



Biotheek Netknipsels #206 – 28 juni 2007

Tijd en aandacht. Dat zijn mooie woorden. Niet toevallig typeren ze de biologische voeding en landbouw. Planten en dieren krijgen er tijd en aandacht om te groeien en biovoeding krijgt dankzij die tijd een rijpe, volle smaak. Ook werknemers op zorgbedrijven en klanten bij de bioboer of in de biowinkel genieten van dezelfde aandacht en tijd.

Tijd en aandacht. Natuurlijk voelt het goed. Al ware het biologisch nog beter mochten ook de zorgende, aandachtige biomensen zichzelf met meer aandacht en tijd omringen.

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Na Fir Bio daagt uit!
Belgische muziekfestivals alsmaar groener
Baby's verdienen verse groenten en fruit
Sfeermakers onder 1 dak
Vlaamse lavendel
Vergeet de stad
Vijfentwintigste vestiging
Is 'raw food' een nieuwe trend?
Onderneem en win de 'Be fair Award'
IPV organiseert gratis opleidingen autocontrole
Vlamingen eten nog altijd het vaakst thuis
Nieuwe Nationale Scriptieprijs Verantwoord Ondernemen
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Doen food miles biologische teelt teniet?
NL - Blonde d'Aquitaine geofferd aan kroket
NL - Nieuwe Natuurwinkel spreekt nieuw publiek aan
NL - Actieplan voor afzet biologische bloemen
NL - Glutenvrije keten voor quinoa en amaranth
NL - Minder arbeid op ideaal biologisch varkensbedrijf
NL - Boekje geeft inzicht in 100% biologisch voeren van melkkoeien
NL - Innovatiegroep kiest voor evenwichtsbemesting
NL - Skal kent recordaantal aangesloten bedrijven
NL - 80.000 bezoekers op tiende Open Dagen van Biologica
NL - Biologische landbouw groeit relatief sterk in Brabant
NL - Groningen steunt bio-landbouw en -energie
FR - Ook Fransen steeds meer op bio-tour
D - Duitse bioboeren willen geen afschaffing melkquotum
D - Bio-Systemrestaurant in Schleswig-Holstein
D - Bio-Obst mit deutlich mehr Vitalstoffen
D - Ökotest Juli 07



D - Karstadt-Gastronomie bio-zertifiziert
D - Zahl der Reformhäuser verringerte sich 2006 um 8 %
O - Neue Vermarktungsstrategien in Österreich
SU - Die Knospe lanciert neuen Wettbewerb
DM - Biologische graanteelt lucratiever
VK - Winkelketen wil geen groenten meer van prins Charles
VK - SA and OF&G will ignore 0.9% GM threshold for organic
VK - Patrick Holford launches 'Smart Food for Smart Kids'
VK - Bio-Gemüse vor Luftfrachtverbot
VS - Healthy Organic Eating on a Limited Budget: Is It Possible?
VS - Four Steps to Organic Motherhood
Canada - Major Demand for Locally Grown, Fairly Traded, Organic Products
Azië - Steigende Nachfrage nach Bio-Produkten



NATIONAAL

Na Fir Bio daagt uit!

Op 29, 30 juni en 1 juli vindt in Vorselaar het folkfestival Na Fir Bolg plaats. Naast zijn fascinerende mix van folk met Vlaamse kleinkunst en internationale toppers, staat Na Fir Bolg synoniem voor ecologisch verantwoord feesten. Dit jaar pakt het Na Fir Bio-team uit met een nieuwe uitdaging.

Na Fir Bolg is een jaarlijks festival dat ongeveer 7.000 bezoekers verwelkomt en op vlak van properheid een schoolvoorbeeld is voor andere festivals. Voor die aanpak is er een aparte groep van enthousiaste vrijwilligers die zich volledig concentreert op het natuurvriendelijke aspect van het festival. "Deze mensen zijn al jaren bezig het festival zo proper mogelijk te houden", zegt organisator Luc Janssens, "maar sinds 2004 hebben ze de klinkende naam Na Fir Bio-team gekregen."

CO2-arme voeding

Dit jaar stelt het Na Fir Bio- team zichzelf én de festivalgangers trouwens voor een nieuwe uitdaging. "Een festival zorgt ontegensprekelijk voor een berg CO2-uitstoot. Toch kunnen we deze impact drastisch verminderen", zeggen de teamleden. "En dat hoeft helemaal niet saai, vermoeiend of kostelijk te zijn."

Zo maken alle bezoekers kans op een mooie beloning door te kiezen voor CO2-arme producten op de weide, of door deel te nemen aan een van de infostands of workshops. Zaterdag kan je bijvoorbeeld zuinig leren autorijden met de ecodriving rijsimulator van Ecolife, op zondag staat CO2-arme voeding centraal en komt ook WWF op bezoek.

De ruimere missie van het Na Fir Bio-team is om de afvalberg zo overzichtelijk mogelijk te houden. Vrijwilligers van JNM en Natuurpunt sorteren elk stukje afval op het terrein in aparte containers. Een tiental bereidwillige tieners storten zich enkele uren per dag op het controleren en nasorteren van het afval op het festivalplein, de keuken, bars en de camping. In 2004 kwam het festival in het nieuws, omdat er slechts dertig zakken restafval werden geteld, wat ongezien is bij een festival.

Bio op een echt bord

Ook in de keuken wordt actief werk gemaakt van afvalpreventie. Wegwerpmateriaal wordt niet meer gebruikt. Echt bestek, borden, glazen en grote potten broodbeleg kwamen in de plaats van plastic, papier en drankkartons. Een afwasploeg zwoegt van 's morgens tot 's avonds om dit alles proper te houden.

Op het vlak van voeding kan je op het festival genieten van een assortiment aan volledig biologisch bereide producten. Al het voedsel wordt bij plaatselijke zelfstandigen gekocht. Dit gaat van verse biologische melk van een boer enkele kilometers verderop, verse groenten en fruit uit de plaatselijke groentewinkel tot vlees van de dorpslager. In de toekomst wil men het aanbod biovoeding nog uitbreiden en diversifiëren, maar voor het overige houden de festivalorganisatoren het graag kleinschalig en gemoedelijk.

De CO2-actie van dit jaar is een realisatie van het Na Fir Bio-team, met de steun van Ecolife, Tandem en de gemeente Vorselaar. Vijf procent van de opbrengst van de drankverkoop wordt geschonken aan Natuurpunt.

Meer informatie over programma en tickets: www.folkfestival.be

Bron: De Biotheek, 25/06/2007

Belgische muziekfestivals alsmaar groener



Van klimaatplaten (zie onze vorige milieub@bbel) langs heuse CO2-uitstootrapporten (Pearl jam, Radiohead, Coldplay) tot globale Live Earth-concerten (op 7 juli, rechtstreeks te volgen op Jim), een ding is duidelijk: de internationale muziekindustrie was nog nooit zo groen gekleurd en heeft nog nooit zo klimaatbewust geklonken. Ook in muziekminnend België en met de festivalzomer om de hoek is het milieubesef aan het groeien. En dat is niet geheel onterecht, aangezien ons land zowat het grootste aantal festivals per vierkante meter telt.

Zo organiseerden Lalalover-frontman Tom Kestens en Al Gore-ambassadeur Serge De Gheldere op 6 juni nog hun eigen bescheiden versie van de Live Earth-concerten, meer bepaald onder noemer Art For Earth. Negen dagen later kon de muziekliefhebber normaliter afzakken naar Brussel voor een door greengigs op poten gezet festival met onder meer Sioen en Sandi Thom op de affiche. Alleen ging dat verhaal uiteindelijk niet door. De baseline van het gebeuren willen we je evenwel niet onthouden: 'Saving the climate one concert at a time'.

En terwijl de Belgische muziekfestivals op hun eigen manier en zo goed mogelijk - het carpoosysteem van het Cactusfestival, om maar iets te zeggen - hun steentje bijdragen om het milieu wat te ontzien tijdens hun muziekfeest, laat de moeder aller Europese muziekfestivals, Rock Werchter, weten dat zij daarvoor in zee gaan met Groovy Green. Dit swingende project van Poseco vzw en gesteund door Vlaams minister Fientje Moerman beoogt drie zaken:

- van Rock Werchter een ecologisch slim festival maken
- met een Groene Oproep ecologische innovatie stimuleren
- de festivalgangers rond ecologische thema's sensibiliseren

Met Pearl Jam heeft het festival in elk geval een van de meest ecologisch verantwoorde bands op de affiche staan.

www.groovygreen.be, www.liveearth.org, www.myspace.com/greengigs

Bron: Milieub@BbeL 100, 21/06/2007

Baby's verdienen verse groenten en fruit

Olvarit beweert dat potjesvoeding gezonder is dan vers klaargemaakte maaltijden voor uw baby. Deze reactie kwam na een uitspraak van Gill Rapley (kindervoedingsspecialist en werkzaam voor Unicef) die potjesvoeding afkeurt om gezondheidsredenen. De uitspraak van Olvarit zal menige wenkbrauwen doen fronsen of haren ten berge doen rijzen bij mensen met gezond verstand.

Potjesvoeding kan al eens handig zijn en het heeft een hoge kwaliteit. Dat trekt Velt niet in twijfel. Maar een vers bereide maaltijd blijft vanzelfsprekend beter. Vooral als die gemaakt is met verse, biologische groenten van het seizoen.

Babyvoeding in potjes zit in de lift. Het gamma wordt steeds groter en de verkoop stijgt. Er staan dan ook grote marketingbudgetten tegenover. Maar die potjesvoeding is een industrieel product en daardoor minder milieuvriendelijk: er zijn meer bewerkingen nodig om het voedsel goed te bewaren en te verwerken (zoals pasteuriseren) en je creëert meer afval (glazen potjes). Bovendien is dit duur voedsel, tot 10 keer zo duur als zelf bereide prakjes.

Nochtans kost het zelf maken van babyvoeding niet veel extra werk. Je kunt de bereide groenten gemakkelijk integreren in je eigen maaltijd. Dat betekent tijd- en energiewinst. Wat overblijft van het babyhapje kun je in soep verwerken waardoor die een vollere smaak krijgt.



Met ecologische voeding begin je best zo vroeg mogelijk. Wanneer je een kindje verwacht, sta je meer stil bij het belang van een gezond lichaam, van jezelf en van je baby. Gezonde en milieuvriendelijke voeding is daarbij van groot belang.

Velt verdeelt 2 publicaties over milieuvriendelijke baby's:

- 'Groene gids voor kleine kids' met veel bruikbare tips voor milieuvriendelijke baby's
- Eten voor de Kleintjes - van borst tot boterham. Auteur Stefan Kleintjes is kinderdiëtist en zet zich al jaren onvermoeibaar in voor borstvoeding en milieuvriendelijke voeding.

