



Biotheek Netknipsels #218 – 19 oktober 2007

Afgelopen dinsdag was het wereldvoedseldag. Voor die gelegenheid onderstreept IFOAM het belang van biologische landbouw voor voedselsoevereiniteit, want 'biologische landbouwsystemen zetten lokale en nationale economieën en markten op de voorgrond. Ze versterken plattelandslandbouw en familiale landbouw, voedselproductie, distributie en consumptie volgens de Principes van de Biologische Landbouw, die ecologische, sociale en economische duurzaamheid verzekeren'. Welke plaats heeft de biologische landbouw in de evolutie naar een duurzame landbouw in Vlaanderen, vraagt de overheid nog? Vult u even aan?

En dan nog dit: Ifoam organiseert begin december een internationaal congres over bio in Brussel. Globaal en toch zo dichtbij. Grijpt u graag de unieke kans om erbij te zijn? Tot vandaag kan het nog aan een voordeligere prijs: surf naar www.organic-congress-ifoameu.org en meld je aan.

Weloverwogen groeten,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:
NATIONAAL

MONDOh en Ethicstore winnen Be Fair Award
Verkooppunt in de kijker: Le Pain Quotidien
Kan bio de wereld voeden?
Ecodag in Reuzenhuis
Selderij onverwoestbaar
Controle in de biosector-een kwestie van kwaliteit
Biomarché opent een nieuw distributiecentrum
Eerste Europese rijperij voor enkel biologische bananen in België (update)
Bio, beter, best
Discussieforum "Samen naar een duurzame landbouw in Vlaanderen Welke plaats voor de biologische land- en tuinbouw?"
de Biokalender

INTERNATIONAAL

Verboden vruchten in Europees Parlement
Biologische kunstenaarschocolade Charlemange
World Food Day 2007: The Right to Food is Food Sovereignty
Biomatdev is launched
NL - P+: Doorbraak duurzame consumenten
NL - Biologische sector gaat door met verdoofd castreren
NL - Groeiende afzet biologische zuivel Campina
NL - Gezondheid volgens biologische veehouder meer dan afwezigheid ziektes
NL - Volwaard geen negatief effect op afzet biologisch pluimveevlees
NL - Ook kokos en hop tegen mastitis
NL - Zwolle gaat biologisch via pacht van grond
NL - Knelpunten GGO-vrije productie (dier)voeding in beeld
NL - Minder schade door trips in sluitkool bij dikkere waslaag
NL - André van den Heuvel van Landwinkel verkozen tot Boer van de Maand oktober 2007



FR - Organic sun care range to be launched

D - Nieuwe vergeten komkommersoorten in winkels getest

P - Wordt Polen hét land van de bioproductie?

USA - Sales of organic coffee in the US grew by 24 % last year

USA - Publix chain in USA launches a natural and organic supermarket

USA - De biologische landbouw kan de wereld voeden

Peru - A growing market for Peru's organic products



NATIONAAL

MONDOh en Ethicstore winnen Be Fair Award

Op 12 oktober ontvingen MONDOh en Ethicstore de Be Fair Award, een prijs die vorig jaar in het leven werd geroepen om jonge bedrijven of samenwerkingsverbanden die eerlijke handel bevorderen te huldigen. De uitreiking bewijst dat de combinatie bio en fairtrade goud waard is. Letterlijk, want elke laureaat krijgt een cheque van 5000 euro cadeau.

MONDOh

De boerderijen De Brabander, De Loods, De Groene Kans, Freja Food, Pur Fruit en Agribio lanceerden vlierbloesemsiroop, uienconfit, pompoen-appelsien-gelei en spelt-quinoa-koekjes onder de gezamenlijke merknaam: MONDOh.

Op die manier willen ze een brug bouwen tussen eerlijke handelspartners in het Zuiden, Belgische bioverwerkers en bioboeren en partners uit de sociale economie. Een interview met de initiatiefnemers kan je lezen in het septembernummer van puur•. De producten vind je in de natuurvoedingswinkel.

Ethicstore

Sinds april 2007 biedt de Belgische webwinkel Ethicstore artikelen aan die volledig afkomstig zijn van eerlijke of ethische handel. Je vindt er 100% biologische en ethische elegante mode uit Frankrijk en Nederland, 100% biologische cosmetica, originele en kwaliteitsvolle decoratieartikelen, lekkernijen uit de hele wereld en boeken, dvd's en cd's. Behalve eerlijke producten aanbieden, wil de nieuwe webshop ook een discussieforum zijn over eerlijke handel en duurzame ontwikkeling. Een deel van de opbrengst van Ethicstore wordt overgemaakt aan verenigingen die eerlijke handel of duurzame ontwikkeling promoten.

www.ethicstore.be

www.mondoh.be

Bron: de Biotheek, 15/10/2007

Verkooppunt in de kijker: Le Pain Quotidien

Le Pain Quotidien: bakkerij en gemeenschappelijke tafel

“Bio is de hedendaagse interpretatie van onze basisfilosofie”

De grootste afnemer van biologische bloem in ons land luistert naar de naam Le Pain Quotidien, bakkerij met vestigingen in 14 Belgische steden. Je vindt er biologisch zuurdesembrood en andere biolekkernijen om mee te nemen of om ter plaatse op te eten.

Het volledige artikel lees je op <http://bioforum.be/biotheekbe%5Fwww/artikel.aspx?dirID=124>

Bron: de Biotheek, oktober 2007

Kan bio de wereld voeden?

Vorige donderdag werd op het duurzaamheidscongres van Bioforum (de Vlaams koepel voor biologische landbouw) een recente studie van de Wereldvoedselorganisatie (FAO) voorgesteld, in aanwezigheid van een heleboel organisaties uit de landbouwsector, de milieu- en Noord / Zuid beweging. De studie onderzocht de vraag: “Kan Bio de wereld voeden?” De conclusie was positief: er



is genoeg ruimte en mogelijkheden om de wereld te voeden met alleen producten uit biologische landbouw.

Ook op Vlaams niveau zou de biologische landbouw een mooie toekomst kunnen hebben: de vraag van de consument naar biologisch geteeld voedsel is nog altijd groter dan de aanbod van de Vlaamse biolandbouw. Bijna 40% van de verbruikte producten zijn geïmporteerd. Bioforum en Belbior (de bond voor bioboeren) willen dan ook de Vlaamse biosector verder ontwikkelen. Maar het aantal bioboeren blijft laag en de organisatie van de markt en van de afzet is moeilijk op onze kleine schaal. De voornaamste reden waarom weinig traditionele landbouwers in Vlaanderen naar de biolandbouw overstappen zou een mentaliteitskwestie zijn: de Vlaamse boeren hebben schrik voor innovatie en zoeken zekerheid. De biolandbouw speelt volgens de Boerenbond een belangrijke rol om nieuwe technologieën te testen, maar biedt te weinig zekerheid om voor een omschakeling te pleiten. En dus blijven Vlaamse bioboeren een soort van niche, met slechts 0,5% van de landbouwoppervlakte (in Europa is dat 3,7%).

Bond Beter Leefmilieu pleit voor de ontwikkeling van de biologische landbouw, als trekker van een milieuvriendelijker landbouw. Daarom moet het volgende Actieplan Biologische Landbouw, dat de Vlaamse overheid wil opstarten, voldoende ambitieus zijn en de steun krijgen van zowel de overheid als de 'gangbare' boerenorganisaties.

Bron: beleidsb@BBEL, 16/10/2007

Biogroentetas op maat voor Leuvense studenten

Vanaf 22 oktober kunnen Leuvense studenten een biogroentetas bestellen. De groentetas is een individueel pakket met 3 tot 5 groenten en 2 stukken fruit aan 5 euro of een kotpakket met ingrediënten voor een maaltijd voor 4 personen aan 10 euro (voorgerecht+hoofdgerecht of hoofdgerecht+dessert mét recept!).

Het initiatief van de tas gaat uit van de K.U.Leuven, KHLeuven, Lemmensinstituut, Alma 2, Voedselteams, Wonen en Werken en het Platform LA21 Leuven. Bedoeling is om de studenten gezonde, dagverse biologische seizoensgroenten en -fruit te bieden aan een betaalbare prijs. De groentetas op studentenmaat geeft bewuste studenten de kans om dichtbij hun kot de lokale en globale landbouw te steunen. De groenten en het fruit komen uit de streek. Ze kosten dus weinig voedselkilometers. En door onze boeren hier te steunen, steunen de studenten ook de boeren in het Zuiden. Studenten betalen een eerlijke prijs, die alleen de productie en het loon van de producent omvat, geen tussenhandel. Het verrassingspakket wordt geproduceerd en samengesteld door De Wikke, het biologisch tuinbouwproject van Wonen en Werken. Dat geeft het project een sociale dimensie.

Geïnteresseerde studenten kunnen elke maandag een pakket afhalen in De Waag tussen 16u30 en 17u (studentenwijk Arenberg), Alma 2 tussen 16u30 en 17u (Van Evenstraat 2C), of het Lemmensinstituut tussen 16u en 16u30 (Herestraat 53).

Meer info: <http://www.kuleuven.be/huisvesting/contact/duurzaam.html>

Bron: Adviseurs voor wooncultuur, milieu en mobiliteit, 16/10/2007

Ecodag in Reuzenhuis

Stefaan Declercq leeft 100 % ecologisch

Op zaterdag 27 oktober loopt vanaf 14 uur de eerste eco-infodag het Reuzenhuis in de Gruuthusestraat 90 in Tielt. Een initiatief van Stefaan De Clercq, die zelf voor 100 procent ecologisch leeft.

