



Biotheek Netknipsels #200 – 10 mei 2007

Jawel, zo'n 200 weken geleden maakte mijn voorganger deze nieuwsbrief voor het eerst. Om dit te vieren hebben zowel De Morgen (*DMMagazine, eco-nummer*) als de Knack (*Weekend Knack, special Culinair*) hun weekendmagazine aan gezond eten, eerlijke producten, eco-toerisme en -beauty, gewijd. Zelfs de eco-celeb en de tips voor een groen huwelijk ontbreken niet. Bijzonder attent, niet? Ik kan ze u warm aanbevelen. Dit e-zine is dus slechts een appetizer. Als toetje kunnen Libellelezer(e)s(sen) in week 21 nog het bijgevoegde 'Bioweekmagazine' verslinden, met alle activiteiten tijdens de bioweek van 2 tot 10 juni.

Veel leesplezier,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Biovoeding per maand maar 50 euro duurder
Gek op groente
Ecologische voeding
OIVO: "Labels vaak nutteloos en bedrieglijk"
OIVO toont verbruiker financieel voordeel van ecoconsumptie
Goed nieuws van de bio-markt
Beheersovereenkomsten niet tijdig uitbetaald!
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Wereld - Meeting the food security challenge through organic agriculture: States should integrate organic agriculture objectives within national priorities, FAO says
Wereld - Organic Farming Becomes More Widespread
Wereld - FAO: "Biologische landbouw verdient meer steun"
Wereld - Researchers: Organic Agriculture Can Help Fight Hunger
NL - Biologica directeur wijst op waarde van lokale voedselproductie
NL - Nog twee weken kans op een eretafel voor 8!
NL - Biologisch akkerbouwer Harmsen haalt oude technieken terug
NL - Oesterzwammeteler wil zijn EKO-afzet sterk uitbreiden
IT - Chiquita promotes organic bananas
RO - A considerable growth in Romania
ZA - Organic Farming in South Africa



NATIONAAL

Biovoeding per maand maar 50 euro duurder

In de weekendeditie van Het Laatste Nieuws hield driersterrenkok Peter Goossens een pleidooi voor kwaliteitsvolle bioproducten. Vandaag onderzoekt de krant of iedereen een dergelijke kwaliteit wel kan betalen. Marianne Vergeyle van BioForum vindt alvast van wel: "Elk gezin dat het echt wil kan perfect biovoeding betalen."

In de weekendeditie van Het Laatste Nieuws riep topkok Peter Goossens iedereen op om meer bioproducten te eten. "Kip smaakt tegenwoordig naar kraantjeswater", zegt Peter Goossens. "Een echte kip moet zestien weken groeien en mag twaalf tot vijftien euro kosten. Maar goed en gezond eten, daar is geen geld meer voor. Terwijl elk gezin tegenwoordig vijf keer per jaar op reis wil, twee auto's, een paar gsm's en twee computers heeft. We beknibbelen op de essentie om onze luxe te betalen."

Is het betaalbaar?

In de krant van vandaag betwijfelt redacteur Stefan Vanderstraeten of kwaliteitsvoeding effectief voor iedereen betaalbaar is. "Zeker wel", vindt Marianne Vergeyle van BioForum.

"Wie wat moeite doet, kan zich op betaalbare wijze met bioproducten voeden. In grootwarenhuizen is biologische voeding nog altijd peperduur maar wie rechtstreeks winkelt bij de boer of in de natuurvoedingswinkel betaalt 20 tot 30 % meer dan gewone producten. Dat is voor iedereen toch haalbaar? Onlangs werd dat trouwens door een Duitse universiteit bewezen: als een gezin van vier personen met een modaal inkomen de belangrijkste primaire levensmiddelen in bioversie zou kopen, is het maandelijks slechts 50 euro extra kwijt. In deze modelberekening werden melk, boter, eieren, aardappelen, tarwemeel, rijst, deegwaren, brood, koffie en bananen opgenomen. Trouwens: soms kosten bioproducten evenveel als gewone producten, afhankelijk van het seizoen. Zo kosten bioappels in september niet meer dan gewone appels."

bron: Het Laatste Nieuws, geknipt uit de Biotheek, 08/05/2007

Gek op groente

Voedingsdeskundigen zetten groenten volop in de kijker. Broccoli, asperge, tomaat en consorten hebben gewoon het beste met ons voor. Nu nog een stel eenvoudige recepten om ons over de streep te trekken.