Voor meer info: www.velt.be, nadia.tahon@velt.be

Bron: Velt, 21/06/2007

Sfeermakers onder 1 dak

Het verenigingsleven in Vlaanderen riep de Vlamingen onlangs op om uit hun kot te komen en hun dromen met anderen waar te maken. Winnaar van de ideeënwedstrijd Zomer van je dromen werd de Gentse woongroep Papeguin. Zij houden op 25 augustus een Openraamdag.

Babs, Dimitri, Ines, Jason, Passion, Elise, Sofie en Sam delen een monumentaal hoekhuis in de Papegaaistraat in Gent. Wat hen bindt? Ze zijn allemaal rond de dertig en proberen zo ecologisch mogelijk te leven. "We eten alleen biologisch", vertelt Babs, die zelf op een biologische boerderij werkt. "Niemand heeft hier een auto. We gebruiken uitsluitend groene stroom en spaarlampen. Onze frigo heeft het meeste energiezuinige label A+."

"Maar we zijn daar zeker niet dogmatisch mee bezig!", lacht Dimitri. "We verwachten wel van alle bewoners een zeker engagement. Het is hier geen studentenkot, waar er elk jaar een gaan en komen van mensen is. De meesten blijven hier toch enkele jaren."

"Essentieel in het hele verhaal is dat er een familiegevoel is. We zijn als broers en zussen voor elkaar. Niemand van ons had zin om alleen te gaan wonen in een kleine studio. En wil je even een moment voor je alleen, dan kan dat. Het huis is daar groot genoeg voor."

"In een wat zotte bui hebben we ons ingeschreven voor die wedstrijd", gaat Babs verder. "We willen zelf onze burens beter leren kennen. Dit is een drukke straat met veel auto's en passage. Mensen blijven niet meer aan de deur babbelen. Omgekeerd denk ik dat heel wat bewoners ons ook willen leren kennen. Ze zullen zich wel al hebben afgevraagd wat dat hier allemaal is: jonge mensen in een huis en veel bezoekers."

"Omdat ons huis zoveel ramen telt, dachten we aan een openraamdag", verduidelijkt Ines. "In elk raam willen we iets tonen dat we graag doen en belangrijk vinden om het zo met de buurt te delen. De mensen kunnen voor een keer zonder gêne naar binnen gluren."

"Aan wat we allemaal denken? Een bar waar je binnen en buiten aan dezelfde tafel kan zitten, een biologisch hapje of soepje, een performance, karaoke misschien, voorlezen uit onze favoriete boeken. Passion wil lessen Arabisch geven. Je naam in het Arabisch leren schrijven, zo iets. Misschien hangen we een grote kaart van Gent uit waar iedereen zijn naam en adres kan op prikken."

Binnenkort krijgt Papeguin het bezoek van een dreamteam dat hun droom moet helpen waarmaken. De Openraamdag staat gepland op 25 augustus.

Bron: Gazet van Antwerpen, 28/06/2007

Vlaamse lavendel



Lavendelessence moet niet uit het zuiden van Frankrijk komen. Netelvuur in het Oost-Vlaamse Oostwinkel (Zomergem) is een jong bedrijfje dat zich toelegt op de biologische teelt van kruiden en aromatische planten die ter plekke gedistilleerd worden tot etherische oliën. Zo'n productieproces kennen we uit de Provence, maar voor de Benelux is dit een uniek initiatief. Netelvuur organiseert cursussen, workshops en bedrijfsbezoeken. Tijdens een opendeurdag, zondag vanaf 11 uur, wordt onder meer de distillatie van lavendel gedemonstreerd. Op het naamfeest van die heilige wordt de dag afgesloten met een Sint-Jansvuur. (ag) Netelvuur, Veldhoek 33, Zomergem, 09-259.98.91, www.netelvuur.be

Bron: Het Nieuwsblad, 23/06/2007

Vergeet de stad

Het exotische theehuis Steppe en Oase is enkel open op zonnige weekends, maar het is beslist de moeite waard om een ommetje te maken. Zodra je je hier in de tuin neerplant, ben je onder de indruk van het groen en de rust. Bovendien kan je er proeven van heerlijke munt-, gember- en yogithees. Voor wie honger heeft, is er lamscurry of een quiche. Het meeste van wat er hier wordt geserveerd, is biologisch. Steppe en Oase, Jan Breydelstraat 21, open op zonnige weekends van 12 tot 18 uur.

Bron: Het Nieuwsblad, 28/06/2007

Vijfentwintigste vestiging

In de jaren negentig had de getalenteerde Belgische kok Alain Coumont het geniale idee om zelf zuurdesembrood te gaan bakken op ouderwetse manier. Het bleek een gat in de markt. De eerste zaak opende in de Brusselse Dansaertstraat. Het succes van de winkels-met-gastentafel in natuurhouten aankleding leidde tot internationale vestigingen in New York, Los Angeles, Londen, Parijs, Moskou enz. (wereldwijd zijn er 80 zaken). Sinds anderhalf jaar is het brood erkend biologisch. De 25ste Belgische Le Pain Quotidien opende vorige maand zijn deuren in het nieuwe kantorencomplex Kievit, vlakbij het Centraal station van Antwerpen, waar eind dit jaar ook het nieuwe Thalysstation opent.

Le Pain Quotidien : Lange Kievitstraat 107, 2018 Antwerpen, www.painquotidien.com

Bron: Weekend Knack, 27/06/2007

Is 'raw food' een nieuwe trend?

Je hoort en leest er de laatste tijd steeds vaker over: 'raw food'. Een nieuwe trend? Het antwoord is nee. 'Raw food' is eigenlijk een soort vegetarisch eetpatroon en promoot het eten en drinken van 'levend' voedsel.

Rauw voedsel eten is natuurlijk. Onze lichamen bloeien op door alles wat vers en vitaal is. De benaming 'raw food' en het raw food dieet zijn over komen waaien uit Amerika en is bedoeld om het gevoel van welzijn te verbeteren. Raw food diëten zijn gebaseerd op onbereide en ongekoekte 'groene' voeding, bij voorkeur biologisch, zoals vers fruit en groenten, noten, zaden, granen, gedroogd fruit, verse sappen en gezuiverd water.

Waarom 'raw food'?

Raw food, of 'levend' voedsel en sappen, bevatten de maximale hoeveelheid vezels, belangrijke voedingsstoffen die normaliter verloren gaan bij bereiding. Raw food wordt makkelijker verwerkt door je maag en darmen en telt minder calorieën dan de meeste andere voedingspatronen. Verhitting



boven de 40 graden Celsius vernietigt de enzymen in het voedsel die helpen bij een goede spijsvertering en de opname van voedsel, waardoor de voedingswaarde aanzienlijk omlaag gaat.

De voordelen

Een dieet met minstens 75 procent raw food biedt een hoop gezondheidsvoordelen, zoals meer energie, een mooiere huid, een betere spijsvertering, gewichtsverlies en minder risico op serieuze aandoeningen als hart- en vaatziekten, diabetes en kanker.

Een raw food dieet bevat weinig of geen verzadigde vetten, is laag in natrium en hoog in kalium, magnesium, foliumzuur en vezels. Een raw food dieet is uitermate geschikt als ontgiftingskuur. Verschillende combinaties van rauw en levend voedsel en sappen kunnen worden ingezet voor darm-, lever-, nier- en huidreiniging.

Geen vlees of vis meer?

Oké, dus we weten nu waarom het goed voor ons is. Maar wat moet je dan eten? Mag je dan helemaal geen vlees en vis meer? Zoals gezegd is het eigenlijk een vegetarisch voedingspatroon, maar ik kan me zo voorstellen dat je vlees of vis niet wilt laten staan. Ik ook niet, maar wat ik wel doe is regelmatig het stukje vlees vervangen door een vegetarisch product (ook op brood), bijvoorbeeld Valess. Wanneer ik wel vlees eet, neem ik maar een klein stukje (kipfilet, tartaartje, rundergehakt, biefstukje) en bak ik het vlees niet maar grill ik het met een klein beetje olijfolie. En ik kan al helemaal niet zonder vis. Daarbij komt ook nog eens kijken dat 'vette' vis, zoals haring, zalm, makreel en heilbot, enorm gezond voor je is vanwege de Omega-3 vetzuren die de vis bevat. Van Omega-3 is bekend dat het helpt je cholesterol te verlagen en dus de kans op hart- en vaatziekten vermindert. Omega vetzuren (3,6 en 9) horen sowieso thuis in een raw food dieet, maar als je liever geen vis eet, dan kun je ook gewoon omega-olie of capsules kopen in de natuurwinkel of bij de betere drogisterijen. Als je echt niet zonder vlees of vis kunt, eet het dan met mate en neem wat vaker een vegetarische variant.

Wat mag ik eten?

Alle fruitsoorten (bananen niet meer dan twee per week), verse groenten vooral groene, granen, zaden en pitten, bonen, noten, zeewier, het hang er vanaf om welke reden je wilt diëten: Gekiemde bruine rijst vertraagt de glucoseopname en verbetert de stofwisseling. Kool ondersteunt een gezonde celfunctie. Radijs en shii-take paddestoelen werken als een anti-oxidant.

Eet ook veel kiemen en scheuten, lekker in salades en soepen. Ook verse (groente)sappen zijn een prima energiebron, bijvoorbeeld wortelsap met aardappel, venkel appel. Neem 4 middelgrote wortelen, 2 appels, 1 kleine aardappel en een stukje venkel en maak hier een sapje van in een juicer of blender. Venkel reduceert ontstekingen bij artritis, het stabiliseert mood swings en depressieve buien en het bevat de zeldzame voedingsstof mangaan plus zink en vitamine B complex. De voedingswaarde van granen en zaden is indrukwekkend. Ze bevatten bijna alle vitamines, vooral A, B en E. Ook zijn ze geweldige natuurlijke bronnen van onverzadigde vetzuren, lecithine en proteïnen.

Het idee van een raw food dieet is dat je minstens 75 procent ongekookt voedsel eet. Als het idee niet erg aantrekkelijk lijkt, dan kun je je voedsel een beetje verwarmen, zolang het maar niet boven de 40 graden Celsius is.

Ontgiften



Omdat een raw food dieet ontgiftend werkt, kunnen sommige mensen wat last van bijverschijnselen krijgen zoals hoofdpijn, misselijkheid en enorme trek. Dit kan enkele dagen duren voordat het begint af te nemen. Ook kan het zijn dat je in het begin wat vaker dan anders naar het toilet moet voor de grote boodschap en je ontlasting kan anders zijn dan je gewend bent, meestal wat dunner en lichter van kleur. Als je het helemaal goed wilt doen, stop dan een week voordat je met een raw food dieet begint met vlees, suiker en cafeïne.

