



Biotheek Netknipsels #204 – 13 juni 2007

Het is een pijnlijke constatering: ik heb thuis op 3 plaatsen veel te veel, en hoofdzakelijk plastieken tassen. Ok, er zitten ook papieren en biologisch afbreekbare zakjes tussen, maar toch. Ik heb weliswaar geen idee hoe ik aan zo'n monsterlijk aantal kom, want bij mijn weten bedank ik altijd vriendelijk als de winkelier zelfs dat ene produkt in een veel te grote plastieken zak wil stoppen. Sommige dingen zijn onverklaarbaar. De inwoners van Modbury (Devon-UK) hebben dat probleem alvast niet meer, binnenkort is de *plastic bag* daar een collector's item (zie *Ban of plastic bags in Modbury*). Een heerlijk praktisch, concreet én na te volgen initiatief, als je het mij vraagt.

Veel après-bioweek-leesplezier,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Bioforum blikt tevreden terug op bioweek
BioFruit op school wint bio-Award 2007
Belgische supermarkten verkopen meer biologische producten
Bioboer in de kijker: Aardbeien, asperges en rechtstreekse verkoop op Ter Doorn
Delhaize blijft bioassortiment uitbreiden
Verspreiden folder Landwijzer
"Chocolade is slecht voor het milieu, spek is goed"
Provincie lanceert educatief bioproject
Opendeur tijdens Bioweek
Gezonde b&b in het Leuvense
Op zoek naar onderzoek in de biosector
Gratis eco-efficiëntiescan
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

EUR - Omstreden verordening biolandbouw goedgekeurd
NL - Biologische bedrijven benadrukken gentech-vrije status
NL - Biologica verwerft CBF-Keur
NL - Hoog ruwe celstofgehalte in voer beperkt groei van biologische vleeskuikens
NL - Weiderijck biologische rundvleeskroket
NL - Betrouwbaar biologisch: nu horeca en catering nog!
NL - Ambitieuus businessplan van EkoPlaza
NL - FresQ wil één bio-keurmerk
NL - Overschot biologische kippenmest verbranden?
NL - Innovatief biologisch leghennenbedrijf gaat officieel van start
NL - Biologica: teelteisen biologisch niet soepeler
D - Bio-melkboeren krijgen meer geld
D - Nieuwe biologische komkommersoorten slaan aan
PL - What's Happening With Organic Poland
UK - Doors finally open at Whole Foods flagship London store
UK - Ban of plastic bags in Modbury



UK - Survey asks 'who is the Greenest brand of them all?'

UK - High prices keep organic elitist says Hirshberg - June 7, 2007

USA - "Bt-teelten meestal deugdelijk voor biodiversiteit"

NATIONAAL

Bioforum blikt tevreden terug op bioweek

Bioforum Vlaanderen is tevreden over de bioweek die liep van 2 tot 10 juni. Bij de hoogtepunten waren de studentenontbijten die in heel Vlaanderen 1250 studenten uit hun kot lokten. Heel wat boerderijen kregen honderden of zelfs een duizendtal mensen over het erf zoals de Sociale Werkplaats De Loods in Aalst waar ze hun vijftienjarig bestaan vierden of de Iona-gemeenschap in Kessel waar ze hun intrek namen in nieuwe gebouwen.

Ook winkels en supermarkten druk bezocht

De Bioweek was voor velen een aanleiding om hun zaak te renoveren of een nieuw filiaal te openen. Bij de Bio Shop-groep realiseerden ze een meerverkoop van 15 à 20 % tegenover andere weken en in vergelijking met de Bioweek 2006 noteerden ze een stijging tussen 6 en 12 %. Er heerste een aangename drukte in de winkels en de klanten waren blij met de mooie kortingsacties en proeverijen. BioPlanet, de bioketen van Colruyt, realiseerde een meerverkoop van 15 à 20 %, terwijl groothandel BioFresh een omzetsijging haalde van 25 à 30 %. Het feit dat zij de hele week bioproducten leverden aan het Vlaams en het Europees parlement is hier niet vreemd aan.

Bron: Velt, 11/06/2007

BioFruit op school wint bio-Award 2007

Met bijna één derde van de stemmen kaapte De Vrije Basisschool Vroenhof uit Kuntich (foto) de Bio-Award 2007 in de wacht. Vroenhof is één van de Vlaamse scholen die er samen met Vredeseilanden voor zorgt dat de leerlingen op school kunnen genieten van gezond én milieuvriendelijk geteeld fruit. Tijdens het slotweekend van de Bioweek werd duidelijk dat deze editie duizenden mensen op de been bracht en een verkoopsstijging opbracht van 15 tot 30 %.

Tijdens de Bioweek kon iedereen stemmen op de vijf genomineerden van de Bio-Award 2007. Met deze prijs wil BioForum, organisator van de Bioweek, elk jaar een organisatie of bedrijf in de bloemen zetten dat zich inspant voor de promotie of innovatie van bio. Op 8 juni om middernacht telden we 1329 stemmen met als resultaat:

Vrije basisschool Vroenhof Kuntich / BioFruit op School Vredeseilanden: 412 stemmen

Johan Broekx, melkveehouder en biopionier: 353 stemmen

Frejafood, innoverend koekjesproducent: 236 stemmen

Winkelconcept Origin'O: 212 stemmen

Biogemeente 2007 Oud-Turnhout: 116 stemmen

Hoogtepunten en cijfers

Met deze uitreiking rondt BioForum de Bioweek 2007 af. Bij de hoogtepunten waren de studentenontbijten die in heel Vlaanderen 1250 studenten uit hun kot lokten. Heel wat boerderijen kregen honderden of zelfs een duizendtal mensen over het erf zoals de Sociale Werkplaats De Loods in Aalst waar ze hun vijftienjarig bestaan vierden of de Iona-gemeenschap in Kessel waar ze hun intrek namen in nieuwe gebouwen.

Ook de winkels en supermarkten werden druk bezocht. De Bioweek was voor velen een aanleiding om hun zaak te renoveren of een nieuw filiaal te openen. Bij de Bio Shop-groep realiseerden ze een meerverkoop van 15 à 20 % tegenover andere weken en in vergelijking met de Bioweek 2006



noteerden ze een stijging tussen 6 en 12 %. Er heerste een aangename drukte in de winkels en de klanten waren blij met de mooie kortingsacties en proeverijen. BioPlanet, de bioketen van Colruyt, realiseerde een meerverkoop van 15 à 20 %, terwijl groothandel BioFresh een omzetstijging haalde van 25 à 30 %. Het feit dat zij de hele week bioproducten leverden aan het Vlaams en het Europees parlement is hier niet vreemd aan.

Bruisende Bioweek

Naar aanleiding van de mooie bezoekersaantallen, de groeiende belangstelling van het publiek en de mooie verkoopcijfers kijkt BioForum Vlaanderen tevreden terug op een succesvolle en bruisende Bioweek 2007.

Voor meer informatie over de winnaar van de Bio-Award 2007 kan u terecht bij Maité Grugeon, Vredeseilanden, Project BioFruit op school, 016 31 65 80.

