



Biotheek Netknipsels #203 – 7 juni 2007

Het laatste weekend van de Bioweek staat voor de deur. Dat zorgt voor veel binnenlands bionieuws én voor nog heel wat biobeweging. Zaterdag gaan we weer biologisch op de fiets. En op de groene fietsroute tussen Tienen en Zoutleeuw reiken we de Bio-Award 2007 uit. Om 13u komt ligfietser en meervoudig kampioen Eric Baeten naar boerderij De Brabander om de winnaar zijn prijs te overhandigen. Wie dat zal zijn? Op dit moment leidt het project Biofruit op School en de Vrije Basisschool Vroenhof in Kuntich. Maar bioboer Johan Broekx zit de fruitsnoepers op de hielen. Benieuwd wie het haalt? Surf naar www.bioweek.be, ontdek de vijf genomineerden en stem op uw favoriet. Dat kan nog tot morgenavond middernacht.

Bioweekse groeten,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Geen Bioweek zonder prestigieuze Bio-Award

De Bioweek bruist!

"Laten we stoppen met memmen dat bio duurder is"

Test-Aankoop over bio: een reactie van Velt

Nieuwe EU-verordening Bio schiet tekort

Nieuw actieplan moet Vlaamse biolandbouw opkrikken

Gezond ontbijten bij Le Pain Quotidien

Studenten genieten van bio-ontbijt

Massale opkomst voor ontbijt in stadspark

'Natuurvoeding is gewone voeding altijd een stap voor'

'Reguliere voedingssector zal nefaste gevolgen hebben'

Hotelschool kiest voor gezonde en onbespoten groenten

Twee recepten van een biochef

Waarom, waar en met wie eet Claudine Lemey (51), biokokkin?

Prijs van biovoeding daalt

Vlaamse biolandbouw structureel erg beperkt

Gezocht: 15 gezinnen met zin voor mens- en milieuvriendelijke voeding

Bioboerderij wordt vijftien

Fair Trade op de catwalk

Minder uitstoot broeikasgas als koeien in de wei staan

Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EU - Groen licht voor gangbaar met biologisch tintje

EU - No to GMOs in organic production

NL - Bijzondere biologische culinaire evenementen volgeboekt



- NL - Ruim 50 % boeren en tuinders neemt deel aan biobedrijfsnetwerken Bioconnect**
- NL - Kids for Animals promoten Open Dagen bij biologische varkenshouders**
- NL - Biologica stapt in het bootje met Proeftuin Amsterdam**
- NL - Promotie van biologisch erkend als goed doel**
- NL - Pilot SuperCoop Biologisch in Wageningen**
- NL - EkoPlaza Investeren met een breed rendement**
- NL - Vier winkels in een maand**
- NL - Versunie introduceert Biokrat met biologische groenten**
- NL - Hogere prijs voor biologische melk via nieuwe marktconcepten**
- NL - Innovatief biologisch leghennenbedrijf gaat officieel van start**
- VK - Amerikaans voedselparadijs in Londen**
- IRL - Ieren zoeken meer biologische melk**



NATIONAAL

Geen Bioweek zonder prestigieuze Bio-Award

Bedrijven of organisaties die een wezenlijke bijdrage leveren aan de promotie of innovatie van bio, verdienen een duwtje in de rug. Daarom reikt de sector elk jaar de Bio-Award uit. Stemmen kan nog tot 8 juni om middernacht, de plechtige uitreiking volgt op zaterdag 9 juni tijdens de opendeurdag op bioboerderij De Brabander.

Een professionele jury, met vertegenwoordigers uit de beroepsorganisaties en BioForum, selecteerde vijf genomineerden.. Wie de Bio-Award uiteindelijk wint? Daar beslis jij over. Tot vrijdag 8 juni kan iedereen via www.bioweek.be stemmen op zijn favoriete kandidaat. Op zaterdag 9 juni reiken we de Bio-Award uit aan de winnaar op het slotevent tijdens de laatste 'Bio, mijn natuur'-fietstocht.

De vijf genomineerden voor de bio-award 2007:

Bioverwerker - Roland Dejaeghere van Frejafood

Koekjes op basis van quinoa? Ze zijn lekker, bio én fairtrade. Roland Dejaeghere ontwikkelde nog meer creatieve bioprodukten voor Frejafood zoals het koekjesgamma Be Bene. Sinds de oprichting in 2000 streeft Frejafood naar een meer menselijke relatie met klanten, verdelers en leveranciers. Meer info op www.frejafood.be.

Bioproducent - Johan Broekx uit Bocholt

Johan Broekx zet zich al jaren met hart en ziel in voor biologische melk. Hij doet dat niet alleen als melkveehouder, maar ook als ex-voorzitter van Belbior, voorzitter van BioMelk Vlaanderen en trekker van de vakgroep Melkvee. Johan was trouwens ook een van de biomelk pioniers.

Bioproject - Biofruit op school – Vrije Basisschool Vroenhof Kuntich

Een schoolabonnement op biofruit is de ideale manier om kinderen de smaak van bio te leren kennen. De Vrije Basisschool Vroenhof Kuntich is onlangs boordevol enthousiasme in dit fruitproject gestapt. Daarom lanceerde Vredeseilanden de campagne 'Biofruit op school' en maakte het tot een groeiende en gezonde successtory. Meer info op www.biofruitopschool.be.

Biogemeente - Oud-Turnhout

Het natuurrijke Oud-Turnhout stimuleert zijn inwoners om gezond te leven. Elk jaar is er in juni veel aandacht voor de Bioweek en het Weekend van de compostmeester. De gemeente Oud-Turnhout koopt bioprodukten en promoot ze o.a. op recepties, braderijen en ambtenarendagen. Oud-Turnhout doet ook mee aan de Bioweek.

Bioverkooppunt - Origin'O

Bij Origin'O komen kwaliteit en versheid op de eerste plaats. Groenten en fruit worden er elke ochtend vers aangeleverd en bereidingen worden op de dag van verkoop klaargemaakt. Het eigen 'O'-label vind je op voedingsproducten die op een natuurlijke en duurzame wijze verbouwd en vervaardigd worden, met respect voor hun origine. Origin'O winkels zijn er in Drongen, Gent, Leuven en Roeselare. Meer info op www.origin-o.be.

Laat je stem horen en win een biopicknickmand of een jaarabonnement op Puur. Doen!

Bron: de Biotheek, 7/06/2007

De Bioweek bruist!

Tijdens het voorbije weekend bruiste het al volop van de Bioweekactiviteiten: picknicken in de



Antwerpse zoo en fietsen in Lier of in Gent. In Brugge gaven de leerlingen van Hotelschool Ter Groene Poorte vandaag de culinaire aftrap van hun bioweek met biologische hapjes van producten uit de Brugse regio.

In de Antwerpse zoo was het afgelopen zondag zalig picknicken onder de luwte van de bomen op de kiosksplaats. Vierhonderd mensen schoven aan voor een biologische lunchpakket en gratis appelsap. Er was muzikale animatie en de kinderen konden meedoen aan de wedstrijd 'brullen als een leeuw', oma Alice jureerde en elk kind kreeg een biokoekje als beloning. Voor de ouders vielen er biomanden en zelfs een jaar gratis biovoeding te winnen.

Met de fiets de boer op

In Lier ging zaterdag de eerste 'Bio, mijn Natuur'-fietstocht onder een stralende zon van start. Vooral veel gezinnen met kinderen, met bakfietsen en aanhangwagens, trokken mee de boer op en genoten van heel wat biolekkers. In Gent stapten zondag zelfs meer dan honderd mensen op de fiets voor een boeiende biotour. Tussendoor was het aangenamen uitblazen in het stro. Meefietsen kan nog op zaterdag 9 juni in Limburg, Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant.

Gazpacho, carpaccio en auberginekaviaar

In Brugge was het vandaag culinair genieten van de hapjes die de koksleerlingen van hotelschool Ter Groene Poorte hadden bereid met producten van de boeren van BioBrugsOmmeland: gazpacho van komkommer en tomaat, carpaccio van tomaat met geitekaas en een glaasje met groentjes, auberginekaviaar en broodstengel bijvoorbeeld. Chef-kok Patrick Devos, zelf een fervent afnemer van bioproducten en eigenaar van een klasserestaurant in het Brugse, proefde en was tevreden. "Bioboeren en topkoks delen dezelfde passie en fierheid," zei hij. "We zijn beiden trots op ons product en hebben er veel voor over. Het werk is arbeidsintensief en het vak is soms onzeker. Daarom voelen wij elkaar goed aan."

Kwaliteit uit de Brugse regio

De hele week nog gaat de school voor bio. Dat betekent 1000 maaltijden per dag met uitsluitend bio-ingrediënten. Een hele uitdaging, want grootkeuken en catering zijn een vak apart. De leerlingen krijgen deze week ook les over het milieu en gaan op bezoek bij biotelers. "Als Brugse bioboeren zijn we erg tevreden," zei Diederik Steyaert van BioBrugsOmmeland tot slot. "Dit is een mooi signaal naar de buitenwereld én naar toekomstige koks om bio te kiezen. Met 14 boeren, een kokschoon en heel wat goeie koks heeft de Brugse regio heel wat te bieden."

www.bioweek.be

bron: de Biotheek, 4/06/2007

"Laten we stoppen met memmen dat bio duurder is"

Biologische voeding die in de supermarkt verkocht wordt, is goedkoper dan die in natuurvoedingswinkels. Dat stelt Test-Aankoop. BioForum, de koepelorganisatie voor biologische landbouw en voeding, is het daar niet mee eens. "Test-Aankoop vergelijkt appels met peren", klinkt het.

De prijzen van bioproducten verschillen sterk naargelang het merk van het product en het verkooppunt. Volgens consumentenorganisatie Test-Aankoop is er 28 procent verschil tussen een product van het biomerk van een supermarkt en een conventioneel merkproduct. Een bioproduct uit een natuurvoedingswinkel daarentegen zou bijna drie keer duurder (193 procent) zijn dan een conventioneel product van het merk van de verdeler. Speciaalzaken zijn volgens de consumentenorganisatie enkel voordelig voor biofruit en -groenten. Die zijn gemiddeld 5 procent goedkoper dan in de supermarkt.



BioForum bestrijdt de analyse van Test-Aankoop. "Wij hebben zelf vergelijkingen gemaakt", zegt coördinator Marianne Vergeyle. "Een grijs biobrood kost op de markt 1,90 euro, in biowinkel één 2,25, in biowinkel twee 2,01 en in de supermarkt 1,85. Maar het brood van de biowinkel en de markt weegt 800 gram en dat uit de supermarkt 500 gram. Men vergelijkt dus appels met peren". Nog een voorbeeld: zes bio-eieren. Op de markt kosten die 1,50 euro. In biowinkel één 1,98 euro, in biowinkel twee 1,70. In supermarkt één kosten ze 1,94 euro, in supermarkt twee 1,84 en in de derde supermarkt 2,09 euro. "Dan is de discussie voor mij gedaan", zegt Vergeyle. "Bio is het goedkoopst op de markt of bij de boer".

De biokoper geeft volgens Test-Aankoop gemiddeld 4 tot 5 procent meer uit aan voeding dan de gemiddelde Belg. Vergeyle zegt dat niet te merken. "Ik heb niet het gevoel dat ik veel meer betaal dan andere gezinnen. Als je kiest voor lokale en seizoensgebonden producten weegt dat niet zoveel door. Laat ons dus stoppen met te memmen dat bio zozegd duurder is. Als ik mijn zalm in de Aldi haal of in een speciaalzaak met exquise vissen, dan zal die in die laatste winkel ook 270 procent duurder zijn".