Om alles te vertellen over raw food en de bereiding daarvan is teveel. Zie jij het echter wel zitten en wil je graag een handje geholpen worden dan adviseer ik je om het boek 'Het lichaam is perfect' van Annemarie Postma aan te schaffen. Zij reikt je zeven verrassende principes aan om naar jezelf en eet- en leefgewoonten te kijken. Het boek staat vol tips en een zeven weken eetplan inclusief recepten en boodschappenlijstjes.

ISBN: 978-90-225-4756-4

Bron: Agripress, 21/06/2007

Onderneem en win de 'Be fair Award'

Vrolijke Week van de Fair Trade van 3 tot 13 oktober

Brussel, juni 2007. 'Feel good en buy Fair'. Dat is samengevat zowat het motto waaronder van 3 tot 13 oktober de zesde editie van de Week van de Fair Trade doorgaat. De organisatoren willen iedereen al zingend naar de winkel sturen.

Bovendien kunnen ook dit jaar ondernemers die van 'Fair Trade' hun handelsmerk maken, meedingen naar de 'Be Fair Awards', waaraan een geldprijs ter waarde van 2 x 5.000,- € vast zit.
www.befair.be

De Week van de Fair Trade staat dit jaar in het teken van muziek, waarmee de organisatoren er een 'feel good' campagne van maken. De campagne is opgebouwd rond het Fair Trade lied: een bekende song wordt bewerkt tot een vrolijk gelegenheidslied dat de voordelen van eerlijke handel bezingt.

De campagne wil consumenten vooral aanzetten om daadwerkelijk Fair Trade producten te kopen. Onderzoek wijst immers uit dat 66% van de Verantwoordelijken voor Aankoop (VVA) Fair Trade kennen en gunstig gezind zijn. Maar nauwelijks de helft van hen denkt er aan een Fair Trade product te kopen eens ze in de winkel staan. Met het Fair Trade Lied willen de campagnemakers de aankoopreflex muziekaal verankeren bij de consument.

Daarnaast wil de campagne ook duidelijk maken dat we producten van de eerlijke handel van 's morgens tot 's avonds en bij elke gelegenheid kunnen gebruiken. Ontbijt, middagmaal, avondeten, vieruurtje met Fair Trade? Geen probleem. Je kleden met Fair Trade kleren? Dat kan! Fair Trade cadeautjes geven? Ook geen probleem ...

Ondernemers

De Week van de Fair Trade is er niet alleen voor consumenten, ook ondernemers komen aan hun trekken. Na het succes van vorig jaar, worden dit jaar opnieuw de 'Fair Trade Awards' uitgereikt. Ondernemers die een onderneming of vereniging voor eerlijke handel hebben opgezet na 1 juni 2005 of die een onderneming/vereniging gaan opzetten in het jaar 2007-2008 kunnen een dossier indienen bij het Fair Trade Centre, uiterlijk op 1 september 07. Reglement en meer info over de wedstrijd op www.befair.be.



Bron: Fair Trade Centre, 25/06/2007

IPV organiseert gratis opleidingen autocontrole

Sinds 1 januari 2005 zijn alle voedingsbedrijven wettelijk verplicht de voedselveiligheid te bewaken aan de hand van een autocontrolesysteem. Een omslachtige procedure die vooral de kleinere bedrijven naar adem doet happen. IPV heeft een opleidingsaanbod uitgewerkt dat u een heel eind op weg kan helpen.

Het volledige artikel lees je op <http://bioforum.be/biotheekbe%5Fwww/artikel.aspx?dirID=48>

Bron: De Biotheek, 25/06/2007

Vlamingen eten nog altijd het vaakst thuis

Belgen koken nog zeer veel zelf en eten vaak thuis. Dat is volgens Kris Michiels van VLAM de belangrijkste conclusie van de eerste resultaten van een onderzoek naar de voedingsconsumptie die Insites uitvoert in opdracht van VLAM. Uit het onderzoek blijkt dat 99 procent van de respondenten de dag voor de ondervraging thuis iets heeft gegeten, tegenover 29 procent die buitenhuis iets gegeten heeft. Dertien procent maakte de dag voor de enquête gebruik van een afhaalmaaltijd. Insites ondervroeg tussen januari en april 1.700 mensen. In totaal zal het bureau dit jaar 9.125 mensen ondervragen over hun eetgewoonten.

In totaal lag het aandeel thuisverbruik tussen januari en april van dit jaar op 86 procent, tegenover 10 procent buitenhuis en 4 procent voor afhaalmaaltijden. Onder thuisverbruik verstaat VLAM alle maaltijden die thuis, onderweg of op het werk en school gegeten worden en die aangekocht werden in onder meer supermarkten, winkels en markten. Afhaalmaaltijden zijn maaltijden die thuis of onderweg gegeten worden en aangekocht werden in broodjeszaken, frietkramen of automaten.

Buitenhuisverbruik zijn maaltijden die niet thuis of onderweg gegeten worden zoals maaltijden in restaurants en eetcafés. Wat betreft buitenhuis eten doen Belgen dat even vaak op restaurant als op het werk (32 procent). Elf procent at de dag voor de enquête in een sportkantine en drie procent in een frietkraam. Wat betreft afhaalmaaltijden doen restaurants en snackbars (31 procent) het veel beter dan de automaten (19 procent). Vijf procent haalde zijn maaltijd de dag voor het onderzoek uit in een fastfoodrestaurant.

Uit het onderzoek blijkt dat aardappelen en aardappelproducten in de periode januari-april veel meer in de smaak vielen bij Belgen dan pasta. "Meer dan 60 procent heeft de dag voor de enquête aardappelen gegeten en slechts twintig procent pasta", aldus Michiels. Drank en broodmaaltijden scoren het best bij de Belgen, met respectievelijk 97 procent en 92 procent. Ook bioproducten blijken het goed te doen: 28 procent van de ondervraagden at of dronk de dag voor de enquête een bioproduct. Vlees is nog steeds populairder dan vis. De dag voor de enquête at 66 procent van de ondervraagden vers vlees en maar 13 procent verse vis. Groenten doen het met 65 procent bijna even goed als vlees.(KS)

Bron: Vilt, 23/06/2007

Nieuwe Nationale Scriptieprijs Verantwoord Ondernemen

Verantwoord en duurzaam ondernemen krijgen steeds meer aandacht – in de politiek, de maatschappij en in het hoger onderwijs (WO en HBO). Om onderwijs en onderzoek op dit terrein te stimuleren heeft de Nijmegen School of Management (NSM) van de Radboud Universiteit Nijmegen



in samenwerking met de Avondopleiding Bedrijfskunde (UOBN) en de Hogeschool Arnhem en Nijmegen (HAN) – Centrum voor Ondernemerschap – een nieuwe prijs in het leven geroepen. Met deze prijs willen de initiatiefnemers studenten in het hoger onderwijs aanzetten rond deze thema's af te studeren. De prijs is toegankelijk voor alle studenten van het WO en HBO in Nederland en België. Werk kan vanaf 1 juni 2007 direct geupload worden op de scriptiesite www.mvoscripties.nl. Sluitingstermijn is 1 februari 2008. Kandidaten komen door het inzenden van hun werk in aanmerking voor drie geldprijzen (a 2.500 E, 1.500 E en 1.000 E) en een oorkonde. Prijsuitreiking vindt plaats tijdens een speciaal seminar in april 2008. De winnaar krijgt bovendien hulp bij het schrijven van een (wetenschappelijk of populair) artikel over zijn of haar werk.

Bron: InsNet, 28/06/2007

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.

Vrijdag 29 juni tot zondag 1 juli

FOLKFESTIVAL NA FIR BOLG

Festival dat uitblinkt in ecologisch bewustzijn. Met bio op je bord.

Plaats: Vorselaar

Meer informatie over programma en tickets: www.folkfestival.be

Zondag 1 juli

SEIZOENSOPENING DE GAVERS

Het provinciaal domein De Gavers opent het seizoen met markt met streek- en bioproducten.

Waar: Onkerzelestraat 280, Geraardsbergen, www.degavers.be

Tijd: Van 14u tot 18u

Dinsdag 3 juli 2007

VELDBIJEENKOMSTEN BODEMONDERZOEK

Op deze bijeenkomsten doen we eenvoudig niet-chemisch bodemonderzoek dat je zelf kan uitvoeren. De nadruk ligt op het graven van een profielput en de spadetest.

Tijd: 14:00-20:00

Plaats: PIBO, Sint-Truidersteenweg 323, Tongeren

Info: Wie nieuwsgierig is naar de bodemkwaliteit van zijn eigen veld en interesse heeft om op te treden als gastbedrijf kan contact opnemen met Freya Danckaert, PCBT, 051/27 32 51 of freya.danckaert@westvlaanderen.be.

Bron: de Biotheek



INTERNATIONAAL

Doen food miles biologische teelt teniet?

Een Canadees onderzoek suggereert dat biologisch geteelde agf dan wel gezonder kan zijn voor mensen, maar niet per definitie beter is voor het milieu. Volgens het onderzoek doet de CO2-uitstoot van het over lange afstanden vervoeren van biologische agf het daaraan voorafgaande proces teniet.

Er is een vergelijking gedaan van de transportkosten voor zowel biologische als conventionele producten over een gelijke afstand. Uit het onderzoek bleek dat de CO2-uitstoot van het vervoer van 20 ton biologisch geteelde producten vergelijkbaar was met het vervoeren van dezelfde hoeveelheid conventionele agf over dezelfde afstand.

Bij deze logische conclusie gaat het de onderzoekers er om dat het beter kan zijn voor het milieu om lokaal geteelde producten te kopen dan biologische producten die van ver weg moeten komen.

Bron: Probila, 24/06/2007

NL - Blonde d'Aquitaine geofferd aan kroket

'Geen E-nummertjes. Daar begon het al mee. Dan wordt het sowieso moeilijk om smaak te krijgen aan een kwaliteitskroket. En toch is het gelukt. Al zijn we een jaar aan het experimenteren geweest. We zijn weer helemaal bij de basis begonnen. Je hebt geen receptuur voorhanden. Je mag geen kunstmatige smaak- en kleurmiddelen, geen enkel E-nummer toevoegen. Puur natuurlijke aroma's. Ja, inderdaad, er zit peper in. En foelie. En uiteraard biologisch vlees, zelfs het meel is biologisch. Meer zeg ik niet. Ons recept van de ragout blijft geheim.'

