



Biotheek Netknipsels #219 – 25 oktober 2007

Volgens marktonderzoek is de typische bioconsument een hoogopgeleide vrouw van *middelbare leeftijd*, gehuwd of samenwonend (discussie hieromtrent is trouwens mogelijk via de poll van oktober op www.biotheek.be). Dat gaat vanaf nu veranderen: Leuvense *studenten* kunnen zich vanaf volgende week via 'school' op een biologische groentetas abonneren. En ook: de 2 *mannelijke* biokoks die het Nieuwsblad interviewde, beschouwen zichzelf dan wel als 'speciale mannen', maar ook zij verstoren de onderzoeksresultaten. Als je het mij vraagt discrimineert bio niet ...

Volgende week vieren we –samen met u?– vakantie.
Van-rood-over-geel-tot-oranje herfstgroeten,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

K.U.Leuven lanceert groentetas voor studenten
'Wij zijn speciale mannen'
1.200 activiteiten tijdens tweede Week van de Smaak
Proef de ecosmos!
1 jaar lang voordelig winkelen bij BioShop
Bio voedt de wereld
Ecologische voeding op school (studiedag)
Nederlandse keten La Place wil België veroveren
Discussieforum: samen naar een duurzame landbouw
de Biokalender

INTERNATIONAAL

NL - Fotoverslag Week van Smaak 2007
NL - Biologische levensmiddelen mogelijk vrijgesteld van btw-tarief
NL - Natuurwinkel toont 'foodmiles'
NL - C&A gaat op de milieuvriendelijke toer
NL - Biologische biggen doen het goed bij koude opfok
NL - Wat is gezondheid en welzijn voor biologische varkenshouders?
NL - Wat is gezondheid en welzijn voor biologische pluimveehouders?
NL - Geen negatief effect Volwaard op afzet biologisch pluimveevlees
NL - CLM: Gezonder eten kan ook klimaat helpen
NL - Aanpak tegen kiemremmersmiddel in bio-aardappelen
D - Slechts geruchten? Wil Seehofer programma biolandbouw op termijn schrappen?
DK - Afzet biologische producten in Denemarken groeit
IT - Biofiera was a full success



NATIONAAL

Studenten krijgen biogroentetas

Zopas is in Leuven de biogroentetas voor studenten gelanceerd. Voortaan kunnen studenten van de Leuvense universiteit, hogeschool en het Lemmensinstituut elke week een tas dagverse, lokale groenten kopen, voor zichzelf of voor het hele 'kot'. De groentetas is een initiatief van de dienst studentenvoorziening van de KULeuven, Voedselteams en Platform Lokale Agenda 21.

“Voeding bepaalt mee welke prestaties je kunt leveren”, zegt professor Buekers, coördinator duurzaamheidsbeleid van de KULeuven, “en omdat we bezorgd zijn over de gezondheid van de studenten vinden we dit initiatief een mooi onderdeel in ons globale duurzaamheidsbeleid. Als universiteit willen we studenten en personeel duidelijk maken dat ze ook verantwoordelijk zijn voor de aarde”.

Eerlijk ongesubsidieerd

Het studentenpakket kost vijf euro en bevat vijf biogroenten en twee stukken biofruit. Een kotpakket kost tien euro en bevat ingrediënten én een recept voor een maaltijd voor vier personen. “Vijf euro is een eerlijke prijs”, zegt Nikkie Melis van de dienst studentenvoorzieningen. “We hebben expliciet gekozen voor rechtstreekse prijsafspraken met de boer. We willen de prijs niet subsidiëren en zo nog lager maken. Het is makkelijk om goedkoop te eten, maar het is belangrijker om te weten wat je eet. Wij willen de studenten trouwens laten inzien hoe de prijs ineenzit. Bij hun pakket krijgen ze daarom een overzichtje van de prijzen van elk stuk groente of fruit in het pakket. Vijf euro is trouwens erg weinig. Dat kan omdat de tussenhandel is uitgeschakeld en omdat voedselkilometers niet mee tellen. Alles komt van de Wikke, het biotuinbouwbedrijf van Wonen en Werken, dat groentepercelen heeft aan de Parkabdij in deelgemeente Heverlee en in Herent, enkele kilometers verderop.

Voer voor studenten

Het initiatief kwam er niet op vraag van de studenten zelf, maar de overkoepelende studentenvereniging Loco dachten wel mee over het type pakket. “Ze overtuigden ons dat het kotpakket een goed idee is. Vooral omdat ze dan ook samen kunnen koken, en niet alleen lekkere biogroenten smullen. Loco verzorgde met placemats in studentenrestaurant Alma de promotie voor de pakketten. Studenten van de hogeschool houden een vormingsavond over het project voor hun medestudenten. “In de supermarkt vind je niet veel aparte groenten”, zegt een van de studentes die al meteen een pakket bestelt. “Bovendien vind ik het sociale project erachter zo goed”. Medestudent Bart Demarsin had haar daarover net verteld. “Met de hogeschool hebben wij een project met Voedselteams”, legt hij uit. “Dan leer je over lokale en sociale projecten. Biologische groenten smaken trouwens zoveel beter”. Dat er af en toe minder gekende groenten in het pakket zitten schrikt hen niet af. “Daarvoor is er een receptje bij”.

“Als op elk afhaalpunt regelmatig 20 studenten een pakket afhalen, is ons project geslaagd”, vindt Nikkie Melis. “Op termijn hopen we natuurlijk dat het uitbreidt. Maar daar is misschien wat tijd voor nodig, en promotie. Zo krijg iedereen die drie kotpakketten bestelt er van ons een gratis kookworkshop bovenop.”

Meer info: Nikkie Melis, 016 32 93 02, nikkie.melis@dsv.kuleuven.be

De Wikke

De Wikke is het biologisch tuinbouwbedrijf van Wonen en Werken, een organisatie die sinds 1988 opleiding en tewerkstelling biedt aan mensen die lange tijd werkloos zijn en/of een lage scholing



hebben. “Met Wonen en Werken zoeken wij vaak originele projecten zoals dit”, zegt coördinator Magda Peeters. “Voor onze mensen is zo’n project een beetje een kroon op hun bezigheden”. Vijf arbeiders bewerken samen met bioboer Peter Van Vinckenroye iets meer dan 2 hectare in Herent en aan de Parkabdij in Heverlee. “Wij telen een ruim aanbod smaakvolle groenten die elders niet te krijgen zijn omdat ze niet rendabel zijn”, zegt Peter. Meestal werken we met zaadvaste rassen. Daarvan krijg je niet de uniforme groenten en fruit die hybride zaden garanderen, maar het resultaat is wel een ontzettend grote diversiteit en sterke gewassen. Dat vind ik uitdagend. De grond leeft en het is fantastisch om een evenwicht en harmonie te vinden tussen die levende bodem en wat jij als boer wilt telen. Dat vraagt wat denkwerk en aandacht. Net zoals het aandacht vraagt van studenten om niet zomaar te eten wat ze voorgeschoteld wordt.”

De Wikke, St Benedictushoeve, St Benedictusstraat 11, 3020 Herent, www.wonen-en-werken.be

Bron: Dominique Joos voor de Biotheek, 25/10/2007

'Wij zijn speciale mannen'

Duel in de keuken / Biochef Erik Vranckx contra biochef Jan Lansloot

Steeds meer mensen eten biologisch gekweekte vis en vlees en groenten, niet alleen uit overtuiging, maar ook omdat ze bio lekkerder vinden. Plaza zocht in het schaarse aanbod aan biochefs twee waardige vertegenwoordigers en bracht die samen voor een culinair duel: Erik Vranckx (38) van Imjai en Jan Lansloot (59) van Cullinan.

