met maatschappelijke organisaties

Initiatiefnemer van de samenwerking is de Task Force Markttontwikkeling Biologische Landbouw. Hierin werken marktpartijen, overheid en maatschappelijke organisatie samen. Zo loopt er op dit moment een landelijke actie 'Proef de Aandacht' (www.proefdeaandacht.nl). Deze loopt tot en met 26 mei: wie in deze periode drie verschillende biologische producten tegelijk koopt maakt kans op een biologisch topdiner voor acht personen in een reizend biologisch restaurant. In dit restaurant zijn vier spraakmakende Nederlandse koks de gastheer: Cas Spijkers, tv-kok Caspar Bürgi, bio-chef Eric van Veluwen, en de chef-kok van Restaurant Fijf Ben van Beurten.

Voor meer informatie:

Maurits Steverink, ketenmanager Task Force MBL, 06 51986693, msteverink@planet.nl



Bron: Task Force, 1/05/07

NL - Biologische varkenshouders gaan verdoofd castreren

Tijdens een recente vergadering van de Vereniging Biologische Varkenshouders (VBV) is besloten vanaf 1 juli 2007 alle biologische 'beertjes' verdoofd te castreren. Dit is het gevolg van een aankondiging van de VBV in 2006, te werken aan een oplossing voor het onverdoofd castreren. De afgelopen maanden hebben varkenshouders trainingen gevolgd en is kennis en ervaring uitgewisseld over de techniek van het verdoofd castreren.

Voor de VBV en Biologica is dit nog niet het eindstation. De beste oplossing is het geheel achterwege laten van castratie door een combinatie van maatregelen (voeding, fokkerij, hygiëne en detectie aan de slachtlijn). Maar doorslaggevende technieken om dit in de praktijk te kunnen brengen zijn de eerste jaren nog niet voorhanden. Daarom is nu besloten om met verdoofd castreren te beginnen. Hoewel met de verdoving zelf ook stress is gemoeid, is er volgens de VBV en Biologica per saldo sprake van welzijnsvoordeel.

De VBV en Biologica zijn betrokken bij een landelijk onderzoek naar hoe het verdoofd castreren nog diervriendelijker kan en tegelijkertijd praktisch haalbaar kan blijven. De resultaten hiervan worden in het najaar verwacht.

Vlees van ongecastreerde 'beren' is in een klein aantal van de gevallen verantwoordelijk voor het verspreiden van een zeer onaantrekkelijke berengeur bij de bereiding van vlees. Dit maakt de afzet van vlees van ongecastreerde beren welhaast onmogelijk.

Met deze stap geeft de biologische sector aan voorloper te willen zijn en blijven op het gebied van dierenwelzijn, ook al vergt dit de nodige extra inspanningen en leidt het tot extra kosten bij de betreffende varkenshouders.

Bron: Biologica, 2/05/07

NL - Biologisch ook in catering succes

Met de biologische themawEEK 'Proef de aandacht' heeft Sodexho als eerste cateraar een aftrap van de activiteiten van de Taskforce Biologische Landbouw gegeven. Ook in de zorg gooit 'biologisch' hoge ogen. Sodexho haakt met de biologische themawEEK in op de groeiende belangstelling van consumenten voor het maken van biologische keuzes. In meer dan de helft van alle Sodexho-restaurants hebben consumenten kunnen ontdekken dat biologisch niet alleen een bewuste keuze, maar vooral bijzonder lekker kan zijn.

Het doel van de actie is te komen tot een blijvend biologisch en ecologisch aanbod in de bedrijfsrestaurants.

Win een biologisch topdiner voor 8 personen

Op 16 april is het tweede deel van de campagne 'Proef de aandacht' van start gegaan. Tot en met 26 mei is er kans met de aankoop van drie biologische producten op een avond exclusief genieten in restaurant 'De Aandacht'. Het enige wat hiervoor nodig is, is met de kassabon bij de hand naar de website www.proefdeaanacht.nl surfen en een aantal gegevens invullen.