Biologisch of alleen maar duurder ? Groente op het bord

Som alle groenten op die in de loop van het jaar bij ons te krijgen zijn. Dat levert een indrukwekkende lijst op. Ga nu nog een stap verder en vermeldt bij elke groente haar voedingswaarde en de heilzame effecten. Het resultaat wordt almaar indrukwekkender. Zo hebben artisjokken dankzij hun hoge kalium- en insulinegehalte een diuretische werking. Aubergines remmen de toename van cholesterol (en hebben eveneens een diuretisch effect) en selderij bevat kostbare oligo-elementen als selenium en molybdeen. Waterkers versterkt het botmetabolisme. Doperwtjes zijn onder andere rijk aan vitamine E, een antioxidant. Het lycopene in tomaten helpt tegen sommige soorten kanker, zoals long- en prostaatkanker. Broccoli bezit soortgelijke eigenschappen, en 200 gram rauwe wortelen per dag verlaagt het cholesterolgehalte met 11 procent. Je moestuin kan dus een apotheker jaloers maken, vooral omdat verreweg de meeste groenten nauwelijks koolhydraten bevatten en dus geen kwaad kunnen voor de lijn. Bovendien hebben ze in verse bereidingen ook een flinke dosis antioxidantia voor ons in petto.



Van alle kanten worden we gemaand om dagelijks minstens vijf soorten groente en fruit te eten, een aanbeveling die supermarktketens gretig overnemen. "Een goede gezondheid begint met het principe van five a day", legt Michel Lecomte van Delhaize uit. "Bijvoorbeeld vruchtensap bij het ontbijt, in de loop van de ochtend een appel, 's middags een salade, daarna als tussendoortje een verfrissende vruchtensalade en 's avonds bij het eten een portie groente."

Zulke campagnes zijn hard nodig, want op een paar uitzonderingen na laten we groente links liggen en zetten we onze tanden liever in vlees en allerlei zoetigheden.

Toch is er aan keuze absoluut geen gebrek, we beschikken over een schat aan groente. Niet alleen per categorie, maar ook binnen elke groep zelf, want na een periode van verschraling neemt het groenteassortiment weer toe. Die groei heeft een aantal markante boegbeelden. Broccoli, bijvoorbeeld. De neef van de bloemkool heeft zich via de Italiaanse keuken opgewerkt tot een internationale favoriet. Een ander voorbeeld is de courgette, die ons vanuit de Provence heeft bereikt. De inmiddels al even populaire aubergine draagt zelfs beide culturen in zich. Van nog verder weg komen exoten als paksoi en de Chinese kool, al timmert van dit duo vooral de laatste hard aan de weg.

Sommige typisch inheemse groenten, zoals de snijbiet, zijn plots terug van weggeweest. De hernieuwde populariteit van pompoen heeft dan weer te maken met de opmars van Halloween. De kastanjepompoen, een lieveling van biologische kwekers, spint er in elk geval garen bij.

Het koksgilde, aangevoerd door pioniers als Marc Veyrat, schotelen ons groenten voor die al een tijdje in de vergetelheid waren geraakt. De aardpeer, symbool van oorlog en honger, is er een van. Al ruim twintig jaar zet Pierre Gagnaire de rode biet in alle mogelijke bereidingen op de kaart. Weer anderen verwennen ons met een cocktail van wortelgewassen, zoals de pastinaak, die ongetwijfeld nog een mooie toekomst heeft.

Diezelfde koks laten ons kennismaken met de veelzijdigheid van sommige groenten. De groothandel heeft slechts oog voor een beperkt aantal 'industrialiseerbare' variëteiten, maar terzelfder tijd ontstaan er ook nichemarkten, zoals met de tomaat gebeurt. Wie had vijf jaar geleden al gehoord van de cŕur de bŕuf, of de prachtige ananastomaat? Die minder intensief geteelde soorten zien er niet alleen mooier uit, ze hebben vaak ook meer smaak. Ook de wortel kan ons nog verrassen (zie ook p. 59).

Daarnaast hebben de koks groenten in het algemeen weer op de kaart gezet. De culinaire wereld geraakt maar niet uitgepraat over de vermaarde gargouillou (een gerecht met dertig verschillende groenten en kruiden) van Michel Bras. Dat gerecht evolueert mee met het seizoen en ziet er elke dag weer anders uit. Nog voor hij roem verwierf met zijn culinaire hoogstandjes had Bras' collega Ferran Adria al besloten om zaken als kreeft en kaviaar van de kaart te halen. Elk product is edel, vond hij. En toen hij zijn 'wortelschuim' en zijn 'kussentje van rode biet' aan de wereld voorstelde, stond al zijn kennis en kunde in het teken van die groenten.

Een grote vernieuwing in de laatste tien jaar is de opkomst van biologische producten. In de nasleep van de dioxinecrisis besloten veel Belgen om voortaan alleen nog zo min mogelijk verontreinigd eten op tafel te zetten. Die omslag leek aanvankelijk van korte duur, maar na een korte inzinking begint de trend weer gestaag aan te trekken, het assortiment in de nationale supermarktketens is daar een bewijs van.