Sommige producten, zoals vlees, zijn wel duurder. Daarvoor zijn verschillende redenen. Zo heeft vee in de biolandbouw meer ruimte dan in de conventionele teelt. Ze krijgen ook meer gras en granen en minder krachtvoeder, waardoor ze minder melk produceren. Biovoeding wordt dan ook vooral gemaakt door hogeropgeleiden die met hun gezin in de stad wonen. Ze zijn zeer begaan met de milieu- en Noord-Zuidproblematiek en kiezen zeer bewust voor bio. Financieel gaat het ze voor de wind, aldus Test-Aankoop.(KS)

Bron: Vilt, 2/06/2007

Test-Aankoop over bio: een reactie van Velt

Vrijdag 1 juni viel de nieuwste editie van Test-Aankoop (juni 2007) in onze bus. Hierin staat een uitgebreid artikel over biologische voeding. Velt, eco-consumentenorganisatie, wil daar een paar kanttekeningen bij plaatsen. We willen niet alle details van het artikel uiteenrafelen. Maar het stoort ons dat Test-Aankoop biologische voeding op één lijn zet met consumptieproducten als scheermesjes of gsm's. Efficiënt consumeren: dat is hun uitgangspunt.

Betaalbaarheid

Met andere woorden, de prijs is cruciaal. Maar precies de neerwaartse spiraal van de prijzen voor voeding heeft ervoor gezorgd dat kwaliteit en dierenwelzijn achteruitgaan, dat foute vetten in kippenvoer konden belanden met de dioxinecrisis als gevolg, dat ook in Vlaanderen nu al 4% van de melkkoeien niet meer buiten komen.

De prijspolitiek moet dan ook in een ruimer kader worden geplaatst.

- Uit onderzoek blijkt dat mensen die biologisch beginnen te eten ook hun voedingspatroon wijzigen: minder snoep, chips, frisdrank en vlees. Het saldo: dit is gezonder én goedkoper. Je vergelijkt dus misschien beter menu's dan aankopen.
- Nog een element in deze context: het aandeel van voeding in het gezinsbudget is op 50 jaar tijd van 50 naar 12% teruggelopen. 'Betaalbaarheid' is dan ook een zeer relatief gegeven.
- Wat is trouwens die 'betaalbare' prijs waar Test-Aankoop over spreekt? De consument moet veeleer een eerlijke prijs betalen, zodat ook de bioboer verder kan blijven produceren.

Al deze overwegingen, die Velt stevast maakt, passen in een duurzame visie. We zijn ervan overtuigd dat de consument daar alle belang bij heeft. Want alleen binnen die visie krijgt gezonde voeding een kans. Alleen zo verwordt voeding niet tot een anoniem product dat aan de laagst mogelijke prijs moet worden geproduceerd en zo goedkoop mogelijk in de winkelrekken moet



belanden. TA zou zich beter niet blind staren op de prijs. Want precies die 'ontwaarding' van voedsel maakt het mogelijk dat er zoveel mee kan worden gesjoemeld.

Bio: de keuze waard?

Test-Aankoop stelt 'dat de keuze voor bio eerder een ethische keuze is dan een garantie op gezonder leven'.

Bio heeft nooit geclaimd de allergezondste voedingsmiddelen te produceren. Maar er zijn voldoende aanduidingen dat biologische voeding beter scoort op diverse vlakken (milieu, gezondheid, dierenwelzijn, natuur). Van een organisatie als Test-Aankoop die ethisch consumeren zelf hoog in het vaandel draagt, verwacht Velt dat ze dit ook vertalen in hun communicatie over duurzame producten, in casu bioproducten. Jammer dat dat niet het geval is. De kritisch-negatieve houding die dit artikel uitstraalt is ons inziens een gemiste kans.

Bron: Veltbericht 39, 4/06/2007

Nieuwe EU-verordening Bio schiet tekort

BioForum Vlaanderen en BioForum Wallonië geven de huidige tekst voor de nieuwe Europese verordening inzake biologische productie en etikettering van biologische producten een onvoldoende. De voorliggende tekst bevat onduidelijkheden en is te laks wat besmetting met genetisch gemanipuleerde organismen (ggo's) betreft.

Verwacht wordt dat de Europese Landbouwrade in Luxemburg op dinsdag 12 juni het nieuwe voorstel van verordening inzake biologische productie en etikettering van biologische producten behandelt. Deze verordening biedt het wettelijke kader dat een sluitende controle op de biologische productie garandeert. Hierop baseren bioconsumenten hun vertrouwen. De eerste Europese verordening dateert al van 1991 en was na een 50-tal wijzigingen aan een grondige herziening toe. De nieuwe verordening zou van kracht gaan op 1 januari 2009.

Na een moeizame start is er op de Landbouwrade van december een algemene benadering van het voorstel voor een nieuwe verordening goedgekeurd. België was één van de weinige landen die het voorstel op vraag van de sector een onvoldoende gaf. We hoopten dat de tekst tijdens de eerste maanden van 2007 grondig bijgestuurd zou worden. Het Europees Parlement heeft de tekst na diepgaande besprekingen in de commissie landbouw geamendeerd en zo effectief nog heel wat verbeteringen aangebracht. Maar op de vraag van het parlement om de medebeslissingsprocedure te laten gelden werd negatief gereageerd. Dit betekent dat de leden van het Europees Parlement hun mening mogen geven, maar dat het de Commissie en de Raad vrij staat om hier al dan niet rekening mee te houden. De biologische sector in België betreurt dit ten zeerste.

Een beknopte analyse van de huidige tekst wat positieve en negatieve punten betreft, geeft het volgende resultaat:

Het is positief dat er een nieuw en duidelijk kader is dat de biologische productieprincipes in de tekst opneemt. Mogelijke nieuwe addities moeten verplicht getoetst worden aan duidelijke criteria. Aquacultuur, het kweken van vissen, en de vinicultuur worden gereguleerd. Positief is ook dat er ruimte is voor flexibiliteit, weliswaar gekoppeld aan duidelijke criteria. Ronduit negatief is dat er nog steeds wordt verwezen naar regelgeving die is opgesteld in functie van de aanwezigheid van ggo's in voedingsmiddelen: 0,9 % toevallige aanwezigheid wordt aanvaardbaar geacht. Voor de biosector is het gebruik van ggo's uitgesloten: zero tolerantie! De aanwezigheid van ggo's in biologische producten moet beperkt blijven tot niet te voorziene en technisch onvermijdbare volumes met een maximale waarde van 0,1%. Europese regels voor



coëxistentie ontbreken. Het vastleggen van de detectielimiet 0,1 is hiervoor een absolute voorwaarde. Negatief is ook de verwijzing naar chemische middelen die nu alleen gebruikt mogen worden om plaagdieren te vangen. Het feit dat dit niet wordt gespecificeerd, houdt een risico in en wordt daarom beter geschrapt.

Negatief is ook dat de catering niet werd opgenomen. Nu er meer en meer buitenshuis wordt gegeten en steeds meer koks kiezen voor biologische ingrediënten, is dit een gemiste kans. Hetzelfde geldt voor cosmetica en textiel.

De wetgeving rond een verplicht Europees logo werd gelukkig bijgestuurd en laat de private ingeburgerde labels nog toe.

De negatieve punten zijn voor ons essentieel en leiden niet tot een goede sluitende wetgeving. We geven de tekst daarom een onvoldoende en vragen aan de ministers Leterme en Lutgen om de tekst in zijn huidige vorm niet goed te keuren. Tenslotte herhalen we dat we een Europees formeel en structureel overleg willen over de verdere ontwikkeling van de biologische landbouw.

De sector is het niet eens met het huidige voorstel en zal dit duidelijk maken op een manifestatie op initiatief van de Waalse organisatie Nature & Progrès op maandag 11 juni om 12 u op het Brusselse Schumanplein.

Bron: BioForum Vlaanderen vzw, 6/06/2007

Nieuw actieplan moet Vlaamse biolandbouw opkrikken

Er komt een nieuw actieplan voor de biologische landbouw in Vlaanderen. Het plan moet de biolandbouw een extra duw in de rug geven en moet klaar zijn in 2008. Dat heeft Vlaams minister van Landbouw Yves Leterme (CD&V) vrijdag aangekondigd tijdens een bio-ontbijt met de Vlaamse regering. Tegelijk heeft Leterme aangekondigd dat de Vlaamse overheid wil tussenkomen in de controlekosten van de biolandbouwers.

Hoewel Vlaanderen al een Actieplan Biologische Landbouw heeft, stagneert de groei van de biologische land- en tuinbouw. "Er is een toenemende vraag, maar het aanbod vindt onvoldoende doorstroming naar het commerciële circuit", aldus Leterme. Om het tij te keren kondigt de minister-president een nieuw actieplan aan. Dat moet klaar zijn tegen de Bioweek van 2008.

Tegelijk kondigde Leterme aan dat de Vlaamse overheid zal tussenkomen in de kosten die de producenten, bereiders en invoerders maken voor de controles op hun bioproducten. Vlaanderen legt namelijk extra voorwaarden op die leiden tot extra controlekosten. Met de subsidie wil Leterme die meerkost helpen dragen. De subsidie is een korting op de factuur voor de controlekosten. De korting bedraagt 135 euro voor een producent, 319 voor een bereider en 319 euro voor een importeur. De korting is wel maximaal zo hoog als de te betalen controlekost.

BioForum, het platform voor de biologische landbouw, noemt de subsidiëring "zeer goed nieuws voor de sector" en wil ook volop meewerken aan het nieuwe actieplan voor de biologische landbouw.

Bron: Belga, geknipt uit Vilt, 1/06/2007

Gezond ontbijten bij Le Pain Quotidien

Le Pain Quotidien is eerder een levensvisie dan een restaurant of bakkerij. De gezonde biologische voeding wordt er op een simpele maar originele manier gepresenteerd. Het interieur straalt dezelfde gezellige eenvoud uit.

De nieuwe zaak van Le Pain Quotidien in de lange Kievitstraat (nabij het Centraal Station) ging twee



weken geleden van start. De officiële opening is echter gepland wanneer de grootschalige werken aan het station zijn afgerond. Het ontbijt ('Le Pain Quotidien') is er lekker, gezond en meer dan voldoende. Zo krijg je een croissant, een zuurdesembroodje, vier sneden tarwebrood of roggebrood, vers geperst sinaasappelsap en een warme drank.

Alle ontbijtmaaltijden worden geserveerd met biologische boter, artisanaal bereide chocopasta (de pralinéchoco ziet er een beetje vreemd uit maar is overheerlijk van smaak), siroop, biologisch jam en honing. Warme dranken worden opgediend in een grappig kommetje zonder handvat. Geen borden bij Le Pain Quotidien maar een simpel broodplankje. Dit alles ligt in de lijn van hun 'back-to-basics' motto.

Je betaalt slechts 8,50euro voor dit ontbijt. Voor 1,60euro extra krijg je er nog een zachtgekookt biologisch eitje bij. Voor de echte gezondheidsfreaks is 'Meergranen en vers fruit' een must. Vooral de Granola (een soort muesli) is verrukkelijk in een yoghurt met vers fruit ('Le Parfait'). De service is goed en het interieur heeft iets rustgevends. Zo hangen er geen foto's, schilderijen of logo's aan de muren.

