



Biotheek Netknipsels #212 – 7 september 2007

Het nieuwe schooljaar is begonnen. Dat is niet alleen een drukke tijd voor ouders en hun kroost. Ook biomensen hebben het dan druk: een eerste winkel openen, plannen maken, opendagen houden. Hebt u uw agenda al bij de hand? Pik een boerenbezoek mee in het weekend van 15 en 16 september: met een zoektocht voor de kids of een festival voor jezelf: veel boerenwijsheid en biolekkers gegarandeerd. En nu u toch die agenda bij je hebt: op 11 oktober organiseert BioForum een niet te missen congres met veel pretentie. Of hoe bio de hele wereld wil voeden.

Hartelijke groet,
Dominique Joos, redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Duurzaamheidscongres: Kan bio de wereld voeden?
Gluur ook eens bij uw buur
Biomarkten
Bioshoppern bij Kanasser
Driehonderd motorrijders in de bres voor Iona Instituut
Gratis stuk fruit voor gemeentepersoneel Riemst
Fatale, stiekeme allergenen
Bioboer in de kijker : De Levende Aarde
Verkooppunt in de kijker: JNM kookt ecologisch op kamp
Seminarie 'Voedingsdistributie en -retail in Duitsland - Brussel'
Voorstelling "Dageraad over de akkers"
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Groei zet door in de bio-katoen sector
Verkoop biologische wijnen op internet
Handbook of organic food safety and quality
Nieuwe vinding beschermt biologisch vlees
Europees Ecolabel voor shampoo en zepen
EU – Europese primeur: biologisch-dynamisch kalfsvlees
NL - Meer mensen bezorgd over milieu en klimaat
NL - Boergondisch genieten op biologisch boeren erf
NL - Kom proeven bij de Culinaire Karavaan
NL - Wensen consumenten rond biologische zuiveldesserts in beeld
NL - Biologische leghennenhouders willen hogere eierprijs
NL - Pizza tegen mastitis of toch kruidkoek?
NL - Biologische landbouw kan duurzame energie produceren
NL - Najaarsbijeenkomst Voederbouw, een wereldse verkenning
NL - Perspectiefvolle Phytophthora-resistente rassen voor biologische aardappelteelt
NL - Vijf rapporten over project groentesap uit reststromen
NL - Zes rapporten over ketenontwikkeling cranberry's
NL - Run op cursus biologische wijnbouw
NL – Veco Zuivel stapt over op melkpool-melk



FR - Groei-markt voor natuurcosmetica in Frankrijk

D - Öko-Äpfel garantiert schadstofffrei

D - Basic stoppt Aktienverkauf an Lidl

D - Greenpeace: weniger Gift in Tafeltrauben

SU - Schweizerische Bio-Fläche konstant

VK - Organic sets the pace for UK dairy sector

VS - mehr Bio im Catering?



NATIONAAL

Duurzaamheidscongres: Kan bio de wereld voeden?

In 2050 zal de wereld 9 miljard inwoners tellen. Hoe kunnen we ervoor zorgen dat er voldoende kwalitatief voedsel is voor dit grote aantal mensen? Dat kan alleen met een duurzaam landbouwsysteem. Stilaan is er, ook in de landbouw, steeds meer aandacht voor een begrip als duurzaamheid, maar hoe breng je dit in de praktijk en welke bijdrage kan biologische landbouw hieraan leveren?

Op het Duurzaamheidscongres van 11 oktober zet de Environment Officer and Natural Resources Service FAO, Nadia El-Haga Scialabba, de bevindingen en de visie van de Wereldvoedselorganisatie uiteen. Vervolgens maakt Darko Znaor van de Universiteit van Essex dit verhaal concreet aan de hand van een simulatie: wat is de impact op milieu en economie wanneer een land als Kroatië volledig omschakelt naar biologische landbouw? In de namiddagworkshops gaan we na hoe we biolandbouw beter kunnen integreren in de internationale samenwerking, hoe we in Vlaanderen meer boeren tot biologisch boeren kunnen aanzetten en wat Zuid en Noord van elkaar kunnen leren op het vlak van duurzame landbouwtechnieken.

PROGRAMMA

* 9u: ontvangst en koffie

* 9.30u: dagvoorzitter Guy Poppe (ex-VRT-journalist) verwelkomt Jan Aertsen, directeur Vredeseilanden, Carl Michiels, voorzitter directiecomité BTC/CTB, Marianne Vergeyle, coördinator BioForum Vlaanderen en Herman Pirmez, coördinator BioForum Wallonië.

* 9.50u: Nadia El-Haga Scialabba (Environment Officer Environment and Natural Resources Service FAO) geeft uitleg over de bevindingen en de aanbevelingen van de FAO en schetst hoe de onderzoeksresultaten wereldwijd in het landbouwbeleid geïntegreerd kunnen worden.

* 11.20u: koffiepauze

* 11.40u: Darko Znaor (University of Essex) "Stability of food supply - Impact of organic agriculture on the environmental and economic performance of Croatia". De impact van 10,25,50 en 100% omschakeling van de Kroatische landbouw naar bio op milieu en economie.

* 12.45u: biolunch

* 13.45u: Uitdiepen van de aanbevelingen aan de hand van 3 workshops

* Workshop 1: Hoe biolandbouw beter integreren in de internationale samenwerking?

* Workshop 2: In Vlaanderen is een groot tekort aan biologische productie.

Hoe kan dit aangepakt worden?

* Workshop 3: Biologische landbouw of duurzame landbouwtechnieken: uitwisselingen Noord-Zuid.

Lees meer over de workshops ...

* 16u: Conclusies: bevindingen uit de workshop en reactie van Nadia Scialabba

* 16.30u: Afsluiting en receptie

PRAKTISCH

Donderdag 11 oktober, van 9 tot 17u

Provinciehuis Vlaams-Brabant, Leuven, vlak bij het station

Dagvoorzitter: journalist Guy Poppe

Prijs: het congres is gratis, maar inschrijven is verplicht (voor 5 oktober); 10 € voor de biolunch

Meer informatie: Leen Laenens, leen.laenens@bioforum.be, 03/2869262

Inschrijven is verplicht en kan via http://bioforum.be/biotheekbe_www/form_congres2006.aspx of 02/5053700!

Bron: de Biotheek, 5/09/2007



Gluur ook eens bij uw buur

Ontdek 15 duurzame Roeselaarse projecten per fiets op zondag 16 september

ROESELARE - Duurzaamheid en leefbaarheid zijn de laatste jaren al lang geen holle woorden meer. Een bewijs daarvan is de actie 'Gluur ook eens bij uw buur', een ontdekkingsstocht per fiets langs een 15-tal duurzame projecten in Roeselare op zondag 16 september.

Tweede milieuhappening Levenskwaliteit verbeteren Groene voordelen

Het initiatief 'Gluur ook eens bij uw buur' vond zijn oorsprong in 2005, toen de Milieuraad en het stadsbestuur een milieubewust evenement organiseerden naar aanleiding van Wereldmilieudag. Toen namen zo'n 150 gezinnen deel aan de ontdekkingsstocht.

Twee jaar later slaan de milieudienst en de Noord-Zuiddienst de handen in elkaar voor een tweede editie van de milieuhappening. Maar liefst 15 'buren' en organisaties stellen op zondag 16 september hun deuren open voor het grote publiek. Om het de deelnemers gemakkelijker te maken werden er vier verschillende fietsroutes uitgestippeld waarlangs deze boeiende en gevarieerde projecten te bezoeken zijn. Gluur ook eens bij uw buur is een organisatie van de milieudienst, de milieuraad, de Noord-Zuiddienst en de Noord-Zuidraad van Stad Roeselare met de steun van Provincie West-Vlaanderen en de Vlaamse Gemeenschap.

Het hele project werd voorgesteld bij compostmeester Ivo Vandenberghe, wiens huis voorzien is van zonnepanelen. "Vanuit het stadsbestuur zijn we heel blij dat we met zo'n mensen mogen werken", stelde schepen van Noord-Zuiddialoog Henk Kindt. Ook zijn collega Frans Dochy, schepen van Leefmilieu, prees de belangeloze inzet van de milieuvriendelijke Roeselarenaars. "Er zijn al een pak goede stappen genomen in de richting van een grotere duurzaamheid en leefbaarheid. Met werkgroepen en gerichtere communicatie hopen we dat we de levenskwaliteit van velen kunnen verbeteren. Als we het mooie programma zien en het aantal mensen dat deelgenomen heeft aan Roeselare fietst, dan kan het alleen maar een succes worden." De enthousiaste groep deelnemers hoopt alvast hetzelfde.

Bij de verschillende stops wordt er een woordje uitleg gegeven en kunnen de deelnemers niet alleen de groene voordelen zien maar ook proeven. De deelnemende 'buren', organisaties en hun programma's zijn O.C Sint-Idesbald (van biologische hapjes tot nestkassjes bouwen), Lochting Dedrie (biologische groententeelt), Oxfam Wereldwinkel (fototentoonstelling), Provinciaal Noord-Zuid Centrum (tentoonstelling), Vanheede Environment Group (sorteerinstallatie), VABI-hoeve (land- en tuibouwteelt), de Stadsboomgaard (educatief project), het Provinciaal Onderzoeks- en Voorlichtingscentrum voor Land- en Tuinbouw en het Proefbedrijf biologische landbouw (biologische akkerbouw). De gezinnen die deelnemen zijn de familie van Luc Braeye (zonne-energie), Piet Desmet (energie in het huishouden), Ivo Vandenberghe (siertuin en composteren), Danny Reynaert (ecologisch tuinieren), Bart Boudry (biologische moestuin), en familie De Clerq - Tack (waterzuiveringsinstallatie). Zij zullen alvast met het grootste plezier en enthousiasme meer uitleg geven over composteren, biologische moestuinen of energiezuinige zonneboilers. Heel wat om bij te leren dus !