Voor andere vragen: Carla Rosseels, persverantwoordelijke BioForum, 03 2869265, 0485 515366

Bron: de Biotheek, 11/06/2007

Belgische supermarkten verkopen meer biologische producten

De Belgische supermarkten hebben in 2006 meer in biologische producten omgezet. Delhaize behaalde een omzet van 84,5 miljoen euro in het biologische segment, een stijging van 3%. Bij de BioPlanetwinkels van Colruyt, die uitsluitend biologische producten verkopen, steeg de omzet met 10%. De best verkochte producten bij Colruyt zijn melk, olijfolie, koekjes en deegwaren. Bij Carrefour werd tussen april vorig jaar en april dit jaar een stijging in de omzet van biologisch producten behaald van 8%. Hier zijn vooral biologische koffie, chocolade, thee en fruitsappen populair.

Bron: De Morgen, 08/06/2007

Bioboer in de kijker: Aardbeien, asperges en rechtstreekse verkoop op Ter Doorn

Rik Broux teelt op Ter Doorn biologische aardbeien en asperges. Ik kan me niet veel voorstellen dat lekkerder is dan juist deze twee teelten. Dus ik ben helemaal in mijn nopjes op weg van Gent naar Sijsele. Ik had om de producten van Rik te proeven niet tot in Sijsele moeten gaan want ik kan ze ook kopen op de Groentemarkt in Gent op vrijdag en op de Groentemarkt in Oostende op zaterdag. Maar het was zeker de moeite om van nader bij te gaan bekijken hoe Rik het allemaal klaarspeelt van land tot in de marktkraam.

Op 25 are (een half voetbalveld) groeien de asperges normaal van eind april (zodra de grondtemperatuur 12 graden bedraagt beginnen de "neuzen" te groeien) tot 25 juni. Dit jaar is alles 14 dagen vervroegd door het warme voorjaarsweer. Aspergeteelt is een arbeidsintensieve teelt. In de oogstperiode loopt Rik Broux driemaal per dag door de hoge ruggen waardoor de asperges groeien. Aan de barstjes in de grond ziet hij of ze oogstklaar zijn. Met een speciaal aspergemes gaat hij dan in de grond en steekt de asperges uit. 12 are van de aanplanting is dit jaar bijgeplant. Volgend jaar kan de aspergeboer dan 10% van de planten oogsten. Het derde jaar kan hij tot 30 mei volop oogsten en pas het vierde jaar het hele seizoen. Op de nieuwe planten toont Rik me de aspergekever: 'Het eerste jaar heb ik daar veel problemen mee gehad. Ondertussen weet ik de kever efficiënt te bestrijden met een aftreksel van crysanten, biopyretrex met uitsluitend plantaardige bestanddelen.' We sluiten de asperge rondleiding af met de geoogste asperges in koud water te leggen voor de komende vier uren, zoniet worden ze paars en groen.

In de tunnelserres staan sinds dit jaar niet enkel aardbeien, maar ook tomaten, boontjes en erwten. De aardbeien springen sterk in het oog: vele aardbeien bij mekaar schitteren onderaan de plantjes. Ze



zien er allemaal even lekker uit, maar de ene aardbei is de andere niet. Enkel degenen met de juiste vorm en kleur voor een ideale smaak belanden in de bakjes. Rik vertelt het trots: 'Ik verkoop enkel producten met een perfecte kwaliteit. De klanten die op de boerderij en op de markt in Gent en Oostende komen kopen weten dat. Zo heb ik mijn verkoop opgebouwd.' Op Ter Doorn zijn er 20 are aardbeien. Die staan maar om de vier jaar op dezelfde plaats. Dat heet vruchtwisseling en is een belangrijke methode in de biologische landbouw om ziektes en plagen te voorkomen om geen pesticiden te hoeven gebruiken. De teelt verloopt erg professioneel. Eerst worden bedden gemaakt, dan wordt een bevoeiingsdarm gelegd, daar komt landbouwplastic over en tenslotte worden de aardbeien plantjes geplant. Zo krijgen de aardbeien voldoende water en wordt de onkruiddruk onder controle gehouden.

In de schuur toont Rik me de plannen van de architect voor de bouw van een nieuwe loods. Die zal dienen als woonhuis en als winkelruimte. Het is enkel nog wachten op de bouwvergunning. Tussen Rik's mooie initiatieven door vertrouwt hij me nog meer groot nieuws toe: samen met zijn schoonzoon Maarten zal hij vanaf oktober De Grote Beer in Brugge gaan uitbaten. De Grote Beer is de boerderijwinkel in centrum Brugge met hoofdzakelijk biologische verswaren die De Jaargetijden jarenlang gedragen heeft. We komen in oktober zeker een kijkje nemen!

Bron: www.biobrugssommeland.be, 06/2007

Delhaize blijft bioassortiment uitbreiden

Delhaize België heeft zijn bioassortiment extra in de kijker geplaatst tijdens de Week van de Bio, die nog loopt tot en met 13 juni. De retailer biedt al meer dan 20 jaar bioproducten aan en blijft het ruime assortiment verder uitbreiden. Hierbij ligt de focus op basisproducten in de verschillende productcategorieën. Er vinden ook tal van acties plaats om bio bekender te maken bij de klanten van Delhaize en bij het grote publiek. Op die manier wordt bio nog toegankelijker voor de consument. De verkoop van bioproducten is bij Delhaize in 2006 met 3 procent gestegen en vertegenwoordigt een omzet van 84,5 miljoen euro. Eén derde van alle bioproducten in België wordt bij Delhaize verkocht.

Bron: Jobat.be, 09/06/2007

Verspreiden folder Landwijzer

Dit jaar is Landwijzer 10 jaar actief in het opleiden van jonge mensen tot professionele medewerkers en ondernemers voor de biologische en biologisch-dynamische landbouw.

Ter gelegenheid van deze verjaardag brachten ze een nieuw foldertje uit dat ondermeer in het kader van de bioweek op grote schaal wordt verspreid. Uiteraard willen ze in de eerste plaats dat hun werking ruimer bekend geraakt, maar daarnaast bieden ze aan geïnteresseerden ook de mogelijkheid om financieel bij te dragen aan nieuwe ontwikkelingen in hun werking.

Voor wie graag wil meehelpen deze folder te verspreiden: er zijn nog gedrukte exemplaren beschikbaar op het Landwijzer-kantoor (tel 03/281 56 00).

Bron: Landwijzer Nieuwsbrief, 06/2007

"Chocolade is slecht voor het milieu, spek is goed"

"Fruitsap en wijn zijn slecht voor het milieu, volle melk en varkensvlees zijn goed", zegt dr. Ruth Fairchild van de universiteit van Cardiff. Hij berekende welk voedsel de grootste belasting voor het



milieu vormt. "Voedselkilometers, de afstand die voedsel aflegt voor het op je bord ligt, maken maar 2 procent uit van de ecologische voetafdruk van voedsel", aldus Fairchild. Om te berekenen welk voedsel het best is voor het milieu, hield dr. Fairchild rekening met vier factoren: de voedselkilometers, het productieproces, de verpakking en de bewaring.