De twee koks brengen voor elkaar ingrediënten mee en moeten daarmee een gerecht creëren. Het strijdtoneel: de keuken van Imjai. De winnaar van het duel: u, beste lezer, want u krijgt er een paar hagelnieuwe recepten bij. De twee chefs zien elkaar voor het eerst. Eerst willen ze natuurlijk weten hoe de ander werkt. Lansloot: 'Ik zit al 33 jaar in de biosector, 5 jaar in mijn restaurant. Ik ben een van de weinigen in Vlaanderen die met een Biogarantielabel werk. Ik heb geen kaart. Klanten kiezen tussen vis of vlees en warme of koude groenten en ik zorg voor een gevarieerde bereiding. Meer dan de helft van de klanten komt vegetarisch eten, elke dag een andere schotel. De mensen zeggen me wat ze lusten of niet lusten. Van de vaste klanten weet ik: dat is die man zonder witloof of die vrouw zonder tomaten.' Vranckx: 'Ik ben nog net geen jaar bezig. Ik werk wel met een vaste kaart. Maar als er zeebaars met spinazie op de kaart staat en er is geen verse biospinazie dan wordt het warmoes of een andere groente. Op de kaart vind je tilapia met gehakte tomaat, maar daar zijn meer groenten bij, bijv. courgettes. Nu er mooie venkel is, ook venkel. Natuurlijke keuken noem ik dit. Alles is natuurzuiver. Ik heb uiteindelijk meer vertrouwen in mensen dan in een label. In principe werk ik zoals Jan.' Als je met een label werkt, word je dan niet streng gecontroleerd? Lansloot: 'Ze maken het moeilijk met dat label en ik probeer me daartegen te verzetten. Men maakt geen onderscheid tussen verwerkers van producten en restaurants. Voor iedereen gelden dezelfde criteria en dat is gek. Enkele producten bestaan gewoon niet bio, zoals citroengras of hopscheuten. Die mag ik dus niet gebruiken!?' Vranckx: 'Daarom heb ik geen label, omdat ik anderen geen baas wil laten spelen over mijn keuken.' Smaken bioproducten nu echt beter dan andere? Vranckx: 'Bio is zeker lekkerder. Ik wil zo een wortel in de supermarkt gaan kopen en dan moet je die maar eens rauw proeven en vergelijken met een wortel uit mijn voorraad. Je zult het verschil nogal proeven. Ik werk graag met de best smakende producten en dat zijn echt wel de bioproducten. Als het maar proper gekweekt is. Als ze voor een product vieze dingen moeten doen, doe ik niet mee.' Lansloot: 'Ik probeer de echte smaken naar boven te halen, dus geen mengelingen, geen sausjes. Een courgette bak ik licht in neutrale olie, wat peper en zout erbij en je hebt een courgette die ongelooflijk lekker is. Klanten zeggen van mijn paddestoelen dat ze nog nooit zo'n lekkere hebben gegeten. Peter Goossens van het driesterrenrestaurant Hof van Cleve gebruikt bio, zegt hij, en dat doet hij niet zomaar.' Vranckx: 'Hij koopt zijn vis bij dezelfde leverancier als ik maar in zijn restaurant laat je iets meer geld achter.' Is bio



niet duurder en jullie winstmarge dus kleiner? Vranckx: 'Mijn boekhouder zal dat zeker bevestigen. Kijk ook naar de prijzen van mijn biowijnen: de meeste kosten in de 20 euro.' Lansloot: 'Gelukkig stond mijn vrouw mee in de zaak want anders zou ik het de eerste twee jaar heel moeilijk gehad hebben. Mijn huiswijn kost 16 euro in wit en rood, niet vijf- of zesmaal de inkoop prijs zoals elders. Producten zijn duur. Een fles kokosolie kost 40 euro. Het is een van de gezondste vetten, in de meeste restaurants bakken ze in ongezonde olie.' Vranckx: 'Je moet daarin consequent blijven, ook als het meer kost. Ik bak mijn eigen brood. Er komt niets op tafel dat ik niet zelf heb gemaakt. Ik ga zeer ver voor het natuurlijke. Tafels en stoelen en muren zijn in natuurverf geschilderd. Voor de toeg heb ik een certificaat dat bevestigt dat er voor elke boom een nieuwe wordt geplant. Er is hier geen drank in huis die niet bio is: de koffie, de cognac, de grappa, zelfs organische cola. Wie veel cola drinkt, gaat die niet lusten maar ik weiger gewoon andere.' Nogal wat chefs pakken er graag mee uit dat ze de seizoenen volgen. Jullie doen dat toch altijd? Vranckx: 'Het is gek dat koks dat zo beklemtonen. Het is toch maar normaal dat er bij elk gerecht groenten horen en dat die van het seizoen zijn. In bepaalde seizoenen heb ik bepaalde groenten niet. Dan is er minder variatie. Maar ook als boontjes 8 euro voor een kilo kosten, ook als andere producten vrij duur zijn, serveer ik ze.' Lansloot: 'Bij elk gerecht horen twee, drie verschillende groenten. Er wordt nu veel over vergeten groenten gepraat, pastinaak en aardpeer en zo. Wij gebruiken die groenten altijd. Er kan al eens een moeilijk moment zijn, als vanaf maart pompoen wegvalt, witloof ook. Dan blijven nog wel koolsoorten naast wortelen en prei, maar dan is de komst van de asperges een verademing, ook al kosten die veel. Ik doe geen suiker of melk bij de groenten. Soep maak ik zonder vleesbouillon, wel op basis van groenten.' Komen de mensen bewust omdat jullie bio koken? Vranckx: 'Ze komen omdat ze het eten lekker vinden. Ze zijn er zich vaak niet bewust van dat wij met bio werken. Als we aan de praat geraken, wil ik er wel over praten, ook over de relatie van voeding met onze gezondheid want die is er. Maar ik ga niet preken. Als je hier komt eten, kom je liefst wel met een open geest en een open smaak. Ik babbel veel, ik geef ook tips voor thuis.' Wanneer de twee koks de ingrediënten beginnen uit te pakken, stellen ze vast dat ze allebei daikon hebben, een rammenasachtige, maar zachter van smaak. Ze hebben ook beiden avocado's. Voor alle zekerheid heeft Lansloot allerlei bijproducten uit eigen keuken meegebracht maar hij stelt vast dat Vranckx die ook heeft. Beiden koken op gas en ze gebruiken een identiek Japans groentemes. De twee tonen zich tevreden over de producten in hun bakje. Lansloot: 'Deze groene pompoen is veel smaakvoller dan de gewone oranje, heeft een zeer vaste structuur. Ontgeurde zonnebloemolie laat de groenten hun smaak behouden. Ik ben er klaar voor. Als ik in mijn restaurant kom, weet ik meestal ook nog niet wat ik ga maken.' Vranckx: 'Ik ben gewend aan zo'n situatie. Wat er is en wat op mij afkomt, pak ik aan.' De biochefs gaan aan het werk. Geen van beiden gebruikt een elektrisch apparaat. Zij raspen hun groenten zelf. 'Waar zie je dat nog', vraagt Lansloot. 'Wij zijn speciale mannen'. Vranckx: 'Ik snij alles met de hand. Ik werk veel met de handen om een gevoel te hebben van wat ik aan het doen ben. Ik geloof in de overdracht van energie.' Terwijl de potjes beginnen te pruttelen, geven ze nog wat uitleg. Vranckx: 'Ik ga ook quinoa gebruiken, een product als rijst. Dat gaat heel goed bij lamsvlees.' Lansloot: 'Ik werk veel met gepekeld groenten. Die zijn goed voor de vertering. Kokosolie brengt evenwicht en rust in ons systeem, dat zouden de mensen meer moeten gebruiken.' Vranckx bakt het lamsvlees en legt het dan even apart: 'Vlees moet even kunnen rusten, dan gaan de sappen zich weer door het vlees verspreiden.' Hij zet bij de groenten een potje yoghurt: 'Voor het moment dat je chili tegenkomt.' In zijn gerecht past alles uitstekend bij elkaar: de quinoa, een zeer lekkere combinatie van groenten, sappig vlees, een mengeling van artisjokken en geitenkaas. Lansloot heeft een speciaal flesje meegebracht: een Château Beauséjour, een Puisseguin St. Emilion. Ook het gerecht van Lansloot is prima geslaagd. Hij heeft zeebaars gebakken en zet daarbij venkel en shii-take paddenstoelen voor. Het resultaat is zeer smakelijk, reclame voor bio. 'En je mag je bord helemaal leeg eten', zegt hij. 'Je zult er geen zwaar gevoel aan overhouden.' Imjai, Dirk Boutsiaan 14, Leuven, tel. 016-50.90.14. Cullinan, Isabellalei 1, Antwerpen, tel. 03-230.16.60.

