



Biotheek Netknipsels #208 – 19 juli 2007

Ligt het aan de zomer en het onvermijdelijke vakantiegevoel? Feit is dat je in deze netknipsels een hele brok buitenlands bionieuws krijgt. Het gaat vanzelf en we hoeven er niet eens wezenlijk ver voor te vliegen. Qua CO2-uitstoot kan dat tellen.

Bijna net zo duurzaam gaan superhelden voortaan door het leven. Fantaseer even mee over het fantastische leven van de nieuwe superman: <http://www.planete-terra.fr/Superman-Je-ne-prends-plus-l-avion,59.html>

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Biotip: Summer School op Antwerpse Linkeroever
Bio-oogstfeesten 2007
Verbruikers best tevreden over groente- en fruitabonnementen
Bio en ggo's: tijd voor de essentie!
Steun voor Vlaamse bioverwerkers met internationale ambities
Subsidies op steekproefanalyses in Vlaanderen
Projectoproep "Gezonde voeding voor sociaal zwakke groepen"
Oproep plattelandsprojecten in Vlaams-Brabant
Oost-Vlaanderen lanceert oproep plattelandsprojecten
2-jarige opleiding bio- en bd-landbouw start in september
Duurzaam landbouwkamp 12-18 september
Uitnodiging ronde tafel "Controlekost en risicocontrole"
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Lidl richt zich nu ook op bio
Wereldwijde standaard bio-kleding
Demeter International feiert 10. Geboortstag
CAP Health Check should treat the cause, not play with sticking plasters
EU - European Organic Congress in Brussels
NL - 'Biologische kip beste stukje vlees'
NL - De roos is een gevoelig typje
NL - 'Biologische aspect bij problemen al snel als schuldige aangewezen'
NL - Kandidaten Helden van de Smaak verkiezing bekend
NL - Meer dan 1.000 locaties doen mee met Week van de Smaak
NL - Smaakprojecten voor jongeren in Noord-Brabant
NL - Hogere prijs voor biologische melk via nieuwe marktconcepten
NL - 20% groei bio-omzet in supermarkten
NL - Bedrijfsleven omarmt Adopteer een Kip
NL - Castratie en innovatie
NL - Steeds meer mensen winkelen "ethisch verantwoord"
NL - Duurzame platforms floreren



NL - 'EKO-keurmerk zegt niets over arbeidsomstandigheden'
NL - Biogasproductie is ook een kans voor de biologische sector
NL - Blgg brengt biologisch onderzoek samen op één locatie in Wageningen
NL - Biologisch groentesap binnenkort op de markt
NL - Ketenpartijen cranberry's ondertekenen intentieverklaring
NL - Voorgenomen krachtenbundeling in stroopwafelland
NL - Energieproductie biedt kansen voor koppelen veebedrijf aan akkerbouw
NL - Effect van ruw celstof- en methioninegehalte in vleeskuikenvoer
NL - OM vervolgt fraude met biologische champignons
NL - Bladluis veroorzaakt veel problemen in biologische glasgroenteteelt
FR - Bio voor de 21ste eeuw
D – Biologische landbouw in Duitsland blijft groeien
D - Reformier plant mehrere "Bio-Center"
D - Restaurant Vegetaria überzeugt mit Bio-Qualität
D - Bio-Magazin „Durchblick“ gut angenommen
D - Landwirte für Bio-Anbau weiter gesucht
AT - Hofer will Gourmet-Filiale eröffnen
AT - Drei neue Bio-Hotels
AT - Kärnten braucht mehr Bio-Bauernhöfe
AT - 25 Bio-Supermärkte in Österreich
UK - Organic farming methods boosts antioxidant levels
UK - School meal decline no excuse for return to twizzlers and chips
IRL - Nieuwe varianten biologische aardappelen
CZ - Tsjechië vraagt meer biologische voedingsmiddelen
CY - Zypern goes Bio
HR - Bio-Produktion nimmt zu
USA - Biologische tomaten bevatten meer antioxidanten
USA - Vraag bio-vlees groter dan aanbod
USA - Anstieg der Bio-Apfelproduktion
USA - Cosmetic Makers Want In On the Organic Craze, But Sorting Out Labels' Claims Isn't Easy
UG - Uganda führend bei Bioexport in Afrika
Oost-Afrika - Nieuwe uniforme standaard voor Oost-Afrika



NATIONAAL

Biotip: Summer School op Antwerpse Linkeroever

Van 22 tot 29 juli kan je op de Antwerpse Linkeroever terecht voor een spetterende zomerweek in het kader van de balans tussen Yin en Yang. Motto is dit jaar: Ohayo - Good morning new life! Je kan zelf je programma samenstellen op basis van een uitgebreid en gevarieerd aanbod.

Op de Antwerpse Linkeroever vindt van 22 tot 29 juli de Summer School plaats. Deze week biedt een unieke combinatie van ontspannen en leren, volgens het eeuwenoude principe van de balans tussen yin en yang. In de macrobiotiek draait alles om de toepassing van universele natuurwetten. Die klinken door in alle aspecten van je leven, de ernstige en de luchtige. Inzichten in deze principes geven je tal van handvatten om je leven in eigen hand te nemen en je welzijn te bevorderen.

Sex in the city

Tijdens deze Summerschool kan je je eigen programma samenstellen uit een gevarieerd aanbod van lessen en activiteiten, met voor elk wat wils. Zo kan je op de Summer School terecht voor prikkelende uiteenzettingen zoals 'Sex in the city' of speciaal voor vrouwen 'Deblocking energy for more fun and greater sex.' Maar evengoed leer je er omgaan met kinderen met concentratieproblemen of leer je fantastische party-recepten bereiden.

Een ervaren keukenteam onder leiding van de vermaarde Mieke Vervecken, chef-kok van dansgezelschap Rosas, zorgt drie keer per dag voor culinaire biologisch-vegetarische maaltijden à la macrobiotique.

Meer informatie: www.newmacrobotics.com

Bron: De Biotheek, 11/07/2007

Bio-oogstfeesten 2007

Om iedereen te laten genieten van het rijke bioaanbod dat onze boeren produceren lanceert BioForum dit jaar voor het eerst de Bio-oogstfeesten 2007. Leer bio kennen: kom bio proeven! Op 15 en 16 september nodigen we jong en oud uit om te proeven van de overvloedige bio-oogst. Kom genieten van de natuurlijke smaak, authentieke kleuren en geuren van de biologische landbouw en voeding.

In Denemarken zijn deze feesten een jarenlange traditie en het hoogtepunt voor de bioproducenten. Bekijk het filmpje op <http://bioforum.be/biotheekbe%5Fwww/artikel.aspx?artikelID=709> en kom alvast in de stemming!

Bron: de Biotheek, 6/07/2007

Verbruikers best tevreden over groente- en fruitabonnementen

wieltjeshoevegr De resultaten van de vorig jaar gehouden enquête onder consumenten in heel Vlaanderen over het aanbod en de kwaliteit van hun groentemanden en fruitpakketten publiceerde Velt in april en juni in haar ledentijdschrift Seizoenen. Als afsluiter volgt hierbij een praktische overzichtstabel met de verschillende beoordeelde systemen.

Groente- en fruitabonnementen zijn een vorm van directe verkoop aan de consument door biologische boeren en tuinders. De verbruikers gaan het engagement aan om wekelijks een groot of klein pakket verse producten van een biobedrijf af te halen tegen een vooraf overeengekomen vaste prijs. Voor een bioboer betekent dit systeem een gegarandeerde afzet van een deel van zijn opbrengst



tegen hogere prijzen dan via de veiling of de groothandel. Elke week worden in Vlaanderen ruim 8000 pakketten verdeeld, alles samen goed voor twee volgeladen twintigtonners.

De drie v's: variatie, vers en van hier

Over het algemeen beantwoorden de abonnementensystemen vrij goed aan de verwachtingen van de consument: het overgrote deel van de groenten is lokaal geteeld en vers geoogst. Daarenboven worden er meer soorten groenten aangeboden dan in de gemiddelde natuurvoedingswinkel of supermarkt. Enkel bij de fruitpakketten ligt het aandeel aan geïmporteerde vruchten beduidend hoger. Dat is perfect te verklaren omdat het inlands aanbod vrij smal is en de verbruikers toch wel te vinden zijn voor een banaan, appelsien, kiwi of een trosje druiven op tijd en stond.

Trouw wordt beloond

Uit de enquête is gebleken dat de abonnees ook financieel hun voordeel doen met hun engagement: groentemanden zijn 10 topt 15% goedkoper dan in de natuurvoedingswinkel, fruit zo'n 5 à 10%. Tegenover het prijsniveau van bioproducten in de supermarkten is het voordeel zelfs bijna dubbel zo groot.

Dit prijsvoordeel blijkt voor de deelnemende consumenten echter niet de hoofdreden om voor de abonnementenformule te kiezen. Sommigen vinden dat ze echt worden verwend met recepten voor de bereiding van ongewone groenten, informatie over de gang van zaken op de boerderij, het vermijden van flink wat verpakkingsafval, en vooral het rechtstreekse contact met de boer of tuinder.

Een adressenlijst met aanbieders van groente- en fruitabonnementen in Vlaanderen vind je op http://www.velt.be/Joomla/index.php?option=com_content&task=view&id=666&Itemid=66

Meer info over de grote enquête groenteabonnementen deel I

http://www.velt.be/Joomla/index.php?option=com_content&task=view&id=664&Itemid=66

en de grote enquête groenteabonnementen deel II

http://www.velt.be/Joomla/index.php?option=com_content&task=view&id=665&Itemid=66

Bron: Velt, 12/07/2007

Bio en ggo's: tijd voor de essentie!

Recent heeft de Vlaamse regering principieel het coëxistentie-decreet goedgekeurd dat het naast elkaar bestaan van GGO-vrije en niet-GGO-vrije landbouw in Vlaanderen moet reguleren. Ook de vernieuwde Europese wetgeving rond bio-landbouw en -voeding is gestemd; daarin zijn eveneens verwijzingen naar GGO's opgenomen, waarmee de bio-sector zelf niet akkoord is.

Dit zijn zorgwekkende stappen in de bedreiging van biologische landbouw en -voeding door GGO's. De Vlaamse (Belgische) bio-beweging blijft echter grotendeels toekijken. Er gaat weinig aandacht naar fundamentele beeldvorming of gerichte actie hieromtrent. In onze buurlanden komt de bio-beweging actiever naar buiten op dit vlak. Hoog tijd dus om ook in Vlaanderen werk te maken van een eigen 'Bio-visie' op GGO's en een actievere communicatie daarover. Met bijgaand artikel geven we vanuit Landwijzer vzw, lid van de Vlaamse koepelorganisatie BioForum, een aanzet en onderbouwing voor dringende actie!

Lees meer op <http://www.landwijzer.be/nieuwsbrieven/GGO.html>

Bron: Landwijzer, 13/07/2007

Steun voor Vlaamse bioverwerkers met internationale ambities



Internationaal ondernemen is de afgelopen jaren veel complexer geworden. Daarom is voor kmo's met internationale ambities alle hulp welkom. Wat heeft Flanders Investment & Trade (FIT) u te bieden? We nemen het FIT-aanbod door in het gezelschap van twee bioverwerkers: Peter Vandendaele (Pajottenlander) en Arthur Van der Heyden (Bioline Europe).

