



Biotheek Netknipsels #201 – 24 mei 2007

Twix, Milky Way en Snickers zijn niet langer geschikt voor vegetariërs omdat er sinds kort kalverstremsel wordt gebruikt om deze chocoladerepen te maken. Zorgeloos genieten? Het biologische tuinbedrijf De wassende maan heeft een mooi alternatief: wat dacht je van verse biogroenten en –fruit. Zoete aardbeien bijvoorbeeld zijn heerlijk sappig en -vooral nu - lekker fris. Wie wil kan deze en andere lekkernijen zien, proeven of plukken tijdens de Bioweek, én erna.

Veel leesplezier,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Bio van zijn beste kant
Het groene goud van Cressana
Ecokoken
Kan bio de wereld voeden?
Biomarkt moet culinaire reputatie Kortrijk opvijzelen
Mirakel met schapenkaas
Boeregoed heropent deuren in hartje Brussel
Jan Vannoppen voortaan eco-actief bij Velt
Interview met Marianne Vergeyle van BioForum
Verkooppunt In De Kijker: De Wieltjeshoeve
Eva De Roovere wordt meter van het leuvense wereldcafé
Delhaize vergroot bioassortiment
Het nieuwe biologische duobrood van Delhaize
Verlicht
Pajottenlander zoekt logistiek en administratief verantwoordelijke
Feest op de biomarkt
Oma Alice nodigt Vlaanderen uit op biopicknick in ZOO Antwerpen.
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EU - Europees Parlement voor Europees bio-logo
NL - Keuze biologisch logischer door klimaat
NL - Kijkboerderij: attractie voor toerist en koe
NL - Nadruk op gezond, puur en smaak moet omzet Groene Koe stuw
NL - Fryske biologische boerderijwinkels van start
NI - Bio cosmetica en verzorgingsproducten
NL - Nederland traceert slechts deel van illegale ggo-mais
NL - Biologische kweker kiest voor GeslotenKas in een nul-fossiel variant



NL - Geschikte bloemen voor biologische teelt
Bezichtiging potentiële nieuwe fruitrassen
NL - Basisbemesting in glastuinbouw kan omlaag
NL - Stofzuiger tegen insecten
Ouderwets koescoren geeft beste zicht op weerstand koe
NL - Biologische food processing
D – Kies eigen muesli op het net en laat hem thuis leveren
D - Bio-Betriebe verdienen mehr
D - Duitse biologische varkens met ggo's in het voer moeten als gangbaar afgezet
VK - Organic range singled out in salty soups report
VK - New organic food chain launches with London store opening -
VK - Whole Foods opent 1e Britse supermarkt in juni
VK - Eco labels could be “biggest trend of all” says Tesco executive -
VK - Afrikaanse telers gedupeerd door acties Soil Association
Polen - Mehr Bio-Produkte in polnischen Supermärkten
Denemarken - Biologisch varkens minder snel besmet
VS - Better Safe Than Sorry



NATIONAAL

Bio van zijn beste kant

Volgende week is het Bioweek in Vlaanderen. Het is de derde keer dat BioForum, de koepelorganisatie van de Vlaamse biologische landbouw- en voedingssector deze week organiseert. Concreet betekent dit dat biowinkels en -bedrijven de deuren wagenwijd opengooien en dat er heel wat speciale activiteiten georganiseerd worden : zo kunnen studenten in Antwerpen, Gent, Hasselt, Leuven en Kortrijk een bio-ontbijt halen. Handig in de examenperiode tijdens dewelke 'gezond eten' al eens een lagere prioriteit toebedeeld krijgt. Er zijn biomarkten in Gent (op 4 juni), in Antwerpen (5 juni), Hasselt (6 juni), Brugge (7 juni) en Leuven (8 juni). In elke Vlaamse provincie zijn biofietstochten langs bedrijven, boerderijen en winkels gepland.

Info : volledige activiteitenkalender op www.bioweek.be

Bron: Weekend Knack, 23 mei

Het groene goud van Cressana

Zwalm Kwaliteit bronnen bepalend voor waterkersteelt

Om goede waterkers te kweken, heb je drie dingen nodig: een uitstekende bron met zuiver water, een afhellend terrein om het water in beekjes te laten afvloeien en een zot die er wil in werken. Karel Van de Velde is er zo een. Rudy Tollenaere

'Waterkers is zo multifunctioneel dat het op de duur ongeloofwaardig lijkt'

Hij pocht er niet openlijk over, maar Karel Van de Velde is zo fier als een gieter over zijn bedrijf. In de recent heropgebouwde bedrijfsgebouwen van Cressana, aan de Borstekouterstraat in Zwalm, graait hij - nadat hij eerst hygiënische handschoenen heeft aangetrokken - uit een grote plastic emmer een handvol biologische waterkerscapsules. Gevriesdroogde waterkers, in Vcaps. Biologisch en met wetenschappelijk bewezen goede effecten op het behoud van een goede gezondheid. 'Met onze naam erop, geef toe, dat doet toch wat', lacht hij. Afgelopen dinsdag heeft Cressana een nieuwe vriesdroogmachine in productie genomen, waardoor het bedrijf nu alles in eigen beheer kan doen: kweken, oogsten, vriesdrogen, vermalen en in capsules steken. In 36 uur is het hele proces doorgelopen: van het veld tot de consument. Het had er nochtans anders kunnen uitzien. Op 28 december draaiden ze bij Cressana - zo doopten Van de Velde en zijn vrouw Myriam het bedrijf - de eerste capsules. Zes dagen later, op 3 januari 2006, brandden de bedrijfsruimtes af. 'Wij gaan u helpen, Karel. Zorg jij dat de materialen er zijn voor de heropbouw, wij gaan het werk doen. Onze werkuren moet ge niet betalen. Toen ik dat hoorde uit de mond van een aantal mensen die hier vaak al jaren over de vloer komen en meehielpen in drukke periodes, moest ik wel even slikken. In juni vorig jaar draaide het bedrijf opnieuw, net op tijd voor de open dagen. Dat er nog zo'n solidariteit onder burens en vrienden kan bestaan, dat is schoon.'

Moeders soep

De allereerste herinnering aan waterkers voert Karel terug naar de tijd dat hij tien jaar was en zijn moeder soep maakte van de waterkers die zijn vader meebracht van een bedrijf uit Velzeke: 'Ik vond het toen al lekker en nu ik er zelf al 24 jaar in werk, blijf ik waterkers nog steeds lekker vinden. Ik vind waterkers een fascinerende smaak hebben: de eerste smaakindruk voert je naar de radijs, als je iets langer knabbelt, neigt de smaak naar rammenas. Blijf je op een waterkersblad doorbijten, dan voel je een heel sterke smaak.' Karel kan uren over zijn waterkers vertellen. Al wil hij in zijn verhaal zijn vrouw Myriam niet vergeten. Zij was er bij toen ze in 1982 tijdens een toeristisch ritje in de



Zwalmstreek de toen leegstaande en vervallen waterkerskwekerij van Roborst ontdekten. Zij was er ook bij toen ze aan de kasteelheren van Roborst toestemming gingen vragen om de gronden te bewerken: 'Het mocht. We mochten er zelfs gratis wonen, als we maar de groentetuin van het kasteel wilden onderhouden', vertelt Myriam, die altijd al interesse had voor kruiden en de natuur. Het was ook Myriam die de doorslag gaf om biologisch te werken: 'Dat bracht een heleboel meerwerk mee, maar we hadden het ervoor over', aldus Myriam. 'Met de gangbare teelt moesten we de bedden één keer per jaar besproeien. Met een biologische teelt moet je alle oude planten handmatig rooien. Om van het kruid en het gras nog maar te zwijgen.'

Gezondheid

Het was ook door Myriam dat Karel ertoe kwam om biologische waterkerscapsules te maken: 'Ik sukkelde met mijn gezondheid, de geneeskundige kracht van waterkers was ondertussen bekend en ik wou elke dag vers waterkerssap voor mezelf maken. Maar dat was telkens een heel gedoe. Ik experimenteerde toen om één liter in te vriezen, in van die plastieken ijsblokzakjes. Ik ondervond dat na het invriezen en ontdooien de sterke smaak en de typische eigenschappen van de waterkers behouden bleven.' 'Aanvankelijk maakten we die ingevroren blokjes enkel voor eigen gebruik en gaven we ze gratis weg aan vrienden en kennissen, maar via de mond-tot-mondreclame was er op de duur zodanig veel vraag naar dat we eraan dachten om het te commercialiseren. Om geen eigenschappen verloren te laten gaan, was vriesdrogen veel interessanter dan invriezen en zo kwamen we bij de bestaande capsules.'

Bron: Het Nieuwsblad, 24/05/2007

Ecokoken

Wat elke dag op ons bord ligt, heeft een enorme impact op het milieu en dus op onze ecologische voetafdruk.

Om ons daarvan bewust te maken, schreef Jurgen Tack, een onderzoeker van het Instituut voor Natuurbehoud en van het Belgisch Platform Biodiversiteit, het boek De (h)eerlijke keuken. Een kookboek met een boodschap.

Via 16 hoofdstukken en 128 recepten neemt hij de lezer mee naar de problematiek van de biodiversiteit. Bovendien maakt hij bij elk gerecht twee soorten wetenschappelijke berekeningen. Ten eerste hoeveel planeten er nodig zijn om voldoende ingrediënten te produceren zodat alle 6,2 miljard mensen het gerecht tegelijkertijd zouden kunnen eten - als we allemaal kangoeroe aten, zou dat maar liefst 3.000 planeten zijn.

Daarnaast berekende hij de zogenaamde ecologische voetafdruk: hoeveel oppervlakte is er nodig om dat gerecht te bereiden. En dat in vergelijking met de impact op het milieu van gekookte aardappelen. Een visgerecht voor vier personen heeft evenveel impact als 210 kilo gekookte aardappelen.

'Fruit heeft de kleinste ecologische voetafdruk, groenten liggen iets hoger, gevogelte ligt heel wat hoger en die van vlees heel hoog', legt Tack uit. 'Dieren moeten eerst plantaardige gewassen eten, die eventueel eerst geteeld moeten worden. Bij vis ligt de ecologische voetafdruk uitzonderlijk hoog door de overbevissing.