Bron: Het Nieuwsblad, 20/10/2007



1.200 activiteiten tijdens tweede Week van de Smaak

Tussen 15 en 24 november worden in Vlaanderen en Brussel 1.200 culinaire activiteiten georganiseerd in het kader van de tweede Week van de Smaak. Onder de noemer 'EETiKET' komt er ook een project rond kindvriendelijke restaurants. Dat heeft Vlaams minister Bert Anciaux (Spirit) aangekondigd.

Tijdens de Week van de Smaak zullen zowat 700 verenigingen, buurtcomités, scholen, bedrijven, enzovoort activiteiten organiseren rond smaak en voeding. Het gaat onder meer om culinaire stadswandelingen, verhalen over streekproducten en proeverijen. Gastland dit jaar is Italië. Een derde van de activiteiten zijn daarom Italiaans getint. Stad van de Smaak 2007 is dan weer Kortrijk. Die West-Vlaamse stad biedt een breed programma aan en organiseert op 24 november het slotevenement van de feestweek.

Met het project EETiKET wordt dit jaar ook een speciaal initiatief rond kindvriendelijke restaurants en 'restaurantvriendelijke' kinderen opgezet. Meer dan 90 Vlaamse restaurants engageren zich daarbij om kinderen een heel jaar lang "warm te ontvangen". In de betrokken restaurants krijgen de kinderen een EETiKET-boekje met tips en trucs voor aan tafel. De lijst met restaurants die aan dit project deelnemen, is terug te vinden op de website eetiket.be en in de programmabrochure van de Week van de Smaak.

Meer informatie: Week van de Smaak

Bron: Vilt.be, 21/10/2007

Proef de ecosmos!

Hij is gezond, biologisch en vegetarisch, erg lekker en bovendien verovert hij nagenoeg alle ecoactiviteiten tijdens de Week van de Smaak.

De ecosmos wordt vanaf 15 november ongetwijfeld een begrip in heel Vlaanderen. Velt wil met de ecosmos tonen dat groenten en peulvruchten ook lekker zijn op de boterham of sandwich. We nodigen je uit om zelf de proef op de som te nemen tijdens een van de ecologische activiteiten.

Wij geven je hier alvast een receptje voor heerlijk broodbeleg:

Bloemkool op een broodje (Door Nadia Tahon) • ½ bloemkool • handvol tuinkers • 3 el mayonaise • 1 el kerriepoeder • peper en zout

Stoom de bloemkool beetgaar. Mix en laat afkoelen. Voeg mayonaise en kerrie toe. Halveer de tuinkers en meng die door het bloemkoolmengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Meer recepten en alles over de ecosmos vind je op www.velt.be/ecosmos

Bron: www.velt.be, 24/10/2007

1 jaar lang voordelig winkelen bij BioShop

Laat ons kennis maken met uw favoriete Italiaanse recept met zoveel mogelijk bio ingrediënten en win 1 jaar lang voordelig winkelen bij BioShop.

Wat kunt u winnen?

1ste prijs: voor 500 Euro aan maandelijkse aankoopcheques bij Bio Shop

2de prijs: een etentje voor 2 personen in het bio Restaurant Cullinan te Antwerpen ter waarde van



100 Euro.

3de prijs: een kookstage voor 2 personen bij bio kok Claudine Lemey te Gent ter waarde van 70 Euro

10 troostprijzen: "mijn reisgids Noord Italië" van reisjournalist Herman Cole ter waarde van 14,95 Euro

Wie kan er meedoen?

Iedere amateur-kok

Hoe kunt u deelnemen?

Stuur ons vóór 15 november 2007 uw favoriete Italiaanse recept met zoveel mogelijk biologische ingrediënten via mail naar info@bioshop.be of via de post naar: Bio Shop Antwerpsesteenweg 279D te 9040 St Amandsberg met de vermelding: "de Week van de Smaak".

Bron: www.bioshop.be, 10/2007

Bio voedt de wereld

Bio kan de wereld voeden. Daar is BioForum van overtuigd. Dat biologische landbouw inderdaad een erg positieve invloed heeft op voedselzekerheid bevestigen ook enkele internationale onderzoeken van de wereldvoedselorganisatie FAO. Hun studies werden voorgesteld tijdens het congres van BioForum Vlaanderen en Wallonië, Vredeseilanden en de Belgisch Technische Coöperatie op 11 oktober te Leuven.

800 miljoen mensen in de wereld hebben honger. Het is nauwelijks te bevatten dat het merendeel van die mensen boeren zijn. Boeren die onvoldoende inkomen krijgen voor wat ze produceren, boeren ook die erg afhankelijk zijn geworden van kunstmest, gemanipuleerde gewassen en die geen antwoord hebben op de veranderingen van het klimaat. Uit studies van de FAO blijkt dat biologische landbouw kan zorgen voor stabiliteit en op die manier voedselzekerheid kan bevorderen. Dan gaat het niet alleen om het aanbod van voeding, maar ook om de toegang ertoe. Is voeding bovendien altijd voorhanden en hoe zit het met de kwaliteit van die voeding? Kevin Gallagher van de FAO bevestigde dat biologische landbouw positieve effecten heeft op die verschillende vragen. Dat bioboeren bijvoorbeeld werken aan een gezonde bodem die goed water vasthoudt en aan immuniteit van plant en dier en zo weerbaarder worden bij een veranderend klimaat is slechts een van de effecten die hij schetste. U leest hier (ppt - 3MB) meer.