Klimaat op drift



Stefaan De Clercq was nog kandidaat bij de laatste verkiezingen voor Groen!. Maar dit heeft met de organisatie totaal niets te maken zegt de initiatiefnemer. Stefaan is 36 en zelfstandig technicus. Gehuwd met Wendy en vader van vier kinderen woont hij in de Straatakker in Tielt. Ze wonen niet alleen in een ecologisch gebouwd energiezuinig huis maar ze kiezen ook voor biologische voeding en fair trade producten. Stefaan pleit voor propere energie en veilig voedsel. Hij wil leven in een land waar neen gezegd wordt aan kernenergie, aan dieronvriendelijke vleesproductie, aan ggo 's en pleit voor een eerlijke handel.

"Het idee groeide om in debat te gaan met Hugo Van Dienderen. Hij was journalist bij de VRT en parlementair voor Groen!. Dit debat blijft ook in 't Reuzenhuis, om 15 uur behouden. Na een powerpointvoorstelling rond Klimaat op drift, kunnen de aanwezigen vragen stellen aan de gastspreker. Het idee groeide en ik zag de mogelijkheid om dit debat in een infodag te laten kaderen."

Uiteraard zorgen Stefaan en vrienden voor een biobar waar alle drankjes 100 % biologisch zijn : koffie, gebak, bier, wijn, fruitsap, soep... Daarnaast zijn er talrijke infostanden die de bezoeker moeten wegwijzen in de ecologische wereld. Men leert er hoe ecologisch te bouwen met architect Alexis Versele (uit Olsene), een expert in verband met ecologisch bouwen. Wonen en Natuur (Ruisselede) toont welke ecologische bouwmaterialen kunnen gebruikt worden. Uiteraard zijn zonnecellen nu in en dat toont ID Technics uit Tielt. Eco-city uit Gent leert duurzame energieoplossingen terwijl ook getoond wordt hoe men ecologisch kan verwarmen met een pelletinstallatie (houtkorrels) door De Groene Goeste. ECOZ® toont waterzuivering en de bioboer van De Zonnekouter brengt zijn biogroenten mee. Verder is er keuze en uitleg rond verzorgingsproducten, kruidenzalfjes, EM-voorstelling, kinderyoga, actieve meditatie door De Buidel. Tenslotte nog losse stands rond Velt, KWB (met doe-het-zelf zonnepanelen), Biosa, Torenvalk, Frieds of the Earth en een imker. De toegang tot de eco-infodag is gratis en er zal voor de kinderen gezorgd worden.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 19/10/2007

Selderij onverwoestbaar

Bio sprak vanzelf Veel meer dan een kruid

Selderij wordt soms afgedaan als net goed genoeg om soep of mosselen te bereiden. Ten onrechte. Het is een volwaardig product, zowel de witte als de groene variant. Een hernieuwde kennismaking, dankzij Philippe Sergooris en zijn passie voor bladgroente.

De serres van Philippe Sergooris liggen recht tegenover de winkel die hij samen met zijn vrouw opende in 1994. Zijn volledig biologische groenteproductie was een gedurfde stap. "Mijn grootouders waren landbouwers en kweekten groenten. En mijn ouders waren tuinders, maar dan in bijberoep. Zelf heb ik het eerst ook twaalf jaar als bijberoep gedaan, naast mijn job in de telefonie."

In 1994 kregen Philippe en zijn vrouw de kans om akkerland te kopen. Ze bouwden 8000 m2 serres en behielden 1,5 hectare voor openluchtculturen, meer bepaald aardappelen, bonen en aardbeien. Maar de échte passie van Philippe blijft bladgroente. "Dat is altijd zo geweest. Ik weet nog dat ik er als tienjarig jongetje al mee bezig was, bij mijn ouders en grootouders. Ik heb nooit veel interesse gehad voor vruchtgewassen zoals tomaten of komkommers."

In zijn serres cultiveert Philippe dus sla, veldsla, jonge uitjes, spinazie, winterpostelein (of claytone uit Cuba) en vooral... groene en witte selderij. Al die groenten worden op de markt gebracht door de



'bio'-afdeling van de Brava-veiling. "Ik kan me geen andere tuinbouw voorstellen dan biologische", legt hij uit. "Trouwens, toen wij plannen maakten om zelfstandig aan de slag te gaan, wilden we meteen een biowinkel naast ons tuinbouwbedrijf."

De teelt van bleekselderij is de voorbije jaren geëvolueerd. Witte selderij kent vandaag variëteiten met minder vezelachtige ribben. Daarom is het schoonmaken, meer bepaald het verwijderen van de taaie draden, ook minder arbeidsintensief. Dat is vooral belangrijk voor de rauwe consumptie. "De selderijteelt duurt bij ons acht maanden : van april tot november. Dit jaar heb ik me overigens volledig geconcentreerd op witte selderij, die veel meer culinaire perspectieven heeft dan groene. Groene selderij is bijna uitsluitend bestemd voor bouillon en mosselen..."

Witte selderij - de volwassen plant is overigens indrukwekkend en heel mooi - wordt verhandeld zonder de bladeren. Helaas wordt deze groente nog te weinig gebruikt in onze keukens. De o zo taaie tradities willen nu eenmaal dat het een specerij is, meer niet. Wetenswaard is nochtans dat onze selderij (bleekselderij én knolselderij) afstamt van de welriekende epe die overigens dezelfde Latijnse naam (*Apium graveolens*) draagt. Deze epe is bijzonder bitter. Vandaar ook dat het gebruik vroeger beperkt bleef tot geneeskrachtige doeleinden. Bleekselderij heeft veel kwaliteiten van de wilde plant behouden : hij verteert zeer goed, is caloriearm (20 kcal per 100 g) en rijk aan calciumchloride.

Wist u overigens dat u de versheid van selderij kunt meten aan de glans en de breekbaarheid van de stengels ?

Bron: Nest, 19/10/2007

Controle in de biosector-een kwestie van kwaliteit

Probila-Unitrab nodigt u van harte uit op haar ronde tafel "Controle in de biosector - een kwestie van kwaliteit". Deze ronde tafel zal plaatsvinden op maandag 22 oktober 2007 vanaf 14u te Charleroi.

Sprekers zijn onder andere Hilde Van Duffel (Integra-Blik) en Serge Massart (DG Agriculture, Waals Gewest).

Er zal aandacht zijn voor de kwaliteit van de controleorganismen, van de controleprocedure en voor de kwestie controlekost. Daarnaast zullen de ontwikkelingen ivm biocontrole op Europees vlak aan bod komen waaronder het punt risico gebaseerde controle.

Deze rondetafel vormt het sluitstuk van het 'dossier controle' waaraan Probila in 2007 gewerkt heeft in het kader van haar beleidswerking. Het is de uitgelezen kans om meer te weten te komen over dit thema en om ook uw mening te laten horen. In de loop van het najaar zal Probila dan een aantal aanbevelingen formuleren naar de Overheid toe in een streven naar een optimaal biocontrolesysteem.

Locatie: CEME, 147 Rue des Français, 6020 Charleroi (Tel: 071 / 23.98.50)

We hopen dat u er ook bij kan zijn! Leden van Probila-Unitrab krijgen GRATIS toegang tot de ronde tafel. Niet-leden betalen 100 euro. Gelieve uw aanwezigheid te bevestigen bij Probila-Unitrab op het nummer 016 / 47.01.98 of via anke.vannoten@probila-unitrab.be voor 15 oktober.

Quality matters



Het biologisch karakter van een product draagt een zekere kwaliteitsgarantie in zich. De geloofwaardigheid van de gehele biosector is verbonden met de kwaliteit van haar producten en van haar bedrijven in het algemeen.

Controle vormt de garantie voor de consument dat de regelgeving over de biologische landbouw en voeding doorheen de gehele keten gerespecteerd wordt. De consument vertrouwt op de gecontroleerde, gegarandeerd 100% biologische kwaliteit van een bioproduct. Een degelijk controlesysteem waarborgt dus het vertrouwen van de consument. In dezelfde lijn zorgt controle ervoor dat biobedrijven de bijzondere biokwaliteit van hun producten hoog houden. Een onderbouwd controlesysteem bewaart het imago en de kracht van de biosector.

Probila-Unitrab verenigt, verdedigt en versterkt de bioverwerkers en bioverdelers. In het kader van haar beleidswerking staat controle momenteel bovenaan op de agenda. Probila ondersteunt de uitwerking van een optimaal biocontrolesysteem en wilt ook u daar graag bij betrekken.

Bron: de Biotheek, 05/10/2007

Biomarché opent een nieuw distributiecentrum

Dankzij de opening van hun nieuwe stockeerinfrastructuur, is Biomarché de eerste leverancier in de Benelux van biologische groenten en fruit die over een ruimte beschikt waar uitsluitend biologische bananen te rijpen liggen.

Biomarché werd in 1987 te Bossière (bij Sombreffe – België) opgestart. In september 2006 sloot het bedrijf zich aan bij Pro Natura, één van de leidinggevende Europese handelaars in biologische groenten en fruit. Het bedrijf zorgt ook voor de ontvangst en de verpakking van overzeese producten uit Centraal-Amerika, Zuid-Amerika en Afrika.