Gluur ook eens bij uw buur gaat door op zondag 16 september van 12 u tot 17. Inschrijven kan tot 15 u. Afsluit is voorzien in de sportzaal van het O.C. Sint Idesbald vanaf 16 u. Inschrijven kan vooraf bij Sociaal huis WelWel 051 26 21 74 , Milieudienst Stadhuis 051 26 22 90 en het Infocentrum 051 26 96 00. Op de dag zelf inschrijven bij het Provinciaal Noord-Zuidcentrum, de Stadsboomgaard en het



Provinciaal proefcentrum biologische landbouw.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 7/09/2007

Biomarkten

Jammer dat de wekelijkse vrijdagse biomarkt op de Groentenmarkt in Gent niet vermeld wordt in het overigens voortreffelijke artikel Van de akker op het bord (WK 33, 15 augustus). Naast de reeds vernoemde bioslager Michel Goessens en De Zonnegaard vinden we er ook het groentekraam Ter Doorn van Rik Broux, met deels zelfgeteelde groenten en fruit en deels producten aangekocht bij collega-telers van het Brugs Ommeland. Voorts vinden we er het brood en gebak van de Biobakkers, een kraam met biologische droogwaren, en af en toe één met biowijn en -oliën. Deze bescheiden markt vindt plaats pal in het centrum van Gent omringd door onder andere het Groot Vleeshuis (het promotiecentrum voor Oost-Vlaamse streekproducten) en enkele andere gevestigde waarden uit het Gentse, maar toch is ze zeer weinig bekend bij de Gentenaars zelf. Overigens heb ik uit gesprekken met biomarktkramers op de nabijgelegen Vrijdagmarkt begrepen dat er ook zijn die er bewust voor kiezen om zich te vermengen met niet-biologische collega's, om niet alleen een select, alternatief publiek maar ook de doorsneeconsument te laten kennismaken met producten van duurzame en biologisch-dynamische landbouw.

Bron: Weekend Knack, 5/09/2007

Bioshoppen bij Kanasser

Voor het eerst na vele jaren betekent september voor An Vareman en Vero Vanheffen geen terugkeer naar school. Ze trokken allebei de schoolpoort toe en openen in de Kapelstraat in Bornem een 'Bioshop'.

Bornem

"Ik stap niet ontgoocheld uit het onderwijs maar droom er al mijn hele leven van om zelfstandige te worden. Nu krijg ik die kans in een leefwereld die ook de mijne is, die van echte biologische producten", licht An Vareman die stap toe.

"Voor mij was de school verlaten nog gemakkelijker omdat ik niet voor leerlingen stond maar het schoolsecretariaat deed. Ik ga dan ook volledig mee in de opstart van de Bioshop met mijn vriendin An", vertelt Vero Vanheffen.

Dat je nu om de haverklap met 'bio'-slogans om de oren wordt geslagen en door het bos de bomen niet meer ziet in het biowereldje, stoort hen niet. "Wij kunnen met de hand op het hart garanderen dat onze producten stuk voor stuk het keurmerk van biokwaliteit hebben. Op hun oorsprong en verwerking wordt controle uitgevoerd, we kunnen traceren waar en in welke omstandigheden ze geteeld of bereid zijn."

Respect voor natuur

In hun Bioshop gaan brood, fruit, groenten en zelfs een beetje voorverpakt vlees te koop zijn naast producten voor de was en de vaat en voor de lichaamsverzorging zoals etherische oliën en de bekende Dr. Vogel-producten uiteraard. "Ik leerde over al die dingen in een natuurwinkel in Gent, en zocht ook naar de filosofie erachter die ten volle respect opbrengt voor de natuur. Antroposoof Rudolf Steiner, die van de gelijknamige scholen ja, ligt nog mee aan de grondslag daarvan", zegt An.



De beide vriendinnen gaan nog één stap verder dan wat in reclame vaak biodynamisch heet. "Onze producten zijn geteeld in functie van de seizoenen, van maanstanden en getijden, zoals ook de boer die kweekte toen de natuur nog echt natuur was."

Schrik dat alleen maar geitenwollensokkendragers over de vloer gaan komen, hebben ze niet. "Nu al krijgen we veel positieve reacties en vroeger was het hier bij 'Kanasser' ook al een druk beklante zaak. Daar profiteren we misschien van en als klanten ons ook 'kanassers' willen noemen, hebben we daar geen probleem mee. Als ze maar komen."

An en Vero openen hun winkel op vrijdag 14 september. De avond daarvoor klinken ze op de opening met onder anderen hun oud-collega's van de middenschool van Boom en het atheneum van Vilvoorde.

Bron: Gazet van Antwerpen, 1/09/2007

Driehonderd motorrijders in de bres voor Iona Instituut

Driehonderd motorrijders uit de regio hebben zich afgelopen weekend ingezet voor de andersvalide kinderen en volwassenen van het Heilpädagogisch Instituut Iona uit Kessel. Roland Ceulemans (in het midden op de foto), president van de Motor Toeristen Club (MTC) die hun clublokaal hebben in café De Sportvriend in Kessel, organiseerde de sponsoring. «Dit is de vierde keer dat ik dit op poten zet en eindelijk begint het van de grond te komen. Vorig jaar hadden we nog maar een 90- tal motorrijders en vandaag tel ik er driehonderd», zegt Ceulemans. «Ik ben gelukkig dat ik de begeleiders van het Instituut Iona die zich dag en nacht inzetten voor hun bewoners, een mooie som mag overhandigen. Dit jaar heb ik alleen al 15.000 km gereden voor het goede doel. Maar we doen dit met veel plezier», aldus Roland Ceulemans nog. In het instituut Iona wonen 30 kinderen en 25 volwassenen, allen andersvaliden. «De kinderen zitten in doe-klassen en volwassenen kunnen werken op de biologische boerderij, in de groenten- en kruidentuin en in de bakkerij. Ze kunnen ook hout bewerken, pottenbakken, weven of in het huishouden helpen», zegt groepsbegeleidster bij de volwassenen Dietlinde Pevenage. «Zonder sponsoring zouden wij onze bewoners geen extraatjes kunnen aanbieden. De sponsoring van vandaag dient mee voor de aankoop van een busje.»

Bron: Het Laatste Nieuws, 31/08/2007

Gratis stuk fruit voor gemeentepersoneel Riemst

Het lokaal Gezondheisoeverleg in Riemst en het Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie lanceren de campagne Fruit op het werk. Het project is gebaseerd op het Tutti Frutti-project voor scholen. Het gemeentebestuur van Riemst stelt het personeel elke week een stuk bio-fruit gratis ter beschikking. Het Laatste Nieuws brengt het verhaal.

De eerste levering vindt in januari 2008 plaats en de laatste in juni van dat jaar. Voor dit project krijgt de gemeente subsidies, tot veertig procent van de gemaakte kosten. De gemeente krijgt ook een fruitmand en ondersteunend materiaal. Fruit op het werk kost de gemeente Riemst voor 145 personeelsleden 1.305 euro voor dertig leveringen.

Bron: Agripress, 31/08/2007

Fatale, stiekeme allergenen



Richtlijnen met betrekking tot allergenen zeggen niets over het vermelden van mogelijke kruisbestuivingen. Toch is het raadzaam om hier als fabrikant aandacht aan te besteden. Onbedoelde consumptie kan fatale gevolgen hebben. Een voorbeeld is het overlijden van een man die gerestructureerde zalm at met caseïnaat als bindmiddel.

Richtlijnen niet afdoende

De Richtlijnen van de Europese Unie met betrekking tot allergenen bepalen dat alle afzonderlijke ingrediënten in een product op het etiket moeten worden vermeld. Daarnaast moeten twaalf allergenen verplicht worden vermeld. Elk eiwit kan in principe een allergische reactie oproepen. Bij afwezigheid van eiwitten zijn geen problemen te verwachten.

Reinigen

De bereiding van producten met allergenen moet bij voorkeur aan het einde van de dag gebeuren nadat een grote reiniging van het werkoppervlak heeft plaatsgevonden. Niet alleen dode hoeken, ook vloeistoffen die gebruikt worden voor 'cleaning in place' kunnen allergenen overbrengen. Als ondanks grondige reiniging niet kan worden uitgesloten dat een eindproduct allergenen bevat, kan de fabrikant een waarschuwing op het etiket zetten, zoals 'kan spoortjes van allergeen x bevatten'. Het vaktijdschrift Vleesindustrie raadt fabrikanten aan nóg voorzichtiger om te gaan met allergenen dan alleen het zich houden aan de Europese richtlijnen.

Bron: Vleesindustrie, geknipt uit Probila-Unitrab, 3/09/2007

Bioboer in de kijker : De Levende Aarde

Zondag 16 september 2007 zijn het bio-oogstfeesten. Bij De Levende Aarde, De Zaaier en het Bloemenhuisje in Oostkamp kan je die dag zelf een kijkje komen nemen (zie www.biobrugsmommeland.be). We geven alvast een voorsmaakje van wat Biobrugsmommeland te bieden heeft.