Toch zit dat biologische aanbod vol tegenstrijdigheden. Natuurlijke teelt impliceert dat de gewassen langzamer groeien en dankzij de organische meststoffen een rijkere smaak bieden omdat er meer mineralen in zitten. Hoe valt dat echter te rijmen met biologische tomaten in hartje winter of met



courgettes uit de hydrocultuur ?

Biologisch is duurder. Bij ambachtelijke teelt spelen de seizoenen een hoofdrol en wordt de productiviteit niet nodeloos opgedreven. Zulke factoren brengen nu eenmaal kosten met zich mee. Helaas stellen we soms vast dat een veelvoud van die kosten schaamteloos aan de consument wordt doorgerekend.

Prijsstijgingen zijn natuurlijk een plaag die alle groenten treft, biologisch of niet. Alsof onze gezondheid een argument is om een pak prei tegen 2 euro in het rek te leggen, een prijs waarvan de kweker trouwens maar een fractie ziet... Maar dat is weer een ander verhaal.

Culinair vakmanschap bestaat erin smaken tot uitdrukking te brengen. Met ons welzijn en onze gezondheid in het achterhoofd, zal de kok alle kwaliteiten van het product koesteren door de voedingswaarde ervan zo min mogelijk aan te tasten. Wie bijvoorbeeld de vitamines niet verloren wil laten gaan, doet er het verstandigst aan om de groente rauw te eten of slechts kort te koken of te stomen.

Een andere opmerkelijke doorbraak is het uitgebreide aanbod van voorgewassen en voorgeschilde groenten. Ongetwijfeld is dat een zegen voor wie van gemakkelijk houdt. Vergeet echter niet dat de schil - of de huid - van groente (en fruit) een natuurlijke bescherm laag vormt. Haal die weg en je stelt het inwendige bloot aan de buitenlucht. Dat is schadelijk voor de groente zelf en betekent bovendien dat er een groot deel van de vitamines verloren gaat. Gemak en gezondheid zitten zelden aan dezelfde tafel.

bron: Weekend Knack, 9-15/05/2007

Ecologische voeding

Velt is blij met de media-aandacht voor ecologische voeding. Velt-leden en -medewerkers sensibiliseren consumenten om bewuster en ecologischer met hun voeding om te gaan. En het werkt, er is grote interesse. Gelukkig maar, want om mooie eco-plannen te laten slagen zijn er veel eco-actieve burgers nodig.

Velt is opgetogen over de media-aandacht naar aanleiding van het 'Ecologische Voedingsplan' van de partij Groen!. Het is prima dat veel Vlaamse media vandaag een artikel wijden aan ecologische voeding. Vooral ook omdat de teneur positief en ondersteunend is.

In zijn redactioneel stelt Joost Loncin (het Volk) dat de Vlamingen veel belang hechten aan wat op hun bord komt. Kwaliteitsvol, vers en betrouwbaar voedsel. Maar bovendien moeten er 'meer kansen gegeven worden aan een minder energieverwendende landbouw met minder pesticiden, minder vee, meer streekproducten, meer biologische landbouwproducten'.

Dit soort berichtgeving is een hart onder de riem voor de ruim 11700 leden en de medewerkers van Velt. Want ze zetten zich met hart en ziel in voor ecologische voeding. Met woord en daad. Niet voor niets hanteert Velt slogans als 'Word eco-actief' en 'Eco voor doe-het-zelvers'.

Frappante gelijkenis

Als je Velt's uitgangspunten voor ecologische voeding vergelijkt met wat vandaag in de kranten en op diverse websites staat, is de gelijkenis frappant: meer kansen voor biologische landbouw, energie sparen in productie en transport, eerlijk loon voor boeren, kiezen voor lokale producten, minder vlees consumeren,...



Op de vraag 'Hoe doe je dat?' vindt de bewust geworden consument antwoorden bij Velt. Wil je voedselkilometers sparen door seizoensgroenten te kopen? Raadpleeg het kookboek 'Seizoenen op smaak' of surf naar de Velt-groentekalender (www.groentekalender.be).

Wil je leren koken of zelf groenten en kruiden kweken zonder gif of kunstmest te gebruiken? Met een Velt info-avond of lessenreeks zet je echt stappen vooruit.

Conclusie: mooi plan, en heel wat mensen zijn er zelf al in de praktijk mee bezig. Gelukkig maar, want een plan zonder uitvoering is ook maar niets. Met meer uitvoerders zal er sneller ecologische vooruitgang zijn op voedselvlak. Daarom roept Velt consumenten én beleidsmakers op om massaal eco-actief te worden.