Het volledige artikel lees je op www.probila.be

Bron: Probila, 17/10/2007

Eerste Europese rijperij voor enkel biologische bananen in België (update)

De Belgische leverancier van biologische agf Biomarché is onlangs verhuisd naar Nijvel in Waals-Brabant. De nieuwe opslagfaciliteit bestaat uit 4500 m2 koelcellen.

Bovendien heeft Biomarch hiermee de eerste bananenrijperij die exclusief wordt gebruikt voor biologische bananen. De zeven kamers van de rijperij hebben een capaciteit van 84 pallets. De koelcellen hebben een capaciteit van 500 pallets. De temperatuurregeling kan flexibel worden ingesteld van 1 C tot 12 C. Ongeveer 40% van de agf die het bedrijf verhandelt is afkomstig van Belgische producenten. De rest komt van ondernemingen uit de Pro Natura-groep, waar Biomarch zelf ook deel uitmaakt. Foto's: www.biomarche.be

Bron: Agripress, 18/10/2007

Bio, beter, best

Groen, vooruitziend en nieuwsgierig als ze is, stond NINA te trappelen om 'Vitasana' te bezoeken, de vakbeurs voor gezond leven. We focusten op de leukste nieuwigheden uit de natuurwinkel en onderlegden die aan een test. We kwamen terug met deze vijf bio-buitenbeentjes.

BLAUWE CHIPS



Belooft: 'Blue Corn' van Lima wil verleiden met een kleurstofloze, gezonde variant van één van de meest felbegeerde snacks ter wereld. Gemaakt van (natuurlijk) blauwe maïs.

Wij zeggen: verrassend en eigenlijk niet erg uitnodigend van kleur (inktblauw), maar lekker licht en neutraal van smaak. Kinderen vinden dit doorgaans 'de max'.

Prijs: 1,90 euro voor 125g.

NIETER ZONDER NIETJES

Belooft: Dit nietjesmachine van Ecobos belooft naadloos te nieten zonder nietjes.

Wij zeggen: Indrukwekkend, handig, verrassend! Een heel fijn geschenkje voor onder de kerstboom: een leuk hebbeding dat prima werkt. Een ingenieus systeem houdt makkelijk tot vier bladzijden bijeen.

Prijs: 5 euro (www.ecomicroob.be).

SCHUUR JE BENEN FLUWEELGLAD

Belooft: Weg met het pijnlijke epileerapparaat, de (te) vlijmscherpe scheermesjes, bedwelmende ontharingscrème of zoemende ladyshave. Ontharen kan ook op een zachte manier: Velvet Touch is een soort schuurpapier waarmee je met een zachte draaibeweging je haartjes makkelijk wegschuurt.

Wij zeggen: Het ontharen duurt ietsje langer dan met een scheermesje, maar je benen krijgen ineens een scrubbeurt en zijn nadien fluweelzacht. De variant voor de bikinilijn vonden we minder aan te raden, wegens aan de ruwe kant voor die gevoelige zone.

Prijs: Velvet Touch is er voor benen ('Body'), bikinilijn ('Bikini') en gezicht ('Face'). Richtprijs: 5,95 euro.

KANT-EN-KLARE SOEP VOOR KIDS

Belooft: Voor als het snel, maar toch gezond moet zijn: Soup'Kids van Lima in de smaken tomaat en wortel met pasta.

Wij zeggen: Bevat net genoeg voor twee kinderporties en valt aardig in de smaak van de kleine buikjes. Alleszins: de NINA-kroost smulde ervan. De NINA-moeders staken uiteraard ook even een lepel in de mond en vonden het degelijk maar flets. Maar het is dan ook niet voor volwassenen.

Prijs: 2,10 euro voor 390ml.

WASSEN MET NOTEN

Belooft: Wasnootschalen zijn milieuvriendelijk, goedkoop, even goed als dure wasmiddelen en je hebt geen wasverzachter meer nodig.

Wij zeggen: We lieten een handvol schalen meedraaien in onze machine. Resultaat: de was voelt zacht aan en ruikt neutraal. Prima voor licht bevulde kleurwas (30 graden), wast iets minder vlekkeloos voor de witte kookwas.

Prijs: niet meegedeeld (www.ecomicroob.be).

Bron: Het Laatste Nieuws, 15/10/2007

Discussieforum "Samen naar een duurzame landbouw in Vlaanderen Welke plaats voor de biologische land- en tuinbouw?"



Op 9 november 2007 organiseert het kabinet van minister Kris Peeters een discussieforum met de bedoeling om samen met alle betrokken spelers kritisch na te denken over hoe de landbouw naar de toekomst verder kan verduurzamen en wat de rol van de Vlaamse biologische land- en tuinbouw hierin kan zijn.

We zijn op een punt gekomen waar het streven naar duurzame landbouw niet langer meer in vraag gesteld wordt. De positieve trend naar de verduurzaming van de Vlaamse landbouw zet zich verder door. Alsmaar meer producenten passen landbouwtechnieken toe die de toekomst van de landbouw voor de komende generaties veilig moeten stellen, onze landbouw wordt duidelijk aan milieuvriendelijker, diervriendelijker, kwaliteitsvoller. Ook de consument kiest meer en meer voor een milieuvriendelijk, gezond en duurzaam product.

De biologische land-en tuinbouw heeft in het verleden haar invloed op de verduurzaming van onze landbouw zeker laten voelen en een aantal van haar teelttechnieken zijn inmiddels op grote schaal overgenomen, denk maar aan het gebruik van groenbemesters, mechanische onkruidbestrijding, biologische bestrijding met natuurlijke vijanden.

Het kabinet van minister Peeters organiseert op 9 november 2007 een discussieforum om met alle betrokken spelers kritisch na te denken over de verdere verduurzaming van de landbouw, de plaats voor de biologische land- en tuinbouw in dit verhaal en over de uitdagingen die dit met zich meebrengt. We zijn ervan overtuigd dat de inbreng van verschillende actoren, elk met hun eigen zienswijze - landbouwers uit de gangbare sector, landbouwers uit de biosector, beleidsmakers, onderzoekers, verwerkers enz.- kan leiden tot vernieuwende denkpistes.

Dit Forum maakt deel uit van een langer lopend strategisch planningsproces. De denkpistes die uit dit Forum komen, zullen met betrokken en geïnteresseerde actoren verder uitgewerkt worden tijdens dialoogmomenten die zullen doorgaan in het voorjaar 2008. Het eindproduct van dit proces is een strategie en actieplan voor de Vlaamse overheid, die aansluiten bij het beleid en acties van andere actoren.

Datum: 9 november 2007 van 9.30 u tot 15.00 u.

Locatie: zaal Meetjesland, Boerenbond, Diestsevest 40, 3000 Leuven

Als lunch zal er een bio-broodmaaltijd verzorgd worden, om alles vlot te laten verlopen vragen we u om op voorhand in te schrijven.

Inschrijven kan tot 5 november.

Voor inschrijvingen en meer informatie kunt u terecht bij:

Daisy Cooreman: 02 552 78 81, daisy.cooreman@lv.vlaanderen.be

Bron: Agripress, 13/10/2007

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

Verboden vruchten in Europees Parlement

Fruit uit de supermarkt van het Europees Parlamentsgebouw in Brussel bevat zorgwekkend veel resten van bestrijdingsmiddelen. Deze resten vormen een gevaar voor de gezondheid en het milieu. Dat blijkt uit onderzoek van de Nederlandse organisatie Milieudefensie en het Pesticide Action Network Europe, een Europese koepel van milieu- en consumentenorganisaties.

De analyse, die werd uitgevoerd door een onafhankelijk laboratorium, toonde aan dat de onderzochte fruitsoorten in totaal 28 verschillende soorten bestrijdingsmiddelen bevatten, en dat drie van de acht fruitmonsters volgens de Belgische wet niet verkocht hadden mogen worden. De fruitmonsters (appels, peren, sinaasappels, aardbeien, druiven en abrikozen) waren vrijwel allemaal afkomstig uit Europa.

Bron: beleidsb@BBEL, 16/10/2007

Biologische kunstenaarschocolade Charlemagne

Ze was het vergeten op de verpakking te zetten, de smaakkunstenaar Denise Courant Bellefroid. Een verplicht labeltje dat haar biologische chocolade melk bevat. Dat zou consumenten met een melkallergie moeten waarschuwen. Alsof deze patiënten niet zelf voorzichtig zouden zijn met hun aankopen. Maar afijn, het stond er niet op. Een Canadees zei ziek te zijn geworden van deze bijzondere delicatessen. En daarom waarschuwde de Canadese voedselinspectie (CFIA) voor het eten van deze chocoladerepen. Dat is goed nieuws, want zonder dit incident hadden wij van het bestaan van dit "gourmet" product niet geweten. Denise maakt chocoladeplakken die smaken als de heerlijke Belgische bonbons, maar toch geen vulling hebben. Zij heeft de smaak in deze chocolade "gemonteerd". Dat is een uniek en gepatenteerd proces.

Ook de plaats waar deze repen gemaakt worden, is bijzonder. Denise Courant Bellefroid vestigde zich op de plaats waar Karel de Grote werd geboren. De koning der Franken schapte het rond 800 tot Keizer van het Westen. Ook Nederland hoorde tot zijn Rijk, grote delen van het huidige Duitsland en Frankrijk. Naar zijn geboorteplaats wordt vaak geraden, maar de plaats zou Herstal moeten zijn. Daar, in een oude molen, kreeg een vrouw met een normale en een hele lange voet, een zoon die Europa zou veroveren. Een zoon die voor zijn tijd abnormaal lang was, meer dan twee meter. De molen ging rond het jaar 1000 tegen de vlakte. Maar op dezelfde plaats kwam een boerderij, waar nu de chocolaterie Charlemagne in gevestigd is.

