



Biotheek Netknipsels #209 – 6 augustus 2007

De Netknipsels samenstellen betekent zoveel als het *world wide web* doorstruinen op zoek naar bonieuws. Zonder internet is dat knap lastig en servers die het laten afweten, kunnen vandaag de dag kleine -weliswaar persoonlijke- rampen veroorzaken.

Hopelijk staat uw vakantie garant voor rust op alle vlak, maw: ver weg van opjagend telefoongerinkel, om aandacht schreeuwende emails en een overdadig informatie-aanbod op internet. Houd het hoofd niet alleen koel, maar laat het ook eens leegstromen – na het lezen van dit bonieuws uiteraard.

Een zwoele zomerweek gewenst,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / De Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Biologisch tafelen op folkfestival Dranouter

Bio-oogstfeesten 2007

Open deur - 20 Jaar 't Reigershof

Kamperen met een hart voor het milieu

Duurzaam toerisme in de lift

Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Wereld - 'Aandacht voor gezond en veilig voedsel stuwt vraag naar biologisch'

Wereld - Biologisch wordt HOT

EU - Development of organic agriculture in the European Union

EU - Milieubewegingen kwaad om goedkeuring ggo-aardappel

NL - Groei biobranche dankzij supermarktmodel

NL - 'Biologische sector kan niet heen om energieproductie'

NL - Nieuw handboek over veiligheid en kwaliteit van biologische producten

NL - Greenpeace verstoort proef met genetisch gemodificeerde maïs

NL - Onderzoek naar biologische bestrijding van akkerkers

NL - "Biologische landbouw is doorgebroken!"

FR - Printemps Bio in France

IT - Fairtrade events all over Italy

U.K. - GMO Contamination in UK Organics

U.K. - Organic Trade Group launched

U.K. - 41% van Britse consumenten wil weten hoe ver product vervoerd is

IR - New organic advisers in Ireland

AF - Organic Farmers in Africa Fear for Their Livelihoods as U.K. Frets Over Food Miles



NATIONAAL

Biologisch tafelen op folkfestival Dranouter

01/08/2007: Zak je dit weekend af naar het folkfestival van Dranouter dat plaatsvindt op 3,4 en,5 augustus? Ga dan lekker biologisch tafelen in het vegetarische restaurant dat bioboer Dirk Hebben uitbaat samen met andere ouders en leerkrachten van Freinetschool De Torteltuyn. Lekker, biologisch én vers.

In Freinetschool De Torteltuyn in Poperinge dragen ze het biologische gedachtengoed in hun hart. Op school is er volop aandacht voor biologische landbouw, een schoon milieu en een rechtvaardige wereld, maar het meest trots zijn ze op het biologisch-vegetarisch restaurant dat ze op het Folkfestival van Dranouter uitbaten.

“Het idee is ontstaan toen we een manier zochten om als startende school wat geld te verzamelen”, zegt bioboer Dirk Hebben. “Intussen staan we al voor de twaalfde keer met een grote eettent op het folkfestival. En alleen bij ons eet je uit een ‘echt’ bord met ‘echt’ bestek. Terwijl alle andere kramen met wegwerpmateriaal werken, staan wij van ’s morgens vroeg tot een gat in de nacht af te wassen met Ecover. Maar het loont. Al was het maar omdat we ook al heel wat muzikanten na hun optreden mochten verwelkomen in ons restaurant.”

“Het grootste deel van het menu is bio”, getuigt Dirk Hebben, die ook in de werkgroep zit die het festival organiseert. “Honderd procent bio is wat hoog gegrepen, ook omwille van de prijs. Maar dit jaar halen we ons brood bij biobakker De Trog. Zo breiden we ons bio-assortiment elk jaar verder uit.” Klassiekers zijn courgettesoep, spaghetti, loempia, de biologisch-vegetarisch hot-dog en de vegetarische dagschotel. Ook wereldse gerechten als loempia en taboulé staan op het menu. Allemaal vers, allemaal lekker.

Je vindt de eettent van de Torteltuyn op de Place de la Grande Bouffe, het centrale eetplein van het festival. Het restaurant is open op vrijdagavond, zaterdag en zondag.

Zie ook www.folkdranouter.be

Bron: De Biotheek, 1/08/2007

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

Open deur - 20 Jaar 't Reigershof

De biologische geitenboerderij en kaasmakerij van Renaat en Katrien in Klemskerke gooit in het weekend van 11 en 12 augustus de deuren open ter gelegenheid van hun 20-jarig bestaan. Van 13u tot 18u is er vrije toegang tot de stallen, de kaasmakerij en de winkel met info over biolandbouw,



hergebruik van kaaswei, waterzuivering, infostands kinderanimatie, het proeven van kazen en hapjes, kaasplankjes en een bar met live muziek. Op zondag 12 augustus is er om 11u een voordracht van ir Frank Vanboxstaal "Wat je moet weten over rauwe melk en geitenmelk" – Geitenmelk als functionele voeding en aansluitend de voorstelling van het boek "Geitenmelk... gezondheid", een organisatie van de Vlaamse Beroepsgeitenhouderij.