Piet Laan is een veteraan in het ontwikkelen van kroketten. Al dertig jaar lang. Vandaag presenteert hij zijn jongste vinding, een nieuwe kroket, de Weiderijck, de eerste vólbologische rundvleeskroket. De lancering vindt plaats op de boerderij van Ko van Twillert in Doornspijk op de Veluwe. Op de deel zijn keurig wat tafeltjes gedekt. Links en rechts van ons liggen op het stro van hun potstal vredig wat koeien met hun kalveren te herkauwen. Achter een muurtje van stobalen staat Cas Spijkers in vol koksornaat te bakken en te braden.

Allemaal mooi en wel. Maar wie levert uiteindelijk de belangrijkste bijdrage aan de kersverse biokroket? De kudde Blondes d'Aquitaine van Ko van Twillert. Maandelijks offert hij er in alle rust een op, die ruim 500 kilo vlees-zonder-stress oplevert. 'Eerst gaan de mooiste delen naar de liefhebber. Schitterend, zo'n ossenhaas of lende, die wil iedereen wel hebben. Maar dan blijft er nog genoeg over. Zoals aan de voeten en het middenrif, ook niet zo geschikt voor op het bord. Maar al die resten zijn mooi in de kroket.'

'Genoeg vlees te koop', vervolgt Piet Laan. 'Maar biologisch vlees van constante kwaliteit is niet zo makkelijk te krijgen. Je wordt er niet vrolijk van als je de ene keer dit krijgt en de andere keer dat.'

Je kunt de kroket van verschillende kanten bekijken. Maar één ding is zeker, de meeste zijn gevuld met paardenvlees, herkenbaar aan de draderige structuur. Gelukkig zijn op de boerderij van Ko van Twillert in geen velden of wegen paarden te bekennen. Van Twillert was makelaar te Den Helder ('Ik heb in het verleden best goed geboerd'), voor hij op latere leeftijd 'ondernemende boer' werd. 'Het zal nooit een vetpot worden, maar dit is toch vrede op aarde. Kijk al die mooie weiden. Het stikt er van de mollen. Die zijn gek van al die wormen die er in de grond zitten en de bodem weer verrijken met al die kanaaltjes die ze graven. Straks lopen hier 500 Blondes d'Aquitaine rond'. Zijn bedrijf met vijf boerderijen heet Ko-Kalf en is volledig selfsupporting. Hij ontvangt premies voor vogelweidebeheer en zoogkoeien. Hij heeft zijn eigen akkerbouwbedrijf en twee restaurants in Elburg, waar hij zijn



eigen vlees serveert.

Dan breekt het moment suprême aan. Op de deel serveert Cas Spijkers van achter de stobalen de eerste Weiderijckjes. Ze zien er mooi donker krokant uit. Met alleen wat gefrituurde peterselie. De beet is stevig met een pittige, peperige nasmaak. Zonder meer een smakelijke kroket. Al blijft de Holtkamp-kroket naar onze smaak nog altijd veruit de nummer één.

Onze hoop op een uitgebreide test van de Weiderijck vervliegt snel, want daar legt Cas Spijkers na één eenzame kroket direct al een reusachtige lap Weiderijck-entrecote op ons bord, bedolven onder een dikke laag saus. Terwijl wij altijd veronderstelden dat goed biologisch vlees van zichzelf al genoeg smaak bezit.

Terug naar de kroket. Er bestaat veel historische onzin over de kroket - ontstaan als 'croquettes' aan het Franse hof. Maar gelukkig treffen we aan tafel twee absolute krokettenexperts. Piet Laan en Peter Jongens zijn al decennialang compagnons in de krokettenbusiness. Het begon toen ze de licentie van de Van Dobben-kroket in handen kregen. Puur goud. In hun fabriek in Oostzaan maakten ze er uiteindelijk wel veertig miljoen per jaar. Na verkoop van Van Dobben lanceerden ze samen met Cas Spijkers een nieuw merk, de Amsterdamse Croquet. En nu dus de Weiderijck.

'Bio is booming.' De drie ondernemers verwachten daarom veel van hun biologische kroket, zeker nu voor alle overheidskantines straks verplicht wordt dat veertig procent van hun aanbod biologisch is. Al dient zich inmiddels een verscheidenheid aan merkkroketten aan, die steeds vaker uit dezelfde fabriek komen. Zo gingen ook Van Dobben en Kwekkeboom deze dagen opnieuw in andere handen over. Maar wat is de volgende strategische stap van het culinaire zakentrio Spijkers-Laan-Jongens? 'Sushi en de Japanse snack gyoza.'

kokke@fd.nl

bron: Het Financieele Dagblad, 28/06/2007

NL - Nieuwe Natuurwinkel spreekt nieuw publiek aan

De Natuurwinkel heeft een nieuw gezicht. Naast het ruimste assortiment eerlijke, biologische producten, biedt de Natuurwinkel nieuwe stijl klanten een eigentijdse, verrassende en inspirerende winkelomgeving. Een toegankelijke winkel waar tijd en aandacht is voor de klant én het verhaal achter het product. Op woensdag 13 juni zijn in Oss, Alkmaar en De Bilt de eerste pilotwinkels Natuurwinkel nieuwe stijl geopend. De eerste signalen uit de winkels geven aan dat zowel bestaande als nieuwe klanten zich thuis voelen bij het nieuwe winkelbeeld.

Input van de consument van belang

De Natuurwinkel heeft op 3 locaties pilotwinkels geopend om van de consument te horen waarmee de Natuurwinkel hen nog beter kan bedienen. Want open communicatie met de klant staat centraal bij de Natuurwinkel. De consument zal de komende periode dan ook sterk worden betrokken bij de evaluatie van de winkels. In de tweede helft van 2007 wordt een start gemaakt om de bestaande en nieuwe Natuurwinkels in te richten volgens de nieuwe formuleprincipes.

Informeren en inspireren

De Natuurwinkel kiest voor een lichte, luchtige winkel vol inspiratie en informatie. Heldere kleuren, heerlijke menusuggesties en elke dag het ruimste assortiment pure producten zonder kunstmatige toevoegingen. Vers en houdbaar, food en non-food. De Natuurwinkel kiest heel bewust voor producten die met zorg en aandacht zijn geteeld en altijd geproduceerd worden met respect voor mens, dier en milieu. De natuur zit niet voor niets in de winkelnaam. Nieuw in het assortiment is het karaktervolle Vlaamse brood. Volgens een bijzondere traditie gebakken met extra lange rijstijden,



waardoor het veel meer smaak heeft en lang vers blijft.

Pure smaak

Een steeds grotere groep consumenten staat bewust in het leven en is geïnteresseerd in het milieu en de leefomgeving. Biologisch is wereldwijd de snelst groeiende tak in de voedingsmiddelenbranche. Ook de Nederlandse consument koopt steeds meer biologisch. Smaak en beleving spelen een belangrijke rol. Met een nieuwe frisse uitstraling en het ruimste assortiment smaakvolle biologische producten haakt de nieuwe Natuurwinkel hierop in.

Bron: Biofoodonline, 21/06/2007

NL - Actieplan voor afzet biologische bloemen

Een groep biologische bloementelers probeert de afzet te verbeteren via een door hen opgerichte coöperatie en handelsbedrijf Bio Flora. Nog te veel biologische bloemen komen in het gangbare circuit. Tijdens een workshop op 22 mei bogen telers zich over de problematiek. Ze werkten aan een actieplan om afzetrisico's te verminderen en stonden stil bij de vraag hoe Bio Flora er in 2008 uit zal zien.

Het grootste knelpunt in de afzet is dat er onder de bloementelers zich slechts twee glastelers bevinden, waardoor jaarrond productie van grote aantallen verschillende bloemensoorten niet goed mogelijk is. Bovendien is het nog pionieren in de glasbloementeel. De glastelers zijn op zoek naar een goed assortiment voor met name het voorjaar en najaar / winter, in de periode dat er geen buitenbloemen zijn. Het glasbloemenassortiment moet goed passen in een gemengd boeket, het juiste volume hebben en voldoende opbrengen. Het assortiment is nog niet voldoende uitgekristalliseerd, waardoor niet alle bloemen als biologisch verkocht kunnen worden. Hierdoor staat het rendement onder druk. De workshopdeelnemers vonden dat de ondersteuning van de twee ondernemers hoge prioriteit moet krijgen.

Het businessplan van Bio Flora is gebruikt als kapstok voor het benoemen van belangrijke aandachtspunten. Volgens de workshopdeelnemers zijn dat de kasteelt, behoefte aan leiderschap bij Bio Flora, behoefte aan productoverzicht en gemaakte verkoopafspraken, communicatie en uitstraling, en marktvraag creëren.

De workshop werd gezien als een goede manier om een actieplan voor Bio Flora op te stellen. Naar verwachting volgt medio oktober een workshop over trends in (bio)bloemen en een bedrijfsorganisatorische evaluatie van Bio Flora.

Meer informatie: Carin van der Lans, PPO van Wageningen UR, carin.vanderlans@wur.nl

Bron: Biokennis, 21/06/2007

NL - Glutenvrije keten voor quinoa en amaranth

Met graangewassen als quinoa en amaranth is mogelijk een keten voor glutenvrije producten op te zetten. Onderzoekers zijn op zoek naar marktpartijen die daar aan mee willen werken. Te denken valt aan bakkers, verwerkers, maar ook veredelaars en telers.

Het project is gestart omdat een teler enthousiast was over de teelt van amaranth, maar er nog geen afzet voor had. Bovendien is het handig de hele keten te organiseren, zodat de producten nergens in aanraking kan komen met gluten. Wordt het product ergens in de keten vervuild met gluten, dan roept het allergische reacties op bij mensen die niet tegen gluten kunnen.



Het project zet in op alle schakels van de keten, van teler tot verwerker. Ook wordt geprobeerd de teelt en verwerking biologisch te maken. Dat voegt een extra gezondheidsdimensie toe aan het product. Mogelijk zijn in de toekomst ook andere afzetmogelijkheden voor deze granen te vinden, omdat ze veel mineralen bevatten. Maar dat is nu nog niet aan de orde.

Meer informatie: Bas Janssens, LEI van Wageningen UR, bas.janssens@wur.nl

Bron: Agriholland, 18/06/2007

NL - Minder arbeid op ideaal biologisch varkensbedrijf

Op biologische varkensbedrijven gaat veel tijd zitten in het schoonhouden en schoonmaken van hokken. Biologische varkenshouders moeten meer werk verzetten en werken met zwaardere goederen zoals strooisel, vaste mest en ruwvoer dan hun collega's op gangbare varkensbedrijven. Er kunnen minder dieren worden gehouden en de arbeidsomstandigheden laten te wensen over.