De tafels en meubelstukken bestaan uit gerecupereerd hout die een warme, gezellige sfeer creëren. Ze staan in fel contrast met de industriële look van het betonnen plafond en de ijzeren trap. Bijzonder origineel is de reuzenklok die doet denken aan een station en de oude opgelapte straatlampen boven de lange houten tafels.

Bron: Het Volk, geknipt uit Agripress, 7/07/2007

Studenten genieten van bio-ontbijt

Kortrijk

Ruim 150 studenten vergaten gisteren even de eindexamens tijdens een bio-ontbijt op het Schouwburgplein. De studenten konden voor amper één euro genieten van verse biokoffie, biobroodjes, biofruit en bioyoghurt. Het ontbijt was een initiatief van de organisatie 'Kom Uit Uw Kot' en kadert in de bioweek die de biologische landbouw promoot.

West-Vlaanderen is dé landbouwprovincie bij uitstek. Volgens Bioforum, de organisator van de bioweek, vinden studenten biovoeding lekker en gezond. De opbrengst van het bio-ontbijt gaat naar Poverello, een opvangtehuis voor armen.

Bron: Het Laatste Nieuws, Westhoek en Leiestreek, 7/07/2007

Massale opkomst voor ontbijt in stadspark

Leuven

Bioforum Vlaanderen heeft gisteren een reusachtig ontbijt georganiseerd in het Leuvens stadspark. Ze liet daarvoor een heleboel biologische lekkernijen aanrukken. Honderden studenten en personeelsleden van de stad gingen in op de uitnodiging en deden zich tegoed aan het ontbijt. Schepen van Duurzame Ontwikkeling Mohamed Ridouani (Spirit) trok het etentje op gang. «Dit evenement kadert in de Week van de Biologische Landbouw», aldus Riouani. «Daarin willen we zo veel mogelijk mensen bewust maken van duurzame voedselproductie. Want wie kiest voor bio, kiest ook voor het leefmilieu, voor dierenwelzijn, voor bodemzorg en voor de natuur. Akkoord, bioproducten zijn ietsje duurder. Maar ze zijn ook heel lekker, en vooral eerlijk. Om dat duidelijk te maken aan de mensen, boden we hen een goedkoop ontbijt aan. Hopelijk is het aangeslagen.» Het resterende eten werd geschonken aan Poverello Leuven, een opvangtehuis voor kansarmen in Leuven.

Bron: Het Laatste Nieuws Leuven, 7/07/2007



'Natuurvoeding is gewone voeding altijd een stap voor'

Antwerpen José Huybrechts, moederkloek van een succesvolle biofamilie

Na Het Natuurhuis, een biosupermarkt met meer dan 12.000 producten, wordt een tweede vestiging in Antwerpen geopend. José Huybrechts, haar man en drie kinderen zijn de initiatiefnemers. Een gesprek met de moederkloek van deze succesvolle biofamilie.

'Voor hun achttiende verjaardag hebben onze kinderen nooit antibiotica gekregen' José Huybrechts

Lennie Stinissen 'We waren 24 toen we begonnen', vertelt José Huybrechts (54). 'Ons eerste winkeltje was net een bruin café. Fanatieke vegetariërs stonden er met macrobioten te discussiëren over voeding. Dat was heel interessant. Mijn man en ik wisten al op jonge leeftijd dat geïndustrialiseerde voeding een aanslag op je lichaam pleegt. Het geheim van een goede gezondheid zit volgens ons in een uitgebalanceerde natuurvoeding, aangevuld met de juiste kruiden.' Is de mentaliteit ten aanzien van natuurvoeding veranderd? José Huybrechts: 'Enorm. Vroeger werden we dikwijls belachelijk gemaakt. De eerlijkheid van onze producten werd ook voortdurend in vraag gesteld, zelfs door onze klanten. Dat was vermoeiend maar het hield ons wel alert. We zijn ons voortdurend blijven informeren en bijscholen. Vandaag is het tij gekeerd. Vooral in Het Natuurhuis in Antwerpen komen opvallend veel jonge, geïnformeerde mensen die weten wat ze willen.' Kunt u na dertig jaar nog energie opbrengen om biovoeding te verdedigen? 'Ja, ik kan dat niet loslaten. De reguliere voedingssector mag zich wel eens vragen stellen. Ik ben ervan overtuigd dat heel wat wettelijk toegelaten E's en manipulaties op lange termijn nefaste gevolgen zullen hebben. Vroeger probeerde ik iedereen daarvan te overtuigen. Ik heb ondertussen geleerd mij te beperken tot de mensen die zich er vragen bij stellen.' U hebt een missie? 'Toch wel. Je kan in dit soort winkel niet buiten het educatieve aspect. Ik ontvang bijvoorbeeld graag scholen om ze meer te vertellen over gezonde voeding. Ik vind het ook enorm boeiend om mensen met allergieën en intoleranties op weg te helpen naar een ander voedingspatroon. We zitten vol passie en kennis die we willen delen. Maar het belerende vingertje willen we vermijden. Iedereen doet uiteindelijk wat hij of zij wil.' Zal bio altijd een nichemarkt blijven? 'Je mag niet vergeten dat natuurvoeding de hele voedingssector beïnvloed heeft. Waar komen volkoren rijst, sapjes en muesli vandaan, denk je? We zijn een nichemarkt die de gewone voeding altijd een stap voor is. Maar ik geef toe, het marktaandeel is nog erg klein. Om te groeien, moeten we ons assortiment blijven verruimen en nog meer informatie aanbieden.' Is bio te duur voor de meeste mensen? 'Natuurvoeding houdt een mentaliteitsverandering in. Je moet niet alle voedingsmiddelen klakkeloos vervangen door zijn biologische variant. Natuurvoeding draait om versobering. Maar cola, hamburgers en chips laten is niet evident voor sommige mensen, laat staan het accent op groenten en fruit leggen. Een gemiddeld karretje in de supermarkt bevat erg weinig producten met voedingswaarde. Overbodige eetwaren zonder voedingswaarde schrappen, daar draait bio ook om. En dán is bio niet zoveel duurder.' Hoe ver kunt u zo'n ecologisch gedachtegoed doortrekken? 'Ook wij moeten toegevingen doen, op alle vlakken. We verkopen bijvoorbeeld vegetarische voeding in plastieken schaaltes. Er zijn daarvoor geen betaalbare ecologische alternatieven, dus wordt de minst schadelijke verpakking gekozen: polypropyleen in plaats van polyethyleen. Bij de recente uitbreidingen van de winkel hingen we af van externe factoren. We wilden ecologische verf gebruiken, maar dat bleek niet conform de wetgeving inzake hygiëne. Ook houten snijplanken in de bakkerij werden als niet hygiënisch beschouwd. Bij Volksgezondheid zeiden ze: aanpassen of sluiten. We hadden dus geen keuze. Nu is onze bakkerij helemaal in inox.' Hebt u uw drie kinderen bio opgevoed? 'Ja, wij ontzegden onze kinderen vroeger bijna alles. We wilden ze zuiver opvoeden, zonder smaakversterkers, synthetische kleur- en geurstoffen. In het begin wilden we zelfs niet dat ze naar feestjes gingen of frikadellen met krieke bij de moemoe aten. Maar zoiets hou je niet vol. Op de duur ben je zó anders dan de anderen. Dat is voor kinderen niet leuk en het verpestte onze familiebanden. Ik dacht dan: als ik het thuis maar goed doe. En dat bedoel



ik niet alleen op vlak van voeding.' 'Voor hun achttiende verjaardag hebben ze bijvoorbeeld nooit antibiotica gekregen. Een huisarts hadden we niet. Als ze een verkoudheid of de mazelen hadden dan gaf ik ze de juiste kruiden en aangepaste voeding. En zie, het heeft geen averechts effect gehad. Ze zijn wel eens naar een frituur geweest maar vandaag staan ze alle drie met volle overtuiging achter ons project.' Doe de bioweek: nog tot 10juni. www.hetnatuurhuis.be www.bioweek.be

Bron: Het Volk, 5/06/2007

'Reguliere voedingssector zal nefaste gevolgen hebben'

SUCCESSVOLLE ANTWERPSE BIOFAMILIE

Dertig jaar geleden openden José Huybrechts en haar man een natuurvoedingswinkel in Merksem. Nu runnen ze Het Natuurhuis, een biosupermarkt met 12.000 producten. Met de kinderen openden ze een tweede vestiging in Antwerpen.

'We waren 24 toen we begonnen', zegt José Huybrechts. 'Ons eerste winkeltje was net een bruin café. Fanatieke vegetariërs stonden er met macrobioten te discussiëren over voeding. Dat was heel interessant. Mijn man en ik wisten al op jonge leeftijd dat geïndustrialiseerde voeding een aanslag op je lichaam pleegt. Het geheim van een goede gezondheid zit volgens ons in een uitgebalanceerde natuurvoeding, aangevuld met de juiste kruiden.'

Is de mentaliteit ten aanzien van natuurvoeding veranderd?

'Enorm. Vroeger werden we dikwijls belachelijk gemaakt. De eerlijkheid van onze producten werd ook voortdurend in twijfel getrokken, zelfs door onze klanten. Dat was vermoeiend, maar het hield ons wel alert. We zijn ons voortdurend blijven informeren en bijscholen. Vandaag is het tij gekeerd. Vooral in Het Natuurhuis in Antwerpen komen opvallend veel jonge, geïnformeerde mensen die weten wat ze willen.'

Kunt u na dertig jaar nog de energie opbrengen om biovoeding te verdedigen?

'Ja, ik kan dat niet loslaten. De reguliere voedingssector mag zich wel eens vragen stellen. Ik ben ervan overtuigd dat heel wat wettelijk toegelaten E's en manipulaties op lange termijn nefaste gevolgen zullen hebben. Vroeger probeerde ik iedereen daarvan te overtuigen. Ik heb ondertussen geleerd me te beperken tot de mensen die zich er vragen bij hebben.'

U hebt een missie?

'Toch wel. Je kan in dit soort winkel niet buiten het educatieve aspect. Ik ontvang bijvoorbeeld graag scholen om ze meer te vertellen over gezonde voeding. Ik vind het ook enorm boeiend om mensen met allergieën en intoleranties op weg te helpen naar een ander voedingspatroon. We zitten vol passie en kennis die we willen delen. Maar het belerende vingertje willen we vermijden. Iedereen doet uiteindelijk wat-ie wil.'

Zal bio altijd een nichemarkt blijven?

'Je mag niet vergeten dat natuurvoeding de hele voedingssector heeft beïnvloed. Waar komen volkoren rijst, sapjes en muesli vandaan, denk je? We zijn een nichemarkt die de gewone voeding altijd een stap vooruit is. Maar ik geef toe, het marktaandeel is nog erg klein. Om te groeien, moeten we ons assortiment blijven verruimen en nog meer informatie aanbieden.'

Is bio te duur voor de meeste mensen?



'Natuurvoeding houdt een mentaliteitsverandering in. Je moet niet alle voedingsmiddelen klakkeloos vervangen door hun biologische variant. Natuurvoeding draait om versoering. Maar cola, hamburgers en chips laten, is niet vanzelfsprekend voor sommige mensen, laat staan het accent op groenten en fruit leggen. Een gemiddeld karretje in de supermarkt bevat weinig producten met voedingswaarde. Overbodige eetwaren zonder voedingswaarde schrappen, ook daar draait bio om. Dan is het niet zoveel duurder.'