Contact: jan.vannoppen@velt.be Dit e-mail adres is beschermd door spambots, u heeft Javascript nodig om dit onderdeel te kunnen bekijken, tel 0476 41 76 50

bron: Velt.be, 03/05/2007

OIVO: "Labels vaak nutteloos en bedrieglijk"

De consument vindt moeilijk zijn weg in streekproducten, hoeveproducten en andere labels van gedifferentieerde kwaliteit. Dat blijkt uit een onderzoek van consumentenorganisatie OIVO bij 795 consumenten. Grote uitzondering in de studie is het Biogarantie-label dat gekend is door zeventig procent van de respondenten en dat een objectieve en gecontroleerde garantie biedt. Ter verduidelijking: de effectiviteit van onder meer de labels van VLAM en de private labels van supermarktketens werd niet onderzocht.

OIVO vroeg aan de consumenten om hun kennis en waardering uit te spreken over de Europese labels voor streekproducten, het biolabel, het Waalse label Ekwalis, fairtradelabels en gelabelde producten waarvoor geen specifieke reglementering bestaat. "Op enkele zeldzame uitzonderingen na blijft het voordeelaspect van de bestudeerde benamingen wazig voor de consumenten. Het is moeilijk voor hen om de specificiteit van het aanbod met deze kwaliteitssymbolen te zien", aldus OIVO. Bovendien garandeert de meerderheid van de kwaliteitssymbolen slechts gedeeltelijk bepaalde voordelen die ze claimen. Daardoor boet het geheel aan kwaliteitslabels aan geloofwaardigheid in.

Er zijn meerdere redenen voor de verwarring bij de consumenten: een gebrek aan wetgeving, het gebruik van weinig herkenbare logo's, de grote diversiteit aan labels, de slechte kennis van de Europese symbolen, het teruggrijpen naar niet-gecertificeerde en niet-gecontroleerde benamingen, enzovoort. De consumentenorganisatie geeft enkele aanbevelingen om de labels succesvol in de markt te positioneren. "Daarbij zou het beter zijn om benamingen zoals boerderijproduct, streekproduct of product uit de eerlijke handel en hun gebruik te reglementeren", luidt het.

bron: Vilt, 05/05/2007

OIVO toont gebruiker financieel voordeel van ecoconsumptie

OIVO, het onderzoeks- en informatiecentrum van de verbruikersorganisaties, heeft een nieuwe campagne gelanceerd om consumenten duidelijk te maken dat ecologisch verbruiken wel degelijk een financieel voordeel oplevert. Op de website www.verdien1000euro.be kan de consument berekenen hoeveel een ecologisch bewuste consumptiestijl hem zou opleveren.

Studies over ecoconsumptie tonen volgens het OIVO aan dat consumenten zonder financieel



voordeel niet voldoende gemotiveerd zijn om hun gedrag aan te passen. Toch kan elke consument dagelijks geld besparen door zijn levensgewoonten milieuvriendelijker te maken, zegt OIVO donderdag. "Op jaarbasis kan dat oplopen tot 1.000 euro, of zelfs meer". Wie op de website de vragenlijst invult, kan zien welke besparingen hij al doet en welke nog mogelijk zijn. Op basis van de antwoorden wordt een gepersonaliseerd advies geformuleerd.

bron: Belga Web, 10/05/2007

Goed nieuws van de bio-markt

Vanaf zondag 4 mei heeft de bio-markt in Heist-op-den-Berg er een nieuwe kaasstand bij. Lesley en Mathieu Willems van boerderij het Wanthof komt het marktteam versterken. 't Wanthof is een melkveebedrijf met ± 80 melkkoeien. In totaal telt het bedrijf 39 ha aan weilanden en akkers. Er is een moestuin en wat fruitaanplant. Daarnaast wordt er gezorgd voor legkippen, enkele kasten met bijen, schapen en geiten. Honing slingeren en zelf roomijs, confituren, chocopasta, advocaat, pudding, rijstpap, makarons, boter, yoghurt en plattekaas maken hoort bij de bezigheden. Ze bieden je om te beginnen een deel aan van hun eigen producten zoals vaste kaas, grotten kaas, melk, botermelk, boter en honing, de andere producten komen in een latere fase mee naar de markt. Ze brengen wel nog een aanbod van andere kazen en eieren mee van enkele boeren uit hun omgeving.

Hun grottenkaas is een unicum, in de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder laten ze deze kaas rijpen bij een constante temperatuur van 12°. De kazen worden "gemarineerd" in biobier. En dat kan je komen proeven in onze proeverij, we breiden onze kaart uit met een kaasschotel en kaasblokjes. Twee redenen meer om op zondag af te zakken naar Heist voor je boodschappen en je culinaire zoektocht.

bron: Nicole Stas, 05/2007

Beheersovereenkomsten niet tijdig uitbetaald!

Belbior, de Vlaamse beroepsvereniging van biologische boeren, protesteert met klem tegen de laattijdige uitbetaling van de beheersovereenkomsten die aangegaan werden per 1 januari. De boeren komen hun verplichtingen na, de overheid moet ook zijn verplichtingen nakomen – ook dat is goed bestuur.