Bij De Levende Aarde heeft elke teelt een verhaal. We starten bij de worteltjes. Erik zaaide een drietal rassen in. Ze zien er heerlijk uit, met prachtig groen loof en onkruid dat vrij goed onder controle is gehouden. Erik is echter niet helemaal tevreden. De vele regen heeft de groei van de worteltjes belemmerd. Andere jaren is het loof ook tussen de rijpe wortels helemaal dicht gegroeid en is er geen grond meer zichtbaar.

De invloed van het regenweer van de laatste maanden op de groenten blijkt al snel een constante te zijn in het verhaal 2007 van De Levende Aarde. De volgende halte is de prei. Zowel herfstprei als winterprei zijn te mager voor de tijd van het jaar. De regen heeft ervoor gezorgd dat de meststoffen uitgespoeld zijn in de bodem in de plaats van opgenomen door de planten. Daarnaast is er ook te weinig zon geweest om goed te kunnen groeien. Vooral het onkruid kreeg veel kansen.

Mijn bewondering neemt doorheen de rondleiding toe. Erik heeft het immers toch maar voor mekaar gekregen om ook in een moeilijk seizoen er het beste van te maken. Al moest hij door het bijkomende onkruidbestrijdingswerk ook wel keuzes maken. Zo zal de aardappeloogst moeilijker zijn dan andere jaren omdat het onkruid niet onder controle werd gehouden. De volgende halte zijn de witloofwortels. Witloof is de specialiteit van de Levende Aarde. Op 1,2 hectare worden de wortels geteeld. Vanaf september worden ze normaal gezien ingetafeld. Ook dat zal dit jaar later zijn dan anders.



Deze teelten worden voornamelijk verkocht aan het transportsysteem Biobrugssommeland. Zo komen ze terecht in de verkooppunten in regio Brugge. Zo kan je bijvoorbeeld een dagschotel in het Bloemenhuisje eten met groenten van de Levende Aarde, of zondagochtend op de markt op Sint-Michiels, Brugge, verse bio-worteltjes van Erik kopen. Daarnaast verkoopt De Levende Aarde z'n groenten zaterdagmiddag op de boerenmarkt in Tielt. Op een boerenmarkt is het principe dat wat daar verkocht wordt geteeld moet worden door de boer zelf.

Deel twee van mijn rondleiding loopt langs de teelten voor de boerenmarkt. Die gebeuren op kleinere schaal. Erik toont me sla, venkel, spruitjes, bloemkool, peterselie, tomaat,... Ik sta versteld. Op De Levende Aarde worden op 6 hectare diverse bio-groenten geteeld. Van harde werkers gesproken! Het heeft iets romantisch. Met bruingeblakerd gezicht verteld Erik me in de avondzon lange verhalen over z'n groenten en de verkoop ervan. Erik is ook een krak in het onthouden van de details. Zo lijkt het alsof je er zelf bij was. Tegelijkertijd beseft Erik dat hij z'n werk zal moeten verminderen. Op de leeftijd van 55 jaar begint het landbouwwerk te wegen op rug en benen. Ook de gezondheid van Leen, de vrouw van Erik die altijd meewerkte op het bedrijf, laat het niet meer toe even hard te werken als in de jonge jaren. Gelukkig krijgen Erik en Leen wel hulp op hun bedrijf: zoon Nico heeft zich ontplooid tot specialist op vlak van onder andere een gezond bodemleven, ze krijgen hulp van stagairs die de opleiding bio landbouw volgden bij Landwijzer en in het kader van groene zorg,... De zoektocht naar een opvolger voor het bio-levenswerk van Erik en Leen is ingezet...

Bron: Liesbeth Janssens, Vredeseilanden, www.biobrugssommeland.be, september 2007

Verkooppunt in de kijker: JNM kookt ecologisch op kamp

Dankzij het Njam Njam project schotelt de Jeugdbond voor Natuur en Milieu (JNM) elk jaar jonge kampgangers ecologische en betaalbare biologische voeding voor. We zochten uit hoe ze dat voor elkaar krijgen.

Lees verder op http://bioforum.be/biotheekbe_www/artikel.aspx?dirID=124

Bron: de Biotheek, augustus 2007

Seminarie 'Voedingsdistributie en -retail in Duitsland - Brussel'

Op donderdag 27 september organiseert Flanders Investment and Trade het seminarie "Voedingsdistributie en -retail in Duitsland" te Brussel.

F.I.T. neemt de Duitse distributie en retail van voeding en dranken onder de loep.

Vijf sprekers worden uitgenodigd die met gedegen ervaring hun visie komen delen met de Vlaamse exporteurs.

Twee sprekers vertegenwoordigen gespecialiseerde consultancy bedrijven, m.n. Food Information Service en KPMG.

Uit de praktijk worden de firma's Bierlinie, Genuport, Geyer Großhandel Tiefkühlkost en Service Bund vertegenwoordigd.

Voertaal voor het seminarie is voornamelijk Duits. Tijdens de vragenronde kunnen de vragen en antwoorden vertaald worden.

Meer info op: <http://www.flandersinvestmentandtrade.be/projects/ev/acties-v3.nsf/ShowActieNL/1F3BC7D4EA777555C12572D7004A4350?opendocument>



Bron: Probila-Unitrab, 4/09/2007

Voorstelling “Dageraad over de akkers”

“Dageraad over de akkers. Soja anders” vertelt het verhaal van de zoektocht naar de alternatieven, zowel hier als in het Zuiden.

De lancering van het boek is gepland op zondag 16 september 2007

U bent van harte welkom vanaf 12 u. !

14 u. : Inspringtheater met Stichting Boerengroep (Universiteit Wageningen) naar het gedachtegoed van de Braziliaanse regisseur Augusto Boal (pionier van het ‘theater van de onderdrukten’).

Aansluitend: overhandiging eerste exemplaar van het boek aan Minister-President/Minister van Landbouw Kris Peeters, Europarlementslid Bart Staes, Roland Vaxelaire, directeur van Carrefour, en Dries Geysels, voorzitter JNM

Teken nu in!

De eerste honderd ingeschrevenen ontvangen het boek aan de lanceerprijs van 12 euro i.p.v. 15 euro !

Bel naar nr. 02/203.60.29, stuur een mail naar: Luc@wervel.be en betaal op rek. nr. 001-2165388-36 met vermelding: boek ‘soja anders’ (afhaalprij op 16 september; exclusief verzendkosten).

Locatie: Fontainasplein, Groot Eiland, Anspachlaan 189, Brussel

Bron: Wervel, augustus, 2007

Uw bioagenda

Leer bio kennen: kom bio proeven. Onze bioboeren nodigen op 15 en 16 september jong en oud uit om te genieten van de natuurlijke smaak, authentieke kleuren en geuren van de biologische landbouw en voeding. Kijk hieronder op de kalender voor een boerderijbezoek in jouw buurt!

Zaterdag 15 en zondag 16 september

DRUIVEN SONIEN, Overijse (Brusselsesteenweg 538)

Doorlopende rondleidingen in de druivenserres. Uitleg over de teelt van tafeldruif. Mogelijkheid om de nabijgelegen wijnkelder te bezoeken.

Van 8 tot 12u en 13 tot 17u

Meer info: Filip Luppens, 02/657.33.20 en www.sonien.be

Zaterdag 15 en zondag 16 september

KRUIDEN PERVISUM, Kortemark (staatsbaan 2C)

Rondleidingen en het bereiden van kruidenthee's. Proeverij van speciaal gekruide gerechten.

Van 10 tot 19u, op afspraak

Meer info: 051/30.29.77 en op www.kruidenpervisum.com

Zaterdag 15 en zondag 16 september

'T DONDERSWAL, Lo-Reninge (Hazewind 1)

Op ontdekking op het biologisch melkveebedrijf 't Donderswal.



Infostands - bezichtigen van mechanische onkruidbestrijdingsmachines - bezichtigen vakantiewoning - waterzuivering - automatisch melken met Robot Lely
- Rondleidingen op het bedrijf met professionele uitleg door bedrijfsconsult Wim Govaerts en Johan om 14 uur
- Rondleidingen voor geïnteresseerden en consumenten om het half uur.
- Bar met proeverijen van Bio producten & Hoeve producten
Zaterdag vanaf 13u30; zondag vanaf 10.30u
Meer info: Johan en Lut Deman-Devreese, 058/28.80.87 en demandevreese@hotmail.com

Zondag 16 september
YGGDRASIL, Tienen (Vissenakenstraat 381)
Ter gelegenheid van 10 jaar Yggdrasil is er mogelijkheid tot kennismaking met het project permacultuur waarbij samenwerking met de natuur essentieel is.
Er zijn rondleidingen doorheen de tuin met aandacht voor de ruime diversiteit aan gewassen in elk seizoen, de kringlooptuin, de kruidenspiraal, ed. Verder nog een film over permacultuur doorheen de seizoenen, creatieve activiteiten voor kinderen met natuurlijke materialen, diverse stands over deelaspecten van permacultuur, kruidenstand, boekenstand en een cafetaria met biologische hapjes en drankjes.
Van 10 tot 17u
Meer info: <http://users.pandora.be/yggdra/index.htm>