Het volledige artikel lees je op <http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?l=03.01&action=detail&id=14890&lang=nl>

Bron: Probila, 16/07/2007

Subsidies op steekproefanalyses in Vlaanderen

Gezien in België beduidend meer analyses op staalnames uitgevoerd worden dan in andere Europese landen, werd door minister Leterme beslist om dit verschil te subsidiëren. Dit werd begin juni 2007 door hem gecommuniceerd en wordt reeds toegepast door de controleorganismen op alle kosten van het jaar 2007 (dit kan op een factuur van 2008 vermeld staan).

De korting mag slechts door het controleorganisme toegekend worden nadat de marktdeelnemer zijn facturen volledig heeft betaald. De korting bedraagt 135 euro voor een producent, 319 euro voor een bereider of voor een importeur. Deze bedragen zijn cumulatief. Het bedrag kan echter niet hoger zijn dan het totale bedrag van de controlekosten van de marktdeelnemer voor het jaar 2007.

U als marktdeelnemer hoeft hiervoor niets te doen, enkel nakijken of de korting vermeld staat op een van uw facturen van 2007 of ten laatste de eerste factuur van 2008. Ze moet afzonderlijk op de factuur aangebracht worden, met de vermelding: "Tussenkost Vlaamse overheid - KB170492-art8bis-(aard van de marktactiviteit)"

Het totale bedrag van deze subsidie bedraagt 156.000 euro, en dit komt bovenop de bestaande subsidie voor de controleorganisaties die de administratieve kosten dekt die zij hebben aan steekproefcontroles en analyses. Dit komt de Vlaamse biomarktdeelnemers rechtstreeks ten goede.

Bron: Probila, 16/07/2007

Projectoproep "Gezonde voeding voor sociaal zwakke groepen"

De Koning Boudewijnstichting zoekt projecten met een voorbeeldfunctie. Projecten die anderen kunnen inspireren en motiveren om iets te doen i.v.m. gezonde voeding voor sociaal zwakke groepen.

Mede dankzij talrijke campagnes groeit het bewustzijn dat voeding belangrijk is voor onze gezondheid. Maar de talrijke campagnes rond gezonde voeding hebben één kenmerk gemeen: ze bereiken de zwakste groepen in onze samenleving niet of onvoldoende. Nochtans situeren zich de meeste gezondheidsproblemen als gevolg van slechte voedingsgewoonten net bij die zwakste groepen. Men kan begrijpen dat voor mensen die in armoede leven, gezonde voeding geen prioriteit vormt. Toch is het wel degelijk mogelijk lekker, gezond en goedkoop te koken en te eten. Dit bewijzen nu reeds talrijke initiatieven. In het kader van een eerste oproep rond gezonde voeding voor sociaal zwakke groepen in 2006 ondersteunde de Koning Boudewijnstichting 26 projecten met een voorbeeldfunctie. Projecten die anderen kunnen inspireren en motiveren om ook iets te doen.

Meer lees je op <http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?l=03.01&action=detail&lang=nl&id=14897>

Bron: Probila, 16/07/2007



Oproep plattelandprojecten in Vlaams-Brabant

De provincie Vlaams-Brabant roept gemeentebesturen en organisaties op om projecten in te dienen die in aanmerking komen voor Europese plattelandsteun. De projecten moeten o.a. gaan over de bevordering van toeristische activiteiten, de ondersteuning van streekproducten en het sensibiliseren rond groene zorg.

De provincie Vlaams-Brabant roept gemeentebesturen en organisaties op om projecten in te dienen die in aanmerking komen voor Europese plattelandsteun. In totaal maakt Europa hiervoor anderhalf miljoen euro vrij. De projecten moeten gaan over de bevordering van toeristische activiteiten, basisvoorzieningen voor de bevolking en de plattelandseconomie, dorpskernvernieuwing en -ontwikkeling, de instandhouding en opwaardering van landelijk erfgoed of de begeleiding, dienstverlening en netwerkvorming van het ondernemerschap op het platteland, zoals de ondersteuning van streekproducten en het sensibiliseren rond groene zorg.

Projecten die zich afspelen in het buitengebied van de provincie en die het verbeteren van de leefbaarheid van het platteland vooropstellen, komen in aanmerking om 65 procent van de projectkosten terugbetaald te krijgen. "In totaal maakt Europa hiervoor in 2007 anderhalf miljoen beschikbaar", zegt gedeputeerde Monique Swinnen. "In het verleden kregen al een veertigtal projecten uit Vlaams-Brabant Europese steun".

De uiterste indiendatum voor projecten is 1 oktober 2007. De goedkeuring wordt verwacht tegen december 2007. Na de goedkeuring ontvangt het project voor 65 procent subsidie van Europa, Vlaanderen en de provincie. De uitvoering van de ingediende projecten moet voltooid zijn tegen 30 juni 2009.

Meer informatie: <http://www.vlaamsbrabant.be/europa/europaHOME.jsp?page=2064>

Bron: Probila, 16/07/2007

Oost-Vlaanderen lanceert oproep plattelandprojecten

Het provinciebestuur van Oost-Vlaanderen heeft niet op de Europese goedkeuring voor het nieuwe Vlaamse plan voor plattelandontwikkeling gewacht om een oproep te lanceren voor de indiening van nieuwe projecten. Die moeten in landelijk gebied het erfgoed, de dienstverlening, het toerisme en de basisvoorzieningen voor de plattelandseconomie opwaarderen. Er zijn ook subsidies beschikbaar voor de ontwikkeling van twee lokale ontwikkelingsstrategieën door plaatselijke groepen.

De voorbije zes jaar werden in Oost-Vlaanderen 83 provinciale plattelandprojecten uitgevoerd. Ook in de nieuwe programmaperiode 2007-2013 zullen het provinciebestuur, het Vlaamse Gewest en de EU projecten cofinancieren. Hiervoor is in totaal bijna 1,5 miljoen euro overheidsgeld voorzien. Minimum 35 procent van de gemaakte kosten wordt door de promotor en/of zijn partners betaald.

Daarnaast is Oost-Vlaanderen dus ook op zoek naar plaatselijke groepen die eensgezind een visie voor hun gebied uitstippelen en uitvoeren, geheel volgens de filosofie van de vroegere Leader-programma's. De opmaak van de ontwikkelingsstrategie wordt voor honderd procent gesubsidieerd.

Inhoudelijk leidraad voor de indiening van de projecten is het Oost-Vlaamse beleidsplan voor het platteland 'Buitengoed, Goed Buiten'. Daarnaast moet uiteraard ook rekening gehouden worden met de specifieke criteria uit het Vlaamse plattelandprogramma.(KS)



Meer informatie: http://www.oost-vlaanderen.be/public/economie_landbouw/landbouw/plattelandontwikkeling/index.cfm

Bron: Vilt, 11/07/2007

2-jarige opleiding bio- en bd-landbouw start in September

In september start Landwijzer met een nieuwe groep: kandidaten kunnen nog deelnemen aan een info-avond door zich hier aan te melden!

data: 31 juli te Berchem en 24 augustus te GentOp 31 juli en 24 augustus kun je tijdens een infoavond kennismaken met de enige gespecialiseerde opleiding biolandbouw in Vlaanderen. Misschien iets voor u?

Deze 2-jarige opleiding biedt je een goede uitvalsbasis om te werken in de professionele biologisch(-dynamisch)e landbouw, op een biologische zorgboerderij of in een omkaderende functie in de bio-sector (ondersteuning, onderzoek, voorlichting, directe vermarkting, ...).

Het is een deeltijdse dagopleiding met 1 dag per week les en daarnaast stages die je kan spreiden volgens je mogelijkheden.

In de lessen krijg je een brede basis-beroepskennis aangeboden voor de voornaamste agrarische sectoren (biologische groenteteelt, akkerbouw, veehouderij en fruitteelt), geïntegreerd in een globale visie op gemengde, biologische en biologisch-dynamische bedrijfsvoering.

De actuele praktijk van de biologische land- en tuinbouw leer je grondig kennen door stages bij ervaren biologische boeren. Deze opleiding plaatst je 2 jaar lang midden in de realiteit van de biolandbouw.

Landwijzer vzw is erkend door het Ministerie van Landbouw, Administratie Duurzame Landbouw Ontwikkeling (ADLO), als algemeen vormingscentrum voor de biologische landbouw en organiseert als enige vormingsinstelling in Vlaanderen een volwaardige opleiding biologische landbouw.

Bron: Landwijzer, juli 2007

Duurzaam landbouwkamp 12-18 september

Wat betekent duurzame landbouw voor jou? Waar komt al ons voedsel vandaan? Hoe is het om als (biologische) landbouwer in Vlaanderen te boeren? Wat is het verband tussen onze vleesconsumptie en de ontbossing van het Amazonewoud? Zijn die biobrandstoffen nu een goede zaak of toch niet? Heb je zin om op deze en andere vragen een antwoord te krijgen?? En om een week te logeren bij een wondermooie fruitteler? Kom dan naar het Duurzaam Landbouwkamp van 12 tot 18 september in het wondermooie Pajottenland

Ben je tussen 18 en 30 jaar en wil je jezelf ook een week onderdompelen in de geheimen van de landbouw??

à voor 8 euro per nacht krijg je voeding, overnachting, vriendschap en vele beklijvende momenten
à je moet wel lid worden van JNM of WERVEL voor je kan deelnemen

Meer info op www.jnm.be/kampen of 09/223.47.81. Na inschrijving ontvang je meer praktische info
Vragen, opmerkingen, ideeën,...?? Contacteer Jasper van de JNM (wouters.jasper@gmail.com) of
Frederik van Wervel (frederik@wervel.be, 02 203 60 29)

Kijk ook eens op onze websites www.jnm.be en www.wervel.be waar je achtergrond en info over ons kamp terugvindt

Bron: Wervel, juli 2007

Uitnodiging ronde tafel "Controlekost en risicocontrole"



Probila-Unitrab nodigt u van harte uit op haar ronde tafel "Controlekost en risicocontrole". Deze ronde tafel zal plaatsvinden op maandag 22 oktober 2007 te Charleroi. We hopen dat u er ook bij kan zijn!

Leden van Probila-Unitrab krijgen GRATIS toegang tot de ronde tafel. Niet-leden betalen 100 euro. Gelieve uw aanwezigheid te bevestigen bij Probila-Unitrab op het nummer 016/47.01.98 of via [anke.vannoten\(ad\)probila-unitrab.be](mailto:anke.vannoten(ad)probila-unitrab.be) vóór 15 oktober.

Adres: CEME, Rue des Français 147, 6020 Dampremy (Charleroi); tel : 071/23.98.50

Bron: Probila, 9/07/2007

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. Eveneens 2-wekelijks stand Natuuria met natuurocosmetica en haarverzorgingsproducten, en Ollekebolleke met een uitgebreide stand van droge voeding, wijnen, dieetproducten en kinderkleding. De nieuwe kaasstand "het Wanthof" doet het goed. Hij heeft overheerlijke jonge en oude "grottenkaas" gerijpt in de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder, verder lekkere platte kaas en yoghurt en een assortiment vaste kazen van boeren uit de buurt. In de proeverij kan je terecht voor een lekkere soep of boterham, een kameleonbiertje of biowijn.