Voor deelname aan de actie, meer informatie over het reizende restaurant en het reserveren van een tafel zie:

www.proefdeaanacht.nl

Bron: biofoodonline, 2/05/07



NL - Oost-Nederlandse bioboeren hebben wind flink in de zeilen

De Oost - Nederlandse bioboeren hebben de wind flink in de zeilen. De veelal kleine producenten in de Achterhoek en Twente kunnen volgens Nico Bebseler van Eko Twente en bestuurslid Jopie Duinhouwer van de Biologische Productenvereniging Achterhoek (BPA) de meer dan gemiddeld toegenomen vraag nauwelijks bijbenen. Waar de vergeleken met de landelijke cijfers hogere vraag in de regio vandaan komt, is niet bekend.

Bron: Agripress, 3/05/2007

NL - Groeiend tekort aan biologisch veevoer

De extra vraag naar biologische producten zorgt voor een tekort aan biologisch veevoer in Nederland. De biologische veehouderij groeit, maar doordat het biologische akkerbouwareaal daarbij ver achterblijft moet het biologisch veevoer nu van steeds verder weg worden gehaald. Enkele biologische veehouders hebben al gemeld dat er een grens moet komen vanuit welke regio het voer moet worden gehaald, omdat het transport van voer teveel energie zou kosten.

Bron: agriholland.nl, 2/05/07

NL - Studie naar systeem van residumonitoring van biologische importproducten

In maart is het onderzoeksproject 'VBP Bio-Quality-Assurance' gestart. Het LEI is verantwoordelijk voor de projectleiding en werkt in dit project nauw samen met het RIKILT en WING Process Consultancy. Het is een initiatief van de Vereniging voor Biologische Handelaren en Producenten (VBP). Centraal staat het ontwikkelen van een systeem van residumonitoring van biologische importproducten.

Twaalf voorlopers uit de biologische sector doen mee met het project. Dit jaar wordt in een serie van 6 workshops samen met de deelnemende bedrijven gewerkt aan de ontwikkeling van het monitoringsysteem. De workshops hebben ook tot doel een goede basis te leggen voor toekomstige samenwerking tussen de deelnemende bedrijven op het gebied van residumonitoring en kwaliteitszorg en te zorgen voor draagvlak bij de deelnemers.

De ambitie van het VBP is om het in de toekomst uit te breiden naar alle leden. Er hebben inmiddels 2 workshops plaatsgevonden. Besloten is over de hoofdlijnen en randvoorwaarden van het te ontwikkelen systeem. Bij de ontwikkeling van het residumonitoringsysteem wordt aansluiting gezocht bij het Nederlandse Kwaliteitsprogramma Agrarische Producten (KAP) en het Duitse BNN-monitoringsysteem.

Bron: agriholland.nl, 1/05/2007

NL - Deen supermarkten ontwikkelt huisstijl voor biologisch

Supermarktketen Deen heeft een huisstijl ontwikkeld waarmee door de hele winkel heen biologische producten herkenbaar zijn gemaakt. Er zijn schapkaarten, productstickers en speciaal ontworpen kratstekers met de slogan 'biologisch, eerlijk en heerlijk'. Zo wil de supermarkt de versbeleving bij klanten versterken.

Bron: foodholland.nl, 1/05/2007

NL - Biologica directeur wijst op waarde van lokale voedselproductie



Als voedseltransporten worden meegerekend is het landbouwaandeel in de klimaatproblematiek substantiëler dan eerder gedacht, tot wel 25% van alle emissies. Het is een extra reden om te wijzen op de waarde van voedselproducten van eigen bodem, vindt Bert van Ruitenbeek, directeur van Biologica. Regionalisering van de voedselproductie is naar zijn mening ook in Noordwest-Europa een noodzaak met het oog op de klimaatsveranderingen.

Van Ruitenbeek wijst op onderzoek van de Britten Jules Pretty en Tim Lang van de Essex en de City Universiteit die in 2005 becijferden dat ruim 6 miljard euro milieukosten bespaard kunnen worden, als alle Britten kiezen voor biologische voeding die in hun nabije omgeving is geteeld en die ze te voet, per fiets of met de bus gaan kopen. De grootste besparing levert productie binnen een straal 20 kilometer en consumptie van voeding.