Hoe ver kan je zo'n ecologisch gedachtegoed doortrekken?

'Ook wij moeten toegevingen doen. We verkopen bijvoorbeeld vegetarische voeding in plastieken schaaltes. Er zijn daarvoor geen betaalbare ecologische alternatieven, dus wordt de minst schadelijke verpakking gekozen: polypropyleen in plaats van polyethyleen. Bij de recente uitbreidingen van de winkel hingen we af van externe factoren. We wilden ecologische verf gebruiken, maar dat bleek niet conform de wet over hygiëne. Ook houten snijplanken in de bakkerij werden als niet hygiënisch beschouwd. Bij Volksgezondheid zeiden ze: aanpassen of sluiten. Nu is onze bakkerij helemaal in inox.'

Hebt u uw drie kinderen bio opgevoed?

'Ja, we ontzegden onze kinderen vroeger bijna alles. We wilden ze zuiver opvoeden, zonder smaakversterkers, synthetische kleur- en geurstoffen. In het begin wilden we zelfs niet dat ze naar feestjes gingen, of frikadellen met krieken bij de grootmoeder aten. Maar zoiets hou je niet vol. Op de duur ben je zò anders dan de anderen. Dat is voor kinderen niet leuk en het verpestte onze familiebanden. Ik dacht dan: als ik het thuis maar goed doe.

En dat bedoel ik niet alleen op vlak van voeding. Voor hun achttiende hebben ze bijvoorbeeld nooit antibiotica gekregen. Een huisarts hadden we niet. Hadden ze een verkoudheid of de mazelen? Ik gaf ze de juiste kruiden en aangepaste voeding. En zie, het heeft geen averechts effect gehad. Ze zijn wel eens naar een frituur geweest, maar vandaag staan ze alle drie met volle overtuiging achter ons project.'

Doe de bioweek: tot 10 juni.

www.bioweek.be

www.hetnatuurhuis.be

bron: De Standaard online, 4/06/2007

Hotelschool kiest voor gezonde en onbespoten groenten

Koks Patrick Devos en Philippe Snauwaert waren gisteren te gast in Ter Groene Poorte om een maaltijd te proeven met ingrediënten van de Brugse bioboeren. 'De mensen willen precies weten wat er op hun bord komt', zegt Devos.

Ter ere van de bioweek, die nog loopt tot en met zaterdag, kiest de hotelschool Ter Groene Poorte een hele week lang voor biologisch eten, gezond eten dus dat op een milieuvriendelijke manier geproduceerd is. De leerlingen maakten een biologisch diner met ingrediënten die afkomstig zijn van bioboeren uit het Brugse Ommeland.

De Brugse koks Patrick Devos (van het gelijknamige restaurant in de Zilverstraat) en Philippe Snauwaert (van De Bron in de Katelijnestraat) mochten gisteren komen proeven. 'Ik werk al meer dan vijftien jaar met biologische producten', zegt Devos, die door de drukte in zijn restaurant gisteren uiteindelijk dan toch geen tijd had om de creaties van de leerlingen te proeven. 'Als je met



bioproducten werkt, weet je dat het om kwaliteit gaat. De smaak is veel beter dan bij gewone producten, en steeds meer mensen zijn ook met biovoeding bezig. Ze willen weten wat ze eten.

Als mensen zouden weten waarmee de gewone prei in de winkel allemaal bespoten wordt, zouden ze veel sneller overstappen naar biovoeding.' In Brugge hebben veertien boeren zich verenigd in Bio Brugs Ommeland. 'Er is een brede interesse voor onze producten. Zelfs Geert Van Necke van de Karmeliet kookt met Bio Brugs Ommelandgroenten', zegt Diederik Steyaert van Bio Brugs Ommeland. Kok Patrick Devos gaat al jaren de groenten voor zijn restaurant halen bij boer Rolle De Bruyn in boerderij Den Hogen Akker in Oedelem.

'Vaak experimenteren we samen met nieuwe of onbekende groenten zoals warmoes of crosne', zegt Devos. 'De biovoeding beleeft momenteel echt een enorme dynamiek. Nu moeten de bioboeren nog beter samenwerken, onder meer op het vlak van distributie. En ik hoop dat er in de toekomst ook een gids uitgebracht wordt met de 'biowaarde' van elk restaurant.

Nu krijgt een kok die de moeite doet om met biogroenten te werken daar niet de minste steun voor.'

Bron: De Standaard, 5/06/2007

Twee recepten van een biochef

In het boek 'Seizoenen op smaak' combineert chef Geert Groffen van restaurant Veeakker in Mechelen bio met een eigentijdse en wereldse aanpak. Geert maakte van zijn hobby zijn beroep. Hij is de chef-potager van VELT (Vereniging voor Ecologische Leef- en Teeltwijze) en hij werkt enkel met biologisch en ecologisch verantwoorde producten. Groenten komen vaak uit de eigen tuin, vlees en vis zijn steeds van biologische kweek of uit de vrije natuur. De seizoenen bepalen wat op de kaart komt, en de receptuur laat de smaak van de ingrediënten volop tot zijn recht komen. Geert koos voor ons de volgende twee recepten uit zijn boek.

Torentje van kruidenaardappelpuree met gebakken zalm

Ingrediënten (4 personen)

- 1 kg aardappelen , wassen, schillen en gaar koken
- 1 bosje bieslook, peterselie en een beetje dragon
- 1 ui, gesnipperd
- 100 g boter
- 2 eidooiers
- jonge slablaadjes
- handvol kerstomaatjes
- 800 g zalm, wilde of biologische gekweekte
- boter of olie om de vis te bakken.
- peper en zout

Bereiding

Stoof de ui zonder te kleuren aan in wat boter. Snipper de bieslook en de andere kruiden en voeg deze op het einde toe. Pureer de aardappelen, voeg een klontje boter, de eidooiers en de ui toe. Meng alles en kruid eventueel met peper en zout. Hou het geheel warm.

Verwarm een pan en smelt de rest van de boter. Schroeï de vis eerst langs beide kanten dicht en laat hem dan enkele minuten onder deksel garen.

Serveer de puree als een torentje, leg er de vis op en dresseer met sla.

Worteltjes met honing en venkelzaad



Ingrediënten (4 personen)

- 800 g wortelen
- 1 ui, fijngesnipperd
- boter
- venkelzaad
- peper en zout
- 1 kl honing (facultatief)

Bereiding:

Stoof de ui op een laag vuurtje in wat boter gaar. Voeg de wortelen toe en laat garen. Doe er op het einde wat venkelzaad en eventueel wat honing, peper en zout bij. Lekker bij varkensvlees.

Info: restaurant Veeakker, Liersesteenweg 179, 2800 Mechelen,
tel. 015/28 70 67 en www.veeakker.be

Bron: Het Laatste Nieuws, 2/06/2007

Waarom, waar en met wie eet Claudine Lemey (51), biokokkin?

'Ik geloof in bio. Het is eerlijke voeding voor een eerlijke prijs. De producten zijn lekkerder en ze zijn op kleine schaal geteeld. Het aanbod aan smaken is ook veel groter op een biologische voedingsbeurs dan op haar klassieke tegenhanger. Kazen, oliën, groenten, fruit... Je kijkt je ogen uit bij zoveel diversiteit. Ik kook al meer dan vijftien jaar met biologische ingrediënten. Ik drink er zelfs biowijn of -bier bij.'

In welke restaurants herkent u die visie bij de kok?

Heel wat biorestaurants zijn aan vernieuwing toe. Hun dagschotels zijn goed, maar een beetje passé. Zeker de presentatie kan beter. Gelukkig zijn er alternatieven. Marleen Souilliaert volgde ooit kooklessen bij mij en heeft nu haar eigen restaurant, Limited.co. Ik heb veel respect voor de inspanningen die ze dagelijks levert om verse en gezonde maaltijden klaar te maken voor een vriendelijke prijs. Het eethuis is sfeervol ingericht volgens de principes van feng shui (oosterse kunst van het juist plaatsen van objecten om tot een harmonieuze omgeving te komen, red.). Houttinten voeren de boventoon en gaan mooi samen met een moderne zentoets. Marleen is iemand die haar klanten altijd vriendelijk bedient, iets wat steeds zeldzamer wordt in de horeca. Je moet ook eens langsgaan bij Marie in Oud-Heverlee, waar ze onder de naam Safran een restaurant en gastenkamers openhoudt. Zo'n gedreven vrouw! Ik heb kooklessen gevolgd bij haar en zij bij mij. Op Maries kaart vind je vegetarische gerechten en visschotels, waarin heel wat bio-ingrediënten zijn verwerkt. Ook het kader, een oude villa met veel groen, loont de moeite. Een heel andere plek die het vermelden waard is: Panda in Gent. Daar kookt de chef vegetarisch en biologisch. Ook het vernieuwde interieur is bijzonder smaakvol. En als ik in Antwerpen ben, kan ik voor een snelle hap terecht in Lombardia, waar Alain lekkere biobroodjes en dagschotels serveert.

Bent u ook nieuwsgierig naar andere stijlen?

Ja, ik ben fanatiek in mijn keuken, maar iemand anders mag in de zijne volledig zijn zin doen. Alleen al in het Gentse zijn we verwend met goede restaurants. In de oude stadskern baat een jong koppel het gezellige en sober ingerichte La Cena uit. Hun smaken voeren je zo naar het warme zuiden. 's Zomers nestel ik me graag in de mooie tuin van Domestica. Ook het interieur van dit oude herenhuis is af. De jonge kok, Vincent De Leenheer, heeft samen met mijn zoon hotelschool gevolgd. Hij doet echt zijn best, en met succes. Een verfijnde, klassieke keuken met nieuwe toetsen. Heerlijk!



In welk eethuis reserveert u een tafel als u iets te vieren hebt?

Mijn oudste zoon is onlangs getrouwd met een Amerikaanse en dat hebben we gevierd in Oud Sluis. Het werd een avond om u tegen te zeggen. Het restaurant oogt klassiek, met zijn ronde tafels en witte tafellakens, maar op het bord is Sergio Herman de koning van de vernieuwing. Van het eerste tot het laatste gerecht was het een feest, zowel voor de ogen als voor de smaakpapillen. Nog zo'n culinaire topervaring was mijn bezoek aan Georges Blanc in Vonnas. Ik droomde er al een tijdje van om bij de meester van de klassieke keuken te dineren en heb deze zomer een arrangement geboekt. Ik ben traiteur van opleiding en ben opgegroeid in een grootkeuken. Mijn hart klopt nog altijd voor de Franse keuken. Blancs degustatiemenu voldeed aan alle verwachtingen.

Welke collega's inspireren u?

Zoals gezegd heb ik een heel goede band met Marleen van Limited.co en met Marie van Safraan, maar ik verwacht ook veel inspiratie van het etentje binnenkort bij Alice Waters in Los Angeles. Zij is een van de pioniers van de slowfoodbeweging, waar ik al jaren door gebeten ben. Ik gebruik graag ambachtelijke producten die met respect voor dier en omgeving geteeld zijn. Slowfood is de tegenhanger van fastfood; je neemt de tijd om de ingrediënten te kweken en klaar te maken. Waters' restaurant, Chez Panisse in Berkeley, is de bakermat van die kookfilosofie. Het werd onlangs nog gehuldigd op de slowfoodbeurs in Turijn. Een droom om daar te gaan eten.