Zondag 16 september
HAGELING BIO-WIJNBOUW, Tienen (Vianderdal 23)
Opendeurbezoek aan de wijnkelder met rondleiding en informatie over het vinificatieproces.
Mogelijkheid tot degustatie van onze biowijnen!
De Hageling teelt biologische druiven en verwerkt deze tot "Hagelandse bio-wijn". Bezoek aan de wijnkelder en kennismaking met onze wijnen.
Van 10 tot 18u
Meer info: Hugo Bernar, 016/81 58 87, hugo.bernar@skynet.be, www.hageling-bio.be

Zondag 16 september
DE WROETER, Kortesseem (Sint-Rochusstraat 8)
25 jaar De Wroeter!
Familedag met standjes, bioproducten en de Hartenboer-producenten.
Van 14 tot 17u
Meer info: www.dewroeter.be/ac

Zondag 16 september
DE LEVENDE AARDE, Oostkamp (Breeweg 22)
Regelmatige rondleidingen op het bedrijf. Uitgebreid machinepark. Proeven van ons heerlijk Wortelsap. Smullen met heerlijke soep, stukje taart of biobiertje.
Wandeltraject van 3 km naar biobedrijf De Zaaier.
Van 10 tot 18u
Meer info: Eric Vandevannet, 050/27.95.99 en www.biobrugssommeland.be



Zondag 16 september

DE ZAAIER, Oostkamp (Korte Akkerstraat 2)

Doorlopend broodbak in houtgestookte oven, opening nieuwe hoevewinkel, biobar en talrijke proefstandjes, kinderanimatie, ...

Wandeltraject van 3 km naar biobedrijf De Levende Aarde en fietstocht.

Van 10 tot 18u

Meer info: Diederik Steyaert), 050/27.02.44 en www.biobrugssommeland.be

Zondag 16 september

PCBT, Beitem-Rumbeke (Gabriëlstraat 11)

PCBT (Interprovinciaal Proefcentrum voor de Biologische Teelt).

Via een geleide wandeling langs de percelen maakt u kennis met de proefvelden (bodemvruchtbaarheid, ziektebeheersing, rassenkeuze,...) voor biologische akkerbouw en groenteteelt. Ook in onze bloemenrand gonst het van nuttig leven. Op het erf worden de schoffelmachines en de oogst van de rassenproef aardappelen tentoongesteld.

Het Proefbedrijf Biologische Landbouw is ook één van de startpunten voor de fietshappening 'Gluur ook eens bij uw buur' van de stad Roeselare. Een viertal fietsroutes leiden u langs verschillende milieuvriendelijke en duurzame projecten (o.a. fotovoltaïsche zonnepanelen, zonneboiler, kleinschalige waterzuivering, biogasinstallatie,...) in de omgeving. Tijdens een van de routes wordt ook de biohoeve Lochting Dedrie aangedaan.

Van 12 tot 17 uur.

Inschrijven fietstocht: van 12 tot 15u

Meer info: Lieven Delanote, PCBT, 051/27350 of Carine Huûghe, Stad Roeselare, 051/262297.

Zondag 16 september

ORIGIN-O ROESELARE - BIOHOEVE DEDRIE, Roeselare (Oude Stadenstraat 15)

Rondleidingen met alle info over de biologische groenteteelt.

Wij doen tevens mee in de fietshappening 'Gluur ook eens bij uw buur' van de stad Roeselare.

Van 13u30 tot 17u30

Meer info: 051/20.28.85 en www.lochting.be of Carine Huûghe, Stad Roeselare, 051/262297.

Zondag 16 september

MILIEUBOERDERIJ DE PALINGBEEK, Zillebeke (Vaartstraat 7)

Fruitpluk en confituurverwerking. Vlierbessensiroop proeven.

Verkoop van groenten.

Demonstratie van houtkompost en snoeihoutversnipperen

Van 13u30 tot 17u30

Meer info: 057/44.56.18

Zondag 16 september

'T LIVINUSHOF, Sint-Margriete (Molenkreekstraat 3)

't Livinushof zet zijn deuren open voor een echt oogstfeest. Op 't Livinushof trek je de velden in en voel je de dankbaarheid om wat moeder aarde voortbrengt. De kinderen helpen actief mee tijdens het oogsten van pompoenen of sorteren van ui.

Alle kinderen welkom, breng alvast je laarzen mee en trek je werkkledij aan!

Op een boogschuit vind je ook het Fruitbedrijf Van Eykeren.

Van 10 tot 17u



Meer info: 0472/73.62.59 en www.mondina.be

Zondag 16 september

FRUITBEDRIJF VAN EYKEREN, Watervliet (Molenstraat 93)

Op 16 september zetten Koen en Leen Van Eykeren hun deuren open voor een echt oogstfeest.

Je kunt komen genieten van de vruchten in de boomgaard tijdens de rondleiding. Kinderen gaan op pad met de appelman en genieten van allerlei doe-dingetjes.

Alle kinderen welkom, breng alvast je laarzen mee en trek je werkkledij aan!

Op een boogscheut vind je ook 't Livinushof.

Van 10 tot 17u

Meer info: 09/379.84.91 en www.mondina.be

de volledige Biokalender vindt u op:

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/agenda_consue.aspx?siteID=1



INTERNATIONAAL

Groei zet door in de bio-katoen sector

Hennes&Mauritz - tweede kledingmerk in Europa - is van plan meer biologisch katoen in de verschillende productgroepen toe te passen. Het oorspronkelijke doel voor dit jaar om 100 t bio-katoen te verwerken is reeds gepasseerd. Volgens Ecotextile News. In 2004 is H&M gestart met het gebruik van bio-katoen waarvan het meeste in de in Turkije geproduceerde baby- en kinderkleding verwerkt werd. Dit is een totaal van 5 ton.

In 2005 was dat al 50 ton toen een collectie van de ontwerpster Stella McCartney voor 100% uit bio-katoen geproduceerd werd. Tot begin augustus van dit jaar steeg de verwerkte hoeveelheid tot 160 ton. H&M heeft inmiddels besloten om minimaal 95% bio-katoen te verwerken in alle productgroepen van het bio-program. De mondiale productie van bio-katoen is het afgelopen jaar met 62% gestegen tot 50.000 ton. Zie ook: www.ecotextile.com:80

Bron: biofoodonline, 3/09/2007

Verkoop biologische wijnen op internet

Biologische en fairtrade wijnen gaan het internet op.

De internet prijsvechter Wijnvoordeel start met de verkoop om het grote publiek kennis te laten maken met de kwaliteit van deze wijnen.

De prijsvechter vindt dat er een eind moet komen aan het beeld dat biologische wijnen duur zijn. Doordat Wijnvoordeel minimale kosten maakt in combinatie met een hoge omzet is het mogelijk goede biologische wijnen aan te bieden voor de prijs van een 'gewone' wijn.

Bron: Agripress, 31/08/2007

Handbook of organic food safety and quality

Dit boek geeft een overzicht van recent wetenschappelijk onderzoek naar kwaliteit en veiligheid van biologische producten. (Met bijdrage van het Louis Bolk Instituut)
Hoofdstuk 5 van het handboek is door het Louis Bolk Instituut in Driebergen geschreven, vanwege haar expertise op het gebied van onderzoek naar voedingskwaliteit. Het hoofdstuk gaat over het begrip 'innerlijke kwaliteit'. 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. Zie ook: www.louisbolc.nl

Bron: biofoodonline, 3/09/2007

Nieuwe vinding beschermt biologisch vlees



Met een nieuwe technologie kunnen fabrikanten van natuurlijke en biologische vleesproducten toevoegingen aan hun product tot een minimum terugbrengen, of zelfs geheel weglaten. Nieuwe vinding beschermt biologisch vlees

De technologie van Multisorb Technologies in het Amerikaanse Buffalo (NY) berust op het binden van de in de verpakking aanwezige zuurstof en vocht, dan wel zorgen voor een goede vochthuishouding.

De verpakking zorgt zo voor de houdbaarheid. Door de aanwezige zuurstof te binden blijven eigenschappen van de inhoud bewaard, waarvoor normaal gesproken additieven nodig zouden zijn.

Oxidatie

Dat geldt in het bijzonder voor vetten en oliën die moeten worden beschermd tegen oxidatie. Dit kan namelijk het behoud van de natuurlijke smaak en de houdbaarheid aantasten. Met name vlees en vleeswaren zijn daar gevoelig voor.

Bron: Agripress, 3/09/2007

Europees Ecolabel voor shampoo en zepen

Recent maakte de Europese Unie criteria bekend voor het ecolabel van een nieuwe groep producten: shampoos, zepen en haarconditioners. Europa verwacht dat het ecolabel voor deze categorie succesvol zal zijn, vanwege de interesse bij een aantal producenten.

Willen deze producenten het Europees ecolabel behalen, dan moeten hun producten voldoen aan strikte reglementering inzake toxische eigenschappen, biodegradeerbaarheid, verpakkinghoeveelheden en -materialen. Zo mag er slechts 0,3 gram verpakkingsmateriaal per gram product gebruikt worden. Verder zijn een aantal milieugevaarlijke ingrediënten niet of slechts zeer beperkt toegelaten. Ook het gebruik van geur- en kleurstoffen en biocides is gereguleerd.

