



Biotheek Netknipsels #220 – 9 november 2007

Bio is echt gezonder. De cijfers van een langdurig onderzoek in Groot-Brittannië zijn zo frappant dat je automatisch gaat nadenken. Als onderzoeker, als voedingsdeskundige, maar ook als consument. Dat bio gezonder is, ja, en dat dus iedereen bio zou moeten kunnen eten. Je kunt nadenken én je kunt iets in beweging zetten. Door als klant bio te gaan eten, door als café- of restauranthouder bio aan te bieden, door een bio-crèche te beginnen, door studenten biogroenten en –fruit aan te bieden, ...

Bio heeft troeven voor de gezondheid. Maar daar houdt het niet op. Kijk bijvoorbeeld ook naar de kansen voor het milieu en het klimaat, voor landschap en natuur, én naar bio als sociaal project: inspiratie van België tot in Pakistan.

Natte groeten,

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Nieuw onderzoek: bio is beter!

Goed

Bio eten is écht gezonder

Proeven van biologische keuken

Lieven maakt er een (hutse)potje van

Studenten kopen tas vol fruit en groenten

Van meubelhandelaar tot fruitboer

Gent opent tweede bio-crèche

Europees biologisch congres in Brussel

Wonen en Werken stelt brochure over zichzelf voor

Lancering van Biomatev

**Arbo@Flora presenteert: “Van een gezonde Bodem naar een Duurzame landbouw”
de Biokalender**

INTERNATIONAAL

BioFach 2008 : Biologische wijn uit de hele wereld

NL - Eosta wint Britse prijs voor beste service

NL - Biosector moet meerdere biologische ketens ontwikkelen

NL - Zoektocht naar toekomstige biologische rassen

NL - Hoeveelheid nitriet in biologische vleeswaren kan omlaag

NL - Neventakken in overvloed op biologisch melkveebedrijf

NL - Grootste aanbod biologisch bij Plus-supermarkten

NL - Actie biologisch vlees brengt 6.300 euro op

NL - Terugkeer omschakelingssubsidie biologische landbouw niet waarschijnlijk

NL - Stadslandbouw moet meer bekendheid krijgen

NL - Ketenmanager biologische groente en fruit handhaven

NL - Onderzoek naar inzet van biologische belagers in de opkweek van planten

NL - Onkruid tijdig aanpakken in biosierteelt

NL - Bodemvruchtbaarheid grasklaverproef onderzocht



NL - Tussenafdeling voor varkens niet voordeliger
NL - Aver Heino gaat samenwerken met Natuurmelkerij Varsen
NL - Aver Heino gaat robotmelken in de wei
FR - Sarko wordt eco
D - Duitsers kopen weer meer biologische appels
D - Upländer Bauernmolkerei erhält „Quality Award“
D - Ökotest November 2007
D - Best of bio 2007 - Bier
A - Fällt Österreichs Importverbot für Gen-Mais?
A - Österreich: Biotrend hält an
A - Tiroler Bio-Systemgastronomie
A - Neue Naturkosmetik-Kette
Su- Bio Suisse sucht neue Erzeuger
VK - Brits biokeurmerk verbiedt invliegen
Es - Organic meals in Spanish school cafeterias
Croatie - Organic agriculture in Croatia
VS - Etnische diversiteit en leefwijzen veranderen voedingspatroon in VS
VS - Bio-Kiwis gezünder
CA - Sales up 47 % at Planet Organic
Pakistan - Special children to launch organic bakery in Gulberg
S-A - Rising demand for organics in South Africa



NATIONAAL

Nieuw onderzoek: bio is beter!

Biologische groenten en fruit bevatten tot 40 % meer antioxidanten dan gewone producten. Ook biologische melk scoort tot 60 % hoger wat het gehalte aan antioxidanten en gezonde vetzuren betreft. Dat blijkt uit de eerste resultaten van een groots opgezet Europees onderzoek dat vorige week uitgebreid de media haalde. De gezondheidsvoordelen van bio trokken meteen heel wat nieuwe Vlaamse consumenten over de streep, wat de verkoop bij thuisverkopende boeren en natuurvoedingswinkeliers de hoogte injoeg.

Onder leiding van professor Carlos Leifert liep aan de NewCastle University in Engeland gedurende vier jaar een grootschalig onderzoek naar de gezondheidsvoordelen van biologische voeding. Op verschillende locaties in Europa werden biologische en niet-biologische producten geteeld op aanliggende velden. In Nederland bijvoorbeeld zijn het Louis Bolk Instituut en Wageningen Universiteit bij het onderzoek betrokken.

Bio is gezonder

In de Britse media maakte onderzoeksleider Leifert vorige week enkele resultaten bekend.

Biologische melk bevat 50 tot 80 % meer anti-oxidanten.

Biologische melk heeft een hoger gehalte aan vitamine E.

Biologische kaas kan tot twee keer zoveel voedingswaarde hebben als reguliere varianten.

Biologische tomaten, tarwe, aardappelen, kool en uien bevatten 20 tot 40 % meer antioxidanten.

Biologische spinazie en kool bevatten meer mineralen, zoals ijzer en zink.

Biologische producten zijn rijker aan vitamine C.

De globale bevindingen worden in 2008 wetenschappelijk gepubliceerd. Het onderzoeksproject 'Quality Low Input Food' kost 17 miljoen euro en wordt mee gefinancierd door de Europese Unie.

Positief onderzoek

"Deze resultaten zouden iedereen tot nadenken moeten aanzetten", zei Leifert. "Voor al wie de voorgeschreven vijf stukken groenten en/of fruit per dag niet haalt, is dit goed nieuws. Als je biologisch eet, kom je met vier stuks toe."

Leifert geeft ook aan dat er heel wat variatie in de resultaten te vinden was. Deze variatie weerspiegelt wellicht de grote verschillen in uitkomsten van vroegere onderzoeken.

Gezondheidseffecten van biologische producten waren daardoor soms moeilijk hard te maken. Begin 2007 publiceerde de Nederlandse organisatie Biologica in samenwerking met de Task Force biologische landbouw de brochure 'Wat we weten over biologisch en gezondheid', gebaseerd op de meeste actuele, 'harde' gegevens. Dat leverde al heel wat bewijzen op. In augustus werd die bewijslast versterkt toen uit Zwitsers-Nederlands onderzoek bleek dat moeders die biologisch eten, moedermelk geven met een hoger gehalte gezonde vetzuren (CLA's). Het Britse onderzoek bevestigt nu dit positieve beeld.

Toeloop van Vlaamse consumenten

Op de Vlaamse markt bleef dit nieuws niet zonder gevolg. In de Brugse winkel De Grote Beer van bioteler Rik Broux zorgde het alvast voor een stormloop. "Op dinsdag is het bij ons meestal wat kalmer, zeker in vakantietijd. Maar dinsdag wisten we even niet wat er aan de hand was. We kregen biezonder veel nieuwe klanten over de vloer, die voor een heuse topdag zorgden. We moesten onze rekken constant bijvullen en we verkochten twee keer zoveel." Ook op de markten in Gent en Oostende gingen Riks waren biezonder vlot van de hand. "Er werd duidelijk over gepraat", zegt Rik.



"Zelfs mijn bankdirecteur, die anders gewoon goeiedag knikt, kwam me vanmorgen feliciteren met dat artikel."

Ook fruitteler Danny Billens uit Oetingen kreeg vorige week heel wat nieuwe klanten over de vloer in zijn hoevewinkel. Vorige week woensdag leidde dat zelfs tot een meerverkoop van bijna 50%. "De klanten hadden het over de onderzoeksresultaten en waren geïnteresseerd", zegt Billens. "Voor ons zijn die resultaten natuurlijk geen nieuws, maar het helpt wel om nieuwe klanten te overtuigen." De peren van Danny Billens waren trouwens al vaker voorwerp van onderzoek. Test-Aankoop analyseerde ze in het lab en Inspector Decaluwe van Radio 2 liet ze zopas onderzoeken op pesticiden. De peren doorstonden de test met glans. "Ons fruit heeft wat voedingswaarde betreft altijd al fantastisch gescoord," zegt Billens, "en dankzij onze ervaring verbetert dat nog steeds. Voor consumenten is het wel belangrijk dat ze die boodschap blijven horen," zegt Billens. "Anders verwatert hun gezonde aankoopgedrag na een tijdje weer."

Bron: de Biotheek, 5/11/2007

Goed

Tomaten, tomatenpuree, ketchup: bevatten lycopene, een antioxidant. Antioxidantia vernietigen 'vrije radicalen' in ons bloed. Dat zijn agressieve moleculen die door het lichaam reizen en onderweg de cellen van ons immuunsysteem beschadigen die we nodig hebben om beginnende tumoren mee op te ruimen. In (biologische) ketchup en tomatenpuree zit verhoudingsgewijs meer lycopene dan in tomaten. Ook watermeloen bevat veel lycopene. Wortelen en spinazie: bevatten bètacaroteen. Bètacaroteen is een oranjegele kleurstof die ons lichaam omzet in vitamine A, dat de groei van slijmvliescellen regelt en de ontsparing van celdeling voorkomt. Vitamine A stimuleert tevens het immuunsysteem. Citrusfruit: bevat vitamine C, een antioxidant die net als lycopene uit tomaten vrije radicalen remt. Vitamine C zou ook voorkomen dat onze darm nitrieten (bewaarmiddelen uit voedsel) omzet in kankerverwekkend nitrosamine. Kolen (broccoli, bloemkool, spruiten, rode kool, witte kool...): bevatten indolen en isothiocyanaten. Deze ontgiftende stoffen zouden beschermen tegen kankerverwekkende stoffen. Spinazie, tuinbonen: bevatten behalve bètacaroteen ook foliumzuur, een vitamine. Een tekort hieraan zou tumorvorming bevorderen.

Bron: Het Nieuwsblad/Het Volk, 9/11/2007

Bio eten is écht gezonder

Bio-eten is stukken gezonder dan voeding uit de klassieke landbouw. Tot die conclusie komt een grootscheeps Europees onderzoek dat vier jaar duurde en 18 miljoen euro kostte. Biofruit en -groenten bevatten tot 40% meer antioxidanten, biomelk zelfs 90% meer. «Interessant als gegeven, maar je mag de gevolgen daarvan niet overdrijven», nuanceert voedingsdeskundige Patrick Mullie (KULeuven). In België is bio (al naargelang de bron) vandaag goed voor een goeie 2% van wat we besteden aan voeding.

Erwin VERHOEVEN

Is bio-eten gezonder dan groenten en fruit uit de klassieke landbouw? Of is het een soort lifestylekeuze voor hippe stedelingen met te veel geld? Het eerste dus. Tenminste als we een vier jaar durend onderzoek van de Europese Unie mogen geloven. Onder leiding van de universiteit van Newcastle teelden boeren en wetenschappers her en der in de Europese Unie op 33 nabijegelegen percelen groenten en fruit op de biologische en de klassieke manier. Ze deden ook hetzelfde met vee. Vervolgens analyseerden ze de oogst en de teelt. De definitieve resultaten zullen de komende maanden mondjesmaat vrijgegeven worden.



Maar de eerste voorlopige onderzoeksgegevens zijn op z'n zachtst gezegd sprekend. Het niveau aan antioxidanten - waarvan wetenschappers aannemen dat ze de kans op kanker en hartziekten verminderen - ligt bij bio tot 40% hoger. Griekse biotomaten bevatten ook aanzienlijk meer flavonoïden. In melk van bio-oorsprong zit zelfs tot 90% meer antioxidanten.