Een internationale website over chocolade slaat de smaak van Charlemagne chocolade hoog aan. We citeren: "Er is een rijke chocolade-ervaring bereikt, waarbij de magie van pure cocoa gemengd is met natuurlijke bloementonen. Met de nadruk op natuurlijke ingrediënten bevat deze chocolade ook weinig suiker. Dit resultaat wordt bereikt door een uniek en gepatenteerd proces waarbij smaken van fruit, bloemen, koffie, thee en specerijen in de cocoa worden geassembleerd. De superieure kwaliteit en de unieke stijl hebben dit kunstenaarsproduct wereldwijd succes bezorgd. "Zo lezen wij op de website chocolatesource.com.

Niet alle smaken zijn biologisch. Het zijn er vijf, om precies te zijn. De repen wegen 50 gram. En wie eens een heel bijzonder broodbeleg wil presenteren: er is ook Charlemagne Mousseline. Handmade in Belgium.

<http://www.charlemagne.be/en/order.html>

Bron: P+, 14/10/2007

World Food Day 2007: The Right to Food is Food Sovereignty



On this World Food Day 2007, with the theme of the Right to Food, which was recognized as a universal human right in 1948 in the Universal Declaration of Human Rights, over 850 million people around the world, particularly in least developed countries, suffer from hunger and malnutrition. For IFOAM, the Right to Food is the right of every person to have regular access to sufficient, nutritionally adequate and culturally acceptable food for an active, healthy life. It is the right to feed oneself in dignity and to produce healthy and culturally appropriate food through ecologically, socially and economically sound methods, defining one's own food systems, rather than the right to be fed. This counts for each and every individual, as well as for communities and regions.

Currently global trade relations and rules, international and national policies, structural adjustments and trade concentration affect food security in a number of ways. The inequitable competition between producers in industrial countries and those in developing countries severely constrain production in developing countries. The most direct effects are caused by developed countries dumping their agricultural surpluses in developing countries and creating unfair competition resulting from perverse subsidies. When sold on the world market at less than the cost of production, these surpluses depress local prices, thereby lowering production and peoples' direct access to food, although they may officially have a 'Right to Food' in their own countries.

>From IFOAM's perspective, the Right to Food also means that life cannot be patented. Patents on life support the monopoly control of genetic resources by few, thereby extensively undermining peoples' right and access to food. IFOAM believes that the Earth's gene pool cannot be claimed as commercially negotiable genetic information or intellectual property by governments, commercial enterprises, other institutions or individuals. The intentional use of Genetically Modified Organisms (GMOs), which is banned in organic production, epitomizes abhorrence of the Right to Food. GMO's and patents on life substantially contribute to the current deplorable world food situation.

Organic farming systems prioritize local and national economies and markets and empower peasant and family farmer-driven agriculture, food production, distribution and consumption based on the Principles of Organic Agriculture, which ensure environmental, social and economic sustainability. Through its traceable systems, whether through third-party organic certification or through Participatory Guarantee Systems and the involvement of the community, organic production guarantees just income to all peoples and the rights of citizens to choose their food and nutrition patterns. Organic production is the systematic approach that helps ensure the rights of people to control their destiny, and as a result, to beat hunger and malnutrition. Organic farming offers the tools and techniques necessary to ensure the Right to Food for subsistence farmers and local communities, and offers sustainable models for regional development and international trade.

The reality of what Organic Agriculture can and is doing for food security and in securing the Right to Food is being proven by intergovernmental agencies and independent universities. At the conference Organic Agriculture and Food Security in May 2007 at the headquarters of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), the findings were that Organic Agriculture empowers social systems to control their own food supply and organic labels enforce the right to choose food, and that in sub-Saharan Africa, a conversion of up to 50 percent would likely increase food availability and decrease food import dependency.

(<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/012/j9918e.pdf>) Reputable studies by major universities are finding organic agriculture can feed the world as well. A recent study by the University of Michigan showed that organic farming can yield up to three times as much food on individual farms in developing countries, and that in developed countries, yields were almost equal on organic and conventional farms. (<http://www.ns.umich.edu/htdocs/releases/story.php?id=5936>) A 22- year study by Cornell University concluded that organic farming produces the same yields of corn and soybeans as conventional farming, but uses 30 percent less energy, less water and no pesticides.



<http://www.news.cornell.edu/stories/July05/organic.farm.vs.other.ssl.html>

Angela B. Caudle, IFOAM Executive Director stresses “since food is directly connected to communities and cultures, the Right to Food is also connected to community and rural development. There needs to be space for development that is not created by donating chemical fertilizers, but rather supports the regeneration and improvement of indigenous and local knowledge.”

Bron: Ifoam, 16/10/2007

Biomatdev is launched

Many industry players have already invested in the development of eco-friendly products. Therefore, Biomatdev.com, a B2B web-platform entirely dedicated to bio-based and biodegradable materials and products from polymers and raw materials to end products, was launched. Biomatdev is a private and independent initiative and is available in French and English.

Biomatdev.com is both a business tool and an information portal, aiming at everyone taking part or being interested in these industries. The business platform focuses on five large areas of applications: Plastics & composites, paints, inks & coatings, industrial products & intermediates, roads, buildings & gardening and research, machinery, tooling & services.

It gives companies a place to highlight their activities through a directory and to gather information. Specific information can be found on regulations, and a list of specialized links and a calendar of related events are also available.

<http://www.biomatdev.com>

bron: Organic-market.info, 13/10/2007

NL - P+: Doorbraak duurzame consumenten

2007 is echt het jaar van de Duurzame Doorbraak. Het nieuwste onderzoek van MarketResponse wijst uit dat de kerngroep van de Nederlandse Cultural Creatives het afgelopen jaar flink is gegroeid. We zijn van 1,6 miljoen naar 1,88 miljoen consumenten gegaan die aspecten van duurzaamheid in hun leven een plaats willen geven. Onderzoeker Willem Brethouwer onderzocht een representatieve steekproef van ruim 8000 mensen en ontdekte dat er om deze kerngroep heen maar liefst 1,76 miljoen consumenten cirkelen die op het punt staan Cultural Creative te worden. Dat maakte hij deze week bekend op het congres P+@Work, met 120 bezoekers drukker dan ooit. Voor wie het miste, hier een ingekorte versie van de presentatie van Brethouwer

Wie zijn die mensen die op het punt staan Cultural Creative te worden? Ze snuffelen er aan. Kopen toch eens een keertje biologisch. Praten er over. Lezen met aandacht stukken in de krant over opwarming van de aarde. Dit alles heeft nog geen plaats gekregen in hun leven, de keuzes zijn nog niet gemaakt, maar dat lijkt slechts een kwestie van tijd te zijn.

Brethouwer vertelt: “Je herkent een echte Cultural Creative vooral aan de bewuste keuze voor goede voeding, voor energie en voor persoonlijke verzorging. Het is niet zo dat een Cultural Creative geen auto rijdt. Dat doen ze bijna allemaal. Wel denken ze na over het gebruik van die auto. Heb je die altijd wel nodig? Wat ook bijzonder is: bijna alle Cultural Creatives dromen van een eigen boerderijtje. Dan kunnen ze zelfvoorzienend worden, hun eigen groenten verbouwen. Andere mensen helpen, dat scoort ook hoog.” Dat kan ook nog eens met leeftijd te maken hebben. De grootste groep is boven de 55 jaar, begint al na te denken over een leven na gedane arbeid. “Cultural Creatives zeggen het plezierig te vinden om na te denken, willen daarom ook veel informatie hebben. Bedrijven moeten kwalitatief goede argumenten aanvoeren, want ze prikken zo door een mooi verpakte boodschap heen. Bedrijven die een graantje mee willen pikken van de belangstelling voor de opwarming van de aarde of eerlijke handel en beweren daar een bijdrage aan te leveren, moeten



erg goed oppassen. Cultural Creatives zoeken uit of dit echt zo is. En als dit niet klopt, kan het bedrijf wel inpakken.”

En wat is dan het grote verschil met die nieuw ontdekte groep, die nog aan het uitproberen is? Dat zit hem volgens Brethouwer ook in de waarden, die iets zwaarder zijn bij de “hardcore” groep. “Als je naar de 1,88 miljoen kijkt, dan zegt 22 procent daarvan naar wereldvrede te streven. Ook nog eens 21 procent is voor gelijkheid. Een trap lager op dit profiel van waarden ligt het streven naar innerlijke harmonie, dat maar liefst naar 36 procent scoort. Wijsheid is goed voor 19 procent.”

Weer een trapje lager op deze ladder, komen de potentiële Cultural Creatives. Brethouwer: “Dan zie je dat 29 procent zelfrespect en vriendschap heel belangrijk vindt. Liefde scoort 11 procent.”

En in welke goede waarden geloven de niet-Cultural Creatives dan? Brethouwer: “Geluk, 40 procent. Geborgenheid, 39 procent. Plezier, 26 procent. Comfortabel leven, 25 procent.”

Voor wie het verschil nog niet duidelijk is, voegt Brethouwer toe: “Niet minder dan 84 procent van de Cultural Creatives gelooft dat zij met hun waarden een bijdrage leveren aan een betere wereld. Bij de niet-Cultural Creatives is dat 55 procent.”