Elke vis die je nu nog uit de zee haalt, is er eigenlijk een te veel.' Toch betekent het volgens Tack niet dat vegetariërs per definitie een minder zware ecologische voetafdruk hebben. 'Rijst is een belangrijk bestanddeel van een vegetarische maaltijd. De rijst die wij in West-Europa eten, komt uit Azië en Noord-Amerika. Door de impact van het transport op het milieu is het bijna beter om biologisch, lokaal geteeld varkensvlees te eten.



Verskillende vegetariërs reageerden verontwaardigd toen ik dat schreef en zeiden dat zij rijst uit Frankrijk en Spanje eten. Uit onze berekeningen bleek dat ze dan nog beter rijst uit Azië kunnen eten, dat in bulk over zee wordt aangevoerd, omdat niets zo belastend is voor het milieu dan wegtransport.

De auteur wil niet beweren wat je wel of niet mag eten. 'Dat moet de lezer zelf beslissen. Ik wou vooral een bewustmaking teweegbrengen: het is echt niet zo vanzelfsprekend dat alle producten vanuit de hele wereld bijna het jaar rond in de supermarkt liggen.

En misschien vindt de lezer wel een gerecht dat even lekker is en een kleinere voetafdruk heeft.'

'De (h)eerlijke keuken, Biodiversiteit op tafel', Jurgen Tack, 240 blz. Voor de lezers van De Standaard uitzonderlijk voor 9,95 euro, verzendkosten inbegrepen. Te bestellen via destandaard@kanddm.com.

Bron: Agripress, 19/05/2007

Kan bio de wereld voeden?

De Wereldvoedselorganisatie roept haar lidstaten op om meer te investeren in de omschakeling naar biologische landbouw. Een historisch moment, zegt Marianne Vergeyle, coördinatrice bij BioForum, die van 3 tot 5 mei naar Rome trok om er een antwoord te vinden op de vraag of biologische landbouw de wereld kan voeden. Daartoe bracht de Wereldvoedselorganisatie wetenschappers, terreinmensen, boeren en politici samen op het congres 'Biologische landbouw en voedselzekerheid'.

Vanaf haar ontstaan tracht de Wereldvoedselorganisatie (FAO, Food and Agriculture Organisation) om het hongerprobleem in de wereld in te dijken. Dat doet ze samen met lidstaten en landbouwministeries die technische ondersteuning en hulp bij concrete voedingsproblemen bieden. In het kader van de Millenniumdoelstellingen beloofden de Verenigde Naties om de honger in de wereld met de helft te reduceren.

Voor het eerst in de geschiedenis onderzocht de Wereldvoedselorganisatie welke rol biologische landbouw daarbij kan spelen. De relatie tussen biologische landbouw en voedselzekerheid werd vanuit verschillende niveaus en invalshoeken belicht: op individueel, regionaal en nationaal niveau was er aandacht voor de beschikbaarheid van voedsel, de toegang tot voedsel, de kwaliteit van voedsel en de consumptie ervan.

Het volledige artikel leest u op <http://bioforum.be/biotheekbe%5Fwww/artikel.aspx?artikelID=671>

Bron: Biotheek, 15/05/2007

Biomarkt moet culinaire reputatie Kortrijk opvijzelen

De stad Kortrijk - eind dit jaar gaststad voor de Week van de Smaak - gaat onderzoeken of Overleie een biomarkt kan krijgen. De vraag komt van Cathy Matthieu (Groen!). Nu al is er een avondmarkt op Overleie. "De stad gaat ook voluit voor een kwalitatieve eetcultuur", voert Cathy Matthieu aan. "Maar we missen in deze campagne een gezonde en ecologische toets. Het zou goed zijn, mocht Kortrijk het vegetarisch en biologisch voedselaanbod meer in de kijker zetten. Vooral de kwekers van eigen bodem moeten we positief onder de aandacht brengen".

"Er zijn veel manieren om daarmee naar buiten te komen", meent groene Cathy. Ze denkt aan een veggieweek, gekoppeld aan de Week van de biologische landbouw in juni. "Restaurants die dergelijke schotels op de markt brengen, kunnen we bundelen en een forum geven, zeker nu het restaurant van Bioplanet de deuren sloot. Vlaanderen bengelt achteraan in het Europese peloton en heeft de weg naar bio duidelijk nog niet gevonden".



Schepen van Economie Jean de Bethune (CD&V) ziet wel wat in Matthieus voorstel. Hij pakt zelf uit met een idee. "De vrijdagse markt op Overleie biedt zeker nog plaats. Daar zouden we initiatieven kunnen bundelen die gezonde voeding promoten". Goed idee, vond Cathy Matthieu op haar beurt, en ze ging prompt kijken. "Net zoals de Kortrijkse zomermarkten een thema krijgen, kunnen we één van die markten nemen als test. Het komt erop aan de mensen goed te informeren. Wie weet er trouwens nog dat er op Overleie op vrijdag markt is?".

Vlaams minister voor Cultuur Bert Anciaux (Spirit) bekroonde Kortrijk met de titel Stad van de Smaak 2007, waarbij Italië als gastland fungeert. Kortrijk treedt op als gaststad en zal tijdens het slotevenement op zaterdag 24 november organiseren. De Week van de Smaak loopt van 15 tot 24 november.(MP)

Bron: De Standaard, 22/05/2007

Mirakel met schapenkaas

Het Mirakel, dat is de mooie naam van het bedrijf uit Zoutleeuw dat Hagelandse kaastaart maakt volgens een eeuwenoud recept. Het seizoen is nu aangebroken, want de taart van schapenkaas wordt enkel gemaakt in de periode dat de schapen buiten op de wei lopen.

Van april tot september, dat is ongeveer het seizoen van de kraakverse schapenkaas. Dat weten de keukenprinsessen uit het Hageland al langer, want het recept voor de heerlijke kaastaart gaat al generaties lang mee van moeder op dochter. Elk gezin heeft wel een eigen bakrecept in de schuif liggen. In 'een seer schoonen ende excellente Cocboek' van Karel Balen uit 1593 spreekt men al van Tiense kaastaart en volle kwark (platte kaas). De kaastaart van Het Mirakel wordt op ambachtelijke en kleine schaal gemaakt met platte kaas van het bio schapenmelkbedrijf De Pottekaashoeve uit Zoutleeuw. Het oude Belgische melkschapenras werd reeds zeer vroeg gebruikt als hoevedieren voor kweek en melk. Het deeg dat gebruikt wordt, komt van de molens Vandenbempt uit Sint-Joris-Weert. Alle hoofdbestanddelen zijn dus ambachtelijke producten uit het Hageland. Naast het platte schapenkaasbeslag bevat de lekkernij ook tarwemeel, gist, boter, suiker en eieren. Elke bruin gevlamde kaastaart weegt ongeveer 1,6kg en is 7cm hoog. De taarten worden enkel vervaardigd voor plaatselijke consumptie in Het Mirakel in Zoutleeuw. (Ich) Tijdens het seizoen: in Het Mirakel, Ossenwegstraat111, 3440Zoutleeuw. Tel: 011-69.89.19, Fax: 011-69.89.29, E-mail: Het.mirakel@skynet.be

Bron: Het Volk, 24/05/2007

Boeregoed heropent deuren in hartje Brussel

Het zijn drukke dagen voor Céline Morris, de kersverse gerante van Boeregoed-Côté Soleil. De winkel met hoeve-, streek- en biologische producten opent - na een eerste valse start vorig jaar - donderdag opnieuw de deuren in hartje Brussel met een ruimer aanbod, een degustatieruimte en vooral een beter beheer.

De laatste voorbereidingen zijn volop aan de gang. Fruitsap, kaas, brood en groenten uit het Pajottenland krijgen binnenkort een plaats in een van de rekken in de winkelruimte. "Het assortiment zal niet erg uitgebreid zijn, maar wel typisch want alleen bereid met producten uit de winkel", zegt Morris. "De degustatieruimte moet mensen vertrouwd maken met onze waren. We zijn niet zomaar een biowinkel, de nadruk ligt op verse voeding. Sensibilisering is voor ons heel belangrijk. We willen natuurlijk een zo groot mogelijk publiek aanspreken maar richten ons ook specifiek naar de buurtbewoners".

De streek- en hoeveproductenwinkel hanteert het principe van afstand en voedselkilometers.



"Vinden we bioproducten dichtbij, dan gaan we daarvoor. Maar eens de afstand te groot wordt, kiezen we voor hoeve- of streekproducten. Wij vinden dat kwaliteit voor iedereen betaalbaar moet zijn. Rechtstreeks met de producenten werken, betekent ook dat we het aantal voedselkilometers beperken en dat drukt de prijs. Dat verhaal zullen onze klanten bij zowat elk product terugvinden in de winkel".

Boeregoed is aan zijn tweede leven toe. Na negen maanden sloot de winkel vorige zomer plots de deuren. Voor velen een verrassing want de formule sloeg aan en het aantal klanten oversteeg soms de vijftig per dag. "Toch was de omzet te laag", zegt bioboer Jean-Pierre De Leener, een van de initiatiefnemers van de coöperatieve. Die werd in 2005 opgericht door een aantal boeren uit het Pajottenland om hun hoeve- en streekproducten in de stad aan te bieden. De coöperatieve wilde van de winkel ook een sociaal tewerkstellingsproject maken maar dat liep niet zoals verwacht.

"De mensen kregen wel een opleiding maar werden daarna niet meer voldoende opgevolgd. Het was fout te denken dat mensen die jarenlang werkloos waren, het zomaar zouden redden. Wij konden er ook niet altijd zijn door ons werk op de boerderij", aldus De Leener. Hoewel de stad Brussel het opleidingsgedeelte van Boeregoed op zich had genomen, kwam de volledige verantwoordelijkheid bij de coöperatieve te liggen. "Een negatieve ervaring", zegt De Leener. Dat en het gebrek aan financiële armslag deed de deur letterlijk dicht, zij het niet definitief.

