



Biotheek Netknipsels #214 – 20 september 2007

Geef toe, het is steeds mooi meegenomen als je iets niet zelf hoeft te doen, maar anderen dat op zich nemen. Zo is het prettig dat Knack Magazine deze week BioForums nieuwe publicatie de BioGenietenGids alvast aankondigt (zie 'Duurzame shoppinggidsen, Eerlijke Winkeladressen'). En zo de primeur wegsnoept terwijl we zelf nog aan het worstelen zijn met de laatste data die in de gids komen. De snoepers onder jullie moeten dus nog even watertanden tot de druk helemaal af is. We houden je op de hoogte.

Hartelijke groet,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Duurzame shoppinggidsen, Eerlijke Winkeladressen
Eco-restaurant opent op Koningin Astridplein
Colruyt plant biowinkel in leegstaand warenhuis
Ecover maakt kans op award voor 'Duurzaam ondernemen
De Safraan in Oud-Heverlee
Flup en Pips combineren druiventeelt met wijnbouw
Opendeur biologisch melkveebedrijf
Yggdrasil hanteert al tien jaar de permacultuur
Mechanische onkruidbestrijding prominent aanwezig op Internationale
Werktuigendagen te Oudenaarde
Oproep: samenaankoop zaaizaad biologische wintergranen
Duo sluis (piano en viool) in Rosario
Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

NL - Begroting LNV 2008: aandeel biologische landbouw moet groeien
NL - Omschakelaars nodig
NL - Telersverenigingen focussen op biologisch
NL - Biologische champignon wint aan populariteit
NL - Biologische pluimveehouders negeren ophokplicht
NL – Écht Eten
NL - Week van de Smaak: Koks gaan middelbare scholen 'positief stalken'
NL - Week van de Smaak: Boeren en tuinders met tractor op bezoek bij basisscholen
NL - Topkoks promoten pure smaken op biologisch boeren erf
NL – Dierentuinen kiezen voor biologisch
NL - Biologische grondontsmetting doodt veel schadelijke organismen
NL - EkoHolland zoekt omschakelaars voor 30-60 miljoen liter biomelk
NL - EKO-plaza shop-in-shops groeit verder
DK - Denmark's organic milk production increasing
U.K. - Britain: Organic Sales hit 2 billion pound mark
U.K. - Wake Gordon up to an organic breakfast



U.K. - YHA will serve organic drinks in the UK



NATIONAAL

Duurzame shoppinggidsen, Eerlijke Winkeladressen

Volgens sommigen is het een contradictie : ecologisch en ethisch verantwoord shoppen. Maar wij zijn er hier bij Weekend Knack - net als Bono - van overtuigd dat shoppen ook politiek is. Door van een kledingfabrikant, een meubelmerk of een beautyproducent te verwachten dat ze op een ecologisch en ethisch verantwoorde manier produceren, en door als consument ook bereid te zijn daarvoor een meerprijs te betalen, kun je iets betekenen. Wie een beetje hulp wil op dat terrein, krijgt een mooi overzicht tijdens de week van de Fair Trade op www.befair.be, maar er is ook hulp van enkele duurzame winkelgidsjes : de Gids voor eerlijke handel (5 euro) is vanaf deze week verkrijgbaar in de krantenwinkels. De Gids Solidair Brussel (4 euro) bundelt alle Brusselse adressen en is aan te vragen via www.gidssolidairbrussel.com. In oktober komt de vijfde editie van de Memogids (16,40 euro) uit, een gids met mens- en milieuvriendelijke initiatieven, achtergrond- en productinfo en praktische tips, verdeeld over dertien thema's, van voeding over bouwen tot cultuur en sociale economie. Bestellen kan via www.memogids.be. In november komt de **BioGenietenGids** uit (gratis). Dit is een handig pocketboekje met zowat 800 adressen om duurzaam, biologisch en ecologisch te genieten in Vlaanderen, van biorestaurants tot gezond kinderspeelgoed. Gratis bestellen doe je bij BioForum Vlaanderen, op 078 15 11 52 of via mijnvraag@biotheek.be.

Bron: Knack / Weekend Knack, 19/09/'07

Eco-restaurant opent op Koningin Astridplein

De Antwerpenaren Filip en Bruno Van Hoeck lanceren rond de jaarwisseling een keten van trendy ecologische restaurants onder de naam «Danku». De nieuwe internationale horecagroep opent vestigingen in New York, Sao Paulo en Antwerpen. Het Antwerpse Danku-filiaal strijkt neer in het pand op de hoek van het Koningin Astridplein en de Carnotstraat. De belangrijkste geldschieter achter het project is zakenvrouw Karen Brink. Zij is de dochter van Nina Brink, een van de rijkste vrouwen van Nederland.

Filip Van Hoeck, zoon van de voormalige uitbater van Café des Arts en Taverne De Markt, typeert de Danku-restaurants als «Fast Casual», een formule die het midden houdt tussen fast food en het klassieke dineren. De keuken wordt omschreven als Hollands-Indonesisch. «We zijn géén fast food-keten», benadrukt Van Hoeck. «Integendeel. We gaan voor een integrale, organische aanpak. Niet alleen het eten zal volledig ecologisch verantwoord worden geproduceerd, ook het restaurant zal volledig worden uitgerust met milieuvriendelijke, biologisch-afbreekbare materialen.»

Drie continenten

De gebroeders Van Hoeck kiezen voor een internationale aanpak. «We openen binnenkort vestigingen op drie continenten», aldus Van Hoeck. De eerste restaurants zullen opengaan in de Braziliaanse miljoenenstad Sao Paulo, de Amerikaanse metropool New York én Antwerpen. «Het restaurant in Antwerpen komt in het pand op de hoek van het Koningin Astridplein en de Carnotstraat. We verwachten dat de zaak rond nieuwjaar opengaat.»

