



Biotheek Netknipsels #222 – 22 november 2007

Er was deze week geen ontkomen aan: van grote uithangborden tot het meest lokale blad, overal werden (de week-van-de-)smaakactiviteiten aangekondigd.

Hoor het tromgeroffel voor het slotevenement: Lieven Debrauwer serveert gratis biohutsepot op zaterdag 24 november vanaf 12u op de Grote Markt van Kortrijk (zie www.stadvandesmaak.be). Wie bovendien mee doet aan de wedstrijd maakt kans op een leuke bio-attentie.

Likkebaardende groeten,

Geertje Meire

Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Lieven De(bio)brauwer serveert gratis biohutsepot
Belg koopt voor 244 miljoen euro bioproducten
'Bio is niet te duur. Ander voedsel is te goedkoop'
"40 procent biovoeding komt uit buitenland"
Stedelijke basisschool opent winkel met eerlijke producten
Let's bring our forces together to defend sustainable family farming in Europe!
Oproep Klimaatmanifestatie
de Biokalender

INTERNATIONAAL

Algemeen - Dr Oetker dol op Biologicala!
EU - The European Organic Congress gala dinner blends panel discussion with organic food
NL - Verdeling kosten over keten maakt veredeling voor biologische sector financieel haalbaar
NL - Duurzaam aanbod stijgt flink
NL - Adopteer een kip-actie op de winkelvloer
NL - Tweede Kamer legt verantwoordelijkheid GGO-besmetting bij vervuiler
NL - Verwerkers en geitenhouders informeren elkaar over marktsituatie
NL - Persbericht: Infomatiedag 'Exportkansen in Europa'
NL - Geen geitenwol voor de bioboer
D - Biologisch maisras KWS wint het van gangbare rassen
ES - Organic farming sector in Spain has created a National Platform for defending their own interests
ES - Organic on the move in Spain
DK - Copenhagen – organic metropolian city
U.K. - Engelse "Skal" wil luchttransport biologische producten beperken
U.K. - New study on consumer behaviour
U.K. - Public unaware that most milk, dairy products and pork from GM
U.S.A. - Omzet biologisch vlees VS vertienvoudigd
U.S.A. - 32% of Consumers Says They Buy Organic 'As Often As Possible'
U.S.A. - Organic industry well beyond the rind



NATIONAAL

Lieven De(bio)brauwer serveert gratis biohutsepot

“Ik beken, ik heb er een biohutsepotje van gemaakt.” Daarmee laat cineast Lieven Debrauwer weten dat hij fan is van bioproducten. Dat het niet enkel bij woorden blijft, kan je op zaterdag 24 november in Kortrijk komen proeven. Dan schept De(bio)brauwer op het plein ‘Grote kring’ gratis biohutsepot uit op het slotevenement van de Week van de Smaak.

Debrauwer, die tal van prijzen won met films als Paulien en Paulette en Confituur, leeft zich graag uit in de keuken. “Toen we Lieven vroegen om voor ons een heuse biohutsepot te maken, zei hij meteen ja. Nieuwe recepten uitvinden is zijn hobby. Volgens zijn vrienden is Lieven een echte keukenprins,” vertelt Kristien Soete van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). VLAM liet speciaal voor deze actie unieke biohutsepotkommetjes ontwerpen die de bezoekers mee naar huis mogen nemen. “Zo willen we de aanwezigen op een leuke manier bedanken om van onze bioproducten te proeven,” aldus Kristien.

Wie op 24 november tussen 12 en 18 uur langskomt, kan dus lekker smullen uit z’n eigen kommetje. En voor de fijnproevers staat er ook een wedstrijd op het programma. Wie de juiste ingrediënten van de biohutsepot kan achterhalen, maakt kans op 3 maanden gratis biogroenten. Dat er heel wat volk verwacht wordt, kan de Brugse hotelschool Ter Groene Poorte bevestigen. Zij bereidde op vraag van VLAM maar liefst 1000 liter biohutsepot, goed om 4 tot 5000 mensen te verwennen met hun lekkernij.

De hele actie kadert binnende Week van de Smaak die dit jaar aan haar tweede editie toe is. Lekkere en verrassende activiteiten over smaak en eetcultuur zorgen dat Vlaanderen en Brussel tussen 15 en 24 november omgetoverd worden tot een spetterend smaakfestival. Daarnaast lanceerde VLAM de voorbije weken ook een tv- en advertentiecampaagne waarin een andere Vlaamse levensgenieter bekend dat hij graag “straf spul pakt”. Hij bedoelt natuurlijk biovoeding!

Meer weten? Neem een kijkje op www.biogarantie.be. Voor meer info kunt u ook terecht bij Kristien Soete op het nummer 02 552 80 27 of per mail via kristien.soete@vlam.be.

Bron: Vlam.be, 19/11/2007

Belg koopt voor 244 miljoen euro bioproducten

De Belgische consument kocht in 2006 voor in totaal 244 miljoen euro aan biologische producten. Tegelijkertijd kan de sector niet aan de stijgende vraag voldoen. BioForum Vlaanderen roept daarom boeren en verwerkende bedrijven op om te investeren in biologische teelt en productie.

BioForum Vlaanderen bracht donderdag haar eerste cijferkatern uit over de biologische landbouw- en voedingssector. De cijfers belichten de Belgische productie en consumptie van biologische producten in 2006, omkaderd met Europese cijfers. Uit de cijfers blijkt dat de biosector in 2006 met een totale omzet van 244 miljoen euro sterker staat dan voorheen werd aangenomen.