"We wilden absoluut verder doen maar dat kon niet zonder bezinning. Uiteindelijk hebben we besloten op eigen houtje verder te gaan". Kapitaal werd gezocht en gevonden; de stad Brussel stelt nu enkel nog de lokalen ter beschikking via een huursubsidie. Of de nieuwe formule een langer leven beschoren is dan de vorige keer, weet niemand maar goede hoop is er alvast. "We hebben geleerd uit het verleden", zegt De Leener. "Een gebrek aan interesse is nooit het probleem geweest en we staan nu steviger dan ooit op eigen benen".(MP)

bron: De Standaard, 21/05/2007

Jan Vannoppen voortaan eco-actief bij Velt

Velt heeft een opmerkelijke vis aan de haak geslagen. Jan Vannoppen stapt na meer dan 20 jaar engagement voor ontwikkelingssamenwerking over naar de ecologische beweging. Toevallig heette de slogan van zijn laatste campagnedossier bij Vredeseilanden 'Ik ben verkocht'. Maar de landbouwsector is nog niet verlost van zijn kritische kijk op de voedselproductie. Een portret.
=> Meer : <http://www.vilt.be/gevilt/detail.phtml?id=1075>

bron: GeVilt, mei 2007

Interview met Marianne Vergeyle van BioForum

Op 2 juni start de Bioweek, hét evenement van het jaar voor wie houdt van 'straf spul'. Op de activiteitenkalender staan 192 lokale initiatieven, dat is bijna één evenement per biobedrijf in Vlaanderen. Hoewel het biologisch landbouwareaal lichtjes is toegenomen, lijkt de biosector gedoemd om een niche te blijven. "De biologische landbouw is helemaal géén niche", countert Marianne Vergeyle, coördinator van koepelorganisatie BioForum.
=> Meer : <http://www.vilt.be/opinie/detail.phtml?id=1076>

bron: GeVilt, mei 2007

Verkooppunt In De Kijker: De Wieltjeshoeve

"Dankzij thuisverkoop leer ik mijn klanten beter kennen"



Heb je op zaterdag 2 juni nog een gaatje vrij in je agenda? Dan geven we je graag een gouden tip om die dag op een ontspannende manier kennis te maken met de biologische aspergeteelt. Op De Wieltjeshoeve in Turnhout kom je alles te weten over deze edele groente.

Elly Vaernewyck is in de aspergeteelt gerold toen ze haar man leerde kennen. Zijn ouders hadden een aspergebedrijf waar in het asperge seizoen alle helpende handen welkom waren. Elly leerde er de asperges verzorgen en vertroetelen. Toen ze zelf met een bedrijf begon, besloot ze om niet alleen asperges te kweken, maar ook andere groenten. "Door kinderen te krijgen, ging ik meer aandacht besteden aan het gezondheidsaspect van voeding. Ik besloot een cursus biologische landbouw te volgen. Na zo'n cursus kun je niet meer terug; je weet dan zoveel over de sterktes van de biologische landbouw, dat er maar één 'goede' keuze overblijft: de biologische teeltmethode. Sinds 2000 is ons tuinbouwbedrijf biologisch gecertificeerd. Ik ben nog elke dag blij met de stap die we toen gezet hebben."

Het volledige portret leest u op

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?dirID=124

Bron: de Biotheek, mei 2007

Eva De Roovere wordt meter van het leuvense wereldcafé

Coop Midsummer Mania op 30 juni 2007 met optredens van Eva De Roovere, Jan Hautekiet, Wigbert, Back2normal, Tano, ...

Tweeënhalf jaar na de geboorte van het coöperatieve café te Leuven werd het stilaan tijd om aan het Wereldcafé ook de goede zorgen te geven van een heuse meter. En het werd niet de eerste de beste; niemand minder dan Eva De Roovere was van in het begin laaiend enthousiast om aan de de doopvont te staan.

"Het concept en de doelstellingen van het Wereldcafé hebben me overtuigd om meter te worden van het Wereldcafé", zegt Eva De Roovere. Het Wereldcafé is een initiatief van een aantal mensen uit het Leuvense die een gezellig, rookvrij café wensen met producten uit de wijde wereld. Men vindt er speciaalbieren, bio-fruitsappen, Wereldwinkelwijnen en snacks gemaakt in sociale economiebedrijven. Het Wereldcafé is een coöperatief café. Men kan er dus aandeelhouder worden. Deze aandeelhouders zoeken geen financiële winst voor zichzelf. Het café moet winst maken (en maakt ook winst) om deze te (her-) investeren in sociale-economieprojecten in Vlaanderen en in het zuiden van de planeet.

Op 30 juni aanstaande, zal Eva haar meterschap effectief opnemen. Zoals van haar te verwachten was zal zij dit met al haar muzikale talenten doen en samen met een hele reeks andere muzikanten optreden in de Coop Midsummer Mania. Op de affiche staan o.a. Eva De Roovere, Jan Hautekiet, Wigbert, Back2normal, Tano,...

Voor meer uitleg over haar meterschap en de "wereldse wereld" achter het Wereldcafé nodigen we u uit voor een babbel (& een hapje en een drankje) op donderdag 24 mei as om 20u.

bron: Wereldcafé.coop, 17/05/2007

Delhaize vergroot bioassortiment

De Belgische supermarktketen Delhaize gaat zijn bioassortiment dit jaar verder uitbreiden met 50 referenties tot 675 producten. Er komt onder meer meer biobarbecuevlees en biowijn. Vorig jaar



groeide de omzet van bioproducten bij Delhaize met 3 procent tot 84,5 miljoen euro. Dat is in lijn met tot zelfs iets sneller dan de totale biomarkt. In België strijdt Delhaize in dat segment met sectorgenoot Colruyt om het marktleiderschap. Colruyt heeft naast een biogamma in zijn supermarkten ook eigen biowinkels, Bio-Planet. Daarvan ging er onlangs een open op Nederlandse bodem, in Eindhoven. Steeds meer supermarkten spelen in op de groeiende vraag naar bioproducten.

Bron: De Morgen, 24/05/2007

Het nieuwe biologische duobrood van Delhaize

Eet u ook zo graag brood, maar wisselt u graag eens af tussen wit brood en bruin brood? Of moet u juist verschillende broden kopen omdat niet iedereen in uw gezin dezelfde smaak heeft?

Dan zal het nieuwe biologische duobrood van Delhaize u zeker weten te bekoren. Vanaf midden mei lanceert Delhaize namelijk een heerlijk brood dat voor de ene helft uit wit brood bestaat en voor de andere helft uit bruin brood. Ideaal voor zij die van afwisseling houden of familiale discussies willen vermijden! Dit unieke en gezonde brood, rijk aan vezels en mineralen, breidt het huidige bio-aanbod bij Delhaize uit tot 5 broden.

Een 2-in-1 brood: een verrassend concept

Delhaize is continu op zoek naar nieuwe, smakelijke en unieke producten, zo ook nu. Delhaize lanceert midden mei een biobrood dat bestaat uit 8 sneden wit brood en 8 sneden bruin brood. Met één brood koop je er dus eigenlijk twee! Ideaal voor zij die smaken willen afwisselen zonder te grote hoeveelheden te moeten kopen of voor families waar men zowel wit als bruin brood eet. Dit originele en lekkere brood bestaat naast water, zeezout en gist uit tarwebloem, aangereikt met roggevlakken, voor het witte brood en uit 26% voltarwemeel voor het bruine brood. De smaak van het witte brood is zacht en evenwichtig. Het bruine brood, waarvan de bloem op steen gemalen wordt, heeft een meer uitgesproken smaak en de authentieke textuur van traditioneel gemaakt brood.

Het deeg van beide brooddelen ondergaat een langer fermentatieproces dan gewoonlijk en heeft dus meer tijd om zich te ontwikkelen. Hierdoor blijft het langer vers. Bovendien wordt dit gezonde brood vol vezels en mineralen bij Delhaize zelf afgebakken, wat een optimale versheid garandeert.

Delhaize heeft nog meer biologische broden in verschillende smaken voor u in petto. Een nieuw triobrood wordt in november verwacht...

Verkrijgbaar vanaf 10 mei 2007

Aanbevolen verkoopprijs: € 2,05 – 600 gr

Bron: Agripress, 16/05/2007

Verlicht

Op 15 mei '07 lanceren het Netwerk Bewust Verbruiken vzw (NBV) en zes milieuorganisaties (WWF, VIBE, Velt, Ecolife, Greenpeace en CVN) de webstek www.verlicht.be. Deze vormingsdatabank rond milieu en verbruik biedt consumenten en sociaal-culturele organisaties een volledig overzicht van cursussen, lezingen of workshops die mensen helpen hun ecologische voetafdruk te verlichten. NBV en partners krijgen voor hun project Milieuverlicht Verbruiken de steun van de Vlaamse Overheid.

Heel wat organisaties leren je slim verbruiken: bewuster omgaan met water en energie, kiezen voor mens- en milieuvriendelijke voeding of gezond bouwen en wonen. www.verlicht.be biedt vanaf nu zowel aan volwassenen als aan organisaties een overzicht van vormingsactiviteiten over milieubewust verbruiken aan. Individuele bezoekers kunnen een keuze maken uit het aanbod



open voor iedereen. Sociaal-culturele organisaties kunnen vormingen aanvragen of in overleg op maat laten uitwerken.

De vormingsdatabank bevat het vormingsaanbod van organisaties actief rond milieu en verbruik en beperkt zich daarbij niet tot dat van de projectpartners. Zo is er ook een selectie uit Prettig Geleerd (www.prettiggeleerd.be), de sociaal-culturele activiteitenkalender van SoCiuS. Organisaties die interesse hebben om hun vormingsaanbod, gericht naar volwassenen, via www.verlicht.be te verspreiden, kunnen contact opnemen met het Netwerk Bewust Verbruiken vzw.

www.verlicht.be kadert in het project Milieuverlicht Verbruiken dat het Netwerk Bewust Verbruiken vzw, Centrum voor Natuur- en Milieueducatie vzw, Ecolife vzw, Greenpeace vzw, VELT vzw, VIBE vzw en WWF-Vlaanderen vzw uitwerken met de steun van de Vlaamse Overheid. Dit project beoogt dat meer mensen in hun dagelijkse praktijk milieusparender consumeren. Het instrument dat daarvoor wordt ingezet is vorming in groepsverband. Het project is vooral gericht op afdelingen van sociaal-culturele organisaties. Naast de vormingsdatabank www.verlicht.be vindt onder meer ook een behoeftedetectie plaats bij sociaal-culturele organisaties en worden didactische trainingen voor lesgevers rond milieu en verbruik georganiseerd.