ONBEKENDE DOSIS

Bioproducten zijn, volgens het onderzoek, ook rijker aan vitamine C en spoorelementen zoals ijzer en zink. Eerder onderzoek in Californië op tomaten leverde al gelijkaardige resultaten op: dubbel zoveel flavonoïden in biotomaten.

Professor Carlo Leifert (coördinator van het onderzoek): «Dit zou toch iedereen tot nadenken moeten aanzetten. En voor al diegenen die de voorgeschreven vijf stukken groenten en/of fruit per dag niet halen, is dit goed nieuws. Als je biologisch eet, kom je met vier stuks toe.»

Patrick Mullie (voedingsdeskundige KULeuven) nuanceert: «Dit gaat over de groente of het fruit die je oogst. Maar wat je effectief binnenkrijgt aan antioxidanten hangt af van de versheid, de bereidingswijze. In sommige gevallen is het bijvoorbeeld beter om blikgroenten te bereiden dan vers te eten.»

«Het lichaam heeft ook geen onbeperkte hoeveelheid antioxidanten nodig. Er is een juiste dosis maar we kennen die nog niet», zegt Patrick Mullie nog. «Het probleem is nog altijd dat veel mensen te weinig groenten en fruit eten. Zeggen dat je van bio met vier stuks genoeg hebt, is mijns inziens een foute boodschap. Het is beter er vijf te eten, al komen die uit de klassieke landbouw en eet je ze zelfs uit blik. Door de prijs is bio ook lang niet voor iedereen weggelegd.»

De dag dat we allemaal aan de bio gaan is overigens nog veraf, leren cijfers van 2006 van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (Vlam) en van Bio-Forum. Bio heeft een marktaandeel van rond de 2% en dat blijft al een paar jaar zo goed als stabiel. We kopen vooral bio-eieren (8,3%, een psychologische uitloper van de dioxinecrisis) en groenten (3,4%). Zuivel en vlees (1%), gevogelte (1,1%), aardappelen en fruit (1,6%) en brood (2,4%) doen het niet zo goed.

DUURDER

Bio is ook een fors stuk duurder, zo blijkt uit hetzelfde onderzoek van de Vlam. Algemeen wordt aangenomen dat de prijs gemiddeld een derde hoger ligt. Maar opgesplitst per product loopt dat nogal uiteen: van 15% voor brood en kaas tot soms meer dan 100% voor eieren.

Ongeveer de helft van de bioproducten wordt via de supermarkt aan de man gebracht. Colruyt en Delhaize zijn de grootste bioverkopers in ons land. Delhaize was eerst met een ruim aanbod, Colruyt volgde wat later.

De verkoop van bioproducten in de vestigingen van die laatste keten groeide in 2006 acht keer sneller dan de rest van het assortiment.

In België wordt op 23.000 hectare aan biolandbouw gedaan.

Bron: Het Laatste Nieuws, 29/10/2007

Proeven van biologische keuken

Café Dudu en de Heerlijkheid werken samen



HEULE - Een goede vijf maanden geleden opende café Dudu zijn deuren. Met een aanbod aan cocktails en een streepje muziek verzorgd door verschillende dj's kunnen ze in Heule iets unieks bieden, wat ook in de smaak valt. Vanaf 21 november kun je er ook terecht om te proeven van hun biologische keuken.

Ook voor vegetariërs

Onze voornaamste doelstelling is tussen de producent en de consument zo weinig mogelijk tussenschakels te hebben", starten uitbaters Thijs Moreels en Diego Ghekiere. "Dit samen met een zo groot mogelijk aanbod aan biologische producten. Het is immers niet mogelijk om alle ingrediënten biologisch aan te kopen, al komen ze wel rechtstreeks van de boer. Logischerwijze hebben wij dan ook een nauwe samenwerking met onder andere bioboerderij Hanssens uit Wevelgem en voor de zuivel doen we een beroep op de Groene Boomgaard uit Heule. Ook met boerderij de Heerlijkheid uit Heule voorzien we een groeiende samenwerking. Laatstgenoemde is pas gestart en naarmate hun activiteiten groeien en uitbreiden, hoe groter onze afname kan. Zij zullen immers ook inspelen op onze behoeftes qua groenten door een perceel voor ons te voorzien. Momenteel hebben wij bijv. al melk van boerderij de Heerlijkheid en weldra volgt hun zelfgemaakte kaas."

Kok van dienst wordt Ann Malfait, die vroeger in de keuken van Gran Toerismo stond en ook Bioplanet als werkgever kende. Er wordt gewerkt met een vaste kaart waar enige dynamiek in verscholen zit.

"Iedere dag wordt verse soep aangeboden en kan ook een broodje met het beleg van de dag aangekocht worden. Verder zullen er ook twee dagmenu's voorzien worden, waarbij een specifiek voor vegetariërs. Laatstgenoemde groep willen wij met onze gezonde en gevarieerde keuken zeker niet uit het oog verliezen. Verder willen we ook niet altijd de meest courante groentesoorten aanbieden, maar mensen vertrouwd maken met minder bekende groenten."

"De keuken zal niet permanent open zijn. Vanaf vrijdagavond tot en met zaterdagavond zijn we in de eerste plaats café waar iedereen welkom is. Alle andere dagen behalve op dinsdag, onze sluitingsdag, is de keuken open van 12.30 uur tot 14 uur en van 18 tot 22.45 uur", besluiten Thijs en Diego.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 9/11/2007

Lieven maakt er een (hutse)potje van

Cineast Debrauwer deelt biologische hutsepot uit op slotdag

KORTRIJK - Cineast Lieven Debrauwer deelt op de slotdag van de Week van de Smaak, op zaterdag 24 november, gratis hutsepot uit. Leerlingen van Ter Groene Poorte in Brugge maken de hutsepot met bioproducten klaar. En wie er van proeft, maakt kans op een leuke prijs.

Pure keukennostalgie

Op het plein Grote Kring maakt de VLAM er op zaterdag 24 november een potje van. Letterlijk dan, want samen met leerlingen van Ter Groene Poorte maken ze een hutsepot met biogarantie. Van 12 tot 18 uur kun je gratis van de biohutsepot proeven, geserveerd in een origineel kommetje dat je nadien mag houden. Lieven Debrauwer deelt de hutsepot uit tussen 12 en 14.30 uur.



Lieven is zelf een regelmatig gebruiker van bioproducten. "Twaalf jaar geleden werd ik vegetariër", vertelt de cineast van films als *Pauline & Paulette* en *Confituur*. "De omschakeling kwam er niet van de enige dag op de andere. Ik kookte zelf vegetarisch, maar bij andere mensen, ook bij mijn moeder, at ik wat de pot schafte. Op den duur vertelde ik mijn moeder dat ik vegetarisch at en ik bracht al eens een groenteburger mee. Zo leerde zij ook de vegetarische keuken kennen."

En na het vegetarisme kwam bio als een logische volgende stap voor Lieven. "Als vegetariër kwam ik al eens in een bioshop. Ik merkte dat vegetarisme en bio goed samen horen. Het klopt gewoon."

Op 24 november deelt Lieven hutsepot uit. "Dat is zo'n typisch gerecht 'van moeder'. Ik vond het vroeger al lekker en nu nog altijd. Als ze hutsepot maakt, houdt ze een potje apart voor mij, maar dan zonder vlees. Hutsepot, dat is voor mij pure keukennostalgie."

Als hij er de tijd voor heeft, staat Lieven ook zelf graag in de keuken. "Als ik iemand uitnodig, wil ik een maaltijd bereiden, die áf is. Ik hou er wel van om vegetarisch te koken, zonder dat ik het daarom aan mijn gasten zeg. Zo kwam er eens een vriend uit Nederland op bezoek, die niet wist dat ik vegetariër was. Hij merkte niet eens dat hij vegetarisch at."

"Ik experimenteer graag met combinaties en smaken. Ik ga regelmatig naar een Oosterse supermarkt, waar ik dan allerlei exotische ingrediënten meeneem. Ik hou ervan om ook die nieuwe smaken uit te proberen", besluit Lieven Debrauwer.

Zaterdag 24 november, 12 tot 18 uur, gratis bio hutsepot op de Grote Kring in Kortrijk.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 9/11/2007

Studenten kopen tas vol fruit en groenten

Zeventig Leuvense studenten kwamen gisteren in de Alma 2, De Waag of het Lemmensinstituut een 'groentetas' halen. De KU Leuven, KH Leuven, het Lemmensinstituut, Wonen en Werken, Voedselteams, Alma 2 en het Platform Agenda 21 Leuven willen zo de studenten ertoe aanzetten gezonder te eten.

Een veertigtal studenten had 5 euro veil voor een tas met vijf groenten en twee stukken fruit. Dertig anderen bestelden een 'kotpakket' voor 10 euro, met voldoende fruit en groenten voor een volledige maaltijd voor vier personen. «Blijkbaar wagen toch nogal wat studenten het er op om in de keuken van hun kot hun potje te koken», zegt Nikkie Melis van de dienst Studentenvoorzieningen van KU Leuven. «Het is de bedoeling dat nog veel meer studenten hun voorbeeld volgen.»

De aangeboden vruchten en groenten zijn streekproducten, en daarenboven biologisch geteeld. (HML)

Bron: Het Laatste Nieuws, 6/11/2007

Van meubelhandelaar tot fruitboer

Oeselgems fruitbedrijf Pur-Fruit wint 'Be fair award'

OESELGEM - Bart Van Parijs (41) en zijn echtgenote Nele Deweirdt (38) baten sinds 1997 het biologische fruitbedrijf 'Pur-Fruit' uit. Het bedrijf is gelegen aan de Neerhoek 7. "Het is altijd mijn droom geweest om te kunnen 'boeren'," zegt Bart. "Het is een roeping."

Niet allemaal rozengeur en maneschijnStroomversnelling



Na zijn studies marketing was Bart actief in een meubelgroothandel in Oudenaarde.

Hij verkocht meubelen in alle delen van de wereld. Het was tijdens een zakenreis in de Verenigde Staten, meer bepaald in North Carolina, dat zijn idee'n vaste vorm kregen, want daar waren blauwe bessen zo gewoon als hier de aardbeien. In 1997 kocht hij een boerderij in Oeselgem met de bedoeling er te boeren. Er werd onmiddellijk een businessplan opgemaakt. Bij de geboorte van Juul, zijn oudste zoontje, werd de meubelzaak overgelaten en tegelijk werd gestart met de aanplant van blauwe bes en de eerste en 'enige' vlierbessenplantage in België. Zijn jongensdroom werd realiteit.

De eerste twee jaar werd een ware strijd geleverd tegen het onkruid, want het bleek onbeheersbaar, tenminste als je biologisch wil telen. Het derde jaar, en dus ook het eerste oogstjaar, werd een ramp. Tijdens de nacht die voorafging aan de pluk van de blauwe bessen werd zowat de hele oogst kaalgevreten door de spreeuwen. Twee ton blauwe bessen met een waarde van ongeveer 10.000 euro waren verloren !

"Ik voelde de grond bijna letterlijk onder mij wegschuiven," vertelt Bart, nog duidelijk geïmponeerd. 'Plan B' werd bovengehaald. Investeren in vogelnetten, diversifiëren van fruitsoorten, een optimale validering van de vlierbloesemplantage, en de start van het 'zelfplukconcept'.