Onderzoekers van de Animal Sciences Group hebben samen met biologische varkenshouders gebrainstormd over het ideale biologische gezinsbedrijf. Er zijn ontwerpen gemaakt voor situering van de stallen en inrichting van de hokken, waarbij vooral rekening is gehouden met de factor arbeid. Mechanisatie, minder verplaatsingen en kleinere, smalle hokken kunnen de werkdruk en de fysieke belasting van de varkenshouder verminderen. In het rapport over dit onderzoek worden twee blauwdrukken gegeven voor een ontwerp van een ideaal biologisch varkensbedrijf.

De samenvatting van het ASG-rapport 'Blauwdruk van bedrijfssystemen voor biologische varkens met minder fysieke belasting' kun je als pdf downloaden van <http://www.biokennis.nl/NR/rdonlyres/484DAF70-4FAF-4015-9551-8F844AF713AF/12165/Blauwdrukvanbedrijfssystemenvoorbiologischevarkens.pdf>

Het volledige rapport vind je op <http://library.wur.nl/biola/bestanden/1842839.pdf>

Meer informatie: Herman Vermeer, ASG van Wageningen UR, Herman.Vermeer@wur.nl

Bron: BioKennis, 21/06/2007

NL - Boekje geeft inzicht in 100% biologisch voeren van melkkoeien

In het nieuwe boekje "Melkkoeien 100% biologisch voeren - voer voor discussie" wordt een overzicht gegeven van de mogelijkheden en onmogelijkheden om melkvee 100% biologisch te voeren. De toenemende afzet van biologische melk betekent dat er ook steeds meer biologisch voer nodig is. Vanaf 1 januari 2008 is het verplicht om melkvee een volledig biologisch rantsoen te voeren. Dit roept de vraag op hoe veehouders dit zo (kosten)efficiënt kunnen realiseren. Het aantal sturingsmogelijkheden in het rantsoen van biologische boeren is zeer beperkt vergeleken met dat van hun gangbare collega's. Simpelweg omdat de keuze uit biologische bijproducten en krachtvoerders klein is. In het boekje worden de mogelijkheden beschreven van voer aankopen, sturen met eigen geteelde (kracht)voedergewassen en met eigen grasproducten.

Meer informatie: Frank Verhoeven, Louis Bolk Instituut, f.verhoeven@louisbol.nl

Een samenvatting en de complete tekst van het boekje "Melkkoeien 100% biologisch voeren - voer voor discussie" vind je op <http://www.biokennis.nl/Publicaties/27062007melkoeien100biologisch.htm>



Bron: Biokennis, 27/06/2007

NL - Innovatiegroep kiest voor evenwichtsbemesting

De telers van de innovatiegroep bemesting en organische stofbeheer van Bioconnect willen inzetten op evenwichtsbemesting in de open teelten. Daarmee wil de innovatiegroep een voorbeeldfunctie vervullen voor de hele sector.

In de biologische landbouw is het door het gebruik van dierlijke mest lastig om evenwichtsbemesting voor teelten voor fosfaat en kali te bereiken. Toch is dit nodig om volgens de intenties van biologische landbouw een duurzame vorm van landbouw te zijn.

De deelnemers gaan proberen of ze uit kunnen komen met een andere bemestingstrategie of aangepaste vruchtwisseling. Sommige bedrijven zullen minder stikstofbehoeftige gewassen gaan telen of moeten meer vlinderbloemigen en of rustgewassen inpassen. Een enkeling zit nu al dicht tegen evenwichtsbemesting aan, zoals Jan Timmerman.

‘Je bent nooit te oud om te leren’, motiveert de akkerbouwer de keuze van de groep voor evenwichtsbemesting. Overigens bleek hij het al bijna al te hebben gerealiseerd. ‘Dat wist ik niet, toen we als groep voor dit onderwerp kozen. Ik ben het eens uit gaan rekenen en kom bijna op uit.’ Dat komt doordat de akkerbouwer geen bladgewassen en geen kool teelt, gewassen die veel bemesting vragen. Daarnaast teelt hij veel groenbemesters. Dat hij het doel van de groep al bijna heeft bereikt, deert hem niet. ‘Ik leer altijd wel weer wat nieuws, en nu kunnen anderen van mij leren.’

Meer informatie: Wiepie van Leeuwen, PPO van Wageningen UR, wiepie.vanleeuwen@wur.nl

Bron: Biokennis, 27/06/2007

NL – Skal kent recordaantal aangesloten bedrijven

Begin 2007 bedroeg het aantal aangesloten bedrijven bij de Nederlandse controleorganisatie Skal nog ca. 2400, momenteel zijn dat er meer dan 2510. Nog nooit stonden zoveel bedrijven onder controle van Skal. Wat opvalt is dat het aantal landbouwbedrijven na jaren weer langzaam maar zeker toeneemt.

Bron: Agriholland, 14/06/2007

NL - 80.000 bezoekers op tiende Open Dagen van Biologica

Minister Verburg wil definitieve doorbraak biologisch

Tussen de heftige regen- en onweersbuien in bezochten 80.000 bezoekers de tiende Open Dagen bij de biologische boer en tuinder, georganiseerd door Biologica.

Tijdens de officiële opening op zaterdagochtend bij boerderij Klein Oldenaller in Putten van de familie Van de Beek, sprak landbouwminister Gerda Verburg over de noodzaak om nog veel meer te doen aan bezoeken van met name jongeren aan landbouwbedrijven. Ze gaf aan dat ‘scharrelkinderen’ kunnen voorkomen dat er steeds meer ‘hangjongeren’ komen en wil ook de maatschappelijke stages deels met meewerken bij de boer invullen.

Minister Verburg gebruikte de gelegenheid verder om aan te geven als ministerie van LNV samen te willen werken met o.a. Biologica voor een definitieve doorbraak richting consument. Ze gaf aan dat de markt harder moet kunnen groeien dan nu het geval is en dat daarvoor vooral de herkenbaarheid van biologische producten op de winkelvloer beter kan en moet. Minister, pers en genodigden



werden aan het einde van de rondleiding getrakteerd op biologisch hangop met aardbeien in de tent van reizend restaurant de aandacht, een initiatief van de Taskforce Markontwikkeling Biologische Landbouw.

Tijdens de Lustrum Lunch voor de dieren, dat werd gehouden op de Gennep Hoeve in Eindhoven, gaf Erik van Merrienboer, Wethouder Milieu Eindhoven, aan dat de biologische landbouw nodig is om een schone aarde na te laten aan de volgende generaties. Biologica had voor de Lustrum Lunch samengewerkt met de Design Academy Eindhoven om jonge, creatieve mensen te betrekken bij de promotie van de biologische landbouw. Op die manier wil Biologica een nieuwe en jonge groep consumenten enthousiasmeren voor biologische voeding. De Lustrum Lunch was een ode aan de kippen, varkens en koeien op de biologische boerderijen.

Dat er ondanks het matige weer nog zoveel bezoekers op de Open Dagen afkwamen was mede te danken aan de samenwerking tussen Biologica en Dagblad Trouw. In de week voorafgaand aan de Open Dagen gaf Trouw de Gezond Genieten Bijlage uit met daarin alle adressen van deelnemende boeren en tuinders en tal van reportages over de ontwikkelingen van biologisch in Nederland. Verder waren er veel extra activiteiten zoals een zestal culinaire marathons, georganiseerd door Van Eigen Erf, en ruim 40 fietstochten met pitstops op de boerderij, georganiseerd door Milieudefensie.

De Open Dagen van Biologica zijn mede mogelijk gemaakt door Rabobank. De Lustrum Lunch voor de Dieren is mede mogelijk gemaakt door Provincie Brabant.

Bron: Biologica, 24/06/2007

NL - Biologische landbouw groeit relatief sterk in Brabant

Het areaal landbouwgrond dat in Noord-Brabant wordt benut voor biologische landbouw is in de periode 2002-2006 met 36% gegroeid en bedraagt inmiddels 5.309 hectare. Dat stelt de Stuurgroep Landbouw Innovatie Noord-Brabant (LIB) in haar Activiteitenverslag 2006. In deze stuurgroep werken de Provincie Noord-Brabant en de ZLTO samen om ontwikkeling van duurzame landbouw in Brabant te stimuleren. In heel Nederland nam het areaal biologische landbouw in dezelfde periode met maar 1% toe.

In de afgelopen zeven jaar heeft de Stuurgroep LIB meegewerkt aan 150 projecten. Daar waren 2.000 bedrijven direct bij betrokken en nog eens 5.000 bedrijven deden indirect mee.

Bron: Agriholland, 25/06/2007

NL - Groningen steunt bio-landbouw en -energie

Gedeputeerde Staten van de provincie Groningen steunen een aantal projecten om de afzet van biologische producten en het produceren van bio-energie te stimuleren.

Zo is GS van plan een subsidie van 7.500 euro te verlenen aan de Stichting La Passione voor het project "Biobreder". Dit project biedt ondernemers die zich bezighouden met de afzet van biologische producten, de kans om het belang van een brede stabiele kwaliteit van alle diensten en schakels in de keten op een juiste waarde te schatten, hun competenties op het gebied van professionalisering te versterken, maar ook om juiste keuzes te maken om mogelijke onderdelen uit te besteden. Het project is opgezet omdat er bij de biologische producenten onvoldoende aandacht is voor het afzetten van de biologische producten.

GS willen een bijdrage van 50.000 verstrekken aan de Stichting Energy Valley voor het project Bio



Energie Noord. Dit project richt zich op het realiseren van meer bedrijvigheid in Noord-Nederland op het gebied van biomassa. Bio Energie Noord voorziet in de behoefte ten aanzien van het aanjagen van economische activiteiten via kleinschalige of middelgrote projecten die leiden tot de toepassing of productie van bio-energie.

Ook hebben GS in principe besloten een subsidie van 46.183 euro te willen verlenen aan het bedrijf Agrologistiek BV/Beethanol BV voor het project "Implementatie kleinschalige bio-ethanol Noord Nederland". Dit project bestaat uit twee onderdelen, te weten een haalbaarheidsstudie voor een bio-ethanol installatie in Groningen en een proef met een 2e generatie bio-ethanol uit suikerbieten (inclusief loof en pulp) op semi industriële schaal.

Bron: Agriholland, 27/06/2007

FR - Ook Fransen steeds meer op bio-tour

Franse consumenten lopen steeds vaker warm voor biologische etenswaren. Toch zijn de tomaten, komkommers en andere biologische producten nauwelijks te vinden in de supermarkten in Frankrijk.

Je moet echt met een lantaarntje zoeken als je in een Franse supermarkt biologische groente of biologisch fruit wilt vinden. Ergens in een hoekje, op een klein tafeltje, staan een paar bakjes tomaten, wat verschrompelde komkommers en verder avocado's en vijgen met een groen biomerkje. Als je de verkoopster vraagt of dat alles is, maakt ze verbaasd een veelzeggend armgebaar: kijk om je heen, alles is hier toch vers en smakelijk.