De Biologica-directeur juicht het toe dat grote steden als Londen en Amsterdam strategieën ontwikkelen om de consumptie in de stad weer meer te verbinden met boeren en tuinders in hun omgeving. Waar nu grofweg 80% van het voedsel van ver weg komt en 20% van dichtbij wordt er naar gestreefd om dat te keren door scholen, horeca, catering en winkels weer in relatie te brengen met voedselproducenten in de omgeving van de stad. Een groot bijkomend voordeel is dat er die manier automatisch een groene buffer rond de stad ontstaat.

Bron: Agriholland, 3/05/2007

NL - Smaak als eigenschap voor Biovers select

Het peenras Mokum staat bekend als smaakvol, ook bij de smaakproeven in de zomerteelt en najaarsteelt scoort Mokum het best. Reden om met dit ras verder te gaan en de teelt ervan te optimaliseren. Naast het ras beïnvloedt ook de teeltduur de smaak van peen. Als het gewas langer in het veld staat is de kans op geel verkleuring van het blad aanwezig en dit gebeurt ook met Mokum. Daarom is het noodzakelijk minder penen op een bed te zaaien en voldoende lucht en licht in het gewas te krijgen. Op basis van onderzoek en teeltervaringen zijn teeltprotocollen opgesteld die rekening houden met de gewenste omstandigheden.

Telers die het ras Mokum telen en er een visueel aantrekkelijke bos van maken, komen in aanmerking voor het predikaat Biovers select. Tegen een geringe meerprijs kunnen winkeliers hiervoor kiezen. Erik Jan van den Brink is mededirecteur van Udea en heeft positieve ervaringen opgedaan met Elstar appels; in het begin van het seizoen koos één van de acht winkeliers voor het iets duurdere Biovers select product en aan het einde was dit opgelopen tot één op de drie bestellingen. Met het aanbod van onderscheidende smaakvolle groenten proberen we de teler die hiervoor extra inspanningen verricht te belonen. Komende jaren willen we het aanbod "select" vergroten. Voor de zogenaamde B-peen komt het ras Negovia in aanmerking, we zoeken nog naar de meest passende presentatie want aan het product zelf is smaak niet af te lezen.

Voor winterpeen en rode bieten worden dit jaar opnieuw proefvelden aangelegd omdat de verschillen afgelopen jaar nog hier niet overtuigend genoeg zijn. Naast B-peen (4 rassen) komen worden ook zwaardere C-peen beproeft. Samen met de zaadleverancier en afnemer Udea zijn rassen geselecteerd voor winterpeen (B- en C-peen) en rode bieten.

Meer informatie: kees.vanwijk@wur.nl

Bron: Biokennis, 1/05/2007

NL - Voederbiet als alternatief voor bietenpulp



Bietenpulp is een belangrijke component in het rantsoen van geiten. Biologische bietenpulp is niet beschikbaar, terwijl EU-regelgeving in de nabije toekomst 100% biologisch voer vereist. Biologische geteelde voederbiet lijkt de beste vervanger van bietenpulp, zo blijkt uit een voorstudie.

Bietenpulp is een belangrijke component in het rantsoen van geiten, vooral in de tweede helft van de lactatie. Omdat in de nabije toekomst 100% biologisch gevoerd moet worden om aan de certificering te blijven voldoen en biologische bietenpulp is niet meer beschikbaar, moet de geitenhouder op zoek moet naar een biologisch geteeld alternatief voor bietenpulp. In het kader van het project Biogeit is een voorstudie uitgevoerd naar een aantal alternatieve voedergewassen namelijk voederbieten, cichorei en aardpeer.