Maar heiligen zijn het niet. Brethouwer: “Je kunt niet alles 100 procent doen. Gemiddeld kopen de Cultural Creatives 25 procent van de boodschappen biologisch. Ook voor deze consumenten is de prijs nog steeds een belemmering. Bij kleding is er het gebrek aan informatie. En bij energie is er ongelooft of men daadwerkelijk groene stroom zal krijgen.”

Bron: P+, 14/10/2007

NL - Biologische sector gaat door met verdoofd castreren

De uitkomsten van een onderzoek door Wageningen Universiteit naar het verdoofd castreren van biggen zijn voor biologische varkenshouders een bevestiging van hun ervaringen in de dagelijkse praktijk. Verdoving werkt, maar niet feilloos. Het einddoel blijft om zo snel mogelijk af te komen van het castreren.

Gisteren aan het eind van de middag maakte de Animal Sciences Group van de WUR de resultaten bekend van een onderzoek naar het verdoofd castreren van biggen, dat werd uitgevoerd in opdracht van het ministerie van LNV. Dit onderzoek werd opgestart in januari. Het onderzoek bevestigt de praktijkervaring dat biggen minder schreeuwen en rustiger zijn bij het verdoofd castreren met lidocaïne. Lidocaïne neemt echter niet alle pijn weg. Daarom blijft het einddoel van de Vereniging Biologische Varkenshouders en Biologica, om zo snel mogelijk af te komen van het castreren.

Methoden

Verdoofd castreren gebeurt in de biologische varkenshouderij sinds 1 juli 2007. De biologische varkenshouders legden zichzelf de maatregel op en namen hiermee het voortouw. Tot nu toe is gekozen voor verdoving met lidocaïne, daarbij gesteund door de Dierenbescherming. Op sommige bedrijven die met lidocaïne verdoven, wordt nu geëxperimenteerd met een pijnstiller, waarmee ook de napijn kan worden verminderd. De wenselijkheid van een pijnstiller tegen de napijn is een van de concrete resultaten van het onderzoek. Het onderzoek biedt tevens perspectief op een alternatief, namelijk algehele verdoving met CO2. Deze methode is echter nog niet praktijkklaar.

Berengeur

Om te kunnen stoppen met castreren is het van belang dat het vlees geaccepteerd wordt in buurlanden waarheen het vlees geëxporteerd wordt. Dit hangt ervan af of het technisch mogelijk is ‘berengeur’ terug te dringen. Bij een klein percentage mannelijk dieren ontstaat bij braden van het vlees een nare geur die ‘berengeur’ wordt genoemd. Daarom willen veel afnemers perse geen vlees van ongecastreerde varkens en gelden allerlei internationale handelsbepalingen ten aanzien van



berenvlees. Op dit moment wordt onderzocht wat de acceptatie is van vlees van ongecastreerde biologische beertjes in binnen- en buitenland.

Bron: Biologica, 16/10/2007

NL - Groeiende afzet biologische zuivel Campina

Ecomel, de business unit van Campina voor biologische zuivel, ziet de afzet van haar merken Groene koe en Zuiver Zuivel in 2007 fors groeien. De nieuwe uitstraling en insteek van haar merken zorgt voor een stijgende verkoop per verkooppunt en een toename van het aantal verkooppunten. Ook de buitenhuishoudelijke markt laat dubbele groeicijfers zien.

Biologische producten zijn relevant voor een groeiende groep consumenten. De komende jaren voorziet Ecomel verdere forse groei door nieuwe introducties. Hierdoor heeft Ecomel ruimte voor nieuwe biologische melkveehouders. Ecomel is in Nederland de enige aanbieder van biologische zuivel met een sterke positie in zowel het natuurvoedingskanaal als in supermarkten als in de buitenhuishoudelijke markt, zoals bedrijfsrestaurants. Ecomel verwacht met haar merken Groene koe en Zuiver Zuivel dit jaar uit te komen op een afzetgroei van 10 procent. Nieuwe introducties zullen de komende jaren bij Ecomel voor een forse groei zorgen.

De restyling van Zuiver Zuivel, waarbij de melkveehouders achter het product een gezicht hebben gekregen, is goed aangeslagen in het natuurvoedingskanaal. We merken dat veel consumenten en winkeliers kiezen voor het merk Zuiver Zuivel, aldus commercieel manager Minous Apeldoorn. Met het merk Groene koe, dat is opgeschoven naar lifestyle om de light-user te bereiken, geven we sinds april aan wat de voordelen zijn van biologische zuivel en dat opent de ogen van veel consumenten. Groene koe is hierdoor zowel in het buitenhuishoudelijke kanaal als in de supermarkt harder gegroeid dan de markt. De unieke milde smaak en structuur van de yoghurt van Groene koe worden door steeds meer consumenten ontdekt. Actief betrekken van consument bij de boer en de unieke smaak van biologisch

Ecomel is uniek in het actief betrekken van de consument bij de biologische zuivel en het boerenbedrijf. Regelmatig worden consumenten tijdens open dagen bij de biologische boer uitgenodigd. Deze week bezoeken biologische veehouders scholen en proeven duizenden scholieren biologische zuivel tijdens de Week van de Smaak. Tienduizenden consumenten maken deze en vorige week tijdens de 50+ beurs en bij proeverijen in supermarkten en natuurvoedingswinkels kennis met Groene koe en Zuiver Zuivel.

Grootste in biologische zuivel Ecomel is met ruim 40 miljoen liter biologische melk de grootste ophaler, verwerker en aanbieder van biologische melk in Nederland. Campina gaat de komende maanden actief aan de slag om nieuwe omschakelaars te werven, zodat ze in haar eigen melkbehoefte kan voorzien, gezien de groei die wordt verwacht. Hiervoor wordt op dit moment een wervingsplan uitgewerkt. Campina geeft boeren de ruimte te kiezen voor de biologische of reguliere productiemethode, zodat ook de consument de keuze heeft.

De biologische boeren zijn lid van de coöperatie Campina. Alles dat Campina verdient met de verkoop van zuivel, komt via de melkprijs terug bij de veehouders, die samen eigenaar zijn van Campina. De biologische veehouders zijn er daarnaast van verzekerd dat de meerkosten voor de biologische productiewijze worden vergoed in de meerprijs die zij ontvangen voor de biologische melk.

Door de grote vraag naar zuivel stijgt de melkprijs van Campina dit jaar sterk. Daar profiteren ook de biologische Campina-boeren van. Ook voor de biologische veehouders zal de totale melkprijs van



Campina (inclusief bio-toeslag) ook dit jaar op een zeer concurrerend niveau uitkomen, zo verwacht Ecomel-directeur Jan Zomerdijk. Ik verwacht dat op de langere termijn vraag en aanbod in de biologische markt ook weer naar elkaar toe zullen groeien. De keuze van boeren voor de coöperatie Campina zal een verstandige en duurzame keuze blijken te zijn. Campina biedt in een kleine markt als de biologische zuivelmarkt zekerheid. Door de jaren heen heeft Campina bewezen een betrouwbare en constante factor te zijn in de biologische zuivelmarkt. Door Campina zal de biologische zuivelmarkt de komende jaren op duurzame wijze verder doorgroeien en de nichemarkt ontstijgen, maar de unieke, transparante verbinding tussen boer, natuur en consument handhaven.

Bron: Agripress, 18/10/2007

NL - Gezondheid volgens biologische veehouder meer dan afwezigheid ziektes

Volgens biologische veehouders is gezondheid meer dan het afwezig zijn van een lichamelijke of geestelijke ziekte of aandoening. Gezondheid is het zich kunnen handhaven in de koppel, voldoende voer opnemen en natuurlijk gedrag vertonen. Maar zowel tussen diergroepen als binnen diergroepen kunnen meningen van veehouders sterk uiteenlopen. Dat blijkt uit een onderzoek van Wageningen UR en het Louis Bolk Instituut onder biologische veehouders.

Aan veehouders is gevraagd hen mening te geven over aspecten van diergezondheid en welzijn van biologisch pluimvee, varkens, geiten en rundvee aan de hand van stellingen. De visie is in een algemeen deel samengevat en daarnaast in een aantal specifieke aspecten apart voor de vier sectoren.

Weerstand

In gesprekken met veehouders blijkt dat bij alle diersoorten de weerstand tegen ziekten een cruciale rol speelt bij gezondheid en welzijn van de dieren. Bij dieren die, gezien hun leefomstandigheden, voldoende gelegenheid zouden moeten hebben om weerstand op te bouwen, moet veel aandacht erop gericht zijn dat dat ook daadwerkelijk gebeurt. Voor dieren die nauwelijks gelegenheid krijgen weerstand op te bouwen omdat ze niet oud genoeg worden of voor ziekten die dieren niet zelf kunnen overwinnen of grote economische schade opleveren, moet met behulp van vaccinaties specifieke weerstand worden bereikt.

Fokkerij

Unaniem is men van mening dat probleemloos produceren ten koste mag gaan van enige productie, waarbij de verwachting is dat het ten goede komt aan de economie van het bedrijf en de gemoedsrust van de veehouder. Een bedrijfseigen opfok heeft de voorkeur boven het aankopen van dieren, omdat dieren weerstand kunnen opbouwen tegen kiemen die op het eigen bedrijf aanwezig zijn.