Maar de gevolgen van biologische landbouw gaan verder dan voeding en landbouw. Onderzoeker Darko Znaor van de University of Essex onderzocht wat het zou betekenen voor een land als Kroatië, waar 80 procent van de bevolking betrokken is bij de landbouw, als 10, 25, 50 of 100 procent van de boeren zou omschakelen naar bio. Wat betekent dat voor de productiviteit, voor milieuproblemen, voor het inkomen van de boeren, als daar ook de kosten voor onder andere milieu en gezondheid van worden afgetrokken? Dat een volledige omschakeling naar biolandbouw zorgt voor meer arbeid, een hoger inkomen en het probleem van de watervervuiling helemaal oplost, zijn enkele van de meest opmerkelijke bevindingen van de studie, waarvan u hier de bijdrage leest (ppt - 15MB of pdf - 84KB).

Door biologisch te boeren krijgen boeren een hogere prijs voor hun producten. Dat geld helpt hen niet alleen om te overleven, maar ook om een waardevol leven te leiden. Verbeter de algemene levensomstandigheden van boeren, dan zijn ze weerbaarder en gemotiveerder om te investeren in hun grond, hun gewassen én in de kwaliteit van hun leven. Dat blijkt bijvoorbeeld uit een Oegandese situatieschets (ppt - 4MB).

Biologische landbouw is zonder twijfel een van de duurzame wegen die een antwoord kunnen zijn voor de wereldhongerproblematiek, de sociale positie van de boer en de ruimere milieu- en



klimaatproblematiek. Dat die rol van bio ook zo erkend wordt door boeren- en ontwikkelingsorganisaties is een uitdaging voor de toekomst van de biologische landbouw. Het is vaak ook een belangrijke voorwaarde voor Vlaamse boeren om om te schakelen. Dit bleek eens te meer tijdens één van de workshops (verslag workshop 2 pdf - 119KB)). In de internationale samenwerking komt duurzaamheid terecht meer en meer centraal te staan. Getuige hiervan de resultaten van de twee andere workshops - verslag workshop 1 (pdf - 98KB). BioForum neemt de uitdaging alvast aan en wil partners en organisaties blijven informeren en stimuleren om biologische landbouw en voeding op te nemen in hun visie en in hun beleidsplan.

Bron: de Biotheek, 22/10/2007

Ecologische voeding op school (studiedag)

Het is een uitdaging voor elke school om vanaf 1 september 2007 een gezondheidsbeleid uit te stippelen. In deze studiedag wordt nagegaan hoe ecologische voeding op school in het gezondheidsbeleid geïntegreerd kan worden.

Tijdens de voormiddag worden de troeven van ecologische voeding op school toegelicht. De cursisten maken kennis met het 'Bio met Klasse'. Vervolgens worden getuigenissen gebracht rond hoe leerlingen en leerkrachten op een originele manier kunnen worden gesensibiliseerd rond ecologische voeding.

Na een bio-ecologische lunch wordt de haalbaarheid van ecologische voeding op school onderzocht. Philippe Renard, chefkok en bio-cateraar, licht een geleidelijke aanpak toe. De stap-voor-stapmethode werd ontwikkeld in Finland en is reeds in verschillende landen succesvol gebleken. Praktijkvoorbeelden bieden een overzicht van valkuilen en mogelijkheden.

Begeleiding:

- Karen Remans, projectmedewerker Bio met Klasse, Velt
- Wim Bommerez, projectmedewerker biocatering, Probila-Unitrab
- Philippe Renard, chefkok en aankoper voor het bedrijfsrestaurant van de hoofdzetel van Ethias in Luik. Hij heeft een eigen bedrijf Fraternity en is consultant voor biocatering o.a. voor Bioforum Wallonië (project met scholen), is auteur van 4 kookboeken en voormalig restauranthouder.

Download het inschrijvingsformulier op
http://www.velt.be/biometklasse/index.php?option=com_content&task=view&id=95

Bron: Velt, 24/10/2007

Nederlandse keten La Place wil België veroveren

Antwerpen Bier, kaas, kreeft en garnalen aangepast aan de Antwerpse smaak

La Place, na McDonalds de grootste restaurantketen van Nederland, heeft de ambitie om ons land te veroveren met zijn versheidsconcept. Het opent vandaag zijn eerste restaurant in de opgeknapte Antwerpse Stadsfeestzaal. Al heeft La Place heel wat toegevingen moeten doen om de Belgische lekkerbek te verleiden. 'We moeten toegeven dat we in Nederland niet zo'n goede eetcultuur hebben als jullie', verduidelijkt Paul Bringmann, directeur van La Place. Kris Goossenaerts, foto's Wim Daneels

'Het wijngamma pasten we voor ons Antwerps restaurant aan. Nederlanders zijn tevreden met onze huiswijn, hier worden toch andere eisen gesteld' Paul Bringmann Directeur La Place



La Place, een dochter van de supermarktketen Vroom & Dreesmann, werd de laatste weken vergeleken met bekende gezondheidsketens als Exki, Foodmakers of Le Pain Quotidien. Maar die vergelijking gaat niet echt op. 'Dat zijn goede eetconcepten', reageert Paul Bringmann. 'Maar eerder gericht op take out. Bij ons is dat ook mogelijk. Toch zijn wij eerder een restaurant waar je kan zitten.' Er is nog een ander verschil, La Place schernt heel sterk met zijn gezonde keuken. We zeggen niet dat dit niet waar is, want er zitten slaatjes, broodjes gezond, groentesoepen of verse fruitsappen in gamma. Maar al zijn er geen hamburgers of kroketten, toch staan er entrecote met frieten of koninginnenhapjes op het menu. Gerechten die je niet snel op de kaart van Exki of Foodmakers zal vinden. Wat La Place wel een beetje uniek maakt is het versheidsconcept en de transparantie. Er staan geen diepvriezers en blikgroenten zijn er taboe. Al het vlees, vis en groenten worden dagvers aangevoerd. Daarom wisselt het menu elke dag, buiten enkele klassiekers. Het eten wordt ook klaargemaakt in een open keuken, zichtbaar voor elke klant. Terwijl die aanschuift aan de selfservice, kan hij zelf controleren hoe vers het eten is. 'We hebben geen geheimen. Daarom is er in tegenstelling met andere restaurants geen voorraadkamer. Alles wat we serveren staat hier', zegt Bringmann. Een kwart van de producten is daarbij biologisch.

Geen Hollandse kaas

De Nederlanders palmden met hun commercieel talent al heel wat van de textielmarkt in, maar op culinair gebied gooiden ze nog geen grote ogen. Dat willen ze met La Place veranderen. Al hebben ze toch heel wat toegevingen aan de Belgische smaak moeten doen. 'Het bier natuurlijk. We tappen Jupiler, bollekes en Hoegaarden. Maar ook het wijngamma pasten we voor ons Antwerps restaurant aan. In Nederland is men tevreden met onze huiswijn, hier worden toch andere eisen gesteld.' 'We hebben onze collectie nog meer aangepast. Hier serveren we bouillabaisse en oesters. Of een halve kreeft voor 10euro. En geen roze, maar grijze garnalen. Of de mosselen, daar pakken we in Antwerpen toch iets meer mee uit.' In de Stadsfeestzaal ook geen zoete mayonaise. 'Maar wel versgedraaide.' Zoals het versconcept voorschrijft, zijn trouwens ook de frieten vers gesneden en gebakken. Als afsluiter presenteert La Place typisch Belgische desserts als rijstevlaai. Opvallend, Hollandse kazen zal je er niet vinden. Ook al is dat een typisch exportproduct waar onze Noorderburen mee scoren. 'We kiezen voor onze ingrediënten lokale leveranciers. Daarom hebben we Passendale en Wijnendale in onze collectie.' La Place presenteert elke dag zo'n 65gerechten, die afwisselen volgens het verse dagaanbod. Het heeft daarvoor binnen het concept 1.500 verschillende recepten. Daar wordt wel niet aan getornd. 'Die recepten zijn voor ons heilig. Daar geven we geen Belgische toets aan.'