Geldschieter

Het lanceren van een nieuwe internationale restaurantketen kost geld, véél geld. De belangrijkste financier is Karen Brink, dochter van de omstreden Nederlandse zakenvrouw Nina Brink. Nina Brink, die al jaren in Brasschaat resideert, verdiende honderden miljoenen euro met haar internetbedrijf World Online. Ze kwam onder vuur te liggen toen de beursgang van World Online in 2000 totaal mislukte. Het World Online-schandaal deed denken aan de affaire Lernout&Hauspie. De beleggers die hun geld in rook zagen opgaan, voelden zich bedrogen door Brink. Het Nederlandse gerecht startte een onderzoek maar was van oordeel dat Nina Brink geen strafbare feiten had



gepleegd.

Bron: Het Laatste Nieuws / De Nieuwe Gazet, 20/09/2007

Colruyt plant biowinkel in leegstaand warenhuis

De Bio-planetvestiging, waar alleen biologische voeding en ecologische producten worden verkocht, is nog maar de vierde in België, na Gent, Dilbeek en Kortrijk. Bio-planet vestigt zich in het vroegere Coveewarenhuis.

Covee, dat werd overgenomen door O'Cool, verdween in het begin van het jaar omdat O'Cool ook een winkel op de Nieuwe Kaai heeft. Colruyt wil er vijftien mensen tewerkstellen.

Eerder raakte al bekend dat de groep Colruyt plannen had met de leegstaande gebouwen van Craane Meubelen in Vosselaar. Ondertussen diende de warenhuisketen een bouwaanvraag in. Een deel van het pand wordt afgebroken om meer parkeerruimte te creëren. De opening van dit warenhuis is gepland in 2009 en zou 25 personeelsleden tewerkstellen.

De Groep Colruyt investeert in de Turnhoutse regio. In de loop van 2008 opent de warenhuisketen een Bio-planet op de Steenweg op Oosthoven in Turnhout. Een jaar later komt er een Colruyt op de Steenweg op Antwerpen in Vosselaar.

Bron: Gazet van Antwerpen / Kempen, 19/09/2007

Ecover maakt kans op award voor 'Duurzaam ondernemen'

Het in Malle gevestigde Ecover is een van de negen kanshebbers op de onderscheiding (award) 'Duurzaam ondernemen' van de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) en Open Bedrijvendag. Ecover is Europees marktleider in ecologische was- en schoonmaakproducten.

De negen genomineerde bedrijven zijn onderverdeeld in drie categorieën, volgens grootte van het bedrijf. Per categorie selecteren OVAM en Open Bedrijvendag één winnaar. Ecover uit Malle is genomineerd in categorie 3, samen met Miko (Turnhout) en Nike CSC (Laakdal).

Ecover werd in 1980 opgericht en is een pionier in duurzaam en ecologisch ondernemen. Het bedrijf pakte met een fosfaatvrij wasmiddel uit nog voor fosfaten als een probleem werden bestempeld. In 1992 bouwde Ecover de eerste ecologische fabriek ter wereld in Malle. Dit jaar werd de tweede fabriek geopend in het Franse Boulogne-sur-Mer.

Op zondag 7 oktober houdt Ecover in Malle van 10 tot 17 u open dag. www.ecover.com

Bron: Gazet van Antwerpen, 20/09/2007

De Safraan in Oud-Heverlee

Koninklijk bio

De Safraan, hét toonaangevende vegetarische restaurant in het Leuvense, gaat er prat op in een doorsneedriegangenmenu gemiddeld 21 soorten verse groenten te verwerken. Ze worden bovendien gekruid met een boeketje uit eigen tuin met 80 keukenkruiden, bessen en eetbare bloemen. Bij het restaurant hoort een b&b in de Villa Van Orshoven, een oud kasteeltje aan de rand van het Heverleebos. Uitbaatster Marie Dhooge serveert er een heel opmerkelijk bio-ontbijt.



Geen vijfsterren-b&b, omdat de gasten van de drie kamers er de twee badkamers en de toiletten op de gang moeten delen. Maar het royale ontbijt maakt veel goed. Marie en haar partner Marc staan op met de kippen om alles zo vers mogelijk te kunnen aanbieden. Vanaf halfvijf 's morgens ruik je al de heerlijkste bakgeuren. En ze bakken niet alleen speltbrood, maïsbrood, witte en bruine pistolets, notenbrood, rozijnen-suikerbrood met appeltjes, maar ook notenpaté en chocolademuffins. De biologische streekkazen, de zelfgemaakte confituren, de originele groenteslaatjes, zelf gemaakte tonijn-, komkommersla en kruidige groentepaté bezorgen ons een l'embarras du choix-gevoel.

Eitjes naar keuze

Het fruitsap is vers, en de druiven werden vlak voor het ontbijt pas geplukt uit de tuin. Bovendien verwerpt Marc je nog met een ei-bereiding naar wens. En wie zijn charcuterie of spek niet kan missen, kan dat op verzoek krijgen, want ook al zijn Marie en Marc aanhangers van de gezonde en vegetarische voeding, fanatiek zijn ze niet. Als afsluiter verwerpt Marie haar gasten nog met zelfgebakken flensjes. Bij mooi weer kan men een tafeltje op terras uitkiezen met zicht op de zonsopgang boven het Heverleebos. Een overnachting met ontbijt kost 75 euro voor twee personen.

Bron: Het Laatste Nieuws, 15/09/2007

Flup en Pips combineren druiventeelt met wijnbouw

De broers Flup en Pips Luppens stellen zondag (*nvdr: 16 september*) hun druivenbedrijf open. «We houden ons niet alleen bezig met de teelt van de Vlaams-Brabantse tafeldruif, we produceren ook streekwijnen», legt Pips uit. Het is al de vierde generatie die op dezelfde plaats aan de Brusselsesteenweg druiven teelt. 110 jaar geleden werden de eerste stronken geplant. «We zijn ook de enigen in de streek die volledig biologisch werken en daar ook voor erkend zijn.» Op het bedrijf staan zestien serres die werken met een automatische klimaatregeling.