Zie voor een overzicht van de bevindingen per diersoort het rapport Visie gezondheid en welzijn biologische landbouwhuisdieren op <http://library.wur.nl/biola/bestanden/1853235.pdf>

Bron: AgriHolland, 18/10/2007

NL - Volwaard geen negatief effect op afzet biologisch pluimveevlees

Begin 2007 heeft een viertal supermarktketens (AH XL, Jan Linders, Jumbo, Coop / Supercoop) naast gangbaar en biologisch pluimveevlees ook vleesproducten van de Volwaard kip in hun assortiment opgenomen. Uit marktgegevens blijkt dat de introductie van de Volwaard kip geen invloed heeft op de verkoop van biologisch pluimveevlees.

Qua dierenwelzijn neemt de Volwaard een tussenpositie in tussen de gangbare en de biologische kip. Het is een langzame groeier die meer ruimte krijgt dan in een gangbaar systeem. Het resultaat



hiervan is dat de Dierenbescherming volgens het kenmerk 'Beter leven' de Volwaard één ster toekent en de biologische kip drie sterren.

Uit cijfers van de desbetreffende supermarkten blijkt nu dat de introductie van de Volwaard kip niet ten koste is gegaan van de omzet van biologische kip. In vergelijking met dezelfde periode in 2006, is zowel voor gangbare kip als biologische kip de omzet in de eerste helft van 2007 gestegen. De Volwaard lijkt hiermee een toevoeging aan de markt die geen bedreiging vormt voor de afzet van de biologische kip.

In de vier supermarktketens is in de eerste helft van 2007 zowel de omzet van gangbare kip (+28%) als biologische kip (+35%) gestegen in vergelijking met de eerste helft van 2006. Voor de consument is er nu meer keuzemogelijkheid en blijkbaar wordt hiermee de totale afzet van pluimveevlees verhoogd. Het onderzoek heeft nu aangetoond dat de omzet in biologische kip niet verminderd is na introductie van de Volwaard

Meer info: peter.vanhorne@wur.nl

Bron: Biokennis, 18/10/2007

NL - Ook kokos en hop tegen mastitis

Stafylococcon en streptococcon veroorzaken mastitis bij koeien. Doorgaans bestrijdt men deze bacteriën met antibiotica. In de biologische veehouderij is er echter steeds meer vraag naar vervangende, natuurlijke middelen, maar ook in de gangbare veehouderij werkt men aan vermindering van het antibioticagebruik. Het Biokennis-project 'Antibioticavrije Productie' zoekt natuurlijke 'antibiotica' als plantenextracten met een bacteriedodende werking. Daar blijken enkele veelbelovende middelen tussen te zitten, zoals oregano en tijm die al bij lage doseringen effectief zijn. Van kruidnagel en kaneel is een hogere dosering nodig om de bacteriën te doden. De onderzoekers hebben nu ook kokos en hop aan het lijstje toegevoegd. Met name de middenlange ketenvetzuren uit kokos blijken ook in lage concentraties een remmende werking te hebben op de ziekmakers. Verder blijkt een etherische olie uit hop zeer actief.

Werking nog niet in praktijk getest

De onderzoekers testten in een reageerbuis verschillende natuurlijke extracten om twee schadelijke mastitisbacteriën een halt toe te roepen. De werking ervan is overigens nog niet in praktijkomstandigheden getest, omdat de toepassing van natuurlijke middelen als diergeneesmiddel aan wettelijke beperkingen is onderworpen. Uiteindelijk is het de bedoeling de extracten verdund in de aangetaste uiers te spuiten.

Meer informatie: Jan.vanderwolf@wur.nl, steven.groot@wur.nl, gidi.smolders@wur.nl

Bron: Biokennis.nl, 18/10/2007

NL - Zwolle gaat biologisch via pacht van grond

Drie biologische boeren gaan twintig hectare landbouwgrond pachten van Zwolle. De hoofdstad van Overijssel koestert zijn groene imago.

Ex-wethouder Peter Pot (Groenen/GroenLinks) laat een afscheidscadeautje na aan Zwolle: biologische pacht. Onder zijn vijfenhalf jaar durende wethouderschap werd Zwolle uitgeroepen tot groenste gemeente van Nederland en (vorig jaar) van Europa. Dit jaar is dat Amersfoort.



Pot introduceerde ecocatering in de bedrijfskantine van de gemeente: ruim een derde van het voedsel dat de Zwolse ambtenaren tijdens hun lunch verorberen is biologisch. Ook daarvoor kreeg Zwolle vorig jaar een prijs, van de vereniging van regionale milieufederaties. De pachtovereenkomst die hij vorige maand net voor zijn vertrek tekende, sluit daar bij aan.

Ik ben blij dat mijn passie als wethouder tot concrete resultaten heeft geleid, zegt Pot, die is overgestapt naar de katholieke kerk in Arnhem. Boeren zijn belangrijk bij beheer en onderhoud van het platteland, waarvan ook Zwolle zijn deel heeft. De oude pachtcontracten liepen af en ik wilde de biologische landbouw hier een rol laten spelen. Biologisch staat immers voor dierenwelzijn en goed zijn voor aarde en milieu.

Andr Mulder is een van de drie pachters. De anderen zijn schapenboeren, Mulder heeft veertig melkkoeien. Daarnaast scharrelen nog wat ossen, stieren, varkens en kippen op de 32 hectare van boerderij t Ecolaar. Daarmee zitten we aan onze taks wat de mestwetgeving betreft. Maar we kunnen ons prima redden. Dat je van twintig koeien niet meer kunt bestaan snap ik, maar waarom moeten het er meteen honderd worden? Als iedereen zonodig moet groeien, zit er iets fout.

Toch gaat ook Mulder groeien. Zeven hectare krijgt hij erbij. De boerderij loopt zodanig goed dat we te weinig vleesvee hebben om de diepvries vol te houden. Onze boerderijwinkel zet elk jaar dertig procent meer om. Maar we groeien niet exceptioneel. En eerst de grond, dan pas groei. Op die zeven hectare extra gaan we gras en graan zaaien. Het eerste jaar geldt de opbrengst als gangbaar, dus niet-biologisch, die moeten we verkopen aan een gangbare boer. In het tweede jaar van de omschakeling mogen we een derde van de opbrengst mengen met ons eigen veevoer. Pas het derde jaar geldt de opbrengst volgens de Skal-normen (van het Eko-keurmerk) als biologisch.

Mulder is een boer met een missie. Twaalf jaar geleden bouwde hij de familieboerderij zijn echtgenote Tonny en hij zijn al de negende generatie om tot een biologische bedrijf. Niks bijzonders, vindt-ie zelf. Mijn vader is nu 92. Toen hij begon boerde iedereen nog biologisch. Kunstmest en bestrijdingsmiddelen zijn er pas vanaf de jaren dertig.

In de jaren tachtig van de vorige eeuw zat ik in een werkgroep ontwikkelingssamenwerking en ben ik gaan nadenken wat je als consument en producent kunt doen aan uitputting van de aarde. In 1990 deed ik een cursus bij een biologische boer en toen ik thuis kwam zei ik tegen mijn vrouw: dat wil ik ook. Andere boeren zijn niet zo bezig met eindigheid van de fossiele brandstoffen en klimaatverandering, die zien alleen dat ze een maand eerder moeten oogsten. Niet dat de gangbare boeren lijnrecht tegenover ons staan, er gebeurt daar ook heel veel. Maar wat zou het leuk zijn als we terug konden naar de tijd zonder bestrijdingsmiddelen. Waarom eigenlijk niet?

Mulder gaat verder dan de gemiddelde eco-boer. Van Skal mogen we niet preventief antibiotica gebruiken, alleen als dieren ziek zijn. Maar wij zijn zover dat we het helemaal niet gebruiken. En we laten de kalfjes bij de koeien opgroeien, in een kalvercrche vlakbij de moeder. Dit doen maar heel weinig boeren. Maar het is prachtig.

Bron: Agripress, 13/10/2007

NL - Knelpunten GGO-vrije productie (dier)voeding in beeld

De biologische sector maakt in principe geen gebruik van genetisch gemodificeerde organismen (GGO's). In een aantal gevallen, zoals bij toevoegmiddelen in veevoer en voedingsmiddelen, komt de sector daarmee in de problemen omdat er geen middelen zijn die gegarandeerd GGO-vrij zijn. In een nieuw bioKennis-project worden deze knelpunten in beeld gebracht en wordt gezocht naar mogelijke alternatieven.



Volgens de huidige Europese regelgeving valt een aantal categorieën stoffen die met behulp van GGO's zijn geproduceerd niet onder de etiketteringsplicht. Daarbij gaat het bijvoorbeeld om een aantal additieven en hulpstoffen in veevoeders en levensmiddelen. Leveranciers van deze stoffen kunnen de biologische gebruiker niet garanderen dat de stoffen zonder gebruik van GGO's is geproduceerd. Op dit moment gedooft SKAL deze situatie, maar per 1 januari is het gebruik van additieven en hulpstoffen wettelijk niet meer toegestaan.

BioKennis start daarom een project waarin een lijst wordt opgesteld van middelen door de sector worden gebruikt waarvan niet duidelijk is of er genetische modificatie aan te pas is gekomen. Vervolgens worden alternatieven voor deze stoffen gezocht die wél gegarandeerd GGO-vrij zijn. Voor de stoffen op de lijst waarvoor geen alternatief beschikbaar is, worden oplossingsrichtingen voorgesteld richting het ministerie. Het project wordt eind december afgerond.