We schrijven 2005 en de eerste oogst van de blauwe bessen is een feit. Tijdens "De slag bij Oeselgem" kunnen de mensen voor het eerst zelf fruit komen plukken.

Intussen breidt het bedrijf uit van 4 ha naar 12 ha. Alles geraakt in een stroomversnelling wanneer het bedrijf Pur-Fruit deelneemt aan een oproep van de Vredeseilanden, waarbij uitwisselingsprojecten tussen boeren uit het Zuiden en het Noorden tot stand komen. Het doel is de aanmaak van bio-producten tegen een eerlijke prijs. Zodoende wordt ruwe rietsuiker uit Paraguay aangekocht voor de productie van vlierbloesemsiroop. Er wordt een samenwerkingsproject opgericht met vier deelnemers die samen op de markt komen onder het 'Mondoh-label'.

Tijdens de week van 8 tot 13 oktober vond in Brussel de Fairtrade-beurs plaats.

Er werd een wedstrijd georganiseerd voor het meest geslaagde concept. Er waren 18 deelnemers. Op 12 oktober vernam Bart Van Parijs dat het concept van hem en zijn kompanen als beste werd weerhouden. Een prijs ter waarde van 5.000 euro werd overhandigd door Minister Geert Bourgeois.

"Het is de bedoeling op een eerlijke wijze (fairtrade) handel te kunnen drijven waarbij iedereen uit de ketting een 'leefbaar' inkomen kan verwerven. Het gaat in de eerste plaats over mensen en dan over economische belangen," geeft Bart nog mee. Een edel doel dat voor Bart nog lucratief uitdraaide ook.

Bron: Krant Van West-Vlaanderen, 26/10/2007

Gent opent tweede bio-crèche

Op de Begijnhoflaan opende gisteren 'De Biotoop' de deuren. Dat is een privé-kinderopvang waar men met de kinderen zo gezond en milieuvriendelijk mogelijk wil omgaan, zonder vervuilende luiers maar met biovoeding. Onderwijsschepen Coddens kondigde meteen ook een nieuw initiatief aan dat hij in 2009 wil starten: de vliegende kinderopvang.



De Biotoop is een initiatief van Guy Taffijn en zijn dochter Ineke Taffijn. Met Guy's vriendin Stefanie had hij al een bio-crèche op de Groot-Brittanniëlaan en nu komt daar dus een tweede bij op de Begijnhoflaan. In totaal kunnen ze zo'n 52 kinderen opvangen.

We proberen alles biologisch verantwoord te doen, legt Ineke uit. Daarom serveren we de kinderen enkel zelf klaargemaakte biovoeding. Meestal koken we vegetarisch, maar af en toe serveren we ook een stukje vis of vlees. We zijn zelf geen 100 percent vegetariërs, vandaar.

milieuvriendelijk

We hebben een tijdje herbruikbare luiers uitgeprobeerd, maar dat was niet haalbaar. Dan moet je meteen ook een eigen wasserette openen. Daarom gebruiken we nu niet-gebleekte luiers. Die zijn milieuvriendelijker.

In totaal is er nog een tiental plaatsen in de kindercrèche. We zijn wel wat duurder dan een stadscrèche. Het komt neer op zowat 26 euro per dag en we vragen dat ook betaald wordt bij afwezigheid om onze inkomsten te kunnen garanderen.

Onderwijsschepen Rudy Coddens (sp.a) lanceerde op de plechtige opening van de crèche een nieuw idee dat ter plaatse 'de vliegende kinderopvang' werd gedoopt. Als een zelfstandige opvangouder ziek wordt, zitten meteen heel wat ouders in de problemen. Ouders, schoonouders en grootouders worden dan opgetrommeld om toch nog voor het kind te zorgen. Daar willen we een mouw aan passen. We willen zelfstandige opvangouders in dienst nemen die kunnen invallen op plaatsen waar crèche-eigenaars ziek zijn of andere verplichtingen hebben. Zo kunnen de priv-kindercrèches altijd open blijven. De dienst zal tegen betaling geleverd worden, maar heel wat praktische problemen de wereld uit helpen.

Gisteren startte ook kinderkribbe De Palmboom in de Balsamierenstraat met een nieuwe leefgroep van 14 kinderen. In totaal kwamen er dus 36 plaatsen bij in de buurt.

Bron: Agripress, 28/10/2007

Europees biologisch congres in Brussel

Een aantal toonaangevende sprekers zal op 4 en 5 december spreken tijdens het Europese biologische congres in Brussel.

Dit congres heeft als titel De toekomst van biologische voedingsmiddelen en teelten binnen het hervormde landbouwbeleid. Het programma van de beurs is beschikbaar op de website van het congres.

Tijdens het congres kunnen deelnemers kennis maken met belangrijke spelers uit de biologische sector en Europese organisaties. Commissaris Fisher Boel, vice-voorzitter van de agrarische commissie Graefe zu Baringdorf en de president van IFOAM Blake zullen het congres op 4 december openen.

Voor meer informatie: info@ifoam-eu.org, www.organic-congress-ifoameu.org

Bron: Agripress, 26/10/2007

Wonen en Werken stelt brochure over zichzelf voor

Wie nieuwsgierig is naar hoe een bedrijf in de sociale economie werkt, moet zeker het nieuwste



boekje van Wonen en Werken in huis halen. Het boekje wil de werking van de sociale economie en Wonen en Werken in het bijzonder bekend maken aan een ruim publiek. Een stuk geschiedenis van de Leuvense sociale economie, sprekende foto's en véél informatie zijn de sleutelwoorden.

De uitgave wordt op vrijdag 16 november om 16uur ingeleid door:

Hans Van Hassel, voorzitter Raad Van bestuur van Wonen en Werken

Lodewijk De Witte, gouverneur van de provincie Vlaams Brabant

Louis Tobback, burgemeester van Leuven

Willy Kuijpers, burgemeester van Herent

Locatie is boot 'den Tube' aan de Vaartkom te Leuven, Kolonel Begaultlaan

Hoe bestellen

De brochure is gratis en kan door alle nieuwsgierigen / geïnteresseerden besteld worden via mail naar magda.peeters@wonen-en-werken.be

Bron: Wonen en werken, 7/11/2007

Lancering van Biomatdev

Vele industriële partners hebben reeds geïnvesteerd in de ontwikkeling van milieuvriendelijke producten. Vandaar de lancering van Biomatdev.com, een B2B web-platform gewijd aan biologische en bio-afbreekbare materialen en producten, van polymeren en grondstoffen tot eindproducten.

Biomatdev is een privé en onafhankelijk initiatief beschikbaar zowel in het Frans als in het Engels.

Biomatdev.com is zowel een commercieel instrument als een bron van informatie voor al wie actief is in deze vormen van industrie of er belangstelling voor heeft. Vijf toepassingsvelden zijn hier te onderscheiden: plastic & composietmateriaal, verf, inkt & coatingss, industriële producten & tussenproducten, wegen, gebouwen & tuin, onderzoek, uitrusting, gereedschap & diensten.

Het platform biedt aan de bedrijven een plaats waar ze hun activiteiten in de verf kunnen zetten dankzij een gids en waar ze informatie kunnen putten. Men vindt er ook specifieke informatie rond regelgevingen, een lijst met gespecialiseerde links en een kalender met verwante evenementen.

Bron: Probila.be, 28/10/2007

Arbo@Flora presenteert: "Van een gezonde Bodem naar een Duurzame landbouw"

30 november 2007 @ Hogeschool Gent, Campus Melle, Lokaal 1.15

9.30h: DVD Life in the soil"

"Een kortfilm met prachtige beelden van het bodemleven (met croissant & koffie!)" "

10.30 – 11.15h: "Bodemsignalen" door het Louis Bolk instituut: een uiteenzetting rond het waarnemen en beoordelen van bodemeigenschappen door Ir. Jef Staps"

11.30 – 12.15h: "Het Bodemvoedselweb", een uiteenzetting door Ir. Koen Willekens, ILVO

12.30h – 13.15h: Middagpauze (groentesoep is voorzien)

13.30h – 14.15h: "EM & bodemvruchtbaarheid": Uiteenzetting door Ir. Jurgen de Graeve, Agriton



14.30h – 15.45h: “Beoordelen van een profielkuil”: Onder begeleiding van Ir. Freya Danckaert beoordelen we een profielkuil op het KTA

16.00h – 17.00h: “... Naar een duurzame landbouw?": nabespreking van de studiedag (met een eerlijk vruchtensapje!)

Met de medewerking van: Hogeschool Gent, PCBT, Louis Bolk instituut

INKOM: 3 €

Inschrijven via agrikoeltoera@hotmail.com of bij Jan Thoelen: 0472/239839

Hogeschool Gent, Campus Melle: Brusselsesteenweg 165, 9090 Melle

Bron: Jan Thoelen, 8/11/2007

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

BioFach 2008 : Biologische wijn uit de hele wereld

BioFach 2008 is de grootste beurs voor biologische wijn ter wereld. De bezoekers kunnen er een brede waaier biologische wijnen proeven uit de hele wereld. Van 21 tot 24 februari 2008 zullen wijnexposanten hun beste wijnsorten voorstellen in de nieuwe wijnhall 4A.

Growth and good sales figures in Spain are increasingly causing conventional producers on the Iberian Peninsula to add organic wines to their range. Especially private organic winegrowers point out the rich potential for superior qualities. For some years now, growing areas have been constantly extended to meet the increasing demand for wines in the price range above 10 euros.

In Austria, there has been a real biodynamic wave since 2005. "The conversion has no marketing reasons, as we don't need any marketing help. It is a matter of sustainability and even better quality," says Peter Veyder-Malberg from Schlossweingut Graf Hardegg. He belongs to a group of renowned Austrian winegrowers, who have jointly converted to biodynamic viticulture.

In Germany, where about 2,000 ha of vines are currently grown organically, there is movement in organic viticulture. One driving force here is the Verein Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Fifteen association winegrowers farm over 12 % of the German organic vine area. "Another five of our members are in the process of converting," says VDP President Steffen Christmann. Like the majority of his association colleagues, he is also moving towards biodynamic cultivation.

The trend to organic wine is also unmistakable in France. Many areas are converting. The share of certified organic vineyards is nevertheless less than a third for most of the winegrowing cooperatives. A definite trend to biodynamic cultivation is noticeable particularly in Alsace, driven mainly by private winegrowers. France currently has some 15,000 ha of organic vineyards.

Italy has taken the lead in European organic winegrowing in the past decade. The area of certified organic vineyards rose from some 3,700 ha in 1994 to 44,000 ha in 2001. It has distinctly shrunk since then, but with over 30,000 ha, Italy is still the absolute leader in organic winegrowing. The organic industry in Italy receives much impetus through Slow Food President Carlo Petrini.

Consumers are increasingly demanding organic wine worldwide. According to industry experts, organic wine is also gaining more and more fans among sommeliers and customers in countries like the USA and organic wines from the USA are finding a growing number of supporters in Europe.

Experts say it is only a matter of time before the European winegrowing cooperatives devote more attention to this issue than up to now. The number of conventional cooperatives that market organic wines and thus pursue a two-fold strategy is already rising.

Bron: Probila.be, 28/10/2007

NL - Eosta wint Britse prijs voor beste service

Handelshuis van biologische groente en fruit Eosta uit Waddinxveen heeft de prijs voor de beste service als leverancier van het Engelse Riverford Organic Vegetables gewonnen.