Taalkwestie

La Place deed wel een andere toegeving, niet aan de Belgische maar aan de Vlaams markt. Buiten de naam van het restaurant worden al de gerechten of andere opschriften in het Nederlands gegeven. Want over de grens overtuigt La Place de Nederlanders met keukenfrans zoals Marché du Monde, Légumes, Mangerie, un plat petit. 'Maar we hebben begrepen dat de taal hier erg gevoelig ligt. Daarom kiezen we resoluut voor Nederlands.' Dus geen jus-de-oranje, zoals Nederlanders dat zo mooi kunnen verbasteren, maar wel appelsiensap. Misschien niet zo onbelangrijk, maar het laatste wapen om de Belgische lekkerbek te overtuigen van het Nederlandse concept is het personeel. 'We ondersteunen vanuit Nederland nog even bij de opstart, daarom hoor je hier nog wat Hollands praten. Maar het management en het ander personeel komt uit de Antwerpse regio', besluit Bringmann. La Place opent vandaag de deuren in de Stadsfeestzaal aan de Meir. Er zijn openingsaanbiedingen zoals een entrecote met frieten en béarnaisesaus voor 9euro of een Thaise woksotel voor 6euro. Het is van maandag tot zaterdag tussen 10 en 20uur open.

Bron: Nieuwsblad-Antwerpen, 25/10/2007

Discussieforum: samen naar een duurzame landbouw



Op 9 november 2007 kan je op initiatief van de Vlaamse overheid mee discussiëren over duurzame landbouw in de toekomst en over de bijdrage die biologische land- en tuinbouw hieraan kan leveren.

Meer info: [klik hier](#) (pdf - 297KB)

Tijdstip: 9.30 u - 15.00 u

Plaats : Zaal Meetjesland, Boerenbond, Diestsevest 40, 3000 Leuven

Inschrijven: voor 5 november via daisy.cooreman@lv.vlaanderen.be of 02/552 78 81

Kosten: deelname en maaltijd zijn gratis

Bron: de Biotheek, 22/10/2007

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

NL - Fotoverslag Week van Smaak 2007

De eerste landelijke Week van de Smaak, van 24 tot en met 30 september 2007, was een groot succes. Een fotoverslag met enkele hoogtepunten en karakteristieke evenementen staat nu online.

Het fotoverslag vindt u hier.

In totaal vonden tijdens de Week van de Smaak 1500 evenementen plaats op het gebied van smaak, met aandacht voor streek, seizoen, ambacht, biologisch en Slow Food. In 2008 zal de Week van de Smaak voor de tweede keer plaatsvinden, van 22 september tot en met 28 september 2007. Zie voor verdere info over de Week van de Smaak: www.weekvandesmaak.nl

Bron: www.biologica.nl, 25/10/2007

NL - Biologische levensmiddelen mogelijk vrijgesteld van btw-tarief

Het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL) krijgt mogelijk haar zin in een tijdelijke afschaffing van het btw-tarief op biologische producten.

Het CBL pleitte hier al langer voor, omdat het volgens de koepel van supermarkten een geschikt instrument is om het voor consumenten aantrekkelijker te maken om meer biologische levensmiddelen te kopen. De kans groeit dat bio-levensmiddelen tijdelijk worden vrijgesteld van het btw-tarief, zegt hoofd consument en kwaliteit Marc Jansen van het CBL.

Jansen baseert zijn optimisme op een 'grote politieke partij' die de haalbaarheid van een tijdelijke tariefafschaffing op bio-producten serieus aan het onderzoeken is. Het probleem van de afschaffing van het btw-tarief op biologische levensmiddelen is, dat er een dekking moet worden gevonden voor het inkomstenbeleid van de overheid. Op basis van het huidige omzetniveau van biologische producten in Nederland (258 miljoen euro in de eerste helft van dit jaar- scheelt afschaffing van het tarief de overheid circa 30 miljoen euro aan inkomsten. Dat geld moet elders worden gevonden.

Een (tijdelijke) verdwijning van het btw-tarief op biologische levensmiddelen is op twee verschillende manieren gunstig voor supermarkten. Het versterkt het imago van duurzaamheid en biedt de supermarkten kans op extra omzet, zonder dat daar extra kosten tegenover staan.

Het is echter de vraag of een prijsverlaging van 6% voor bio-producten voldoende soelaas biedt voor een omzetsijging. Vorig jaar wees onderzoek van het Landbouw-Economisch Instituut (LEI) en de Wageningen Universiteit uit dat een prijsdaling weliswaar effect heeft, maar onvoldoende om op korte termijn een omzetaandeel van 5% voor biologisch te realiseren. Maar het CBL plaatst vraagtekens bij dit onderzoek. In die proef mochten de prijsverlagingen van biologische producten niet luid en duidelijk worden gecommuniceerd. Dan wordt het wel lastig consumenten van gangbaar naar biologisch te laten switchen, zegt Marc Jansen in Distrifood.

Bron: AgriPress, 23/10/2007

NL - Natuurwinkel toont 'foodmiles'

De 43 biologische supers die onder de vlag van franchiseorganisatie De Natuurwinkel opereren laten op een grote kaart van Nederland zien waar hun producten vandaan komen. Onder het motto 'wat



goed is halen we gaar van dichtbij' kunnen de Natuurwinkel-ondernemers via magnetische buttons per productgroep aangeven waar de binnenlandse leverancier gevestigd is. De Natuurwinkels spelen hiermee in op de toenemende aandacht voor 'foodmiles' en op de groeiende behoefte van klanten om te weten waar hun producten vandaan komen.

Bron: www.biofoodonline.nl, 19/10/2007

NL - C&A gaat op de milieuvriendelijke toer

Kledingwinkelketen C&A gaat op de 'eco-toer'. Het bedrijf kondigde woensdag een aantal maatregelen aan die moeten bijdragen aan een beter milieu en klimaat. Zo zullen de plastic tasjes worden gemaakt van gerecycled plastic, komt er een CO2-neutrale winkel en zullen de katoenen kledingstukken in de winkels gemaakt zijn van 100% biologisch geteelde katoen. Het hele pakket van maatregelen valt onder een nieuwe strategie met de naam 'We C&A're'. Een onderdeel ervan is het terugbrengen van de CO2-uitstoot van de winkels als het gaat om energiegebruik voor verlichting.

Bron: Het Financieele Dagblad, 25/10/2007

NL - Biologische biggen doen het goed bij koude opfok

Koud gehuisveste biggen in de biologische varkenshouderij blijken meer voer op te nemen tijdens zowel de zoog- als opfokperiode. Ze groeien hierdoor sneller en brengen door het hogere aflevergewicht € 5,00 meer op aan het einde van de opfok dan warm gehuisveste biggen. Bovendien levert het koud huisvesten een energiebesparing op van € 0,80 per afgeleverde big. In koude kraamafdelingen worden echter meer biggen door de zeug doodgelegd. Bovendien hebben de vleesvarkens bij afleveren dikker spek en een lager vleespercentage waardoor ze minder opbrengen aan de slachtlijn. Dit blijkt uit onderzoek van de Animal Sciences Group in opdracht van het ministerie van LNV en begeleid vanuit de Productwerkgroep Varkensvlees van Biologica.