Over het algemeen kan gezegd worden dat elk gewas zijn voor- en nadelen heeft. Voederbiet lijkt het meest geschikte alternatief. Hoewel arbeid een sterk negatief punt is, wordt dit ruimschoots gecompenseerd door de hoge fysieke opbrengst. Ook op voedingsgebied lijkt de voederbiet van de drie hoofdalternatieven het meest op bietenpulp. De verteringssnelheid is wel hoger dan die van bietenpulp, maar in vergelijking met de twee andere alternatieven is het verschil het kleinst.

Meer informatie: n.vanekeren@louisbolck.nl

Je kunt het Open Biogeit rapport nummer 6: 'Wortel- en knolgewassen als alternatief voor bietenpulp' als pdf downloaden van

<http://library.wur.nl/biola/bestanden/1840637.pdf>

Bron: biokennis.nl, 1/05/2007

NL - Leghennen volledig biologisch voeren lijkt mogelijk

Het lijkt mogelijk leghennen 100 procent biologisch te voeren. Wel is dit volledig biologische voer fors duurder dan het huidige voer dat voor minimaal 85 procent uit biologische grondstoffen moet bestaan. Dit jaar zou dat neerkomen op een prijsverhoging van op €12,50 per 100 kg voer, mede door de slechte beschikbaarheid van de grondstoffen. Dit komt naar voren uit een proef op het proefbedrijf Spelderholt met 1- en 3-fasevoer.

Leghennen moeten op termijn voer krijgen dat voor 100 procent uit biologische grondstoffen bestaat. Omdat er niet zoveel biologische grondstoffen beschikbaar zijn, is het lastig voer te maken met een goede voederwaarde. Het is vooral moeilijk om het eiwitgehalte op peil te houden en dan met name het methioninegehalte. Onderzoek moet laten zien wat de beste voerstrategie is om aan de 100 procentseis te voldoen.

De proef is uitgevoerd met twee soorten voer. Een deel van de hennen kreeg onbeperkt voer met een laag eiwit- en vetniveau. Het idee was dat de hennen hier meer van eten en zo toch voldoende eiwit binnen krijgen. Het andere voer bevatte reguliere niveaus aan eiwit en vet. Dit duurdere voer werd in 3 fasen gevoerd, waarbij de 1e fase een hoger eiwitgehalte bevatte dan fase 2 en 3. Met dit laatste voer was het eigewicht beter te sturen, waardoor meer eieren in de courante gewichtsklasse vielen. Daardoor lagen de opbrengsten met dit voer iets hoger dan met het goedkopere voer. Dat resulteerde in een iets hoger saldo van 5 cent per hen bij het 3-fasevoer ten opzichte van het 1-fasevoer. Daarbij waren de voerkosten in fase 3 hoger dan bij het 1-fasevoer, omdat de hennen meer aten van het voer met het lage eiwitniveau. Blijft de 3e fase achterwege, en worden de kosten in deze fase daarmee gelijk aan die van het 1-fasevoer, dan is de verwachting dat dit 2-fasevoer 10 cent meer opbrengt per hen dan het 1-fasevoer.

Tijdens de proef traden overigens in een aantal subafdelingen nogal wat problemen op, zoals verenverlies en bloedluizen. Deze problemen leken niet te maken te hebben met het voer, zeker omdat in een aantal koppels geen problemen optraden. Daarom lijkt de proef toch te laten zien dat het technisch mogelijk is 100 procent biologisch te voeren.

Meer informatie: berry.reuvekamp@wur.nl of thea.fiks@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 2/05/2007



NL - Biologische maïs in partnergewas heeft perspectief

Door maïs direct te zaaien in grasklaver, klaver of rogge verminderen de problemen die de teelt van biologische maïs met zich meebrengt. Dit is de voorzichtige conclusie van het Louis Bolk Instituut en het Overlegplatform Duinboeren in het project Partnergewas Noord-Brabant. Vervolgonderzoek is nodig om tot een optimaal werkbaar en duurzaam systeem te komen.