Flup is de druiventeler terwijl Pips zich bezighoudt met de wijn. «Natuurlijk niet met de tafeldruiven, alleen met de overschotten en met diegene die niet voldoen. We kopen ze op van alle druiventelers in de streek. Zij hebben dan de keuze of ze betaald worden met geld of met hun eigen wijn, schuimwijn of aperitief. De meesten opteren voor dat laatste waardoor er dus een soort ruilhandel ontstaat.»

Zondag kan je bij Pips en Flup terecht van 10 tot 17 uur. De eigenaars gidsen je persoonlijk door de serres en in de wijnkelder. Adres: Brusselsesteenweg 538, Jezus-Eik. (*nvdr: het gaat hier om Wijnkelders en druivenserren Soniën*)

Bron: Het Laatste Nieuws, 15/9/'07

Opendeur biologisch melkveebedrijf

In Lo is op zaterdag 15 september vanaf 13.30 uur en op zondag 16 september vanaf 10.30 uur het biologisch melkveebedrijf 't Donderswal van Johan Deman en Lut Devreese te bezichtigen. Twee dagen lang valt er op de boerderij van alles te zien zoals de koeien met hun kalfjes, het melken met de robot, de grasklaverweiden, de vakantiewoning, de waterzuivering, de fruitboomgaard en de talrijke landbouwmachines. Tijdens de opendeurdagen zijn er ook rondleidingen op het bedrijf. Meer info : Familie Deman-Devreese, Hazewind 1 in Lo, 058 28 80 87, demandevreese@hotmail.com.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 14/9/'07



Yggdrasil hanteert al tien jaar de permacultuur

Yggdrasil, een didactisch-ecologische ontmoetingsplaats voor duurzame landbouw in Vissenaken (Tienen), organiseert zondag ter gelegenheid van haar tienjarig bestaan een open tuindag. «Op een terrein van twee hectare passen we het principe van permacultuur toe», zeggen uitbaters Piet Anrijs en Lucrèce Roegiers. «Er wordt voedsel gekweekt zonder bestrijdingsmiddelen, maar met een zo groot mogelijke natuurlijke diversiteit om evenwicht te creëren. Het resultaat is een paradijselijke, arbeidsarme tuin, waarin het aangenaam vertoeven is en die een overvloedige oogst biedt.»

Van 10 tot 17 (nvdr: zondag 16sept) uur kan je bij Yggdrasil terecht voor allerlei activiteiten. Om het half uur vertrekt een rondleiding door de tuin, er is een zweethut en Guy Berckmans, alias De Groene Klusser, demonstreert het maken van vlechtheppen. Er zijn demonstraties, LETS-Tienen geeft uitleg bij haar werking en er worden kruiden verkocht. Verder is er een cafetaria met biologische hapjes en drankjes. Meer info op www.yggdra.be of bij de uitbaters op 016/82.45.37. (VDT)

Bron: Het Laatste Nieuws, Leuven-Brabant, 15/9/'07

Mechanische onkruidbestrijding prominent aanwezig op Internationale Werktuigendagen te Oudenaarde

Op de Internationale Werktuigendagen te Oudenaarde wordt in samenwerking met het Interprovinciaal Proefcentrum voor de Biologische Teelt (PCBT) vzw een demonstratie georganiseerd voor machines voor mechanische onkruidbestrijding. Zowel volveldse bewerkingen als intra-rij wiedere zijn er te bekijken. Onderstaand gaan we in op enkele opmerkelijke nieuwigheden die aan het werk zijn op het demonstratieveld.

Vanhoucke combiwieder en wipvingerwieder

De combiwieder van Vanhoucke uit Moorslede is een machine die dankzij combinatie van 4 verschillende elementen een volledige bewerking in en tussen de rijen realiseert. De onkruidbestrijding tussen de rijen wordt gedaan met traditionele schoffelmessen. Wiedegelementen gooien het geschoffelde onkruid los zodat het beter uitdroogt. In de rij wordt het onkruid op twee manieren bestreden, namelijk door middel van de wipvingerwieder en de octopuswieder. De wipvingerwieder is een doorontwikkeling van de bestaande vingerwieder, met als verschil dat de vingers bij het doorkruisen van de plantenrij enkele cm's omhoog springen. Door deze opwaartse beweging wordt het onkruid beter losgemaakt in de plantenrij. De Octopuswieder is een hydraulisch aangedreven rotor met stalen veertanden, die dwars door de plantenrij draait.

Gewasgeleid schoffelen

Dijk Innovatie brengt de Rosko gewasgeleide schoffelmachine naar de demonstratie. Bijzonder aan deze machine is het gewasgestuurde stuurmechanisme. Een asymmetrisch mes bevestigd aan een horizontaal scharnierende meshouder neigt naar de rij. Een horizontale stang op het schoffelmes glijdt langs de gewasrij en zorgt voor de tegenreactie zodat het schoffelmes netjes tot op enkele centimeter langs de rij passeert. De Rosko gewasgeleide schoffel kan ingezet worden vanaf 25 cm rijafstand en ook in jonge gewassen, daarbij de gewasschade minimaliserend. De gewasgeleide schoffel kan gemakkelijk gecombineerd worden met vingerwieders, torsiewieders of onkruidblazers.

VSS construct uien schoffel

Speciaal voor de kleinere rijafstanden ontwikkelde VSS Agro een nieuw type schoffelelement dat kan gebruikt worden voor het schoffelen van bijvoorbeeld uien, sla, boontjes etc. Door de ranke vorm van



het schoffelelement ontstaat er nauwelijks schade aan het gewas tijdens de schoffelwerkzaamheden. Het element is modulair opgebouwd zodat er verschillende aanbouwdelen te monteren zijn om het onkruid mechanisch te bestrijden, zoals een houder voor 1 of 3 schoffelmessen, vibro messen, triltanden, aanaarders en egtanden. Gewasbeschermschijven monteren op het element behoort ook tot de mogelijkheden. De schoffelbalken, voorzien van steunwielen, zijn zowel voorop de tractor als achterop de tractor te gebruiken.