Hoewel 60,6 procent van de verkoop gerealiseerd wordt door de supermarkten, positioneren ook de natuurvoedingswinkels zich sterk met een marktaandeel van 30,6 procent. Wat landbouwproductie betreft, blijft Vlaanderen het kleine broertje van Wallonië. Vlaanderen trappelde in 2006 nagenoeg ter plaatse met een biologisch areaal dat slechts 0,52 pct uitmaakt van het totaal.



Wallonië daarentegen groeit opmerkelijk tot 3,35 pct. Daarmee rondt België voor het eerst de kaap van 2 procent biologisch landbouwareaal.

Deze productiecijfers volstaan echter niet om aan de groeiende vraag te voldoen, stelt BioForum Vlaanderen vast. "Onder meer in de sectoren brood en zuivel is er een groot tekort aan binnenlandse producten. België moet heel wat brood en melk importeren om aan de vraag te voldoen", luidt het. Daarom roept BioForum landbouwers, tuinbouwers, veetelers én verwerkende bedrijven op om over te schakelen naar de biologische productiemethode.

BioForum Vlaanderen is de koepelorganisatie van de biologische landbouw- en voedingssector. Met de steun van de Vlaamse overheid zet zij bio op de kaart en informeert ze consumenten en professionelen.

Bron: Vilt.be, 15/11/2007

'Bio is niet te duur. Ander voedsel is te goedkoop'

Belgische biolandbouw blijft te kleinschalig. De vraag naar bioproducten stijgt, maar het aanbod door Belgische boeren is te klein. 'In Vlaanderen wordt 0,5 procent van de totale landbouwooppervlakte biologisch bewerkt. Ter vergelijking: het Europese gemiddelde is 3,7 procent'

Biolandbouw neemt amper 0,5 procent van de totale landbouwooppervlakte in Vlaanderen in. 'In Wallonië is dat iets meer, waardoor België in totaal rond de 1,7 procent schommelt', zegt Marianne Vergeyle van de vzw Bioforum Vlaanderen. Maar vergeleken met het Europese gemiddelde van 3,7 procent blijft dat ondermaats. Vergeyle: 'De vraag naar biologische producten in supermarkten blijft stijgen, maar het aanbod volgt niet. Er is een enorm tekort aan biomelk, aan biogroenten en -fruit. In heel Vlaanderen is er maar één boer die bio-uien kweekt. Vóór zijn uien uit de grond komen, is zijn oogst al verkocht.' 'Bijgevolg wordt almaar meer bio ingevoerd. Momenteel zitten we aan veertig procent import. Sommige supermarkten verkopen bijvoorbeeld bio-uien uit Argentinië. Uien worden ingevoerd met een vliegtuig. Die CO₂-uitstoot zonder compensatie vloekt met het gedachtegoed achter bio.' 'In de naweeën van de dioxinecrisis legde de toenmalig Vlaamse minister Vera Dua (Groen!) de lat hoog: 10 procent bio in 2010. Het was en is onhaalbaar. Het Europese gemiddelde halen zou al heel wat zijn. Maar dan zal Hilde Crevits (CD&V), de huidige Vlaamse minister van Landbouw, in haar plannen die ze klaarstoomt tegen volgende zomer, heel wat begeleidende en structurele maatregelen moeten nemen.' 'Boeren die willen overstappen naar bio, worstelen met extra administratie en moeten twee jaar zien te overbruggen - omdat hun gronden moeten herstellen en omdat de boer zijn vak opnieuw moet leren. Dat drukt zijn opbrengst. Er bestaat wel een hectarepremie, maar die volstaat niet. Bovendien is de afzetmarkt onzeker en zijn de veilingen niet voldoende ingespeeld op bio.' 'Er zijn vandaag ongeveer 252 bioboeren in Vlaanderen, tegenover 40.000 traditionele boeren. David tegen Goliath dus. De gangbare boeren met hun grote bedrijven, grote machines en veel personeel vinden bio vaak geen volwaardige manier van boeren. Bioboeren werken meestal kleinschalig en via kortere afzetketens. Wij kennen de stiel nog, denken sommige bioboeren. In debatten sta ik nog te vaak tegenover de Boerenbond. Terwijl we allebei kunnen winnen bij een betere samenwerking.' 'Mensen geven de jongste twintig jaar enorm weinig geld uit aan voeding. Aan vrijetijdsbestedingen als reizen en hobby's des te meer. We staan veel te ver van ons voedsel af. Mensen volgen de seizoenen niet meer. Ze weten niet waarom de appels in april zo duur zijn of waarom de tomaten in de winter niet goed smaken. De winter, dat betekent: kolen, spruiten, pastinaak, wortels, witloof. Asperges, tomaten en komkommer zijn dan ver weg en kunstmatig geteeld.' 'Of de melk vol van smaak is en of de boer daar een juiste (meer)prijs voor kreeg, dat doet er voor veel consumenten niet meer toe. Mensen zeggen me vaak: bio is te duur. Dan zeg ik: nee, andere voeding is te goedkoop. Discounters zoals Lidl en Aldi hebben de voedingsmarkt gewoon helemaal vertekend. Het gaat om meer dan biologisch eten alleen. Er schuilt een verhaal



achter van volksgezondheid, leefmilieu, geen pesticiden, dieren die genoeg ruimte krijgen. Je kunt met je aankoopgedrag echt iets doén voor deze wereld.' www.bioforum.be

Bron: De Standaard Vlaams Brabant/Brussel, 16/11/2007

"40 procent biovoeding komt uit buitenland"

De vraag naar bioproducten stijgt, maar van de Belgische landbouwgrond wordt maar een fractie aan biolandbouw besteed. En dus voeren we onze biovoeding aan met het vliegtuig. "Veertig procent wordt ingevoerd. Onder meer bio-ajuinen uit Argentinië", zegt Marianne Vergeyle van BioForum.