Plaats: 't Reigershof, Polderstraat 4, Klemskerke-De Haan

Info: Renaat en Katrien Devreese, Polderstraat 4, Klemskerke- De Haan, 059/23.63.81

Bron: www.reigershof.be, 6/08/2007

Kamperen met een hart voor het milieu

Reportage ZEVEN CAMPINGS IN VLAANDEREN KRIJGEN ECOLABEL Camping De Lilse Bergen in de Kempen krijgt deze week, samen met zes andere campings, het internationale waarmerk De Groene Sleutel voor zijn ecologisch beheer. 'De klant voelt er nauwelijks iets van.'

'De mensen zijn op vakantie nog niet bezig met ecologie. Maar dat komt wel'

Van onze redacteur Yves Delepeleire LILLE 'Afval sorteren is een last. Niemand doet het graag, zeker niet op vakantie', zegt Fons Van Bael, de directeur van het camping- en recreatiedomein De Lilse Bergen. 'Bovendien zijn de meeste toeristen die hier verblijven Antwerpenaars, die nog niet lang sorteren, en Nederlanders, die het al helemaal niet goed doen. Ik heb er dan ook tien jaar over gedaan om de klant zijn afval op een goede manier te laten sorteren, maar met resultaat.' Van Bael leidt me rond in het containerpark van de camping die 'bijna even groot is als die van de gemeente'. 'Elke klant krijgt één oranje zak voor restafval. Wie er meer wil, moet daarvoor betalen', zegt hij. Iedereen moet ook in het containerpark zijn afval sorteren: papier, plastic, blik, zelfs chemisch afval. Een camera houdt hen in de gaten. Het afvalbeleid is slechts één aspect van het ecologisch beheer van De Lilse Bergen. 'Duurzaam beheer van een camping is een totaalpakket', zegt Van Bael. 'Er zijn heel wat ecologische criteria waarmee je rekening moet houden: afval- en waterbeheer, verlichting, alternatieve energie, bos- en groenbeheer, fietsenverhuur, enzovoort. Zelfs het soort papier dat je gebruikt weegt door in de puntenberekening. Zo gebruiken we al jaren alleen honderd procent recyclebaar papier', aldus Van Bael. Om de Groene Sleutel te verdienen, moet een camping dus heel wat investeringen doen. En dat kost geld. 'Maar alle investeringen heb ik altijd gedaan vanuit economisch oogpunt', zegt Van Bael. 'Als een investering niet rendabel is, doe ik het niet. Zo onderzoek ik al een tijdje of ik alternatieve energie kan opwekken, zoals wind- of zonne-energie. Maar dat is me voorlopig veel te duur. Ik ben wel overgeschakeld op groene stroom.' De grootste investering die De Lilse Bergen de voorbije jaren heeft gedaan, is inzake waterbeheer. 'Wij hebben een afvalwaterzuiveringsstation. Dat is niet alleen goed voor het milieu, maar ook goed voor de portemonnee. Vroeger betaalde ik 10.000 euro afvalwaterbelasting, nu nog 3.000 euro. Dat wil ik nog naar omlaag.' In de sanitaire gebouwen heeft Van Bael het waterverbruik beperkt door douchekranen te installeren die slechts zes liter water per minuut verbruiken. Wie een warme douche wil, moet daarvoor ook extra betalen. 'Voor de klanten is dit misschien de grootste ingreep', zegt Van Bael, die er dan ook lang over heeft nagedacht. 'In de campingsector is daarover veel discussie. Reken je de klant één dagprijs aan, waar alles inzit, of laat je hem voor alle zaken apart betalen? Ik heb de middenweg gekozen. Met succes, want ik heb nog geen enkele klacht gehoord over de betalende douches.' Ook voor het gebruik van een wasmachine en droogkast moeten de kampeers extra betalen. De investering boekte snel resultaat. 'In het eerste jaar dat ik het betalende systeem heb ingevoerd, verbruikte de camping meteen dertig procent minder water', zegt Van Bael. 'Als je in de mensen hun portemonnee zit, maak je hen meer bewust.' De komende jaren wil Van Bael nog sterk investeren in een plantsoen- en bosbeheerplan. Voorlopig nog een teer punt, bekend hij. De Lilse Bergen, een domein van zestig hectare groot, ligt midden in een naaldbos. 'Dit bos heeft nooit de tijd