Hoge werktuigendrager van Mazzotti

Wout Hogervorst is Mazzotti importeur voor Nederland. Mazzotti maakt een werktuigendrager welke gebruikt kan worden voor vele verschillende doeleinden. Het is een machine met een hoge bodemvrijheid en met mogelijkheid voor een hefinrichting achter, voor, of tussen de wielen. Zowat elk werktuig kan aangehecht worden. Door het goede zicht op de werkzaamheden en de verschillende aanbouwmogelijkheden is deze machine ideaal geschikt om zeer nauwkeurig te schoffelen of andere werkzaamheden voor gewasverzorging. Op de demonstratie zullen de werktuigen in de rij ingezet worden.

Andere

Naast deze machines zijn ook onder andere HAK, Lauwers en Steeno (Carré) aanwezig.

Praktisch

Het demonstratieperceel mechanische onkruidbestrijding ligt nabij de hoofdingang aan het Moriaanshoofd en is toegankelijk via stand met nr. 250 van PCBT vzw. In de stand wordt informatie verstrekt over de premie voor mechanische onkruidbestrijding, de technieken en de beste aanpak voor een aantal teelten. Op de schoffelboulevard staan een aantal machines van verschillende constructeurentoongesteld. Hier kunnen verschillende modellen en merken vergeleken worden. De boulevard leidt naar het demonstratieveld. Het maïspanceel werd eind augustus ingezaaid en verder mechanisch onkruidvrij gehouden. Het is bestemd voor de demonstratie van schoffels, intra-rijwieders en stuursystemen.

Geleide demonstraties gaan telkens door om 11u30 en 14u30.

Meer info: Freya Danckaert, PCBT, 051/27 32 51.

Bron: PCBT – Bionieuwtjes – Jg. 7 – nr. 6 – september '07

Oproep: samenaankoop zaaizaad biologische wintergranen

Zoals dit voorjaar het initiatief voor de aankoop van gras- en klaverzaad door een groep melkveehouders werd opgestart, lanceren wij ook een oproep voor de samenaankoop van biologisch zaaizaad van triticale, wintertarwe, spelt en eventueel andere wintergranen (op uw aanvraag vragen wij het aanbod op). Het bleek immers bij de zomerbijeenkomsten van ons ADLO-samenwerkingsproject dat een kleine partij biologisch zaaizaad aankopen, duur kan uitvallen. Een grotere bestelling van eenzelfde ras per zaadbedrijf kan de transportkosten serieus drukken en kan ertoe bijdragen dat er een aanbod van biologisch zaaigraan in Vlaanderen beschikbaar komt.

Hoe gaan we praktisch te werk? Het PCBT vraagt het biologisch aanbod van wintergranen op bij de meest courante zaadhuizen. De volledige lijst met rassen (en liefst ook richtprijzen) wordt bekendgemaakt per mail/fax bij de landbouwers die zich aanmelden voor deze actie. De keuze van de geïnteresseerde landbouwers wordt gegroepeerd en de bestelling wordt geplaatst. Afhankelijk van de hoeveelheid en de regionale spreiding

van de bestellingen, wordt gekeken voor meerdere afhaallocaties.

Landbouwers die meer info wensen of geïnteresseerd zijn om deel te nemen, kunnen hun naam, fax en/of mailadres voor 1 oktober doorgeven aan Isabelle Vuylsteke, 051/27.32.52,



isabelle.vuylsteke@west-vlaanderen.be

Bron: PCBT – Bionieuwtjes – Jg. 7 – nr. 6 – september '07

Duo sluis (piano en viool) in Rosario

Leos Janacek: Sonate voor viool en piano - Karol Szymanowski: Mythes op.30 - Georges Enescu: Sonate nr.3 voor viool en piano "dans le caractère populaire roumain"

De staten van Midden-Europa zijn doorheen de geschiedenis steeds de speelbal van vreemde mogendheden geweest. Was het een Sultan, een Tsaar, een Keiser,...dan de Communisten..., steeds leefden ze onder tirannie. Eén korte periode in de recente geschiedenis hebben ze mogen proeven van de vrijheid: na de val van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk bij het einde van WO I tot ze werden platgelopen door de nazi's bij het uitbreken van WO II.

Het is fascinerend om zien, hoe deze periode van vrijheid samengaat met een verdiepte interesse van de eigen cultuur, zoals de eigen volksmuziek. Waar de volksmuziek voorheen dienst deed als kleurrijke vernislaag, zo wordt ze nu de motor van een nieuwe taal. Door hun contact met deze onvolkomen toonladders en ritmische vrijheden, gaan de Hongaar Bartok, de Pool Szymanowski, de Roemeen Enescu en de Tsjech Janacek hun hele toonspraak herzien. Ze werken nieuwe harmonische relaties uit, brengen het ritme op de voorgrond en torpederen op deze manier het Duitse klassieke model, dat zolang de muzikale wereld had gedomineerd.

Deze muziek, ontstaan uit de buik van de volksgrond, opent zo nieuwe onbekende horizonten en verplaatst ons meteen in de moderniteit.

Prijs concert 12,5 euro, drankje inbegrepen. Graag inschrijven per mail.

Deze concerten worden mede mogelijk gemaakt door volgende bedrijven, waarvoor onze oprechte dank;

Dille&Kamille:Natuurlijke eenvoud voor huis, tuin en keuken

Pajottenlander: (H)eerlijke Biologische fruit- en groentesappen

Inca Networks: We buy your IT problem!

Asoka: De inspirerende wereld van het boeddhisme

Bron: www.rosario.be

Uw bioagenda

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

NL - Begroting LNV 2008: aandeel biologische landbouw moet groeien

Het aandeel van de biologische landbouw moet groeien en niet alleen vanwege de rol die deze manier van produceren bij duurzaamheid speelt. Het aandeel van de biologische landbouw in het totale landbouwareaal (in 2005 2,5%) moet in 2010 gegroeid zijn naar 10%. Voor de consumptie van biologische voedingsmiddelen is een groei naar 15% in 2011 het streven. Dat staat in 'LNV-beleid in 2008', een korte samenvatting van de plannen van minister Verburg van LNV voor 2008.