Riverford begon in 1993 en is inmiddels de grootste Britse bezorgdienst van biologische producten. Het verkoopt wekelijks 35.000 bio-kisten. Eosta levert het overzeese deel van biologisch fruit en kasgroenten aan Riverford.

Bron: Agripress, 7/11/2007

NL - Biosector moet meerdere biologische ketens ontwikkelen

De overheid en de biologische sector moeten zich ervan bewust zijn dat er in de biologische sector sprake is van diverse te onderscheiden doelgroepen met verschillende waardeoriëntaties. Deze verschillende doelgroepen vragen om verschillende biologische ketenconcepten. Dat is één van de 10 beleidsopgaven voor de biologische landbouw die het LEI geformuleerd heeft in het rapport 'Bouwstenen voor beleidsopgaven voor de biologische landbouw'.

Het rapport schetst aan de hand van vier mogelijke beelden van de wereld in 2030 en van trends in de landbouw en in consumptiestijlen, waar de sterke en zwakke punten van de biologische landbouw liggen en wat de kansen en bedreigingen zijn. Op grond daarvan wordt een tiental beleidsopgaven voor de overheid en voor de biologische sector zelf geformuleerd:

Inspelen op de wensen van nieuwe doelgroepen

Besteed als sector expliciet aandacht aan de vraag hoe de biologische sector goed in kan spelen op actuele (en toekomstige) maatschappelijke en demografische trends als vergrijzing, verdunning van huishoudens, multiculturaliteit, de hogere arbeidsparticipatiegraad van vrouwen, de inkomenssituatie van burgers en consumenten, en veranderingen in levensstijl ('convenience' en 'experience').

Ontwikkeling van meerdere biologische ketens

Er is een groep consumenten die behoefte heeft aan een biologisch product met scherpe prijs-kwaliteitverhouding. Voor andere doelgroepen ligt de meerwaarde in producten die appelleren aan rust, natuur en landschap. Voor weer andere doelgroepen gaat het om smaakvolle, bijzondere producten met een puurnatuursmaak.

Ontwikkeling van nieuwe ketens met hoge toegevoegde waarde

Ontwikkel als sector nieuwe producten en ketens om te komen tot een volledig palet aan hoogwaardige producten en een volwaardig assortiment. Denk daarbij vooral aan nieuwe producten met een hoge toegevoegde waarde (bijvoorbeeld wijn, kaas, bijzondere producten als zilte landbouwproducten);

Beheersing van kosten in de keten / efficiency

Zet als overheid en sector in op een efficiëntere ketenorganisatie in de biologische sector, opdat de kosten in de keten beter beheerst kunnen worden. Daarmee kan een grotere groep consumenten worden bereikt. Dit is gunstig voor het afzetvolume, en creëert de mogelijkheid tot opschaling van productie en de daarmee gepaard gaande schaalvoordelen.

Arbeidsbesparende maatregelen

Zet als overheid en sector in op het beschikbaar houden en blijven van voldoende arbeidskrachten voor de biologische landbouw. Dat betekent met name meer aandacht voor de biologische landbouwsector in het lagere beroepsonderwijs en al dan niet begeleide leertrajecten voor jongeren, dan wel minder kansrijke werknemers op de arbeidsmarkt.

Level playing field

Zet als overheid sterk in op het creëren en garanderen van een level playing field voor biologisch op Europees niveau, bijvoorbeeld via de harmonisatie van de normen voor biologisch productiemethoden en producten.



Exportbevordering

Zet als overheid en sector sterk in op het stimuleren van de export- en handelsmogelijkheden. Eén van de sterke punten van de Nederlandse biologische sector is de internationale regiefunctie. Deze regiefunctie zou dan ook verder uitgebouwd en ondersteund kunnen en moeten worden, zeker wanneer de biologische sector zich binnen Europa meer wil toeleggen op het creëren van toegevoegde waarde, en minder in het grootschalig produceren van biologische 'bulk' producten.

Bevorder / faciliteer de biologische sector als drager voor multifunctionaliteit

De sector heeft het vermogen gemakkelijk aansluiting te kunnen vinden bij de toenemende behoefte in de samenleving aan rust, beleven, 'slow cooking', kwaliteit van leven, zorgtoerisme, stressmanagement, enzovoort. Daarom is het belangrijk dat overheid en sector op dat gebied nieuwe verbindingen stimuleren.

bevorder nieuwe maatschappelijke allianties

Treed als sector meer naar buiten en pak ook samen met andere maatschappelijke actoren eerder genoemde uitdagingen op. Dit biedt mogelijkheden om het maatschappelijk draagvlak voor 'biologisch' en duurzaamheid de bredere zin van het woord te versterken en uit te bouwen.

Voortrekkersrol

Zet als overheid en sector sterk in op de voortrekkersrol die de biologische sector kan vervullen op het gebied van duurzaamheid, door (a) de maatschappelijke bijdrage die de sector levert aan de verschillende aspecten van duurzaamheid (wetenschappelijk) te onderbouwen en te borgen, en de meerwaarde van biologisch op met name de 'people'- en 'planet'-dimensies expliciet te maken; (b) door kennisontwikkeling, -doorstroming en -overdracht op het gebied van duurzame(re) productiemethode te stimuleren.

Zie voor meer informatie het rapport Bouwstenen voor beleidsopgaven voor de biologische landbouw op http://www.lei.dlo.nl/publicaties/PDF/2007/2_xxx/2_07_12.pdf.

Bron: agriholland, 30/10/2007

NL - Zoektocht naar toekomstige biologische rassen

Tijdens het symposium Eucarpia komen in Wageningen van 7 tot 9 november zo'n 130 onderzoekers, biologische en gangbare zaadbedrijven en belangenorganisaties uit 28 landen bijeen om strategieën voor toekomstige biologische rassen te verkennen.

De biologische landbouw groeit in Nederland. De biologische teler gebruikt voor zijn teelten echter gangbare rassen waarvan biologisch zaad wordt geteeld. De conventionele gewasvariëteiten zijn aangepast aan de gangbare landbouw met een hoge input van minerale kunstmeststoffen en chemische bestrijdingsmiddelen. Daarom is de biologische landbouw op zoek naar rassen die beter zijn aangepast aan minder geforceerde omstandigheden.

Kenmerken

De nog niet bestaande robuuste biologische rassen hebben een aantal kenmerken die het mogelijk maken zich goed te handhaven in een minder beheersbare omgeving dan onder gangbare condities. Daartoe dienen deze rassen te beschikken over bijvoorbeeld een beter wortelstelsel. Bovendien moet de structuur van het gewas zodanig zijn dat onkruiden sterker worden onderdrukt. Ook dient de opbrengst min of meer constant te zijn. Met dit pakket van eisen is het veredelen voor de biologische sector meer dan 'simpelweg' gangbare veredeling voor toevallig een andere markt.

Onderwerpen



Tijdens het symposium zijn er onderzoekspresentaties over tal van onderwerpen, zoals over de genetische basis van maïs voor aanpassingen aan teelt onder lage input, de biologische veredeling van voedergrassen, opbrengstverliezen, veredeling en stikstofopname bij tarwe, verschillen in prestaties van tarwe en gerst in conventionele en biologische systemen, veredelen met meer weerstand tegen schimmelvorming in uien, tripsresistentie van kool, spinazieteltonen in de VS en evolutie van diversiteit bij lokale maïsrassen in een periode van twintig jaar van selectie in Portugal.

Programma

Het symposium "Plant Breeding for organic and sustainable, low-input agriculture: dealing with genotype-environment interactions" vindt plaats van woensdag 7 november tot en met 9 november (sluiting 12.00 uur) in het WICC, Lawickse allée 9, Wageningen. Het programma is te vinden op <http://www.dpw.wageningen-ur.nl/peenrc/index.php?item=eucarpia>.

Bron: Agriholland, 1/11/2007

NL - Hoeveelheid nitriet in biologische vleeswaren kan omlaag

In een experimentele studie is het effect van een verlaging van de hoeveelheid nitriet bij de industriële bereiding van gesneden biologische ham en Ardenner boterhamworst op de kleurontwikkeling, -stabiliteit en de groei van *Listeria monocytogenes* onderzocht. Het blijkt dat de concentratie omlaag kan tot een niveau dat in overeenstemming is met de toekomstige Europese verordeningen.

Producten bereid met 100%, 50% en 25% van de standaard gehanteerde concentraties nitriet zijn na productie aan een bewaartraject onderworpen, waarbij een gemiddeld logistiek traject is gesimuleerd van productie tot winkelvitrine.

De uitgevoerde experimenten tonen aan dat onder normale omstandigheden de ingaande nitriet concentraties in deze biologische ham en Ardenner boterhamworst verlaagd kunnen worden tot 80 en wellicht 40 ppm zonder duidelijke negatieve effecten op kleurstabiliteit of groei van *Listeria monocytogenes*. Concentraties van 80 ppm zijn in overeenstemming met de toekomstige Europese verordeningen.

Bron: foodholland, 26/10/2007

NL - Neventakken in overvloed op biologisch melkveebedrijf

Heico en Marianne Blekkenhorst hebben een biologisch melkveebedrijf en een ijsboerderij in Ommen. De komst van een zorgboerderij zorgt voor arbeidsbesparing op het bedrijf.

Boerderij De Meulendorst is gesticht in de zeventiende eeuw. Het is een pachtmonument van Natuurmonumenten en staat in het natuurgebied het Eerder Achterbroek bij Ommen in Overijssel.

Heico Blekkenhorst is hier geboren en getogen en samen met zijn vrouw Marianne heeft hij op deze plek een biologische melkveehouderij en een ijsboerderij. Binnenkort kan de familie op het bordje aan het begin van het erf het woord zorgboerderij toevoegen.

Een vrouw uit Zwolle zocht een locatie voor een zorgboerderij en is bij ons uitgekomen, vertelt Heico Blekkenhorst. Wij hebben genoeg ruimte en vanwege onze winkel met streekproducten zijn we gewend aan veel mensen op het erf. De werkzaamheden gaan in overleg met ons, maar we houden ons niet bezig met de zorg.



De zorgvragers zullen voornamelijk in de moestuin aan het werk gaan. Dit moet volgens de melkveehouder aardig wat arbeidsbesparing opleveren. Het is financieel niet aantrekkelijk, maar alles wat de zorgvragers doen op het bedrijf is mooi meegenomen.

Marianne Blekkenhorst houdt zich op het bedrijf voornamelijk bezig met ijs maken. Jarenlang werkte ze buitenshuis, maar miste toch de binding met het bedrijf. Gelijk met de omslag naar biologische bedrijfsvoering begon ze met de ijsboerderij.

Ik heb altijd wel iets met zuivel gehad en ik zocht iets voor op de boerderij. Na een kleine verbouwing, kwam er ruimte vrij om de ijsmachines te plaatsen. Een deel van het zelfgemaakte ijs wordt verkocht in het winkeltje op de boerderij, het andere deel verkoopt ze aan horecagelegenheden in de regio. Marianne merkt een toename in de vraag. Restaurants in de buurt willen steeds meer met streek eigen producten gaan werken en dat is voor ons natuurlijk een voordeel. Op jaarbasis gebruikt ze 4.000 liter melk van de melkkoeien op het bedrijf voor het bereiden van het ijs.

Sinds Heico aan de HAS in Dronten een afstudeeropdracht over biologische landbouw heeft gemaakt, is hij niet meer van deze gedachtegang afgeweken.

Eind jaren tachtig was de afzet heel slecht. Toen in 1996 de afzet toenam zijn we een jaar later begonnen met leveren van biologische melk.