Heel wat boeren, zowel biologisch als gangbaar, zijn de voorbije jaren aangemoedigd om beheersovereenkomsten aan te gaan bij de VLM. Ze doen grote inspanningen om alle verplichtingen goed na te komen, met mooie resultaten voor milieu en landschap tot gevolg. De beloning vanuit de overheid blijft echter uit: de beheersovereenkomsten aangegaan per 1 januari moeten voor eind april uitbetaald worden. De overheid laat dit na en weigert daarenboven te communiceren naar de betrokken boeren hierover! Belbior eist dat de overheid zijn verantwoordelijkheid opneemt en correct de uitbetalingsdata respecteert.

Meer info: info@belbior.be, 03/286.92.72

bron: Belbior, geknipt uit de Biotheek, 08/05/2007

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 en



gebak, kaas en 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.

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

KOKEN MET DE CHEF

zaterdag 9 juni 2007

Wat: Koken op het Wijngaardhof te Westmalle met Mieke Vervecken-Pieters en assistenten '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: 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.wijngaarddhof-biogroenten.be

Info: www.wijngaarddhof-biogroenten.be

KOKEN MET DE CHEF

maandag 11 juni 2007

Wat: Koken met Mieke Vervecken-Pieters en assistenten

‘Uit vreemde landen’

We zijn gaan shoppen in Oxfam en gebruiken eerlijke producten van verre landen op een gezonde evenwichtige wijze, samen met verse groeten 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 9-17u

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

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

Wereld - Meeting the food security challenge through organic agriculture: States should integrate organic agriculture objectives within national priorities, FAO says

“Organic agriculture is no longer a phenomenon in developed countries only, as it is commercially practiced in 120 countries, representing 31 million hectares and a market of US\$40 billion in 2006,” FAO underlines in a paper, Organic Agriculture and Food Security, presented here at an International Conference on Organic Agriculture and Food Security (3-5 May 2007).

The paper identifies the strengths and weaknesses of organic agriculture with regards to its contribution to food security, analyzes attributes of organic supply chains against the Right to Food framework and proposes policy and research actions for improving the performance of organic agriculture at the national, international and institutional levels.

“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 says.

“By managing biodiversity in time (rotations) and space (mixed cropping), organic farmers use their labour and environmental services to intensify production in a sustainable way. Organic agriculture also breaks the vicious circle of indebtedness for agricultural inputs which causes an alarming rate of farmers’ suicides.”

The paper recognizes that “most certified organic food production in developing countries goes to export” and adds that “when certified cash crops are linked with agro-ecological improvements and accrued income for poor farmers, this leads to improved food self-reliance and revitalization of small holder agriculture.”

Knowledge and labour intensive

The paper underlines that some requirements should be met when converting to organic agriculture, mainly agro-ecological knowledge and labour availability. “Organic management is a knowledge-based approach requiring understanding of agro-ecological processes and it remains a constraint where labour is scarce, such as in populations decimated by HIV/AIDS.”

However, labour requirements on organic farms, and the better return on labour, provide employment opportunities where this resource is most abundant, thus safeguarding rural livelihoods, according to FAO expert Nadia Scialabba.

The paper also quotes recent models of a global food supply grown organically which indicate that organic agriculture could produce enough food on a global per capita basis for the current world population.

“These models suggest that organic agriculture has the potential to secure a global food supply, just as conventional agriculture is today, but with reduced environmental impact,” according to FAO.

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.”

It also insists on investment in human resource development and skill training in organic agriculture



as part of sustainable development strategies.

Definition of organic agriculture

According to the Codex Alimentarius Commission and all existing national regulations, "organic agriculture is a holistic production management system that avoids use of synthetic fertilizers, pesticides and genetically modified organisms, minimizes pollution of air, soil and water, and optimizes the health and productivity of interdependent communities of plants, animals and people."

The International Conference on Organic Agriculture and Food Security is organized by FAO in partnership with Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes, the International Federation of Organic Agriculture Movements, the Rural Advancement Foundation International, the World Wildlife Fund, the Third World Network, the Research Institute for Organic Agriculture and the Worldwatch Institute.

Contact: Pierre Antonios, Media Relations, FAO, pierre.antonios@fao.org, (0039) 06 5705 3473 (0039) 348 252 3807

Bron: FAO, 3/05/07

Wereld - Organic Farming Becomes More Widespread

Today 31 million hectares of land are being used for certified organic farming in various countries around the globe. The leaders in largest area of land being used for organic farming, writes Ian Henderon, include the US (1.6 million hectares), China (2.4 million hectares), Argentina (3.1 million hectares), and Australia, who is topping the charts with 11.8 million hectares.