Van 2 tot 10 juni probeert de bioweek u te verleiden. Claudine Lemey is een van de chefs die hun hart voor bio tonen. Lemey werkt voor het natuurvoedingsmerk Lima en heeft haar eigen kookatelier, waar ze de deelnemers inwijdt in de geheimen van biologisch koken en slowfood. www.claudine-lemey.be, www.bioweek.be

DE FAVORIETE ADRESSEN:

Limited.co, Hoogstraat 58-60, 9000 Gent, tel.: 09-225.14.95
Safraan, Waversebaan 99, 3050 Oud-Heverlee, tel.: 016-40.69.93
Panda, Oudburg 38, 9000 Gent, tel.: 09-225.07.86
Lombardia, Lombardenvest 78, 2000 Antwerpen, tel.: 03-233.68.19
La Cena, Lange Steenstraat 10, 9000 Gent, tel.: 09-233.72.24
Domestica, Onderbergen 27, 9000 Gent, tel.: 09-223.53.00
Oud Sluis, Beestenmarkt 2, 4524 Sluis, Nederland, tel.: +31-117.46.12.69
Georges Blanc, 01540 Vonnas, Frankrijk, tel.: +33-474.50.90.90
Chez Panisse, 1517 Shattuck Avenue, Berkeley, CA 94709-1516, Verenigde Staten, tel.: +1-510.548.55.25

bron: De Standaard, 26/05/2007

Prijs van biovoeding daalt

Er wordt steeds meer biovoeding ingevoerd omdat de vraag stijgt maar het Belgische aanbod niet. Van 2 tot 10 juni is het weer Vlaamse Bioweek. Er worden meer dan 200 lokale activiteiten georganiseerd die de biologische landbouw in de kijker zetten. De vzw BioForum Vlaanderen, de koepelorganisatie van de Vlaamse biologische landbouw- en voedingssector, wil consumenten met de Bioweek verleiden om biovoeding te proeven. Sinds ook supermarkten biovoeding aanbieden, is de verkoop van biologische producten toegenomen. De verkoop van Delhaize is met 16 procent gestegen, die van Colruyt met 15 procent, de kleinhandel met 10 procent. Nochtans neemt het aanbod niet toe. Vlaanderen telt 231 landbouwbedrijven die biologische producten telen: groenten, fruit, melkerijen, biologisch vlees en kaasmakerijen. Wallonië telt er 481. In totaal bestaan er ook zo'n 600 verwerkende bedrijven. Die aantallen blijven al enkele jaren constant. Het gevolg is dat er steeds



meer wordt ingevoerd. Daardoor dalen te prijzen, zegt BioForum. Om de binnenlandse productie te steunen, besliste de Vlaamse overheid dat ze zal tussenkomen in de controlekosten van de biolandbouwers. (ig)

www.bioweek.be

bron: De Standaard, 2/06/2007

Vlaamse biolandbouw structureel erg beperkt

Voorstanders van biolandbouw maken zich zorgen over het gegeven dat minder dan 1% van de Vlaamse agrarische oppervlakte volgens biologische voorschriften wordt geëxploiteerd.

Ook land- en tuinbouwers willen hun kansen wagen maar stoten op problemen, vnl. van structurele aard.

Alleen kleinschalige bedrijven kunnen na 2 sabbatjaren overschakelen. Bedrijven met grotere oppervlakten en met teelten zoals granen, vlas, suikerbieten, cichorei en diepvriesgroenten stellen vast dat de industrie in veel gevallen geen enkele belangstelling toont voor de afname van hun biologisch geteelde gewassen. Bio-suiker, bio-diepvriesgroenten, bio-friet, bio-inuline..etc blijven in Vlaanderen dode letters; andere EU-landen spannen de kroon.

Een twee handicap is en blijft de hoge kostprijs van de verschillende productiemiddelen, zoals grond en (handen)arbeid. Bij de EU-nieuwkomers valt de productie van bioproducten nauwelijks duurder uit dan van gangbare gewassen. Goedkope arbeid en vooral goedkope gronden liggen aan de basis van het kostprijsverschil t.o.v. Vlaanderen. In Vlaanderen wordt tot 35.000 betaald bij aankoop van een hectare landbouwgrond; in Wallonië de helft en bij de EU-nieuwkomers minder dan gemiddeld 10% van deze prijs. Dit verklaart voor een deel het grotere succes van bio-productie in Wallonië ten aanzien van Vlaanderen.

Biogewassen halen wat lagere ha-opbrengsten en daarom staat de kostprijs van de grond waarop wordt geteeld cruciaal in de globale kostprijsoefening.

Bron: Agripress, 4/06/2007

Gezocht: 15 gezinnen met zin voor mens- en milieuvriendelijke voeding

Zes organisaties (Netwerk Bewust Verbruiken, Ecolife, Velt, Vredeseilanden, Gezinsbond, KU Leuven) slaan in 2007-2008 de handen in elkaar om te onderzoeken welke kansen en drempels consumenten ervaren rond mens- en milieuvriendelijke voeding. Hierbij komen onder meer volgende vragen aan bod: zijn duurzame voedingsproducten te duur of moeilijk te vinden? Is koken volgens de seizoenen niet haalbaar met een krap tijdsbudget? Waarom schakelen niet meer mensen over op een duurzaam voedingspatroon?

Een deel van het antwoord op deze vragen willen we zoeken door een actieonderzoek bij 15 gezinnen verspreid over 3 regio's in Vlaanderen. Geïnteresseerd? Lees hier meer.

<http://www.velt.be/oproep_voeding>

Bron: Veltbericht 39, 4/06/2007

Bioboerderij wordt vijftien

Bioboerderij De Loods bestaat vijftien jaar. De open dag van zondag 3juni staat volledig in het teken van dit lustrum. De feesten passen overigens in de bioweek van Bioforum. 'We richten onze blik naar



een toekomst waar plaats is voor het milieu, bio, en gezondheid', aldus Algemeen Coördinator Sociale Werkplaats De Loods Jan Ghijselen. De Loods gelooft in de voordelen van bio. 'We zoeken naar harmonie. Elke vorm van chemische bestrijding wordt vermeden.' De Loods krijgt 25.000euro van de Nationale Loterij voor de marketing van hun producten. Vijftien jaar bioboerderij staat ook voor evenveel jaren sociale tewerkstelling. De Loods stelt enkel laaggeschoolden te werk die minimum vijf jaar werkzoekend zijn. Momenteel zijn er dat zeventien. Daarnaast zijn er vier arbeidszorgmedewerkers en vier OCMW-medewerkers. De coördinator van de boerderij is Patrick De Swaef. (jla) Boerderij de Loods, Ouden Dendermondsesteenweg37, 053-77.65.72.

Bron: Het Nieuwsblad, 2/06/2007

Fair Trade op de catwalk

We dragen allemaal kleren. En we kopen geregeld kleren. Maar waar letten we op als we kleren kopen? Kwaliteit, prijs, of het goed zit, kleur, wasvoorschriften... maar zelden WAAR het gemaakt is. En nog veel minder in welke omstandigheden kleding gemaakt werd.

Maar, Fair Trade is in! Eind maart nog opende de winkel Fair haar deuren, een kledingwinkel in Wilrijk die enkel eerlijke kledij verkoopt.

De Fair Trade Trekkersgroep in Turnhout wil hier graag de aandacht op vestigen, en zet zaterdag 9 juni, tussen 14.00 uur en 16.00 uur, enkele modellen op de catwalk, met niks anders om het lijf dan biologische én Eerlijke Kledij.

Elk half uur zal ook het speciaal gecomponeerde Schone Klerenlied, op de klanken van "In the Navy", door de winkelstraat van Turnhout galmen. Voorbijgangers kunnen bovendien kennismaken met een eerlijke sapje van de Wereldwinkel. Je vindt ons aan het Dexia-kantoor in de Gasthuisstraat!

Deze actie gebeurt in samenwerking met Fair, HaVeP, Van Herck - Geel en Wereldsolidariteit
Contactpersoon: Leen Van den Putte, wereldconsulente Turnhout

Bron: Leen Van den Putte, 7/07/2007

Minder uitstoot broeikasgas als koeien in de wei staan

Koeien in de weide laten grazen, levert in de meeste gevallen een lagere uitstoot van broeikasgassen op dan de dieren het hele jaar op stal houden. Dat meldt het Vlaams Informatiecentrum over Land- en Tuinbouw (Vilt) zaterdag op basis van een Nederlands onderzoek.

Een weide die niet begraaasd wordt, geeft een veel grotere grasopbrengst. Bovendien kan mest die in de stal geproduceerd is, efficiënter gespreid worden. Dat zorgt voor minder nitraatuitspoeling naar het grondwater. Daarom wordt vaak gedacht dat het opstallen van koeien milieuvriendelijker is dan beweiding, maar dat gaat niet op voor broeikasgassen, zo blijkt uit berekeningen van CLM.

Wanneer koeien mogen grazen is de uitstoot van lachgas vanuit het land en methaan uit de dieren wel hoger, maar daar staat tegenover dat, als de koeien permanent op stal staan, de boer het gras met tractor en werktuigen uit de weide moet halen om de dieren te voederen. Ook krijgen de melkkoeien in dat geval meer krachtvoeder. Dat kost energie en zorgt voor extra uitstoot van CO2. Ook komt er in dat geval meer methaan uit de mestopslag.

Netto zorgen koeien op stal voor meer broeikasgasemissies dan koeien in de wei. Alleen op veengrond bij bepaalde waterstanden is dit niet het geval, besluit CLM. Uit een eerdere enquête van de organisatie bleek dat de meeste Nederlandse melkveehouders in de toekomst van plan zijn om



hun koeien in de stal te houden.

In Nederland zou zeventien procent van de koeien het hele jaar door op stal blijven, in België kiest maar vier procent van de melkveehouders voor permanente opstalling.

Bron: Belga, 2/06/2007 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, plantgoed voor moes -en siertuin, kruiden, zaden en hulpmiddelen voor de ecologische tuin. Eveneens 2-wekelijks stand met natuurosmetiea Natuuria en Ollekebolleke met een stand van droge voeding, wijnen, dieetproducten en kinderkleding. Nieuwe kaasstand "het Wanthof" met overheerlijke jonge en oude "grottenkaas" gerijpt in de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder, verder lekkere platte kaas en yoghurt.
- 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: Morsel, marktplein
- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking nr 1, achter de kerk, Richard Orlentstraat.

BIOWEEK

nog 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

BEDRIJFSRONDEIDINGEN TIJDENS DE BIOWEEK

Zaterdag 9 juni 2007

Intro: In samenwerking met Belbior en de betrokken bedrijfsleiders voorziet het Interprovinciaal Proefcentrum voor de Biologische Teelt in de bioweek op enkele bedrijven ook een 'professioneel' moment.

Tijd: 13:30-19:00

Plaats: Krist Hamerlinck, Kruishoutem - Assenede.

Info: Lieven Delanote, PCBT, 051 / 273250 of lieven.delanote@west-vlaanderen.be

BEDRIJFSRONDEIDINGEN TIJDENS DE BIOWEEK

Zaterdag 9 juni 2007



Intro: In samenwerking met Belbior en de betrokken bedrijfsleiders voorziet het Interprovinciaal Proefcentrum voor de Biologische Teelt in de bioweek op enkele bedrijven ook een 'professioneel' moment.