Meer info over deze nieuwe productgroep op:

http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/product/pg_soapsshampoos_en.htm

Algemene info over het Europees Milieukeurmerk op <http://www.ecolabel.be/>

Bron: Probila-Unitrab, 3/09/2007

EU – Europese primeur: biologisch-dynamisch kalfsvlees

Jan Vrolijk in het Noord-Hollandse Oosthuizen heeft met het produceren van biologisch-dynamisch kalfsvlees een Europese primeur bereikt. In Nederland is nog niet eerder biologisch-dynamisch kalfsvlees geproduceerd. Ook op Europees niveau is hier sprake van een primeur, zeker omdat het hier gaat om kalfsvlees dat afkomstig is van niet-specifiek vleesvee.

Vrolijk had jarenlang een melkveebedrijf. Zijn zogenoemde dubbeldoelkoeien (roodbont vee dat wordt ingekruist met de Groninger blaarkop) gaven eerst een aantal jaren melk en gingen daarna naar de slager. Het vlees werd vervolgens vanaf de boerderij rechtstreeks aan de consument verkocht.

Sinds oktober 2006 experimenteert Vrolijk met het aanhouden van de kalfjes, ook als het stiertjes zijn.



Normaal gesproken gaan stierkalfjes met tien dagen van het bedrijf af, naar de reguliere kalvermesterij. Vrolijk stopte geleidelijk aan met het melken van zijn vee. Alle kalfjes bleven bij hun moeder.

De kalfjes groeiden als kool door de moedermelk. Hierdoor kon er echter minder melk aan de fabriek worden geleverd. Om dat te bekostigen liet Jan koeien door burgers adopteren. De adoptievrienden krijgen twee maal per jaar de gelegenheid om op het bedrijf te komen en zich zo op de hoogte te houden van het welzijn van hun koe en de bedrijfsontwikkelingen op de Klaverhoeve. Eind juni ging het eerste stierkalf naar de slager en binnenkort is de eerste afzet van biologisch-dynamisch kalfsvlees een feit.

Waarin verschilt biologisch-dynamisch vlees van biologisch vlees?

- * Het voer: op biologisch-dynamische boerderijen krijgen de dieren 100% biologisch voer. Dat voer komt voor koeien ook nog eens voor minimaal 80% van het eigen bedrijf. Op biologische bedrijven mag de helft van het voer worden aangekocht. En dan ook nog eens deels van gangbare kwaliteit.

- * De dieren: de dieren zijn geboren en getogen op het eigen bedrijf of in elk geval op een ander biologisch bedrijf. Biologisch vlees kan afkomstig zijn van dieren van gangbare herkomst. Biologisch-dynamische koeien worden niet onthoofd. Op biologische boerderijen is dit wel toegestaan.

- * Puur vlees: een essentieel uitgangspunt van de BD-landbouw is het behouden en doorgeven van de oorspronkelijke levenskracht van planten en dieren. Vanuit deze zienswijze worden producten zo min mogelijk bewerkt. Een BD-slager probeert het vlees zo ongeschonden mogelijk door te geven. Het gebruik van kunstmatige hulpstoffen voor kleur, geur en smaak is verboden. In de BD is het gebruik van nitriet (voor kleur) en natriumlactaat (voor conservering) niet toegestaan. Deze additieven mogen volgens de biologische regels wel worden gebruikt.

Zie voor meer informatie www.klaverhoeve.com

Bron: Agriholland, 4/09/2007

NL - Meer mensen bezorgd over milieu en klimaat

In Nederland is het aantal mensen dat zich zorgen maakt om het milieu en klimaat met 50 procent toegenomen. Daar tegenover is het aantal mensen dat bezorgd is over economie of werkgelegenheid met 70 procent gedaald. Dat blijkt uit de Duurzaamheid Monitor 2007 van stichting iNSnet die maandag is gepresenteerd.

Het is vooral het idee dat het weer de laatste jaren zichtbaar van slag is geraakt dat de mensen aanzet tot een groter milieubewustzijn, concludeert Peter van Vliet, voorzitter van stichting iNSnet en initiatiefnemer van de Duurzaamheid Monitor.

Iets meer dan de helft van de Nederlanders is zich het laatste jaar duurzamer gaan gedragen, mede als gevolg van verandering in het weer, informatie uit de media en door gesprekken met vrienden en/of collega's. Lagere prijzen voor duurzame producten, belastingvoordeel, statiegeld op meer producten en een betere verkrijgbaarheid zetten het meest aan tot duurzamer gedrag.

Kopen in biologische winkels en letten op keurmerken zijn veruit de minst populaire vormen van duurzaam huishoudelijk gedrag. Bewust omgaan met de verwarming is veruit de meest voorkomende vorm van bewust energiegedrag, aldus de Duurzaamheid Monitor.

Bron: Agripress, 4/09/2007



NL - Boergondisch genieten op biologisch boerenerv

De land- en tuinbouworganisatie LTO Nederland en de Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw starten op 3 september een campagne om het kopen bij de biologische boer onder de aandacht van de consument te brengen. De actie duurt tot en met de landelijke Week van de Smaak, eind september.

De consumentenactie bestaat uit radiospots op de regionale omroepen in combinatie met een prijsvraag. Wie tegelijk drie verschillende biologische producten bij of van de biologische boer koopt, maakt kans op entreebewijzen voor een bijzonder Boergondisch feestmaal, dat georganiseerd wordt door de Stichting Van Eigen Erf en de Biologische Informatie Centra. Vier weken lang zijn er per provincie 2 kaarten te winnen voor één van de vier feestmalen die verspreid door het land georganiseerd worden. Deelnemers aan de actie melden zich aan via www.proefdeaandacht.nl, waar ook de adressen van de deelnemende boerenbedrijven te vinden zijn.

Supervers en weinig voedselkilometers

Kopen bij de boer, en zeker de biologische boer, heeft diverse pluspunten. De consument weet waar zijn eten vandaan komt, het is supervers, op ambachtelijke wijze geproduceerd, bijzonder smaakvol, heeft weinig voedselkilometers gemaakt en het kopen bij de boer is niet alleen educatief voor kinderen, maar ook voor de (groot)ouders zelf. Bij sommige bedrijven kunnen consumenten zelf plukken of oogsten. Een steeds vaker gehoord argument is dat het kopen bij de boer een bijdrage kan leveren aan gezonder eten, omdat het merendeels om natuurlijke producten gaat die minder toegevoegde suikers en vetten bevatten dan bewerkte producten.

Directe verkoop groeit snel

In Nederland zijn er meer dan duizend boeren die hun producten vanaf het eigen erf rechtstreeks aan de consument en aan veelal lokale horeca verkopen. Daarvan werken er 340 biologisch; dat is een kwart van alle biologische bedrijven. Directe verkoop vindt behalve via de huisverkoop plaats op 31 boerenmarkten en via circa 30 webwinkels verspreid over het land, waar boeren individueel of gezamenlijk hun producten vermarkten. Deze 'overige' verkoopkanalen samen - naast supermarkt, speciaalzaak en catering - realiseren zo'n 10 procent van de totale omzet aan biologische producten van € 460 miljoen (2006). De omzet bij de internetwinkels steeg in 2006 met 13 procent, bij de boerderijwinkels met 15 procent. Behalve eigen producten verkopen nogal wat boeren ook een basisassortiment andere versproducten en kruidenierswaren van andere boeren of van de biologische groothandel.

Bron: Biologisch Convenant, 31/08/2007

NL - Kom proeven bij de Culinaire Karavaan

Oogstweek van 15-23 september: De Biologische Culinaire Karavaan komt naar u toe met een mobiele kookstudio waar biologische topkoks de heerlijkste hapjes klaar maken met ingrediënten van onze eigen Noord-Hollandse biologische boeren. En de meeste zijn GRATIS.

Net als de heerlijke biologische koffie en thee van Simon Lévelt, de Groene Koe zuivel van Ecomel, de Beemster sappen van Kees Konijn en het vlees van Commandeur. Allemaal biologisch, allemaal Noord-Hollands, dus dichtbij, vers en lekker.

Geniet van een moment van rust en smaak met de klanken van ons Oogstweekorkest in uw oren, de herfstzon op uw bol en biologische lekkernijen op uw tong!

Waar is de Karavaan?

Amsterdam, Noordermarkt, zaterdag 15 september

Purmerend, Kaasmarkt, woensdag 19 september

NS-treinen, Den Helder-Adam v.v., donderdag 20 september

Hoorn, Rode Steen, vrijdag 21 september

Zaandam, Ged. Gracht t.o.v., zaterdag 22 september



Hoofddorp, Burg. van Stamplein, zondag 23 september
Alle dagen van 11 tot 17 uur, Amsterdam tot 21 uur.
Zie ook: www.noordhollandsegrond.nl

Bron: biofood online, 3/09/2007

NL - Wensen consumenten rond biologische zuiveldesserts in beeld

Of een product aansluit op de wensen van de consument bepaalt voor een groot deel het succes van het product. Voor biologische zuiveldesserts is het nog niet duidelijk hoe de voorkeuren precies liggen. Biologische zuivelfabrikanten laten daarom in een BioKennis-project deze voorkeuren in beeld brengen met als uiteindelijke doel de ontwikkeling van desserts die (nog) meer consumenten aanspreken.