Het jongste rapport van BioForum bevestigt de stijgende vraag en de haperende productie. Vergeyle: "De vraag naar biologische producten in supermarkten blijft stijgen, maar het aanbod volgt niet. Er is een enorm tekort aan biomelk, aan biogroenten en biofruit. In heel Vlaanderen is er maar één boer die bio-ajuinen kweekt. Vóór zijn ajunien uit de grond komen, is zijn oogst al verkocht".

"Bijgevolg wordt almaar meer bio ingevoerd. Momenteel zitten we aan veertig procent import. Sommige supermarkten verkopen bijvoorbeeld bio-ajuinen die met het vliegtuig ingevoerd worden uit Argentinië. Die CO2-uitstoot vloekt met het gedachtegoed achter biovoeding", aldus Vergeyle. Om hieraan te verhelpen, moeten gangbare boeren omschakelen naar bio. "Boeren die willen omschakelen naar bio, worstelen met extra administratie en moeten twee jaar zien te overbruggen. Ze moeten hun gronden herstellen en het vak eigenlijk opnieuw leren. Dat drukt de opbrengst. Er bestaat wel een hectarepremie, maar die volstaat niet. Bovendien is de afzetmarkt onzeker en zijn de veilingen niet voldoende afgestemd op bioproducten".

"Er zijn vandaag ongeveer 252 bioboeren in Vlaanderen, tegenover 35.000 traditionele boeren. David tegen Goliath dus. De gangbare boeren met hun grote bedrijven, grote machines en veel personeel vinden bio vaak geen volwaardige manier van boeren", zegt Vergeyle. "In debatten sta ik nog te vaak tegenover Boerenbond. Terwijl we allebei kunnen winnen bij een betere samenwerking".

Bron: Het Nieuwsblad, geknipt uit Vilt.be, 17/11/2007

Stedelijke basisschool opent winkel met eerlijke producten

In de stedelijke basisschool van Rapertingen wordt voortaan elke vrijdag 'eerlijk' gesnoept. De leerlingen van het vierde, vijfde en zesde leerjaar hebben er een wereldwinkelje geopend waar uitsluitend fair-trade producten te koop zijn, zoals biologische cacaokoekjes, pakjes rozijnen, gedroogde ananasschijfjes en andere gezonde tussendoortjes uit het zuiden. "De kinderen zijn heel erg enthousiast, zowel de verkopers als de klanten", glundert juf Griet Bogaerts. "Deze winkel, die tot februari elke vrijdag wordt geopend, is slechts een van de vele initiatieven die we al genomen hebben als fair-tradeschool. Uiteraard geven we in de klassen duiding over eerlijke wereldhandel in de hoop dat de kinderen nu en later blijven ijveren voor een rechtvaardigere wereld."

Bron: Het Belang van Limburg, 20/11/2007

Let's bring our forces together to defend sustainable family farming in Europe!

Gathering in Brussels (Schuman) on Monday November 26th from 11h30 to 14h00.

The European Coordination - Via Campesina, launched by the European Farmers Coordination (CPE) and the Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG, Spain) has



called the farmer's organisations who defend sustainable family farming to gather on November 26th in Brussels, when the EU Agriculture Council meets.

Several hundreds of farmers representing about 30 farmers organisations across Europe will participate.

They want to put their forces together to weight on the evolution of the CAP at a decisive moment: modification in 2008 (health check) and debate about CAP future. They want to demonstrate the necessity to change the European agriculture policy into a policy based on legitimacy, solidarity and sustainability.

These organisations share common principles of values and priorities you will find attached, together with the call sent across Europe.

The participants will arrive at Schuman (rue de la Loi, between the Justus Lipsius and Berlaymont buildings) as a march coming from square de Meeus, where they will start from at 10h30.

Jaime Silva, President of the EU Agriculture Council, will meet a delegation on Monday 26 at 2.30 pm.

The organisations have proposed to MEPs to debate with them in the European Parliament on Monday 26 from 3 to 5 pm.

The Commissioner Mariann Fischer Boel will meet a delegation on December 4th in Brussels.

Contacts:

- CPE: tel +32 (0) 2 2173112 Gérard Choplin: <<mailto:cpe@cpefarmers.org>> <<mailto:morganody@yahoo.fr>> <<http://www.cpefarmers.org/>>
- COAG: office in Bxl: Annelies Schorpion: tel: + 32 (0) 2 280 04 84 <<mailto:annelies@mycoag.org>> <<http://www.coag.org/>>

Bron: European Farmers Coordination, 20/11/2007

Oproep Klimaatmanifestatie

Op 8 december komt "België" de straat op voor een vermindering van de CO2-uitstoot en een sociale en solidaire aanpak van het klimaatprobleem. Velt kan en mag hier uiteraard niet ontbreken! Met het LEKKERE KRUIWAGENPLAN willen we samen als één Velt-familie opvallend naar buiten treden.