Tijd: 16:00-18:00

Plaats: Paul en Bert Janssens, Rode 26a te Glabbeek

Info: Lieven Delanote, PCBT, 051 / 273250 of lieven.delanote@west-vlaanderen.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 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.wijngaardhof-biogroenten.be

Info: www.wijngaardhof-biogroenten.be

BEDRIJFSRONDELEIDINGEN TIJDENS DE BIOWEEK

Zondag 10 juni 2007

Intro: In samenwerking met Belbior en de betrokken bedrijfsleiders voorziet het Interprovinciaal Proefcentrum voor de Biologische Teelt in de bioweek op enkele bedrijven ook een 'professioneel' moment.

Tijd: 14:30-17:00

Plaats: Rozenhove, Marcel en Denny de Jong, Hulsbeekstraat 118, Geetbets

Info: Meer info : Lieven Delanote, PCBT, 051 / 273250 of lieven.delanote@west-vlaanderen.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

BIOLOGISCH DINNER LECTURE: SCHOONHEID VIA VOEDING

Dinsdag 12 juni 2007

Wat: Biologisch diner en lezing: Wat maakt dat iemand er zo goed uitziet, dat zijn/haar verpakking er niet meer toe doet? En hoe doe je dat in een maatschappij die wel èrg op de buitenkant gericht is. Welk voedsel (materieel en immaterieel) kunnen we daarvoor eten? Wat kunnen we uit onze keukenkast gebruiken om er natuurlijke, middeltjes mee te maken, die beter werken dan de dure (milieuverontreinigende) potjes uit de winkel?

Tijd: van 19.00u tot 23.00u. (After-party tot in de vroege uurtjes).

Prijs: 52 euro voor maaltijd, recepten en lezing

Plaats: Faïtes-Simple, Quellinstraat 30, Antwerpen (dichtbij Centraal station).

Meer info en reservatie: Viviane Van Dyck, 0485/05 05 77, viviane_vandyck@hotmail.com

BBP TRAINING WORKSHOP

Donderdag 14 juni 2007

Intro: Biological Waste Management & General BBP Meeting.

Tijd: 13:15-17:00

Plaats: INDAVER, Poldervlietweg 5, Haven 550, Antwerpen

Prijs: Participation is free but only for BBP-members, and registration is mandatory

Info: Confirm your participation by e-mail to Tanya.Moens@Bayercropscience.com.

BIOMARKT SCHELLE

Zondag 17 juni 2007

Tijd: 13:00-18:00

Plaats: Kerkplein, Schelle

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

KOOKWORKSHOP EETBAAR MAROKKO

Zondag 17 juni 2007

Intro: We bereiden met veel geduld een heerlijke tajine vol verrassingen en bijgerechten zoals je ze alleen in Marokko kan eten. meer...

Tijd: 16:00-22:00

Plaats: restaurant De Veeakker, Liersesteenweg 179, Mechelen

Prijs: 25 euro, incl maaltijd, excl drank

Info: Geert Groffen, 015 / 28 70 67 (do-vr) - 0498 / 10 45 78 - 016 / 29 98 39 (ma-woe), veeakker.restaurant@gmail.com of www.veeakker.be

KANSEN IN EUROPA

Maandag 25 juni 2007

Intro: Op 25 juni wordt er een dag georganiseerd met als thema 'Kansen in Europa' bij het Nationaal Luchtvaart - Themapark Aviodrome Pelikaanweg 50, 8218 PG, Lelystad. Deze dag is toegankelijk



de Biotheek Netknipsels #203

voor alle biologische primaire producenten maar ook voor ondernemers die verderop in de biologische keten actief zijn.

Tijd: 09:00-10:00

Plaats: Themapark Aviodrome Pelikaanweg 50, 8218 PG, Lelystad

Info: Bartold van der Waal, PPO van Wageningen UR, bartold.vanderwaal@wur.nl

Bron: de biotheek



INTERNATIONAAL

EU - Groen licht voor gangbaar met biologisch tintje

De Europese Commissie accepteert vrijwel zeker de komst van gangbare producten die zijn verrijkt met biologische ingrediënten. Dit kan een verdere afzetstimulus geven aan de biologische landbouw.

Landbouwminister Gerda Verburg meldt dat de Commissieakkoord is met de komst van dergelijke verrijkte producten. Deze mogen geen biologische producten heten, maar de lijst met biologische ingrediënten mag wel nadrukkelijk op het etiket worden vermeld.

De landbouwministers moeten volgende week nog instemmen met het voorstel.

bron: Agripress, 5/06/2007

EU - No to GMOs in organic production

CPE and COAG ask the European Agriculture Council not to permit any contamination of organic products by GMOs over the detection level¹ and to allow the Member States to decide a compulsory compensation for any contaminated organic product.

On June 11, the Council must come to a conclusion about a new draft regulation of organic production and of labelling of organic products, which would impose a tolerance of GMO contamination until the general labelling threshold of 0,9%. Such a decision would indeed legalize the right to contaminate the organic products with impunity.

It would keep organic producers from requiring the necessary measures to protect their activity and to respond to the request of consumers, not to have any trace of GMO in their organic food. It would prevent them from any requesting for compensation in case of contamination below this threshold. As we know from all the countries which allowed the transgenic production, to accept today a threshold of 0,9% for the contamination of organic products means to accept tomorrow the generalization of contaminations well beyond, as well as the disappearance of organic agriculture and GM free agriculture.

European consumers do not want GMO in their plates, European farmers do not want any in their fields. GM farmers should not be allowed, just for profit, to carry on such a business, because they are unable to do it without causing irreversible damage for their colleagues and tomorrow for the whole European agriculture and food.

Contacts: Gérard Choplin, CPE office: +32 22173112, Susana Goana, COAG office in Bxl: +32 22800484

Bron: CPE, European Farmers Cooperation, 6/06/2007

NL - Bijzondere biologische culinaire evenementen volgeboekt

Smaak is het toverwoord, het begin en het einde, de alpha en de omega van eten. Of je iemand nu een eenvoudig stamppotje voorzet of een meer exquise casserole de dindon et de pâtes, het moet gewoon lekker zijn.

Te lang heeft het misverstand geheerst dat biologisch verantwoord eten daar niets mee te maken had. Brood waar je het hoofd van je tafelgenoten mee kon inslaan, wijn die zuur was: het gaf allemaal niks, het hoorde erbij, er moesten offers gebracht worden, want het was immers biologisch en dus

¹ The detection level is now about 0,01%



goed.

Hoe het ook heel anders kan, bewijst restaurant De Aandacht, een initiatief van Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw voor de promotie van biologische voeding (Ministerie van Landbouw). Twee chique punttenten en een grote keukentent worden op 9 juni opgeslagen op het Museumplein in Amsterdam. De topkoks Cas Spijkers, Ben van Beurten, Caspar Bürgi en Eric van Veluwen hebben speciaal voor deze gelegenheid een culinair arrangement samengesteld met uitsluitend de beste biologische producten om hun gasten te laten ervaren dat deze producten het ultieme basismateriaal zijn voor lekker eten.

Honderd gasten worden onthaald op een 100% biologisch menu. Vooraf een fraaie amuse van vitello tonnato, een keuze uit verrukkelijke antipasta en een smaakvolle rondelle van Kempenhooien met portobella paddestoelen gevolgd door het hoofdgerecht dat bestaat uit rundersucade met een fritata van asperges en aardappels in een jus van rode wijn met sjalotjes. Diverse soorten boerenkaas en een hangop van boerenyoghurt sluiten het menu af. Voor de vegetariërs is er een eigen menu met als hoofdgerecht een tarte tatin van aubergine met geroosterde tomaat, jonge geitenkaas en kappertjes. Het is dan wel biologisch, maar lekker!

Restaurant de Aandacht ging op 19 mei j.l. op het Starteiland in Sneek in première en reisde daarna door naar Kasteel Croy in Brabant. Na het Museumplein, strijkt De Aandacht nog neer tussen de koeien op een weiland bij de biologische boerderij Klein Oldenaller in Putten op 23 juni (tijdens de open biologische landbouwdagen), op 30 juni op het strand bij Noordwijk en op 7 juli in Park Lepelenburg in Utrecht. Alle locaties zijn volgeboekt.

bron: Agripress, 4/06/2007

NL - Ruim 50 % boeren en tuinders neemt deel aan biologische bedrijfsnetwerken van Bioconnect

Een ongekend groot aantal biologische boeren en tuinders neemt deel aan de nieuw opgezette bedrijfsnetwerken van het kennisnetwerk Bioconnect. Meer dan 50% van alle biologische boeren en tuinders is er actief bij betrokken, zo blijkt uit een rondgang langs de verschillende netwerken. In kleine sectoren neemt zelfs 100% deel aan de bedrijfsnetwerken. "De biologische boeren en tuinders laten zien dat ze nog veel behoefte hebben aan kennis en bereid zijn om deel te nemen, mits ze er op voorhand al serieus bij betrokken worden", reageert Jac Meijs, secretaris van het kennisnetwerk Bioconnect, op de onverwacht hoge deelname.

Ondernemers en ketens staan voorop in het kennisnetwerk Bioconnect, het kennisnetwerk voor biologische landbouw en voeding. Dit was ook de reden dat Bioconnect, de bedrijfsnetwerken vraaggestuurd heeft opgezet. In de bedrijfsnetwerken verdiepen boeren en tuinders zich in de onderwerpen die zij zelf belangrijk vinden en ze leren vooral ook van elkaar op de werkvloer. De adviseurs leveren hiervoor de ondersteuning. De netwerken doen niet zelf onderzoek maar toetsen wel de resultaten van de onderzoeksprojecten of komen met een reactie voor verbetering of zelfs met nieuwe onderwerpen. Deze nieuwe onderwerpen komen op de agenda in de Productwerkgroepen, waar vanuit het ketenbelang nieuwe innovatieve onderzoeksprojecten worden ingezet.

Bijzonder is dat de ondernemers zelf opdrachtgever zijn, zowel voor de bedrijfsnetwerken alsook voor onderzoek. Niet onderzoekers, adviseurs of LNV, maar zij zelf hebben de opdracht voor de begeleiding gegeven en spreken op voorhand de ambitie uit. Ook beslissen zij welke onderwerpen behandeld worden. Sinds eind 2006 zijn binnen Bioconnect negen sectorale bedrijfsnetwerken opgezet en één thematische. (Zie voor een kort overzicht per netwerk 'deelname per bedrijfsnetwerk' op www.bioconnect.nl) De komende maanden wordt gevolgd hoe de ervaringen zijn.