- 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.

GEZONDHEIDSATELIER

Zaterdag 21 juli 2007

Tijd: 09:00-18:00

Plaats: 't Roodhof, Nieuwburgstraat 32 te Oostkamp

Prijs: € 89,00 (inclusief biologische dranken en maaltijden, workshops en infopakket)

Info: John de Bock, Trainingen en Producten, zowel privé als voor organisaties, H. Verriestlaan 200, Kortrijk

tel: 056/202193 of john.de.bock@gmx.net

INNATEX NATUURTEXTIELBEURS

Zaterdag 28 tot en met maandag 30 juli

Internationale Natuurtextielbeurs

Tijd: za van 10 tot 19u, zo van 9 tot 19u en ma van 9 tot 17u

Prijs: gratis

Plaats: Ardek Center, Robert-Bosch-Strasse 5-7, Wallau bei Frankfurt am Main, Deutschland

Info: www.innatex.de, tel: +49 (0)6122.72-101

ZOMERGOLVEN

Zondag 29 juli tot 4 augustus.

Deze zomercursus is een kaleidoscoop van alles wat aan bod komt binnen het programma van het Oost West Centrum; bewegingswerk, dans, voeding, natuur, creativiteit, een energetische kijk op het



leven tout court. Met een apart kinderprogramma (7 tot 15 jarigen) en kinderopvang voor de allerkleinsten!

Info: <http://www.owc.be/nl/cursussen/cursus.mv?id=167>

PROBILA HAPJE TAPJE

Zondag 5 augustus 2007

Intro: Hapje Tapje is een bier- en culinaire proeversmarkt die op zondag 5 augustus zal gehouden worden in het centrum van Leuven.

Plaats: Leuven centrum

Info: Meer info volgt

Bron: de Biotheek



INTERNATIONAAL

Lidl richt zich nu ook op bio

De supermarktketen Lidl heeft sinds kort biologisch geteelde groenten en fruit in het assortiment. Volgens Lidl gaat het hier om een breed en hoogwaardig assortiment. De biologisch geteelde producten zijn bij Lidl te herkennen aan het Bioness-keurmerk. Voor de consument is dit volgens de supermarktketen de garantie dat de betreffende producten ook echt op biologische wijze zijn geteeld.

Bron: Agripress, 6/07/2007

Wereldwijde standaard bio-kleding

Biologische katoen staat flink in de belangstelling. Steeds meer kledingmerken kiezen ervoor om geheel of gedeeltelijk over te schakelen op milieuvriendelijk geproduceerd katoen. De afgelopen jaren is het areaal aan biologisch geteelde katoen ieder jaar verdubbeld.

Bij de ontwikkeling van een milieuvriendelijke kledingindustrie zijn de vele verschillende standaarden die wereldwijd gebruikt worden een probleem. Daarom is afgelopen jaar de wereldwijde standaard GOTS, de Global Organic Textile Standard, van kracht geworden. De standaard is van toepassing op alle natuurlijke vezels en certificeert het hele proces van productie en verwerking tot de verkoop.

Gehoopt wordt dat de vele verschillende certificeringorganisaties zich wereldwijd zullen aansluiten bij de standaard. Certificeerder Control Union is momenteel bezig de eigen standaarden aan te passen aan de GOTS-standaarden.

Meer informatie over certificering van kleding en de GOTS standaard is te vinden op <http://hetisgroenenhet.nl> en www.global-standard.org

Bron: Biologisch Nieuws, juli 2007

Demeter International feiert 10. Geburtstag

Beim jährlichen Treffen von Demeter-International, das diesmal in Wisconsin (USA) stattfand, konnte das zehnjährige Gründungsjubiläum des Vereins richtig international gefeiert werden. Die Delegierten aus aller Herren Länder konnten verschiedene Demeter-Höfe in der Nähe kennen lernen, auf denen sowohl die biologisch-dynamische Methode betrieben wird als auch innovative Lösungen für soziale und marktorientierte Aspekte entwickelt werden.

Thema des Treffens war unter anderem der Klimawandel und die Erkenntnis, dass der biologisch-dynamische Landbau durch die Förderung von Humusbildung wesentlich zur Kohlenstoffbindung im Boden beiträgt. Die Hauptredner sprachen von den biologisch-dynamischen Anstrengungen in der neuen Welt, Katherine DiMatteo außerdem von Entwicklungen im biologischen Akkreditierungsprogramm der IFOAM. Initiativen auf dem Markt stellte Carol Mosely-Braun, frühere Senatorin von Illinois und Botschafterin von Neuseeland vor, die nun aktiv im biologisch-dynamischen Marketing ist.

www.demeter.de, www.demeter.net

Bron: Bio-markt.info, 6/07/2007

CAP Health Check should treat the cause, not play with sticking plasters



“The CAP Health Check must treat the cause of our agricultural problems, not just play with sticking plasters”. This is the message from experts in organic farming who were meeting in Pulawy, Poland on 12 and 13 July, 2007. The seminar, involving 40 national experts from 20 countries, was organised by the IFOAM EU Group with funding from the European Commission.

Read the full press release as pdf:

http://www.ifoam.org/about_ifoam/around_world/eu_group/Seminars/Seminar_Poland_Docs/PR_seminar_PL_13.07.2007.pdf

Bron: Ifoam, 13/07/2007

EU - European Organic Congress in Brussels

The IFOAM EU Group is organising an European Organic Congress, to be held in Brussels on 4-5 December, 2007. This event will be a large-scale forum of the organic sector in Europe, which is expected to bring together at least 200 participants representing: the European Commission, authorities and organisations from the EU Member States, Members of Parliament and a broad range of stakeholders from all over Europe.

To know more about this event, read the Press Release in the following link:

http://www.ifoam.org/about_ifoam/around_world/eu_group/pdfs/PR_Announcement_Organic_Congress_9.7.2007.pdf

Bron: Ifoam, 9/07/2007

NL - 'Biologische kip beste stukje vlees'

Biologische kip is het beste stukje vlees als wordt gekeken naar voedingswaarde, dierwelzijn en milieudruk.

Dat blijkt uit onderzoek van de Consumentenbond. De biologische kip wordt op de voet gevolgd door biologisch rundvlees (biefstuk) en biologisch varkensvlees in de vorm van een hamlap of varkenshaas. Beide scoren zeer goed op het gebied van voedingswaarde en scoren goed op de punten dierwelzijn en milieudruk. Biologische kip wordt op het gebied van voedingswaarde en milieudruk als zeer goed aangemerkt. Op het gebied van dierwelzijn scoort de biologische kip goed.

Het slechtst scoort Iers rundvlees in de vorm van een rib- of braadlap. De voedingswaarde is matig, de milieubelasting is zeer slecht en het welzijn scoort goed. Iers rundvlees scoort slecht omdat bij de voerproductie voor het Iers rundvlees veel kunstmest wordt gebruikt. Lamsvlees staat op de tweede plaats bij de milieubelasting. Rundvlees en lamsvlees scoort onder meer zo slecht omdat de dieren veel methaan produceren in hun maag-darmstelsel. Biologisch rundvlees staat op de derde plaats en is aanmerkelijk minder milieubelastend.

Varkensvlees (speklap) staat op de voorlaatste plaats. Hoewel het product op het gebied van milieudruk zeer goed scoort, is het welzijn matig en de voedingswaarde zeer slecht. De gangbare kipfilet, runderbiefstuk en varkenshaas zit in de middenmoot.

Bron: Agripress, 13/07/2007

NL - De roos is een gevoelig type

Voor liefhebbers van rozen is dit de mooiste tijd van het jaar. Toch wagen veel tuinliefhebbers zich niet aan deze plant. Dat komt doordat de roos een gevoelige reputatie heeft. Hoe pak je deze fragiele schoonheid aan.



Op biologische rozenkwekerij De Bierkreek in IJzendijke worden komend weekeinde de Bierkreek Rozendagen gehouden. Zo'n duizend soorten rozen worden hier uit principe zonder chemische mest en bestrijdingsmiddelen gekweekt.

Rozenkweker Hans van Hage: Het milieu is al genoeg belast, daar hoeft je niet nog eens iets aan toe te voegen. Wij proberen het natuurlijke afweermechanisme van de roos te versterken zodat die middelen niet nodig zijn. Onze biologische rozen krijgen de tijd om rustig uit te groeien, met als gevolg een stevig, sterk wortelgestel en een plant die tegen een stootje kan.

De drie meest voorkomende rozenziekten zijn sterroetdauw of black spot (zwarte vlekken), meeldauw (schimmelvlekken) en roest (oranje puntjes). Alle rozen zijn er in meer of mindere mate gevoelig voor. Toch is er voor vrijwel elke tuin, situatie en smaak wel een roos te vinden, zegt Van Hage.

Als iemand bij hem een roos komt kopen, vraagt hij altijd waar die komt te staan en wat voor soort het zijn moet. Stel, de klant wil de roos bij een muur zetten, in een pot, op het oosten in een beschutte tuin. Dan zou ik zeggen: een pot is altijd een stressvolle situatie voor een roos, dus neem vooral een roos die niet gevoelig is voor ziekte en geef haar een pot van 60 tot 80 centimeter diep om te wortelen. Neem goede grond, liefst met organische meststoffen erin. Als het dan bijvoorbeeld een oranje, geurende, langbloeiende roos moet zijn, blijven er zo'n vijftien soorten over.

De roos heeft het liefst veel zon, een goed doorlatende, rijke grond en voldoende vocht in de bodem. Alleen met de juiste hoeveelheid water kan de roos de juiste hoeveelheid voedingsstoffen opnemen. Die samenhang is wezenlijk. Doe er verder in de lente en in juni, juli nog wat organische mest bij. Spuit eventueel bij de gevoelige soorten vanaf dat het blad verschijnt eens per tien dagen met een meststof die via het blad wordt opgenomen, zoals Vital, of Algeco, op basis van biologische algen bijvoorbeeld. Zo kun je zelfs bij heel gevoelige planten de rozen meeldauwvrij houden tot in de herfst. Dan mag er wel weer een vlekje op komen.

Zelfs de sterkste roos gaat kapot als de omstandigheden slecht zijn, benadrukt Van Hage. Ik heb Nostalgie, een prachtige roos die uitermate sterk en gezond is. Maar plant ik die in zeer droge en arme grond, in de schaduw, dan wordt de roos uiteindelijk toch ziek.

Het omgekeerde is ook mogelijk: De Baron Giraud de L'ain - prachtig rode bloemen met een gerafeld wit randje - krijgt bijna altijd meeldauw. Ik plant die dus altijd op waanzinnig goede grond, op een plek met veel zon, geef meststof, praat en lach ertegen - zo weet ik de schade te beperken tot een klein beetje meeldauw in een bepaalde periode. Meeldauw komt vooral voor in warme en vochtige zomers. Zoals nu, dus.