Snijmaïs is over het algemeen een mooi product in het rantsoen. Maar biologische melkveehouders lopen tegen teelttechnische problemen aan waardoor zij zelfs stoppen met het telen van maïs. De teelt is lastig ten aanzien van het bestrijden van onkruiden en ook vogelvraat speelt bij veel veehouders parten. Minder zichtbare problemen zijn de teruggang in bodemkwaliteit en een hoge nitraatuitspoeling bij de teelt van maïs in vruchtwisseling met grasklaver.

Direct zaaien

Voedertecnisch en bedrijfseconomisch is het niet wenselijk om de teelt van maïs op een biologisch veehouderijbedrijf te stoppen. Daarom doet het Louis Bolk Instituut vanaf 2004 onderzoek naar mogelijkheden om de biologische maïssteelt verder te verduurzamen. Tot nu toe blijkt dat direct zaaien van maïs in grasklaver, klaver of rogge de nitraatuitspoeling, water- en winderosie vermindert en zorgt voor het behoud van organische stof en bodemleven. In de gangbare maïssteelt wordt het direct zaaien van maïs na doodspuiten van de zode al op een aantal bedrijven met succes toegepast. Voor de biologische maïssteelt luiden de conclusies dat:

- * in een levend gewas een strokenfrees – bij gelijke bemesting – een betere opbrengst oplevert dan een schijfkouter met een woelpoot;
- * extra bemesting in de rij nodig is om tot goede opbrengsten te komen;
- * hoe langer het partnergewas in tact wordt gelaten, hoe minder last van onkruid;
- * vervolgonderzoek naar direct zaaien van maïs in een permanent gewas of groenbemester en naar de timing en de methode van het doden van het partnergewas wenselijk zijn.

Brochure

Over het onderzoek en de resultaten heeft het Louis Bolk Instituut de brochure 'Direct zaaien van maïs in een partnergewas, zoektocht naar een duurzame teelt' uitgebracht. Daarin komen de redenen voor de maïssteelt op een biologisch melkveebedrijf aan de orde. Vanuit de teelttechnische problemen worden de best mogelijke oplossingen aangedragen en worden de onderzoeksresultaten van direct zaaien van maïs beschreven.

Bron: agriholland.nl, 26/04/2007

D – Koop alleen biologische aardbeien in de supermarkt - Ökotest im Mai 2007

Hohe Pestizidbelastungen und Noten von bestenfalls "befriedigend" bis sechsmal "mangelhaft" - das Testergebnis von konventionellen Früherdbeeren, die Ökotest in zehn gängigen Supermärkten und Discountern eingekauft hat, lässt nur den einen Schluss zu: Bio-Ware kaufen! Die spanischen "Bionest"-Erdbeeren von Basic erhielten als einzige die Note "sehr gut".

Balsamessig - Aceto **Balsamico** - ist in der handelsüblichen Supermarkt-Qualität weit vom Originalprodukt entfernt. Lediglich die vier getesteten Bio-Produkte schnitten besser als "befriedigend" ab. "Sehr gut" sind Byodo Antico Aceto Balsamico di Modena, Eden (Reformhaus) Aceto Balsamico di Modena und Rapunzel Aceto Balsamico di Modena Speciale. La Selva Aceto Balsamico di Modena erhielt die Note "gut".

20 Sorten **Fußbalsam** hat Ökotest untersuchen lassen - darunter drei Produkte aus der Naturkosmetik. "Sehr gut" schnitten Dr. Hauschka Rosmarin Fußbalsam und Weleda Fußbalsam ab, Eubiona Body Fußcreme mit Salbei erhielt wegen problematischer Duftstoffe nur ein "befriedigend".

Auch **Shampoos** für feines Haar gibt es in der Naturkosmetik in großer Auswahl - und diese waren auch die einzigen, die im aktuellen Ökotest mit "sehr gut" abgeschnitten haben. Die Top-Sechs: Logona Volume Shampoo Bier-Honig, Sante Shampoo Natural Balance, Annemarie Börlind (Reform)



Meeresalgen Vital-Shampoo, Blütezeit (Plus) Bio-Mandel-Shampoo, Lavera Hair Orangenmilch Volumen-Shampoo und Neobio (Reform) Natural Care Honig Shampoo. "Gut" ist das Weleda Rosmarin Shampoo.