Op Praktijkcentrum Raalte is onderzocht wat het effect is van temperatuur van de omgeving tijdens de zoogperiode en de opfokperiode op de technische resultaten en gezondheid van biggen en vleesvarkens en daarnaast op de slachtkwaliteit van vleesvarkens. De biggen van 24 biologische kraamzeugen, geboren in januari en februari 2006, zijn gevolgd vanaf de geboorte tot en met afleveren als vleesvarkens. In het onderzoek zijn twee proefbehandelingen met elkaar vergeleken, de koude en de warme opfok.

In de koude opfok werden biggen tijdens de zoogperiode en de eerste twee weken na spenen 'koud' gehuisvest. De eerste 10 dagen na het werpen van de zeug werd alleen het biggenest via vloerverwarming verwarmd. De ruimtetemperatuur in de kraamstal was maximaal 12 graden Celsius. In de warme opfok werden de biggen tijdens de zoogperiode en de eerste twee weken na spenen 'warm' gehuisvest, waarbij de hele periode de vloerverwarming in het biggenest en in de voeruitgang was ingeschakeld. De ruimtetemperatuur bedroeg minimaal 20 graden Celsius.

Om de voordelen van het koud huisvesten te benutten en de nadelen tegen te gaan, geven de onderzoekers de volgende adviezen:

- Biggen de eerste twee of drie weken na de geboorte warm huisvesten om de kans op doodliggen te verkleinen.
- Twee tot drie weken na de geboorte de verwarming uitzetten om de voeropname en de groei van de biggen zowel voor als na spenen te stimuleren en energie te besparen. De ruimtetemperatuur moet echter niet lager zijn dan 15 graden, omdat bij lagere temperaturen de vetaanzet bij de dieren toeneemt.



Het rapport Effect van temperatuur tijdens de opfok op de slachtkwaliteit van biologisch gehouden vleesvarkens is te vinden op de website van de Animal Sciences Group.

Bron: Animal Sciences Group, Wageningen UR, 22/10/07

NL - Wat is gezondheid en welzijn voor biologische varkenshouders?

Onderzoekers van Wageningen UR en het Louis Bolk Instituut hebben de visie op gezondheid en welzijn van biologische varkenshouders in kaart gebracht. Uit het onderzoek blijkt dat voor de varkenshouders gezondheid meer is dan de afwezigheid van een lichamelijke of geestelijke ziekte of aandoening. Gezonde landbouwhuisdieren moeten zich ook kunnen handhaven in de koppel, voldoende voer opnemen en natuurlijk gedrag vertonen, volgens biologische varkenshouders.

Knelpunten in de varkenshouderij zijn het antibioticagebruik, de hoge uitval van biggen en de beperking op essentiële aminozuren. Bewust gebruik van antibiotica, deelname aan gezondheidsprogramma's, het ontwikkelen van effectieve alternatieven, het voorrang geven van essentiële voedingsstoffen boven zelfvoorziening in de voeding en het opzetten van een bedrijfsgezondheidsplan specifiek voor de biologische varkenshouderij kunnen helpen bij het oplossen van die knelpunten.

De uitkomsten van het onderzoek geven onderzoekers en beleidsmakers een beeld van welke aspecten door de sector belangrijk worden gevonden. Dit kan als basis dienen voor nieuw onderzoek of beleid. Ook kunnen varkenshouders nu hun eigen visie toetsen aan wat er leeft bij hun collega's. Biologische varkenshouders denken er zo over

- Een gezond dier is in balans. Bij een ziek dier is het evenwicht verstoord, ook al is de aandoening in een subklinische fase.
- Weer antibiotica door te streven naar een verhoogde weerstand van de dieren: fokkerij, preventieve vaccinaties, managementsysteem, actief euthanasiebeleid. Vervang antibiotica door alternatieven met een 'bewezen' werkzaamheid. Monitoren van antibioticagebruik en deelname aan gezondheidsprogramma's kunnen het gebruik van antibiotica verminderen.
- De hygiënehypothese voor biologische varkenshouderij moeten verder worden uitgewerkt. Desinfectie wordt nog als een noodzakelijke preventieve actie gezien.
- Adviseurs/ dierenartsen moeten redeneren vanuit de biologische varkenshouderij. In opleidingen moet meer kennis over biologische varkenshouderij worden gebracht.
- Er is slechts een beperkt vertrouwen in het zelfregulerende vermogen en de zelfgenezende vorm van biologische varkenshouderij, onder andere omdat vleesvarkens niet lang genoeg leven om zelfgenezend vermogen te ontwikkelen. Het beroep op het zelfgenezende vermogen mag in geen geval ernstig en/of uitzichtloos lijden betekenen.
- Met de huidige kennisontwikkeling moet het mogelijk zijn om, met hulp van één of twee dierenartspraktijken in heel Nederland, een bedrijfsgezondheidsplan specifiek voor de biologische varkenshouderij te maken.
- Welzijn is onder praktijkomstandigheden te kwalificeren/kwantificeren (meten) met bijvoorbeeld de welzijnsmeetlat. Ook in Europees verband worden welzijnmonitoren ontwikkeld die bruikbaar zijn op bedrijfsniveau. Objectief vaststellen van welzijn kan helpen de tegenstelling in interpretatie van welzijn tussen veehouder en consument te verkleinen.
- De biologische varkenshouderij is niet vanzelfsprekend goed voor het varken: buitenverblijven (Piglo's) kennen bijvoorbeeld een hogere ziekte- en sterftefrequentie.
- Volledige zelfvoorzienendheid bij het samenstellen van het rantsoen wordt niet nagestreefd in de biologische varkenshouderij. De nadruk ligt op gezondheid. Bij volledige zelfvoorzienendheid is het aanbod van essentiële voedingsstoffen in het rantsoen onvoldoende.

Klik hier voor samenvatting en complete rapport "Visie gezondheid en welzijn biologische



landbouwhuisdieren".

Meer informatie: Gidi Smolders, ASG van Wageningen UR, Gidi.Smolders@wur.nl

Bron: www.biokennis.nl, 25/10/07

NL - Wat is gezondheid en welzijn voor biologische pluimveehouders?

Onderzoekers van Wageningen UR en het Louis Bolk Instituut hebben de visie op gezondheid en welzijn van biologische pluimveehouders in kaart gebracht. Uit het onderzoek blijkt dat voor de pluimveehouders gezondheid meer is dan de afwezigheid van een lichamelijke of geestelijke ziekte of aandoening. Gezonde landbouwhuisdieren kunnen zich handhaven in de koppel, nemen voldoende voer op en natuurlijk vertonen vertonen, volgens biologische pluimveehouders. Voor een koppel kippen geldt dat als er eenmaal een bepaald gezondheidsprobleem is, het nooit meer helemaal goed komt met de kippen. Zo zijn de regelmatig terugkerende ophokplichten aanleiding voor allerlei problemen die niet meer overgaan. Pluimveehouders willen meer objectieve informatie over de effectiviteit van kruidenmiddelen.