Elk jaar in mei schrikt Van Hage zich 'het apelazarus', als overal in de tuin de luizen zich tegoed doen aan het verse groen. Mijn advies: wacht gewoon af. Bij ons is het probleem een week later altijd vanzelf opgelost. Dat komt omdat hier een goed ecologisch evenwicht is. Dan komt de sluipwesp, die eitjes legt in de bladluisjes. Lieveheerstbeestjes eten ze, net als de larf van het lieveheersbeestje, sommige zweefvliegen ook. Als je nu een klein tuintje hebt of op een balkonnetje waar geen natuurlijk evenwicht is, los dan wat groene zeep op in water en spuit daarmee de planten in. Geen spiritus, want dan dood je alles, net als met Spruzit. Via postorderbedrijven is het mogelijk natuurlijke vijanden van luizen te bestellen. Nooit doen, zegt Van Hage, je weet niet wat je in huis haalt. We hebben het zelf geprobeerd, maar ik kon geen garantie krijgen dat het inheemse soorten waren. Het Amerikaans lieveheersbeestje is hier zo binnengehaald als bladluizeneter. Die zou zich hier niet kunnen voortplanten, maar die exoot is wel degelijk een gevaar voor onze eigen lieveheersbeestjes gebleken.



Bierkreek Rozendagen, 14 en 15 juli 10.00 tot 17.00 uur: Rozenkwekerij De Bierkreek, Zevenhofstedenstraat 9 in IJzendijke. Demonstraties, lezingen, rozen- en natuurexcursies, rozenhapjes en gaststandhouders.

Bron: Agripress, 11/07/2007

NL - 'Biologische aspect bij problemen al snel als schuldige aangewezen'

Na een voorzichtige start beginnen noordelijke supermarkten en andere grote inkopers te geloven dat introductie van biologische producten logistiek gezien heel goed mogelijk is. Maar wanneer er ook maar iets fout gaat in het gehele proces wordt de schuld daarvan al snel op het biologische aspect geschoven. Terwijl er ook met reguliere producten wel eens wat mis kan gaan in het complexe logistieke proces. Dat zei Friso van der Wal van La Passione tijdens het congres 'Bio voor Volumemarkten' dat 28 juni in Eelde gehouden werd.

La Passione heeft in de afgelopen twee jaar onder het label Vueforlife al 35 producten in een twintigtal supermarkten in het Noorden geïntroduceerd. Daarbij moesten vele praktische obstakels opgelost worden. Zo moeten er bij de winkels vroegtijdig afspraken liggen wanneer er acties komen en moet een product altijd geleverd kunnen worden.

Een punt waarop nog veel verbeterd kan worden, is de overlap van veel handelingen. Zo worden er verschillende controles in het hele proces uitgevoerd. Omdat niet iedereen weet wat de ander doet, gebeurt dit vaak dubbel. Door meer afspraken te maken tussen de verschillende schakels in de keten, is dat terug te dringen. Dat komt de prijs voor de consument ten goede, aldus Van der Wal.

Bron: Agriholland, 9/07/2007

NL - Kandidaten Helden van de Smaak verkiezing bekend

29 kandidaten voorgedragen - vrijwel alle provincies vertegenwoordigd
Tijdens de Week van de Smaak (24 t/m 30 september 2007) vindt de verkiezing van de Helden van de Smaak plaats. Een 'Held van de Smaak' is iemand (of een organisatie) die zich verdienstelijk heeft gemaakt op het gebied van smaak en smaakbeleving, door zelf bijzonder lekkere producten te maken of gerechten te serveren, of juist door anderen te overtuigen van het belang van smaakvolle producten. Echte helden hebben ook nog speciaal aandacht voor seizoensgebonden, ambachtelijke, diervriendelijke, natuurzuivere en streekgebonden producten en ingrediënten. Soms staan de Helden van de Smaak zelf in de belangstelling, maar vaak ook zijn ze een drijvende kracht achter de schermen.

De Week van de Smaak heeft de lokale afdelingen van Slow Food en Streekgebonden Producten Nederland gevraagd om kandidaten voor te dragen in de categorieën producenten en smaakambassadeurs. Maar liefst 29 kandidaten zijn voorgedragen voor de verkiezing, 13 in de categorie 'Ambassadeurs van de Echte Smaak 2007' en 16 in de categorie 'Producenten van de Echte Smaak 2007'. De kandidaten wonen en werken verspreid over het hele land, vrijwel alle provincies zijn hierbij vertegenwoordigd. Uit de 29 kandidaten wordt door een deskundige jury een selectie gemaakt, dat zijn de genomineerden. Per categorie worden maximaal 5 Helden genomineerd. De genomineerden worden half augustus bekend gemaakt. De uitreiking van de Helden van de Smaak vindt plaats tijdens het openingsevenement van de Week van de Smaak op 23 september in de Kunsthal te Rotterdam. Vanaf half augustus kan via www.weekvandesmaak.nl gestemd worden voor de publieksprijs.

Bron: Biofood online, 13/07/2007

NL - Meer dan 1.000 locaties doen mee met Week van de Smaak



De eerste landelijke Week van de Smaak, van 24 t/m 30 september 2007, belooft een succes te worden. Tot 15 juli konden activiteiten worden aangemeld via de centrale website www.weekvandesmaak.nl <<http://www.weekvandesmaak.nl/>> en daar hebben zowel bedrijven als particulieren in ruime mate gehoor aan gegeven. In totaal zullen er op meer dan 1.000 locaties verspreid over Nederland activiteiten gaan plaatsvinden.

In de jaarlijks terugkerende Week van de Smaak staan streekproducten, authentieke smaken, biologisch eten, tradities en 'koken met de seizoenen' centraal. Een week vol smaaksensaties!

Grote bedrijven die deelnemen zijn o.a. Albron Catering (550 bedrijfsrestaurants), Natudis (ruim 100 natuurvoedingswinkels), Plus supermarkten (100 winkels), Super de Boer (100 winkels), Food Center Amsterdam (80 bedrijven), de Kaasspecialist (60 filialen) en de Landwinkels (57 winkels). In het onderwijsveld doen o.a. 70 basisscholen mee met Boer zoekt Mond, waarbij een gastles wordt gegeven door een boer of tuinder. Daarnaast hebben ruim 900 basisscholen de Smaaktest besteld die in het kader van de Week van de Smaak is ontwikkeld.

Binnen de horeca doen tal van gerenommeerde restaurants mee. De eetgelegenheden stellen een speciaal Week van de Smaak-menu samen dat aansluit bij de kernwaarden Ambachtelijk, Seizoensgebonden, Diervriendelijk, Natuurzuiver en Herkomst. Vanuit het boekhandelkanaal – denk aan kookboeken over streek- en seizoensgerechten – hebben zich ook grote spelers aangemeld, waaronder Selexyz Donner en Paagman.

Een overzicht van alle activiteiten die tijdens de Week van de Smaak gaan plaatsvinden staat op www.weekvandesmaak.nl <<http://www.weekvandesmaak.nl/>>

Bron: Biologica, 17/07/2007

NL - Smaakprojecten voor jongeren in Noord-Brabant

Van 24 t/m 30 september, tijdens de Week van de Smaak, zullen er in Noord-Brabant bijzondere activiteiten plaatsvinden. Vooral voor jongeren gaat er veel gebeuren: vijftien basisscholen krijgen een boer of tuinder op bezoek (project Boer zoekt Mond) en vijf middelbare scholen doen mee aan Adopteer een Kok. Daarnaast wordt een kookboek gepresenteerd met de titel 'Puur het Brabantse Product' en vinden activiteiten plaats bij o.a. Landwinkels en in de horeca.

Bij Boer zoekt Mond zal de boer of tuinder per tractor naar de basisschool rijden. Daar zal hij of zij de leerlingen het 'goud van het land' voorschotelen: een feest van proeven, ruiken en vertellen. In totaal zullen zo'n 70 boeren en tuinders gastlessen verzorgen op basisscholen verspreid over Nederland. De actie krijgt een accent in Brabant met maar liefst vijftien deelnemende scholen.

Tijdens de Week van de Smaak wordt Adopteer een Kok ook feestelijk gelanceerd in Brabant. Middelbare scholieren gaan daarbij onder leiding van een professionele chef-koks het eten in de kantine eens flink oppeppen. Vanaf 2008 zal Adopteer een Kok landelijk worden 'uitgerold', dit jaar vindt het project als pilot plaats in Noord-Brabant.

Een overzicht van alle activiteiten die tijdens de Week van de Smaak gaan plaatsvinden staat op www.weekvandesmaak.nl <<http://www.weekvandesmaak.nl/>>

Bron: Biologica, 10/07/2007

NL - Hogere prijs voor biologische melk via nieuwe marktconcepten



Met speciale marktconcepten willen biologische melkveehouders meer overhouden per liter melk. Dat is de inzet van een nieuw project over de mogelijkheden van 'fair trade' melk. Primaire producenten werken hierbij samen met twee zuivelondernemingen: Ecomel en Vecozuivel. Gezocht wordt naar een marktconcept waarmee duurzaamheid van de productie beter vermarkt kan worden.

Onderzoekers analyseren eerst vier bestaande marktconcepten die gebaseerd zijn op duurzaamheid. Gekeken wordt naar de positie van de boer binnen de concepten en wat het concept als 'extra's' verkoopt. Het gaat hierbij om Nature & More, Max Havelaar, Utz Kapeh en Boerenfairmelk. Na de analyse volgt het ontwikkelen en uitdragen van het concept samen met diverse marktpartijen.

Bron: Biokennis, 11/07/2007

NL - 20% groei bio-omzet in supermarkten

De omzet van biologische producten in de Nederlandse supermarkten kent een zeer voorspoedige groei. De jongste cijfers van de Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw laten een omzetgroei zien van 15% tot 20% voor het eerste kwartaal van 2007 ten opzichte van het eerste kwartaal van 2006.

Hiermee wordt een trend voortgezet die al in 2006 is ingezet. In het eerste tot vierde kwartaal van 2006 groeide de omzet met respectievelijk 2%, 8%, 8% en 14% ten opzichte van de vergelijkbare periode in 2005.

Volgens Uli Schnier, voorzitter van de Taskforce, is de structurele omzetgroei een gevolg van een ruimer biologisch assortiment bij veel supermarktketens. Daarnaast worden bio-producten steeds beter en stijlvoller gepresenteerd door de supermarkten.

Voor het eerst sinds jaren neemt ook het areaal biologische teelt in Nederland toe. Dat zeggen diverse afzetorganisaties, teeltvoorlichters en plantenkwekers. Niet alleen bestaande biologische bedrijven zijn bezig hun teeltoppervlakte te vergroten. Ook gangbare telers tonen in toenemende mate interesse in de biologische teelt. Het zijn voornamelijk kleinere tomatenbedrijven die zich serieus aan het oriënteren zijn op de overschakeling naar de biologische teeltwijze.