gekregen om te verjongen, omdat het door iedereen elke dag wordt platgelopen.' 'Daarom denk ik erover na om enkele plaatsen in het bos verboden toegang te maken en daar nieuwe onderbegroeiing aan te planten, en tegelijk de toerist langs duidelijk aangelegde paden te leiden. Want als je ecologisch wil werken, moet je de toerist dwingen', zegt Van Bael. Over die toersist is Van Bael duidelijk. 'Ecologie interesseert hen niet. Maar dat komt nog wel. Ik voel dat het thema milieu al meer bij de klanten leeft dan vroeger. Elk jaar hebben we een vergadering met de jaarkampeersers. Vroeger kreeg ik nooit een vraag over milieu, nu wel. Het is een groeiproces dat jaren duurt.' Voor een overzicht van campings met een ecolabel in binnen- en buitenland: www.groenesleutel.be

Bron: De Standaard, 11/07/2007

Duurzaam toerisme in de lift

Er wordt steeds meer gereisd. Dit heeft belangrijke negatieve effecten op het milieu. 'Duurzaam toerisme' wordt daarom stilaan noodzakelijk. Alleen loopt de ontwikkeling van het concept niet altijd van een leien dakje.

Om meer duidelijkheid te scheppen, creëerde de Wereld Toerisme Organisatie een gedragscode voor de duurzame toerist.

Ook de Vlaamse toerist wordt wegwijs gemaakt: Toerisme Vlaanderen lanceerde www.duurzaam-toerisme.be. Op deze webstek vind je publicaties, educatieve pakketten voor leerkrachten en een digitale cursus voor reisleiders.

Bron: www.bewustverbruiken.be, 26/07/2007

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 natuurosmetica 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.

Zaterdag 11 en zondag 12 augustus 2007, 13-18u

OPEN DEUR - 20 JAAR 'T REIGERSHOF

De biologische geitenboerderij en kaasmakerij van Renaat en Katrien in Klemskerke gooit de deuren op ter gelegenheid van hun 20-jarig bestaan. Van 13u tot 18u is er vrije toegang tot de stallen, de kaasmakerij en de winkel met info over biolandbouw, hergebruik van kaaswei, waterzuivering, infostands kindersanimatie, het proeven van kazen en hapjes, kaasplankjes en een bar met live muziek. meer...

Plaats: 't Reigershof, Polderstraat 4, Klemskerke-De Haan



Info: Renaat en Katrien Devreese, Polderstraat 4, Klemskerke- De Haan, 059/23.63.81,
www.reigershof.be

Zaterdag 18 augustus 2007, 10-18u

OPENDEUR OP 'T EIKENHOF

Voor wie alles eens in levende lijve wil zien, kan terecht op het jaarlijks opendeurweekend. In de tent onder de bomen worden onze geitenkaasjes op een culinaire wijze geserveerd.

Plaats: Geitenboerderij 't Eikenhof, Eekstraat 218, 9160 Lokeren

Info: <http://www.reigershof.be/nld/index.htm>

Zaterdag 25 augustus 2007

OOGSTFEEST 2007

Plaats: De Wassende Maan, Beekstraat 35, 9800 Astene-Deinze

Zondag 26 tot dinsdag 28 augustus 2007, 9-20u

IFOAM CONFERENTIE OVER MARKETING EN BIO

The marketing of organic products is viewed as a significant link between production and consumers. Today, organic products are becoming increasingly interchangeable, disconnecting the linkage between producer and consumer and diluting their identity. Stakeholders can obviously organize organic production, but in light of continuous growth and the entrance of organic in mainstream markets, it is important to develop new and specific marketing strategies that protect organic product identity, traditional knowledge, and biodiversity, and thus organic farmers and rural communities. This conference will focus on a discussion of specific marketing strategies that aim to give value to products by taking into consideration their uniqueness. It will deal with the question of how to create and identify regional and other specific values, and ultimately how to translate these values into successful marketing strategies for organic products. Communicating these values to the consumer is part of that strategy. The conference will consider various concepts and marketing strategies, including regulatory approaches, to protect regional values and traditional knowledge. The conference goal is to initiate and foster the discussion and knowledge about marketing of organic and regional values, respective tools and frameworks.

Plaats: conference venue "Neubausaal", München

Info: Organic Services GmbH, Landsberger Str. 527 81241 München, Germany, Tel: +49 (0) 89 820 759-07, Fax: +49 (0) 89 820 759-19 ifoam.conference0708@organic-services.com www.organic-services.com

Bron: de Biotheek



INTERNATIONAAL

Wereld - 'Aandacht voor gezond en veilig voedsel stuwt vraag naar biologisch'

De markt voor biologische voeding zal in 2009 een waarde van 62 miljard euro omvatten. Dat stelt het Amerikaanse onderzoeksbureau Global Industry Analysts in een studie naar ontwikkelingen op de wereldmarkt voor biologische voeding. Consumenten gaan meer en meer op zoek naar gezond en veilig voedsel en dat stimuleert de vraag naar biologisch, aldus de onderzoekers.