De Franse markt voor biologische producten was in 2005 goed voor een omzet van circa 1,6 miljard euro. Sinds eind jaren 90 neemt de omzet in het biologische vak jaarlijks met zo'n 10 procent toe. Volgens Marjolaine, de organisatie van de jaarlijkse biologische beurs die in november wordt gehouden in Parijs, eet een kwart van de Fransen elke week dergelijke producten en koopt 40 procent van de consumenten ze in elk geval maandelijks.

Daarom stappen ook Franse boeren en tuinders steeds vaker over op biologische landbouw. De overheid probeert de biologische landbouw actief te ondersteunen, mede gestimuleerd door de Europese landbouwraad die vorige week aan dat onderwerp gewijd was en waar zowel landbouwminister Lagarde als haar collega van duurzame ontwikkeling Juppé aanwezig waren. Beide Franse bewindslieden zetten na afloop overigens een groot vraagteken bij het idee dat het gebruik van transgene bestanddelen in biologische producten niet wordt verboden.

Eind 2006 waren in Frankrijk precies 11.640 agrarische bedrijven volledig omgeschakeld naar biologisch fokken, telen of kweken. Samen hebben zij 548.308 hectare in bewerking, waarvan voor bijna 0,5 miljard de omslag naar biologisch volledig is gemaakt. Het biologische areaal is daarmee ruim 30 procent groter dan 5 jaar geleden maar bedraagt nog altijd niet meer dan 2 procent van het totale Franse landbouwgebied. Volgens de organisatie voor biologische landbouw Observatoire Nationale de l'Agriculture Biologique is het aantal biologische boeren en tuinders de afgelopen 5 jaar gemiddeld met 2,5 procent per jaar toegenomen. Vorig jaar zijn zo weer 874 agrarische bedrijven gecertificeerd als biologisch.

Bij de cijfers zijn kanttekeningen te maken: het aantal boeren dat omschakelt neemt af. Vorig jaar was 52.798 hectare in conversie tegen 136.000 hectare 5 jaar geleden. Bovendien komt die conversie voor een groot deel voor rekening van boeren die al biologisch werken maar hun areaal uitbreiden. Daarnaast zijn er ook biologische boeren die er mee stoppen, hoewel dat meestal is omdat ze het bedrijf staken.

Van het totale areaal van bijna 550.000 hectare is tweederde in gebruik als grasland of voor de



voedergewassen. Verder is 112.900 hectare in gebruik voor de graanteelt, 9.100 voor groente en fruit en 18.400 voor wijnbouw.

Op 2.400 hectare staan biologische kruiden of gewassen voor de parfumindustrie terwijl de overige 57.000 hectare voor andere gewassen in gebruik is.

Behalve de vraag naar aardappelen, groente en fruit neemt ook de vraag naar biologische melk en zuivel en biologisch vlees toe, hoewel dat in de winkelschappen niet te merken is.

Frankrijk telde eind vorig jaar zo'n 59.500 biologische melkkoeien. Hoewel de biologische melkproductie sinds 2001 met 44 procent is gestegen, wordt een van jaar tot jaar wisselend percentage daadwerkelijk aangewend voor biologische zuivelproducten. Verder zijn er nog eens 61.808 vleesrunders en 128.000 schapen die biologisch worden gehouden. In al die categorieën is de laatste 5 jaar sprake geweest van een groei van 25 tot 35 procent.

In de verwerkende industrie waren eind vorig jaar 4.886 Franse bedrijven als biologisch gecertificeerd waarvan 4.198 in de akker- en tuinbouw en 616 voor veeteeltproducten. Opvallend is de overheersende positie van bakkers en bakfabrieken. Bij de gecertificeerde bedrijven gaat het om 278 bakkerijen en 1.566 winkels brood wordt (af)gebakken.

Geen wonder dat tussen al dat brood biologische groente en biologisch fruit maar moeilijk te vinden is.

Bron: Agripress, 23/06/2007

D - Duitse bioboeren willen geen afschaffing melkquotum

Circa 82 procent van de Duitse biologische melkveehouders is tegen de afschaffing van de melkquotering in 2015.

Dit blijkt uit een deze week tijdens de Boerendag in Bamberg gepresenteerde enquête die Bioland onder haar melkveehoudende leden heeft gehouden.

Volgens Bioland voorzitter Thomas Dosch is een redelijke melkprijs voor de veehouder en het behoud van familiebedrijven alleen te bereiken door een begrenzing van de productie. Anders gaat het principe gelden groeien anders stoppen. In plaats van afschaffing moet volgens Dosch juist worden ingezet op een verdere ontwikkeling van de quotering.

Het einde van de melkquotumsysteem heeft volgens Bioland niet alleen grote negatieve gevolgen in veel Duitse regio's op economisch en ecologisch vlak, maar ook het landschapsonderhoud en het toerisme zullen klappen krijgen. Bioland schat dat 70.000 Duitse arbeidsplaatsen door afschaffing van de melkquotering in gevaar komen.

Bron: Agripress, 27/06/2007

D - Bio-Systemrestaurant in Schleswig-Holstein

Mitte Juni 2007 eröffneten die Zwillingbrüder Michael und Karsten Langer in Travemünde das erste Bio-Systemrestaurant Schleswig-Holsteins. Das Konzept der Café Restaurant-Lounge Alua: Speisen von höchster Qualität, zubereitet aus rein biologischen Zutaten, zu angenehmen Preisen im Lifestyle-Ambiente serviert.

„Wir möchten ein Publikum ansprechen, das ausgefallene, gesunde und preisgünstige Speisen in hervorragender Bio-Qualität genießen möchte“, erklären Michael und Karsten Langer. Dabei gibt es eine Snackkarte für den schnellen Hunger und eine Abendkarte mit ausgefallenen Speisen. Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte gibt es in jeder Speisen-Kategorie. Eine weitere Besonderheit ist der Außer-Haus-Verkauf, bei dem Bio-Bratwurst mit hausgemachten Saucen und Bio-Fischbrötchen



die Renner sind.

„Alua gilt als Erlebnis-Gastronomie und liegt mit seinem hochwertigen Anspruch voll im Trend“, erklärt Michael Langer, der im Lokal neun Mitarbeiter beschäftigt. Rund 250.000 € haben die gastronomisch versierten Unternehmer in das 250 m² große Lokal (185 Sitzplätze) investiert.

<http://www.alua.de/>

Bron: Bio-markt.info, 28/06/2007

D - Bio-Obst mit deutlich mehr Vitalstoffen

Früchte aus biologischem Anbau können messbar mehr gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe enthalten als konventionell erzeugte, berichtet Campus Med. Das Apothekenmagazin "Senioren Ratgeber" berichtet über eine Studie kalifornischer Wissenschaftler, die in der gleichen Region gewachsene ökologische und herkömmlich gezogene Kiwis verglichen. Bio-Kiwis enthielten mehr Polyphenole, gesundheitsfördernde Substanzen, wie sie auch im Rotwein vorkommen. Sie lieferten mehr Vitamin C und wichtige Mineralstoffe. Zudem wirkten sie stärker antioxidativ. Das heißt, sie fangen gefährliche freie Radikale besser ab. Das sei eine Reaktion darauf, dass sie nicht mit Pestiziden behandelt wurden und Schädlinge selbst bekämpfen mussten, so die Vermutung.

Forscher des INRA (Französisches Institut für Agrarforschung) in Avignon haben am Beispiel des Pfirsichanbaus den Zusammenhang zwischen der landwirtschaftlichen Praxis (ökologische oder traditionelle Landwirtschaft) und den erzielten Ergebnissen untersucht. Die Studie, die zwischen 2004 und 2005 in der Region Rhône-Alpes durchgeführt wurde, hat deutlich gezeigt, dass die Qualität der Früchte eng mit der Art der Landwirtschaft verbunden ist. Die Forscher analysierten den Zusammenhang zwischen dem Einsatz von Düngemitteln, der Bewässerung, der Baumstärke und der Leistungsfähigkeit der Kulturen, die nach Ertrag und Qualität der Früchte (Zucker- und Polyphenolgehalt) bemessen wird. Hohe Erträge, eine starke Stickstoffdüngung und kräftige Bäume sind der Produktion von Qualitätsfrüchten abträglich. Durch die ökologische Landwirtschaft sind die Bäume schlanker und unterliegen geringeren Interventionen als bei der traditionellen Landwirtschaft. Zwar fallen der Ertrag und die Fruchtgröße geringer aus, die Pfirsiche sind jedoch süßer und erfüllen bessere Voraussetzungen für die Synthese der Polyphenole. Hinsichtlich der Produktqualität und der Auswirkungen auf die Umwelt könnte eine Tendenz hin zur Intensivierung der ökologischen landwirtschaftlichen Praxis, zur Erhöhung des Ertrages und somit der Rentabilität, alle Vorteile dieser Züchtungsmethode verlieren.

Bron: Bio-markt.info, 27/06/2007

D - Ökotest Juli 07

Das Testergebnis von Apfelschorlen hat sich seit dem Jahr 2004 verschlechtert. Lediglich zwei Produkte erhielten noch ein "sehr gut". "Gute" Noten bekamen die Adelholzener Bio Apfelschorle, die Naturgarten Bio Apfelschorle und die Voelkel Apfelschorle naturtrüb, Demeter. Bei der Dennree Apfelschorle musste Ökotest "gravierende Mängel" in der Verpackung feststellen, was zu einer Abwertung auf "befriedigend" führte.

Unreinheiten, Mitesser und Pickel - gegen diese speziellen Probleme jugendlicher Haut gibt es eine Reihe von Pflegeprodukten. Die Naturkosmetik schnitt auch in diesem Öko-Test durchweg mit "sehr gut" ab. Zu den Testsiegern gehören die Lavera Young Faces Serie Minze mit Reinigungsgel, Gesichtswasser und Feuchtigkeitsfluid, Logona Clear Skin Feuchtigkeitsfluid Salbei & Minze, Logona Gesichtswasser und Reinigungsschaum Minze sowie Annemarie Börlind (Reformhaus) Teen Care Reinigungsgel, Gesichtstonic und Gesichtscreme.



Vanillees enthält nicht immer echte Vanille - das mussten die Prüfer beim Test von 23 Produkten feststellen. Drei davon kamen aus biologischer Herstellung und schnitten ganz unterschiedlich ab. So erhielten die Bio Bio Eiskrem Vanille (Plus) und die Demeter Vanilla Mood Dairy Ice Cream jeweils ein "sehr gut" während in Tofutti Vanilla Non Dairy Frozen Soya Dessert wegen des Gehaltes gentechnisch veränderter Soja (unter dem Schwellenwert von 0,9 %) sowie wegen nicht deklarierten synthetischen Vanillins nur mit "mangelhaft" bewertet werden konnte. Der Hersteller lässt nach eigenen Angaben seine Rohstoffe regelmäßig untersuchen - die Beschaffung kontinuierlich gvo-freier Rohware scheint demzufolge zunehmend schwieriger zu werden.