Plaats: Beneden aan PERRON 7 in de hoofdgang van het treinstation Brussel Zuid Uur: We verzamelen daar tussen 14 en 14.25 u. Om 14.25 u stipt vertrekken we in groep naar de andere manifestanten. Het Velt-secretariaat doet haar best om zoveel mogelijk kruiwagens tot in Brussel te krijgen. Alle hulp is daarbij van harte welkom: hoe meer kruiwagens, hoe opvallender... Doel: Velt wil uitpakken met seizoensgebonden voeding en/of groenten uit eigen tuin. Het secretariaat zorgt voor infopamfletjes bij een heerlijke kom warme bioseizoenssoep aan het einde van de betoging (op de infomarkt). Einde: De manifestatie eindigt (vermoedelijk rond 16 u) op de Kunstberg (dichtbij station Brussel-Zuid). Velt zorgt hier voor een heerlijke kom biosoep. De Velt-stand vormt ook het verzamelpunt voor de kruiwagens/groenten/...

Meebrengen indien mogelijk: - Boodschappentas met seizoensgroenten - Extra kruiwagens (graag een seintje als je denkt een of meerdere kruiwagens in Brussel te kunnen krijgen, Riet.Janssens@velt.be - 03 287 80 96) - Extra seizoensgroenten om onze kruiwagens te 'vergroenen' - Breng je oude gloeilampen mee (nationale oproep) Graag tot 8 december, perron 7!



Meer info: www.8dec2007.be of www.klimaatoproep.be

Bron: Velt.be, 17/11/2007

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

Algemeen - Dr Oetker dol op Biologica!

"Natuurlijk Biologica!" Dr Oetker brengt biologische pizza's op de markt en adverteerde met deze tekst in Allerhande, het magazine van Albert Heijn. Biologica beveelt de nieuwe pizza's van harte aan en ziet uit naar verdere wederzijdse promotie in de toekomst.

Dr. Oetker heeft nu twee biologische pizza's in haar assortiment, een met mozzarella, en een "Biologica Speciale". Uit recente onderzoeken is gebleken dat biologische voeding gezonder is. Biologica hoopt dan ook van harte dat Dr. Oetker haar biologische lijn verder uitbreidt. Misschien is de Week van de Smaak iets voor de doctor?

Bron: Biologica, 16/11/2007

EU - The European Organic Congress gala dinner blends panel discussion with organic food

The IFOAM EU Group (1) confirmed the programme for the evening event as highlight at the end of the first day of the European Organic Congress (2) on December 4th-5th, 2007. The Brussels' La Tentation will be the venue of a panel discussion involving the head of cabinet of Commissioner Fischer Boel, the OECD Head of the Policies and Environment Division and NGO representatives who will discuss about "The rural world of tomorrow - Future Challenges of Agriculture in a changing environment".

The session will be chaired by Mette Meldgaard, IFOAM Vice President, and the panellists are:

- Poul Skytte Christoffersen, Head of Cabinet of Commissioner for Agriculture and Rural Development Mariann Fischer Boel
- Wilfrid Legg, Head of the Policies and Environment Division in the OECD Agriculture Directorate
- Tamas Marghescu, IUCN, Regional Director for Europe
- Rasmus Kjeldahl, President, BEUC
- Patrick Holden, Director of the Soil Association
- Andrea Caroe, Chair of the USDA National Organic Standards Board

The panel discussion is followed by an organic gala dinner and a cultural programme. Apart from a delicious three course organic meal, the highlights of the evening involve an Astor Piazzolla concert and an oriental dance performance. "We promise this will be an evening to remember - says the Director of the IFOAM EU Group, Marco Schlueter - but as the number of seats for this event is limited and only 20 tickets are left, we urge congress participants to register as soon as possible".

To see the full programme for the evening event, please see: <http://www.organic-congress-ifoameu.org/Programme.aspx> <<http://www.organic-congress-ifoameu.org/Programme.aspx>> and for further information and online registration for the congress, please see: <http://www.organic-congress-ifoameu.org> <<http://www.organic-congress-ifoameu.org>>

More information:

IFOAM EU Group, phone + 32-2-280 12 23, Fax: +32-2-735 73 81, <<mailto:info@ifoam-eu.org>> , <<http://www.organic-congress-ifoameu.org/>> , <<http://www.ifoam-eu.org/>>

Notes:



(1) The Congress "The future of organic food and farming within the reformed CAP – Reviewing the European Organic Action plan and future perspectives" will be held in Brussels, December 4-5, 2007. The congress is co-financed by the European Community, Directorate-General for Agriculture and Rural Development. The sole responsibility for the communication/publication lies with the author. The Commission is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

(2) The IFOAM EU Group represents the 330 member organisations of IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) in the EU-27, EFTA and the accession countries. Member organisations include: consumer, farmer and processor associations; research, education and advisory organisations; certification bodies and commercial organic companies.

Bron: IFOAM, 19/11/2007

NL - Verdeling kosten over keten maakt veredeling voor biologische sector financieel haalbaar

Hoewel met name telers het belang van biologische veredeling inzien heeft de sector tot nu toe geen initiatieven ondernomen om biologische veredeling van de grond te krijgen. Veredeling vergt een langdurige investering en is te duur voor de kleine biologische sector, is het idee. Maar een verdeling van de kosten over de hele keten maakt veredeling voor biologische sector wel financieel haalbaar. Dat blijkt uit een onderzoek van het Louis Bolk Instituut.