Het sterke bewustzijn voor een gezond leefpatroon is het sterkst waarneembaar in de Verenigde Staten en Europa. Tachtig procent van alle biologische producten wordt daar gekocht. Alleen in de VS omvat de markt een waarde van 31 miljard euro. De groei in afzet is met maar liefst 28% echter het sterkst in Azië en de Pacific.

Door de sterke groei van de biologische markt worden overheden automatisch gedwongen om met andere landen te overleggen over het accepteren van elkaars standaarden voor biologische producten. Hierdoor wordt de internationale handel gestimuleerd. Ook de versterkte aandacht voor het milieu onder consumenten stimuleert de vraag. Dat geldt met name voor de vraag naar biologische versproducten. Deze markt zal in 2010 een omvang van 23 miljard kennen.

Bron: Food Navigator, geknipt uit AgriHolland.nl, 23/07/2007

Wereld - Biologisch wordt HOT

De trend om gezond voedsel te eten zet door en de consument richt zich meer en meer op biologisch voedsel. Het is zelfs zo blijkt uit onderzoek, dat in 2009 biologisch voedsel helemaal hip is.

Biologisch voedsel is volgens onderzoekers van Global Industry Analysts nog steeds populairder aan het worden. Wereldwijd werken grote voedselproducenten samen om informatie over hun processen uit te wisselen en op de hoogte te blijven. En dat is natuurlijk niet voor niets. Uit een 978 pagina's tellend rapport blijkt dat in 2009 de biologische markt voor eten en drinken 62 biljoen euro zal zijn.

De mondiale biologische sector groeide de afgelopen jaren met ruim 10% per jaar. Natuurlijk worden deze successen slim ingezet door marketeers. Zij zetten hun 'groene kant' in voor reclame. Bovendien zijn bedrijven druk doende het geitenwollensokken-imago af te schudden en hun biologische producten aan te prijzen als lekker, stijlvol en vooral erg smaakvol.

Gelukkig wist Andy McDonald dit al lang, hij gebruikt alleen maar verse en biologische producten in zijn gerechten. Meer weten over biologische producten, kijk dan hier.

Bron: www.llink.nl, 01/08/2007

EU - Development of organic agriculture in the European Union

Many changes have taken place in the organic sector since the enlargement of the European Union has taken place in 2004. Eurostat has published a report to give an overview of the current state. Organic cultivation has progressed in most states. Organic processing, however, has not been developed much yet.

Lees het volledige artikel en bekijk de statistieken: http://www.organic-market.info/bio-markt/en_inhalte/inh_index.htm?catID=0&childrenID=0&docID=204



Bron: www.organic-market.info, 26/07/2007

EU - Milieubewegingen kwaad om goedkeuring ggo-aardappel

Na het gekloonde schaap en de gemanipuleerde sojaboon komt nu ook de genetisch aangepaste aardappel eraan. Nadat milieuorganisaties begin deze maand tevergeefs probeerden de verdeelde EU-landen alsnog tot een blokkade aan te zetten, kan niets de Europese Commissie nog tegenhouden om voor het eind van de zomer definitief het licht op groen te zetten voor de speciale genaardappel van BASF. Milieuorganisaties zijn woedend en wijzen op de grote gevaren.

Na meer dan vier jaar van verhitte discussies luidt deze beslissing een nieuw hoofdstuk in de Europese biotechnologie in. Voor het eerst immers sinds 1998 zal de productie van een nieuw genetisch aangepast gewas op het Europese continent worden toegelaten. Daarmee komt definitief een eind aan een omstreden Europees moratorium, dat door een politieke impasse in de EU jarenlang in stand bleef. Pas na grote druk van de VS waar gengewassen op grote schaal zijn toegestaan die bovendien steun vonden bij de Wereldhandelsorganisatie (WTO), werd het verbod twee jaar geleden schoorvoetend ingetrokken.

BASF denkt de zuiver voor industriële toepassingen ontwikkelde Amflora-aardappel reeds vanaf volgend jaar op grote schaal te kunnen laten groeien op de Europese akkers. De unieke nieuwe aardappel is in de Duitse laboratoria zodanig aangepast dat deze nog uitsluitend het waardevolle amylopectinzetmeel produceert en niet meer het amylosezetmeel, dat normaal gesproken ook in aardappelen zit. De Amflora-aardappel is daardoor uitermate geschikt voor de papierindustrie, dat het amylopectin gebruikt om een mooie glossy glanslaag op tijdschriften en andere luxe uitgaven te kunnen leggen.