Einzeltest: Provamel Yofu Soya Himber-Vanille Bio enthält laut Ökotest zu wenig Vanilleextrakt, dafür aber zuviel Zucker und Spuren von gentechnisch veränderter Soja. Das Gesamturteil lautet daher nur "ausreichend".

Bio-Wein des Monats ist 2206 Rivaner Qualitätswein trocken vom Weingut Brühler Hof.

Bron: Bio-markt.info, 26/06/2007

D - Karstadt-Gastronomie bio-zertifiziert

Zwölf Restaurants der Karstadt Gastronomie sind ab 25. Juni in die Bio-Wochen einbezogen.

Ab 25. Juni 2007 werden in insgesamt 50 Karstadt-Häusern erneut, wie in den vergangenen Jahren, Bio-Wochen durchgeführt: Das Programm der zweiwöchigen Aktion reicht von Verkostungsaktionen und Rezepten zum Mitnehmen für die Kunden der Lebensmittelabteilungen (Perfetto) bis zur individuellen Bioberatung. Involviert ist erstmals auch die Gastronomie in zwölf der Häuser.

Die zwölf LeBuffet Fresh Flow Restaurants der Karstadt Konzerngastronomie wurden erst vor wenigen Wochen von der ABCert Öko-Kontrollstelle zertifiziert. Damit haben die LeBuffet Betriebe als eines der ersten Systemgastronomie-Konzepte die Berechtigung zur Kennzeichnung entsprechender Produkte mit dem bekannten Bio-Siegel für ökologisch erzeugte Lebensmittel erworben.

Die derzeit noch relativ kleine Bio-Produktgruppe soll in den nächsten Monaten systematisch ausgebaut werden. Neben biologischen Backwaren, Weinen und Gemüse werden auch biologische Menükomponenten angeboten. Langfristig sollen alle Restaurants der Karstadt Gastronomie eine Bio-Zertifizierung erhalten. Die Vorbereitung auf die Zertifizierung hatte sechs Monate in Anspruch genommen.

Bron: Bio-markt.info, 25/06/2007

D - Zahl der Reformhäuser verringerte sich 2006 um 8 %

Im Jahr 2005 gab es noch 2001 Reformhäuser und Neuform-Depots (vor allem Reformwarenabteilungen in Apotheken, Drogerien) in Deutschland, Ende vergangenen Jahres waren davon nur noch 1840 übrig. Das sind 8 % bzw. 161 Absatzstellen weniger als im Jahr zuvor. Über die zahlreichen Austritte hatte Bio-Markt.Info mehrfach berichtet. Ein Teil der ausgetretenen Reformhäuser konnte mit einem Partner-Vertrag wieder „eingefangen“ werden.

Während der Einzelhandel in der Reformbranche, nach Angaben der Neuform Marketing GmbH in Oberursel, im Jahr 2001 immerhin 684 Millionen Euro umsetzte, waren es im vergangenen Jahr nur mehr 600 Millionen Euro nach 619 Millionen Euro im Vorjahr (2005). Dies entspricht einem Umsatzrückgang von über 12 % in fünf Jahren. Bezogen auf das Jahr 2006 ging der Umsatz um rund



3 % zurück.

Unter dem Titel „Bio-Boom geht an Reformhäusern vorbei“ berichtete die FAZ über die aktuellen Umsatzzahlen.

Damit die Kunde von den dramatischen Umsatzrückgängen nicht mehr als unbedingt notwendig Verbreitung findet, wird die Reformhaus-Internetpräsenz in Punkto „Zahlen, Daten, Fakten“ bislang nicht fortgeschrieben. Die letzten präsentierten Daten stammen von 2005.

Allerdings ist noch kein Ende des Fiaskos in Sicht: in den ersten zwei Monaten dieses Jahres betrug das Minus wiederum 3 %.

Unterdessen bereitet sich die Neuform auf die kommende Generalversammlung, die am 24.Juni stattfindet, vor. Beobachter gehen jedoch davon aus, dass die Beteiligung eher gering ausfallen wird. Erstmals wurde das abgelegene Wittenburg in Mecklenburg-Vorpommern, dem neuen Sitz der Genossenschaft, als Versammlungsort gewählt. Bisher fanden die Versammlungen, zu der die Reformhausinhaber aus dem ganzen Bundesgebiet anreisen, im zentral gelegenen Oberursel bei Frankfurt statt.

Ob die anstehende Generalversammlung den erhofften Durchbruch und erwarteten Stimmungsumschwung bringt, bleibt indes abzuwarten. Neue Konzepte konnte der alte Vorstand, der vor allem auf Durchhalteparolen setzt, bislang nicht bieten. Ob eine „Reorientierung und Aktivierung unserer einstmaligen Erfolgsfaktoren“ die Reformhäuser wieder in einen anhaltenden Aufwärtstrend zu befördern vermag, kann getrost bezweifelt werden.

Bron: Bio-markt.info, 21/06/2007

O - Neue Vermarktungsstrategien in Österreich

Sieben österreichische Biobauern haben sich zur Arge Öko-power vereint und wollen ab sofort ihre Produkte gemeinsam vermarkten. Sämtliche Erzeugnisse der biologischen Landwirtschaftsbetriebe werden im 50-Kilometer-Umkreis der Betriebe frei Haus geliefert. Unter dem Motto "regional, saisonal, fair und bio" will Biobauer Ernst Trenker gemeinsam mit seinen Kollegen seine Waren unter der Marke "Öko-power, finde das Leben" am Markt positionieren. Neben den Lieferungen frei Haus soll es ab Herbst ein so genanntes Genuss-Abo geben, mit monatlicher oder wöchentlicher Lieferung einer Abo-Kiste. Durch den Zusammenschluss der Biobauern sind auch Großbestellungen kein Problem. „Unser Ziel ist es, verstärkt mit der Gastronomie zusammenzuarbeiten“, sagt Trenker, der Schweine und Rinder im Freiland hält. Sukzessive soll das Projekt auf die gesamte Dreiländereck-Region ausgeweitet werden, weitere Biobauern werden gerne in die Arge aufgenommen.

Im kärntnerischen Klagenfurt eröffnet im Herbst 2007 der erste Flagship-Store einer Bio-Fast-Food-Kette mit Namen BurgerMan. Die Idee zum gesunden Fast-Food als Konkurrenz zu McDonald's stammt von Lothar Vogel, gelernter Koch und 20 Jahre lang Mönch in Indien, wie das WirtschaftsBlatt berichtete. Bisher investierte Vogel mindestens 250.000 Euro in die Entwicklung des neuen Franchise-Systems auf dem Gebiet der Systemgastronomie. Mit 15 Mitarbeitern will er in Klagenfurt im ersten Geschäftsjahr 0,85 Millionen Euro Umsatz erwirtschaften. Neben dem Verkauf von Fair-Trade-Produkten plant Vogel Partnerschaften mit regionalen Bio-Bauern sowie den nationalen Ausbau des Franchise-Systems.

Österreich hat im EU-Vergleich in der Landwirtschaft den größten Anteil an Bio-Flächen. 2005 wurden in der Alpenrepublik 11 % der Agrarfläche ökologisch bewirtschaftet, verglichen mit 8,4 % in Italien und je 7,2 % in Griechenland und Tschechien. Laut EU-Statistikamt Eurostat wird in der EU im Schnitt auf 3,9 % der landwirtschaftlichen Fläche biologisch produziert. In Österreich haben Bio-



Erzeuger im Schnitt 17,7 Hektar, verglichen mit 19,1 Hektar bei Bauern-Betrieben generell.

Bron: Bio-markt.info, 26/06/2007

SU - Die Knospe lanciert neuen Wettbewerb

Bio Suisse lanciert den Wettbewerb „Biofachgeschäft des Jahres“. Damit unterstützt sie den Fachhandel, der in der Schweiz einen Anteil von 15 % am gesamten Biomarkt hat. Teilnahmeberechtigt sind alle Biofachgeschäfte der Schweiz. Anmeldeschluss ist der 15. Oktober 2007.

Die Knospe steht für Lebensmittel mit Geschmack und Qualität. Sie genießt bei Konsumentinnen und Konsumenten großes Vertrauen und gehört zu den bekanntesten Bio-Marken in der Schweiz. Sie ist im Dschungel der vielen Bio- und Pseudobiolabels ein wichtiger und verlässlicher Wegweiser. Das bestätigt auch der Labelvergleich des WWF. Die Knospe ist dort mit dem höchsten Prädikat „sehr empfehlenswert“ ausgezeichnet.

Mit der Knospe kann sich der Biofachhandel profilieren. Umgekehrt profitieren Konsumentinnen und Konsumenten von der Beratungskompetenz im Biofachhandel. Damit und durch ein umfassendes Sortiment an Bioprodukten hebt sich der Biofachhandel vom LEH ab. Mit der Lancierung des Wettbewerbs will Bio Suisse den Fachhandel unterstützen, der am gesamten Biomarkt einen Anteil von 15 % hat. Im vergangenen Jahr war er mit einem Umsatzzuwachs von 5 % stärker gewachsen als die übrigen Vertriebskanäle für Bioprodukte.

Startschuss der Aktion war am 15. Juni. Alle interessierten Fachhandelsgeschäfte der Schweiz können sich mittels Bewerbungsunterlagen und Fotos vom Laden bewerben. Eine unabhängige Jury bewertet die eingehenden Bewerbungen, besucht Läden und wählt das beste Biofachgeschäft in der Kategorie „weniger als 150 m² Verkaufsfläche“ sowie der Kategorie „mehr als 150 m² Verkaufsfläche“. Auf die Sieger warten attraktive Preise. Die Prämierung findet im Frühjahr 2008 statt.

www.bio-suisse.ch

bron: Bio-markt.info, 21/06/2007

DM - Biologische graanteelt lucratiever

De overschakeling op biologische graanteelt is een lucratieve zaak. Die overtuiging heeft de bedrijfsadviesdienst van de Deense landbouwfederatie Dansk Landbrug. In vergelijking met gangbare graanteelt brengt de biologische volgens de berekeningen van de dienst tussen de 135 en 270 euro per hectare meer op vanwege de gunstige marktontwikkeling. Het voordeel blijft ook op middellange termijn in stand, hoewel mogelijk op een iets lager niveau.