De bedrijfsnetwerken zijn een onderdeel van Bioconnect. Dit is opgezet om projecten in onderzoek, onderwijs en advies aan te laten sturen door de ondernemers die samenwerken en denken vanuit het ketenbelang en markt. Uniek hierin is dat het ministerie van LNV de projecten wel financiert, maar dat de sector zelf besluit waar het geld naar toe gaat, zelf de onderwerpen aandraagt en tijdens de uitvoering meedraait en bijstuurt. Ook bijzonder is dat niet alleen boeren en tuinders de kennis mee ontwikkelen, maar ook de rest van de keten.

bron: Biologica, 4/06/2007

NL - Kids for Animals promoten Open Dagen bij biologische varkenshouders

De Dierenbescherming <<http://www.dierenbescherming.nl>> en het biologische merk Bio+ <<http://www.bio-plus.nl>> gaan samenwerken voor promotie van biologisch vlees. "Wie vlees wil eten, maakt met biologisch de beste keuze", aldus de Dierenbescherming. De jeugdleden van de Dierenbescherming, Kids for Animals, zijn in april al op excursie geweest naar een biologische varkenshouder. De kinderen en de begeleidende ouders waren razend enthousiast. De opnames van deze dag zullen gebruikt worden om de Open Dagen van Biologica bij biologische boeren op 23/24 juni te promoten.

bron: Biologica, 30/05/2007

NL - Biologica stapt in het bootje met Proeftuin Amsterdam

Gemeente Amsterdam is enige tijd terug gestart met project Proeftuin Amsterdam. Het doel van dit project is om in de regio Amsterdam de voeding en daarmee samenhangende leefgewoonten te verbeteren, door meer aandacht voor regionale productie. Kinderen en jongeren zijn een belangrijke doelgroep. Het programma is er tevens op gericht om de groene zone rondom de steden te bewaren. Biologische landbouw en voeding krijgen speciale aandacht in het programma. Op 5 juni presenteert wethouder Marijke Vos op de BioBoot het programma aan beoogde partners. Biologica zal deze dag ook aan boord gaan in de persoon van voorzitter Arie van den Berg en directeur Bert van Ruitenbeek. Voor meer informatie over de BioBoot, zie hieronder! Holland Festival gaat biologisch met o.a. BioBoot

Het 60-jarige Holland Festival gaat dit jaar culinair als Holland Food Festival <<http://www.hollandfoodfestival.nl>>. In de hele maand juni worden allerlei culinaire activiteiten georganiseerd. Een van de opvallende attracties is de BioBoot die met een biologisch zevengangenmenu door de Amsterdamse wateren vaart. > Lees verder <http://www.biologica.nl/detail_press.phtml?act_id=457>

bron: Biologica, 30/05/2007

NL - Promotie van biologisch erkend als goed doel

Biologica verwerft CBF-Keur

Het keurmerk voor goede doelen van het Centraal Bureau Fondsenwerving is toegekend aan Biologica. Daarmee behoort Biologica tot de organisaties die op een transparante en verantwoorde manier fondsen werven en besteden aan hun doelstellingen. Biologica staat als ketenorganisatie voor het belang van biologische landbouw en voeding.

De organisatie komt voor het eerst met het CBF-Keur naar buiten in het voorjaarsnummer van het magazine Smaakmakend, dat vanaf deze week in de natuurvoedingswinkels ligt.

Biologica wil de anonimiteit in de voedselketen doorbreken en werkt aan een duurzame, dier- en mensvriendelijke landbouw- en voedselproductie. Dit alles in nauwe samenwerking met partnerorganisaties die elk op hun gebied essentiële inbreng verzorgen. Honderdduizenden mensen hebben kennis gemaakt met 'biologisch' via de Biologica-acties 'Adopteer een Kip' en 'Adopteer een Appelboom', het magazine Smaakmakend en de landelijke



Open Dagen bij de biologische boer en tuinder. Op 23 en 24 juni 2007 vinden de Open Dagen voor de tiende keer plaats. Eind september zal voor het eerst een landelijke 'Week van de Smaak' worden gehouden samen met andere organisaties; Biologica coördineert dit nieuwe initiatief. Meer informatie over de activiteiten van Biologica vindt u op www.biologica.nl.

bron: Biofood online, 4/06/2007

NL - Pilot SuperCoop Biologisch in Wageningen

CoopCodis supermarktketen, waar Supercoop onderdeel van is, start in een voormalig Edah filiaal in Wageningen met een pilot 'biologisch'. Bij binnenkomst stuit de consument direct op schappen met uitsluitend biologische producten. Deze biologische 'shop-in-shop' heeft een oppervlakte van circa 50 m2 en het assortiment telt ruim 1200 verschillende producten. SuperCoop voert geen biologisch huismerk maar vooral A-merken uit de natuurvoedingsbranche.

Commercieel directeur Erik Dunk van CoopCodis: "Het uitgebreide assortiment kwam niet zonder slag of stoot tot stand. Vooral omdat een aantal grote leveranciers in biologisch de boot afhouden waar het gaat om levering aan de supermarkt. Ook de kleinere leveranciers zijn huiverig uit angst voor omzetsderving in het natuurvoedingskanaal."

SuperCoop wil met dit initiatief inspelen op de groeiende vraag naar biologische producten. Dunk: "Het groene imago van Wageningen speelde een belangrijke rol bij de bepaling van de locatie voor de proef. Als het hier niet lukt dan lukt het nergens." De pilot wordt na drie maanden geëvalueerd en afhankelijk van het succes uitgebreid naar andere steden.

Supercoop Biologisch is een vervolg op het vorig jaar gestaakte concept Coop Bewust Beter. Onder dat motto zijn sinds eind 2005 drie 'gezondheidssupermarkten' geopend, met meer ruimte voor biologisch. CoopCodis besloot de pilot eind 2006 te stoppen omdat de formule onvoldoende perspectief bood voor een landelijke uitrol.

Ekoland

Bron: Agriholland, 7/06/2007

NL - EkoPlaza Investeren met een breed rendement

Op 21 april 2005 heeft EkoPlaza het eerste filiaal geopend aan de Oosterweezenstraat 19 te Alkmaar. Met deze opening is een nieuwe stap gezet binnen de levensmiddelenhandel. Want deze EkoPlaza supermarkt met een oppervlakte van 1000 vierkante meter ziet er uit als een normale supermarkt maar dan wel barstensvol met de beste natuurlijke levensmiddelen die er verkrijgbaar zijn. Het assortiment bestaat uit ongeveer 9000 artikelen waarvan meer dan 80% afkomstig is van producten die biologisch geteeld zijn. Het assortiment wordt aangevuld met dieet en reformartikelen. Daarnaast worden er non food producten verkocht met een duidelijke meerwaarde zoals spaarlampen en biologische kleding.

EkoPlaza heeft als doelstelling om productie te stimuleren die alle aandacht heeft voor gezondheid in de breedste zin. EkoPlaza doet dit door de producten op een laagdrempelige manier aan te bieden en daardoor deze prachtige producten bereikbaar te maken voor iedereen. In de eerste plaats is dat een fysieke bereikbaarheid door veel verkooppunten. Daarnaast wil EkoPlaza de producten aanbieden met de meest eerlijke prijs door een uitstekende organisatie van producent naar gebruiker. EkoPlaza geeft hier al vorm aan door de Kaart van de Aarde waar bij boodschappen vanaf 25 euro een vaste korting gegeven wordt van 5% over het gehele assortiment. Na Alkmaar is in april 2006 de Natuurwinkel Bussum omgebouwd tot EkoPlaza. Deze winkel heeft een oppervlakte van 450



vierkante meter. In augustus 2006 is een kleinere variant van 180 vierkante meter geopend in Veenendaal. In januari 2006 is EkoPlaza in Enschede gestart met een shop in shop formule in de supermarkt die nu door PLUS beheerd wordt. Anno mei 2007 zijn dit inmiddels 14 shops. Het idee achter dit deel van de formule is om de consumenten bekend te maken met natuurvoeding binnen de supermarkten. Een shop is een speciale afdeling in de supermarkt die een goede weerspiegeling is van het verkrijgbare assortiment in EkoPlaza.

Om de shops te kunnen bevoorraden heeft EkoPlaza een distributiecentrum geopend in Barneveld waar meer dan 800 artikelen op voorraad gezet zijn en waar inmiddels meer dan 30 huismerken aan toegevoegd zijn. Alle investeringen binnen EkoPlaza komen uit eigen middelen en een lening bij de ING. Na twee jaar kan EkoPlaza terugkijken op een voortvarende start. Na een lastig begin in Alkmaar is er momenteel een uitstekende ontwikkeling in de omzet. Voor 2007 is een vooruitzicht van een omzet van 6,5 miljoen op jaarbasis voor het hele bedrijf.

EkoPlaza wordt gevormd door twee BV's. Kamphuys Holding BV, bestaande uit Jos en Heleen Kamphuys, met meer dan 30 jaar ervaring binnen de natuurvoeding, en Manpro, bestaande uit Hans Manders en Wim Post, samen goed voor zeer ruime ervaring binnen de Nederlandse retailhandel en daarnaast experts binnen de vastgoedwereld. Alle initiatiefnemers hebben ervaring, lef, ondernemerszin en ambitie om verantwoorde voeding op de kaart te zetten met een realistische zakelijke instelling. EkoPlaza heeft daarom in het voorjaar van 2007 een zeer ambitieus businessplan gepresenteerd. Binnen 3 jaar wil EkoPlaza 15 grote supermarkten en 50 middelgrote supermarkten realiseren. De shop in shop formule wil EkoPlaza onderbrengen bij 250 supermarkten.

Om dit plan te realiseren is een forse investering nodig. EkoPlaza heeft het idee opgevat om te onderzoeken of deze investering ondergebracht kan worden bij mensen die zich nauw betrokken voelen bij de doelstelling van EkoPlaza. Mensen die over voldoende kapitaal beschikken om een deel risicovol te investeren in participatie in de eigen directe omgeving door middel van meerjarige vast rente gevende obligaties.

Is uw interesse gewekt? U kunt contact met mij opnemen middels mijn emailadres: jos@ekoplaza.nl of via uw eigen bank die dan weer contact met ons op kan nemen. Alle contacten zullen vertrouwelijk behandeld worden. Jos Kamphuys, Directeur EkoPlaza Zie voor meer informatie over EkoPlaza www.ekoplaza.nl

Bron: Biofood online, 4/06/2007

NL - Vier winkels in een maand

De snelle ontwikkeling in restyling van bestaande en startende nieuwe winkels zet zich voort in 2007. In de afgelopen maand hebben de volgende vernieuwingen plaatsgevonden

Buy Bio opent in Amersfoort

Ondernemersduo Peter Mohr (links) en Gert Koelewijn hebben begin mei de deuren geopend van een nieuwe winkel in Amersfoort. Als locatie is gekozen voor de Leusderweg, vlak naast de Groene Weg-slagerij van Ton Molenaar, een winkelstraat waar vooral het publiek van de welgestelde wijken de Berg en het Leusderkwartier hun boodschappen doen. De winkel kan met 120 m² beschouwd worden als een buurtwinkel. Ze oogt fris en lijkt geschikt om nieuwe consumenten aan te trekken. Biofood bezocht de winkel op de zaterdag van de openingsweek. Mede dankzij de openingsactiviteiten, een grote marktkraam met aanbiedingen voor de deur, live muziek in de winkel en gratis boodschappen t.w.v. € 10,- bij besteding van € 10,-, was het erg druk in de winkel. Reacties van klanten klonken enthousiast ('Kijk, een winkel met allemaal biologische producten!') en over de omzet in de openingsweek waren de ondernemers opgetogen: 'We zitten in de openingsweek al op de omzet die we over een half jaar gepland hadden.' Beide winkelondernemers zijn bekend van De Graanshuur, een van de gevestigde natuurvoedingswinkels in Amersfoort, aan de noordoostkant van het centrum.

Estafette vernieuwt in Maastricht



De Estafette-winkel in Maastricht is compleet vernieuwd en gerestyled. De Estafette-formule telt momenteel 10 vestigingen.