Meer informatie:

Netwerk Bewust Verbruiken vzw, Aroma, Vooruitgangstraat 323 b 11, 1030 Brussel

tel. 02 204 09 75, fax 02 204 09 79

info@verlicht.be, www.verlicht.be

bron: Netwerk Bewust Verbruiken, 15/05/2007

Pajottenlander zoekt logistiek en administratief verantwoordelijke

Pajottenlander bvba is sedert 1987 een belangrijke producent van biologische fruit- en groentesappen en fruitbereidingen. Om de groei van ons bedrijf mee in goede banen te helpen leiden, zoeken wij een logistiek en administratief verantwoordelijke (m/v).

Functie

U bent verantwoordelijk voor de uitlevering van goederen naar onze klanten en voor de orderadministratie en facturatie. U staat in voor de transportplanning, zowel van grondstoffen als van afgewerkte producten. U controleert de inkomende grondstoffen en beheert onze voorraden. U adviseert de aankoop en bereidt de productieplanning voor. Daarnaast verzorgt u diverse administratieve taken.

Profiel

Voor deze veelzijdige functie verwachten we dat u een hogere opleiding genoot of gelijkwaardig door ervaring (logistiek, economie, handel, import en export).

Omwille van de frequente internationale contacten, kunt u zich mondeling en schriftelijk uitdrukken in het Frans en het Engels en heeft u noties van Duits.

U heeft een zeer goede kennis van Excel en Word, bent vlot met cijfers en kunt snel nieuwe applicaties zoals Ciel en FileMaker in een Macintosh netwerk assimileren.

U beschikt over organisatietalent, bent accuraat en communicatief ingesteld.

Interesse of ervaring in de biosector is een pluspunt.

Aanbod

Een uitdagende en afwisselende job in een boeiende sector. Aangename werkomgeving. Bezoldiging op niveau met extralegale voordelen.

Reactie



Sollicitatiebrief + CV gericht aan:
Peter Vandendaele, Pajottenlander bvba, Kerkstraat 14, 1670 Pepingen
of per e-mail naar: p.vandendaele@pajottenlander.be

bron: Pajottenlander, 21 mei 2007

Feest op de biomarkt

Altijd iets anders maar altijd gezellig.

Leen De Haes speelt en zingt samen met twee vrienden op zondag 3 juni op de markt. Je kunt er van genieten tijdens een dineetje klaar gemaakt door Linda, een fantastische kokkin. Je keuze, natuurlijk alles vers en vooral met bioproducten van bij ons of bio-fairtrade:

- Marktspiesjes van lams- of rundergehakt met munt, munt-yoghurtsausje en couscoussalade met seizoensgroenten.

- Vegie pakjes van groenten en grottekaas met een zomerse rijstsalade met munt en seizoensgroenten, sinaas en geroosterde pijnboomspitten.

Nadien heb je een keuze aan desserts die door onze standhouders gemaakt worden.

Eten is mogelijk tussen 11.00 en 13.30 uur.

Inschrijven vooraf kan op zondag in de proeverij of voor zaterdag 26 mei via telefoon 016/69.67.87 of mail nicolestas@scarlet.be met overschrijving van € 12.00 voor de hoofdschotel op rekening 001-3329687-44 van de Biologische Boerenmarkt, Noordstraat 25, 2220 Heist-op-den-Berg. Vermeld je keuze.

Plaatsen zijn beperkt.

Bron: Biologische boerenmarkt Heist, 15/05/2007

Oma Alice nodigt Vlaanderen uit op biopicknick in ZOO Antwerpen.

Op zondag 3 juni ontvangt oma Alice tussen 11u en 15u heel Vlaanderen op een heuse biopicknick in ZOO Antwerpen. Ondersteund door het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM), de Vlaamse Overheid en de Europese Unie laat Alice iedereen mee smullen van haar lekkere kost. Maar er is meer dan enkel lekker eten. Oma-assistente Ilse Van Hoecke praat een dag vol animatie aan elkaar, met live muziek, straattheateracts, een brulwedstrijd, gratis appelsapjes, overheerlijke bio-snoeppakketten, eigenzinnige leeuwenfoto's en een superwedstrijd waarmee je 1 jaar gratis biovoeding kan winnen. De kindjes die zich met een leeuwenmasker laten fotograferen, kunnen zichzelf een dag later als e-card bewonderen op www.biogarantie.be

Bron: VLAM, 15/05/2007

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.

FEESTEN IN HET PARK

Zondag 27 mei 2007

Dag van het Park met o.a. een fietstocht, een receptie met muzikaal intermezzo en een biolunch.

Tijd: 09:30-16:30

Plaats: GroeneValleipark, Nieuwe Wandeling in Gent

Info: Meer info op www.dagvanhetpark.be of 09-2256859

BIOMARKT MECHELEN

Zondag 27 mei 2007

Tijd: 10:00-18:00

Plaats: Vrijbroekpark, Mechelen

Info: bio@biomarkten.be of www.biomarkten.be

BIOMARKT BOOM

Maandag 28 mei 2007

Tijd: 10:00-17:00

Plaats: provinviaal domein De Schorre, Boom

Info: bio@biomarkten.be of www.biomarkten.be

BIOWEEK

Zaterdag 2 juni tot zondag 10 juni 2007

Zie www.bioweek.be voor het volledige programma.

Info: Greet Donckers, greet.donckers@bioforum.be of 03 / 2869277

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

MODESHOW Fair kleding

Zaterdag 9 juni 2007

Bij mooi weer wordt een modeshow georganiseerd door de fairtrade gemeente Turnhout met de collectie van Fair.! De modeshow gaat door in de Gasthuisstraat aan het Fortiskantoor.

Meer info: fair. Vicky Janssens, 03 / 297 91 51, www.fairkleding.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 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



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

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 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 9-17u

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

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - Europees Parlement voor Europees bio-logo

Het Europees Parlement wil dat er één EU-logo voor biologische producten in de Europese Unie komt. Dit logo mag alleen gebruikt worden voor producten die voor ten minste 95% uit biologische ingrediënten bestaan. De aanwezigheid van genetisch gemodificeerde organismen ggo's in biologische producten is uitsluitend beperkt tot niet te voorziene en technisch onvermijdbare volumes met een maximale waarde van 0,1%

Met de groeiende vraag naar biologisch voedsel is ook de noodzaak van Europese richtlijnen op dit gebied groter geworden. Het Europees Parlement stelt dat Europese wetgeving voor de biologische productie gericht moet zijn op het verzekeren van eerlijke concurrentie en een goede werking van de interne markt voor biologische producten, evenals op het behoud van het vertrouwen van de consument in de als biologisch aangeduide producten.

Genetische modificatie

Volgens het Parlement zijn ggo's onverenigbaar met het concept van de biologische productie en het beeld dat de consument heeft van biologische producten. Daarom mogen ggo's niet in de biologische landbouw of bij de verwerking van biologische producten gebruikt worden. Ook met of door ggo's geproduceerde producten zijn niet toegestaan. Alleen biologisch geproduceerd zaad en teeltmateriaal waarvan bewezen is dat het vrij is van ggo's mag worden gebruikt.

Diervoederfabrikanten noch -verwerkers mogen ggo's of door ggo's geproduceerde producten gebruiken. Marktdeelnemers moeten alle gepaste stappen ondernemen om elke verontreiniging met ggo's te vermijden en moeten bewijzen dat zo'n verontreiniging niet heeft plaatsgevonden. Ook geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik mogen niet van deze verordening worden uitgesloten, in tegenstelling tot wat de Commissie voorstelde.

Vervuiler betaalt

Het EP vindt dat de lidstaten het noodzakelijk wetgevend kader vast moeten leggen, gebaseerd op het voorzorgsbeginsel en het beginsel dat de vervuiler betaalt, ter voorkoming van de verontreiniging van biologische producten met ggo's. De aanwezigheid van ggo's in biologische producten is uitsluitend beperkt tot niet te voorziene en technisch onvermijdbare volumes met een maximale waarde van 0,1%.

Gezien het toenemende gevaar dat biologische zaden, diervoeder en levensmiddelen worden verontreinigd met ggo's en het ontbreken van nationale wetgeving in veel landen, moet de Commissie vóór 1 januari 2008 een voorstel voor een kaderrichtlijn indienen, waarin tevens een wettelijk kader wordt vastgesteld voor de aansprakelijkheid bij besmetting met ggo's op basis van het beginsel dat de vervuiler betaalt.

Import van buiten EU

Het Europees Parlement wil ook dat de controles verbeterd worden. Nationale controleorganisaties moeten worden geaccrediteerd volgens Europese normen en de lidstaten dienen er altijd voor te zorgen dat het ingevoerde controlesysteem in elk stadium van de productie, bereiding en distributie producten kan traceren. Wanneer marktdeelnemers uit een derde land hun product in de handel willen brengen met de vermelding "biologisch" op het etiket, moeten zij op elk gewenst moment een certificaat van conformiteit kunnen overleggen.

Europees Parlement, 22/05/07



Bron: Agriholland, 23/05/07

NL - Keuze biologisch logischer door klimaat

De klimaatsverandering maakt de keuze voor bio-logisch logischer. Volgens DLV-ad-viseur Bertus Buizer verweren de bodems in zachte winters veel minder.

Daarom wordt de organische stof in de bodem belangrijker. Biologische teelt gaat meer uit van de bodem dan de gangbare.

In de gangbare teelt is eerder sprake van een onbalans, als het de organische stof in de bodem betreft, zegt Buizer. De redenen om biologisch te gaan telen nemen toe voor telers die meer rekening willen houden met de bodem. Buizer noemt als voorbeeld van slechte omgang met de organische stofbalans de maisteelt.