Blekkerhorst houdt van de meest onafhankelijke manier van boeren. Ik probeer de kosten zo laag mogelijk te houden met voldoende ruwvoer en zo weinig mogelijk krachtvoer.

Twee jaar geleden is het biologische melkveebedrijf overgestapt op de formule Pure Graze.

Natuurlijke werken is de basis van deze formule. De koeien grazen het hele jaar in de wei.

Hierdoor hoef ik minder te maaien en minder in te kuilen, dus dat betekent weer minder kosten, legt Heico Blekkerhorst uit. In het Pure Graze-systeem werk ik toe naar een veestapel in die in april en mei afkalft. Op deze manier wordt de melk het goedkoopst geproduceerd. De ongeveer vijftien deelnemende boeren wonen verspreid door Nederland.

Bierbrouwen is een nieuwe neventak van de melkveehouder. Bierbrouwerij de Pauw in Ommen stopte ermee. Samen met mijn broer heb ik de inventaris daarvan overgenomen plus een jaar begeleiding. Ambachtelijker kan het bijna niet.

Tijdelijk is de brouwerij ondergebracht op een boerderij hier in de buurt, maar die wordt afgebroken. Ik sluit niet uit dat de brouwerij uiteindelijk bij ons op het erf komt te staan.

In de toekomst kijkt het echtpaar nog niet. We rollen nu van het een in het ander, zegt Marianne Blekkerhorst. Daarnaast zitten we met het bedrijf in een natuurgebied met veel regels. Het gebied is een grote kans voor ons, maar kan ons ook flink veel beperkingen opleveren.

Bron: Agripress, 7/11/2007

NL - Grootste aanbod biologisch bij Plus-supermarkten

Het gemiddelde aantal biologische en Fair Trade-producten dat wordt aangeboden in supermarkten is in 2007 gestegen naar 69.

Dat blijkt uit de jaarlijkse EKO-tellingen van Milieudefensie en Solidaridad.



Het aanbod van biologische producten steeg voor het eerst in 3 jaar. Vorig jaar daalde het aanbod nog naar het laagste niveau in 7 jaar.

Uit het onderzoek blijkt dat Supermarkt Plus de meeste biologische producten aanbiedt. Plus-filialen bieden gemiddeld 238 biologische producten aan. Een stijging van ongeveer 30 procent. Jumbo steeg van de derde naar de tweede plaats, terwijl Albert Heijn met 119 producten geen verandering liet zien.

Bron: Agripress, 7/11/2007

NL - Actie biologisch vlees brengt 6.300 euro op

Een consumentenactie van Vion met biologisch vlees tussen december vorig jaar en september van dit jaar heeft ruim 6.300 euro opgebracht voor de Dierenbescherming.

Tijdens de actieweken konden consumenten van biologisch vlees prijzen winnen door een bon uit de verpakking op te sturen.

Voor elke bon maakte De Groene Weg, dochter van Vion, een bedrag van 25 cent over naar de Dierenbescherming.

Bron: Agripress, 6/11/2007

NL - Terugkeer omschakelingssubsidie biologische landbouw niet waarschijnlijk

Een terugkeer van de omschakelingssubsidie voor de biologische landbouw, als steun in de rug voor overstappers en om de 10% doelstelling te halen, is niet waarschijnlijk. Mogelijke alternatieve oplossingen worden op dit moment nog verkend. Dat blijkt uit het antwoord van minister Verburg van LNV op vragen vanuit de Tweede Kamer.

In de Quick Scan Omschakeling naar Biologische Landbouw anno 2007 wordt aangegeven dat er meerdere factoren zijn die omschakeling belemmeren, waaronder onbekendheid met de biologische sector en onvoldoende vertrouwen in de markt. Verder wordt aangegeven dat er in de sector een gevoel van huiver bestaat voor het verstoren van de nog fragiele markt door een te snelle of niet marktgerichte groei van het aanbod. Een terugkeer van de omschakelingssubsidie vinden de primaire ondernemers en ketenpartijen daarom ongewenst, schrijft Verburg.

In 2004 is de omschakelingssubsidie, de Regeling Stimulering Biologische Productie (RSBP), geëvalueerd. Hieruit kwam naar voren dat de subsidie slechts een geringe rol bleek te spelen bij het besluit om om te schakelen. Uit onderzoek bij een groot aantal biologische boeren kwamen vooral het marktperspectief op lange termijn en ideële motieven als doorslaggevende factoren naar voren. Bovendien bleek dat voor een aantal deelsectoren de regeling tot een verstoring van de markt heeft geleid.

Eind dit jaar zal Verburg met een nieuwe nota biologische landbouw komen waarin haar ambities en aanpak verwoord staan voor de komende beleidsperiode. Hierin zal de minister ook ingaan op de aanbodkrapte en wat de overheid, ketenpartijen en andere betrokkenen kunnen bijdragen aan een marktgerichte groei van het aanbod.

Bron: Agriholland, 2/11/07

NL - Stadslandbouw moet meer bekendheid krijgen



Stadslandbouw moet meer bekendheid krijgen. Alleen dan zullen mensen ernaar vragen in hun eigen woonomgeving en kan het een plek krijgen in uitbreidingsplannen van bijvoorbeeld Almere. Zonder extra informatie is het begrip te vaag, en is er dus ook geen vraag naar. Dat komt naar voren uit een afstudeervak voor de masteropleiding Organic Agriculture aan Wageningen Universiteit.

In het onderzoek zijn inwoners uit Almere geïnterviewd over hun wensen voor een stadsboerderij en inwoners uit de wijk Eva-Lanxmeer in Culemborg, waar al een stadsboerderij is. Het afstudeervak is een onderdeel van onderzoek naar de mogelijkheid om in de uitbreidingsplannen van Almere ruimte te bieden aan stadslandbouw.

Respondenten waarderen vooral het groen, de rust en de ruimte die ermee gepaard gaan. Ook vinden ze het belangrijk dat de boerderij aan educatie doet en producten verkoopt. Meer dan de helft van de inwoners uit Almere wil wel een stadsboerderij in de eigen woonomgeving. Nog eens ruim eenderde wil 'misschien' zo'n boerderij. Een deel van de respondenten wil actief bijdragen aan de stadsboerderij door bijvoorbeeld commissiewerk te doen. Ook zijn er die extra geld over hebben voor zo'n boerderij in de woonomgeving. Een deel hiervan wil een maandelijkse contributie betalen, een ander deel is akkoord met een hogere prijs van het huis.

Meer informatie: janeelco.jansma@wur.nl

Klik op <http://www.biokennis.nl/Publicaties/01112007integratiestadlandbouw.htm> voor de samenvatting en de complete tekst van "Integratie van stadslandbouw en wonen: Willen Almerenaren wonen in een stadslandbouwwoonwijk?" van C. Engelen (2007).

Bron: biokennis.nl, 1/11/07

NL - Ketenmanager biologische groente en fruit handhaven

De groente- en fruit-sector is van plan de aanstelling van een ketenmanager voor biologische groente en fruit te verlenen. Dat bleek gisteren in de sectorcommissie groenten en fruit bij het PT.

Volgens PT-secretaris Michiel Gerritsen wordt de manager door het PT en deels door de akkerbouw betaald. Tot het voorjaar van 2008 is de manager zeker aangesteld, maar over de toekomstige stimuleringsplannen voor biologisch wordt nog nagedacht. Over het vervolgconvenant wordt nog gesproken, maar duidelijk is dat sommige instrumenten kunnen worden voortgezet. Dat zal binnenkort leiden tot een financieringsaanvraag bij het PT, stelde Gerritsen. Over de werkzaamheden van de ketenmanager is een tussenrapportage verschenen.

Bron: Agripress, 26/10/2007

NL - Onderzoek naar inzet van biologische belagers in de opweek van planten

Het bedrijf BioPol Biosystemen uit Stellendam heeft samen met plantenkwekerij Vreugdenhil in De Lier een proef opgezet om reeds tijdens de opweek van planten voor belichte teelt te starten met het inzetten van de roofwants *Macrolophus caliginosus*.

De methode die Vreugdenhil beproeft is bijzonder. Plantenkwekers willen hun producten 100% schoon opleveren en kiezen daarvoor meestal voor chemische bestrijdingen. Dat speelt met name direct na het uitplanten. Deze gewasbehandelingen zijn vaak lastig te combineren met biologische bestrijding. Hierdoor kan witte vlieg pas in een laat stadium met natuurlijke bestrijders worden aangepakt. De start van belichte teelten valt bovendien in een periode waarin de planten én de biologische bestrijders het niet gemakkelijk hebben. Het kost dan ook behoorlijk wat tijd om een redelijk biologisch evenwicht te bereiken.



In de proef zet BioPol al in de opkweek *Macrolophus caliginosus* uit. *Macrolophus* kan dan al in een vroeg stadium onder gunstige omstandigheden starten met de afzet van eieren in het gewas. Het ziet er naar uit dat de roofwants zich daarna ongestoord kan ontwikkelen op het moment dat de plant op de tuin is. Er zal zich veel sneller een goed biologisch evenwicht gaan instellen, ook al is het winter.

BioPol en Vreugdenhil houden nauwgezet het verloop van de proef bij. De eerste conclusie is dat *Macrolophus* zich in de opkweekperiode goed handhaaft en er mag worden verwacht dat de roofwantsen daarbij al een aardige productie van eieren op gang hebben gebracht.

Bron: agriholland.nl, 8/11/2007

NL - Onkruid tijdig aanpakken in biosierteelt

Ook voor biologische sierteelt geldt het adagium hoe eerder onkruid aanpakken hoe beter. Henk van den Berg begeleid vanuit het bedrijfsnetwerk meerdere vollegrondtelers en ziet hoe snel onkruid uit de hand loopt op de bedrijven. Zijn ervaringen heeft hij omgezet in aanwijzingen voor de vollegrond sierteler.

Volgens Henk van den Berg wachten telers te lang met onkruidbestrijding en als je te laat bent, ben je nog veel meer tijd kwijt aan wieden achteraf. Beheersing van onkruid begint met organisatie en planning, als teler moet je een seizoen vooruit kijken. Dat begint met geschikte opvolging van teelten, gewassen die laat worden geoogst hebben in het voorjaar meerdere bewerkingen nodig voor zaaien of planten. Op kleigrond zie ik wortelonkruiden als probleemonkruid en op zandgrond vooral zaadonkruiden. Beiden vragen een andere aanpak.

Wortelonkruiden moeten eigenlijk het geheel jaar worden aangepakt, want alleen door uitputting raak je distels kwijt. Voor het bestrijden van zaadonkruiden kan je niet vroeg genoeg beginnen met de eerste bewerkingen met de wiede aldus Henk.

Verder is het belangrijk dat er voldoende werkers zijn die ook kunnen schoffelen en wieden, veel bedrijven geven prioriteit aan oogstwerk en laten het onkruid te lang met rust. Daarom zeg ik vaak, "elk uitgesteld uur in onkruidbestrijding verdubbeld per week". Tijdens de studiedag van 27 september hebben we lang bij onkruidbestrijding stil gestaan, een uitgebeid verslag staat op de pagina bedrijfsnetwerk bloembollen en buitenbloemen.