De uitkomsten van het onderzoek geven onderzoekers en beleidsmakers een beeld van welke aspecten door de sector belangrijk worden gevonden. Dit kan als basis dienen voor nieuw onderzoek of beleid. Ook kunnen pluimveehouders nu hun eigen visie toetsen aan wat er leeft bij hun collega's. Biologische pluimveehouders denken er zo over

- Lichamelijke en psychische gezondheid zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden.
- Skal-controles moeten strenger zijn, meer gericht op resultaat (bijv. dierenwelzijn) dan op het naleven van elke afzonderlijke bepaling, de controles moeten eenduidig zijn en de controleurs moeten vaker sancties (kunnen) opleggen.
- Of biologische productie goed is voor dieren, hangt af van meer dan alleen het voldoen aan de regels.
- Zelfvoorziening op het gebied van voer is wenselijk, maar het is belangrijk dat het uiteindelijke rantsoen goed is.
- Een goede diergezondheid en dierwelzijn zijn belangrijker dan een norm te stellen aan de bedrijfsgrootte.
- Voor het bereiken van een natuurliker weerstandsopbouw is een ander type kip nodig. Met het huidige type moeten we weliswaar streven naar natuurlijke weerstandsopbouw, maar vaccinaties vormen daarin een onmisbaar element.
- Antibiotica kunnen onder andere vanwege de wachttijd moeilijk ingezet worden, dus nieuwe middelen met hetzelfde effect zijn welkom.
- Voor wat betreft hygiëne moet je een optimum zoeken tussen wat wenselijk is en praktisch haalbaar. Niet streven naar maximale hygiëne.
- Een goed ingerichte uitloop (dus waarin kippen zich thuis voelen) is, ondanks bepaalde risico's, goed voor dierenwelzijn.
- Een goede mens-dier relatie is belangrijk voor dierenwelzijn en diergezondheid.
- Het hangt van de aard en de ernst van de ziekte of het probleem af of je de dieren uit zichzelf beter wilt laten worden of dat je ingrijpt met een behandeling, die overigens nog kan variëren van een vitaminekuur tot antibioticum.
- Of je niet-geregistreerde middelen mag gebruiken om dieren te genezen, hangt af van het probleem en het middel. Er is gebrek aan objectieve kennis over effectiviteit.
- Naast de aanwezigheid van een ziekenboek draagt een actief euthanasiebeleid ook bij aan het tegengaan van onnodig lijden.
- Sommigen erkennen dat behandelen van snavels in sommige gevallen problemen zouden kunnen verminderen, maar de meerderheid is voor handhaving van de bestaande regelgeving die



snavelbehandeling verbiedt.

- Bij het monitoren van zoönosen moet er geen onderscheid gemaakt worden tussen biologische en freilandbedrijven.
- Bedrijfsgezondheidsplannen worden over het algemeen als extra papierwerk beschouwd.
- Hoewel dierenwelzijn en diergezondheid onderdeel zouden moeten zijn van een Skal-controle, wordt het intrekken van het Skal-certificaat, als op een bedrijf herhaaldelijk koppels kaal zijn door veren pikken, als ongewenst ervaren.
- Een goede biologische kip kan langer doorleggen, zonder dat ze daarbij veel van zichzelf inlevert. Om dat te kunnen bereiken mag de piekproductie lager zijn. Een goed opgefokte hen mag iets meer kosten, hogere prijs voor de opfokker, indien de hennen op 17 weken voldoen aan bepaalde criteria.
- Ruien van kippen met als doel verlenging van de levensduur is acceptabel onder de voorwaarden dat het in de herfst of winter gebeurt (de natuurlijke ruiperiode) en voer en water niet volledig worden onthouden.
- Hou rekening met de verwachtingen van de consument. Aan de redelijke verwachtingen moet je voldoen, over de irreële verwachtingen moet je communiceren.

Meer informatie: Monique Bestman, Louis Bolk Instituut, m.bestman@louisbolk.nl of Gidi Smolders, ASG van Wageningen UR, gidi.smolders@wur.nl

Klik hier voor het complete rapport 'Visie gezondheid en welzijn biologische landbouwhuisdieren'.

Bron: www.biokennis.nl, 25/10/07

NL - Geen negatief effect Volwaard 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.

Bron: BioKennis - Wageningen UR, 18/10/07

NL - CLM: Gezonder eten kan ook klimaat helpen

De consument kan door gezonder te eten ook het klimaat helpen. Vooral door minder rundvlees te eten en vaker



voor groenten van Nederlandse te kiezen. Met kleine aanpassingen van het eetgedrag kan de consument per jaar net zoveel broeikasgassen besparen als met 3000 kilometer minder autorijden. Dit concludeert CLM Onderzoek en Advies in een onderzoek. De onderzoekers gaan ervan uit dat weinig vleeseters bereid zijn vegetariër te worden. Daarom hebben zij ook gekeken naar kleine stappen, zoals vervanging van de ene soort vlees door een andere, of van de ene soort koolhydraten of groenten door een andere.

Minder (rund)vlees

Als eiwitbron blijken erwten en bonen de beste keuze voor zowel de gezondheid als het klimaat. Meer belastend voor het klimaat zijn, in toenemende mate: plantaardige vleesvervangers zoals vegaburgers, eieren, pluimveevlees, varkensvlees en rundvlees. Pluimveevlees bevat het minste verzadigde vet en levert de minste broeikasgassen. Wie één portie rundvlees vervangt door pluimveevlees, bespaart ongeveer evenveel broeikasgassen als met 10 kilometer minder autorijden.

Minder granen en rijst

Ook bij koolhydraten gaan gezondheid en klimaat vaak hand in hand. Gekookte aardappelen scoren op beide punten beter dan patat, pasta, en rijst. Wie 80 gram rijst vervangt door 200 gram aardappelen bespaart evenveel broeikasgassen als vrijkomt door 1 autokilometer.

Groenten uit eigen land

Alle groenten en fruit zijn goed voor de gezondheid, maar voor het klimaat zijn er grote verschillen. Dat komt doordat het verwarmen van kassen en het transporteren per vliegtuig veel energie kost. Transport per vliegtuig vraagt per kilometer zelfs 60 tot 100 keer zoveel energie als transport per zeeschip. Veruit de beste keuze voor het klimaat zijn daarom groenten van de open teelt uit eigen land. Wie bijvoorbeeld één portie sperziebonen uit Afrika vervangt door een portie uit de Nederlandse open grond, bespaart evenveel broeikasgasemissie als vrijkomt door drie autokilometers.

Coherent beleid

De voedselindustrie en supermarkten zetten steeds vaker gezondheidslabels op hun producten. CLM bepleit om daar een klimaatlabel aan toe te voegen. Klimaatvriendelijke en gezonde voeding gaan namelijk wel vaak, maar niet altijd samen. Zo is een speklap beter voor het klimaat dan een runderbiefstuk, maar voor de gezondheid juist slechter. Ook het kabinet overweegt het koopgedrag van de consument te gaan sturen. Minister Klink van Volksgezondheid laat onderzoek doen naar een vettaks, minister Cramer naar de klimaateffecten van vleesproductie. CLM bepleit nauwe coördinatie tussen beide ministers om verwarring te voorkomen.

Uitdagingen voor de landbouw

Voorlichting over de klimaateffecten van voedsel is een kans voor producenten van aardappelen, eieren en van groenten van de open grond. Maar het is een bedreiging voor producenten van rundvlees, kasgroenten en pasta. Zij zullen zich moeten inspannen hun emissies van broeikasgassen omlaag te brengen. De glastuinbouw is daar al druk mee bezig, de vleessector moet er nog mee beginnen.

De factsheet van het onderzoek is te vinden op de website van het CLM.