Die geeft niets terug aan de bodem, maar trekt wel de voedingsstoffen eruit. Hij vergelijkt de akkerbouwers die hun voorkeur bij biologische teelt kunnen leggen met de veehouders die ervoor kiezen biologisch te gaan, omdat ze de dieren niet langer steeds antibiotica willen geven. De bodem gaat onder gangbare teelt hard achteruit, aldus Buizer.

Het moment om voor een overstap te kiezen is nu goed, denkt Buizer. De vraag naar biologisch product is groter dan het aanbod, zegt hij.

De overstap naar biologisch betekent een overgangsperiode. In die periode maakt de akkerbouwer wel de kosten, maar de revenuën komen pas na de omschakelingsperiode van twee jaar. Voordeel is dat er nu budget is voor advies aan omschakelaars. De telers die daar gebruik van willen maken, moeten voor 12 juni een aanvraag voor steun doen. Die aanvraag loopt via de Dienst Regelingen.

bron: Agripress, 11/05/2007

NL - Kijkboerderij: attractie voor toerist en koe

Melkveehouder Albert Hilbrands (41) in het Drentse Wezup loopt op klompen. Niet uit nostalgische overwegingen of omdat dat leuk is voor de toeristen. Nee, Albert vindt klompen gewoon lekker zitten. De klompen zijn het enige aan Hilbrands dat de argeloze bezoeker van zijn boerderij kan doen denken aan tijden van weleer, toen elke boer nog een pet en een blauwe kiel droeg.

Biologisch melkveehouder Albert, zijn vrouw Geja (39) en hun kinderen Egbert-Jan (20) en Inge (15) maken gebruik van de kansen die de omgeving biedt. Op enkele minuten van hun bedrijf ligt toeristische trekpleister Orvelte, het museumdorp dat jaarlijks honderdduizenden bezoekers trekt. Al enkele jaren geleden besloot Hilbrands de zuivelfabriek in Orvelte over te nemen. Vrijwel al zijn biologische melk wordt daar door kaasmaker (en naamgenoot) Albert verwerkt tot Orvelter boerenkaas. De kaas vindt zijn weg naar een groot aantal supermarkten, en naar het buitenland. Albert Hilbrands was ooit in Tokio om daar op klompen zijn kaas te verkopen. Nu levert hij een deel van zijn productie naar Japan.

De Hilbrands vestigden zich in 1994 op de huidige stek, waar toen een nieuw ruilverkavelingsbedrijf werd gerealiseerd. Geja en Albert hadden altijd al hun blik naar buiten gericht. Zon tien jaar geleden besloten ze hun bedrijf biologisch te maken. Deze keuze maakten ze omdat ze wat anders wilden en zich een afnemer van de melk aandiende. We doen het nu tien jaar en we raken er steeds meer van doordrongen dat dit bij ons past. Dat gevoel wordt sterker.



In 1999 diende zich de mogelijkheid aan om de kaasmakerij in museumdorp Orvelte over te nemen. En nu realiseren de Hilbrands hun kijkboerderij, een idee dat al langer sluimerde en nu min of meer door toeval versneld wordt uitgevoerd.

Het blijft niet bij kijken. Wie wil mag de kalveren knuffelen. De melkveehouder realiseerde een royale ontvangstruimte op de plek waar vorig jaar nog het jongvee stond. Vanaf een balustrade hebben de kijkers zicht op de 75 melkkoeien in de ligboxenstal.

Het toeval wilde dat iemand die zich bezighoudt met de ontwikkeling van ideeën in de land- en tuinbouw voor hun deur een auto-ongeluk kreeg. Albert hielp de man uit de auto en van het één kwam het ander. Door die toevallige inbreng hebben de Hilbrands de kijkboerderij groter aangepakt dan ze aanvankelijk bedacht hadden.

Op de boerderij is niet alleen de mogelijkheid de stal te bekijken en kalveren te knuffelen. Bezoekers hebben de keus uit een aantal educatieve films over het leven op de boerderij, bijvoorbeeld hoe een keizersnee bij een koe gaat.

We houden ervan mensen op het bedrijf te hebben. Daar krijgen we energie van. Steeds weer krijgen we de vraag of we geen vakantie hebben. En elke keer weer leggen we uit dat wij energie krijgen van het moment dat we s avonds buiten zitten en genieten van de omgeving. Natuurlijk gaan we op vakantie, voor de kinderen.

Zoon Egbert-Jan heeft aangegeven het bedrijf wel te willen overnemen. Maar Albert gunt zijn zoon wat hem niet gegund was: rondkijken in de wereld voordat je op een bedrijf begint.

Albert werd op zijn achttiende boer omdat zijn vader overleed. Als dat je overkomt, is dat héél erg. Maar achteraf kan ik ook zeggen dat ik er veel rijker door geworden ben, ik moest al heel jong beslissingen nemen die ik waarschijnlijk niet genomen had als mijn vader er nog geweest was. Je kunt het nooit weten, maar misschien had dit bedrijf er anders uit gezien als het niet zo was gegaan.

Twintig jaar heeft Albert koeien gemolken. Vorig jaar nam een robot hem een deel van zijn werkuit handen. Albert ervaart dat hij nu veel meer tijd aan de koeien kan besteden. De tussenkalftijd neemt af, de productie neemt toe. Doel is om de komende tijd uit te breiden tot z'n 100 melkkoeien.

Dat is ook nodig om het plaatje bedrijfseconomisch rond te krijgen, zegt hij. De robot is een attractie voor de bezoekers, maar ook voor de koeien, vindt Hilbrands. Maar het belangrijkste van de robot vindt Hilbrands, dat hij nu om zes uur s avonds kan zeggen dat het werk af is.

Bron: Agripress, 12/05/2007

NL - Nadruk op gezond, puur en smaak moet omzet Groene Koe stuw

Ecomel, de biologische business-unit van Campina, gooit het roer om. Jarenlang zijn de argumenten goed voor het milieu, dier-vriendelijk en maatschappelijk verantwoord belangrijk geweest om biologische zuivel aan de man te brengen.

Maar alleen met deze argumenten win je geen nieuwe consumenten meer, zo blijkt uit onderzoek van Marketresponse in opdracht van Ecomel.

De consument van vandaag koopt biologische melk of yoghurt uit eigenbelang: omdat het lekkerder smaakt, puur natuur is en gezonder voor lijf en leden.

Daarom wordt het merk Groene Koe nu volledig anders gepositioneerd. Dat moet zeker 50 procent



omzetgroei op kunnen leveren, verwachten commercieel manager Minous Apeldoorn en marketingmanager Edwin Crombags.

Op het eerste gezicht lijkt het heel goed te gaan met de afzet van biologische zuivel. Het afgelopen jaar noteerden de supermarkten een omzetgroei van 11 procent. Echter, als je nauwkeuriger kijkt, blijkt dat 80 procent van de omzetgroei is toe te schrijven aan Biogarde-kwark- en yoghurt. Oorzaak: sinds 1 juli 2006 moeten biogarde-producten worden geproduceerd van biologische melk. Wordt dat aspect buiten beschouwing gelaten, dan is de autonome omzetgroei beperkt, betogen Apeldoorn en Crombags.

In Nederland groeit de biologische zuivel nog lang niet zo snel als in bijvoorbeeld Groot-Brittannië, waar biologisch hip en trendy is, stelt de marketingman nadrukkelijk. Biologische zuivel maakt niet meer dan 3 procent uit van de totale zuivelomzet, waarmee we achterblijven bij veel omringende landen.

Er is dus nog een wereld te winnen en dat is Ecomel van plan ook. Uit een onderzoek van Marketresponse blijkt dat nieuwe consumenten voor biologische zuivel te winnen zijn door in te spelen op wat biologische zuivel voor de consument zelf betekent. Dan gaat het om argumenten als gezond, puur en smaak.

Onder het motto je bent wat je kiest is de boodschap voor de consument dat Groene Koe goed is voor jezelf door een gezondere vetzuursamenstelling, puur, zoals de natuur het bedoeld heeft en vol van smaak. Op de tweede plaats wordt pas uitgelegd wat biologisch dan betekent. De nieuwe aanpak wordt ook bevestigd door het prijsexperiment annex consumentenonderzoek van het LEI, waaruit bleek dat de meerprijs van biologische melk voor supermarktklanten geen reden is om het pak te laten staan. Uit marktonderzoek van Marketresponse naar de nieuwe insteek van Groene Koe blijkt dat de zogenoemde cultural creatives een zeer interessante nieuwe doelgroep is voor biologisch.

Dit type mens is een betrokken wereldverbeteraar, die kritisch staat ten aanzien van materialisme en die zich de problemen van mens en milieu aantrekt. Crombags: Vijftien procent van de Nederlandse bevolking behoort tot die doelgroep, en nog eens 10 procent groeit ernaartoe. Van de cultural creatives heeft 52 procent interesse in biologische voeding, tegenover 28 procent van de gemiddelde Nederlanders.

Ecomel verwacht op basis van dit onderzoek dat de herpositionering van Groene Koe de Nederlandse biologische zuivelomzet kan stuwten van 3,0 naar 4,8 procent. De nieuwe Groene Koe staat sinds begin april in de schappen. Voor harde cijfers is het nog te vroeg, maar Apeldoorn en Crombags zijn ervan overtuigd dat de herpositionering een substantiële autonome omzetgroei gaat opleveren.

bron: Agripress, 11/05/2007

NL - Fryske biologische boerderijwinkels van start

Twintig Friese boerenbedrijven starten een nieuw samenwerkingsverband, de Fryske biologische boerderijwinkels.

In de winkels, verspreid door de hele provincie, zijn biologische producten te koop van de eigen bedrijven. Het aanbod varieert van zuivelproducten, vlees, seizoensgebonden groenten en delicatessen.

Alle deelnemende bedrijven blinken uit in hun eigenheid. Zij bepalen bijvoorbeeld zelf welke producten in hun winkel te vinden zijn. De bedrijven bieden hun producten vers van het land aan.