Bron: Biologisch Nieuws, juli 2007

NL - Bedrijfsleven omarmt Adopteer een Kip

Biologica's actie "Adopteer een Kip" wordt steeds meer gebruikt door bedrijven om zich als duurzaam te profileren. Een Amsterdams lunchrestaurant <<http://www.gartine.nl/>> adopteerde 58 kippen, die tezamen alle eieren voor het restaurant leveren. Een blad voor de transportsector <<http://www.nieuwsbladtransport.nl/>> geeft tegenwoordig haar nieuwe abonnees een kip cadeau. Een makelaardij <<http://www.ijsselstreek.nl/>> doet adoptiekippen cadeau aan alle klanten die een huis verkopen. Een groot schoonmaakbedrijf <http://www.westerveld.nl> gaf als Paasgeschenk 450 kippen weg aan haar relaties. Bij computertechnologiebedrijf ASML <http://www.asml.nl> worden sinds kort de eieren van zo'n 200 adoptiekippen verorberd. En Agis verzekeringen biedt sinds december de Vegapolis <http://www.vegapolis.nl/> aan, de eerste zorgverzekering ter wereld waar je je adoptiekip grotendeels kunt declareren!

Bron: Biologica, 11/07/2007

NL - Castratie en innovatie



Anderhalve maand nadat de biologische varkenshouders aankondigden om per 1 juli de biggen verdoofd te gaan castreren, volgde het Centraal Bureau Levensmiddelen met de mededeling dat supermarkten vanaf 1 januari 2009 alleen nog varkensvlees van verdoofd gecastreerde biggen willen verkopen. Een duidelijker voorbeeld van de biologische sector als aanjager van vernieuwing is nauwelijks denkbaar. Onderzoek laat zien dat stresssymptomen bij verdoofd castreren aanmerkelijk lager zijn. Bovendien kost verdoofd castreren slechts een of twee cent per kilogram vlees extra.

Bron: Biologica, 11/07/2007

NL - Steeds meer mensen winkelen "ethisch verantwoord"

Een recent rapport van Mintel laat zien dat de vraag naar biologische en Fairtrade-producten is gestegen.

Ook kiezen meer consumenten voor een recyclebare verpakking. In 2002 vond 24% van de consumenten dat de hogere prijs voor biologisch voedsel rechtvaardig was. Inmiddels is dat percentage gestegen tot 33%. Het aandeel van de consumenten dat indien mogelijk Fairtrade-producten koopt is gestegen van 26% naar 35%.

De gemiddelde consument staat ook anders tegenover recycling. In 2002 vond slechts 65% van de respondenten dat ze moreel verplicht waren om hun afval te recyclen, maar in 2006 was dat percentage opgelopen tot 76%. De belangrijkste redenen die hiervoor worden aangedragen zijn bezorgdheid om de opwarming van de aarde en uitbuiting van ontwikkelingslanden.

Veel bedrijven springen handig in op deze ontwikkelingen. De Britse retailer Tesco probeert het energieverbruik met 50% terug te dringen en voor 2010 80% van het afval te recyclen. De retailer Marks & Spencer heeft maatregelen genomen om ervoor te zorgen dat het bedrijf binnen vijf jaar CO2-neutraal is.

Bron: Agripress, 13/07/2007

NL - Duurzame platforms floreren

Op internet schieten de duurzame consumentenplatforms momenteel als paddestoelen uit de grond. Inmiddels bieden <http://www.debetere wereld.nl>, <http://www.goodies.nl>, <http://www.gubba.nl> en <http://www.deaanrader.nl> hun duurzame diensten en producten aan. Binnenkort komt daar Good for All (nog niet online) bij. Alle initiatieven richten zich op de "cultural creatives" of een soortgelijke groep, en allemaal hebben ze affiniteit met biologisch. Kansen dus voor de biologische sector. Op <http://www.deaanrader.nl> is Biologica op dit moment het duidelijkst vertegenwoordigd met - op de homepage - banners van Adopteer een Appelboom, Adopteer een Kip en de Week van de Smaak.

Bron: Biologica, 11/07/2007

NL - 'EKO-keurmerk zegt niets over arbeidsomstandigheden'

Een EKO-keurmerk geeft niet de garantie dat bij de teelt van biologische producten in ontwikkelingslanden geen kinder-en slavenarbeid is ingezet. Dat blijkt uit een onderzoek van de organisatie Fairfood naar 170 producten met het EKO-keurmerk. Skal, de organisatie die keurmerk afgeeft, beoordeelt slechts of een product niet schadelijk is voor milieu, landbouw en dierenwelzijn. De arbeidsomstandigheden bij de productie en verwerking worden niet beoordeeld.

Fairfood stelde vast dat de arbeidsomstandigheden bij de teelt van diverse bioproducten verre van goed zijn. De organisatie noemt met name biologische pindakaas en chocolade. Skal geeft toe dat het EKO-keurmerk niets zegt over arbeidsomstandigheden. De organisatie zou het wel positief vinden



als de samenwerking tussen organisaties voor eerlijke handel en de biologische sector zou verbeteren.

Biologica stelt dat het lastig is afspraken te maken over sociale omstandigheden. De wetgeving schrijft niet voor dat bioproducten aan normen voor sociale werkomstandigheden moeten voldoen. Er zijn overigens wel keurmerken die zowel aandacht schenken aan mens en milieu. Max Havelaar exploiteert bijvoorbeeld biologische koffie en fruit met het Eko Oké-keurmerk. Ook Utz Kapeh, een keurmerk voor koffie, draagt zorg voor het milieu en een verantwoord loon voor de koffieboeren.

Bron: Foodholland, 18/07/2007

NL - Biogasproductie is ook een kans voor de biologische sector

De productie van biogas door vergisting is ook voor de biologische sector een grote kans wanneer er een mestoverschot is, of op plekken waar er op een goedkope manier grote hoeveelheden biomassa aangekocht of geproduceerd kunnen worden. Het lijkt de moeite waard koppelingen tussen natuurgebieden met veel maaisel en boeren te proberen te maken. Dat stellen onderzoekers van het Louis Bolk Instituut.

In een verkennende studie heeft het instituut onderzocht of er voor de biologische landbouw ook mogelijkheden als energieproductent. Daarbij zijn met name de de kansen voor de biologische productie van energiegewassen, voor vergisting en voor hakhout beschreven.

Energiegewassen

Gewassen die al nu al als energiegewassen worden vebouwd, worden vaak weinig duurzaam geteeld. Hier ligt een uitdaging, om na te denken hoe dat mogelijk is. Er is een vee vernieuwend onderzoek mogelijk. Belangrijke aspecten kunnen zijn het schaalniveau waarop een gewas geteeld wordt en de intensiteit waarmee geteeld wordt. Ook zijn er kansen voor veredeling: voor energiegewassen zijn vaak andere eigenschappen van belang dan voor voedselgewassen.

Vergisting

Kansen voor vergisting in de biologische landbouw zijn er eveneens, vooral in situaties waar de te vergisten biomassa relatief goedkoop kan worden aangekocht of geproduceerd. Samenwerking tussen boeren en natuurbeheerders lijkt hoopvol. Het digestaat uit een vergister kan terug worden gebracht naar het land als meststof, en zo een meerwaarde bieden.

Hakhout

Houtachtige gewassen, al dan niet als teelt of als houtwal, die geoogst kunnen worden en gebruikt voor elektriciteit- of warmte productie lijken ook kansen te bieden. Deze zijn multifunctioneel doordat ze naast energieproductie, de landschappelijke waarde kunnen vergroten, biodiversiteit kunnen stimuleren, kunnen dienen als windschermen en ecologische verbindingen kunnen vormen. Er zijn zelfs mogelijkheden zulke gewassen te gebruiken als dieruitloop, waarbij de bomen helpen de uitspoeling van nitraat te beperken.

Zie voor meer informatie het rapport Biomassa als energiebron - Een missie voor de biologische en duurzame landbouw? op <http://www.louisbolk.org/downloads/1908.pdf>

Bron: Agriholland, 18/07/2007

NL - Blgg brengt biologisch onderzoek samen op één locatie in Wageningen



Alle onderdelen van Blgg die betrekking hebben op (bodem)biologie zijn sinds een week samengevoegd op één locatie in Wageningen. Tegelijk zijn er nieuwe installaties in gebruik genomen voor de voorbehandeling van de monsters.

Enkele jaren terug begon Blgg in Wageningen met het ontwikkelen van analysetechnieken voor de detectie van aaltjes op basis van DNA. Diverse aaltjes worden tot op soortniveau met DNA-technieken aangetoond. In de praktijk betekende dit dat het aaltjesonderzoek bij Blgg de laatste tijd op twee locaties plaatsvond. De voorbehandeling van de monsters en het analyseren met de traditionele techniek gebeurde in Oosterbeek, terwijl monsters die op basis van DNA bekeken werden naar Wageningen gingen. Nu is alles samengevoegd op één locatie.

De verhuizing is meteen aangepakt om de klassieke spoeltechnieken, voor de voorbehandeling van monsters, te vervangen door nieuwe trechters en spoelinstallaties. De eventuele aaltjes die op deze manier opgevangen worden, worden steeds vaker met behulp van DNA-technieken aangetoond. De efficiëntie, snelheid en betrouwbaarheid worden hiermee verhoogd.

In navolging van de afdeling bodemgezondheid onderzoekt Blgg de mogelijkheid voor een compleet nieuwe huisvesting in Wageningen.

Bron: Agriholland, 18/07/2007

NL - Biologisch groentesap binnenkort op de markt

Het is technisch én economisch haalbaar om groentesap te produceren uit reststromen van de verwerkende industrie van biologische groenten. Dat blijkt uit het ketenproject 'Van groentereststroom naar hoogwaardig biologisch groentesap', waarvan in juni een slotbijeenkomst is gehouden. Met succes zijn enkele proeven met de productie en verkoop van bio-groentesappen gedaan. Binnenkort komt het sap op de markt.

Het ketenproject is uitgevoerd door Wageningen UR en HAS Kennis Transfer samen met de ketenpartners Provalor, Green Organics en Green Ways. In anderhalf jaar tijd is een stabiele keten voor bio-groentesappen ontstaan. De regie is goed geweest, er is vertrouwen opgebouwd tussen de partijen en er zijn goede commerciële perspectieven voor iedereen.

Er zijn nog wel vragen over mogelijke kansen om nog méér waarde toe te voegen aan de biologische groenteketen:

- * De ontsapte pulp die bij de productie ontstaat wordt nu afgezet als veevoer, maar bevat nog interessante voedingsstoffen zoals bèta-caroteen. De vraag is hoe deze stoffen verder benut kunnen worden.
- * Er zal meer inzicht moeten komen in de kwaliteitseisen van het biologische groentesap, zoals het nitraatgehalte.
- * De markt stelt eisen ten aanzien van smaak, technische specificaties en toegevoegde ingrediënten zoals citroensap.

Gezond én duurzaam

Tijdens de slotbijeenkomst is geconcludeerd dat het nu aankomt op stap voor stap verder ontwikkelen van groentesappen en bij alle stappen aandacht te hebben voor de afnemer. Dan ontstaat er kennis en ervaring waarmee de juiste producten op de markt komen waaraan de nieuwe keten, inclusief telers, ook kan verdienen. Verder geven de ketenpartijen aan dat bij de positionering van het bio-groentesap benadrukt moet worden dat het sap niet alleen gezond is maar ook duurzaam, omdat groenten volledig worden benut. De partners hebben de intentie uitgesproken dit samen verder uit te werken.