Biologische landbouw is volgens Verburg ook een uiting van de verbondenheid van de consument met de manier waarop wordt geproduceerd, met de boer en de tuinder. In het najaar verschijnt de Nota Biologische landbouw, waarin onder meer wordt ingegaan op verdere groei van deze sector. Om de biologische landbouw te stimuleren is het van belang de samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties te bevorderen, net als de uitwisseling van kennis en innovatie tussen biologische en gangbare teelten.

LNV financiert een deel van de certificeringkosten van biologische bedrijven. Daarnaast verstrekt LNV subsidie aan regionale projecten en aan organisaties, zoals Biologica, die bijdragen aan de ontwikkeling van de biologische landbouw.

Bron: Ministerie van LNV, 18/09/2007

NL - Omschakelaars nodig

Er moeten meer gangbare bedrijven omschakelen naar biologisch. Vooral van industriegroenten, verse marktgroenten, glasgroenten en fruit is te weinig aanbod. Bestaande biologische bedrijven en import kunnen het tekort niet opheffen. Ook is er een tekort aan zuivel en varkensvlees, maar hier hebben de sectoren het aanbod meer in de hand. Voor zuivel en vlees is er een strak georganiseerde keten, terwijl er bij akkerbouw en groenteteelt veel producten en marktpelers zijn.

Dit komt naar voren uit een quick scan omschakeling in opdracht van het ministerie van LNV. Voor het onderzoek zijn vijftig interviews gehouden met sleutelspelers in de sector en een aantal (potentiële) omschakelaars. Daarnaast hebben de onderzoekers gebruik gemaakt van wetenschappelijke en vakliteratuur.

Het aanbod van vrijwel alle producten loopt in 2007 achter bij de vraag. De belangstelling om om te schakelen is echter nog zeer klein. Dit komt doordat gangbare boeren en tuinders weinig weten over de biologische bedrijfsvoering en daar een negatief beeld over hebben. Daarnaast vertrouwen ze de biologische markt niet en moeten ze investeren terwijl hun inkomen in de omschakelperiode omlaag gaat. Ook de huidige hoge productprijzen in de gangbare landbouw zijn van invloed. Hierdoor is de economische stimulans voor omschakeling niet groot. De biologische sector is zelf bang dat een te snelle of niet marktgestuurde groei van het aanbod de vaak nog fragiele markt verstoort.

Meer informatie: Wijnand Sukkel, PPO van Wageningen UR, wijnand.sukkel@wur.nl

Klik hier voor de samenvatting en volledige tekst van het rapport "Quick scan omschakeling naar biologische landbouw anno 2007 : noodzaak tot omschakeling en knelpunten in omschakeling"

Bron: www.biokennis.nl, 20/09/2007



NL - Telersverenigingen focussen op biologisch

De telersverenigingen Trospartners en Purple Pride oriënteren zich op de biologische markt.

Beide partijen zijn een samenwerkingsproject begonnen waarbij ze op ruim 16.000 vierkante meter glas omschakelen naar de biologische teeltwijze. De ontwikkelingen in de markt, waarbij er een vraag is naar biologische glasteeltproducten, hebben tot die samenwerking geleid, melden beide partijen.

Bron: www.agripress.nl, 20/09/2007

NL - Biologische champignon wint aan populariteit

De broers Erik en Maarten Lanser uit Zwaanshoek zijn met hun biologische champignonkwekerij tot 'Boer van de maand' uitgeroepen. De biologische landbouwcampagne van de provincie Noord-Holland, Noordhollandsegrond, kiest tien keer per jaar een 'Boer van de maand'.

Op de kwekerij verbouwen de broers al tien jaar biologische champignons. Dat de teelt biologisch is, komt er op neer dat er geen chemische middelen worden gebruikt. Per week is de opbrengst ongeveer 2000 kilo. Dat is minder dan op een gewone kwekerij, want de champignons krijgen meer ruimte zodat ze meer voedingsstoffen op kunnen nemen.

Het is lastig om het bedrijf winstgevend te maken, omdat veel Nederlandse burgers niet bereid zijn extra te betalen voor biologische producten. De champignons zijn daarom grotendeels voor de export.

Bron: www.agripress.nl, 14/09/2007

NL - Biologische pluimveehouders negeren ophokplicht

Donderdag 20 september gaan op diverse biologische pluimveehouderijen de luiken weer open en kunnen de kippen weer buiten scharrelen. De afschermplicht heeft volgens de Biologische Pluimveehouders Vereniging al lang genoeg geduurd. Het automatisme dat bij het begin van de vogeltrek een afschermplicht wordt afgekondigd is hiermee doorbroken en als het aan de biologische pluimveehouders ligt komt die er voorlopig ook niet meer.

Biologische pluimveehouders erkennen dat er risico's zitten wat betreft dierziektes aan het naar buiten laten gaan van kippen, maar die risico's zijn te verwaarlozen als er in de directe omgeving geen wilde vogels gevonden worden met een vogelgriepbesmetting. Ook de dierenbescherming ondersteunt het initiatief om de kippen voor een langere periode naar buiten te doen.