Bio-**Wein** des Monats ist der 2005 "Edition Schiefer" Riesling Spätlese trocken, Weingut Herbert Kuhnen, Bekond.

Bron: Bio-Markt.info, 2/05/2007

D – Duitse consument lust geen ggo's

Gentechnisch veränderte Lebensmittel finden keine Akzeptanz bei den deutschen Verbrauchern. Ein Großteil der Befragten hält zudem die gegenwärtige Kennzeichnungspflicht für Lebensmittel mit gentechnisch veränderten Organismen für verbesserungswürdig oder nicht ausreichend. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der GfK Marktforschung vom Dezember 2006, in der Einstellung und Verhalten der Deutschen gegenüber dem Einsatz der Gentechnik ermittelt wurden.

74,9 % der Konsumenten lehnten in der Befragung die Entwicklung und Einführung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln generell ab. Die Anzahl der Befürworter erreicht mit 6,7 % nur einen geringen Wert, 18,3 % stehen diesem Thema gleichgültig gegenüber.

Die Studie basiert auf 1023 Verbraucherinterviews mit Personen ab 16 Jahren. Neben der allgemeinen Einstellung zur Gentechnik, deren produktspezifischer Befürwortung oder Ablehnung und der Beurteilung der aktuellen Kennzeichnungspflicht bewertet die Studie unter anderem auch das relevante Informationsmaterial sowie die generelle Kaufbereitschaft für gentechnisch veränderte Produkte. Ferner wird die spezielle Kaufbereitschaft unter Berücksichtigung des Preises im Vergleich zu herkömmlich erzeugten Lebensmitteln und die Präferenz zwischen genmanipulierten und natürlich hergestellten Produkten erhoben.

www.gfk.com

Bron: Bio-Markt.info, 27/04/2007

D – Minister Hauk wil voor imkers openbaarheid van gg-standplaatsregister garanderen

Zoals bekend wil de bondsregering in de nieuwe gentechniekwet de gegevens over teeltpercelen met gengewassen in het openbare deel van het standplaatsregister beperken tot het gemeentegebied. Zo wil de regering voorkomen dat gentechniektegenstanders de bewuste percelen vernietigen. Een andere mening daarover heeft Peter HAUK, landbouwminister van Baden-Württemberg. Hij heeft zich er op een imkerdag in Karlsruhe voor uitgesproken dat deze percelen in het openbare deel van het standplaatsregister blijven. Daarmee komt hij tegemoet aan de eisen van de imkers, die willen weten waar deze percelen precies liggen.

HAUK wil voorts dat ook in de toekomst de imkers niet aansprakelijk zijn voor sporen van genetisch gewijzigde pollen in conventionele of biologische teelten, aangezien de vlucht van honingbijen niet te controleren valt. Onafhankelijk overheidsonderzoek over de voorzorg en de juiste omgang met de groene gentechniek is onontbeerlijk. Dat vereist ook proeven in volle grond omdat de plantaardige productie in open lucht plaatsvindt, wees de minister tegelijk de kritiek op de proeven in het proefstation in Rheinstetten-Forchheim van de hand. Bij deze proeven staat de co-existentie van conventionele landbouw en ook van de imkers met de gentechniek centraal.

Bron: Maandbericht uit Berlijn van de Vlaamse Landbouwwraad, april 2007



D - „Lust auf Bio“ – Das Kochbuch der großen Naturkostmarken

Das erste Kochbuch mit dem Titel „Lust auf Bio“ der Edition Eve hat Anfang dieses Jahres das Licht der Welt erblickt. In Kooperation mit dem Eve-Magazin der Medienfabrik Gütersloh stellen elf namhafte Bio-Hersteller auf jeweils 20 Seiten eine exklusive Auswahl aus ihrem Rezept-Fundus vor. Ob gesundes Frühstück, pfiffige Vorspeisen und Snacks, leckere Hauptgerichte, süße Desserts oder Cocktails für eine Party: Jedes Rezept

wird mit einem anregenden meist großformatigem Foto vorgestellt. Für jede Situation und jeden Geschmack ist etwas dabei. Altbewährte Rezepte und völlig neue Kreationen wechseln sich in angenehmer Reihenfolge ab.