Milieuorganisaties zijn echter woedend en wijzen op de grote gevaren. Er zijn grote risico's voor de volksgezondheid en de biodiversiteit, aldus Helen Holder van Friends of the Earth. Er zullen aardappelen in de grond achterblijven die andere aardappelloogsten genetisch kunnen besmetten, terwijl BASF bovendien toegeeft dat niet uitgesloten is dat toch enkele aardappels in de voedselketen zullen komen. Greenpeace wijst daarbij op het feit dat de Amflora-aardappel een gen bevat dat resistent is voor antibiotica. Een uiterst gevaarlijke ontwikkeling, met op termijn mogelijk grote gezondheidsgevolgen, aldus Greenpeace-expert Marco Contiero.

De Europese Commissie ziet daarentegen nauwelijks gevaren en verwijst daarbij naar uitgebreide studies van het Europese voedselagentschap EFSA, dat van mening is dat de Amflora-aardappel net zo veilig is als conventionele aardappels. De aardappel is uitgebreid getest en 120% veilig. We gaan deze dus goedkeuren, stelt eurocommissaris voor Volksgezondheid Dimas. Want nu de 27 EU-landen half juli opnieuw verdeeld bleken over de kwestie, mag de Europese Commissie de komende weken zelf de knoop doorhakken.

Volgens EuropaBio, de Europese brancheorganisatie van biotechnologiebedrijven die de komst van de BASF-aardappel toejuicht, is de goedkeuring van groot belang voor de sector. Europa zal zijn sterke positie op de (aardappel)zetmeelmarkt daardoor kunnen behouden en de concurrentie vanuit andere continenten aankunnen, zo stelt de sector in een reactie.

Bron: De Financiële Telegraaf, geknipt uit Vilt.be, 30/07/2007

NL - Groei biobranche dankzij supermarktmodel



Na jarenlang een marginaal bestaan te hebben geleid maakt biologisch ineens een onstuimige groei door. Natuurspecialzaken als de Natuurwinkel en Ekoplaza groeiden zelfs nog harder dan supermarkten, mede dankzij het supermarktmodel Na Ekoplaza en Bio-planet gaan nu ook de natuurvoedingsketen steeds meer op reguliere supermarkten lijken. Zij hopen daarmee ook de nieuwe biologische klanten over de streep te kunnen trekken.

Steeds meer consumenten hebben kennis gemaakt met het toenemende aanbod biologische producten in reguliere supermarkten. Marc Koetsier, retailmanager van de Natuurwinkel Organisatie (NWO) noemt die nieuwe biologische klant cultural creatives, mensen die willen genieten, maar wel met respect voor natuur en hun eigen gezondheid. Op zoek naar verkoopkanalen met een groter assortiment komen zij bij de specialzaak terecht.

Smaak wordt gewaardeerd

Ook Koos Bakker, directeur van de biologische levensmiddelenegroothandel Odin en de biologische supermarktenketen Estaffette, ziet steeds meer van deze overstappers. Daarnaast vinden deze klanten de producten uit de specialzaken gewoon veel beter smaken. Grote levensmiddelenproducenten voeren almaar kostenreducerende maatregelen door. Die gaan vaak ten koste van de smaak en kwaliteit, stelt Bakker.

Supermarktmodel

De nieuwe biologische klanten zijn echter niet gediend van de wat opdringerige aandacht in de conventionele specialzaken, maar wensen vrij en relatief autonoom te winkelen, zoals zij in de reguliere supermarkt gewend zijn. Vandaar dat steeds meer specialzaken het supermarktmodel omarmen. Volgens Bakker is het supermarktmodel de toekomst van de natuursector, al beschouwt hij Odin liever als specialzaak. Er werken specialisten met kennis van zaken en geen supermarktmedewerkers. Groeispurt Met de nieuwe strategie verwacht Koetsier een groeispurt te kunnen maken van 43 tot zo'n 120 winkels. Want ook ondernemers zijn enthousiast. De Natuurwinkel heeft een herkenbaar logo, waardoor klanten gemakkelijker naar binnen stappen. NWO krijgt dan ook veel aanmeldingen van zelfstandige Eko-detailisten die een Natuurwinkel willen openen.

Bron: Agripress, 20/07/2007

NL - 'Biologische sector kan niet heen om energieproductie'

De biologische sector kan ook niet meer heen om de productie van energie uit biomassa.

Dit concluderen onderzoekers van het Louis Bolk Instituut voor biologische landbouw (PDF). Anders dan in de gewone landbouw moet de biologische landbouw dan wel op een echt duurzame wijze energie produceren. Dat legt beperkingen op aan de teelt, maar toch zijn er ook kansen voor de biologische sector.