In het project, dat in september loopt, komen consumenten in vier groepen samen om te discussiëren over wat zij meer en minder belangrijk vinden aan toetjes in het algemeen en zuiveltoetjes in het bijzonder. Daarbij wordt verder doorgevraagd naar de door hen gewenste eigenschappen van biologische zuiveltoetjes en naar de ideale eigenschappen van zuiveldesserts. Bovendien wordt de consumenten gevraagd wat voor hen het grote onderscheid is tussen biologische zuiveldesserts en reguliere toetjes. Twee van de discussiegroepen bestaan uit consumenten die regelmatig biologische zuiveldesserts kopen. De andere twee groepen bestaan uit personen die zelden of nooit biologische zuiveldesserts kopen. Via deze laatste twee groepen hopen de onderzoekers te achterhalen op welke manier biologische zuivel ook aantrekkelijk gemaakt kan worden voor deze consumenten.

Op basis van de resultaten hopen de fabrikanten die producten te ontwikkelen, die de vraag naar biologische zuiveldesserts verder doen toenemen. In een vervolgtraject worden eventueel oplossingen voor technische bottlenecks ontwikkeld.

Meer informatie: Miriam Quataert, Wageningen UR, miriam.quataert@wur.nl

Bron: Biokennis, 6/09/2007

NL - Biologische leghennenhouders willen hogere eierprijs

De opbrengst van biologische eieren ligt door de stijging van de kosten al langere tijd onder de kostprijs. Door de stijgende prijzen van deze eieren in de winkels als gevolg van het krappe aanbod moeten de prijzen voor de biologische leghennenhouders ook omhoog. Dat vindt voorzitter Jaap van Deelen van de Biologische Pluimveehouders Vereniging (BPV).

De kostprijs van biologische eieren is het afgelopen jaar met 1,5 cent gestegen naar 13,5 cent per stuk als gevolg van de sterk gestegen prijzen voor het voer voor biologische leghennen.

Veel biologische leghennenhouders krijgen nog 10 tot 12 cent per ei. Dat is veel te weinig. Daarom gaan wij met pakstations praten over een prijsverhoging, legt Van Deelen uit.

Volgend jaar stijgt de kostprijs van een biologisch ei nog eens met een halve cent, omdat het aandeel biologisch voer in het totale voerrantsoen dan stijgt met 5 procentpunt naar 90 procent.

Om een zo eerlijk mogelijke verdeling van de opbrengst van biologische eieren tussen leghennenhouders en pakstations te krijgen is de BPV gestart met het transparant maken van de kostprijs van de eieren bij de leghennenhouders.

Volgens Ton van Dijk, voorzitter van de Algemene Vereniging van Eierhandelaren (Anevei), krijgen



biologische leghennenhouders, die hun eieren op de vrije markt verkopen, al hogere prijzen voor hun eieren. Alleen degenen met contracten krijgen nog lagere prijzen. Die contracten hebben zij in het verleden vrijwillig afgesloten. Daartoe zijn zij niet verplicht. Contracten verstoren de marktwerking en zouden helemaal niet afgesloten moeten worden, legt hij uit. De Anevei-voorzitter hoopt dat Nederlandse leghennenhouders hun productie niet teveel uitbreiden. Dit jaar stijgt die productie naar verwachting met 2,5 procent. Een te grote uitbreiding leidt tot een marktverstoring, legt Van Dijk uit.

Bron: Agripress, 7/09/2007

NL - Pizza tegen mastitis of toch kruidkoek?

Plant Research International zoekt in het Biokennis-project 'Antibioticavrije Productie' naar plantenextracten die een bacteriedodende werking hebben. Op basis van gegevens uit de literatuur zijn dertig middelen geselecteerd. In een reageerbuis worden deze middelen samengebracht met kiemen van twee schadelijke mastitisbacteriën. Uit de eerste resultaten blijkt dat er enkele veelbelovende middelen bij zijn. Oregano en tijm zijn al bij lage doseringen effectief. Kruidnagel en kaneel werken ook goed, al is daar wat meer van nodig om de bacteriën te doden.

Het is nog niet duidelijk dat de middelen ook onder praktijkomstandigheden werkzaam zijn. Daarvoor is vervolgonderzoek nodig. De nu gevonden effectieve middelen worden in dat onderzoek ingezet bij melkkoeien onder praktijkomstandigheden. Tijdens het onderzoek wordt gekeken of ze ook dan werken, of ze geen kwalijke gevolgen voor de koe hebben en of/hoelang ze in de melk terug te vinden zijn.

Meer informatie: Steven Groot, PRI van Wageningen UR, Steven.groot@wur.nl en GidiSmolders, ASG van Wageningen UR, Gidi.Smolders@wur.nl

Bron: Biokennis, 6/09/2007

NL - Biologische landbouw kan duurzame energie produceren

Kleinschalige productie van biobrandstoffen, vergisting en verbranding lijken op dit moment de meeste geschikte methoden voor de biologische sector om een positieve bijdrage te leveren aan de wereldwijde milieuproblematiek. Biologische bedrijven zijn vaak te klein om zelf rendabel in de kleine installaties voor biobrandstof of vergisting te kunnen investeren.

Rendabel duurzame energie produceren vraagt om combinatie van sectoren en technieken. Vergisting en kleinschalige biobrandstofproductie kunnen hierbij als draaipunt fungeren. Dat concluderen onderzoekers van de Animal Sciences Group (ASG), het Praktijkonderzoek Plant en Omgeving (PPO) en het Louis Bolk Instituut.

Vergisting van mest en andere groene grondstoffen ligt het meest in de lijn van de biologische productiemethoden. Vergisting is zelfs een voorwaarde om gangbare drijfmest te mogen toedienen. Rendabele productie van biogas vraagt om samenwerking van bedrijven en ontwikkeling van kleinere low tech vergistingsinstallaties. Omdat biologische bedrijven veelal gemengde bedrijven zijn, kunnen eigen gewasresten en geteelde biomassa op het eigen bedrijf gebruikt worden als co-vergistingsmateriaal. Hierdoor neem het totaal aan biologische mest toe. Gunstig in een tijd dat er door de aangescherpte eisen een tekort is ontstaan aan biologische mest. Op een biologisch bedrijf is vaak meer brandstof nodig dan op een gangbaar bedrijf voor de mechanische onkruidbestrijding. Omschakeling op biobrandstoffen verlaagt de milieubelasting. Zelf koolzaad telen levert niet alleen eigen biodiesel op, maar ook koolzaadkoek voor krachtvoer en koolzaadstro voor gebruik bij het vee en biomassa voor verbranding. Verbranden van dunningshout uit regionale landschaps- en



natuurbeheerprojecten draagt bij aan beheer en onderhoud n geeft een schone verbranding in een biomassakachel.

De onderzoekers geven in het rapport niet alleen een overzicht van de mogelijkheden en knelpunten, maar doen ook een aantal aanbevelingen voor onderzoek en acties om de duurzame energieproductie in de biologische landbouw te bevorderen. Het onderzoek is gefinancierd door het Ministerie LNV en uitgevoerd binnen het thema Energie en Broeikasgassen in de biologische landbouw. In dit thema wordt naast de productie van energie ook aandacht gegeven aan het totale energiegebruik in de biologische sector en de emissie van broeikasgassen zowel op bedrijfsniveau als in de keten.

Bron: Agripress, 3/09/2007

NL - Najaarsbijeenkomst Voederbouw, een wereldse verkenning

Op 20 september organiseert de Nederlandse Vereniging voor Weide- en Voederbouw (NVWV) de najaarsbijeenkomst 'Voederbouw, een wereldse verkenning'. Doel van deze bijeenkomst is om te leren van voederbouw op melkveebedrijven in Europa en andere werelddelen. Ook de biologische voederbouw komt aan bod. Zowel leden als niet-leden zijn welkom.

Tijdens de bijeenkomst belichten verschillende sprekers de ontwikkelingen van voederbouw in de melkveehouderij in verschillende delen van de wereld. De tocht voert o.a. langs België, Zwitserland, Nieuw Zeeland, China en Texas. Ina Pinxterhuis van Wageningen UR vergelijkt in haar bijdrage de situatie in Nieuw Zeeland met die van de biologische melkveehouderij in Nederland.

Voorzitter van de dag is Frits van der Schans, projectleider bij het Centrum voor Landbouw en Milieu. Na afloop wordt een buffet aangeboden. Aan de inhoud van het programma werken mee: Hendrix Illesch GmbH, ILVO Vlaanderen, Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Arenberg (Zwitserland) en Wageningen UR.

De bijeenkomst vindt plaats in 'De Radstake' te Heelweg, (tussen Varsseveld en Groenlo). Aanvangstijd is 13.30 uur; het programma eindigt om ongeveer 21.00 uur. Kijk voor meer informatie op www.nvww.nl. en meldt je aan bij Arjan Reijneveld (Arjan.Reijneveld@Blgg.nl).

Meer informatie: Arjan Reijneveld, Blgg, Arjan.Reijneveld@Blgg.nl

Bron: Biokennis, 29/08/2007

NL - Perspectievolle Phytophthora-resistente rassen voor biologische aardappelteelt

Op de PPO-locatie Prof. Broekemahoeve is een demoveld met aardappelrassen aangelegd om te laten zien dat enkele nieuwe rassen perspectief bieden voor een biologische teelt van aardappelen. Tijdens de Biologische Velddag van 18 juli waren de rassen te bezichtigen.

De rassen Sarpo Mira (Danespo), Toluca (Agrico) en Bionica (Meijer) zijn niet bezweken aan de hoge Phytophthora-druk van het afgelopen seizoen en lijken daarmee perspectief te bieden. De rassen reageren nadat de schimmel is binnengedrongen door de cellen rondom de aangetaste plek af te laten sterven. De schimmel kan hierdoor niet doorgroeien en sporuleren. Bij hoge infectiedruk ontstaan echter wel veel afgestorven zwarte plekken op de bladeren.