Nebenbei erfahren die Leser Wissenswertes über die Bio-Unternehmen, die das Buch mitfinanziert haben. Zu Beginn jedes neuen Abschnitts ist eine Seite einem Porträt über die jeweilige Firma, ihre(n) Gründer und ihre Ambitionen vorbehalten. Die vorgestellten Firmen sind: Allos, Andechser, Bruno Fischer, Dennree, Lebensbaum, Oatly, Provamel, Rapunzel, Teutoburger, Topas und Voelkel.

Das Kochbuch hat ein ansprechendes, hochwertiges Design. Es ist in Bio-Läden, Bio-Supermärkten und Buchhandlungen für 20 Euro erhältlich. Vor Weihnachten soll der zweite Band von „Lust auf Bio“ erscheinen. Band 1: 240 Seiten, 241 Rezepte, 254 Farbfotos (ISBN 978-3-9810611-9-2)

Kontakt: Eve-Magazin, Sabine Burgstädt, burgstaedt@medienfabrik.de
Tel. 05241 23480-94

Bron: Bio-Markt.info, 29/04/2007

Zwiterland - Yardo nimmt Naturheilmittel ins Sortiment

Vor gut einem Jahr eröffnete Yardo in St. Gallen ihren ersten Super-Biomarkt an bester Lage beim Neumarkt (wir berichteten). Die gute Entwicklung in den letzten Monaten veranlasste Yardo, das Angebot mit Naturheilmitteln zu erweitern.

Da kein Bioanbieter in St. Gallen Marktanteile verliert, scheint mit Yardo der Markt zu wachsen.

Auch das Kochstudio entwickelt sich zu einem kulinarischen Begegnungszentrum und die Kochkurse sind meist ausverkauft. Diese positiven Signale nutzt der Yardo Initiant Albert Keel und kommt einem vielgehegten Kundenwunsch nach Naturheilmitteln entgegen.

Der Laden wurde außen plakativer gestaltet und innen auf der bestehenden Fläche eine Naturdrogerie- Abteilung integriert. Schwerpunkte sind Spagyrik, Homöopathie, Phyto- und Gemmotherapie sowie Vitalstoffe. Auch das Angebot an Naturkosmetik wurde bei gleichbleibendem Biomarkt-Sortiment nochmals um attraktive Marken erweitert.

Bei Yardo liegt der Fokus auf den Kundenprofit. Es gibt eine "Best Price"-Linie. Produkte, die in dieser Qualität in St. Gallen nirgends günstiger zu finden sind. Aktionen und Neuheiten sind sofort erkennbar. Demnächst gibt es auch die Yardo Kundenkarte. Der Kunde kann selber bestimmen, ob er den Bonus für sich behält oder damit ein nachhaltiges Projekt unterstützt.

Bron: Bio-Markt.info, 28/04/2007

VK - Burtons to make push into organic

Burtons Foods, Britain's second largest biscuit manufacturer, is to make a significant push into the organic market, reports The Grocer.

The company — best known for brands such as Wagon Wheels and Jammie Dodgers — is expected to launch its first organic lines, sweet biscuits and cakes, earlier this year. The company is also reported to be considering expanding into organic savoury products later.

Commenting on the development a spokesperson for the Biscuit, Cake, Chocolate & Confectionery Association said: "There is a trend towards premium products and biscuits fits well with this." She added: "If organic were combined with wholesomeness it could be very strong."



• Burton's isn't the first major baked goods company to move into organics. In 2000 RHM launched its Enjoy Organic range of cakes and breads. But the brand — positioned as “fun and inclusive” — floundered, mainly due to a lack of serious marketing support, and was eventually dropped.