Bron: Biologische Pluimveehouders Vereniging, 19/09/2007

NL – Écht Eten

In de Week van de Smaak vindt het driedaagse proef- en genietsymposia 'Écht eten' plaats, over oorspronkelijk voedsel van nu. De key-issues zijn Slow Food (streek en seizoen) en Demeter (biologisch Dynamisch), EKO, Natuur & Milieu, Diervriendelijkheid en Leefbaar Landschap. Tijdens dit event komen John Peterson en Lesley Freeman naar ons land om hun Nederlands onder titelde DVD 'The Real Dirt on Farmer John' te promoten. Deze film kreeg in 2005 de publieksprijs op het IDFA festival in Amsterdam. Ga voor meer informatie naar de site www.echteteten.nu



Bron: Llink ezine, 13/09/2007

NL - Week van de Smaak: Koks gaan middelbare scholen 'positief stalken' Adopteer een Kok moet zorgen voor verandering in kantinebeleid

Op woensdag 26 september om 11.00 uur (tijdens de landelijke Week van de Smaak) verrichten smaakambassadeur Pierre Wind en cuisinier Jos van Grunsven de aftrap van 'Adopteer een Kok' op het Van Maerlant College in 's-Hertogenbosch. Doel van Adopteer een Kok is om schoolbesturen 'positief te stalken' en voor een koersverandering te zorgen in het kantinebeleid. Want óók jongeren hebben recht op gezond voedsel.

Na de aftrap neemt Van Grunsven een dag lang de kantine over van het Van Maerlant College. De leerlingen kunnen allerlei gezonde snacks proeven en worden onderworpen aan een milkshaketest. Ook wordt het kantineaanbod ter discussie gesteld. Samen met de leerlingen bereidt de kok een gezond en lekker lunchbuffet bestaande uit soep en het wereldbroodje of het streekbroodje. Het programma duurt tot circa 13.00 uur.

Na de Week van de Smaak blijven Van Grunsven en de andere geadopteerde koks de schoolleiding een aantal dagdelen 'achtervolgen' met gezonde voedingsadviezen, zodat er structurele veranderingen worden doorgevoerd in het kantinebeleid. De leerlingen zullen hierbij een actieve rol spelen.

Welke koks zijn geadopteerd?

Aan Adopteer een Kok nemen in deze week vijf koks en vijf Brabantse scholen deel:

- Van Maerlant College in 's-Hertogenbosch. Kok: Jos van Grunsven
- Udens College in Uden. Kok: Henk Kamps
- Katholieke Scholengemeenschap in Etten-Leur. Kok: Björn van Vugt
- Elde College in Schijndel. Kok: Richard Eijkemans
- Onze Lieve Vrouwen Lyceum in Breda Kok: Leon Lutjens

Alle deelnemende koks zijn aangesloten bij Euro-Toques.

In 2008 zal het project landelijk worden uitgerold. Andere scholen die willen meedoen met dit project kunnen zich aanmelden via info@weekvandesmaak.nl.

Bron: Biologica.nl, 17/09/2007

NL - Week van de Smaak: Boeren en tuinders met tractor op bezoek bij basisscholen Kinderen proeven het 'goud van het land'

Op dinsdag 25 september rond 9.30 uur rijdt een biologische boer met zijn tractor het schoolplein op bij Basisschool de Vier Heemskinderen in Deursen (bij Oss). Theo van Schaijk van biologisch veebedrijf Duurendseind komt speciaal om de kinderen het 'goud van het land' te laten proeven en samen een smaakfeest te vieren. Deze happening vormt de aftrap van het landelijke project Boer zoekt Mond, onderdeel van de Week van de Smaak. Geestelijk vader en smaakambassadeur Pierre Wind is natuurlijk bij de happening aanwezig.

Zo'n 70 basisscholen in het hele land krijgen tijdens de Week van de Smaak een biologische boer of tuinder – met of zonder tractor - op bezoek. Brabant heeft een groot aandeel in het project met maar liefst 12 deelnemende scholen. Het project is opgezet in samenspraak met Smaaklessen.

Weet wat je eet!

Tijdens het project Boer zoekt Mond maken basisscholieren – de consumenten van de toekomst –



kennis met al het moois dat op het platteland groeit. Zo raken ze meer vertrouwd met de herkomst van ons voedsel. En wie kan ze daar beter over vertellen dan de boer of tuinder zelf? Hij is immers de makelaar van het verse product. De boer vertelt de kinderen over zijn werk en laat ze met al hun zintuigen kennismaken met de bron van hun voedsel. Een feest van vertellen, proeven, voelen en ruiken.

De landelijke Week van de Smaak vindt plaats van 24 t/m 30 september. Scholen, boeren en tuinders die volgend jaar aan het project Boer zoekt Mond willen deelnemen, kunnen zich aanmelden via info@weekvandesmaak.nl.

Bron: Biologica, 18/09/2007

NL - Topkoks promoten pure smaken op biologisch boeren erf

Stichting Van Eigen Erf en Netwerk Biologische InfoCentra organiseren voor de tweede keer dit jaar een evenement met topkoks op het boeren erf: Van 20 september tot 14 oktober, in en rond de Week van de Smaak, kookt Chefkok Olivier van der Staal op vijf boerenerven in Nederland een Boergondisch Feestmaal. Eerder dit jaar organiseerde Van Eigen Erf een culinaire boerenmarathon met topkoks als Ron Blaauw en Caspar Bürgi. De topkoks promoten hiermee de pure en oorspronkelijke producten die bij de biologische boer verkrijgbaar zijn. Het evenement is onderdeel van de landelijke campagne van de Task Force Marktonwikkeling Biologische Landbouw om het kopen bij de biologische boer onder de aandacht te brengen. Mensen die graag eens komen kijken en proeven bij de biologische boer kunnen plaatsen reserveren voor een Boergondisch Feestmaal. Wie tegelijk drie verschillende biologische producten bij of van de biologische boer koopt, maakt bovendien kans op entreebewijzen voor twee couverts.

In samenwerking met het Netwerk Biologische InfoCentra krijgen deelnemers aan het feestmaal informatie over de biologische landbouwmethode tijdens een rondleiding door de boer. Het Boergondisch Feestmaal vindt plaats in Wageningen / Renkum (20 september), Hilvarenbeek (30 september), Kamerik (6 oktober), Garmerwolde (7 oktober) en Almere (13 oktober). Mensen die willen reserveren gaan naar www.vaneigenerf.nl. Informatie over de landelijke actie is te vinden op www.proefdeaanacht.nl. Informatie over bezoekboerderijen via www.biologischennetwerk.nl.