Meer informatie: bergbalkan@wxs.nl

Bron: biokennis.nl, 1/11/07

NL - Bodemvruchtbaarheid grasklaverproef onderzocht

In het kader van het project "100% biologische mest" wordt op Aver Heino al sinds 2001 een bemestingsproef op grasklaver uitgevoerd. Doel van de proef is om te kijken hoeveel organische mest veehouders nodig hebben om grasklaver te bemesten en hoeveel hulpmeststoffen eventueel aangevoerd zouden moeten worden. Tegelijkertijd wordt het effect van de bemesting op de bodemvruchtbaarheid onderzocht. Naast chemische en fysische bodemvruchtbaarheid wordt het gehele voedselweb in de bodem letterlijk en figuurlijk onder de loupe genomen. In oktober hebben onderzoekers van het Louis Bolk instituut, RIVM, Wageningen UR en Blgg monsters gestoken voor regenwormen, springstaarten en mijten, nematoden en bacteriën en schimmels.

Naast veldjes met grasklaver zijn ook veldjes met enkel gras bemonsterd. In een vergelijkbare bemonstering in 2003 bleken niet de mestsoorten maar het verschil tussen gras en grasklaver de belangrijkste verschillen op te leveren in de microbiologische samenstelling. In 2006 is hier een wetenschappelijke publicatie over verschenen (bijlage).



Achterliggende gedachte van het project is dat is om zoveel mogelijk biologische mest beschikbaar te maken voor de biologische akkerbouw. Daarmee wordt de kringloop tussen biologische veehouderij en akkerbouw steeds meer gesloten. In de proef liggen behandelingen met verschillende mestsoorten (drijfmest, vaste mest en bemesting met P+K) op verschillende bemestingsniveaus (40, 80, 120 kg N-totaal).

Meer informatie: n.vaneekeren@louisbol.nl

bron: biokennis.nl, 30/10/2207

NL - Tussenafdeling voor varkens niet voordeliger

In tussenafdelingen kunnen biggen en vleesvarkens worden gehuisvest op de vastgestelde oppervlaktenormen, in plaats van jonge vleesvarkens op de maximale oppervlaktenormen van zware vleesvarkens te houden.

De toepassing van extra afdelingen of tussenafdelingen geeft inderdaad een besparing op de huisvestingskosten heeft onderzoek van ASG uitgewezen. Kraamzeugen (op 7,5 m²), gespeende biggen (op 0,6 m²), vleesvarkens tot 50 kg (op 0,8 m²), vleesvarkens tot 85 kg (op 1,1 m²) en vleesvarkens tot 110 kg (op 1,3 m²) in aparte afdelingen houden geeft de laagste huisvestingskosten. De getallen tussen haakjes is de minimale oppervlakten binnenruimte per varken. Maar de toename van de arbeidskosten, als gevolg van dierverplaatsingen en schoonmaakkosten doen deze besparingen te niet.

De momenteel meest toegepaste oplegstrategie (kraamafdelingen, afdelingen voor gespeende biggen, vleesvarkens) geeft in totaal de laagste kosten, namelijk € 24,40 per afgeleverd vleesvarken per jaar. Hierbij zijn de kosten van de verplichte kraamperiode niet meegeteld en moeten de gespeende biggen wel tot 30 kg in de afdelingen voor gespeende biggen blijven. De methode waarbij biggen tot 50 kg apart worden gehuisvest voordat ze naar de vleesvarkenafdelingen gaan kost evenveel. In dit onderzoek is ook gekeken naar de optimale situatie voor kraamhokken voor biologische zeugen. Het oprekken van de verharde buitenruimte tot 4,5 meter maakt kraamhokken geschikt voor de opvang van gespeende biggen. Dit vraagt een extra investering van € 2,60 per afgeleverd vleesvarken, terwijl de arbeidskosten maar met € 0,70 dalen. De toepassing van kraamhokken als opfokhokken verhoogt de kosten met € 1,90 per afgeleverd vleesvarken.

Meer informatie: Bert.bosma@wur.nl

Het artikel met gedetailleerde informatie over oppervlaktes en jaarkosten huisvesting en arbeid kun je als pdf lezen op <http://www.biokennis.nl/NR/rdonlyres/F73C305D-04B2-4782-9B85-40B6C7857588/13684/Tussenafdelingnietvoordeliger.pdf>

Bron: BioKennis, 1/11/07

NL - Aver Heino gaat samenwerken met Natuurmelkerij Varsen

In het nog te starten project Natuurmelkerij Varsen (bij Ommen) wordt onderzocht of natuur op een rendabele manier kan worden beheerd met melkkoeien. Aver Heino ondersteunt op verschillende manieren het project.

In Varsen krijgt 180 hectare landbouwgrond de bestemming 'natuur'. Volgens berekeningen kan in het gebied jaarlijks 560.000 kg melk wordt geproduceerd met 140 koeien en bijbehorend jongvee jaarlijks. Natuurmelkerij Varsen is een biologisch bedrijf en vermarkt de melk met toegevoegde



waarde via Stichting Dianthus. Een ondernemer investeert in de plannen en Aver Heino ondersteunt het project door de inbreng van kennis, personeel, materieel, koeien, quotum en eventueel personeel.

Meer informatie: zwier.vandervegte@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 1/11/07

NL - Aver Heino gaat robotmelken in de wei

Net als bij veel veehouders wordt door de toename van het aantal koeien de huiskavel van Aver Heino te klein. We denken er daarom over om te gaan melken op de veldkavel. In de netwerkgroep 'Weiderobotmelken' zetten we de mogelijkheden op een rijtje en laten we ons inspireren door de twee systemen die op dit moment in de praktijk worden getest. Het blijft niet alleen bij nadenken, binnenkort starten we ook met een proef.

Meer informatie: zwier.vandervegte@wur.nl

Meer over Aver Heino op www.biokennis.nl

Bron: biokennis.nl, 1/11/07

FR - Sarko wordt eco

Met een verbod op gloeilampen, maar ook met extra spoorlijnen en een verplichte biologische schoolmaaltijd wil de Franse president Nicolas 'Sarko' Sarkozy zijn land 'groener' maken. Het moet zelfs een heuse "groene revolutie" worden, het resultaat van een brede maatschappelijke discussie.

Sarkozy ontvouwde zijn plannen aan de zijde van Al Gore, die de voorbije week in Parijs was. De Amerikaanse Nobelprijswinnaar riep andere wereldleiders op het Franse voorbeeld te volgen.

Vooral op transportgebied gaat het roer om. Parijs zal aanzienlijk minder uitgeven aan snelwegen en luchthavens, en vracht- en personenvervoer per spoor bevorderen. Vervuilende auto's worden zwaarder belast en steden mogen tol heffen op auto's die het centrum in willen.

Vanaf 2010 moeten alle gloeilampen in Frankrijk vervangen zijn door spaarlampen. Energieverslindende huishoudapparaten moeten plaats maken voor milieuvriendelijke. Sarkozy stelt wel als voorwaarde dat er alternatieven moeten zijn voor een redelijke prijs.

Bio op school

Voor biologische boeren is er goed nieuws. Het gebruik van bestrijdingsmiddelen moet sterk omlaag en kinderen krijgen in schoolkantines zeker één keer per week voedsel voorgeschoteld met een biologisch keurmerk. Verder zal Sarkozy een commissie instellen die moet bepalen of genetisch gemodificeerde gewassen schadelijk zijn voor de omgeving. De Europese Commissie maakte vrijdag al bezwaar. Donderdag maakte die namelijk net bekend de import van genetisch veranderde suikerbieten en maïs toe te staan.

Er komt een extra belasting op producten uit landen die zich niet aan het Kyoto-verdrag houden. De VS en China hebben dat nooit ondertekend. Een teer punt is kernenergie, in Frankrijk de belangrijkste energiebron. Sarkozy wil dat zo houden, maar zal geen nieuwe kerncentrales bouwen.

Bron: *Gazet van Antwerpen*, 27/10/2007

D - Duitsers kopen weer meer biologische appels



Duitse consumenten blijven meer biologische appels van eigen bodem kopen.

Volgens marktbureau ZMP kochten de huishoudens in september 34 procent meer dan in augustus en 7 procent meer dan in september 2006.

Het aandeel van biologische appels binnen de totale appelafzet, groeide in het tijdsbestek januari-september naar 2,9 procent tegen 2,4 procent in dezelfde periode van vorig jaar. De prijzen van het bio-product zijn overigens lager dan vorig jaar.

Bron: Agripress, 6/11/07

D - Upländer Bauernmolkerei erhält „Quality Award“

Zum sechsten Mal vergab Alnatura im Oktober 2007 den „Quality Award“ an einen Hersteller der Alnatura Markenprodukte. Ausgezeichnet wurde die Upländer Bauernmolkerei aus dem nordhessischen Willingen-Usseln, die seit 1997 Milch und Milchprodukte an Alnatura liefert.

Der jährlichen Preisverleihung geht ein laufendes Monitoring der rund 70 Herstellerpartner von Alnatura voraus. Die Jury für den Alnatura Quality Award besteht aus Mitgliedern des Arbeitskreises Qualität (Aqua), einem Gremium von sechs unabhängigen Fachleuten, das Alnatura in allen Fragen der Produktqualität berät.

Die Upländer Bauernmolkerei GmbH verarbeitet derzeit jährlich rund 20 Mio. Liter Biomilch; im Laufe des nächsten Jahres kommen weitere 12 Mio. Liter hinzu. Daneben verarbeitet die Molkerei als erste in Deutschland seit zwei Jahren konventionelle Milch ohne Gentechnik.

Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink freute sich über den Preis und dankte dafür im Namen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie der Bäuerinnen und Bauern. Sie hob das Engagement gegen Gentechnik hervor, das die Molkerei mit Alnatura verbindet, und lud ein, in den kommenden Wochen das documenta-Kunstwerk ‚Siegesgärten‘ in Usseln zu besuchen. Die Künstlerin Ines Doujak wendet sich mit dieser Arbeit eindringlich gegen Gentechnik und Biopiraterie.

Aufsichtsratsvorsitzender Josef Jacobi stellte die gemeinsame Initiative ‚Faire Preise für unsere Milchbauern‘ vor und dankte Alnatura für die Unterstützung. „Nicht nur die Bauern auf der Südhalbkugel brauchen faire Preise für Ihre Produkte, sondern auch die heimischen Landwirte.“

Bron: bio-markt.info, 7/11/2007

Ökotest November 2007

Smoothies liegen im Trend. Die Tagesration an Obst und Gemüse einfach und schnell zu trinken, lockt viele Verbraucher. Von 18 untersuchten Produkten erhielten immerhin acht die Note "gut". Testsieger mit "sehr gut" sind die Bio-Produkte Alnatura Smoothie Heidelbeere Banane und Söbbeke Bio Smoothie Erdbeere Himbeere.

Duschöle sollen besonders hautpflegend sein, aber auch hier gilt: weniger ist mehr. Von 19 getesteten Produkten schnitt allein das Sanoll Duschöl Mohnblüte, Bio mit "sehr gut" ab.

Auch Hundesnacks gibt es in Bio-Qualität. Die Yarrah Bio Organic chewing sticks kamen bei Ökotest auf das Gesamturteil "gut".



Einzeltests: Das Weleda Calendula Waschlotion & Shampoo aus der Kinderpflegeserie wurde mit "sehr gut" beurteilt. Der Bio Rooibostee Ananas-Ingwer der Marke "Bio Sonne" aus dem Discounter Norma konnte wegen synthetischer Aromastoffe nur die Note "befriedigend" erzielen.

Bio-Wein des Monats ist die 2005 Weinsymphonie trocken aus dem Weingut Maibachfarm, Bad Neuenahr.