"Zo is fruitsap is slecht voor het milieu omdat het een erg intensief productieproces vraagt, net als wijn, kaas en chocolade. Vis eet je beter niet omdat veel zeeën en rivieren al overbevist zijn. En volle melk is beter dan magere, omdat het ontvetten van melk ook een hele klus is", aldus de onderzoekster. Toch betekent groen eten niet elke dag linzensoep. "Je mag nog vlees eten, kip en varken. Die hebben een korte levenscyclus: bij paarden en koeien duurt het veel langer voor ze geslacht worden, ze hebben ook meer voedsel nodig en produceren meer mest".

De lijst van groen voedsel die Fairchild samenstelde, zet de wereld een beetje op haar kop. Wie had er nu gedacht dat fruitsap of vis slecht voor het milieu zouden zijn? "Ik ook niet", lacht Fairchild. "Maar je kunt nog wel thuis je eigen fruitsap persen. En nee, ons menu is niet ongezond, ook al zitten er spek, bier en frisdrank bij de goede producten. Als je onze menu's volgt, krijg je veel zuivel, groenten en fruit binnen. We hebben berekend dat je er zelfs wat van gaat afvallen. Ik ben wel van plan over te schakelen naar het ecodieet, momenteel eet ik veganistisch. Wat me wel bevalt, is dat je vlees mag eten, maar ik zal de kaas wel heel erg missen".

De grote bezorgdheid om het klimaat zorgde al voor enthousiaste reacties op het ecodieet van dr. Fairchild. "Heel wat Britse supermarkten en restaurants zijn er al mee bezig, het zal niet lang duren voor je een nieuwe foodrage krijgt: het ecodieet, eten wat goed is voor het milieu", zegt Fairchild. In België probeert Eurostar zoveel mogelijk voedselkilometers te beperken en bio en fairtrade te promoten. "In de trein serveren we zoveel mogelijk lokale of bioproducten", zegt Ferhat Soygenis, woordvoerder van Eurostar. "Wijn of chocolade volledig van het menu schrappen, lijkt me niet meteen haalbaar. Maar we willen die lijst met groene producten wel eens bekijken".

Bron: de Morgen, 08/06/2007

Provincie lanceert educatief bioproject

De provincie start volgend schooljaar met een educatief project over biolandbouw. Met 'Bio met Klasse. Logisch toch?!' kunnen scholen à la carte een eigen programma samen stellen, gaande van een bezoek aan een bioboerderij, inleefsessies, workshops of proeven van biomaaltijden van Vredeseilanden. Bij het project hoort ook een wedstrijd. De winnende klas krijgt een dagje meester Herr Seele over de vloer. Meer info op www.onthaalopdeboerderij.be onder 'landbouweducatie'.

Bron: Het Laatste Nieuws / Leiestreek, 09/06/2007

Opendeur tijdens Bioweek

Dit weekend zijn er in Asper opendeurdagen bij het biobedrijf BBK-Bio, aan de Legen Heirweg 51 in Asper. Er staan degustaties op het menu van biodynamische wijnen, ciders en sprankelende fruit- en kruidensappen. De opendeurdagen vinden plaats naar aanleiding van de Vlaamse bioweek.

BBK is al meer dan 10 jaar een begrip op de natuur- en biomarkt. Het bedrijf levert vooral aan natuur- en dieetvoedingswinkels, slagers, horecabedrijven, veevoederbedrijven en verwerkingsindustrie.

Ook therapeuten bevelen de producten aan voor de gezondheid. Er heerst een strenge controle



op gebied van versheid, smaak, geur en kleur van de producten.

Bron: Het Laatste Nieuws / Vlaamse Ardennen, 09/06/2007

Gezonde b&b in het Leuvense

Marie Dhooge van het vegetarische restaurant 'Safraan' in Oud-Heverlee gaat er terecht prat op dat ze in een doorsnedriegangenmenu gemiddeld 21 soorten verse groenten verwerkt. Bovendien worden die gekruid met een boeketje uit eigen tuin, die naast 80 keukenkruiden nog bessen, eetbare bloemen en medicinale planten bevat. Ook alle wijnen en bieren die Marie serveert, zijn biologisch.

Toen haar restaurant langs de Naamsesteenweg in Leuven te krap werd, kon Marie Dhooge zes jaar geleden haar droomkasteel Villa Vanorshoven, naast de ruiterschool aan de rand van Heverleebos, huren. Twee jaar geleden bood deze locatie, waar ze tijdens paardenkampen nog zelf als kind logeerde, de mogelijkheid op de bovenste verdieping drie gastenkamers in te richten. De ruimte liet niet toe voor elke kamer een eigen badkamer te voorzien. Zo werd het een b&b zoals in de tijd van toen, waar de gasten de twee badkamers en toiletten moeten delen. Op de kamers is er draadloos internet, maar geen tv.

Het is er zalig ontwaken met de bosgeluiden en de heerlijke geuren van een ruim assortiment zelfgebakken broden. Het ontbijtbuffet is uitzonderlijk. Marie en haar partner Marc staan met de kippen op om alles zo vers mogelijk te kunnen aanbieden. Naast de broden en broodjes werden ook de notenpatÈ en de chocolademuffins van het huis in de vroege uurtjes gebakken. De biologische streekvazen, de zelfgemaakte confituren, de groenteslaatjes, het verse fruit en fruitsap: te veel om allemaal te proeven. En wie zijn charcuterie niet kan missen, kan dat krijgen, want ook al zijn Marie en Marc aanhangers van vegetarische voeding, fanatiek zijn ze niet.

Manege

Safraan ligt op de ruiterroute. Wie met eigen paard komt, kan het tegen vergoeding stallen in de ernaast gelegen manege. De ligging van Safraan in de groene gordel biedt het hele jaar door fiets- en wandelplezier. Je kan fietsen of mountainbikes huren. Bovendien biedt Safraan regelmatig eigen themawandelingen aan.

Een overnachting in b&b Safraan met ontbijt kost 75 euro voor twee personen, 105 en 125 euro respectievelijk voor drie en vier personen die de kamer delen. Kinderen onder de drie jaar gratis, tot 12 jaar 15 euro.

Bron: Het Laatste Nieuws, 09/06/2007

Op zoek naar onderzoek in de biosector

Onderzoek in de biosector, het is één van de punten die op de agenda blijven staan van de beleidswerking van BioForum, de koepelorganisatie van de biosector waarvan ook Probila lid is. Hebt u suggesties voor bio-onderzoek? Laat ze ons weten !

Momenteel worden samen de mogelijke pistes bekeken om het 'bio'-onderzoek beter te organiseren. Eén van de punten die in de toekomst beter opgenomen zullen worden, is het betrekken van het hoger onderwijs bij dit bio-onderzoek.

Binnenkort verschijnt daarom op de website van de Biotheek, het informatiecentrum van de biosector, een stukje gericht naar studenten. Zij zullen daar informatie krijgen over biologische landbouw en biovoeding en de mogelijke onderwerpen voor thesissen daaromtrent. We willen graag



van u weten of er binnen het biodomein waarin u werkzaam bent, onderwerpen zijn die uitgewerkt zouden kunnen worden.