Het Louis Bolk Instituut ziet met name kansen voor vergisting van biomassa, waarmee dan biogas wordt gewonnen. Als grondstoffen kunnen zowel eigen gewassen als maaisels uit natuurgebieden worden gebruikt. Ook de teelt en verbranding van houtachtige gewassen is een kans. Ook hierbij ligt samenwerking met natuurbeheer voor de hand.

Bron: Agripress, 19/07/2007

NL - Nieuw handboek over veiligheid en kwaliteit van biologische producten

Bij de Britse uitgever Woodhead Publishing is de wetenschappelijke publicatie 'Handbook of organic food safety



and quality' verschenen. Het boek geeft een overzicht van actueel onderzoek gericht op de veiligheid en de kwaliteit van biologische voeding. Het hoofdstuk over het begrip 'innerlijke kwaliteit' van het handboek is door het Louis Bolk Instituut geschreven, vanwege haar expertise op het gebied van onderzoek naar voedingskwaliteit.

Op basis van jarenlang onderzoek heeft het Louis Bolk Instituut het 'Inner Quality Concept' ontwikkeld, speciaal voor de biologische productie. Met het concept worden via de groei- en differentiatieprocessen in het gewas relaties gelegd tussen innerlijke productkwaliteit, gewaskwaliteit en teeltmaatregelen. Het concept biedt inzicht in wat producenten in de teeltfase kunnen doen om de kwaliteit van hun product te optimaliseren en hiermee aan de wensen van de consument tegemoet te komen. Op toegankelijke wijze behandelt het instituut een bondig overzicht van de resultaten van hun onderzoek.

In het hoofdstuk is ook aandacht voor het populaire begrip 'vitaliteit'. Alhoewel dit begrip in het algemeen spraakgebruik veelvuldig wordt gebruikt, bestaat er nog veel verwarring over het begrip en de meetbaarheid van vitaliteit. Inmiddels is het Louis Bolk Instituut bezig om dit kwaliteitsconcept te verbreden naar dierlijke producten. Daarnaast wordt de relatie tussen product- en voedingskwaliteit en gezondheid. onderzocht.

Handbook of organic food quality and safety (ISBN 1 84569 010 9) is voor 220 euro te verkrijgen bij Woodhead Publishing Ltd, Abington Hall, Abington, Cambridge, CB21 6AH, in het Verenigd Koninkrijk. Tel: +44(0)1223 891358. Fax: +44(0)1223 893694. Email: sales@woodhead-publishing.com.

Bron: LBI, geknipt uit FoodHolland.nl, 2/08/2007

NL - Greenpeace verstoort proef met genetisch gemodificeerde maïs

Actievoerders van Greenpeace hebben op de Veluwe nabij Arnhem een proefveld met genetisch gemodificeerde maïs verstoord. De actievoerders verpakten de bloemen met stuifmeel in plastic zakjes. Het doel van de actie is te voorkomen dat stuifmeel van de maïs in het milieu kan belanden. Het maïsveld is verder afgezet met een gevarenlint en er is een spandoek geplaatst met de tekst: 'Zaai veilig of zaai niet'.

De aangeplante maïs betreft een proef van het ministerie van Landbouw. De milieuorganisatie protesteert met de actie tegen proeven op het open veld van maïs en andere gewassen waaraan kunstmatig genetische eigenschappen zijn toegevoegd.

Bron: AgriHolland, 26/07/2007

NL - Onderzoek naar biologische bestrijding van akkerkers

Onderzoekers testen drie verschillende methoden om het wortelonkruid kiek, ook wel bekend als gele akkerkers (Rorippa sylvestris), biologisch te bestrijden. Onderzoek moet duidelijk maken of een seizoen lang afdekken met zwart plastic soelaas biedt. Daarnaast wordt bekeken wat er met het onkruid gebeurt na biologische grondontsmetting. De derde methode is onkruid uitputten door het steeds af te branden.

Gele akkerkers is een lastig onkruid. Als een wortel van de plant afbreekt ontstaat meteen een nieuwe plant. Ook zaait het plantje zich snel en onopvallend uit. Kwekers kunnen het onkruid direct als het bovenkomt met heel veel precisie uitwroeten. Is een groter deel van het perceel bedekt, dan rest een biologische kweker alleen nog een seizoen lang zwarte braak, zodat de wortels uitgeput raken.



Uit eerder onderzoek van Wageningen UR is duidelijk geworden dat dit ook gele akkerkers kan bestrijden. Een aantal weken geleden is als biologische bestrijding 40 ton per hectare vers gras door de grond gewerkt. Daar is 30 millimeter water op gezet en het geheel is afgedekt met dampdichte folie. Als gevolg van de vertering van het gras ontstaat een zuurstofloos milieu. Dit moet zes weken zo blijven. De derde methode is onkruid uitputten door het steeds af te branden. De resultaten van de verschillende methoden worden volgend voorjaar zichtbaar.