Meer informatie: Huib de Vriend, LIS Consult, devriend@lisconsult.nl

Bron: Biokennis.nl, 18/10/2007

NL - Minder schade door trips in sluitkool bij dikkere waslaag

Hoe meer was op het blad van sluitkool, hoe minder schade optreedt door trips. Ook lijkt een vastere en verder ontwikkelde kool meer schade te vertonen. Verder leidt een hoger suikergehalte (brix) in de kool tot meer schade. Dat komt naar voren uit veldproeven in 2005 en 2006.

Trips (Thrips tabaci) vormen een serieus probleem in sluitkool, zowel in de biologische als de gangbare teelt. De planten reageren op de trips door 'schuurpapier' en wratachtige bobbeltjes te vormen, wat consumenten niet willen. Deze symptomen zijn vooral in september en oktober te zien. Bovendien zet de aantasting zich voort tijdens de bewaring.

Er zijn grote verschillen in aantasting tussen rassen. Maar het is niet helder of dit komt doordat een ras de toename van het aantal trips beperkt (ofwel een resistent ras) of doordat een ras minder snel bobbeltjes vormt, ook al zitten er veel trips op de plant (ofwel een tolerant ras). Het onderzoek liet ook zien dat de kool een groep van inhoudsstoffen bevat die mogelijk een rol spelen bij tripsresistentie. Dit betekent dat wellicht indirecte selectie mogelijk is: selecteren op inhoudsstoffen om tripsresistentie te vergroten.

Dit jaar is een nieuwe veldproef aangelegd, waarin deels nieuwe rassen worden uitgetest, die afwijken in vroegheid, waslaag en gevoeligheid voor trips.

Meer informatie: roeland.voorrips@wur.nl

Bron: Biokennis, geknipt uit AgriHolland, 18/10/2007

NL - André van den Heuvel van Landwinkel verkozen tot Boer van de Maand oktober 2007

De Oude Boerderij bevindt zich halverwege de omschakeling van gangbaar naar biologisch. De stap naar biologisch is voor André van den Heuvel een logische keuze, immers: Dit is de toekomst; we gaan toch steeds meer richting natuur.

Eén van de terugkerende activiteiten van noordhollandsegrond, de biologische landbouwcampagne van de provincie Noord-Holland, is de verkiezing van de



Boer van de Maand. Deze keer viel die eer te beurt aan André van den Heuvel, eigenaar van Landwinkel De Oude Boerderij in Beverwijk. De eerste vraag aan André ligt voor de hand:

Hoe lang bestaat deze Oude Boerderij al?

Volgens mijn vader boert de familie Van den Heuvel al sinds 1906 op deze plek in de Wijkermeerpolder. Opa Barend deed aan akker- én tuinbouw. Eén van de belangrijkste producten destijds was de Beverwijkse aardbei. Die werd op grote schaal geveild op de Beverwijkse veiling en getransporteerd door de hele Benelux. De Beverwijker heeft er zelfs zijn bijnaam Aardbei aan te danken. Maar met de komst van de Hoogovens kozen heel veel telers voor een vaste baan. De teelt ging vanaf toen snel achteruit en uiteindelijk werd de veiling opgedoekt.

Maar De Oude Boerderij bleef?

Halverwege de zestiger jaren nam mijn vader het bedrijf over. Hij koos, zoals gebruikelijk in die tijd, voor schaalvergroting. Behalve in de Wijkermeerpolder pachtte hij stukken land in bijvoorbeeld Zaandam en Spaarnwoude. Hij beperkte zich tot een paar, recht-toe-recht-aan te verbouwen gewassen: uien, aardappelen, granen en suikerbieten. Diezelfde gewassen hebben we, los van dertig andere groenten, nu nog. Vandaag de dag telt De Oude Boerderij nog 75 ha. akkerbouw en 1,5 hectare tuinbouw.

Nu zijn jullie in omschakeling van gangbare naar biologische teelt.

Hoe komt dat zo?

Je kunt wel zeggen dat het de klant was die er om vroeg. Het begon allemaal een aantal jaar geleden met een kleine proef met een kratje biologisch verbouwde rode bieten. We deelden ze uit aan onze klanten en die waren zo enthousiast, dat ze de dag erop terug kwamen om te vertellen hoe lekker ze waren en te vragen naar meer. Ook wij moesten toegeven dat die op kleinere schaal geteelde producten veel meer smaak hebben. Zo ontdekten we dat we ons met biologisch verbouwde groenten echt konden onderscheiden van de reguliere groenteboer en supermarkt. En dat hebben we toen meteen heel breed aangepakt. Het leuke is dus, dat we die omslag in samenspraak met de klant hebben gemaakt.

Jullie telen volgens de biologisch-dynamische landbouwprincipes, hoe is dat proces gegaan?

Mijn vader begon te lezen in vakbladen over biologisch-dynamische tuinbouw en werd, nuchter als hij is, toch nieuwsgierig. Hij begon toen ook met het volgen van cursussen. We deden in die tijd testjes, waarbij we afwisselend planten volgens de biologisch-dynamische landbouwprincipes - geworteld in het holistische gedachtegoed van Rudolf Steiner - en dan weer afgaand op ons eigen boerenverstand.

De eerste benadering won vaak en dan ligt de keus voor de hand. Bovendien is dit de toekomst, we gaan toch steeds meer richting natuur.

Heb jij van kinds af aan boer willen worden?

Nee, ik ben bedrijfskundige economie gaan studeren en ben om die studie af te ronden nog een jaar naar Mexico gegaan. In die tijd ben ik gaan praten met mijn vader over de toekomst van de boerderij. Mijn broer koos ervoor om deels voor een baas te gaan werken en deels op de boerderij, zelf besloot ik - nu alweer vijf jaar geleden - om een Landwinkel te beginnen.



Was dat vanwege de economische kansen die je daarmee zag?

Dat was wel één van de redenen. Maar minstens zo belangrijk was ook dat het me de kans gaf om op een mooie, zinnige manier ondernemer te zijn, met veel direct contact met de klanten van de winkel. De basis voor die winkel werd trouwens al gelegd door mijn opa Barend, die zijn aardappels op de boerderij verkocht. Die klantenkring vormde de start voor het dezer dagen steeds groeiende aantal mensen die de weg naar de Landwinkel in Beverwijk weten te vinden.

Je kiest duidelijk niet voor een dik belegde boterham?

Toen ik achttien was, wilde ik zo snel mogelijk zoveel mogelijk geld verdienen. Nu geeft het me veel meer plezier om te werken aan iets waar een heleboel mensen enthousiast over zijn en achter staan. En dat dan helemaal van nul af aan opbouwen tot een succes; als me dat lukt, ben ik tevreden! Studievrienden zouden waarschijnlijk zeggen dat ik onverstandig bezig ben, maar dit werk maakt me wel gelukkig! Ik zie dit als mijn zeven arme jaren en vertrouw er op dat, als ik maar professioneel te werk blijf gaan, daar straks de betere jaren wel op volgen.

De omschakelingsperiode is vaak moeilijk voor het bedrijf, hoe is dat bij jullie?

Bij ons is het misschien iets makkelijker dan voor andere boeren, omdat we rechtstreeks te maken hebben met de consument. We kunnen ze dus uitleggen dat onze producten wel al biologisch worden geteeld, ook al krijgen ze nog niet dat certificaat. Je zou er zelfs al wat meer voor kunnen vragen, maar dat vinden we niet echt nodig.

Waar zien jullie de groeikansen voor de Landwinkel?

Dit jaar konden klanten voor het eerst de Beverwijkse aardbei bij ons komen plukken en dat was een enorm succes. Het zelf plukken wordt, naast onze eigen groenten- en aardappelteelt, de grote peiler van de winkel. Om die zelfplukkansen uit te breiden gaan we ook een boomgaard aanplanten, zodat er ook in de herfst volop te plukken valt. Heel voorzichtig denken we nu aan een vorm van samenwerking met de consument, waarbij hij een aandeel neemt in het land waar hij dan ook zelf, samen met de boer en andere consumenten kan verbouwen.

Hoe zie je de toekomst van De Oude Boerderij?

We willen rondom de boerderij bebossing planten om nog meer te komen tot een plek waar je kunt recreëren. Over een aantal jaar zijn we hier in de regio een baken van natuur, rust en natuurlijk mooie producten! Onze toekomst draait om de verbreding van de landbouw, niet in de laatste plaats met een educatief element. Die kinderen zijn toch weer onze toekomstige klanten. Verder zou ik het liefst ooit behalve groenten produceren ook vee willen houden. Die mengvorm is de toch de mooiste: je voedt je vee met eigen producten, van hun melk maak je kaas en ijs en met hun mest bewerk je je land weer. Een hele mooie ronde cirkel!

In november is De Oude Boerderij te zien op TV-NH, in het biologische kookprogramma Zuivere Kost, als één van de locaties waar kok Peter Janssen boodschappen gaat doen voor zijn recept van die week. Zuivere Kost wordt tot en met 18 december wekelijks uitgezonden op dinsdagavond om 18.40 uur en daarna nog in diverse herhalingen.

Bron: Agripress, 18/10/2007

FR - Organic sun care range to be launched



At the Beyond Beauty trade show in Paris, the launch of a new organic sun care range was announced for early 2008. It is created by Laboratoire Serval based in Southern France and includes two sun creams (SPF 15 and 30) and an after sun product, all certified by Cosmebio. The products will be available in supermarkets and large retail stores across France before next year's summer season, reports Cosmeticsdesign-Europe.

The sun creams use mineral filters to provide the SPF effect. When formulating organic cosmetics, the preservative is the most complex to develop. The head of research and development at Laboratoires Serval explained that the unopened product would last three years and one year after opening. Therefore, the products will be sold in small quantities.