Oceania has with 39 % of all organic land the biggest share in the world. Europe is in second place with 23 %, and Latin America in third (19 %). Austria (14 % of the all farmland is maintained organically) is one of the few alpine countries who top the charts in terms of the amount of arable surface area being used for organic farming. The most mentionable countries according to the researchers are the US, Italy and Poland. It was also found, according to the International Trade Center (ITC), that almost 62 million hectares are organically certified to meet the standards in Wild Product Collection. The International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), the Research Institute for Organic Agriculture (FIBL) and the Foundation for Ecology and Farming (SÖL) were the organizations which conducted and underwent the research. At the BioFach world Organic Trade Fair in Nuremberg, Germany 2007 the findings were presented.

According to research done by Organic Monitor, healthy growth rates in the field of organic produce are likely to continue in the years to come. Most of the product consumption took place in North America and Europe. In 2006 the value of Organic Produce on the Global Market reached 30 billion Euros.

Bron: www.organic-market.info, 3/05/07

FAO: "Biologische landbouw verdient meer steun"

"Biologische landbouw is niet langer een exclusief fenomeen van rijke landen. Intussen worden op commerciële basis biologische landbouwproducten geteeld in 120 landen, goed voor 31 miljoen hectare en een marktwaarde van 40 miljard dollar in 2006". Dat schrijft de FAO in een nieuw rapport. De landbouworganisatie van de VN vraagt de nationale regeringen - ook in ontwikkelingslanden - om binnen de nationale landbouwbegroting voldoende middelen te voorzien voor bio.



"Het belangrijkste kenmerk van biologische landbouw zijn de milieuvriendelijke en lokaal beschikbare productiemiddelen. Werken met natuurlijke processen verhoogt de kosteneffectiviteit en de weerstand van agrarische eco-systemen tegen klimatologische stressfactoren", zo staat te lezen in het rapport. "Door een deskundig beheer van de biodiversiteit kunnen boeren hun productie intensifiëren op een duurzame wijze. Bovendien moeten bioboeren zich niet in de schulden steken voor de aankoop van allerlei inputs, waardoor het alarmerend aantal zelfmoorden onder landbouwers zou kunnen dalen".

De FAO erkent dat de meeste gecertificeerde bioproducten in ontwikkelingslanden bestemd zijn voor de export. Maar als ze bijdragen tot een ecologisch verantwoorde landbouw en hoger inkomen voor kleine boeren, kunnen ze niettemin een heropleving van de kleinschalige landbouw bewerkstelligen, aldus de FAO. Het rapport maakt wel de kanttekening dat biologische landbouw heel wat kennis én arbeid vereist, en dat die elementen niet overal ter wereld zomaar voorradig zijn.

De landbouworganisatie van de VN dringt er op aan dat met name ontwikkelingslanden in het kader van hun armoedebeleid voldoende investeren in biologische landbouw, en daarbij training en opleiding niet uit het oog verliezen. Het tegenargument dat de biologische productiemethode niet voldoende voedsel kan produceren om alle monden in het Zuiden te voeden, veegt de organisatie van tafel. "Berekeningen hebben aangetoond dat de biologische landbouw in staat is om de volledige wereldpopulatie van voedsel te voorzien", aldus de FAO.(KS)

Meer informatie: Organic Agriculture and Food Security

bron: Vilt, 05/05/2007

Wereld - Researchers: Organic Agriculture Can Help Fight Hunger

Organic food has long been considered a niche market, a luxury for wealthy consumers. But researchers told a U.N. conference yesterday that a large-scale shift to organic agriculture could help fight world hunger while improving the environment.

Crop yields initially can drop as much as 50 percent when industrialized, conventional agriculture using chemical fertilizers and pesticides is converted to organic. While such decreases often even out over time, the figures have kept the organic movement largely on the sidelines of discussions about feeding the hungry.

Researchers in Denmark found, however, that food security for sub-Saharan Africa would not be seriously harmed if 50 percent of agricultural land in the food exporting regions of Europe and North America were converted to organic by 2020.

While total food production would fall, the amount per crop would be much smaller than previously assumed, and the resulting rise in world food prices could be mitigated by improvements in the land and other benefits, the study found.

A similar conversion to organic farming in sub-Saharan Africa could help the region's hungry because it could reduce their need to import food, Niels Halberg, a senior scientist at the Danish Research Center for Organic Food and Farming, told the U.N. conference on "Organic Agriculture and Food Security."

Farmers who go back to traditional agricultural methods would not have to spend money on expensive chemicals and would grow more diverse and sustainable crops, the report said. In



addition, if their food is certified as organic, farmers could export any surpluses at premium prices.

The researchers plugged in data on projected crop yields and commodity prices until 2020 to create models for the most optimistic and conservative outlooks.

Nadia El-Hage Scialabba, an FAO official who organized the conference, pointed to other studies she said indicated that organic agriculture could produce enough food per capita to feed the world's current population.