Bron: bio-markt.info, 7/11/2007

D - Best of bio 2007 - Bier

Auch dieses Jahr haben die Bio-Hotels wieder zum Award „Best of bio“ aufgerufen. Dieses Mal wurden die besten Bio-Biere gesucht – und gefunden. 26 der 69 eingereichten kontrolliert biologischen Biere konnten die Jury überzeugen: Sechs Vollbiere, sechs Pilsse, sieben Weißbiere, zwei Dunkle Biere, zwei Biere aus historischem Getreide und drei Biermischgetränke gehören dieses Jahr zu den Besten. Die prämierten 14 Brauereien nahmen am 24. Oktober ihre Preise im Rahmen einer großen Feier im Bio-Hotel Alter Wirt in Grünwald bei München entgegen.

Ende August dieses Jahres hatte sich eine Fachjury aus Brauereifachleuten, Sensorikern, Fachjournalisten sowie Food & Beverage Experten durch die 69 eingereichten Bio-Biere gearbeitet. Nach einer Einführung durch den Verkostungsleiter Dr. Ing. Michael Anger, Leiter Analytical Services der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB), bewertete die zwölköpfige Jury das sortentypische Geruchs- und Geschmacksprofil sowie die Reinheit der Biere auf einer Fünfpunkte-Skala. Hierbei wurden die Paramater Geruch, Geschmack und Bittere als „harte Parameter“ doppelt gewichtet.

Es waren Bio-Biere von insgesamt 19 Brauereien im Rennen. Gerochen und geschmeckt wurde in den zwei Hauptklassen „Obergärige Biere“ und „Untergärige Biere“ sowie in der zusätzlichen Klasse „Biermischgetränke“.

Die meisten Auszeichnungen gingen mit sechs „Best of bio“-Zertifikaten an die bayerische Brauerei Neumarkter Lammsbräu, Neumarkt, die mit 13 Bieren auch die meisten Produkte eingereicht hatte. Ein Überraschungssieger ist die Privatbrauerei Michael aus Weißenstadt in Oberfranken, die für alle fünf nominierten Biere einen Preis kassieren konnte. Die folgenden Brauereien nahmen jeweils eine oder zwei Auszeichnungen entgegen: Brauerei Clemens Härle, Brauerei Gusswerk, Brauerei Hirt, Brauerei Hofstetten, Brauerei Maisel, Brauerei Pinkus Müller, Flensburger Brauerei, Härtsfelder Familien Brauerei, Privatbrauerei Peter KG, Riedenburger Brauhaus, Schnitzerbräu und Weißbrauerei Unertl.

www.biohotels.info

bron: bio-markt.info, 3/11/2007

A - Fällt Österreichs Importverbot für Gen-Mais?

Die EU-Kommission werde wahrscheinlich Österreich in Kürze auffordern, den Import und die Verarbeitung von MON810 und von T25 zuzulassen, so der Agrarpressediens AIZ. Österreich sei zwar im EU-Umweltministerrat von 15 EU-Mitgliedstaaten unterstützt worden, im Rat sei aber nicht die notwendige qualifizierte Mehrheit von 255 Stimmen gegen den Kommissionsvorschlag zustande gekommen, was die Kommission in die Lage versetzt, ihren Vorschlag allein durchzusetzen. In einem Bericht des WTO-Schiedsgerichts wird die EU aufgefordert, nationale GVO-Verbote bis am 21. November aufzuheben. Geschieht dies nicht, gestattet die WTO den US-Amerikanern, Strafzölle gegen die EU zu verhängen.



Das Anbauverbot für gentechnisch veränderte Organismen in Österreich stünde nicht zur Debatte, hob Umweltminister Josef Pröll hervor. Die Kommission muss nun innerhalb von drei Monaten über die Aufhebung des Importverbots entscheiden.

Bron: bio-markt.info

A - Österreich: Biotrend hält an

85 % der Österreicher greifen gelegentlich zu Biolebensmitteln, 9 % kaufen fast ausschließlich Bioprodukte. Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Studie nach Telefonbefragung von 1000 Personen des Marktforschungsinstituts AC Nielsen.

Bis Mitte August 2007 wurden im österreichischen LEH 360,5 Mio. € für Bioprodukte ausgegeben. Das sind 4,4 % des gesamten Umsatzes im Lebensmittelbereich. Am stärksten greifen die Österreicher bei Babynahrung zur biologischen Alternative. 39 % des Umsatzes entfallen in diesem Segment auf Bio. Glaubt man allerdings den Ergebnissen der Studie weiter, scheint den Österreichern beim Kauf von Bioprodukten die Aspekte der eigenen Gesundheit (50 %) sowie der tierfreundlichen Haltung (16 %) wichtiger als die Gesundheit der eigenen Kinder (15 %) zu sein.

Mit mehr als 26 % ist der Bioanteil auch Waren wie Müsli und Haferflocken sehr hoch. Bei Molkereierzeugnissen und den übrigen Frischwaren (Obst, Gemüse, Fleisch, Brot, Eier) ist der Anteil mit 6,7 % deutlich niedriger.

Eine Hemmschwelle beim Kauf von Bioprodukten, sei sicherlich der höhere Preis, so die Studie. Allerdings geben 28 % der Befragten an, dass sie bereit sind, für Bio einen höheren Preis zu bezahlen. Ein Grund für die wachsenden Umsätze im österreichischen Lebensmittelhandel.

Bron: bio-markt.info

A - Tiroler Bio-Systemgastronomie

Seit Anfang Oktober 2007 läuft in Innsbruck der Probetrieb von Supergood. "Unser Ziel ist es, zu den gesunden Ursprüngen von Fast Food zurückzukehren. Mit Supergood wollen wir den Trend gesunder Ernährung in moderner Form auf den Markt bringen", so das Motto von Christian Baha, Chef der milliardenschweren Fondsgesellschaft Superfund.

Als Partner konnte Baha den Tiroler Gastronomen Hannes Schlögl gewinnen. Dieser entwickelte mit seinem Team ein Jahr lang die neue Burger-Linie, beispielsweise den Super Wrap mit Tomaten, Salat, Gurke, Sennerkäse und Knoblauch. "Jetzt sind wir so weit, dass wir die Zubereitung in einer Minute ohne Mikrowelle und Grill schaffen, also für ein systemgastronomisches Konzept vorbereitet sind."

Die Supergood-Produkte kommen fast zu 100 % aus biologischem Anbau. Wenn es nicht möglich ist, auf heimische Produkte zurückzugreifen, werden bevorzugt Fairtrade-Lebensmittel verwendet. Die Basis-Zutaten sind Weizen, Soja und Dinkel sowie Obst und Gemüse.

Baha will mit Supergood in Österreich und Deutschland expandieren. Die Gründer nehmen bewusst in Kauf, dass die Margen bei Supergood deutlich unter jenen von anderen Fast-Food-Ketten liegen.

Bron: bio-markt.info, 2/11/2007

A - Neue Naturkosmetik-Kette



Grüne Erde Naturkosmetik In Österreich entsteht eine neue Kette von Naturkosmetik-Fachgeschäften. Initiator ist der Naturmöbel- und Matratzenhersteller Grüne Erde. Er betreibt neben einem Versandgeschäft bereits fünf "Wohnwelten"-Shops in Österreich und sieben Outlets in Deutschland. 1983 gegründet, ist das Unternehmen heute eines der erfolgreichsten Vorzeigeunternehmen der Ökologiebewegung.

Als Testlauf diente der erste Kosmetikshop in Linz. Mitte September 2007 wurde ein 30 m²-großer Kosmetik-Laden in Berlin im Einkaufszentrum Alexa am Alexanderplatz eröffnet. In Deutschland sollen in den nächsten fünf Jahren bis zu 20 neue Grüne Erde Naturkosmetik und Wellness-Shops eröffnet werden. Die nächsten Eröffnungen in Österreich stehen in Salzburg und Wien an.

Grüne Erde vertreibt seit vier Jahren Naturkosmetik (Bild / Grüne Erde) aus heimischer Erzeugung und bisher aus Lohnfertigung. Künftig wird die Kosmetik selbst in Oberösterreich hergestellt. Dort wird derzeit der Betrieb der "Grüne Erde-Kosmetikfabrik" aufgenommen. Grüne Erde hat im Geschäftsjahr 2006/2007 mit 270 Mitarbeitern einen Umsatz von 31 Mio. Euro (+ 7 %) erwirtschaftet.

Bron: bio-markt.info, 31/10/2007

Su- Bio Suisse sucht neue Erzeuger

Nach zwei düren Jahren ziehen die Verkäufe im Schweizer Biomarkt wieder an. Das zeigen Zahlen, die das Forschungsinstitut IHA-GfK erstmals im Auftrag der Bio Suisse erhoben hat. Die Studie zeigt, dass der Biomarkt mit + 4,7 % mehr als doppelt so schnell wächst wie der konventionelle Markt (2,1 %). Zulegen konnten vor allem die Frischprodukte: Käse, Eier, Fleisch- und Wurstwaren, Obst und Gemüse verzeichneten ein durchschnittliches Wachstum von 6 %, während im konventionellen Bereich der Durchschnitt bei 1,7 % liegt.

"Dank dem steigenden Umweltbewusstsein, der florierenden Wirtschaft leisten sich die Konsumenten wieder mehr Bioprodukte", sagt Markus Arbenz, Geschäftsführer der Bio Suisse. Zudem würden auch die Absatzförderungsmassnahmen der Bio Suisse greifen. Vor gut zwei Jahren hatten rückgängige Verkaufszahlen die Produzenten schockiert. Skeptiker sagten dem Biomarkt das Ende des Wachstums voraus.

Nun läuft das Geschäft so gut, dass bei einigen Produkten sogar Mangel herrscht. So sind laut Bio-Suisse Bio-Eier Mangelware. Nach wie vor gebe es aber auch zu wenig einheimisches Bio-Getreide. Und auch von Früchten, Gemüse, Beeren, Kräutern, Raps(öl) und Kartoffeln liesse sich problemlos mehr verkaufen, zeigte sich die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen überzeugt. Laut Arbenz könnten daher "einige hundert" Betriebe auf die Produktion mit dem Knospenlabel umstellen.

Bron: bio-markt.info, 1/11/2007

VK - Brits biokeurmerk verbiedt invliegen

Het Britse Soil Association (SA), stelt per januari 2009 strenge eisen aan het invliegen van biologische producten. De producten moeten aan fairtrade-eisen voldoen. Daarnaast moeten bedrijven aantonen dat zij actief zoeken naar manieren om het luchttransport te beperken.

Dat kondigde de organisatie op 25 oktober aan. De producten moeten aan fairtrade-eisen voldoen, om te garanderen dat ze economisch ten goede komen aan ontwikkelingslanden. Daarnaast moeten bedrijven aantonen dat zij actief zoeken naar manieren om het luchttransport te beperken. Minder dan 1% van de biologische import komt per lucht naar Groot-Brittannië. Deze manier van transport veroorzaakt volgens de organisatie 177 keer meer broeikasgassen dan transport per boot. De SA,



welke 70% van de Britse biologische markt certificeert (ter waarde van € 2,7 miljard) zoekt met de nieuwe standaarden naar een balans tussen people, planet en profit.