Het onderzoek bestond uit een inventarisatie van bestaande voorbeelden van alternatieve financieringsvormen van veredeling. Daaruit zijn drie cases geselecteerd voor verder onderzoek: De Sativa broodketen in Zwitserland, het aardappelhobbykweekmodel in Nederland en de veredeling van Getreideziichtungsforschung (GZF) Darzau in Duitsland. De resultaten van die studies zijn gebruikt om voor zomertarwe voor de Nederlandse biologische sector een aantal mogelijke scenario's van financiering uit te werken.

Resultaten en Conclusies

De case van het Sativa brood is een voorbeeld van het bij de veredeling betrekken van meerdere spelers uit de keten. In dit geval draagt ook de Zwitserse supermarktketen COOP die Sativa brood verkoopt, financieel bij aan het veredelingsprogramma van de Sativa-veredelaar. Het aardappelhobbykweekmodel is een voorbeeld waarin telers met hun arbeid de ontwikkelingskosten met het kweekbedrijf delen. GZF Darzau illustreert dat er ook mogelijkheden zijn om de kosten van veredeling te reduceren, door op legale wijze af te zien van de officiële toelatingsprocedures en rassen in een vroeger stadium beschikbaar te stellen aan telers.

Scenario's voor zomertarwe in Nederland

Uit de uitgewerkte scenario's voor zomertarwe in Nederland blijkt dat bij een andere verdeling van de kosten over de keten, veredeling voor de biologische sector wel financieel haalbaar zou kunnen zijn. Met een prijsverhoging van minder dan 1 eurocent per kilogram meel of per brood is voldoende geld te genereren.

De mogelijkheid van een dergelijke scenario heeft de eerder genoemde impasse in de discussie over biologische tarweveredeling doorbroken en een aantal spelers uit de tarweketen gestimuleerd om een stappenplan te ontwikkelen om de haalbaarheid verder te onderzoeken. Dit plan zal gedurende 2007/08 uitgevoerd worden.

Zie voor meer informatie het rapport Hoe maken we veredeling voor de biologische sector financieel haalbaar? - Een ketenbenadering met zomertarwe als voorbeeld op de site van het Louis Bolk Instituut.

Bron: biokennis.nl, 15/11/2007



NL - Duurzaam aanbod stijgt flink

Kijk jij in de supermarkt al naar bio, eco of fairtrade producten? Een ding is zeker... Het aanbod in de supermarkten is in ieder geval sterk gestegen.

De jaarlijkse EKO-tellingen van Milieudefensie en Solidaridad laat zien dat de biologische en fairtrade producten in de supermarkten gestegen is. Met 238 biologische producten is supermarkt Plus net als vorig jaar de best presterende keten. Jumbo is gestegen van de derde naar de tweede plaats en Albert Heijn is derde. Jumbo scoort het best met fairtrade producten, gemiddeld had de keten 26 'eerlijke' producten in de schappen.

Biologische producten zijn met respect voor dier, natuur en milieu geproduceerd en zijn gezonder. De boer krijgt een eerlijke prijs en er wordt géén gebruik gemaakt van landbouwgif, kunstmest en gentech.

Fairtrade producten zijn onder eerlijke voorwaarden gekocht in ontwikkelingslanden. Producenten krijgen een prijs die hen in staat stelt te investeren in kwaliteit en verbetering van leefomstandigheden. Milieudefensie en Solidaridad willen door de EKO-tellingen bereiken dat supermarkten hun assortiment van duurzame en eerlijke producten uitbreiden.

Alle resultaten van de EKO-tellingen 2007 staan op: www.milieudefensie.nl/ekotellingen

Bron: Milieudefensie, 15/11/2007

NL - Adopteer een kip-actie op de winkelvloer

De campagne Adopteer een Kip wordt van 26 november tot 31 december actief ingezet om klanten te werven voor de natuurvoedingswinkel.

Volgens initiatiefnemer Biologica is Adopteer een Kip tot nu toe de goedkoopste en effectiefste campagne geweest waarmee een nieuwe doelgroep naar de speciaalzaken is getrokken.

Tijdens de decembercampagne wordt de verkoop van de kipkadobonnen gintroduceerd op de winkelvloer. De kadobon kost 14,75 euro. Mensen die de kipkadobon krijgen, kunnen elke maand eieren van hun adoptiekip ophalen in de natuurvoedingswinkel. Een van de effecten hiervan is dat 75 procent van de adoptanten tijdens het afhalen van de eieren een of meer andere producten koopt. Een kwart koopt zelfs vijf of meer producten extra.

De actie beïnvloedt volgens Biologica ook het aankoopgedrag van mensen die niet deelnemen als adoptant; de verkoop van biologische eieren is sinds de start van de actie significant meer gestegen dan die van andere productgroepen.

Bron: Agripress, 20/11/2007

NL - Tweede Kamer legt verantwoordelijkheid GGO-besmetting bij vervuiler

De Tweede Kamer heeft op 6 november een motie aangenomen waarin zij de minister van LNV verzoekt om regelingen te treffen voor schade door GGO-besmetting, waarbij de verantwoordelijkheid wordt gelegd bij de GGO-telers of -verwerkers. "Voor de biologische sector is dit goed nieuws. Wij hopen dat de motie zorgt voor een doorbraak in de onderhandelingen over het schadefonds", aldus Bert van Ruitenbeek, directeur van Biologica.