The team agreed that the organic range would have to have a perfume with character and a fresh and modern design for the packaging. The range joins a small number of certified organic sun care which is mostly available through specialized retailers and online sites. The company stated that the products would be slightly more expensive than its non-organic ranges, but cheaper than many of the competitors.

<http://www.cosmeticsdesign-europe.com>

Bron: www.organic-market.info, 16/10/2007

D - Nieuwe vergeten komkommersoorten in winkels getest

Sinds zomer 2007 zijn er twee nieuwe biologische komkommersoorten op de Duitse markt: de oerkomkommer (Urgurke) en de lentekomkommer (Frühlingsgurke). Naast onderscheid in kleur en vorm doen de producten denken aan de kwaliteit van vroeger. In een winkelvloeronderzoek in Duitse winkels is achterhaald wat consumenten van de komkommers vinden en wat ze belangrijk vinden.

In Frankfurt en Hamburg zijn bij de natuurvoedings-supermarkt AlNatura drie productconcepten getest: oerkomkommer met banderol, lentekomkommer met banderol en lentekomkommer in flowpack. Per keer kregen consumenten twee concepten aangeboden. Op de winkelvloer vonden observaties plaats. De interesse van consumenten werd getraceerd door te observeren of ze het product bekijken, vastpakken en al dan niet in de winkelwagen leggen. En er werden enquêtes afgenomen.

Consumenten bleken een voorkeur te hebben voor een zo natuurlijk mogelijke verpakking (geen plastic, geen lijm, weinig afval). Het bio-logo is van belang en het product moet goed zichtbaar zijn. Achtergrondinformatie over het product is gewenst. Over het uiterlijk waren de consumenten positief. Het werd over-all goed beoordeeld. De naam van het product blijkt belangrijk voor de associaties die consumenten bij het product hebben. Bepalend voor de aanschaf zijn de biologische productiewijze, de versheid en het uiterlijk.

De twee komkommersoorten zijn het resultaat van samenwerking tussen handelsbedrijf Eosta, Enza Zaden, kweker Eef Maassen, Wageningen UR en het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN). De Urgurke is een echte vergeten komkommersoort: donkergroen van kleur, gangbaar formaat en met grove schil. Dit type is herontdekt vanwege zijn bijzondere eigenschappen en uiterlijk. De Frühlingsgurke is een lichtgroene komkommer van middelgroot formaat en met een bijzonder frisse smaak. De marktvraag naar deze laatste komkommer viel in 2007 wat tegen, waardoor de productie (voorlopig) is gestopt. De oerkomkommer komt in 2008 in Nederlandse en Britse winkels.

Meer info: eric.poot@wur.nl



Bron: Biokennis.nl, 18/10/2007

P - Wordt Polen hét land van de bioproductie?

De Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) publiceerde verleden week een serie Poolse cijfers. Daaruit blijkt dat het aantal biologische landbouwbedrijven aldaar in 2006 met 28% is gestegen tot 9.188.

Het aantal verwerkende bio-bedrijven is zelfs bijna verdubbeld tot 156.

Ook het biologisch bewerkte landbouwareaal gaat sterk omhoog. Volgens de laatst beschikbare cijfers werd in 2005 167.740 ha biologisch verbouwd. Daarvan nam biograan 38.838 ha in beslag, waarop 31.289 ton voor de verkoop geproduceerd werd. In 2006 zou het areaal voor biograan nog duidelijk gestegen zijn. De geproduceerde massa werd in sterkere mate geëxporteerd, vaak door directe contacten met buitenlandse partners.

Bovendien werd in 2005 op 5.245 ha biofruit geteeld. Ook dit wordt vaker als diepvriesproduct uitgevoerd.

Met 2.000 ha bio-aardappelen ligt Polen, samen met Groot-Brittanni, op de derde plaats in Europa achter Duitsland en Oostenrijk.

36 % van het Poolse bio-areaal was in 2005 grasland.

Er werden circa 18.000 melkkoeien, 24.000 schapen en 26.000 varkens volgens de biologische criteria gehouden.

Bron: Agripress, 15/10/2007

USA - Sales of organic coffee in the US grew by 24 % last year

According to the Organic Trade Association's 2007 Organic Manufacturer Survey, the US retail sales of organic coffee increased by 24 % to US \$ 110.36 million last year. This development was due to increased consumer awareness, availability and high quality of the organic coffee. Participants in the Organic Coffee Collaboration, which is a project of the OTA, are driving retail sales. Consisting of the leading broker, roasters and decaffeimators in the US, the companies are able to provide much of the organic decaffeinated, caffeinated, flavoured and instant coffees which are widely available at outlets all over the US and directly from roasters via the Internet.

The Organic Coffee Collaboration includes various companies like for example Café Bom Dia, located in Florida, which is the first coffee company worldwide to be certified as carbon-neutral and Dallis Coffee in New York, a leading provider of organic and Fair Trade Certified coffees selling to Whole Foods, universities and top cafés and restaurants. Equal Exchange is another company organized in the Organic Coffee Collaboration and one of the largest organic coffee roasters in the US. Green Mountain Coffee Roasters, one of the leading organic coffee roasters in the US, is number one on Business Ethics magazine's 2006 list of "100 Best Corporate Citizens". Swiss Water Decaffeinated Coffee Company is located in Canada and is North America's leading certified organic coffee decaffeinator.

Several organic coffees from farms in Nicaragua won the "Cup of Excellence" competition last year. Organic coffee is grown in more than 30 countries, including the United States.

<http://www.ota.com>



Bron: www.organic-market.info, 17/10/2007

USA - Publix chain in USA launches a natural and organic supermarket

One of the largest conventional grocery retailers in the southeast opened its first GreenWise store, which will carry a majority of organic and healthier foods end of September 2007. It's one of several stores they plan to open under the name of their private label, reports Business Week. For Publix Super Markets, it's the next step in trying to achieve more of the fast-growing organic food segment in the United States with 21 % growth in 2006. The GreenWise brand was started eight years ago. Publix, which has 912 stores in the southeast of the USA, plans to open three additional Florida GreenWise stores in 2008 and possibly one in 2009, Spokeswoman Maria Brous said. "This is the future," she said. "It's what we're turning to, to remain competitive."

The new Palm Beach Gardens store is 39,000 square-foot (3600 m²) big and carries for example a produce section that has 50 % organic products compared with around 10 % in conventional Publix stores. The prepared fare also includes an Asian fusion hot bar with vegetarian options, cold salad bar, a gelato and organic coffee bar, a Mediterranean pizza oven and a grill and carving station. "This is 10 restaurants under one roof," said Ms Brous, noting that grocery stores are losing more market share to restaurants.

In recent years, Wal-Mart Stores Inc., Safeway, Albertson's, The Kroger Co. and other big supermarket chains have also expanded their organic offerings and smaller supermarket chains including Lund Food Holdings Inc. and Hannaford have become certified organic retailers.

<http://www.businessweek.com>

Bron: www.organic-market.info, 17/10/2007

USA - De biologische landbouw kan de wereld voeden

Een nieuwe studie verschenen in het tijdschrift "Renewable Agriculture and Food Systems" is tot de conclusie gekomen dat de biologische landbouw het potentieel bezit om grotendeels in te staan voor de globale voedselvoorraad.

Na een globaal pakket van 293 voorbeelden te hebben onderzocht, heeft een Amerikaans team van de universiteit van Michigan ontdekt dat in de ontwikkelde landen de biologische systemen gemiddeld 92% van de oogst van de conventionele landbouw produceren. In ontwikkelingslanden, daarentegen, produceren de biologische systemen 80% meer dan de conventionele landbouwbedrijven. Momenteel produceert de wereld 2786 calorieën per persoon per dag. Op basis van data van de UN Food and Agriculture Organization schat het team dat onder een uitsluitend biologisch regime, landbouwbedrijven tussen 2641 en 4381 calorieën per persoon per dag zouden kunnen produceren. Het laagste cijfer zou al voldoende zijn vermits voedingsdeskundigen aanraden tussen 2100 en 2500 calorieën per dag te eten.

Bron: Probila.be, 16/10/2007

Peru - A growing market for Peru's organic products

In Peru, some 274,000 hectares of land were managed according to organic standards in 2005, which makes it one of the larger organic producer countries in Latin America. The areas dedicated to organic cultivation could mainly be found in Madre de Dios and Cuzco. Almost 33,500 organic farmers were active in the organic sector in the same year.



A high percentage of products was exported, worth US \$101 million. The annual growing rate of exports is 49 % and this development is expected to continue. In 2007, exported products are predicted to be worth more than US \$150 million. The main markets for Peru's organic products in 2006 were Europe and North America (62 % and 35 %).

Exports to Europe were worth US \$63 million in 2006 (compared with 56 % in 2005). Exports to Germany increased by 50 % last year, to Belgium by 117 %, to the Netherlands by 50 % and to Great Britain by 169 %. Germany, Belgium and the Netherlands mainly bought coffee and bananas. Great Britain imported Brazil nuts, mango, cocoa, maca, tomatoes and peppers. Peru is the most important exporter for organic coffee worldwide.

A variety of specialist information about organic growing, production and export is available in Spanish via the website of the official export promotion agency Prompex. Particularly the production of bananas, mangos and cocoa is shown in detail.

<http://www.prompex.gob.pe>

Bron: Organic-market.info, 11/10/2007

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`.