Consultatie

Het besluit is het gevolg van een open consultatie sinds half 2007. Vertegenwoordigers uit ontwikkelingslanden, milieu- en ontwikkelingsorganisaties, het algemene publiek en leden van de organisatie namen deel aan de consultatie. De Britse minister van handel en ontwikkeling zei dat de nieuwe standaarden Afrikaanse boeren kunnen schaden. De SA besloot daarop het luchttransport niet voor alle biologische producten te verbieden. "Deze uitgebreide consultatie bevestigt ons idee dat het goed is bepaald biologisch luchtvervoer toe te staan, maar alleen als dit aan de nieuwe eisen voldoet", zegt SA-beleidsdirecteur Peter Melchett. Volgens Patricia Francis, directeur van het International Trade Centre, hebben de nieuwe standaarden toch negatieve gevolgen voor de Afrikaanse boeren.

SA moedigt biologisch aan

De SA moedigt biologische productie in ontwikkelingslanden aan. De organisatie citeert de Food and Agriculture Organisation van de Verenigde Naties, die op 16 oktober liet weten dat "ruim zestig miljoen mensen in ontwikkelingslanden getroffen worden door vergiftiging door gewasbescherming. Een ongekend groot deel van die arbeiders zijn kinderen die vaak kwetsbaarder zijn voor het gevaar en vergiftigd worden tijdens het werken." De nieuwe standaarden gelden voor de gehele keten.

Bron: VMT, geknipt uit probila.be, 29/10/2007

Es - Organic meals in Spanish school cafeterias

Organic meals will arrive in more than one hundred schools in Andalusia during this school year, thanks to a program of promotion that was implemented by the Ministers of Agriculture, Environment and Education. Furthermore, in a trial phase, organic meals are also available in two large dormitories and in a hospital in Granada. Altogether, more than 10,800 people will be reached.

The program is open to all Andalusian schools preparing the meals on site, about two hundred of about 1,200 school cafeterias in the Spanish region. The task is to offer meals consisting of at least 60 % of organic food ingredients.

At this point of time, the program excludes school cafeterias with catering, since the Organic Agriculture Regulation explicitly prohibits including them. The Minister of Agriculture had expressed his hope for a reform in the European Regulation. Since the proposal failed, the Junta is working on local regulations (valid for Andalusia), to permit catering companies to receive organic certification.

Bron: Organic-market.info, 30/10/2007

Croatië - Organic agriculture in Croatia

Croatia would be able to supply raw organic products to the EU, but more organic products are imported than exported at this point of time. This could change in the future, but structural changes, a better ecological expertise and investments from abroad would be required.

There are currently about 340 companies working according to organic standards on an average of 2.4 hectares of land. The largest of these company has about 200 hectares of land. Altogether, about 5,000 hectares were managed according to organic standards in 2006, representing 0.6 % of the total agricultural land.



Mainly cereals are cultivated, like wheat and corn, followed by grassland, herbs, fruit, wine and olives. There are also about 17,000 hectares of ecological “bee pasture”, of which the certification is worldwide unique. On a large area, wild plants like herbs, berries and mushrooms, which play an important role in the Balkan States, are collected.

In 2001 and 2002, the first ecological guidelines following the European Regulations 2092/91 and the international standards of IFOAM, were released. Croatia has its own logo for organic products. These products are inspected by private institutes, which are accredited by the government.

Bron: Organic-market.info, 31/10/2007

VS - Etnische diversiteit en leefwijzen veranderen voedingspatroon in VS

Twee ook voor de Nederlandse agribusiness belangrijke trends op de Amerikaanse voedingsmarkt, zijn de groeiende vraag naar het etnische product en naar biologische voeding. In de uitgave Berichten Buitenland besteedt het ministerie van LNV daar aandacht aan.

Het zijn vooral de Amerikaanse detaillisten die kansen laten liggen als het om etnische voedingsmiddelen gaat. De markt is al lang niet meer beperkt tot hamburgers en barbecuen. De snelst groeiende bevolkingsgroep wordt gevormd door de Hispanics, en hun Latijns-Amerikaanse keuken is een welkom alternatief voor de totale consumentenmarkt. Daarbij zorgt de doorlopende aantrekkingskracht van de Verenigde Staten voor immigranten vanuit de hele wereld, voor allerlei invloeden.

Kansen voor export

Naast Mexicaans, Italiaans, Chinees en Kantonees zijn Grieks, Japans, Indiaas, Thais en Vietnamees qua smaak algemeen bekend. Toch lijken die keukens vooral voorbehouden aan culinaire ondernemers uit de oorspronkelijke bevolkingsgroepen. Het boodschappenlijstje voor thuis wordt in mindere mate gevoed door nieuwe ingrediënten, terwijl de nieuwsgierigheid wel degelijk toeneemt. Een kans voor ondernemers uit Nederland, van oudsher bekend met Aziatische en vooral Indonesische producten, om hier invulling aan te geven.

Grote Amerikaanse concerns geven het voorbeeld

Vlees is voor de Spaanstalige bevolkingsgroep een statussymbool en wordt frequent geconsumeerd. Rundvlees is populair, maar varkens- en geitenvlees doen er nauwelijks voor onder. Posole is de bekende soep waarin varkenspoten vereist zijn. Exportkansen zijn ook te destilleren uit de activiteiten die de grote Amerikaanse concerns ontplooiën. Zo maakt de Walt Disney Company zich sterk voor producten onder de noemers gemak en gezondheid. Ravioli kant-en-klaar voor de magnetron, met gebruik van gepasteuriseerde eieren, weinig zout en verzadigde vetzuren. Kellogg is op de Spaanse tour gegaan en Nestlé introduceerde het Mexicaanse snoepgoed Pelon Pelo Rico. Crunch- en Butterfingerrepen worden nu als dunne en caloriearme stix aangeboden. PepsiCo komt met volgranen Sun Chips en de Mexicaanse aardappelchip Tostitos.

Biologisch groeit

De trend naar biologisch komt goed tot uiting op de populaire beurs All Things Organic, georganiseerd door de Organic Trade Association. De groei van het biologische segment leidt tot een groeiende populariteit van de beursdeelnemers en het aantal bezoekers. In 2006 ging de belangstelling van de 15.000 bezoekers uit naar introducties van biologische zuivel, vlees, broodbeleg, desserts,



chips, ontbijtgranen, groenten en voedingsingredinten. De omzet van biologische voedingsmiddelen bedroeg in 2005 bijna 11 miljard euro en in 2006 kwam daar nog eens 732 miljoen euro bij. Opmerkelijke uitschieters waren in 2005 biologisch vlees, met een groei van 55%, bloemen (50%), huisdierenvoeding (46%) en vezels (44%). Dat de exportkansen ook door andere landen worden herkend, is duidelijk door de aanwezigheid op de beurs van 2007 van 10 Argentijnse standhouders, 8 Braziliaanse, 12 Turkse en 16 Canadese.

Ook kansen voor groente en fruit

Andere toonaangevende beurzen zijn de Fancy Food Shows, zeer geschikt voor de introductie van importdelicatessen, en de United Fresh Fruit and Vegetable Show. Nederlandse fruit- en groentetelers kunnen zich presenteren met kleine verpakkingen, lunchsalades met saus en bijvoorbeeld diepvriesgroenten die na vijf minuten in de magnetron op tafel worden gezet. Nederlandse ondernemers die hun introducties de afgelopen jaren zagen slagen op de markt in de Verenigde Staten, bewijzen het potentieel, dat er te veroveren is. Ketel 1 brengt met succes de Ketel One Vodka en de Ketel One Citroen Vodka op de markt. Ariza is een producent van biologische vruchtenconcentraten die succesvol weet te exporteren. De biologische kazen van Bastiaansen worden verkocht bij Whole Foods Market.

Bron: Berichten Buitenland - Ministerie van LNV, 26/10/2007

VS - Bio-Kiwis gezünder

Forscher der Universität von Kalifornien haben herausgefunden, dass biologisch angebaute Kiwis einen wesentlich höheren Gehalt an Polyphenolen und Antioxidantien enthalten als konventionelle. Die Studie, die in der Fachzeitschrift Chemistry and Industry veröffentlicht wurde, kommt außerdem zu dem Schluss, Bio-Kiwis beinhalten mehr Vitamin C. Die Wissenschaftler vermuten Schädlingsbekämpfungsmittel als Ursache dafür, dass konventionelle Kiwis nicht so gute Werte erreichen.

Bron: www.bio-markt.info, 25/10/2007

CA - Sales up 47 % at Planet Organic

Planet Organic Health Corp., Canada's leading natural products retailer, has just announced consolidated sales for the fiscal year of \$ 55.3 million, compared with \$ 37.7 million last year. This means an increase of 47 %. The company's CFO stated that all divisions were growing as planned and the company was looking forward to a prosperous fiscal year 2008. (Picture: Planet Organic store)

Two new Planet Organic Market locations were built, one acquisition was added to the market group, and more were reported to be on the horizon.

Planet Organic Health Corp. is a natural products industry company which comprises manufacturing, distribution and retail. It was recognized as one of the Top 50 Companies on the TSX Venture Exchange. It operates eight natural food supermarkets in Canada under the Planet organic Market banner and eleven natural food supermarkets in the US under the Mrs Green's Natural Markets banner, as well as 48 natural health outlets (Sangster's Health Centre) and seven natural health outlet (Healthy's). Tropic Canada, which is another POHC company, is the country's leading manufacturer of natural supplements.

<http://www.prnewswire.com>



bron: Organic-market.info, 7/11/2007

Pakistan - Special children to launch organic bakery in Gulberg

Around 40 special children will bake food items at the bakery. The bakery is a project of Roshni Association. It is part of a campaign against environment pollution and to promote organic lifestyle in the country. Shahida Perveen from Roshni Association said it would be the first organic bakery across the country where special children would bake several food items. She said, "We will offer whole grain bread, pastry, biscuits, pizza, cakes and patties. These items will be prepared with organic ingredients." She said that the money earned from the sale would be spent on the welfare of special children.

Roshni Association general secretary Hamid Helmut said, "It is a good step. People have realised that eating unhygienic food can cause a number of serious health problems." He said the bakery would also import special organic food items from other countries. Aqeela Azeem, a special children's teacher at Roshni Association, said that textile and wooden items made by special children would be displayed at the bakery. She said that organic vegetables and eggs would also be available. She said, "We want to help our students become useful citizens." She said that the citizens should cooperate to encourage the students.

Bron: Daily Times Pakistan, geknipt uit Organic-market.info, 3/11/2007

S-A - Rising demand for organics in South Africa

Consumer demand for organic products in South Africa is increasing slower than in Europe and in the US, but this is about to change. Local retailers are responding to the trend of more and more consumers demanding organics. Woolworths South Africa for example, as well as Pick 'n Pay, are sourcing and displaying organic produce in their stores. 4 % of Woolworths' fresh produce sold is organic. The retailer's CEO stated he wants to increase organic and free-range food sales fourfold by 2012.

The more recent entrant in the market, Shoprite, estimates that organic fresh produce sales could reach up to 10 % of total fresh produce sales by 2015.

The founder of Go-Organic South Africa stated that the lack of organic suppliers and the lack of supply of high-quality products were restraining growth. However, the premium, about 10 % to 15 % above conventional products, is the biggest reason why people do not buy more organic food.

According to the Organic Agricultural Association of SA, there are more than 400 certified organic farms in the country, ranging from rural collectives to large-scale farming operations. Products include fruit, vegetables, dairy, chicken, wine, beef and lamb as well as a variety of processed products like olive oil, jam and dried fruit.

<http://free.financialmail.co.za>

bron: Organic-market.info, 9/11/2007

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'.