Alle suggesties voor bio-onderzoek zijn welkom bij Anke Van Noten via anke.vannoten@probila-unitrab.be of via 016/470198.

Bron: Probila-Unitrab, 5/06/2007

Gratis eco-efficiëntiescan

Wie voor biologische grondstoffen en voor biologische verwerking kiest, heeft minstens één belangrijk argument in handen om zijn onderneming een milieuvriendelijke onderneming te noemen. Ben je op zoek naar manieren om je onderneming nog milieuvriendelijker te maken? Dien dan nu je aanvraag in voor de gratis eco-efficiëntiescan van OVAM.

Bedrijven die actief zijn in België, kunnen gebruikmaken van een ruim palet steunmaatregelen. Alleen is het voor kmo's niet altijd even eenvoudig om uit te zoeken welke maatregelen relevant zijn en via welke weg ze de steun kunnen aanvragen. Daarom hebben BioForum Vlaanderen en BioForum Wallonië beslist om in het kader van het actieplan bioverwerking de verschillende subsidiekanalen in kaart te brengen en onder de aandacht te brengen van de bioverwerkers. Een eerste maatregel die we aan u voorstellen, is de eco-efficiëntiescan, een initiatief van de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM).

Doorlichting en begeleiding

Verder kijken dan vandaag, betekent toekomstgericht durven ondernemen! OVAM focust zijn beleid daarom op eco-efficiëntie, het samengaan van ecologische en economische efficiëntie. Met de gratis eco-efficiëntiescan helpt OVAM kmo's om kansgebieden voor eco-efficiëntieverbetering te detecteren en om verbetermaatregelen uit te werken.

Aan de hand van de scan krijgt u een indicatie van de mogelijke bedrijfseconomische voordelen (kostenbesparingen, marktpositieversterking, versterking relatie met de klant...). Maar ook geeft de scan aan welke milieubesparing de maatregel kan opleveren. Dubbele winst dus: voor uw bedrijf én voor het milieu!

De eco-efficiëntiescan is opgebouwd uit vijf modules: 1) management, 2) processen, 3) producten, 4) markt en keten en 5) afvalvalorisatie. Elke module is verder onderverdeeld in diverse aspecten. Enkel de voor het bedrijf relevante modules worden doorlopen. Tijdens de eigenlijke scan worden de milieukosten (afval, water- en luchtmissies...) vergeleken met de omzet. Op basis van die vergelijking wordt een score toegekend. Als die hoger is dan 15, werkt het adviesbureau samen met de onderneming een actieplan uit om de efficiëntie te verbeteren. Er volgen ook twee begeleidingsmomenten: een half jaar en een jaar na de scan.

Zuiniger met energie

OVAM stelde voor het uitvoeren van de scans drie studiebureaus aan die binnen een periode van drie jaar bij 1.000 bedrijven de scan kunnen uitvoeren. Onder de deelnemers zijn er ook voedingsbedrijven met een biologische productielijn. Kaasmakerij Passendaele bijvoorbeeld, waar de scan eind 2006 door het studiebureau Belconsulting werd uitgevoerd. "De scan heeft nieuwe ideeën opgeleverd om ons energieverbruik te beperken door de gebruikte technologieën bij te sturen", vertelt milieuverantwoordelijke Niek Vandendriessche. "Sommige ideeën zullen we verder uitwerken, andere niet. We geven voorrang aan maatregelen die snel toepasbaar zijn in onze onderneming."

Ook kaasmakerij Le Larry uit Lochristi en andere bioverwerkers gingen in op het aanbod van OVAM. In deze bedrijven wordt de scan momenteel uitgevoerd en is het nog net iets te vroeg voor concrete resultaten.



Voor snelle beslissers

Voor 2007 heeft OVAM 330 scans opengesteld. Al meer dan 300 bedrijven dienden een aanvraag in voor de gratis eco-efficiëntiescan. Op dit ogenblik zijn er nog slechts enkele tientallen plaatsen vrij. Volg het voorbeeld van kaasmakerij Passendale, Le Larry en andere voedingsbedrijven en teken nu in!

Frederika Hostens, in opdracht van BioForum Vlaanderen-Wallonië en met de medewerking van Probila-Unitrab. Met dank aan Kris De Craene, Piet De Baere, Niek Vandendriessche, Ann Verbist en Beatrice Verstraete.

Heb jij al gebruik gemaakt van een Europese, federale of gewestelijke steunmaatregel of ben je van plan dat binnenkort te doen? Ben je bereid om je ervaringen te delen met collega's uit de biosector? Jouw suggesties en bevindingen zijn welkom bij Frederika Hostens, redactie@frederika.be.

Praktisch

Maatregel: eco-efficiëntiescan

Beheerder: OVAM

Toepassingsgebied: Vlaams gewest

Aard en omvang van de steun: gratis doorlichting en begeleiding (opstellen en opvolgen van actieplan) door een van de drie door OVAM erkende adviesbureaus voor deze scan (ABO, Belconsulting en ERM).

Maatregel geldig tot: op 1 juni 2007 waren er nog +/- 35 plaatsen vrij

Info over de maatregel: www.eco-efficiëntie.be

Aanvraag indienen: bij een van de drie adviesbureaus

- ABO – Gent, Saskia Decloedt

Tel.: 09 242 88 66 of saskia.decloedt@abo-consult.be

(ook kantoren in Hasselt en Torhout)

- Belconsulting – Tielt, Kris De Craene / Gudrun Vandenbussche

Tel.: 051 40 36 71 of eco-efficiëntie@belconsulting.be

(ook kantoren in Lochristi)

- ERM – Antwerpen, Steven Daem

Tel.: 03 287 36 50 of steven.daem@erm.be

Bron: Probila, geknipt uit www.biotheek.be, 6/06/2007

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



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

DE GROENE ZOMER. ECOHUIZEN EN -TUINENDAG

Intro: Bezoek onze ecologische tuinen en huizen. Ontdek hoe mooi en prettig ecologisch wonen, hoe verfrissend een wandeling door een ecologische en gezonde tuin kan zijn. meer...

Info: Surf naar www.velt.be/groenezomer of bel 03281 74 75 voor een gratis programma.

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 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

EUR - Omstreden verordening biolandbouw goedgekeurd

Binnen twee jaar komt er een nieuw Europees logo voor kopers van biologische voeding. Het logo mag enkel aangebracht worden op voedingsproducten als ten minste 95 procent van de ingrediënten biologisch is. Dat hebben de Europese ministers van Landbouw dinsdag in Luxemburg beslist. Milieuorganisaties laken het gedogen van genetisch gemanipuleerde organismen.

De ministers bereikten een akkoord over een vereenvoudigde etikettering van biologische producten. Het gebruik van het nieuwe EU-logo wordt vanaf 2009 verplicht, maar daarnaast kunnen ook nationale of private logo's blijven bestaan. Het EU-logo wordt aangebracht op voedingsproducten waarvan minstens 95 procent van de ingrediënten biologisch is.