Biotoop opent in Eindhoven. Eindhoven mag zich, na de eerdere opening van BioPlanet, verheugen op de tweede biologische supermarkt dit voorjaar. Begin mei heeft ondernemer Haiko Laeven het buurpand bij de bestaande winkel getrokken. De vernieuwde winkel is ca. 450 m2 en is omgedoopt tot Biotoop, wat inhoudt dat een samenwerking met Does Winkel Exploitatie is aangegaan.

Natuurwinkel toont nieuwe gezicht in Oss

De Natuurwinkel, sinds februari van dit jaar onder verantwoordelijkheid van Natudis, toont vanaf 13 juni zijn nieuwe gezicht in Oss. Natuurmarkt Jorg Bongers is de eerste winkel in een nieuw pand van 400 m2 in de Kruisstraat. met de nieuwe uitstraling en inrichting van De Natuurwinkel De Natuurwinkel-organisatie verwacht de restyling de komende maanden in veel meer Natuurwinkels te realiseren.

Bron: Biofood online, 4/06/2007

NL - Versunie introduceert Biokrat met biologische groenten

Groothandel Versunie uit Heerhugowaard heeft deze week het Biokrat geïntroduceerd. In navolging van de groentetassen van de groothandels Odin en Udea en de groentedoos van AHbiologisch komt nu dus een vierde marktpartij met dit concept. Het krat bevat een pakket biologische groenten en is bedoeld om consumenten meer voor dit soort producten te interesseren. Het Biokrat is gemaakt van afbreekbaar materiaal maar kan ook worden hergebruikt. Er is een een tweepersoons-, een gezins- en een combi-uitvoering van het Biokrat. De inhoud zal per week variëren en er worden ook regelmatig recepten bij geleverd. De prijs van een krat met biologische producten varieert van € 9,98 tot € 11,98. Bron Levensmiddelenkrant en bewerkt.

Bron: Biofood online, 4/06/2007

NL - Hogere prijs voor biologische melk via nieuwe marktconcepten

Met speciale marktconcepten willen biologische melkveehouders meer overhouden per liter melk.

Dat is de inzet van een nieuw project over de mogelijkheden van fair trade melk. Primaire producenten werken hierbij samen met twee zuivelondernemingen: Ecomel en Vecozuivel.

In Duitsland bestaat al langer het concept Boerenfairmelk. Deze biologische melk staat ook voor streekmelk. Elke betrokken boer krijgt vijf cent per liter extra op voorwaarde dat hij de streek onderhoudt. Dit concept lijkt aan te slaan. In Nederland heeft een aantal biologische boeren samen met Vecozuivel geprobeerd dit concept in een paar regio's in Nederland neer te zetten. Dit is tot nu toe niet gelukt. Het project wil hen nu ondersteunen bij het ondernemen van een nieuwe poging. Daarnaast streven de biologisch-dynamische boeren in ons land ook naar een hogere prijs voor hun melk. Deze boeren worden hierin ondersteund door Ecomel, die hun melk momenteel ook afzet. Ook zij zoeken naar een marktconcept waarmee ze de duurzaamheid van hun productie beter kunnen verwaarden.

Onderzoekers helpen beide concepten in de markt te zetten. Daartoe gaan ze eerst vier bestaande marktconcepten die gebaseerd zijn op duurzaamheid analyseren. Zo kijken ze naar de positie van de boer binnen de concepten en wat het concept als extras verkoopt. Het gaat hierbij om Nature More, Max Havelaar, Utz Kapeh en Boerenfairmelk. Na de analyse volgt het ontwikkelen en uitdragen van het concept samen met diverse marktpartijen.



Meer informatie: www.biokennis.nl

Bron: Agripress, 4/06/2007

NL - Innovatief biologisch leghennenbedrijf gaat officieel van start

Donderdag 21 juni wordt De Lankerenhof, een nieuw biologische opfok- en leghennenhouderij in Voorthuizen, officieel geopend. Op het bedrijf gaan milieu, dierwelzijn en economisch resultaat hand in hand. Eigenaar Chris Borren heeft het innovatieve houderijsysteem ontwikkeld op basis van de conclusies van het Wageningen UR-project Houden van Hennen.

Bijzonder aan De Lankerenhof is dat de 6.000 opfokhennen en 6.000 leghennen volop hun natuurlijke gedrag kunnen vertonen. Dit voorkomt stress onder de dieren. De stallen hebben een grote scharrelruimte en daarnaast verschillende 'functiegebieden': de hennen kunnen zich bijvoorbeeld hoog in de stal terugtrekken om te rusten. De gevarieerd beplante uitloop vertoont overeenkomsten met een bosrand, de natuurlijke leefomgeving van de kip.

Tal van maatregelen gaan emissie van ammoniak, stof en stank tegen. Dit is goed voor het milieu, leefklimaat van het dier en werkklimaat van de pluimveehouder. Om de ammoniakemissie te beperken, wordt de mest gedroogd op mestbanden. Dit is nieuw in de biologische sector, waar geen ammoniakeisen gelden. De stallen zijn extra geïsoleerd en de warmte wordt hergebruikt voor mestdroging, waardoor Borren een forse energiebesparing realiseert.

De economische perspectieven voor De Lankerenhof zijn gunstig. Een deel van de extra investeringen in dierwelzijn en milieu wordt gecompenseerd door de relatief goedkope bouw van de stallen. Vermindering van stress betaalt zich wellicht terug in een hogere productie van eieren. Het houderijsysteem is ook interessant voor gangbare legpluimveebedrijven.

Chris Borren is bij de ontwikkeling van De Lankerenhof uitgegaan van het Programma van Eisen van het project Houden van Hennen van Wageningen UR, dat in 2004 is afgerond. Gedurende de eerste twee legronden onderzoekt Wageningen UR op De Lankerenhof de effecten op milieu, welzijn en bedrijfseconomische resultaten.

Op 21 juni opent mr. Renée Bergkamp, Directeur-Generaal van het ministerie van LNV, De Lankerenhof. De dag erna krijgen vertegenwoordigers uit de pluimveesector gelegenheid het bedrijf te bezoeken. Op 23 juni, tijdens het Weekend van de Biologische Landbouw, is De Lankerenhof ook open voor een breed publiek. Daarna kunnen bezoekers iedere dag komen kijken in de skybox en via een kijkmogelijkheid in de voorgevel van de stal.

Bron: Agriholland, 1/06/2007

VK - Amerikaans voedselparadijs in Londen

Is het een revolutie in de versmarkt of weten de Amerikanen niet hoe de Britse consument zijn levensmiddelen koopt? Dat is de grote vraag nu Whole Foods Market zijn eerste vestiging in Groot-Brittannië opent.

De grootste Amerikaanse verkoper van voedingswaren Whole Foods Market opent vandaag zijn 'flagship' winkel in High Street Kensington in Londen. Een voedselparadijs van bijna 9.000 vierkante meter over drie verdiepingen met liefst elf restaurants en coffeeshops in het hartje van één van de duurste wijken van de Britse hoofdstad.



Whole Foods Market is in de VS zelf een groot succesverhaal. Begonnen in 1980 met één winkeltje in Austin, Texas is Whole Foods uitgegroeid tot een keten met 194 winkels die gemiddeld 30.000 voedingsproducten voeren. Vorig jaar kwam de omzet uit op 5,6 miljard dollar, een ruime verdubbeling in vier jaar tijd door zowel nieuwe vestigingen als een onophoudelijke reeks overnames.

Whole Foods heeft nu zaken in vrijwel alle Amerikaanse steden en geldt daar als boegbeeld voor de 'groene' foodbeweging.

De megawinkels, die alles verkopen van paprika's tot oesters en van pindakaas tot aardappelen, zijn niet voor niets favoriet onder filmsterren.

Het bedrijf verkoopt bij voorkeur biologische producten maar in ieder geval 'natuurlijk' voedsel zonder kunstmatige smaak- of kleurstoffen of conserveringsmiddelen. Wat groente, fruit of vlees betreft stelt Whole Foods Market de hoogste eisen aan de toeleveranciers, eisen die veel verder gaan dan die van de officiële certificeringsinstellingen voor biologisch.

Dat Amerikaanse concept met megafoodwinkels wordt nu overgeplant naar de Britse markt, waarbij de nieuwe vestiging meteen de grootste zaak van het hele bedrijf wordt. Whole Foods Market komt niet helemaal onvoorbereid, want het kocht in 2004 al de kleine keten Fresh & Wild, die niet alleen zeven filialen maar vooral een weelde aan kennis van de lokale markt inbracht.

"De opening van Whole Foods Market in Londen is een mijlpaal voor onze onderneming. We brengen hier de gezamenlijke creativiteit van ons hele bedrijf, inspiratie vanuit de hele wereld en de natuurlijke en exotische smaken van Groot-Brittannië en andere landen samen", aldus de typisch Amerikaanse uitleg van Rick Bonin, als Regional Vice President verantwoordelijk voor de Britse expansie.

Volgens bestuursvoorzitter, CEO en oprichter John Mackey 'is Groot-Brittannië een voor de hand liggende eerste keus door de grote acceptatiegraad van biologische voeding en het ontbreken van een taalbarrière.' Voor de Britse boeren en tuinders is Whole Foods Market ongetwijfeld een nieuw afzetkanaal.

Bonin: "Onze winkel brengt de meest verse en beste natuurlijke en biologische producten, waarbij we vooral zoeken naar waren van plaatselijke boeren, foodkunstenaars en fabrikanten."

Maar juist vanwege de grote interesse voor alles wat biologisch is, is ook het aanbod op de Britse markt al enorm. Niet alleen heeft vrijwel elke zich respecterende stad tegenwoordig een eigen 'farmers market' waar boeren en tuinders hun eigen waren verkopen, ook kent Londen sinds enige tijd de Farmers Hall die de primaire sector een grote 'outlet' voor zijn verse waar biedt.

Daarbij komt nog eens dat alle grote Britse supermarkten het aanbod aan biologisch voortdu- rend uitbreiden om aan de alsnog groeiende vraag te voldoen. Tesco, Sainsbury's, Asda en hun collega's hanteren in dit segment ook regelmatig het prijswapen, iets wat niet past bij de premium-prijzen die Whole Foods Market graag wil rekenen.

Whole Foods Market zelf heeft echter geen twijfels. Bonin: "Wacht maar af, als mensen zien wat we feitelijk doen dan realiseren ze zich al snel dat we verschrikkelijk anders zijn. Wij richten ons er helemaal op de consument in de watten te leggen."

Hoewel het bedrijf zelf geen cijfers noemt, gaan experts ervan uit dat het in Groot-Brittannië alleen al streeft naar zeker 40 vestigingen. Bovendien kijkt het Amerikaanse bedrijf al met een schuin oog naar andere Europese landen. "Wij geloven dat het groeipotentieel op lange termijn daar enorm is," aldus



Jim Sud, bij Whole Foods Market verantwoordelijk voor business development.

Bron: Agripress, 6/07/2007

IRL - Ieren zoeken meer biologische melk

Het Ierse biologische zuivelbedrijf Glenisk verwacht dat de markt voor biologische producten in Ierland de komende anderhalf jaar zal verdubbelen.

Glenisk gaat zuivel leveren aan een groot aantal Britse supermarkten. Om aan de vraag te voldoen zoekt het op korte termijn 100 nieuwe melkveehouders.

bron: Agripress, 2/06/2007

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'.