Volgens Peter van Eerd van Danespo is Sarpo Mira een laat ras en blijft mede hierdoor vaak iets achter in opbrengst. Het ras is minder geschikt als tafelaardappel, maar lijkt wel zeer geschikt voor de fritesindustrie. Toluca en Bionica lijken wel zeer geschikt voor de tafelaardappelmarkt. Jacques



Vergroessen (Agrico) benadrukt het belang van afzet zekerheid van phytophthora-resistente rassen in de markt, dat geeft de teler meer zekerheid. De bovengenoemde handelshuizen zullen hard blijven werken aan de ontwikkeling van Phytophthora-resistente rassen om de biologische teelt van aardappelen in Nederland veilig te stellen.

Meer informatie: Albert Jan Olijve, PPO van Wageningen UR, albertjan.olijve@wur.nl

Bron: Biokennis, 29/08/2007

NL - Vijf rapporten over project groentesap uit reststromen

Het co-innovatieproject 'Groentereststromen naar biosap' heeft vier deelpublicaties en een eindrapportage opgeleverd. Deze publicaties tonen aan dat het technisch en economisch haalbaar én duurzaam is om uit reststromen biologische groentesappen te produceren. Tijdens het project is een stabiele keten voor bio-groentesappen gevormd.

Het deelrapport Marktonderzoek reststromen van groenten en aardappelen in de biologische keten analyseert de diverse reststromen die in de bedrijfskolom van biologische groenten en aardappelen ontstaan. Voor de verwerking tot sap blijkt alleen de verwerkende industrie voldoende volumes te kunnen leveren. Het gaat met name om restproducten van peen, rode bieten, zuurkool, broccoli, spinazie en stambonen.

Het deelrapport Product-, proces- en ketenspecificaties van biosap zet uiteen dat de productie van biologische groentesap technisch en wettelijk mogelijk is, maar dat technische en administratieve aanpassingen nodig zijn. Voor de afzet moet een Skal-licentie worden verkregen.

Het rapport Ketenontwikkeling in de biosap case beschrijft hoe een nieuwe keten voor de verwerking tot biosap is ontstaan en hoe dit bij Provalor heeft geleid tot de proefproductie van biosap uit wortel- en bietenreststromen.

In de literatuurstudie Duurzaamheid biologische reststromen voor groentesap is geconcludeerd dat de productie van biosap volgens de gevormde Provalor-keten duurzamer is dan de standaardmethode voor de productie van biosap. Wel is de vermarkting van het begrip duurzaam bij consumenten complex.

De Eindrapportage Groentereststromen naar biosap laat zien dat de biologische groenteketen een beter rendement kan halen met de productie van groentesappen uit reststromen uit de verwerkende industrie. De komende tijd gaan de ketenpartijen stap voor stap verder met het ontwikkelen van biologische groentesappen.

Meer informatie: Noen Jukema, PPO van Wageningen UR, noen.jukema@wur.nl

Surf naar <http://www.biokennis.nl/Publicaties/groentesap.htm> voor de complete teksten van de rapportages over 'Groentereststromen naar biosap'

Bron: Biokennis, 29/08/2007

NL - Zes rapporten over ketenontwikkeling cranberry's

Het co-innovatieproject 'Ketenontwikkeling biologische cranberry's in Nederland' heeft vijf deelpublicaties en een eindrapportage voortgebracht. De rapporten tonen aan dat er voor biologische cranberry's in Nederland een veelbelovend toekomstperspectief is. Het project heeft tevens geresulteerd in de aanzet tot een biologische cranberryketen.

In de Teelthandleiding van biologische cranberry is binnen- en buitenlandse kennis over de biologische cranberryteelt gebundeld. De handleiding gaat in op de plant, marktperspectieven, rassen, aanleg en onderhoud van een cranberrysperceel bemesting, gewasbescherming,



onkruidbestrijding, oogst, economische perspectieven enzovoort.

Het rapport Bewaaronderzoek biologische cranberry's geeft op basis van onderzoek algemene, voorlopige bewaaradviezen voor verse cranberry's. Een standaardrecept voor succesvolle bewaring is echter niet te geven, vanwege de variatie binnen partijen geoogste bessen. Verder is de bewaarbaarheid ook seizoensafhankelijk. Lange bewaring is 'topsport'.

Het Marktonderzoek biologische cranberry's geeft inzicht in het functioneren van de gangbare en biologische markt voor verse cranberry's in Nederland en West-Europa. Ook zijn de gezondheidsclaims onderzocht. De conclusie is dat er een veelbelovend toekomstperspectief is voor lokaal geteelde biologische cranberry's.

Het rapport Consumentenonderzoek biologische cranberry's beantwoordt vragen als: hoe kijkt de Nederlandse consument aan tegen biologische cranberry's van Nederlandse bodem, wie koopt cranberry's, wanneer en voor welk doel?

De Bedrijfseconomische analyse biologische cranberry in Nederland geeft aan dat cranberryteelt als nichemarkt goede perspectieven biedt. Het inkomen, het imago en de afzetperspectieven zijn gunstig.

In de Eindrapportage Ketenontwikkeling biologische cranberry's in Nederland wordt geconcludeerd dat cranberryteelt technisch en economisch haalbaar is in regio's met zure zand- of veengrond met een pH lager dan 5,5. Door de investeringen betreft het een teelt voor de lange termijn. Ook is het door de onkruiddruk een arbeidsintensief gewas, heeft een proef bij een teler uitgewezen.

Tijdens de slotbijeenkomst hebben de ketenpartners BeSNederLand bv, Wezo groep nv, Berrico FoodCompany bv en Fruitbedrijf Goense een intentieverklaring getekend om samen te bouwen aan een biologische cranberryketen. Allen geven aan dat voor de toekomst een goede rassenselectie van belang is. Het komt aan op rassen met bessen met een goede kleur, smaak, grootte, hardheid en houdbaarheid.

Meer informatie: Noen Jukema, PPO van Wageningen UR, noen.jukema@wur.nl

Surf naar <http://www.biokennis.nl/Publicaties/cranberry.htm> voor de complete teksten van de rapportages over 'Ketenontwikkeling biologische cranberry's in Nederland'.

Bron: Biokennis, 29/08/2007

NL - Run op cursus biologische wijnbouw

WAGENINGEN (ANP) - Bijna de helft van de ruim zestig professionele Nederlandse wijnboeren overweegt over te schakelen op biologische wijnbouw. Dat blijkt uit de grote deelname aan de cursus 'Omschakelen op biologische wijnbouw', die in Wageningen is begonnen. „De 28 deelnemers leren tijdens de cursus wat er bij komt kijken om over te schakelen op biologische landbouw”, zei cursuscoördinator Hans Peter Reinders maandag.

Ook vier biologische wijnboeren hebben zich opgegeven. Zij leren hoe de kwaliteit van de biologische wijn beter kan. De cursus is opgezet door de ETC Adviesgroep Nederland, die gespecialiseerd is in duurzaam ondernemen. De biologische wijnboeren in spe zijn in januari klaar met hun studie.

Bron: ANP, 3/09/2007

NL – Veco Zuivel stapt over op melkpool-melk

De biologische zuivelverwerker Veco Zuivel gaat per 1 januari 2008 in principe alle melk betrekken van de biologische melkpool EkoHolland melk op maat.



Bestaande meerjarencontracten met veehouders blijven echter gerespecteerd, aldus Edgar Leblans van Veco. Maar veehouders die willen, kunnen ook overstappen. Veco Zuivel heeft twaalf leveranciers.

Veco deed al zaken met de melkpool. In feite betekent het dat we ons aandeel melk van de melkpool uitbreiden. De Leusdense zuivelfabriek verwerkt 15 miljoen liter melk per jaar.

Bron: Agripress, 3/09/2007

FR - Groei-markt voor natuurcosmetica in Frankrijk

De Franse markt voor natuurcosmetica groeide de laatste 2 jaar met 40% volgens het marktonderzoeksbureau Organic Monitor. Investoren uit Brazilië, Japan, New Zeeland en Zwitserland trekken naar het land om te profiteren van de reputatie van excellence op cosmetica gebied. Natura, de leidende firma voor natuurcosmetica in Brazilië heeft recent een research center in Parijs geopend om nieuwe technieken voor natuurcosmetica te ontwikkelen. Weleda de Zwitserse nr. 1 op natuurcosmetica en voedingssupplementen gebied is van plan om 15 mil. Euro te investeren de komende 3 jaar in haar Franse dochter.

NP Corporation een Japans producent van natuurcosmetica en biotechnologie opende en dochterbedrijf in Lyon om duidelijker te focussen op onderzoek naar natuurcosmetica. Cosmetics Valley een van de vooraanstaande cosmetica-clusters, is uitvoerder van onderzoek en cosmetica-projecten voor de giganten zoals Clarins, L'Occitane en L'Oreal. Maar ook de industrie maakt zich toenemend zorgen over wat natuurlijk precies inhoudt. 2 % natuurlijke ingrediënten zijn voldoende om een product natuurlijk te kunnen noemen. Stringente wettelijke regels zijn noodzakelijk.