Bij het vaststellen van de landbouwbegroting hebben de kamerleden Waalkens (PvdA), Van Velzen (SP) en Cramer (Christen Unie) de betreffende motie ingediend. De motie is op 6 november aangenomen. De motie is te lezen in de pdf-bijlage (zie ook onderaan).

Inhoud motie

In de motie vragen de Kamerleden de minister van LNV om te komen met een voorstel waarin de kosten van GGO schade verhaald worden op de veroorzakers van de schade, bijvoorbeeld door instelling van een schadefonds. Daarnaast roepen ze de regering op om de aansprakelijkheid wettelijk te regelen en de aansprakelijkheid te leggen bij de bron van de vervuiling; de GGO-teler of verwerker.

Doorbraak impasse

Aanleiding voor de motie was een impasse in de onderhandelingen over het schadefonds binnen de Stuurgroep Coëxistentie Afspraken. Volgens de Kamerleden vraagt het probleem urgent om een oplossing. De meerderheid van de Tweede Kamer was het hier mee eens en stemde voor de motie. "Voor de biologische sector is dit goed nieuws. Wij hopen dat de motie zorgt voor een doorbraak in de onderhandelingen over het schadefonds", aldus Bert van Ruitenbeek, directeur van Biologica.

Resultaat na lang overleg

De motie komt tegemoet aan de wens van Biologica en de Vakgroep biologische landbouw van LTO/Biologica om een schadefonds in te stellen waarbij de vervuiler de schade betaalt. Biologica voert al jarenlang overleg met de Convenantpartners Coëxistentie (LTO, Plantum NL en de Nederlands Akkerbouw Vakbond) over regels voor coëxistentie en aansprakelijkheid. De invulling van een schadefonds voor onbedoelde vermenging met GGO's is een heikel punt in de onderhandelingen. Biologica heeft steeds aangegeven dat ze niet mee wil betalen aan de schade. Om tot een compromis te komen, heeft de biologische sector zich wel bereid verklaard om mee te betalen aan de apparaatskosten.

Download: motieschadefonds.pdf (12 Kb)

Bron: Biologica.nl, 14/11/2007

NL - Verwerkers en geitenhouders informeren elkaar over marktsituatie

De kostprijs voor biologische geitenmelk loopt sterk op wanneer er 100% biologisch moet worden gevoederd. Uit berekeningen van Wim Govaerts van het Bedrijfsnetwerk Biologische Schapen- en Geitenzuivel blijken de kosten voor krachtvoer met 68% toe te nemen. Dit was één van de conclusies uit een bijeenkomst waarin geitenhouders van de vereniging van biologische geitenhouders "De Groene Geit" en verwerkers elkaar informeerden over de ontwikkelingen in de markt.

Govaerts rekende op deze bijeenkomst voor dat deze winter de krachtvoerkosten oplopen tot € 28,31 per 100 liter melk. Doordat ook de kosten van stro, energie en controle (met name voor zelfverwerkers) sterk oplopen, komt de totale kostprijs voor de productie van 100 liter melk (7% vet en eiwit) op € 72,34 uit. Als de overheid 95% biologisch voer blijft toestaan komt de kostprijs uit op € 69,76.

Zowel de verwerkers als de geitenhouders zijn van mening dat de sector alleen toekomst heeft wanneer enerzijds de bedrijven de kostprijs weten te beheersen door betere technische resultaten en anderzijds de melkprijs op een kostendekkend niveau ligt. De geitenhouders en verwerkers hebben de intentie uitgesproken elkaar vaker te informeren.



Meer informatie: Nick van Eekeren, Louis Bolk Instituut, n.vaneekeeren@louisbol.nl

Bron: Louis Bolk Instituut, geknipt uit agriholland.nl, 19/11/2007

NL - Persbericht: Infomatiedag 'Exportkansen in Europa'

Toenemende buitenlandse vraag naar biologische producten biedt kansen voor Nederlandse producenten; infomatiedag 'Exportkansen in Europa'

10 december a.s. organiseert de Innovatiegroep Markt & Ondernemerschap een 'exportdag biologische producten' met als thema Kansen in Europa. De 'exportdag' is bedoeld voor met name diegenen die zelf de export ter hand willen nemen en wordt gehouden bij het Nationaal Luchtvaart – Themapark Aviodrome in Lelystad. De dag is toegankelijk voor zowel biologische als niet-biologische primaire producenten. Ook ondernemers die verderop in de keten actief zijn, zijn van harte welkom. Aanmelding vooraf is noodzakelijk (tel. 0320-291111). Aan het bijwonen van de dag zijn verder geen kosten verbonden. Voor meer informatie vooraf kan men terecht bij Bartold v/d Waal, PPO-AGV Lelystad, tel. 0320 291 111.

De vraag naar biologische producten neemt in de landen om ons heen sterk toe. De 'exportdag biologische producten' biedt ondernemers de kans kennis te maken met de ontwikkelingen in de Europese markt, beter zicht te krijgen op exportkansen, een beeld te krijgen van zaken waar je als exporteur mee te maken krijgt en ervaringen van andere ondernemers te horen. Zo zijn er inleidingen van de Kamer van Koophandel, een export marketing bureau en een teler/exporteur van biologisch fruit.

Met name voor de primaire producenten die zelf de export ter hand willen nemen, wordt aansluitend aan de 'exportdag' een aantal vervolgetrajecten aangeboden. Een vervolgetraject kan zijn het individueel begeleiden van een ondernemer die wil gaan exporteren, een vervolgcursus over exporteren of het laten opstellen van een marktonderzoek door een buitenlandse student. Aan deze vervolgetrajecten zijn wel kosten verbonden. Meer informatie: Bartold v/d Waal, PPO-AGV Lelystad, tel. 0320 291 111.