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. 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 via internet 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 werkt een kwart, d.w.z. 340 boeren biologisch; Zij realiseren zo'n 10 procent van de totale omzet aan biologische producten van € 460 miljoen (2006). Directe verkoop vindt behalve via de huisverkoop plaats op boerenmarkten en via internetwinkels. De omzet bij de internetwinkels van het landelijk netwerk Van Eigen Erf steeg in 2006 met 20 procent, bij de boerderijwinkels met 15 procent. Bron: persbericht vaneigenerf

Bron: Biofoodonline.nl, 14/09/2007

NL – Dierentuinen kiezen voor biologisch

Verscheidene dierentuinen blijken de dieren te voederen met biologisch producten. Dagblad de



Telegraaf ontdekte dit kort geleden. Zowel de Apenheul in Apeldoorn als het Ouwehands Dierenpark in Rhenen kiezen bewust voor biologische voeding.

De Apenheul kiest het meest resoluut voor biologisch. Al sinds 1981 gebruikt deze dierentuin biologisch-dynamische producten om de vruchtbaarheid van apen te verbeteren voor hun fokprogramma. Binnenkort zal voor alle apen volledig worden overgeschakeld naar biologisch voer.

Al in 2003 ontdekte de dierentuin van Kopenhagen dat hun chimpansees biologische bananen prefereerden boven gangbare. De bio-bananen werden bovendien met schil opgegeten. De gangbare werden door de apen gepeld.

Naast biologische voeding voor dieren willen veel dierentuinen ook meer biologische producten voor de bezoekers gaan aanbieden in de park-restaurants. De dierentuinen zijn daarbij met name op zoek naar goede en betaalbare biologische snacks.

Bron: Publiciteitscentrum Biologisch.nl, 12/09/2007

NL - Biologische grondontsmetting doodt veel schadelijke organismen

Biologische grondontsmetting is een goede manier om schadelijke organismen te doden en een deel van de niet-schadelijke in leven te houden. Dat komt naar voren uit proeven op proefbedrijf Vredepeel.

Voor de biologische grondontsmetting werken onderzoekers in de zomer 40 tot 80 ton vers organisch materiaal in de bouwvoor onder. Een flinke snede gras voldoet. Is het materiaal vrij droog, dan wordt het eerst nat gemaakt. Daarna dekken ze de grond af met folie en laten dat zes tot acht weken liggen. Het organisch materiaal wordt afgebroken door schimmels en bacteriën, en onttrekken daardoor zuurstof aan de grond. Het folie laat geen zuurstof door, waardoor de bodem zuurstofloos wordt.

Grote groepen schadelijke schimmels en bacteriën en insectenlarven overleven deze behandeling niet. Wortelknobbelaaltjes, cysten en Pratylenchus-aaltjessoorten gaan grotendeels dood. Bacteriën en schimmels die in zuurstofloze omstandigheden leven, meestal de niet-schadelijke organismen, overleven wel. De meeste schadelijke komen pas na twee tot drie jaar weer terug. Daarmee geeft de biologische grondontsmetting betere resultaten dan chemische, waar de schadelijke organismen onmiddellijk weer beginnen op te bouwen. Dat komt doordat bij chemische ontsmetting al het bodemleven dood gaat, waarna de meest schadelijke sneller terug kunnen komen. Extra voordeel van de biologische ontsmetting is dat het organisch materiaal in de grond brengt.

Nadeel is dat de methode vier maal zoveel kost als chemische ontsmetting. Ook is het lastig in te passen in de teelt, omdat het pas kan als het gewas van het veld is. Dit is mogelijk te ondervangen door de ontsmetting bijvoorbeeld in de herfst toe te passen, maar dit is nog niet onderzocht. Wellicht is het ook mogelijk ander, goedkoper, folie te gebruiken.

Op dit moment wordt de biologische grondontsmetting toegepast in teelten die veel opbrengen, bijvoorbeeld vermeerdering van aardbeien en rozen.

Meer informatie: Gerard Korthals, PPO van Wageningen UR, gerard.korthals@wur.nl

Bron: www.biokennis.nl, 20/09/2007



NL - EkoHolland zoekt omschakelaars voor 30-60 miljoen liter biomelk

De biologische melk-pool EkoHolland verwacht de komende 3-4 jaar zeker 30 miljoen liter biologi-sche melk extra weg te kunnen zetten op de Nederlandse markt. Dat betekent een ruime verdubbeling van de huidige afzet. De afzetstijging zou zelfs wel 60 miljoen liter kunnen worden. Om omschakeling naar biologische melk te stimuleren krijgen gangbare veehouders twee jaar lang 2 cent bovenop de reguliere biomelkprijs.

EkoHolland heeft nu een afzet van 22 miljoen liter met 56 leden en zal eind dit jaar gegroeid zijn naar 32 miljoen liter en ruim 80 leden. Maar dat is niet genoeg. "Alle pakweg tien Ne-derlandse verwerkers van bio-melk hebben voor de komende ja-ren 20 tot 30% meer melk nodig", stelt voorzitter Cruysen van EkoHolland. De biologi-sche melkprijs is nu ruim 10 cent hoger dan de gangbare.

Bron: Agrarisch Dagblad, 18/09/2007

NL - EKO-plaza shop-in-shops groeit verder

Deze week gaan er maar liefst drie nieuwe shops open, één in Utrecht, één in Rotterdam en één in Apeldoorn. De nieuwe shop in Utrecht vindt u in de PLUS supermarkt aan de Plantage 5. In Rotterdam is de EkoPlaza-shop gevestigd in de Coop aan de Hofstraat 117 en in Apeldoorn doet de Coop aan de Hofstraat 117 mee. De shop in Rotterdam heeft een uitzonderlijk groot assortiment!

Met deze drie nieuwe shops heeft EkoPlaza al twintig shop-in-shops. Intussen hebben zich wederom een aantal supermarkten aangemeld. Omdat er steeds meer shops komen, kan EkoPlaza verder met het perfectioneren van het assortiment. De komende maanden zullen er weer een aantal huismerken bij komen. In Den Haag opent binnenkort een nieuwe filiaal van EKO-plaza.