Bron: [naturalproductsonline](http://naturalproductsonline.com), 26/04/2007

VK - Supermarkets' organics drive leaves UK growers feeling the heat

The major drive on organics initiated by Britain's biggest supermarkets has produced record sales of organic fruit and vegetables. But growth has been so dramatic that the ability of UK growers to meet demand is now being severely tested.

When Tesco took the decision last year to integrate its organic fresh produce alongside conventional — for example, organic bananas next to non-organic bananas — it saw sales of organic fruit and veg soar by 70%. Sainsbury's has also seen strong sales growth as it has brought its SoOrganic offer alongside conventional fresh produce. Last week Sainsbury's undertook a “full integration” of organic fruit and veg, a move which it describes as “returning a product to its parent category”. The retailer expects organic sales to increase as a result.

Organic food sales hit their biggest over the Christmas period, with Tesco reporting sales of organic fresh produce up a further 40% during December and the first week of January.

Now UK growers are warning that fruit and veg could be the next organic food category to face undersupply. Jason Burgess, managing director of Rustler and RB Organic, told The Grocer this week: “If everyone suddenly integrated their organic and conventional produce and it had the same effect as the Tesco experience, it could cause short-term problems.”

Amarjit Sahota of Organic Monitor confirmed to NP that current high rates of market growth were putting a strain on UK supply. “This is really part of the wider organic undersupply issue. The problem is that the organic conversion rate is stagnating. Farmers lost confidence in organic 2003 when there was oversupply and they couldn't find a market for their produce. It looks to be a case of once bitten, twice shy.”

Sahota says that schemes launched by Tesco and Sainsbury's which offer UK producers of organic meat and dairy fixed-period contracts should theoretically be easing matters, and could be applied to other categories. But he adds that “even these haven't taken up at the rate that had been hoped”.

A spokesperson for Organic Farmers & Growers said that its licensees were “feeling the effects of growing demand” but that they “cautiously welcomed it”. He added: “One clear message is not to rush into the market just because it appears to be healthy. You have to be able to meet the price point and quality levels demanded by the multiples.”

Bron: [www.naturalproductsonline](http://www.naturalproductsonline.com), 26/04/2007

VS - Wessanens Tree of Life koopt Organica USA

Tree of Life, een Amerikaanse dochter van voedingsconcern Wessanen, neemt het distributiebedrijf Organica USA uit Miami in de staat Florida over. Organica USA distribueert biologische- en speciale voeding in het zuidelijke deel van de staat Florida. Financiële details over de overname zijn niet bekendgemaakt.

Bron: Wessanen, 2/05/2007



VS - New Certification System Seeks to Integrate Fair Trade and Organic Practices

A new state-of-the-art certification program that promotes socially responsible business practices in agriculture has been created, spearheaded by leaders in organic products, labor rights, and third party certification for the food industry.

The initiative, known as the Fair Labor Practices and Community Benefits certification, is being led by Scientific Certification Systems (SCS), a leading US sustainability standards developer and certifier in sectors such as food, forestry, fisheries, and cut flowers.

The other parties introducing the program are the International Labor Rights Fund, dedicated to humane and just treatment of workers; Numi Organic Tea, a successful organics company active in fair labor and sustainability issues; and NSF International, an independent standards developer for food, water, and consumer goods, NSF is accredited with the official national standards administrator for the US, the American National Standards Institute (ANSI).

Any certified organic farms, processors, or handlers are eligible for additional certification under the new Fair Labor Practices and Community Benefits label, provided they meet all applicable criteria.

"This groundbreaking initiative will improve the lives and livelihoods of agricultural workers worldwide and provide greater assurance to consumers and businesses that social responsibility commitments are being met," said Ted Howes, Vice President of Corporate Social Responsibility, SCS.

Requirements to achieve the certification include top quality hiring and employment procedures, workplace conditions, access for workers and their families to transportation, health, and education services, and the right to collective bargaining. Wages and overtime, child labor, occupational health and safety, and community engagement are issues addressed in the requirements.

Bron: www.organicconsumers.org, 3/05/2007

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`.