Inmiddels heeft het samenwerkingsverband de eerste contracten voor levering van bio-groentesap afgesloten met belangrijke bottelaars van groentesappen.

Bron: Agriholland, 12/07/2007

NL - Ketenpartijen cranberry's ondertekenen intentieverklaring

Diverse ketenpartijen hebben een intentieverklaring getekend om samen te bouwen aan een keten van biologische cranberry's in Nederland. Het gaat om BeSNederLand, Wezo groep, Berrico FoodCompany en Fruitbedrijf Goense. Dit is gebeurd tijdens de eindbijeenkomst in juni van het project 'Ketenontwikkeling biologische cranberry's in Nederland' waarin Wageningen UR het onderzoek heeft verricht.

Handelsbedrijf Berrico FoodCompany constateert dat de markt voor verse cranberry's en andere cranberryproducten snel groeit. Dat geldt ook voor biologische cranberry's. Verder hebben Nederlandse consumenten steeds meer belangstelling voor producten uit de regio. Dit alles zorgt voor een veelbelovend toekomstperspectief voor lokaal geteelde biologische cranberry's. De cranberry werd tot nu toe in Nederland alleen op Terschelling geteeld. De rest komt uit het buitenland.

Fruitbedrijf Goense in Drenthe heeft tijdens het project geëxperimenteerd met 0,3 hectare biologische cranberry's. De teelt in Nederland is teelttechnisch goed mogelijk, maar de teler heeft in de aanloopperiode gedurende de eerste twee jaar wel veel last van onkruid.

In opdracht van BeSNederLand heeft de kwekerij van Wezo groep in Zwolle de struiken voor levering in het project gestekt en vermeerderd.

Alle ketenpartners geven aan dat voor de toekomst een goede rassenselectie van belang is. Voor de teelt in Nederland komt het aan op rassen met bessen met een goede kleur, smaak, grootte, hardheid en houdbaarheid. De biologische cranberry's zijn grotendeels bedoeld voor de versmarkt, en moeten daarom droog worden geoogst. Een droog product is beter te bewaren.

Op het gebied van bewaring ligt nog wel een aantal onderzoeksvragen. Zo is er nog geen standaardrecept voor succesvolle bewaring, vanwege de variatie binnen partijen geoogste bessen. Verder is de bewaarbaarheid seizoensafhankelijk.

Meer informatie: Noen Jukema, noen.jukema@wur.nl

Bron: Biokennis, 12/07/2007

NL - Voorgenomen krachtenbundeling in stroopwafelland

Investeringsmaatschappij Gilde heeft een principe-overeenstemming bereikt over de overname van stroopwafel- en stroopkoekenproducent Van der Breggen BV in Tilburg.

Met de voorgenomen overname komt een krachtenbundeling tot stand tussen Van der Breggen en Bakkersland Banket, een onderneming die recent door Gilde is overgenomen. Bakkersland Banket heeft eveneens een belangrijke activiteit in de stroopwafelmarkt.

Gilde en de beide ondernemingen zien in de krachtenbundeling kansen voor verdere groei, in een geïntegreerde regie en marktwerking zowel in Nederland als in exportmarkten. Van der Breggen is opgericht in 1969 en produceert met ongeveer 100 werknemers een breed assortiment stroopwafels en stroopkoeken alsmede Buys Zoenen. De wafels en koeken worden onder meer onder eigen merknamen als Kanjers, Gouda's Gilde en Bakker Joop en onder private label op de markt gebracht. De onderneming produceert ook verschillende soorten biologische stroopwafels en -koeken.

Bron: Agripress, 16/07/2007

NL - Energieproductie biedt kansen voor koppelen veebedrijf aan akkerbouw



Energieproductie is een extra mogelijkheid om vee- en gewasbedrijven aan elkaar te koppelen. De akkerbouwer kan koolzaad telen voor de eigen productie van biobrandstof, het stro en de perskoek gaat naar de veehouder. Die gebruikt het als veevoer of als co-vergistingsmateriaal samen met de mest, waarna het digestaat als meststof naar de akkerbouwer gaat.

Dat was een van de opties die naar boven kwam bij een workshop met diverse ondernemers uit de melkveehouderij, varkenshouderij, pluimveehouderij, akkerbouw en onderzoekers over energieproductie. De onderzoekers presenteerden hier de uitkomsten van een eerste verkenning van de mogelijkheden voor energieproductie in de biologische land- en tuinbouw.

De ondernemers adviseerden de onderzoekers door te rekenen hoeveel koolzaad een voorbeeldbedrijf zou kunnen telen, hoeveel vee daarbij hoort en hoeveel mest dat oplevert. Verder vonden de aanwezigen dat bij co-vergisting alleen reststromen vanuit de maatschappij of sectoren gebruikt mogen worden. Teelt van gewassen die specifiek bedoeld zijn voor vergisting is niet de bedoeling.

Op korte termijn kunnen de onderzoekers aan de slag. Ze willen een energiescan maken om de stand van zaken in energieverbruik in kaart te kunnen brengen. Daarnaast willen ze weten of de organische stofopbouw in de bodem wel voldoende is bij gebruik van digestaat. Ook willen ze de rendementen van de verschillende methoden van energieopwekking vergeleken zien: vergisting, zonne-energie en windenergie.

Meer informatie: Hendrik Jan van Dooren, hendrikjan.vandooren@wur.nl

Bron: Biokennis, 12/07/2007

NL - Effect van ruw celstof- en methioninegehalte in vleeskuikenvoer

De verschuiving naar 100% biologische grondstoffen in pluimveevoer beïnvloedt de samenstelling van het voer. Uit berekeningen blijkt dat het ruwe celstofgehalte toeneemt en het methioninegehalte afneemt. In een dierexperiment zijn de effecten van deze verschuivingen gemeten bij de kuikentypen Master Gris en JA957.

Uit de studie blijkt dat verhoging van ruw celstofgehalte en verlaging van methionine leidt tot een ongunstigere voederconversie tijdens de eerste 50 dagen. Hiertegenover staat een gunstige voederconversie tijdens de laatste 20 dagen. Over de hele groeiperiode heeft het aandeel ruwe celstof geen effect op de voederconversie. Verlaging van het methioninegehalte leidt echter tot een lager eindgewicht van de kuikens. De slachresultaten zijn nauwelijks of niet beïnvloed door ruwe celstof- en methioninegehalte. Wel valt op dat zowel de technische resultaten (groei, voerconversie en uitval) als de slachrendementen bij het Master Gris kuiken duidelijk achterblijven bij het JA957 kuiken. De onderzoekers bevelen aan om de ruwe celstof- en methioninegehalten in het toekomstige 100% biologisch voer op peil te houden.

Meer informatie: Marinus van Krimpen, Marinus.vankrimpen@wur.nl

Bron: Biokennis, 12/07/2007

NL - OM vervolgt fraude met biologische champignons

Het Openbaar Ministerie (OM) vervolgt een Gelderse champignonkweker wegens fraude met biologische champignons. Het bedrijf heeft in 2005 en 2006 ongeveer 400 ton gangbare champignons



als biologisch product op de markt gebracht. De directeur van het bedrijf wordt verdacht van valsheid in geschrifte.

Het vermoeden van fraude ontstond vorig jaar nadat was gebleken dat het bedrijf veel meer biologische champignons op de markt had gebracht dan er volgens de boekhouding waren ingekocht of gekweekt. Skal, de organisatie die toeziet op biologische productie, schakelde daarop justitie in.

Het OM stelde samen met de Algemene Inspectie Dienst (AID) van LNV een nader onderzoek in. Daaruit bleek dat het bedrijf orderbonnen, weekoverzichten en afleverbonnen had vervalst om de hoeveelheden biologische champignons op te krikken. Afgaande op het prijsverschil tussen biologische en normale champignons leverde dat het bedrijf zo'n 400.000 euro extra op. De zaak dient op 23 augustus bij de rechtbank in Arnhem.

Bron: Agriholland, 11/07/2007

NL - Bladluis veroorzaakt veel problemen in biologische glasgroenteteelt

Biologische telers van paprika's, aubergines en komkommers hebben op dit moment veel moeite om aantasting van hun gewassen door bladluizen binnen de perken te houden. Dat vertelde onderzoeker Gerben Messe-link van Wageningen UR Glastuinbouw tijdens de Biologische Infobeurs Glastuinbouw op 6 juli in Brielle. De verschillende plaagbestrijders die worden ingezet werken soms nadelig ten opzichte van elkaar.

Volgens Messelink zijn er veel bedrijven bij die roofmijten inzetten om trips of wittevlieg te bestrijden. Onderzoekers hebben vastgesteld dat de roofmijten echter ook galmuggen doden en die worden juist gebruikt voor de bestrijding van bladluizen.

Het kasklimaat is ook van invloed bij het bestrijden van luizen. Galmuggen zijn met name in de scheme-ring actief, maar bij een lage temperatuur valt het bestrijdings-effect tegen, aldus Messelink. Verder blijkt dat planten met veel vruchten meer luizen aantrekken dan vegetatief groeiende planten.

Bron: Agriholland, 10/07/2007

FR - Bio voor de 21ste eeuw

Is bio al voorbijgestreefd ? De media vertelt over nieuwe trend, nl. de streekgebonden producten. Is dit alleen maar om de kleine producenten te steunen? Bioproducten hebben hun vervaldatum echter nog lang niet bereikt.

Les médias ont récemment fait rapport que les produits bio étaient remplacés par une nouvelle habitude d'achat : les produits locaux. Est-ce uniquement pour soutenir les petits producteurs ? Il ne faut pourtant pas jeter les produits bio comme une salade fanée. Ils sont loin d'avoir atteint leur date de péremption. En se basant sur l'énergie et l'enthousiasme générés par l'industrie du bio lors du 27^{ème} Salon annuel des Produits Naturels organisé à Anaheim ce week-end, la catégorie semble tout sauf démodée. La mode du bio restera sans aucun doute une des grandes tendances tout au long du 21^{ème} siècle.

Het volledige artikel lees je op <http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?l=03.01&action=detail&lang=nl&id=14900>

Bron: Liveearth.fr, geknipt uit Probila, 16/07/2007

D – Biologische landbouw in Duitsland blijft groeien



Ook in 2006 is het aantal biologische landbouwbedrijven in Duitsland weer gestegen, namelijk met 3,2% tot 17.557 bedrijven. Het biologische areaal is met 18.133 gestegen tot 825.539 hectare, een toename met 2,3%. Daarmee is het biologische areaal goed voor 4,9% van het totale landbouwareaal in Duitsland.

Bron: Agriholland, 16/07/2007

D - Reformer plant mehrere "Bio-Center"

Öco in Oldenburg Das Konzept der Betreiberfirma "Naturfabrik" des Reformhaus-Kaufmanns Bernd Alt sieht vor, in Mannheim ein Center mit Bio- und Öko-Fachgeschäften auf 4000 Quadratmetern zu eröffnen. Im Stadthaus N1 sollen etwa 20 Anbieter mit 100 Beschäftigten einen Bio-Supermarkt, ein Vollwertrestaurant, ein Modegeschäft für Naturtextilien und Öko-Dienstleistungen in den Bereichen Strom, Bauen, Banken betreiben. Bio-Bäcker und -Metzger oder ein Bio-Eiscafé runden das Angebot ab. Der Umbau des Mannheimer Stadthauses zum "Bio- und Öko-Center" verzögert sich. Nicht mehr zum Ende des Jahres, sondern erst zum 1. März 2008 ist die Eröffnung vorgesehen.