Dat heeft het voordeel dat de producten in de regel goedkoper zijn omdat ze direct bij de bron verkocht worden. In de winkels liggen bijzondere producten zoals zeeasterkaas, duindoornyogurt, Limousinvlees en kweeappelwijn. De Fryske boerderijwinkels hebben een bijzondere voorgeschiedenis. Onder de paraplu van de Stichting Waddengroep en FBBF zijn deelnemende bedrijven gezocht. De biologische boerderijwinkel moet de bedrijven een extra economische impuls geven. Externe deskundigen hebben de deelnemende bedrijven doorgelicht en advies gegeven over de verbetering van de bedrijfsvoering. Voor het doorvoeren van verbeteringen is er een investeringsregeling. Op 23 juni lost gedeputeerde Anita Andriesen het officiële startschot voor de Fryske Biologische Boerderijwinkels. Dit gebeurt tijdens een zogenaamd Ekolunch in Eastermar tijdens de open dagen voor de biologische landbouw.

bron: Agripress, 24/05/2007

Nl - Bio cosmetica en verzorgingsproducten

De afzet van deze producten met biologische ingrediënten groeit met circa 20% per jaar. En dat terwijl de afzet van gangbare cosmetica in Europa stagneert op +1 % per jaar. De totale afzet van natuurcosmetica binnen Europa wordt geschat op circa 1 miljard euro. Het gaat hier om een marktaandeel van 2 tot 4% in de meeste Europese landen. Dit alles blijkt uit een recent verschenen rapport van het marktanalyse-bureau Organic Monitor.

De markt voor natuurlijke cosmetica maakt dus een stormachtige ontwikkeling door. Consumenten kiezen voor deze producten uit oogpunt van veiligheid (geen omstreden ingrediënten zoals parabenen) en vanwege de vaak hoge kwaliteit.

Verkoopkanalen Voor Natuurlijke Verzorgingsproducten

Biologische verzorgingsproducten komen steeds vaker beschikbaar buiten reform- en natuurwinkels. Met name in Groot-Brittannië en Duitsland bieden grote drogisterijen en supermarktketens producten aan van gevestigde biologische merken. Ook verkopen ze vaak een eigen lijn van biologische verzorgingsproducten.

De verwachting is dat er de komende jaren flink geïnvesteerd zal worden in de bestaande natuurcosmetica-merken door grote bedrijven. Voorbeelden hiervan zijn L'Oréal en Estée Lauder. Natuurcosmetica onder eigen merk zullen later volgen.

Certificering Van Non-Food

Certificering van biologische cosmetica en verzorgingsproducten is nog een probleem. De term 'biologisch' voor non-food is niet door Europese wetgeving beschermd. Dit in tegenstelling tot 'food'. Onafhankelijk van het percentage biologische ingrediënten mogen non-food producenten hun producten biologisch noemen.

Er zijn verscheidene private labels voor het certificeren van biologische cosmetica. Voorbeelden hiervan zijn het Franse Ecocert, het Duitse BdiH, de Britse Soil Association en de Belgische Ecogarantie. Zij proberen al enkele jaren te komen tot een uniforme Europese standaard. Het lijkt dan ook tijd voor de Europese politiek om zich eens serieus op dit onderwerp te gaan richten.

bron: Biologisch nieuws, mei 2007

NL - Nederland traceert slechts deel van illegale ggo-maïs

De Amerikaanse maïsgluten waarin Greenpeace enkele weken geleden sporen terugvond van de verboden ggo Hercules RW59122 van Pioneer zal in opdracht van de Voedsel- en Warenautoriteit (VWA) worden verbrand of teruggestuurd naar de VS. Het gaat om 2.500 ton nog overgebleven maïsglutenpellets. Zo'n 4.000 ton is inmiddels al verwerkt of aan vee gevoederd, meldt het Agrarisch



Dagblad. De verwerkte producten worden niet teruggehaald omdat er volgens de VWA geen risico voor dier- en volksgezondheid is.

Meer : <http://www.vilt.be/nieuwsarchief/detail.phtml?id=13664>

bron: Vilt, 11/05/2007

NL - Biologische kweker kiest voor GeslotenKas in een nul-fossiel variant

Biologische kweker Jonker (BiJo) uit 's-Gravenzande heeft gekozen voor de GeslotenKas van Innogrow. Het unieke van de gesloten kas van BiJo is dat deze zal worden toegepast op een volledig grondgebonden en biologische teelt. Innogrow heeft de afgelopen maanden het systeem economisch en technisch doorgerekend. Het resultaat is een energiesysteem waarbij geen fossiele brandstof meer nodig is.

De nul-fossiel variant van een gesloten kas is mogelijk door een combinatie van teeltsystemen. In de nieuwe kas van BiJo worden snackgroenten geteeld. De overtollige warmte uit de gesloten kas wordt opgeslagen in aquifers en middels luchtbehandelingskasten geleverd aan een open kas met radijs en bladgroente. Met deze mix resteert er nog maar een energiebehoefte van 6%, welke wordt afgedekt met de inzet van een ketel op bio-olie. Voor het laten draaien van de installaties wordt groene stroom ingekocht.

Innogrow heeft een systeem ontworpen voor een volledig biologische, grondgebonden teelt waarbij een mix van teeltsystemen wordt toegepast. Op 7,2 hectare teelt BiJo radijs en bladgroente, waaronder sla. Met de komst van de GeslotenKas zal het assortiment worden uitgebreid met 2,8 hectare minitomaatjes, minikomkommers en minipaprikaatjes die als snackgroenten afgezet worden.

De bouw van de nieuwe gesloten kas is inmiddels in volle gang. De beglazing is reeds gestart. Binnenkort zullen de luchtbehandelingskasten worden geïnstalleerd. Het totale systeem moet eind 2008 operationeel zijn.

Bron: Agriholland, 14/05/2007

NL - Geschikte bloemen voor biologische teelt

In 2006 zijn meerdere cultivars van buitenbloemen op praktijkbedrijven getest. Het doel hiervan is te komen tot verbreding van het zomerbloemen sortiment. Ook dit jaar zijn proeven gezaaid op drie locaties.

Amaranthus: Van de 13 Amaranthus-cultivars bleek vorig jaar het ras 'Candelabra' het meest interessant, omdat het wat gemakkelijker de minimale snijlengte haalt dan 'Pygmy Torch'. 'Candelabra' wordt dit jaar in verschillende zaaidichtheden uitgetest in Middenbeemster.

Eryngium: vorig jaar zijn op 2 locaties 10 rassen geplant, die dit jaar gaan produceren. De rassen met de beste opkomstpercentages na de winter zijn op dit moment 'Arabian Dawn', 'Blue Bell' en 'Tinkerbell'. Van Eryngium nemen we de extra cultivar 'Blue Glitter' (van zaad) mee in de proef; deze cultivar zou in 1 jaar bloemen moeten geven.

Tagetes erecta 3 rassen met weinig geurend blad worden uitgetest voor de buitenteelt op het proefveld in Lisse.

Helenium in Akersloot worden 3 roodbloeiende cultivars uitgeprobeerd naast het geelbloeiende standaardras 'Kanaria', om te zien of telers en handel brood zien in een uitbreiding van de kleurenreeks.

Onderzoekster Margareth Hop begeleidt de proeven en komt regelmatig op de bedrijven; "de biologische teelt stelt specifieke eisen aan de cultivars en daarom testen we deze uit op de bedrijven en ons proefveld in Lisse. Naast opbrengst kijken we ook naar gezondheid en houdbaarheid. Naast



de proeven zijn op verschillende bedrijven kleine demo's geplant van enkele vrij onbekende vaste planten voor de snij. Samen met de telers beoordelen we de mogelijkheden van cultivars en nieuwkomers."

Meer informatie: Margareth Hop, Margareth.Hop@wur.nl

Bron: Biokennis, 22/05/2007

NL - Bezichtiging potentiële nieuwe fruitrassen

Biologische fruittelers worden uitgenodigd om op 28 augustus in Randwijk nieuwe potentiële appel- en perenrassen voor de biologische fruitteelt te komen bekijken. Onderzoeker Henk Kemp zal de bijzonderheden van de rassen toelichten.

De negen appel- en vier perenrassen zijn vorig jaar uit het eerste fase gebruikswaardeonderzoek in Randwijk als meest veelbelovend voor de biologische fruitteelt naar voren gekomen. Deze rassen zijn voor verdere toetsing dit jaar in het tweede faseonderzoek voor de biologische fruitteelt opgenomen en zijn nu voor het eerst te bezichtigen. De rassen zijn geselecteerd op basis van de rasprofielen die de biologische sector voorjaar 2006 heeft vastgesteld. Onder de appelrassen bevinden zich vier rassen met Vf-schurftresistentie. De andere appelrassen zijn hoogstwaarschijnlijk minder gevoelig voor schurft. Als referentierassen zijn Elstar, Topaz en Conference geplant. Uit het eerste fase gebruikswaardeonderzoek worden jaarlijks potentiële goede rassen onder de aandacht gebracht van in de eerste plaats Inova Fruit. Eind 2006 waren dit vier nieuwe Vf-schurftresistente appelrassen. In 2007 en 2008 treedt Inova Fruit op als co-financier en financiert de helft van het eerste fase gebruikswaardeonderzoek. De rest komt uit de LNV-onderzoeksprogramma's voor systeeminnovaties in de biologische en geïntegreerde open teelten.

De bezichtiging van potentiële biologische rassen op 28 augustus is van 18.30 - 20.00 uur bij PPO Fruit, Lingewal 1, in Randwijk.

Contactpersonen voor de biologische fruitteelt: Mart Vandewall, Rein Mantel en namens de studiegroep biologische perenteelt PieterJans Jansonius.

Meer informatie: Rien van der Maas, Rien.vandermaas@wur.nl

Bron: Biokennis, 22/05/2007

NL - Basisbemesting in glastuinbouw kan omlaag

Uit meerjarig onderzoek voor biologische glastuinbouw (2002-2005) blijkt dat hoge basisbemesting voor aanvang van de teelt leiden tot verliezen. Omdat de mineralisatie snel verloopt bij hogere bodemtemperaturen lopen de gehalten stikstof in het bodemvocht op. Overmatig aanvoer van organische stof (compost en stalmest) heeft ook impact op het bodemleven, zo vermeederen pissebedden en miljoenpoten zich snel op afbraakproducten uit compost en plantaardige gewasresten.