One such study, by the University of Michigan, found that a global shift to organic agriculture would yield at least 2,641 kilocalories per person per day, just under the world's current production of 2,786, and as many as 4,381 kilocalories per person per day, researchers reported. A kilocalorie is one "large" calorie and is known as the "nutritionist's calorie."

The United Nations defines organic agriculture as a "holistic" food system that avoids the use of synthetic fertilizers and pesticides, minimizes pollution and optimizes the health of plants, animals and people. It is commercially practiced in 120 countries and represented a \$40 billion market last year, Scialabba said.

bron: www.organicconsumers.org, 06/05/2007

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: Financieele Dagblad, 03/05/2007

NL - Nog twee weken kans op een ere tafel voor 8!

Rondreizend sterrenrestaurant "De Aandacht" gaat op 19 mei van start in Sneek. Het restaurant, met o.a. topkok Cas Spijkers, is al volgeboekt tot en met juli. De enige manier om nog een plaats te bemachtigen, is door drie biologische producten te kopen voor 26 mei. Daarmee kun je een ere tafel voor 8 personen winnen!

Alleen door mee te doen aan de actie, maak je nog kans op een plaats in restaurant "De Aandacht". Koop daarvoor drie biologische producten in de supermarkt of de natuurvoedingswinkel voor 26 mei, en bewaar de kassabon als bewijs. Vervolgens vul je hier online in wat je gekocht hebt! Elke week wordt 1 winnaar getrokken, die met 8 personen welkom is. Je mag meerdere keren meedoen,



maar niet meer dan een keer per kassabon. Succes!

bron: Biologica, 09/05/2007

NL - Biologisch akkerbouwer Harmsen haalt oude technieken terug

Biologisch akkerbouwer en veehouder Bert Harmsen egt in het Gelderse De Steeg een stuk grond waar straks suikerbieten op geteeld worden.

Hij doet dit met paarden, om milieuvriendelijker bezig te zijn. Harmsen geeft cursussen paardentractie. Om de verdwenen kennis over paardentractie terug te brengen, heeft hij subsidie gekregen van de provincie Gelderland. De subsidie gebruikt hij onder meer voor het kopen van machines van de Amish, een protestantse geloofsgemeenschap in het noorden van de VS.

bron: Agripress, 10/05/2007

NL - Oesterzwammenteler wil zijn EKO-afzet sterk uitbreiden

Oesterzwammenteler John Verbruggen verkoopt 30 tot 40 procent van zijn producten als biologisch. De rest gaat weg via de gangbare afzetkanalen. Dit jaar wil hij het percentage biologische afzet verhogen naar 70 procent.

John Verbruggen koos bij de overname van het familiebedrijf 10 jaar geleden gelijk voor biologische oesterzwammen. Het bedrijf had tot dan gangbare witte champignons geteeld. Biologisch was tien jaar geleden zón hype. Alle kranten stonden er mee vol. Het is aanvankelijk tegen gevallen, maar als je biologisch goed kunt telen, zit er ook een stukje idealisme bij.

Een behoorlijke biologische productie is haalbaar met enkele praktische aanpassingen. Zo stoomreinigt Verbruggen de cellen, gebruikt hij executielampen tegen de vliegen en drijven citroengeraniums de muggen af.

Verbruggen wist de productie op zijn teeltbedrijf te verhogen naar circa 22 procent opbrengst per ton substraat (geoogst gewicht ten opzichte van het substraatgewicht). Dat percentage lag niet zo lang geleden nog op 15 procent. Dat is vooral eigen verdienste, want op het teeltbedrijf huisvest Verbruggen nog een eigen substraatbedrijf dat ook levert aan andere teeltbedrijven in binnen- en buitenland. Ik heb gelijk feedback van mijn teeltbedrijf en kan zo de productie van substraat aanpassen. Zijn substraat gaat naar verschillende landen. Recent stuurde hij een proefzending naar Maleisië en Cyprus.

De oesterzwamteler heeft over het jaar gezien een behoorlijk wisselende productie. Dat is gelijk een belangrijk verschil met champignonteelt, zegt hij. Gemiddeld produceren we zón 1.500 tot 2.000 kilo per week, maar in november is dat 3.500 kilo. In de herfst is de vraag groter. Het is belangrijk je productie af te stemmen naar de marktvraag, de kostprijs gekeken.

Het teeltbedrijf teelt in 10 cellen met een computergestuurd In de champignonteelt wordt vooral naar klimaatsysteem. Op een locatie in de plaats Zeeland huurt hij nog 4 cellen. Naast grijze teelt hij de gele en roze varianten. Deze zijn vooral gevraagd voor mixverpakkingen in de supermarkt.

Op zijn bedrijf verrijst op dit moment overigens een geavanceerde klimaatsysteem met warmtewisselaar. Zijn bedrijf verwarmt straks als eerste teeltbedrijf in Nederland in de winter met de weggevangen energie in de zomer. Opmerkelijk genoeg verkoopt Verbruggen zijn productie maar voor 30 tot 40 procent als biologisch. Het merendeel wordt afgezet via de gangbare afzetkanalen. Dat



percentage moet dit jaar omhoog naar 70 procent.