Fast täglich gingen bei ihm Anfragen anderer deutscher Städte ein, die eine neue Nutzung für eine leer stehende Immobilie suchten, kündigte Alt schon vor einiger Zeit weitgehende Expansionspläne an. Nach dem Erfolg in Mannheim strebe er die Gründung weiterer Bio-Center an, es gebe Überlegungen für Heidelberg und Köln.

Daneben sei ein Bio-Supermarkt mit 600 Quadratmetern im ehemaligen Kaufhaus Birkemeier in Weinheim bis 2009 geplant. "Bei momentan existierenden 350 Bio-Supermärkten in Deutschland wird der Bedarf laut Ifo-Institut in den nächsten Jahren auf 3000 bis 4000 geschätzt", geht Alt davon aus, dass der eigentliche Boom der Bio-Branche noch bevorsteht.

Bron: Bio-markt.info, 16/07/2007

D - Restaurant Vegetaria überzeugt mit Bio-Qualität

Vegetaria Mit dem Vegetaria hat sich in Dortmund ein Restaurant etabliert, das vegetarische Gourmetküche in Bioqualität anbietet - und das zu 100 %. Das vom Dienstleistungszentrum Wirtschaft (DLZW) unterstützte Konzept geht auf: Das Vegetaria hat auf Anhieb den Sprung auf einen ersten Platz im Restaurantführer "Dortmund geht aus 2007/2008" geschafft.

Das Gourmetrestaurant Vegetaria überzeugt seit Anfang des Jahres nicht nur Vegetarier. "Heutzutage achten immer mehr Menschen ganz bewusst darauf, wo ihre Lebensmittel herkommen und was in ihnen steckt", weiß Nina Beisert, die das Restaurant zusammen mit Oliver Benz eröffnet hat und leitet. "Das Bio-Zertifikat, mit dem wir im Mai ausgezeichnet worden sind, macht deutlich: Im Vegetaria werden zu 100 % Speisen und Getränke in Bioqualität angeboten." Und damit erfüllt das Dortmunder Restaurant als bislang einzige vegetarische Gaststätte in NRW überhaupt die Kriterien für das Zertifikat des TÜV Nord.

Beim Dienstleistungszentrum Wirtschaft (DLZW) in Dortmund freut man sich über den schnellen Erfolg: "Uns hat von Beginn an die innovative und zeitgemäße Idee überzeugt, voll und ganz auf Bioprodukte zu setzen", so Hans-Jürgen Vattes, Leiter des Dienstleistungszentrum Wirtschaft. Die Betreiber des Vegetaria haben konkrete Pläne für die Zukunft: Demnächst bieten sie im Vegetaria-Bistro einen Mittagstisch an. Hier sollen Geschäftsleute des Viertels zu günstigen Preisen auf den Bio-Geschmack kommen.

Bron: Bio-markt.info, 14/07/2007

D - Bio-Magazin „Durchblick“ gut angenommen



Nature and MoreIm Rückblick auf die Einführung ihres kostenlosen Verbrauchermagazins „Durchblick“ zieht die Stiftung Nature & More eine positive Bilanz.

„Insgesamt war die Nachfrage nach dem Heft deutlich größer als die Startauflage von 10.000 Exemplaren,“ berichtet Hugo Skoppek, Geschäftsführer der Foundation. Insbesondere im Einzelhandel sei die Nachfrage besonders hoch gewesen. Viele Facheinzelhandelsgeschäfte hätten 100 oder mehr Exemplare für die Verteilung an ihre Kunden geordert. Aber auch das Interesse der Endverbraucher an dem "Ratgeber für mehr Transparenz beim Bio-Einkauf" nehme stetig zu. „Jeden Tag erhalten wir neue Bestellungen per Internet, Mail, Telefon oder Post“. Die zweite Ausgabe mit dem Schwerpunktthema "Bio-Zitrusfrüchte aus Übersee" wird daher mit einer deutlich höheren Auflage geplant und wird Ende Juli 2007 erscheinen.

Das Magazin kann unter <http://www.natureandmore.com/> unter dem Menüpunkt "Durchblick" bestellt werden.

Bron: Bio-markt.info, 11/07/2007

D - Landwirte für Bio-Anbau weiter gesucht

Um den wachsenden Bio-Markt in den nächsten Jahren besser mit heimischen Produkten versorgen zu können, werden dringend Landwirte gesucht, die in den Bio-Anbau einsteigen.

Die Bio-Kontrollstelle Abcert rät umstellungsinteressierten Landwirten dringend, noch im Juni oder Juli 2007 einen Kontrollvertrag mit einer anerkannten Kontrollstelle abzuschließen, damit die Ernte 2008 bereits als Umstellungsware anerkannt werden kann. Wie Abcert weiter meldet, gilt bis Ende 2008 in der EU noch die Ausnahmeregelung, dass Bio-Betriebe bis zu 80 % Umstellungsware als Futtermittel einsetzen dürfen, wenn die Futtermittel vom eigenen Betrieb stammen. Bei Zukaufware gelte die 50 %-Regel. Dies solle die Umstellung bei derzeit knappen Bio-Futtermittelmärkten erleichtern und die Nachfrage nach Umstellungsware erhöhen.

Ab Jahresbeginn 2008 müssen dann auch Wiederkäuer nach der EU-Bioverordnung mit 100 % Bio- oder Umstellungsfutter gefüttert werden. Ausnahmen für konventionelle Futterkomponenten gebe es dann nicht mehr. Der noch erlaubte Anteil konventioneller Futtermittel für Schweine und Geflügel wird zum Jahreswechsel auf 10 % gesenkt, wie es in der Meldung der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle weiter heißt. Die Ausnahme gelte nur, wenn die entsprechende Komponente aus biologischer Herkunft nicht verfügbar sei. Auch dies erhöhe den Bedarf nach Bio-Futtermitteln und Umstellungsware.

Bron: Bio-markt.info, 9/07/2007

AT - Hofer will Gourmet-Filiale eröffnen

Der Discounter Hofer plant nach einem Bericht des Wirtschaftsmagazins "Economy" eine Gourmet-Filiale in der Wiener Innenstadt, in der besonders auf Frische, Bio und Qualität Wert gelegt werden soll. Die Eröffnung sei im September 2007 geplant (Standort: Neutorgasse/Ecke Heinrichsgasse). Bereits im Oktober 2006 hatte Hofer eine Ausweitung des Bio-Bereichs auf Fleisch angedeutet.

Bron: Bio-markt.info, 8/07/2007

AT - Drei neue Bio-Hotels

Drei neue österreichische Hotel-Betriebe haben sich dafür entschieden, dem Verein der Bio-Hotels beizutreten und wurden dadurch auch zu Kooperationspartnern von Bio Austria.



Die neuen Bio-Hotels sind Naturhaus Lehnwieser in der Ramsau (Steiermark), Naturhotel Chesa Valisa im Kleinen Walsertal und Der Grubachhof Gerlos im Zillertal.

KonsumentInnen können in Zukunft Bio-Hotels leicht am Bio Austria - Zeichen „Empfohlen von Bio Austria“ erkennen. Im Herbst 2007 werden in Form von Eröffnungsfesten die Bio Austria Zeichen übergeben. Zusätzlich gibt es eigene „Produktmeilen“ und Leistungsschauen, bei denen regionale Bio-Produzenten ihre Erzeugnisse präsentieren. Die Termine dazu werden auf der Bio Austria Website veröffentlicht.

Bron: Bio-markt.info, 14/07/2007

AT - Kärnten braucht mehr Bio-Bauernhöfe

12.500 (agrarförderungswürdige) Bauernhöfe gibt es derzeit in Kärnten aber nur 1380 von ihnen sind bio-zertifiziert. Die insgesamt 24.500 Hektar reichen nicht aus, um die wachsende Nachfrage zu bedienen. In vielen Bereichen übersteigt die Nachfrage bereits das Angebot. In Österreich hat der Bio-Konsum in drei Jahren um 35 % zugelegt. Auch Großküchen und die Gastronomie setzen stärker auf Bio.

Die Zahl der Kärntner Bio-Höfe soll sich daher innerhalb von drei Jahren verdoppeln. Das Ziel haben sich Landwirtschaftskammer-Präsident Walfried Wutscher, Agrarlandesrat Josef Martinz (VP) und der Verband Bio Austria Kärnten gesteckt. "Von Schweinefleisch könnten wir schon jetzt das Doppelte absetzen", sagt Verbands-Obmann Hans Kreschischnig.

Für Kärnten stehen im Jahr 6,4 Millionen Euro an Bio-Prämie zur Verfügung. Wutscher verspricht Erträge von 9 % über denen der konventionellen Betriebe.

Bron: Bio-markt.info, 15/07/2007

AT - 25 Bio-Supermärkte in Österreich

Österreichs Konsumenten können demnächst mit weiteren Neueröffnungen von Bio-Supermärkten in verschiedenen Bundesländern rechnen. Bio Austria-Fachhandelsexperte Ralph Liebing sieht diese Entwicklung am heimischen Bio-Markt noch lange nicht beendet.

Im April eröffnete Denn's Bio in Salzburg seine Pforten – Biomarket und Basic AG (Bild: Basic Wien) werden demnächst dort folgen. Zur Zeit zählt Österreich 25 Bio-Supermärkte mit einer Fläche von insgesamt ca. 12.000m² und einem Angebot von bis zu 9.000 verschiedenen Produkten. Erfreulicher Trend dabei: Auch die Bio-Supermärkte setzen immer mehr auf Bio-Angebote von den heimischen Biobauern aus der Region.

Onlinedatabank Bioverkooppunten: http://www.bio-austria.at/konsumenten__1/biolebensmittel_suche

Bron: Bio-markt.info, 16/07/2007

UK - Organic farming methods boosts antioxidant levels

A 10-year study carried out by food researchers suggests that organic farming methods may significantly boost antioxidant levels in fruit and vegetables, reports New Scientist.

Full story <<http://divcom-workboat.informz.net/z/cjUucD9taT0xNTcxNzgmcD0xJnU9NzU0MDk3MjcwJmxpPTM2OTYwMQ/index.html>>

Bron: Natural Products online, 6/07/2007



UK - School meal decline no excuse for return to twizzlers and chips

The 20% decline in school meal take-up reported by the Local Authorities Catering Association this week is not an excuse to slide back to the “bad old days of turkey twizzlers and chips” says the Soil Association.

Instead, says Britain’s leading organic organization, the news should prompt a sharper focus on practical food education and sourcing local and organic food.

The Soil Association says that in hundreds of schools actively engaged in the Lottery-funded Food for Life Partnership school meal take-up has actually increased. For example, at Food for Life school of the year 2007, Millfields Community School in Hackney, take-up has risen by 40%, following a switch to 50% local and 40% organic ingredients and a programme of farm visits. This is despite being in a socially-deprived area where 20% of children are from asylum-seeker families.