De groene belangengroepen hebben de nieuwe regels meteen onder vuur genomen. Onderwerp van kritiek is het gedogen van de toevallige aanwezigheid van ggo's. Met uitzondering van België, Italië, Hongarije en Griekenland verklaarden de ministers zich immers akkoord met een algemene grenswaarde van 0,9 procent voor de toevallige aanwezigheid van ggo's.

"Nu de Europese Unie de besmetting van biologische producten met ggo's aanvaardt, wordt het voor bioboeren aanzienlijk moeilijker om hun gewassen te vrijwaren van ggo's", waarschuwt Helen Folder van Friends of the Earth. Net als het Europese Parlement hadden de milieuorganisaties gepleit voor een grenswaarde van 0,1 procent. Onder die drempel is de opsporing van ggo's technisch niet meer mogelijk.

Volgens cijfers van Eurostat, het statistisch bureau van de Europese Unie, werd in 2005 op ongeveer vier procent van het totale Europese areaal aan biologische landbouw gedaan. Oostenrijk is koploper met een percentage van 11 procent, gevolgd door Italië (8,4%), Griekenland en Tsjechië (7,2%). België zit ruim onder het gemiddelde met een percentage van 1,7 procent. In totaal wordt op zo'n 6 miljoen hectare aan biologische landbouw gedaan. Ruim 1 miljoen hectare bevindt zich op Italiaans grondgebied.

bron: www.vilt.be, 12/06/2007

NL - Biologische bedrijven benadrukken gentech-vrije status

Alle 200 biologische boeren en tuinders, die in het weekend van 23 en 24 juni meedoen aan de landelijke Open Dagen van Biologica, hebben een bord ontvangen met daarop de tekst 'gentechvrije zone'. Met dit bord kunnen zij de bezoekers van hun Open Dagen bewust maken dat de biologische landbouw geen gebruik maakt van gentechnologie.

Het zaaizaad, pootgoed en veevoer dat de biologische boeren en tuinders gebruiken, is gecontroleerd gentechvrij. Echter, door de toenemende teelt van genetisch gemodificeerde gewassen in Europa en de import van genetisch gemodificeerd (GM) soja en maïs voor veevoer wordt het voor de biologische landbouw steeds moeilijker en duurder om vrij van genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) te blijven. Dit heeft ook gevolgen voor consumenten. Hun keuzevrijheid om GGO-vrij voedsel te kunnen blijven eten staat onder druk. De teelt en productie van GM-gewassen neemt wereldwijd toe. Als tegenreactie verklaren overal in Europa boeren, gemeenten, kerken en regio's zichzelf ggo-vrij. Met het bord 'gentechvrije zone' kunnen de boeren en tuinders hun stukje landbouwgrond ook gentechvrij verklaren. De wettelijke status van ggo-vrije regio's is



nog omstreden maar als een boer of landeigenaar zijn gebied tot gentechvrije zone verklaart, is daar niks tegen in te brengen. Met dit bord willen Biologica en de Vakgroep Biologische Landbouw LTO/Biologica de discussie over het gentechvrij houden van de biologische landbouw breder trekken. Tot nog toe wordt de discussie vooral gevoerd door overheden, multinationale zaad- en chemische bestrijdingsmiddelenbedrijven en landbouworganisaties, maar Biologica vindt dat juist ook boeren en burgers samen moeten kunnen discussiëren over wat er met hun voedsel gebeurt. Consumenten hebben recht op keuzevrijheid. Als zij gentechvrij voedsel willen eten, moet dat mogelijk zijn.

bron: Biologica, 08/06/2007

NL - 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: Biologica, 05/06/2007

NL - Hoog ruwe celstofgehalte in voer beperkt groei van biologische vleeskuikens

Verhoging van het aandeel biologische grondstoffen in biologische voeders van 85% naar 100% leidt bij het huidige grondstoffenaanbod tot een hoger ruwe celstof- en een lager methioninegehalte in het voer. Verhoging van het ruwe celstofgehalte resulteert in een lagere groei en voeropname. Het effect van ruwe celstof op de voederconversie is afhankelijk van de leeftijd van de kuikens. Dat blijkt uit onderzoek van de Animal Sciences Group van Wageningen UR.

Het onderzoeksrapport beschrijft de resultaten van een dierexperiment met 1680 biologisch gehuisveste, traag groeiende vleeskuikens in de leeftijd van 1 tot 70 dagen. De helft van de kuikens was van het type JA957 en de andere helft van het type Master Gris. De onderzoekers wilden met dit experiment het effect bepalen van ruwe celstof- en methioninegehalte in het voer op technische resultaten en slachtkwaliteit. Tijdens de eerste 50 dagen leidt verhoging van het ruwe celstofgehalte tot een ongunstigere voederconversie, terwijl de voederconversie tijdens de laatste 20 dagen dan juist verbetert. Over de hele groeiperiode gezien is er geen effect van ruwe celstof op de voederconversie. Verlaging van het methioninegehalte leidt tot een lager eindgewicht van de kuikens. De slachresultaten zijn nauwelijks of niet beïnvloed door het ruwe celstof- en methioninegehalte. Deze bevindingen blijken wel afhankelijk van het type kuiken dat men gebruikt. Master Gris scoort voor vrijwel alle kengetallen ongunstiger dan JA957 en lijkt daarom niet



geschikt voor de biologische vleeskuikenhouderij. Samenvattend geldt dat, als we de technische resultaten op het huidige niveau willen houden, het gewenst is om bij het optimaliseren van 100% biologische vleeskuikenvoeders te streven naar handhaving van het ruwe celstof- en methioninegehalte op het nu gangbare niveau. De resultaten van het onderzoek staan in rapport Invloed van ruwe celstof- en methioninegehalte in voer op resultaten van biologische vleeskuikens.

bron: Animal Sciences Group – Wageningen UR, 12/06/2007

NL - Weiderijck biologische rundvleeskroket

Topkok Cas Spijkers en Piet Laan van Exellent Food en Snacks uit Heerhugowaard zijn er in geslaagd om een 100% biologische kroket op basis van biologisch rundvlees te ontwikkelen. Deze kroket komt eind juni op de markt onder de naam Weiderijck. De kroketten zijn bereid uit zuiver biologische grondstoffen. Het vlees is afkomstig van de biologische rundveehouder Ko-Kalf, het meel en de tarwe komen van biologische telers uit de Wieringermeer. Alle ingrediënten, óók de kruiden en specerijen, zijn SKAL gecertificeerd. Er zijn géén kunstmatige hulpstoffen en conserveermiddelen in de receptuur gebruikt.

bron: www.agriholland.nl, 08/06/2007

NL - Betrouwbaar biologisch: nu horeca en catering nog!

Wat gebeurt er met de prachtige bio-producten als ze bij catering en horeca aankomen? Dat vraagt controle-organisatie Skal zich gezond wantrouwig af.

Diezelfde vraag stellen de bio producenten aan Skal: waar is de waarborg voor behoud van de meerwaarde die wij als producent aan onze biologische producten hebben gegeven?