Bron: BioKennis, 25/07/2007

NL - "Biologische landbouw is doorgebroken!"

“De biologische landbouw is vanaf nu officieel doorgebroken”. Met deze woorden gaf Martin Wiersema, voorzitter LTO Vakgroep Biologische Land- en Tuinbouw de 2e Biologische Velddag op 18 juli jl. een historisch karakter. “Al jaren wordt mij gevraagd, wanneer breekt de biologische landbouw nu eens door?”. “Op basis van alle innovaties die ik vandaag zie, is dat wat mij betreft vanaf nu een feit.”

De 2e Biologische Velddag op de Prof. Broekemahoeve van PPO, georganiseerd door Agrifirm, CBL en PPO, kan zich verheugen in een toenemende belangstelling. Zo'n 250 bezoekers zagen dit jaar de nieuwste innovaties op teelt- en machinegebied. Met name de nieuwe uien- en aardappelrassen, de insectenstofzuiger (beetle eater) en de GPS-gestuurde schoffelmachine kende een grote belangstelling. Een gewaardeerd onderdeel in het programma was een aantal workshops, onder andere over 'afzet' en 'verkoop aan huis' onder leiding van ervaringsdeskundigen. De dag werd afgesloten met een wedstrijd machinaal schoffelen tussen LTO vakgroepsvoorzitter Martin Wiersema en Flevolands gedeputeerde Andries Greiner. Deze laatste won de wedstrijd glansrijk met de armen over elkaar, maar had dan ook als enige de beschikking over een volledig satelliet gestuurde trekker met schoffelmachine. Na afloop van de dag namen 's avonds op dezelfde locatie ook nog zo'n 60 gangbare collega's (in kader van LTO-CVA excursie) kennis van de nieuwste ontwikkelingen in de mechanische onkruidbestrijding. Meer informatie:

Jan Eelco Jansma, PPO van Wageningen UR, janeelco.jansma@wur.nl

Bron: www.biokennis.nl, 25/07/2007

FR - Printemps Bio in France

France was celebrating Printemps Bio for two weeks with events taking place all over the country. Farms and various companies opened their doors to give visitors a chance to discover the special ways of organic production and processing. Professionals like agriculturists, craftsmen, producers and distributors of the organic trade were mobilized for the event's eighth edition.

Animations and tastings in specialized stores and in large supermarkets helped to show the variety of organic products. Teachings in schools, conferences and exhibitions, organic meals in public cafeterias and an online quiz for children, one for starters and one for experts were just some of the activities. Numerous leaflets and merchandise were handed out to adults and children.

Information is published on www.printempsbio.com to give a detailed overview of important data regarding the organic sector and the various events which took place.

Bron: www.organic-market.info, 26/07/2007

IT - Fairtrade events all over Italy



Fairtrade Transfair Italy and its partners managed to get Fairtrade companies and organisations, large distribution chains, health stores, libraries, cultural centres, banks and gastronomies together to celebrate “Io faccio la spesa giusta” – “I do fair shopping” in Italy. Events all over the country will take place 2007 from Oct. 13th to 21st.

Just like the three years before, Fairtrade certified products and the idea behind Fairtrade in general will be promoted. Last year's participants GS, Carrefour, Conad, Coop, NaturaSi and B'io will be joined by even more companies this year – for example by Crai, who has launched its own Fairtrade brand last year. Auchan, the large French distributing chain with branches in eleven Italian regions, will also take the chance to show the resources and potentials of the South of the world.

During that week, various cultural events will also attract the public - authorities of the sector can be met and concerts will be hosted by MTV to reach the young public.

Bron: www.organic-market.info, 06/08/2007

U.K. - GMO Contamination in UK Organics

UK environment minister David Miliband has been pleaded with to disallow the genetic modification of organic food. These pleas have come from representatives of the UK organic sector. The current limit for the contamination of organic food by GMOs is 0.1 %. Seventy organic businesses have arranged for a delegation in which they will urge that that percentage not be increased to 0.9.

The government of the UK, says Philippa Jones, is suggesting that the percentage be raised and also that only food with a GMO concentration of more than 0.9 % should have the need of the “contains GMOs” title. On the other hand, the current percentage of contamination which would merit an organic label would be any food containing less than 0.1 %.

According to the chair of the Food and Drink Federation's organic group, Alex Smith, one primary reason organic food is purchased by consumers is so they can avoid eating any GMOs. He adds that there is ample evidence to back this.