Hij heeft vertrouwen in The Greenery dat op de Duitse en Engelse markt met grote supermarktketens onderhandelt over afzet van biologische oesterzwammen. De Duitse en Britse markt laten een snel groeiende vraag naar biologisch zien.

De biologische oesterzwammen brengen circa 20 procent per kilo meer op dan gangbare partijen. In dat segment is sprake van prijsdruk door onder meer een toegenomen Poolse productie. We moeten 3,50 hebben, maar zakken nu naar 3,20. De prijs voor Poolse champignons stijgt door energie, stijgende arbeidskosten en distributie. De prijzen kruipen naar elkaar toe. Met de biologische producten bedient hij een nichemarkt en ontkomt hij aan de prijsdruk.

De teler creëert bewust zijn eigen afzetkansen en zoekt zelf zijn brede klantenkring uit. Ik heb liever tien afnemers dan één grote. Zo levert hij aan een gespecialiseerd handelsbedrijf dat de topkeukens rond Antwerpen bedient. Het is een slimme marktbenadering, want als je topkoks belevt, weet de markt snel genoeg dat je goede producten levert.

In de kantine waar de ploeg van twee Poolse plukkers juist pauze houdt, staat een vitrine met uitgestalde Aziatische verpakkingen. Hij toont een poederachtig ontbijtproduct gemaakt van shiitake paddenstoelen; een gezondheidsproduct. In landen als Zuid-Korea ligt de paddestoelenconsumptie stukken hoger en is de aandacht voor de gezondheidseffecten groter. In Azië bestaan diëten met paddenstoelen die gebruikt worden in relatie met radiotherapie. Het is bedoeld om sneller aan te sterken.

bron: Agripress, 04/05/2007

IT - Chiquita promotes organic bananas

The multinational company Chiquita has proposed to plant organic banana trees in Honduras. The plantation is to be located in the south of the country, reports AIAB. The Vice Minister of Agriculture of Honduras, Mario Ramón López, has said that the first 100 hectares of banana trees could already be cultivated by the end of the year. 52 producers show an interest for this investment of 1.3 million dollars.

Environmentalists and organizations of agriculturists have been keeping an eye on the banana plantations of Central America since they have a strong impact on the atmosphere. Also, the indiscriminate use of pesticides is a major danger to the health of the workers. Environmental-friendly production of bananas would not only be helpful for the environment, but also the workers would benefit. Bananas, mainly of the brand Chiquita, are the second most important product of export of Honduras with an annual volume of 150 million Dollars.

bron: www.organic-market.info, 04/05/2007

RO - A considerable growth in Romania

Organic agriculture is on the move in Romania. According to the Ministry of Agriculture in Bucharest, about 3,400 organic farmers and retailers were statistically listed in 2006. A major increase took place regarding organic acreage. In 2005, 110,000 hectares were registered; the area dedicated to organic agriculture reached 170,000 hectares in 2006. The Ministry estimates that the acreage could grow up to two million hectares. 132,000 tonnes of organic goods were produced, of which 55,000 tonnes were cereals. There was also an output of 130,000 hectolitres of milk from cows, sheep and goats - still a very small number, if taken into consideration that the total volume of raw milk was 55



million hectolitres.

Organically produced milk was used to produce more than 1,000 tonnes of cheese. The range of organic products of Romania includes cereals, oil seeds, fruit and vegetables as well as wild berries. As processed goods bread and pastries, plant oil, soy drinks as well as apple juice and herbal teas are available.

According to the Ministry, farmers are still facing major difficulties when marketing their products. Domestic consumers are sceptical, since they do not have a proper knowledge of the production and quality of organic goods.

www.fruchtportal.de

bron: www.organic-market.info, 10/05/2007

SA - Organic Farming in South Africa

The use of chemical products on the orchard trees of South Africa is finally slowing down. Farmers are instead growing pesticide free in such areas as those of the agricultural plots of the Western Cape. Organic farming seems to be a solution to the problem of poor quality of soil in South Africa's agricultural areas. In addition people are deeming it an undertaking in the country's best interest financially speaking.

According to Organics South Africa Trade Organization, including both domestic and exports, the growth of organic food sales in South Africa leapt from five million rand (\$ 700,000) prior to 2003, to 155 million rand (\$ 21 million) in 2005, and the rise in sales is expected to increase exponentially in 2006/07. Organic farming seems to be on the rise in South Africa with significant numbers of converting farmers turning up. 75 % of the certified and converting operations in South Africa in 2005 began organic processes over the past two years. There were 230 total operations.

bron: www.organic-market.info, 07/05/2007

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'.