Bron: www.ekoplaza.nl, 14/09/2007

DK - Denmark's organic milk production increasing

During the last few years, about 80 organic producers in Denmark have seen their milk dumped into tanks and mixed with regular milk, due to a lack of demand. Now, the huge appetite for organic products has reached Denmark as well. The country's largest producer, Arla Foods, indicated that it wanted to increase its milk production by 75 million kilograms a year beyond the 300 million which were currently produced.

To supply organic milk to supermarkets, more dairy farmers are required to convert to organic production. Arla asked a number of their suppliers to go organic earlier this summer. About 35 of those agreed to supply organic milk after the conversion period. Organic farmers under contract in Sweden might also be able to boost the production, reports the Copenhagen Post.

Other Danish organic milk producers have also profited from the increased demand of milk in Denmark and abroad. Thise Dairy, who produces about 20 % of Denmark's organic milk, has recently expanded to the UK and the US.

<http://www.cphpost.dk>

Bron: www.organic-market.info, 17/09/2007

U.K. - Britain: Organic Sales hit 2 billion pound mark



On the occasion of the Organic Fortnight 2007, the Soil Association's annual Organic Market Report was published. It showed that organic food and drink sales in the UK hit the £ 2 billion mark (€ 3 billion) for the first time in 2006, equalling a market growth rate of 22 % during that year. The retail market for organic products has grown by an average of 27 % a year during the last decade.

Retail sales of organic products through organic box schemes, mail order and other direct sales increased from £ 95 million (€ 140 million) to £ 146 million (€ 214 million), a growth of 53 % compared with 2005. This means growth is more than double that of the major supermarkets. Sales of organic baby food increased by 7 % to an estimated £ 78 million (114 million). The organic poultry market continued to expand rapidly with a plus of 39 %.

The health and beauty sectors have also experienced an enormous increase. In 2006, the number of health and beauty products licensed with the Soil Association rose by 30%. The market for organic cotton products also grew very fast. It is estimated that if the market for organic cotton products continues to grow at the same rate, it will be worth £ 107 million (€157 million) by next year.

This report also dealt with consumer behaviour. More than half of the people surveyed stated that they purchased organic fruit and vegetables during the previous year, one in four consumers bought organic meat or dairy products, and one in six purchased packaged organic goods. It is consumers living mainly in London, the South East, the South West and Wales who are the most likely to buy organics. When children under 15 are present in a household, a wider range of organic food is bought.

66 % of the organic primary produce sold by multiple retailers was sourced in the UK, mainly meat (79 %), dairy and eggs (96 %) and vegetables (73 %). But some key items are still failing to meet domestic demand. Increasingly, organic cereals have to be imported, reports the Soil Association. The organic livestock sectors depend on organic feed, but less than 50 % could be supplied from within the country in 2006. This, however, could also be seen as a chance for current non-organic farmers to convert. The latest financial results of a survey of organic farms in England and Wales showed that the majority of organic farm types performed better financially than comparable non-organic farms in the periods 2003/04 and 2004/05.

Another aspect was that the cost of livestock feed was rising due to poor harvests, high demand from abroad and the increasing diversion of cereals into bio-fuel production. According to Helen Browning, The Soil Association's Director of Food and Farming, the report shows a positive future for organic farming, but long-term challenges will have to be faced, like climate change and rising oil prices.

In terms of value, Europe has the largest market for organic foods in the world. The UK organic market is now the third largest in Europe after Germany and Italy. The organic share of the total food market is approximately 1.6 % in the UK.

There were 4,639 organic producers in January 2007, an annual increase of 7 %. Organic farms represent about 1.6 % of all farms in the UK. In January 2007, 613,470 ha of land were managed organically in the UK and now account for 3.5 % of the total agricultural land in the country. The land in conversion in the UK increased by 40 %. All countries are experiencing a significant growth. This is seen best in Scotland with 110 %, but also in England (24 %), Wales (20 %) and Northern Ireland (25 %).

The detailed "Organic market report 2007" can be purchased for 20 £ at info@soilassociation.org



Bron: www.soilassociation.org, 20/09/2007

U.K. - Wake Gordon up to an organic breakfast

“When Gordon Brown says that all of us have to take some responsibility for combating climate change, why is he frightened about talking about food?”

Nearly 20 % of the UK's overall greenhouse gas emissions come from farming and food. Of the greenhouse gas emissions we are personally responsible for as consumers, 30 % are caused by the food we buy and eat. True, farming and food is a bit more complicated than light bulbs, but we know enough to give people pretty simple, straightforward advice. Climate-friendly food is wherever possible seasonal, organic, locally sourced, unprocessed wholefood, in a diet with less but better quality meat and dairy products (and Marine Stewardship Council certified or organic fish).

If you would like to help you can feed Gordon an organic breakfast:

We're asking people who want help to ask Gordon Brown 'to Wake Up!' to the benefits of organic food and farming, by feeding him an organic breakfast.

Open this link to play and email it on to your friends and colleagues:

<http://www.soilassociation.org/wakeupgordon>

Bron: www.soilassociation.org, 20/09/2007

U.K. - YHA will serve organic drinks in the UK

Starting this month, the YHA will serve selected organic wines and Fairtrade organic coffee in its hostels across England and Wales. The YHA's food and beverage manager stated that this move was a real commitment to organic production and a major step up regarding quality and taste. Visitors are able to choose from a list of 50 organic wines (red, white, rosé and sparkling wines) and Café Direct's Fairtrade organic coffee.

About 50,000 bottles of wine and 700,000 cups of coffee are sold each year in the YHA's cafes and restaurants, reports the Soil Association.

Organic wine sales will be boosted further with an increase in licenced outlets from about 80 to almost 170 by the end of the year.

Hostel locations across the UK can be found at: www.yha.org.uk

Bron: www.soilassociation.org, 18/09/2007

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`.