Alle schakels min één

Van zaadje tot karbonaasje op natuurlijke wijze en met respect voor het dier geproduceerd. Vrijwel alle schakels in de biologische bedrijfskolom werken volgens de Europese eisen. Voldoen aan die eisen is soms lastig, maar toch slagen bakkers, groenteverwerkers, maaltijdbereiders en toetjesmakers daar in. Alle schakels in de keten lukt het, behalve de catering en de horeca. Het is waar, voor die bedrijven bestaan nog geen EU-eisen. Maar waarom blijft Nederland achter terwijl onze buurlanden wel eisen voor catering en horeca hebben opgesteld?

Catering

Steeds meer cateraars bieden biologische producten aan. Een goede ontwikkeling. Blijkbaar waarderen de consumenten dat en zit er business in. Catering claimt, en ambtenaren nog meer, hoge prestaties op bio-gebied. Overheidskantines zelfs 40%! Dat is prijzenwaardig. Echter de betrouwbaarheid van deze claims is onbekend, want er is weliswaar onderzoek door wetenschappers maar dat is niet hetzelfde als onafhankelijke controle.

Catering verschuilt zich achter argumenten als zou de controle op processen te ingewikkeld zijn. In vergelijking met de levensmiddelenindustrie verbaast het dat catering daartoe niet in staat zou zijn. Catering is immers professioneel strak gestuurd en biedt kansen voor het eenvoudig aantoonbaar maken van het voldoen aan bio-eisen. Voor een belangrijk deel komt dat door het keurslijf van goedkoop ingekochte grondstoffen. Zijn kosten misschien niet de echte reden? Dan zijn de opdrachtgevers, de bedrijven waaraan cateraars hun diensten leveren, aan zet.

Kortom, catering is een onnodige blinde vlek in het toezicht.

Horeca

Voor restaurants liggen de bio-eisen eerlijk gezegd moeilijker. Hun proces is echt ingewikkeld. Zij combineren smaak, beleving, streek, seizoen en biologisch tot een feest voor de gasten. En dan is ook nog eens sprake van onzekere afname. Kortom, restauratie volgens bio-eisen is echt een zware



opgave en dus ook het aantoonbaar werken volgens de eisen. 100% bio-restaurants hebben het wat dat betreft een stuk gemakkelijker. De controle daarop is net zo eenvoudig als in de levensmiddelenindustrie. Een uitdaging waarmee tientallen restaurants in de buurlanden zich onderscheiden. Restaurants die door de combinatie van bijvoorbeeld smaak, streek, biologisch, enzovoort tegen aanbodproblemen oplopen, hebben of maken het zich erg moeilijk. Daarom is het instapmodel van de groep restaurateurs onder leiding van topkok Eric van Veluwen een creatieve start: een bescheiden claim van inkooppercentage bio-ingrediënten. Skal kan dat op eenvoudige wijze controleren met hulp van onafhankelijke specialisten die al op de bedrijven komen.

Onderscheiden

Lekker en betrouwbaar, daar is het de consument om te doen. Onafhankelijke controle maakt de biologische claim van catering en horeca zichtbaar. Skal is gemoderniseerd en staat klaar om te controleren. Als catering en horeca hun pretenties serieus nemen, moeten ze de uitdaging van betrouwbaar onderscheid aan gaan. Dan kan de consument gewetensvol echt genieten van biologisch!

bron: Skal, geknipt uit www.biofoodonline.nl, 08/06/2007

NL - Ambitieuze businessplan van EkoPlaza

EkoPlaza heeft een zeer ambitieuze businessplan gepresenteerd. Binnen 3 jaar wil EkoPlaza 15 grote supermarkten van ongeveer 1.000 m² en 50 middelgrote supermarkten van 400 tot 600 m² realiseren. De shop in shop formule wil EkoPlaza onderbrengen bij 250 supermarkten, verdeeld over verschillende supermarktformules. Nu zijn dat er nog maar 14.

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 het bedrijf. 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. EkoPlaza heeft als doelstelling om productie te stimuleren die alle aandacht heeft voor gezondheid in de breedste zin. De organisatie doet dit door de producten op een laagdrempelige manier aan te bieden. In de eerste plaats is dat de fysieke bereikbaarheid via veel verkooppunten. Daarnaast wil EkoPlaza de producten aanbieden met de meest eerlijke prijs door een uitstekende organisatie van producent naar gebruiker. 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 op een omzet van 6,5 miljoen op jaarbasis voor het hele bedrijf.

bron: www.agriholland.nl, 08/06/2007

NL - FresQ wil één bio-keurmerk

De telerscoöperatie FresQ wil dat de groenten van haar telers onder een soort van biologisch keurmerk gaan vallen. De coöperatie is daarover via de Dutch Produce Association (DPA) in gesprek met verschillende milieuorganisaties om tot één biologisch keurmerk te komen of liever nog een keurmerk voor duurzaam ondernemen.

De coöperatie is van mening dat de aangesloten telers (98 procent van de coöperatie teelt tomaten en paprika's) erg schoon produceren. De producten van de FresQ-telers lopen voorop in schone producten. "Onze telers gebruiken zelden nog chemische gewasbeschermingsmiddelen en hiervoor worden de telers te weinig in de prijs beloond", aldus Margo Hart.

Skal houdt vast aan teelt in de grond



FresQ loopt echter tegen de EKO-voorwaarden aan van de stichting Skal, de certificeerder van het EKO-keurmerk. In de voorwaarden staat dat er in de grond geteeld moet worden. In gesprekken met Skal is al gebleken dat deze organisatie vasthoudt aan de teelt in de grond.

FresQ wil graag dat er eenheid komt in de verschillende bio-keurmerken. “We kunnen er zelf wel weer een in de markt gaan zetten, maar dan wordt dat het zoveelste bio-merk.” Ze pleit er daarom voor dat er vanuit de milieuorganisaties eenduidige criteria worden opgesteld voor een bio-keurmerk.

bron: www.vakbladagf.nl, 06/06/2007

NL - Overschot biologische kippenmest verbranden?

Biologische kippenhouders kunnen niet alle mest kwijt en zoeken naar creatieve oplossingen. Tijdens de excursie vanuit het project Biovoer voor Biomest en het bedrijfsnetwerk bodemvruchtbaarheid bij Martens in Someren wordt druk gediscussieerd.

De mestdroger van Jos Martens kan circa 500 kg mest/uur verwerken. Momenteel wordt er gewerkt aan de afstelling en computergestuurde procesbewaking van de drooginstallatie. Hoe werkt het systeem? Het proces wordt opgestart door een houtkachel op te stoken tot ca. 400 °C, daarna houdt het zichzelf op gang. De mest wordt gedroogd van ca. 60% DS naar ca. 88% DS. Sensoren bij in- en uitgang van de machine bepalen de snelheid van verwerking. Bij het indrogen komt warmte, rookgas en fosfaatrijke as vrij als restproduct. De officiële status van de as is nog onduidelijk. De as kan worden gebruikt in de beton- en asfaltindustrie. En hoe zit het met de rentabiliteit? Volgens Jos is de machine nu rendabel bij 60.000 kippen. In principe is de machine zoals die er nu staat geschikt voor de mestverwerking van ca. 300.000 kippen/jaar. Dit zou betekenen dat er mest moet worden aangevoerd van andere bedrijven. Knelpunten daarbij zitten dan vooral bij de mestwetgeving, hygiëneregels en logistiek. De kosten van de huidige installatie bedragen ca. €150.000,-.