Bron: Biokennis.nl, 19/11/2007

NL - Geen geitenwol voor de bioboer

Landbouwgedeputeerde Toine Poppelaars krijgt af en toe het verwijt dat wel erg veel geld van de provincie naar de biologische landbouw gaat. Het betreft in Zeeland 47 ondernemers op een totaal van ruim 3500 landbouwbedrijven.

Toch acht Poppelaars de aandacht voor de biologische sector goed te verdedigen. "Bioboeren zijn over het algemeen innovatiever dan hun gangbare collega's", zei hij gisteren op een door de jonge boerenorganisatie ZAJK en het Groen College in Goes georganiseerde discussieavond over biologisch ondernemen. "In de biologische sector worden nieuwe technieken en teeltmethoden ontwikkeld die later ook in de gangbare landbouw worden toegepast en leiden tot een verduurzaming van de totale bedrijfstak."

Een van de knelpunten in de overschakeling van de gangbare naar de biologische landbouw is dat een boer twee jaar biologisch moet telen voordat hij zijn producten met dat predikaat op de markt kan brengen. Dat betekent twee jaar lang biologische teeltmethoden met de daarbij behorende lagere opbrengsten voor gangbare prijzen. Enkele jaren geleden was er nog een subsidieregeling om de overstap te vergemakkelijken. Die leidde evenwel tot een overaanbod van biologisch geteelde



gewassen, waardoor de prijzen kelderden.

De subsidie is geschrapt en in plaats daarvan probeert de overheid de vraag naar biologische landbouwproducten te stimuleren. Dan volgt het aanbod vanzelf. "Doen wij als provincie ook", beaamde Poppelaars. Hij wees op het initiatief om in de Zeeuwse zorginstellingen biologische maaltijden te serveren. Het gaat dagelijks om duizend maaltijden, waarvoor de ingrediënten grotendeels uit Zeeland komen.

Wie sterk genoeg in zijn schoenen staat om over te stappen op de biologische landbouw, komt terecht in een sector met een forse groei van de vraag. Wereldwijd neemt de afzet van biologische producten met 20 procent per jaar toe. Volop groeikansen voor moderne ondernemers, verzekerde Arend Zeelenberg van de Taskforce ontwikkeling biologische landbouw. "De biologische boer is geen zonderling meer met geitenwollen sokken."

Bron: Agripress, 17/11/2007

D - Biologisch maisras KWS wint het van gangbare rassen

Het biologische maisras KWS 5133 Eco blijkt in de gangbare rassenbeproeving in Duitsland veel beter te scoren dan de rassen die zijn gekweekt voor de gangbare teelt.

Het is voor het eerst dat een biologisch ras de gangbare tegenhangers zo ver voorbij streeft.

Dat zegt Walter Schmidt, leider van het maiskweekprogramma van het veredelingsbedrijf KWS in Duitsland.

Het is belangrijk dat rassen die zijn ontwikkeld voor de biologische landbouw ook goed scoren onder gangbare teeltomstandigheden. De afzetmarkt is te klein om een aparte biologische veredeling op te zetten.

Veredelaar KWS zette vier jaar geleden een onderzoek op touw om rassen te testen onder gangbare en biologische teeltomstandigheden.

Bron: Agripress, 16/11/2007

ES - Organic farming sector in Spain has created a National Platform for defending their own interests

The whole organic sector in Spain has joined to defend their interest for a sustainable production system and to promote a common policy from the Governments and privats, as stated in the 10 points declaration signed by organic researchers, producers, processors and consumers organisations at National level. The Spanish Society for Organic Farming (SEAE), Intereco (Association of Public Control Regional Authorities), the Association "Andalusian Committee for Organic Farming (CAAE), the Spanish Federation of Processors and marketers of organic Farmers (Fepeco), the Seeds Network, the Association Vida Sana and the Andalusian Federation of Organic Consumer Organisations (FACPE), have signed a document with 10 points / reason to support organic food and farming in Spain

The first of this 10 points ask for organic action plans at regional level, coordinated at National level to develop the organic sector at national level, with sufficient public funds. This organisations stated in this declaration that organic action plans and any other related policies for the organic sector, should be a governmental armonised policy, considering agroenvironmental compensations as a



strategical tool for developing the organic sector. Organic Farming should be the main priority in the Rural development Plans and they ask to put organic Farming as a basic element in the future Rural Development National law in Spain.

Organic Farming production should receive a favourable treatment in the tax systems in Spain, as a compensatory measure to incentivate a beneficial activity for the environment, as it's applied in other production sectors. On the other, it's fundamental to support and promote organic agrofood companies, as they are the Herat of the organic production.

The 10 points document to promote organic food and organic farming will be presented next Saturday, the 24th of November, at the BioCultura Fair in Madrid, and the new National Platform for Defending Organic Farming (Mesa Estatal de Defensa de la Agricultura Ecológica, MEDAE). will be also presented to the public More info: vgonzalvez@agroecologia.net

Bron: IFOAM, 19/11/2007

ES - Organic on the move in Spain

Judy Ridgway recently travelled out to the BioCordoba exhibition in Spain and filed this report on developments in the Spanish organic sector Natural Products.

"Interest in organics is growing in the Spanish home market and now producers are turning to the export market. I was impressed by the range of produce on show at the September exhibition.