Bron: CLM, geknipt uit www.foodholland.nl, 22/10/07

NL - Aanpak tegen kiemremmersmiddel in bio-aardappelen

De biologische aardappelsector kampt met residuen van het chemische kiemremmersmiddel chloorprofam (CIPC). Het komt vooral via was- en verpakkingsbedrijven in de keten, blijkt uit onderzoek. Het is raadzaam dat deze bedrijven een protocol gaan opstellen. Maar ook telers moeten



zich ervan bewust zijn dat het middel op hun bedrijf kan voorkomen, en dat ze er actie tegen moeten ondernemen.

Skal vond vorig jaar bij een winkelinspectie in tien van de dertien aardappelmonsters chloorprofam, waarvan vijf monsters met een residugehalte hoger dan de Skal-waarde. Het gaf de aanleiding om actie te ondernemen tegen dit slecht afbrekende middel, dat bijvoorbeeld achterblijft in het hout van aardappelbewaarplaatsen.

Uit een analyse van de keten, blijkt het te gaan om onbedoelde besmettingen. Aardappelen met te hoge waarden CIPC zijn afkomstig uit het transport en vooral van was- en verpakkingbedrijven. Bij biologische telers zijn geen noemenswaardige residuen aangetroffen.

De besmetting bij verpakkingbedrijven komt vooral doordat op dezelfde verwerkingslijn zowel gangbare als biologische aardappelen komen. Een protocol kan het residugehalte sterk verminderen. Hierin kan onder meer worden opgenomen dat de bedrijven voor biologische aardappelen chloorprofam-vrije fust gebruiken. Het is handig om voor bio-aardappelen een andere kleur fust te nemen. Ook kan worden voorgeschreven hoe vaak machines moeten worden schoongemaakt en hoeveel tijd er tussen de verwerking van gangbare en biologische aardappelen moet zitten. Besmetting wordt pas echt aangepakt met twee gescheiden verwerkingslijnen. Biologische telers moeten bijvoorbeeld machines reinigen die in de nog gangbare periode met chloorprofam in aanraking zijn geweest en chloorprofam-vrije fust gebruiken. Voor vervoerders gaat het erom chloorprofam-vrije vrachtwagens en fust in te zetten voor het transport van biologische aardappelen.

Meer informatie: Romke Wustman, PPO van Wageningen UR, romke.wustman@wur.nl

Klik hier voor de samenvatting en het complete rapport "Rapportage CIPC residuen in biologische geteelde consumptieaardappelen, Seizoen 2006-2007" van Romke Wustman.

Bron: www.biokennis.nl, 25/10/07

D - Slechts geruchten? Wil Seehofer programma biolandbouw op termijn schrappen?

Federaal landbouwminister Horst SEEHOFER zou volgens welingelichte bronnen het federale programma "biologische landbouw" willen laten uitlopen. Ten tijde van Renate KÜNST (Groenen) werd er 35 miljoen euro voor het programma uitgetrokken. Nadat de rood-groene coalitie het programma al besnoeid had tot 20 miljoen euro per jaar, zou SEEHOFER het budget willen inperken tot 16 miljoen euro (2007) en 10 miljoen euro (2008) om het in 2010 uiteindelijk te laten aflopen. Er is echter verzet tegen de plannen van de minister, ook binnen de coalitie.

De SPD-landbouwexpert Gustav HERZOG noemde de plannen voor bezuiniging een "verkeerd signaal" in een tijd, waarin de vraag naar biowaren niet gedekt kan worden. De vice-fractievoorzitter Ulrich KELBER waarschuwde de minister ervoor "verkeerde prioriteiten" te stellen. De SPD zal deze politiek niet ondersteunen, aldus het parlementslid. Ook de biofederatie Bioland noemde in een reactie steun voor de biolandbouw noodzakelijk, zowel voor de boeren die willen omschakelen als voor het wetenschappelijk onderzoek.

Commentaar:

Of de soep echt zo heet gegeten wordt, is op dit moment erg onduidelijk. Onduidelijk is eveneens of de in het vooruitzicht gestelde besnoeiingen alleen de bijkomende steun betreffen zoals de Duitse federale overheid die onder het ministerschap van Renate KÜNST heeft voorzien (bijvoorbeeld voor promotie), of dat bijvoorbeeld eveneens de via Europese wetgeving geregelde steun aan omschakelaars betroffen zou zijn. En wat met het onderzoek op het vlak van biolandbouw? Blijft het



onderzoekscentrum Trendhorst echt buiten schot (zoals een paar maanden geleden aangegeven)? Wordt hier alleen een proefballon opgelaten of zijn de plannen al wat concreter?

Het SPD-argument van HERZOG lijkt alvast niet het meest pertinente. Als het aanbod de vraag niet kan volgen, zouden de prijzen immers moeten stijgen en daardoor een argument kunnen zijn om de steun te verminderen of af te bouwen.

Het laatste woord is hierover zeker nog niet gezegd. Wordt opgevolgd!

Bron: Maandbericht uit Berlijn, Departement Landbouw en Visserij, 10/07

DK - Afzet biologische producten in Denemarken groeit

De markt voor biologische producten groeit enorm in Denemarken. De Deense consument kocht in 2006 voor 362 miljoen euro aan biologisch voedsel. Dit was een stijging van 18% ten opzichte van 2005. De stijging voor biologisch vlees was zelfs 31%.

In 2006 werd in Denemarken één miljoen kilo biologisch varkensvlees geproduceerd. Het betreft slechts 0,5% van de totale Deense varkensvleesproductie van 2 miljard kilo. Van de totale productie aan biologisch varkensvlees werd 60% geëxporteerd.

De Deense binnenlandse afzet van biologisch varkensvlees bedroeg in 2006 circa 452.000 kilo, met een waarde van ruim 5 miljoen euro. Begin 2007 was de toeslag voor een biologisch slachtvarken 1,77 euro per kilo, boven op de gewone afrekening per varken van ongeveer 1,21 euro per kilogram. Het kost 1,27 euro om één kilo conventioneel varkensvlees te produceren en 2,43 euro voor één kilo biologisch varkensvlees. Die verhouding zet zich voort in de winkelprijzen.

In Kopenhagen is bij de 'gewone' supermarkten een ruim assortiment vers biologisch vlees te vinden; buiten de stad is het aanbod kleiner en vaak diepvries in plaats van vers. Bij de discounters is al jaren biologische melk verkrijgbaar, maar sinds kort – en alleen in de grote steden – nu ook biologisch vlees.

Bron: Ministerie van LNV, geknipt uit www.agriholland.nl, 25/10/2007

IT - Biofiera was a full success

The second edition of Biofiera at Rome attracted 700,000 visitors, among which were about 1,000 children and students of the Region Lazio. This was the amazing result of the four-day event, where 150 exhibitors showed their products. The fair was dedicated to organic products and was presented by the promoter of the initiative, the Secretary of Agriculture of the Region Lazio, Daniela Valentini. She called the event an exceptional success for the organic movement and for healthy and high-quality food. Agricultural companies of Lazio presented the products at the heart of Rome, which is one of the largest national and European markets of the sector. Another sign for the success was that many exhibitors did not have enough products for the entire period of the fair – those were given out long before the fair ended.

Not only were organic products shown and sold, and conferences, discussions and meetings held, there was also a special place for books on food, and live music and films entertained the public. Organic products could also be tasted at a restaurant and fruit and milk were available from vending machines. Special activities for children took place to entertain and educate them, like special picnics with organic school snacks.



www.aiab.it, www.biofiera.it

Bron: www.organic-market.info, 25/10/2007

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`.