Op een N-niveau van 1 tot 2 mmol/kg grond kunnen tomaat en paprika prima groeien, mits de mineralisatie uit grond en meststoffen de opname door het gewas kan bijbenen. Dat kan berekend worden, bij voorbeeld met de binnen Biokas ontwikkelde bemestingsrichtlijn en adviesbasis. Spreiding van mestgiften is aan te raden. Naast de hoofdelementen is het van belang ook naar zwavel en chloor te kijken. Bij onevenwichtige samenstelling en bemesting kan spoelen noodzakelijk worden, wat ook weer gewenste voedingsstoffen afvoert.

De bemestingsrichtlijn is verkrijgbaar bij Pieter de Visser, pieter.devisser@wur.nl of Wim Voogt, wim.voogt@wur.nl,



Meer informatie: Geert Jan van der Burgt, Louis Bolk Instituut, g.vanderburgt@louisbolk.nl en op www.biokennis.nl

Bron: Biokennis, 22/05/2007

NL - Stofzuiger tegen insecten

De Beatle Eater is een grote stofzuiger die achter een tractor gehangen wordt en zo uit gewassen insecten kan zuigen. Hij is in Canada ontwikkeld om in biologisch geteelde aardappelen de coloradokever op te zuigen. Op deze manier kunnen maximaal 75% van de in het gewas aanwezige kevers verwijderd worden. Een aangepaste machine kan gebruikt worden voor het opzuigen van wantsen in aardbeien.

Twee Nederlandse biologische telers hebben deze machine geïmporteerd en ingezet bij de beheersing van de wortelvlieg. Het gebruik van de Beatle Eater leidde echter niet tot minder wortelvliegenschade in de peen. De machine belandde daardoor achter in de schuur. Dit jaar komt hij er weer uit. PPO gaat hem op het OBS gebruiken in de spruitkool. Allereerst willen we testen of we rupsen (met name van het koolmotje) met deze machine kunnen verwijderen. Daarnaast wordt ook bekeken of de Beatle Eater een bijdrage kan leveren aan de beheersing van koolwittevlieg. Wilt U hem een keer in werking zien? Dit is mogelijk op de biologische velddag in Lelystad op 18 juli.

Meer informatie: Rob van den Broek, rob.vandenbroek@wur.nl

Bron: Biokennis, 23/05/2007

Ouderwets koescoren geeft beste zicht op weerstand koe

Biologische veehouders die inzicht willen krijgen in de (ziekte)weerstand van hun koeien, kunnen het beste weer leren hoe ze een koe moeten 'scoren' op o.a. kleur, glans, alertheid, conditie en afwijkingen. De meeste meetmethoden uit het alternatieve circuit, zoals energetische metingen of haaranalyses met een biotensor, geven geen eenduidig beeld van de weerstand van de koe. Uitzondering hierop vormt bloedonderzoek volgens de HIPPIE-methode. Dit concluderen onderzoekers van de Animal Sciences Group van Wageningen UR in hun rapport 'Energetische kwaliteit en alternatieve weerstandsparameters bij melkkoeien'.

Biologische melkveeouders hebben veel behoefte aan inzicht in de ziekteweerstand van hun dieren. Hiermee willen ze onnodig gebruik van medicijnen voorkomen. Zij hebben via het project Bioveem aan de Animal Sciences Group gevraagd om gangbare en alternatieve meetmethoden te toetsen op hun bruikbaarheid voor biologische veehouderijbedrijven. Zij waren met name geïnteresseerd in de bruikbaarheid van 'energetisch balanceren': het optimaliseren van fijnstoffelijke energie door positieve gedachten, aandacht en projectie. In het onderzoek op zes biologische melkveebedrijven heeft een ervaren ecotherapeut de koeien en bedrijven energetisch beoordeeld. Daarnaast is in bloed gezocht naar bruikbare weerstandsparameters. Verder zijn haren van de koeien met een biotensor geanalyseerd. De uitkomsten van de metingen zijn gelegd naast de visuele waarnemingen aan de koe zelf zoals kleur, glans, huidbeschadigingen, alertheid, lichaamsconditie, kreupelheid en gezondheidsaandoeningen.

De door de ecotherapeut gemeten waarden voor Bovis, poa en orgon (dit zijn zogenaamde positieve energiewaarden) waren niet verschillend voor zieke en gezonde koeien. Deze waarden zijn daardoor niet bruikbaar als weerstandsparameter voor individuele koeien. De door de ecotherapeut gemeten energetische belasting met dor en/of oranur (negatieve energiewaarden) lijkt wat meer voor te komen bij zieke dieren. De energetische waarden van individuele koeien komen goed overeen met



die van hun melk, behalve op een bedrijf met ernstige longwormproblemen.

Het bloed van de koeien is onderzocht volgens een reguliere methode en een alternatieve methode. Via de reguliere methode is het hemoglobinegehalte en het aantal witte bloedlichaampjes gemeten. Hieruit bleek dat zieke dieren een lager Hb-gehalte en een lager percentage lymfocyten (bepaalde typen witte bloedlichaampjes) in het bloed hebben. De (alternatieve) HIPP-parameters van zieke koeien verschillen van die van gezonde koeien. Ernstig zieke dieren worden met HIPP-analyse als zodanig herkend.

Haarmonsters van de koeien werden gemeten met de biotensor. Uit analyse van duplomonsters van haren bleek dat de herhaalbaarheid van de resultaten onvoldoende is. De laatste methode die is gebruikt om dieren te 'meten' is door ze ouderwets visueel te scoren op kleur, glans, huidbeschadigingen, alertheid, lichaamsconditie, kreupelheid en gezondheidsafwijkingen. Deze visuele waarnemingen aan de koe zelf bleken het meest overeen te komen met de gezondheidstatus van de dieren. Om te kunnen voorzien dat de weerstand van koeien verminderd, zouden echter voorspellende bepalingen in melk of bloed welkom zijn.

Het complete ASG-rapport 45 'Energetische kwaliteit en alternatieve weerstandparameters bij melkkoeien' kun je als pdf downloaden van biokennis.nl.

Meer informatie: Gidi Smolders, gidi.smolders@wur.nl

Bron: Biokennis, 23/05/2007

NL - Biologische food processing

Er is steeds meer aandacht voor voedselgerelateerde kwalen, zoals overgewicht en diabetes, hart- en vaatziekten. Naast te weinig bewegen, roken en overmatig alcoholgebruik lijken voeding en eetpatronen de grote boosdoener te zijn. Het voedsel zoals dat geproduceerd wordt is in aanleg gezond. De grote stappen op het gebied van volksgezondheid zijn, naast meer bewegen, te zetten op het gebied van foodprocessing en eetpatronen.

Biologische foodprocessing moet staan voor het verantwoord verwerken van biologische grondstoffen tot een biologisch eindproduct. Dit moet dus meer zijn dan biologische basisproducten op een gangbare manier verwerken met uitsluiting van bepaalde toevoegingen. Dit kan per proces vastgelegd worden in een productieprotocol met minimum eisen t.a.v. bestanddelen en processen. Daarnaast heeft biologische foodprocessing ook te voldoen aan authenticiteit en eerlijke benaming van het eindproduct. Groentesoep mag geen samenvoeging zijn van water, zout en meel waar nog een groentearoma aan toegevoegd is.

Binnen de innovatiegroep Markt & Ondernemerschap wordt gewerkt aan een projectvoorstel welke als doel heeft het aanjagen en voeden van de discussie over biologische foodprocessing. Om een beeld te krijgen van het verschil tussen de huidige en de gewenste biologische food processing, wordt dit voor een concreet product uitgewerkt.

Voor meer informatie: Bartold van der Waal, bartold.vanderwaal@wur.nl

Bron: Biokennis, 23/05/2007

D – Kies eigen muesli op het net en laat hem thuis leveren

Niederbayerisches Bio-Müsli-Startup

Seit Ende April 2007 kann jeder selbst ein individuelles Müsli auf www.mymuesli.com zusammenstellen, kurz darauf wird es deutschlandweit nach Hause oder ins Büro geliefert.



Dabei kann man aus etwa 70 Zutaten auswählen, darunter Gojibeeren, Macadamia-Nüsse oder Gummibärchen. Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau oder aus biologischem Wildwuchs. Insgesamt sind damit 566 Milliarden verschiedene Müsli-Variationen (bei 75 Zutaten) möglich.

Ob Sportler, Allergiker oder Rosinenhasser – „jeder findet bei uns die für ihn passende Mischung“, sagt einer der drei Gründer von mymuesli, Hubertus Bessau (26). Der Betriebswirt hat das kleine Müsli-Unternehmen im Januar 2007 zusammen mit zwei Freunden, Philipp Kraiss (26) und Max Wittrock (24) in Passau gegründet.

Bron: Bio-markt.info, 23/05/2007

D - Bio-Betriebe verdienen mehr

Die deutschen Bio-Betriebe können auf ein erfolgreiches Wirtschaftsjahr 2005/2006 zurückblicken, berichtet die ZMP. Laut dem Agrarbericht 2007 der Bundesregierung erzielten die 337 untersuchten Bio-Betriebe einen Gewinn je Unternehmen von 44.673 Euro. Damit fällt der Unternehmensgewinn um 30,8 % höher aus als bei den Betrieben der konventionellen Vergleichsgruppe, welche einen Gewinn von 34.150 Euro je Unternehmen erwirtschafteten.

Wird der Gewinn auf die landwirtschaftlich genutzte Fläche umgerechnet, so liegt das Ergebnis bei den Bio-Betrieben bei 397 Euro je Hektar, die konventionellen Betriebe der Vergleichsgruppe können dagegen lediglich einen Gewinn von 303 Euro je Hektar verbuchen. Bio-Ackerbaubetriebe erzielten dabei mit 49.265 Euro pro Unternehmen einen höheren Gewinn als Bio-Futterbaubetriebe mit 46.431 Euro je Unternehmen. Die konventionellen Vergleichsbetriebe im Ackerbau können auf ein Ergebnis von 40.191 Euro und im Futterbau von 34.487 Euro pro Unternehmen im Untersuchungszeitraum zurückblicken.