Bron: Agripress, 27/06/2007

VK - Winkelketen wil geen groenten meer van prins Charles

Prins Charles en de Soil Association, een groep die ijvert voor de biologische teelt van voedsel, mogen niet langer groenten aan de Britse winkelketen Sainsbury's leveren. Sainsbury's vindt de kwaliteit van de geleverde groenten onder de maat.

Directeur Patrick Holden van Soil Association stelde in de dinsdageditie van The Guardian dat zijn organisatie en prins Charles het slachtoffer zijn geworden van de wijze waarop Sainsbury's groenten verwerkt en vervoert. Holden zei dat de wortels van de landerijen van de prins en de Soil



Association over honderden kilometers moesten worden vervoerd om te worden opgeslagen in een centrale opslagplaats in East Anglia.

Nadat de wortels waren schoongemaakt en geschraapt, werden ze in veel gevallen teruggestuurd naar het gebied waar ze vandaan kwamen om in de winkels te worden verkocht. Holden wees erop dat het vervoer over lange afstanden de kwaliteit van de wortels niet ten goede kwam.

Bron: Agripres, 26/06/2007

VK - SA and OF&G will ignore 0.9% GM threshold for organic

The UK's two leading organic certifiers say they will ignore a new ruling from the EC which will allow GM contamination of organic food of up to 0.9% with no requirement for labelling.

This week the Soil Association and Organic Farmers & Growers will tell the environment minister David Miliband that they will maintain their current non-GM standards for organic food, at the effective minimum level of 0.1% GM however the Government decides to implement the new ruling.

The organic certifiers, along with a delegation representing 70 organic businesses, will argue that maintaining non-GM policies for organic is entirely in line with consumers wishes, and vital to ensure continuing trust in organic food.

At the meeting the organic delegation will try to persuade the minister to change the UK Government's decision to allow consumers to be "kept in complete ignorance" about GM content in their food. They will also put pressure on the minister to prevent GM companies and farmers avoiding liability for losses in revenue and organic status suffered by organic farms and businesses.

Peter Melchett, Soil Association policy director said: "The Government wants the full cost of keeping organic food as it now is, at the lowest reliable level of detection of GM (0.1% GM), to fall on organic businesses and their customers. People who eat organic food will end up paying for a GM policy designed to benefit the GM companies. The Government is putting at risk one of the fastest growing areas of the UK economy. Tesco's organic sales grew by 39% last year. Organic farm shops and box schemes are seeing similar rates of growth. The Soil Association and Organic Farmers & Growers have pledged to keep GM out of organic, so the public can continue to put their trust in organic food".

Richard Jacobs, chief executive of UK organic certifier Organic Farmers & Growers, said: "Organic food means no GMOs. That is what the consumer expects and it's what we should always be striving to deliver. As far as we are concerned, anyone who becomes aware of any GM contamination in food they produce should not be able to sell that food as organic even if it's accidental contamination. It doesn't matter how it got there. In reality a 0.9% threshold means that organic consumers can expect almost one in every ten mouthfuls of their organic food to contain GMOs. That has got to be unacceptable."

Meanwhile organic business leaders warned of the commercial threat they now faced. Alex Smith of Alara, Chair of the Food and Drink Federation's Organic Group, said: "If the proposals set out by the Government were implemented very significant new economic burdens could be placed on organic food producers, manufacturers and retailers. Organic businesses will face enhanced risks of GM contamination, product recall and loss of their most valuable asset, the consumer trust that underlies their brand value".

Bron: NaturalProducts, 21/06/2007



VK - Patrick Holford launches 'Smart Food for Smart Kids'

Leading nutritionist Patrick Holford will be the guest speaker at the Higher Nature professional seminar 'Smart Food for Smart Kids'.

The lecture aims to provide a valuable resource for any health practitioner who helps families with young children. It will show how lifestyle, supplements and menu choices can all work together to help provide optimum nourishment to aid mental development, behaviour and academic performance.

The Smart Foods for Smart Kids initiative is being launched by Patrick Holford and Fiona McDonald Joyce following the success of the recent 'Food for the Brain' campaign. Their book of the same name has just been published.

Tickets for the event cost £30 and include a complimentary copy of the book (normally £12.99), £10 product voucher and light buffet lunch. To book a place at the lecture — which takes place on Sunday July 15 at the John Hanbury Theatre in London, 0044 870 0664111, orders@higher-nature.co.uk

Bron: NaturalProducts, 21/06/2007

VK - Bio-Gemüse vor Luftfrachtverbot

Die Soil Association, die 85 % von Großbritanniens Bio-Erzeugnissen zertifiziert, erwägt eine Reihe von Maßnahmen zur Verringerung der Umweltbelastung durch Lebensmittel, die aus tausenden Kilometern Entfernung nach Großbritannien eingeflogen werden. Zu den Vorschlägen zur Reduzierung der „Foodmiles“ gehört ein Verbot der Bio-Kennzeichnung für Luftfrachtprodukte. Der Transport dieser Güter soll für 11 % der Kohlendioxidemissionen verantwortlich sein, die durch britischen Lebensmitteltransport erzeugt werden.

Eine Untersuchung des "Daily Telegraph" ergab, dass fast alle der über den Luftweg transportierten Bio-Lebensmittel in den großen britischen Supermärkten zum Frischgemüsesortiment gehören. Darunter beispielsweise Babymais aus Thailand (5.900 Meilen), Zuckererbsen aus Sambia (4.900 Meilen) und grüne Bohnen aus Ägypten (2.200 Meilen).

Bron: Bio-markt.info, 23/06/2007

VS - Healthy Organic Eating on a Limited Budget: Is It Possible?

A few members of Congress have recently taken a challenge to see if they can subsist on \$21 a week, the average amount a food stamp recipient receives.

Reps. Jim McGovern, D-Mass., and Jo Ann Emerson, R-Mo. -- co-sponsors of legislation that would add \$4 billion annually to the \$33 billion food stamp program that feeds 26 million low-income Americans -- challenged their colleagues to join them in trying to eat for just \$1 a meal.

McGovern conceded it was a struggle. "No organic foods, no fresh vegetables, we were looking for the cheapest of everything," he said as a food stamp recipient helped him shop. "We got spaghetti and hamburger meat that was high in fat -- the fattiest meat on the shelf. I have high cholesterol and always try to get the leanest, but it's expensive. It's almost impossible to make healthy choices on a food stamp diet."

Is it?



Just ask Tom Wolfe, a longtime owner of a natural foods store in Takoma Park, Md. In a recent op-ed article for the Washington Post, Wolfe noted that most of the people he meets on his frequent travels in the developing world eat a simple diet of grains, beans and vegetables.

Inspired by their example, he began in April to spend just \$25 a week for food. "I have been able, through careful planning, to feed myself well -- with enough left over to prepare lunch four days a week for the five people on the staff of my store," he wrote. "Virtually my entire diet since April has been grains and beans grown certified-organic and a mix of organic and cheaper non-organic vegetables..."

For Full Story: <http://www.startribune.com/1244/story/1269320.html>

Bron: organicconsumers, 27/06/2007

VS - Four Steps to Organic Motherhood

More and more parents want to raise their children in an environment as free from toxins as possible.

In response, retailers are producing more products suitable for this goal. Sales of organic baby care products were up 34 percent in 2005, and preliminary numbers show an even greater increase in 2006.

Pregnancy and childbirth focus many parents' attention on health and environmental concerns. Numerous studies have shown that blood contaminants can pass from mother to fetus with alarming ease, and that the developing organs and tissues of children are more susceptible to damage from toxins.

Deirdre Dolan and Alexandra Zissu, authors of The Complete Organic Pregnancy, recommend the following common-sense first steps:

1. Don't renovate your home during pregnancy or early childhood to avoid exposure to sometimes-toxic dust
2. Switch to non-toxic cleaning products
3. Choose organic foods when possible
4. Use all-natural products

Bron: OrganicConsumers, 26/06/2007

Canada - Major Demand for Locally Grown, Fairly Traded, Organic Products

In the first cross-Canada study of factors that lead consumers to purchase organic, fair trade or locally produced foods, the Montreal organization Equiterre surveyed 1,662 Canadians interviewed by Leger Marketing, in an attempt to identify the major obstacles to what it calls "responsible food consumerism."

A big surprise to the study's authors was the strength of demand for locally grown or produced products, said Frederic Pare, coordinator of Equiterre's ecological agriculture program.

"We already knew there was demand for organic and fair-trade products, but the fact there was such a strong desire for local products and so many people were ready to pay more for them" was a surprise, Pare said in a statement.



The majority of respondents - 85 percent - said buying local foods is important to them, and 77 percent said they make an effort to do so. Also, 72 percent said they are willing to pay more for locally produced foods, partly to encourage local producers (84 percent), partly because of the quality of the products (57 percent) and partly because they felt purchasing local was better for the environment (42 percent).

As expected, cost turned out to be a major factor in why some of us don't choose organic food. For example, 82 percent of respondents said high price was the main obstacle to buying organic.

But uncertainty of whether the products are truly organic was cited as a major obstacle by 41 percent of respondents. And while organics are seen as healthful, ecological and of good quality, they also are associated with some cliché images, the study notes.

Of those interviewed, 42 percent said those who buy organic food are "granola," 42 percent called them "trendy," 39 percent labeled them "vegetarians," and 24 percent said they were "rich."

But though many people want locally produced, organic and fair-trade products, confusion reigns in the food aisles because of a lack of clear labeling. More than 80 percent said the terms "fair trade," "organic" and "origin" should be subjected to mandatory certification.

The study comes just as markets and grocery stores are starting to stock quantities of local produce and as regional hearings by Quebec's legislature committee on the future of agriculture are wrapping up. The committee will be in Montreal this fall to hear submissions from local groups.

Bron: OrganicConsumers, 25/06/2007

Azië - Steigende Nachfrage nach Bio-Produkten

Der Einzelhandelsumsatz mit Bio-Produkten in Asien wächst nach Angaben der britischen Unternehmensberatung Organic Monitor um 20 % pro Jahr.

Dies ist bei der Vielzahl von Meldungen über Lebensmittelskandale (verseuchter Fisch, Listerien in Speise-Eis sowie hohe Rückstandswerte von Pestiziden in Gemüse und Obst), mit denen der Verbraucher beinahe täglich konfrontiert wird, nicht verwunderlich.

Die konventionellen Ketten Wal-Mart und Carrefour profitieren mit ihren Bio-Sortimenten ebenfalls von der steigenden Nachfrage nach Bio-Produkten. Die Umsätze für Bio-Gemüse sind beispielsweise bei einem Wal-Mart-Laden in Peking innerhalb eines Jahres um 88 % in die Höhe geschossen.

Bron: Bio-markt.info, 22/06/2007

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



de Biotheek Netknipsels #206

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`.*