Source: foodproductiondaily

Bron: www.organic-market.info, 25/07/2007

U.K. - Organic Trade Group launched

The Soil Association has formed an Organic Trade Group, the first open membership group in the UK, open to all organic businesses, including Soil Association and other certification body licensees. It represents organic business from multiple industries with one single voice to promote sales across organic food, health & beauty and textile markets. The group also aims at giving a platform to communicate the benefits and developments of the organic sector and to advance organic standards, while ensuring that the public's trust in organic products is maintained.

The group is led by an advisory committee and chaired by an industry representative. The first meeting was held in June 2007 and involved over 90 businesses as well as representatives from other organic certification bodies, the Government and finance and marketing organisations. The next meeting will take place in September.



Great Britain's organic market increased by 30 % in 2005. There are currently more than 500 organic box schemes in the country. The numbers and range of people buying organic food has risen as well – two out of three consumers are buying organic food consciously now. More than 40 health & beauty companies, over 35 fashion and textiles companies and over 4,500 companies are licensed with the Soil Association.

www.soilassociation.org

Bron: www.organic-market.info, 01/08/2007

U.K. - 41% van Britse consumenten wil weten hoe ver product vervoerd is

41% van de Britse consumenten vindt dat producenten en supermarkten moeten aangeven hoeveel kilometers een product heeft afgelegd voor het in de winkel ligt. Dat blijkt uit een marktonderzoek van Mintel. Bezorgdheid over het milieu is de belangrijkste drijfveer. 19% zegt dat ze producten die van ver komen nu al niet kopen. 60% van de ondervraagden vond dat er minder verpakking moet om vers fruit en groenten.

De uitkomsten van het onderzoek illustreren de druk die supermarkten nu voelen om meer lokaal geteelde en bewerkte producten in het winkelschap te leggen. 53% van de ondervraagden vond dat supermarkten meer moeten doen om lokale producten te ontwikkelen en te promoten.

Mintel voorspelt dat meer producenten en retailers het CO2-label zullen gaan gebruiken, omdat dat een nauwkeuriger manier is om de milieudruk van een product te meten dan voedselkilometers.

Bron: Food Production Daily, geknipt uit FoodHolland.nl, 01/08/2007

IR - New organic advisers in Ireland

In Ireland there now are 1,100 farmers using organic methods to farm almost 40,000 hectares. "Over the course of the past 12 years there has been a six-fold increase in the area of land used for organic farming," said Tom Kirley, the acting director of Teagasc, which is the Irish Agriculture and Food Development Authority. He went on to add that growth in the sector of organics will be matched by Teagasc in their taking on three additional advisors of organic farming.

Kirley also said that farming of organics is about producing food for this developing market, which is growing in popularity both in Ireland and in other countries of Europe. At the moment Teagasc has three research centers in Oakpark (County Carlow), Athenry (County Galway) and Johnstown Castle (County Wexford). They are the owner of 500 acres used for organic research.

"We are establishing a team of advisors," continued Kirley. "They will meet the needs of the organic sector and show our commitment to Organic food and farming." The conference in Tullamore however, for Teagasc organics, found a somewhat dull response to this opportunity from Irish producers.

Currently, Irish organic farmers produce around 3,000 finished organic cattle and 6,000 lambs annually. Estimates say that the UK market needs to import up to 20,000 cattle per year to fill the gap between its own production and consumer demand.

Bron: www.organic-market.info, 20/07/2007

AF - Organic Farmers in Africa Fear for Their Livelihoods as U.K. Frets Over Food Miles



Small-scale organic farmers in Kenya and other African countries are waiting anxiously to find out whether the U.K.'s main organic certifier, the Soil Association, will withdraw organic certification from food items that are flown in from far-flung regions. Concerned that the air-freighting of food contributes to global warming, the Soil Association has been contemplating the move as a way to get Brits to buy local. Critics of the proposal say it could destroy the livelihoods of tens of thousands of Africans who work on organic farms. Critics also question the assumption that food produced in Britain has a lower carbon footprint than food flown in from developing countries, noting that British farmers may heat greenhouses in cold climates, use tractors, and drive to their fields in cars. Says Elijah Koinange of the Organic Farmers' Group in Kenya, "They say our products are polluted, but the consumers take jets and create much more pollution than we do."

- straight to the source: The Times, Jonathan Clayton, 02 Aug 2007
- straight to the source: The Guardian, The Observer, Aidan Hartley, 15 Jul 2007
- see also, in Grist: African farmers fear impact of U.K. supermarkets buying l...

Bron: www.organicconsumers.org, 3/08/2007

Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be <<http://www.biotheek.be>> U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be. Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Dominique Joos en Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1900 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek. Aanmelden kan via de website: surf naar http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/form_netknipsels.aspx of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be. Oude nummers kun je nalezen op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106> , onder 'archief'.