Genoeg haken en ogen voordat dit ook toegepast kan worden in de biologische pluimveehouderij. Hoe de biologische sector wel tot goede (100% biologische mest) benutting van de mest komt, vormt het onderwerp tijdens de discussie bijeenkomst op 28 juni (zie agenda).

Meer informatie: Marleen Zanen, Louis Bolk Instituut, m.zanen@louisbolk.nl

bron: www.biokennis.nl, 06/06/2007

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.

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: Animal Sciences Group - Wageningen UR, geknipt uit www.biofoodonline.nl, 08/06/2007

NL - Biologica: teelteisen biologisch niet soepeler

De biologische belangen-organisatie Biologica vindt het schrappen van de eis van grondge-bonden teelt geen goed plan.

Ook als blijkt dat op substraat geteelde producten op sommige punten even duurzaam zijn als biologisch, vindt de organisatie het onverstandig.

Het zou voor klanten onduidelijk zijn. Bovendien zoekt de biologische sector verduurzaming in het bestaande ecosysteem. Daarvoor is grond nodig, stelt de organisatie.

bron: Agripress, 13/06/2007

D - Bio-melkboeren krijgen meer geld

De melkveehouders in Duitsland kunnen na jaren van dalende prijzen weer op meer geld rekenen, niet enkel voor melk uit de conventionele productie, maar ook voor biomelk. Volgens gegevens van de Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) krijgen enkele bioproducenten voor het eerst sinds geruime tijd de al lang geëiste prijs van 40 cent/l biomelk. Als eerste melkerij in Duitsland wil de Upländer Bauernmolkerei vanaf 1 juli haar uitbetalingsprijs aan boeren optrekken tot 40 cent. Gezien de huidige hausse op de wereldmarkt zou de prijs nog verder kunnen stijgen.

Dergelijke raamvoorwaarden kunnen de omschakeling naar biologische melkproductie bevorderen. Dan kan er meer melk uit eigen productie betrokken worden en moet deze niet in het buitenland worden aangekocht. De omschakeling wordt door veel verwerkers en handelsondernemingen nagestreefd om te kunnen voldoen aan de groeiende vraag naar biologische levensmiddelen. Er wordt ook over gedacht om vanuit de privésector (handel en verwerking samen) stimulansen te bieden om de omschakeling attractiever te maken.

De verbruikers moeten zich instellen op hogere winkelprijzen dan totnogtoe. Zo heeft de discounter Plus begin mei de verkoopprijs voor biomelk van 79 cent verhoogd tot 89 cent.

In het eerste kwartaal van 2007 zijn de verkochte hoeveelheden van biomelk in de voedingsdetailhandel tegenover het jaar ervoor met 40% gestegen, nadat met Lidl en Penny nog twee discounters biomelk in hun assortiment opgenomen hebben. Dat blijkt uit de gegevens van het distributiepanel van AC Nielsen. Op middellange termijn zou de vraag weliswaar langzamer, maar gestaag blijven groeien.

bron: Maandbericht uit Berlijn, Landbouwrap, 11/06/2007

D - Nieuwe biologische komkommersoorten slaan aan

Sinds deze week brengt Eosta twee nieuwe biologische komkommersoorten op de Duitse markt: de



Frühlingsgurke en de Urgurke. Uit succesvolle winkeltests bij diverse Alnatura winkels bleek dat de nieuwe soorten goed aanslaan bij de consument.

De Urgurke is een echte-vergeten-komkommersoort: donkergroen van kleur, van gangbaar formaat en met grove schil. Deze soort is herontdekt vanwege zijn bijzondere eigenschappen en uiterlijk. De Frühlingsgurke is een lichtgroene komkommer van midi formaat met een bijzonder frisse smaak. De Urgurke wordt per stuk en de Frühlingsgurke per 2 stuks verkocht in een composteerbare verpakking.

De komkommersoorten zullen binnenkort ook op de Nederlandse markt verschijnen onder de namen Lentekomkommer en Oerkomkommer en in Engelstalige landen als Wild Cucumber en Spring Cucumber.

De Frühlingsgurke en de Urgurke zijn ontstaan uit een selectie van een 50-tal verschillende rassen, gemaakt door het Centrum van Genetische Bronnen, Enza en Eosta.

bron: EOSTA, www.eosta.com, 08/06/2007

PL - What's Happening With Organic Poland

The goals of the Polska Ekologia association are to protect the rights and business' which are members of the program, and also to promote organic farming (picture: Poland) and goods. The program, writes Liliana Lehrer-Rychel, which operates throughout Poland, began in November 2006. Support for the association comes from the Mazowieckie district's administrative center. The organization has a number of goals in mind, and in order to see these goals brought to fruition, they will implement several publishing businesses. This will also provide print material which will promote member products. The goals on their list include planning seminars, conferences, workshops, information campaigns on health effects, processing, logistics, and storage of organic foods.

Polska Ekologia plans to have a wholesale company which will distribute and provide information on the member products. They will also feature a databank holding details on organic producers, processors, and operators. They wish to fight unfair competition by improving the exchange of information between these producers and processors and in cooperating with public institutions.

Polska Ekologia has in the recent past started a campaign to promote organic food in hotels and restaurants. They will be providing information on GMO foods and giving full support to the foundation of producers associations in the near future.

bron: www.organic-market.info, 12/06/2007

UK - Doors finally open at Whole Foods flagship London store

The doors finally opened this week to Whole Foods Market's new flagship London store. The US natural food retailer has over 200 stores in North America but at 80,000 sq ft its Kensington store is the biggest in the company's history.

Last week Natural Products got a sneak preview of the store — formerly Barker's department store — as final touches were being added before yesterday's (June 6) official opening. Over 100 Whole Foods employees from the US were also in London getting some of the 500 new UK staff up to speed on the shop floor. As part of the pre-opening exercise the company held a series of free lunches and suppers for local residents.



Whole Foods is confident that its Kensington High Street will be like nothing UK consumers have seen before. Overnight the store becomes London's biggest food store and the company promises an unrivalled choice of natural and organic fresh food together with a huge array of speciality foods.

Whole Foods says customers will also experience much higher levels of "customer engagement" than they are used to in UK supermarkets. A Whole Foods HR manager told NP: "If a customer asks a team member 'what is the best type of oil for cooking, or salads, or omega-3s?' we'd expect them to know."

The Kensington store is spread over three floors. The lower level Market Hall features fresh fruit and veg, a butcher, fishmonger and bulk foods. The same floor is also the venue for treatment rooms, natural remedies and eco products. The ground floor Provision Hall includes a spectacular bakery, cheesecounter, charcuterie and wine bar (plus a 28-till checkout). On the first floor 'Upstairs at the Market' offers a huge selection of cafés and food bars, featuring everything from pizza and tapas to sushi, gelato and waffles to a real ale bar. There is also seating for 350 along with resident Djs and 'store artists'.