Bron: Biofood online, 3/09/2007

D - Öko-Äpfel garantiert schadstofffrei

Der Anbau von Obst und Gemüse nach den Prinzipien der EG-Öko-Verordnung nimmt in Deutschland rasant an Bedeutung zu. Viele Betriebe, die bislang nach den strengen Maßstäben des Qualitätsmanagementsystems QS-Gap im konventionellen Gartenbau Obst angebaut haben, planen den Einstieg in den Bio-Anbau oder haben ihn schon vollzogen.

Bei Bio-Äpfeln wird im Rheinland vor allem die Sorte Topaz vermarktet. Sie ist robust, gegen einige Krankheiten resistent und eignet sich auch deshalb besonders gut für den ökologischen Anbau. Der Topaz stammt aus dem Züchtungsprogramm des Instituts für experimentelle Botanik in Prag und ist das Ergebnis einer Kreuzung aus dem Jahr 1994. Er ist streifig-rotbackig, sehr fest und saftig, besitzt ein starkes Aroma und einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt. Der Bio-Topaz ist also nicht nur vollkommen schadstofffrei, er ist auch besonders reich an Nährstoffen. Die Ernte beginnt Ende September. Vom November bis März kommt der Bio-Topaz in den Handel.

Bron: Bio-markt.info, 6/09/2007

D - Basic stoppt Aktienverkauf an Lidl

Nach heftigen Protesten von Kunden und Lieferanten hat die Bio-Supermarktkette Basic nach Informationen der Süddeutschen Zeitung den Verkauf weiterer Aktien an die Schwarz-Gruppe, zu der auch der Discounter Lidl gehört, gestoppt. Schwarz hatte Anfang August den Altaktionären von Basic ein Übernahmeangebot gemacht, mehrere Anteilseigner hatten auch Verkaufsabsichten



bekundet. Diesen Verkäufen müsse der Vorstand jedoch zustimmen. Nun habe die Basic-Spitze - neben Spanrunft der Firmengründer und Finanzvorstand Johann Priemeier - ein Veto eingelegt. Damit wird die Schwarz-Gruppe vorerst nicht die Mehrheit an der Münchner Aktiengesellschaft übernehmen.

Basic-Vorstandsvorsitzender Josef Spanrunft sagte der Süddeutschen Zeitung, dass sich der Vorstand zu diesem Schritt entschlossen habe, weil der öffentliche Druck zu groß geworden sei. Es sei "sehr viel Unruhe" in das Unternehmen gekommen, so Spanrunft, weil viele Kunden gegen die Kooperation mit Schwarz protestierten und mehrere Lieferanten die Geschäftsbeziehungen zu Basic aufkündigten. "Es ist viel Porzellan zerschlagen worden", sagte Spanrunft. Man wolle nun auf die Stimme der Kunden und Lieferanten achten. Ob mit dem Vorstands-Veto die Mehrheitsübernahme durch Schwarz endgültig vom Tisch sei, sei noch offen. Man wolle abwarten, so Spanrunft, "was die Zeit bringt". Die Schwarz-Gruppe wollte den Verkaufsstopp nicht kommentieren. Noch am Samstag hatte Spanrunft gegenüber der SZ beklagt, dass Basic der Prügelknabe der Bio-Branche sei. Auch der drohende Lieferstopp durch Dennree, der für Ende September angekündigt war, dürfte Basic erhebliche Kopferbrechen bereiten haben.

Nach dem Ausstieg des Großhändlers Dennree hatte auch der regionale Großhändler für den Münchner Raum, Tagwerk, angekündigt, Basic ab Mitte September 2007 nicht mehr zu beliefern.

Tagwerk Gröbenzell Tagwerk (Bild: Markt in Gröbenzell) hat die Geschäftsmethoden von Lidl und anderen Discountern in letzter Zeit wiederholt angeprangert. Der Druck, den Lidl mit seiner aggressiven Preispolitik auf die Erzeuger und Handelspartner ausübt, bringt massive Nachteile für die sozialen und ökologischen Produktionsbedingungen sowie für die Qualität der Produkte. Basic, so befürchtet Tagwerk, würde sich dem Einfluss seines finanzstarken Teilhabers auf Dauer nicht entziehen können.

Für Tagwerk ist die Zusammenarbeit mit dem Schwarz-Lidl-Konzern der traurige Höhepunkt einer unerfreulichen Entwicklung. Mit der Philosophie von Tagwerk ist dies nicht mehr vereinbar. „Wir setzen auf Regionalität, auf Transparenz, auf handwerkliche Verarbeitung und auf faire Preise“, so Klaus Hutner vom Vorstand der Tagwerk e.G. „Unsere Glaubwürdigkeit steht auf dem Spiel, wenn wir mit Lidl Geschäfte machen.“ Man wolle ein Unternehmen, das auf Expansion um jeden Preis setzt und sich dazu marktradikale Partner sucht, nicht mehr beliefern, heißt es in einer Tagwerk-Pressemitteilung.

Bron: www.bio-markt.info, 5/09/2007

D - Greenpeace: weniger Gift in Tafeltrauben

Die Belastung von Tafeltrauben mit giftigen Pestiziden ist in einem aktuellen Greenpeace-Test auf ein Sechstel der Werte aus den Vorjahren gefallen. Nur noch 8 % der geprüften Ware beurteilt Greenpeace als "nicht empfehlenswert", da gesetzliche Grenzwerte überschritten wurden. Insgesamt hat die Umweltorganisation 71 Proben von Tafeltrauben aus neun großen Supermarktketten in neun deutschen Großstädten untersuchen lassen. Die erfreuliche Entwicklung im Angebot der Supermärkte ist ein Erfolg der Greenpeace-Kampagne "Stoppt Gift im Essen".

Einzig beim Discounter Norma sind 44 % der Proben zu hoch belastet. Die Früchte von Rewe und Kaisers-Tengelmann schneiden am besten ab. Aldi, Edeka, Kaufhof, Lidl, Penny, Plus und Real liegen im Mittelfeld. Die Bioware im Test erwies sich in allen Fällen als pestizidfrei und wird von Greenpeace ohne Abstriche empfohlen.



Noch 2005 und 2006 musste Greenpeace die Hälfte der Traubenproben als zu hoch belastet einstufen. Nachdem Greenpeace den Bundesländern schwere Defizite bei ihrer Ueberwachungsarbeit nachgewiesen hatte, beginnen diese jetzt umzudenken. Nordrhein-Westfalen hat als erstes Bundesland begonnen, seine Pestiziduntersuchungen im Internet zu veröffentlichen - erstmals in Deutschland mit Nennung von Namen der Supermarktketten, die unerlaubt hoch belastete Ware verkauften. Auch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin will einen Trend-Bericht über die Pestizidbelastung von Obst und Gemüse vorlegen.

Bron: Bio-markt.info, 5/09/2007

SU - Schweizerische Bio-Fläche konstant

Die Bio-Fläche in der Schweiz wurde 2006 um 0,6 % auf 117.800 Hektar ausgedehnt. Die Zahl der Bio-Betriebe dagegen ist von 6420 auf 6300 zurückgegangen, meldet das Schweizerische Bundesamt für Statistik. 90 % der Flächen sind Grünlandflächen, die Tierhaltung und besonders die Milchproduktion spielen eine dementsprechende Rolle. 2006 gab es in der Schweiz nur 8600 Hektar Bio-Ackerflächen, wovon 5100 Hektar für Getreide genutzt wurden. 600 Hektar wurden mit Hackfrüchten und 200 Hektar mit Ölsaaten bestellt.

Bron: Bio-markt.info, 6/09/2007

VK - Organic sets the pace for UK dairy sector

Britain's organic milk business was worth £145m in the year to mid July, and has become the fastest growing sector of the dairy market.

That's one of the key findings of new market research carried out by A C Nielsen for Yeo Valley Organic.

The market value compares strongly to the £121.m figure recorded over the 12 months to July 2006 and shows growth of 20%, well ahead of the 6.0% logged for the total milk market.

According to data by Nielsen, the Valley is now "clear brand leader of the organic sector, with an 8.9% share and turnover ahead by an even stronger 200%". Nielsen puts Rachel's share at 2.8%. As in the total market, private label accounts for the biggest share of sales. It moved ahead by just over 15%.

A spokesperson for Yeo Valley said: "Organic milk has become one of the most dynamic markets in the total grocery trade, with sales volume rising by double digits and strong growth reported for both branded and own-label products. This is against the background of a conventional milk business which had been regarded as a commodity market for many years.

"Though the growth rate of organic was held back by a shortage of supply at the end of 2006 and early 2007, it is still moving ahead strongly and advancing at a rate well ahead of the total milk market."

Bron: naturalproductsonline, 31/08/2007

VS - mehr Bio im Catering?

Im US-amerikanischen Catering-Markt kommt nachhaltiges und gesundes Essen und ein umweltbewusstes Verhalten laut Nation's Restaurant News immer besser bei den Gästen an.



Die Kunden fragen die Inhaltsstoffe der Speisen häufiger nach und auch das Ambiente der Räumlichkeiten wird immer wichtiger. Trotz der damit verbundenen höheren Kosten bieten viele Caterer mehr Naturkost, regionale erzeugte und weniger fette Speisen an. " Den Trend erkannt hat auch die amerikanische Compass Group, die sich mit der Fast-Food-Kette O'Naturals, die Naturkost anbietet, zusammengetan hat.

Bron: Bio-markt.info, 2/09/2007

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'.