Zwar sind die Erträge der biologisch wirtschaftenden Betriebe geringer, der höhere Gewinn lässt sich aber aus dem geringeren Aufwand für Dünge- und Pflanzenschutzmittel und den höheren Produktpreisen erklären.

Die Bio-Betriebe arbeiten durchschnittlich mit mehr Arbeitskräften. Im Gegensatz zu den konventionellen Vergleichsbetrieben, welche mit durchschnittlich 1,5 Arbeitskräften je 100 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche arbeiten, liegt der vergleichbare Arbeitskräftebesatz bei den Bio-Betrieben bei 2,0.

Bron: Bio-markt.info, 21/05/2007

D - Duitse biologische varkens met ggo's in het voer moeten als gangbaar afgezet

Een Duitse biologische varkenshouder dient varkens tijdelijk in het gangbare segment af te zetten. Dat heeft een rechter in Lüneburg bepaald. Een certificeringsorganisatie had in het voer dat de varkenshouder gebruikte een heel lichte verontreiniging met genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) vastgesteld. De ggo's waren afkomstig van het verwerkte soja in het voer. De varkenshouder had het voer gedurende 8 dagen aan zijn varkens verstrekt.

De rechter baseerde zijn besluit op de gewenste bescherming van het consumentenvertrouwen in biologische producten. Of het verstrekken van het voer al of niet een verandering in kwaliteit van het varkensvlees tot gevolg heeft achtte de rechter in de zaak niet opportuun.

Bron: Agriholland, 15/05/2007

VK - Organic range singled out in salty soups report



A new report published this week by Consensus Action on Salt and Health (CASH) reveals that many leading soup brands still contain high levels of hidden salt, with several popular varieties containing more than a third (2g) of the daily recommended maximum salt limit (6g) in a single serving.

CASH surveyed a total of 576 different soups in the UK, covering canned, chilled, packet, pouch, ready-made and instant soups. Almost half — 48% of the sample — contained more than the target level for soup (0.6g of salt per 100g) set by the Food Standards Agency.

The soup with the highest salt level for a single serving in all the products tested was Seeds of Change Organic Creamy Tomato with what CASH calls “an incredible 3.94g of salt per 350g serving”. Seeds of Change, together with Cross & Blackwell, also had the highest average salt content across the range (1g per 100g).

However, another organic soup range — Edinburgh-based Simply Organic — had the lowest level of salt with an average salt content of just 0.24g per 100g.

Commenting on the report’s findings Simon Wright of O&F Consulting said: “There is a general expectation among consumers that organic ranges should be nutritionally superior to conventional products. If organic companies fall behind their mainstream counterparts in areas such as nutritional reformulation there is a danger they will get caught out. The organic brands that are the most responsive to these developments are likely to be the winners.”

Belinda Mitchell at Simply Organic told NP: “At Simply Organic, we do our best to keep our soups (and all our products) healthy in every way possible, and we add flavour with more herbs and spices instead of more salt. We find that our customers are looking for products that are healthy as well as convenient, and keeping salt levels low is just one aspect of that. There is absolutely no reason why prepared foods should be high in salt.”

Bron: [naturalproductsonline](http://naturalproductsonline.com), 17/05/2007

VK - New organic food chain launches with London store opening

New organic food chain The Natural Kitchen is set to open its flagship London store at the end of May, reports The Grocer.

The 5,700 sq ft three-storey shop on Marylebone High Street promises to “recreate the hustle and bustle of a traditional food market” and will sell a wide range of seasonal, organic, wild and artisan foods. The new store will have an organic butchery, bakery, deli and cheesecounter, as well as a licensed café.

The opening of the new store, scheduled for May 25, will be marked with an Asparagus Festival, cookery demonstrations, on-street samplings and lectures on food and organic farming.

The Natural Kitchen is the brainchild of ex-Asda man Keith Bird. He says he wants the new store to give consumers “a serious sensory shake-up”.

Bron: [naturalproductsonline](http://naturalproductsonline.com), 17/05/2007

VK - Whole Foods opent 1e Britse supermarkt in juni



De Amerikaanse supermarktketen Whole Foods Market, zal op 6 juni de eerste Whole Foods-supermarkt in Groot-Brittannië openen.

De keten heeft 200 filialen in Noord-Amerika en verkoopt voornamelijk biologische producten, die bekend staan om hun hoge prijs. Deze eerste supermarkt staat in het centrum van Londen. Whole Foods is zo zeker van haar zaak, dat de keten al op zoek is naar locaties voor nieuwe winkels in Londen en de rest van het VK. De keten denkt verspreid over het VK tot zon 40 winkels te kunnen openen en uiteindelijk ook het vasteland van Europa te kunnen veroveren. De retailer moet deze verwachtingen echter nog waarmaken en dat is niet eenvoudig. In de Britse retail-sector hebben vijf bekende ketens, die allen biologische voeding verkopen, een marktaandeel van 75%. Bovendien beoordelen de Britten de producten niet enkel op het wel of niet biologisch zijn, maar ook op het lokaal geproduceerd zijn. Sommige winkels geven de "CO2-footprint" van de producten aan op de verpakkingen. Een woordvoester van Whole Foods ziet hier echter geen probleem. Het bedrijf werkt samen met LEAF (Linking Environment and Farming), een stichting die certificaten uitgeeft voor verantwoordelijk telen. In de VS heeft Whole Foods de straal voor lokaal geproduceerde producten gezet op 320 kilometer. Dat betekent vanuit Londen dat producten ook uit Frankrijk kunnen komen, wat voor de Britten de term lokaal onderuithaalt.

Bron: Agripress, 14/05/2007

VK - Eco labels could be "biggest trend of all" says Tesco executive

Eco labeling — such as carbon footprint stamps and 'no-air freight' logos — are set to be a major driver of change in shopping habits a senior Tesco director said last week.

Speaking at IGD's Global Retailing conference Lucy Neville-Rolfe said that green consumerism was a trend that "might be bigger than all the rest".

"Consumers say they want us to help them behave in a more sustainable way. It seems to be quite a substantial change in customer attitudes," added Neville-Rolfe, Tesco's executive director of corporate and legal affairs.

She also suggested there would be "winners and losers" if green labelling took off. Challenges would include protecting markets for goods from developing countries, which could be rated unfavourably if they were air-freighted to Europe.

bron: naturalproductsonline, 10/05/2007

VK - Afrikaanse telers gedupeerd door acties Soil Association

Verschillende Afrikaanse landen hebben er bij het Verenigd Koninkrijk op aangedrongen dat het land geen CO2-markering zet op producten van biologische telers in ontwikkelingslanden. Zij lopen namelijk het risico dat hun producten niet meer verkocht zullen mogen worden als de Britse Soil Association er in slaagt een verbod ingevoerd te krijgen op biologische agf die het VK binnenkomt via luchtvervoer.

Dit werd besproken op het "Fruits of Development" debat dat onlangs in Londen werd gehouden. Men probeert nu een balans te vinden tussen food miles en handel en ontwikkeling in Afrika. Seth Dei, een directeur van de Ghanese firma Blue Skies stelde onder andere dat de producten van het bedrijf enkel worden vervoerd met vliegtuigen die de reis toch al maken voor passagiers. Als de Soil Association het embargo op food miles doorzet, zullen deze producten echter worden geweigerd in het VK. Als het embargo wordt doorgezet, zullen veel Ghanese telers hun inkomen kwijtraken.



bron: BioFoodonline, 17/05/2007

Polen - Mehr Bio-Produkte in polnischen Supermärkten

In Polen hat sich ein neuer Marketingverbund gegründet. Mit der Marke „oleko“ gehen acht Hersteller auf die polnischen Supermärkten zu, um dort ein Trockensortiment von etwa 60 Produkten unter dem einheitlichen Logo anzubieten. Dabei ist der Storch das Sinnbild für eine naturbelassene Umwelt (www.oeko.pl).

Der französische Einzelhandelskonzern Carrefour hat sich in Polen zur Listung von Bio-Produkten entschlossen. Ein Vorvertrag wurde Ende Februar mit Erzeugern des Verbands „Polska Ekologia“ geschlossen. Zunächst werden Bio-Lebensmittel in acht Geschäften der größten Städte Polens erhältlich sein, u. a. in Warschau, Krakau, Danzig und Breslau.

Bald sollen auch die ersten Läden der Bio-Supermarktkette „Bio Planet“ eröffnet werden, die auf Bio-Produkte spezialisiert sind. Die Firma „Organic Farma Zdrowia“, die bereits neun Naturkostläden unterhält, will in diesem Jahr sechs neue starten.

www.ekoconnect.org

bron: Bio-markt.info, 20/05/2007

Denemarken - Biologisch varkens minder snel besmet

Het salmonellabesmettingsniveau in de biologische varkenshouderij is duidelijk lager dan in de gangbare houderij.

Dat stelt de landbouwwetenschappelijke faculteit van de universiteit van het Deense Aarhus na onderzoek. Biologische varkens zouden meer weerstand hebben, omdat ze buiten komen, meer ruwvoer krijgen en meer ruimte ter beschikking hebben.

Bron: Agripress, 15/05/2007

VS - Better Safe Than Sorry

Andrew Stout's farm in Carnation, Wash., is one of the most successful small organic farms in the country. Each week, Full Circle Farm delivers fresh lettuce, green peas, spring garlic, and spinach to 17 farmers' markets in the Seattle area, as well as to dozens of restaurants and retailers, including Whole Foods Market. Some 2,400 boxes of produce a week go out to families who have bought a share in the farm's riches. His customers are counting on getting freshness and taste-and also on Stout's care when it comes to hygiene. "Bacteria exists everywhere," he says. So he keeps the manure pile away from the packing shed, tests the water used to irrigate and wash vegetables, and keeps an eye on his workers to be sure they wash their hands. "I'm a food provider," he says. "You want to do the absolute best that you can."

Het volledige portret en artikel over de voordelen van bio lees je op <http://www.planet2025news.net/ntext.rxml?id=4485&photo=41>

bron: planet2025news, 20/05/2007

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.



de Biotheek Netknipsels #201

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](http://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'.