Whole Foods first announced its plans for a new London store in August 2004, the year after it acquired Fresh & Wild as a "stepping off point in Europe". Too small for the Whole Foods format, the Fresh & Wild stores have continued to trade under their original branding. However the Fresh & Wild branding is also carried through into the Whole Foods Market store for its UK own-label lines. The Kensington store will feature both Fresh & Wild Everyday Value lines as well as Fresh & Wild Organic ranges.

The Soil Association has welcomed Whole Foods Market into the UK and praised the company's commitment to sustainable food and farming. However, all eyes will now be on the US-based retailer to see if it will honour its pledge to support UK growers and producers.

- The US Federal Trade Commission (FTC) is going to Court in the United States to block a plan by Whole Foods Market to buy its smaller rival Wild Oats Markets. The proposed deal would see Whole Foods buy 110 Wild Oats stores in the US and Canada for \$565 million. Whole Foods says the acquisition would enable it to compete more effectively against leading US supermarkets such as Wal-Mart. But the FTC believes the move is anticompetitive and potentially harmful to consumer interests.

Whole Foods ceo, John Mackey, told NP this week that the company would fight the case in Court.

bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 07/06/2007

UK - Ban of plastic bags in Modbury

Modbury is the first town in Europe to ban plastic bags from the shops. None of the town's 43 traders uses plastic bags any more in the south Devon community, even though no funding after the council intervention was received. After starting the ban a few weeks ago, carrying a plastic bag is already being seen as antisocial behaviour by the inhabitants. The ban was not a long-planned project, but a suggestion at a pub, shortly after a wildlife camerawoman had filmed a documentary about the devastating effect of plastic bags on marine life in Hawaii. The 2,000 special edition Modbury bags made from fair trade recycled cotton are becoming collectors' items, and stores sell 5 pence biodegradable cornstarch and bin bags (picture from France) as alternatives. Thousands of calls from shoppers and traders across the world prove that they want to follow Modbury's example. In the UK alone, more than 60 towns have approached for help. What has started as a six-month experiment will continue, the people of the town are sure there is no turning back.

Use and ban of plastic bags:

17 billion of plastic bags are given to British consumers every year. An average Briton takes five a day. Taiwan is prohibiting plastic bags and plates, cups and cutlery used by fast food vendors. Threats of fines have resulted in a 70 % reduction in the use of plastic bags, and a 25 % cut in landfill



waste. Ireland's 15 pence plastax on carrier bags which was introduced in 2002 has led to a 90 % reduction in use. Reusable plastic bags account for more than half of the market in France. Bangladesh became the first country to ban plastic bags in 2002. The movement had already begun in the 1980s, where bags were found to clog drains and had caused flooding. San Francisco will be the first US city to ban plastic bags – this ban will be enforced later this year.

<http://environment.guardian.co.uk/waste/story/0,,2077992,00.html>

bron: www.organic-market.info, 07/06/2007

UK - Survey asks 'who is the Greenest brand of them all?'

'Deep Green' brands such as The Body Shop and Ecover vie with leading supermarkets and pioneer organic brands for the top slots in a new ranking of Britain's most environment-friendly brands. The ranking is based on a survey carried out by YouGov for Marketing Week magazine.

In one question the pollsters asked consumers to ignore all other opinions about brands and companies and judge them solely on their attitude to the environment. The consumers place The Body Shop first, Ecover second and pioneer organic brand Whole Earth third. Next came three supermarkets — Tesco, Co-op and M&S — followed by Rachel's Organic and Green & Black's. Meanwhile airlines occupied the top slot in a poll of companies with the most unfriendly approach to the environment. British Airways took the unenviable first place, followed by American Airlines in second place.

In a second question consumers were asked to rate companies on their actual environmental performance. This time Ecover topped the poll with The Body Shop second and Whole Earth third.

Marketing Week magazine said that the high ranking achieved by the supermarkets — particularly in the 'attitude' question — showed just how successfully the big retailers had been in changing consumer perceptions about their businesses. "Long depicted by green activists as environmental criminals the UK's top store chains have mounted a spirited fightback against this portrayal," said an editorial.

But high-scoring brand Whole Earth suspects an element of greenwash from some quarters. Senior brand manager, Melanie Dean, said: "We are definitely seeing something of a Green Rush at the moment as more and more food manufacturers try to jump on the carbon neutral, green-friendly bandwagon. To earn consumer trust, green claims and credentials need to be ingrained in the brand's ethos. We are proud of our genuine green heritage and respect the fact that we have earned the consumer's trust."

bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 07/06/2007

UK - High prices keep organic elitist says Hirshberg - June 7, 2007

Consumers will continue to regard organic food as a preserve of the affluent if price premiums remain high says a leading organic business leader.

Gary Hirshberg, president of global organic yoghurt leader Stonyfield Farm, makes the comment in the latest issue of The Grocer magazine.

In a special interview coinciding with the UK launch of the Stony yoghurt brand, Hirshberg says: "The price premium has been the Achilles heel of the industry and has kept it for the elitists. Yes, farmers are not getting the same premiums as they were at the beginning of the organic movement but they are selling more volume and costs are going down. You can't talk to a farmer who won't tell you they aren't more efficient than when they first started."



“Our commitment has always been to put farmers on an equal footing as other companies. If organic is priced unrealistically high then it is only being sold to the affluent. That’s not how we save the world.”

bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 07/06/2007

USA - "Bt-teelten meestal deugdelijk voor biodiversiteit"

In velden met genetisch gemodificeerde gewassen komen meer verschillende ongewervelde dieren zoals insecten voor dan in velden met gangbare teelten waar insecticiden worden gebruikt. Dat stellen Amerikaanse onderzoekers van het milieuinstituut van de universiteit van Santa Clara. In het weekblad Science hebben ze de analyse gepubliceerd die zij maakten van 42 veldproeven met genetisch gemodificeerde katoen en maïs. Alleen als er in gewassen niet wordt gespoten, is de toepassing van gewijzigde gewassen voor enkele diersoorten minder gunstig.

De Bt-gewassen die in de studie werden bekeken, zijn voorzien van een eigenschap die het gewas in staat stelt stoffen aan te maken die giftig zijn voor specifieke plaaginsecten. Daardoor hoeft dat gewas niet meer via insecticiden tegen dit soort plagen te worden beschermd.

De vrees dat dit type gewassen het ecosysteem in de war sturen omdat ze ook van invloed zijn op andere insecten is ongegrond, stellen de Amerikanen. De biodiversiteit gaat er op vooruit in vergelijking tot teelten waar wel met insecticiden wordt gewerkt. Wanneer katoen of maïs zonder gebruik van insecticiden wordt geteeld, lijkt de situatie voor sommige wespachtigen wel wat beter dan bij de Bt-gewassen.

bron: De Volkskrant, 11/06/2007

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](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`.