Joanna Collins, Food for Life Partnership Policy Manager said: “With obesity at record levels, a surrender to bad food habits to rescue school meal take-up is not an option. Luckily there is good evidence that pupils and parents quickly wise up to the value of healthy meals if they are involved in planning menu changes and able to visit local farms that supply food to the school.”

Bron: Natural Products online, 12/07/2007

IRL - Nieuwe varianten biologische aardappelen

De Ierse landbouwkundige onderzoeksdienst Teagasc heeft twee nieuwe varianten biologische aardappelen ontwikkeld die goed bestand zijn tegen phytophthora en een hoge opbrengst per hectare lijken op te leveren. Teagasc heeft de varianten de namen Orla en Setanta meegegeven.

Bron: Agripress, 10/07/2007

CZ - Tsjechië vraagt meer biologische voedingsmiddelen

Voor (Nederlandse) exporteurs van biologische voedingsmiddelen biedt Tsjechië volop mogelijkheden. Volgens onderzoeksbureau GfK bedroeg deze markt bijna 27 miljoen euro in 2006, een stijging van 49% ten opzichte van het voorgaande jaar. De verwachting is dat de markt jaarlijks met 35% toeneemt tot 112 miljoen euro in 2011. Omdat de lokale vraag het aanbod overstijgt, wordt 60% aan biologische voeding geïmporteerd.

Van zijn voedingsbehoefte eet een Tsjech gemiddeld 0,3% aan biologische voeding. Er wordt gestreefd naar 1% in 2011. Ongeveer 7% van de Tsjechische landbouw is biologisch. Dat is het hoogste percentage van alle nieuwe EU-toetreders, en op Oostenrijk en Italië na het hoogste in de Europese Unie.

Bron: Agriholland, 18/07/2007

CY - Zypern goes Bio

Seit einigen Jahren ist auf Zypern auch der ökologische Landbau im Trend, schon allein der Witterungsbedingungen wegen: So können zypriotische Bauern aufgrund der besonders milden klimatischen Bedingungen auch außerhalb der üblichen europäischen Saison Bioprodukte anbieten. Der zypriotische Winter misst von Dezember bis Februar eine Durchschnittstemperatur von rund 16 Grad Celsius. Der Sommer pendelt sich bei sonnigen 32 Grad ein.



Erhöhte Nachfrage in Europa und der EU-Beitritt des südlichen Teils der Insel im Jahr 2004 verstärken den Öko-Boom auf der Insel. Was 1988 mit zwei mutigen Pionieren des Ökolandbaus begann, ist heute zu einer Bio-Bauern-Gemeinde von rund 400 Produzenten angewachsen. Schon im Jahr 2000 schlossen sie sich in der "Cyprus Organic Producers Association" zusammen. Der Biotrend wird vermutlich noch weiter anhalten, die Anzahl der Biobauern weiter zunehmen. Die Bioqualität auf Zypern wird u.a. von "LACON" kontrolliert.

Bron: Bio-markt.info, 19/07/2007

HR - Bio-Produktion neemt toe

Nach Statistiken der kroatischen Regierung, ist die Zahl der zertifizierten Bio-Anbauer auf 369 Erzeuger gestiegen. Insgesamt werden die über 22.000 ha ökologisch bewirtschaftet. Gleichzeitig nimmt die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln relevant zu.

Das kroatische Landwirtschaftsministerium zahlt Subventionen für den Bio-Anbau in Höhe von 3.000 Kune (etwa 400 Euro) pro Hektar - doppelte so viel wie für konventionelle Produktion. Dies ist Teil der Bemühungen der kroatischen Regierung, die europäischen Produktionsstandards dieses Sektors zu erreichen.

Bron: Bio-markt.info, 19/07/2007

USA - Biologische tomaten bevatten meer antioxidanten

De vraag of biologisch geteelde producten nu wel of niet beter zijn voor de gezondheid is voor onderzoekers van de universiteit van Californië beantwoord.

Zij hebben een tien jaar durend onderzoek uitgevoerd waarin ze biologische tomaten vergeleken met conventionele. Uit het onderzoek bleek dat het niveau van de smaakstoffen quercetin en kaempferol gemiddeld respectievelijk 79% tot 97% hoger was in biologische tomaten. De smaakstoffen staan bekend als antioxidanten die onder andere hartziekten en vormen van kanker en dementie tegengaan, aldus Alyson Mitchell van de universiteit van Californië. Door verschillen in de grondkwaliteit, de irrigatie en de manier waarop met de geoogste producten wordt omgegaan, was het in het verleden moeilijk om eerlijke vergelijkingen te maken. Daarom hebben de onderzoekers nu een langdurig onderzoek gedaan waarbij gestandaardiseerde teelttechnieken werden gebruikt. Volgens Mitchells team ligt het verschil tussen de tomaten in de beschikbaarheid van stikstof. De smaakstoffen worden geproduceerd als een beschermingsmechanisme dat wordt veroorzaakt door een tekort aan voedingsstoffen. De stikstof in conventionele kunstmest is snel beschikbaar voor de planten en de lagere niveaus van smaakstoffen worden waarschijnlijk veroorzaakt door overbemesting. Eerder onderzoek toonde geen verschillen aan tussen biologische en conventionele gewassen bij onder andere tarwe en wortelen. Het bewijs voor het gezondheidseffect van smaakstoffen is tegenstrijdig, zegt Peter Bramley van de University of London. En zelfs als deze voordelen bestaan, wil dat niet zeggen dat een hoger niveau aan smaakstoffen biologisch voedsel gezonder maken, zegt John Krebs, voormalig voorzitter van de Britse Food Standards Agency. Tomatenketchup bevat meer lycopene dan biologische of conventionele tomaten, dus als je veel lycopene binnen wilt krijgen, moet je ketchup eten, zegt Krebs.

Bron: Agripress, 6/07/2007

USA - Vraag bio-vlees groter dan aanbod

De omzet van biologisch vlees in Noord-Amerika blijft stijgen zoals de cijfers voor 2005 uitwijzen: de groei was 51%. Dit blijkt uit een studie van consultancy bureau Organic Monitor. De vleessector



groeit het hardst binnen de bio-sector in Noord-Amerika. De omzet van bio-vlees is sinds 2002 met meer dan 150% toegenomen en de verwachting is dat met toenemend aantal marktpartijen deze groei blijft doorgaan. De Amerikaanse markt voor bio-vlees is sterk afhankelijk geworden van importen uit Latijns-Amerika, Australië, Nieuw-Zeeland en Canada.

Bron: Biofood online, 6/07/2007

USA - Anstieg der Bio-Apfelproduktion

Der Bio-Apfelanbau hatte in den USA 2003 mit 5.561 Hektar seinen bisherigen Höchststand erreicht. In Washington State ist weiterhin der Apfel die Leitkultur im Bio-Obstbau. Größere Apfelanbauflächen finden neben in Washington noch in Kalifornien (2005: 1.361 Hektar) und Arizona (2005: 467 Hektar).

Nachdem die Anbauflächen in den letzten Jahren kaum noch erweitert worden waren, ist 2006 durch eine verstärkte Nachfrage aus dem Lebensmitteleinzelhandel die Produktion erheblich forciert worden. So könnte der Anteil der Bio-Apfelanbaufläche am Gesamt-Apfelanbau von 6,8 % in 2006 bis 2008 auf 8 % steigen, denn es wird mit einer Flächenausdehnung von 56 % gerechnet. War der Anteil der Umstellungsflächen 2002 bis 2004 relativ gering, hat er 2006 bereits wieder rund 30 % erreicht. Bei einer Bio-Anbaufläche von 4.680 Hektar ohne Umstellungsfläche und einem durchschnittlichen Ertrag von 689 Kartons/acre könnten 2008 mehr als 145.000 Tonnen Bio-Äpfel geerntet werden. Das wären rund 50.000 Tonnen mehr als 2006.

Ein Teil der Ernte ist für den Export nach Europa, speziell für den britischen Markt bestimmt. Innerhalb des Apfelsortiments bleiben Gala und Fuji die Hauptsorten in Washington State. Bei den Umstellungsflächen entfallen je 20 % der Flächen auf Gala und Fuji.

Bron: Bio-markt.info, 7/07/2007

USA - Cosmetic Makers Want In On the Organic Craze, But Sorting Out Labels' Claims Isn't Easy

It happened with milk, produce and clothing. Now the debate about organics is hitting cosmetics, too. Some of the biggest names in skin-care are jumping into the organic market, which until recently was a niche product for specialty stores. Estée Lauder, for instance, has nine products in its new Origins Organics line. L'Occitane en Provence and fashion designer Stella McCartney are also expanding into organics.

But such products are already raising some questions. One is whether organic cosmetics provide health or beauty benefits compared to nonorganic products. And for consumers who decide they want to go green, shopping can be confusing since the labeling isn't consistent. Whole Foods Market and some environmental groups have formed a task force and are now pushing the U.S. Department of Agriculture to adopt standards for organic skin care.

Skin-care products calling themselves organic are now one of the fastest-growing categories in the U.S. beauty industry. Last year, sales of organic personal-care products rose almost 20% to \$318 million -- about eight times the rate of increase in overall sales of cosmetics and toiletries, according to Euromonitor International...

"If an organic olive oil is used in a skin cream, [the product] may not necessarily be organic," says Ronnie Cummins, national director of the Organic Consumers Association. "It depends on what else is in the skin cream."



Je leest het volledige artikel op

http://online.wsj.com/article/SB118436378735866186.html?mod=googlenews_wsj

Bron: Organic Consumers, 14/07/2007

UG - Uganda führend bei Bioexport in Afrika

Afrika produceert derzeit nur 1 % der biologische producten op de wereldmarkt. Volgens Moses Muwanga, de coördinator van de Nationale Biologische Landbouwbeweging van Uganda, komt althans 38 % van de biologische productie in Afrika uit Uganda. Daar zorgen meer dan 50.000 gecertificeerde producenten op een oppervlakte van 185.000 ha. Tot de biologisch geproduceerde producten behoren ongeveer verse en gedroogde ananassen, passievruchten, gedroogde mango's, vanille en sesam. Tanzania staat met een aandeel van 17 % op de tweede plaats van de biologische landbouwproductie van het continent, en Zuid-Afrika met 14 % op de derde.

Bron: Bio-markt.info, 13/07/2007

Oost-Afrika - Nieuwe uniforme standaard voor Oost-Afrika

Recentelijk is de East African Organic Products Standard (EAOS) geïntroduceerd. Dit is een uniforme standaard voor de productie en handel van biologische producten in Oost-Afrika.

De standaard werd ontwikkeld door een samenwerking van IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements) met lokale organisaties in de landen Kenia, Tanzania, Oeganda, Rwanda en Burundi. Dit met steun van het ontwikkelingsprogramma van de Verenigde Naties.

De regionale standaard is toegesneden op de productieomstandigheden van met name kleinschalige bio-boeren in de Oost-Afrikaanse landen. De standaard moet lokale biologische productie en handel stimuleren. Ook moet de standaard het eenvoudiger maken om biologische producten te exporteren.

Bron: Biologisch Nieuws, juli 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'.