Achieving authentic Spanish flavours in the UK is not always easy but help was on hand in the herb and spice mixes, sauce bases and other bottled products on show. Finca la Mesa are specialists in paprika and ground spice mixes. Based in Extremadura they offer sweet, medium and strong paprika ground from different varieties of dried pimientos and eight spice mixes, including a fully vegetarian mix for flavouring soups and sauces.

Equally useful are the Conservas Cachopo range of bottled sauces which taste very good on their own but which also take the work out of making many traditional Spanish dishes. They include 'tomato fritos' with or without onions, pisto made with courgettes as well as peppers and aubergines and vegetable stews with lentils and chick peas. Also worth a look are the Hacienda Chambergo and Molienda Verde ranges of soups and sauces and the new Abellán Ecological Food's beetroot Salmorejo.

Something of a surprise was the number of excellent organic cheeses. Two of the best were the Vacherin-like Aracena "torta" goat's milk cheese from Monte Robledo Aracena near Huelva with its spoonable paste and the very different but equally delicious young goat's milk cheeses matured in olive oil. Others worth trying are Quesos de Cati from Extremadura and Quesos de Cabra from EcoCerron near Albacete. The curds for some Quesos de Gati cheeses are wrapped in knotted cloths which gives an attractive and unusual shape to the cheese.

One of the best of the well represented Andalucian extra virgin olive oils was JCI from Grupo Iplantaoliva.S.L near Cordoba in Andalucia. This oil was fresh and fruity despite the fact that it was almost a year old. Oleum Viride from the Sierra de Cadiz is another good all rounder with attractive aromas and nutty flavour tones. Also worth a try is Cortijo de Suerte Alta Picudo extra virgin oil from Baena.

For those with a sweet tooth Miel de Ranchos Cortesano in the Grazalema national park near Jerez offers a particularly interesting range of honeys from Encina evergreen oaks and local Madrono trees among other species. Both these honeys have unusual but attractively bitter tones underlying



their sweetness. Mielsico, based in the Sierra Morena near Cordoba, offers a range of nuts packed in honey, a honey wine and a honey wine vinegar. Sol y Tierra in Huelva is also worth a look.

My final discovery was some wonderfully delicious chocolate coated figs and a range of chocolate coated dried fruit cakes. The producers, Ecoficus, use a special variety of fig from the village of Almorhin in Extremadura which has a very fine skin and very small seeds."

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 16/11/2007

DK - Copenhagen – organic metropolian city

Demand for Danish organic goods is very high. The private sector's purchase in the city is about 10 to 12 %, and 45 % of all food consumed in the institutions is organic, which is world record. The development is to be continued with the strategy "Environment Metropolis – Our Vision 2015", which has set the target of organic food consumption up to 90 % by 2015 in all the institutions of the city, and for private businesses and households purchase and consumption is expected to reach 20 % minimum.

Restaurants, cafés and delis are also increasing. The "shining star" among those is the Geranium, run by two of Denmark's best chefs, using organic and biodynamic ingredients exclusively. Rasmus Kofoed, one of the chefs, is a double medallion winner of Bocuse D'Or, and describes the food served as "Danish" and "organic". He puts much emphasis on updating classic dishes. The small eatery BioM also practices organic ideals – food, drink and even the paint on the walls are organic. Restaurant Cap Horn was one of the first restaurants driven by an organic philosophy. All basic products are organic as well as wine, soft drinks and beer, and the rest is organic whenever possible. Café Chill Out's majority of food and beverages are organic and even chocolate cake with no sugar and without fat is offered.

Gourmandiet specialized in organic meats and delicacies as chocolate, wine, muesli and mustard. Ready-to-eat dishes and desserts can be enjoyed at the location or be taken home. In 2008, Logismose will open a large-scale project in Tivoli, which will house its own dairy, a kitchen and a chocolate factory, a gourmet restaurant, a brasserie and a 12-room luxury hotel.

Egefild is Copenhagen's first organic supermarket with top service and attractive presentation of products. Torvehallerne is scheduled to be opened in 2009 as an approximately 7,000 square meter fruit and vegetables market.

The hotel chain Scandic has a thorough eco-policy and all 19 Danish hotels will receive the Nordic eco label, the Swan, by the end of the year.

Addresses and more organic locations can be viewed here.

Bron: www.organic-market.info, 16/11/2007

U.K. - Engelse "Skal" wil luchttransport biologische producten beperken

De Soil Association, de Engelse versie van Biologica en Skal, wil beperkingen stellen aan luchttransport van biologische producten. Dit is een nieuw element in biologische regelgeving in Europa: tot nu toe werden nooit harde eisen gesteld aan energieverbruik of transportmethode. Soil Association wil de nieuwe Engelse regels in januari 2009 van kracht laten gaan.

De Soil Association wil transport per vliegtuig alleen nog toestaan als dit ten goede komt aan arme



boeren in ontwikkelingslanden. De eisen houden verband met de slechte invloed op het klimaat van transport per vliegtuig. Dit is een nieuw element in Europese biologische regels: tot nu toe werden er nooit harde eisen gesteld aan energieverbruik of transportmethode. De Soil Association wil transport per vliegtuig alleen toestaan als dit ten goede komt aan arme boeren in ontwikkelingslanden. Volgens de Soil Association is een handelsstrategie met onbeperkt transport onethisch, nu duidelijk is dat het klimaat aan het veranderen is. Afrika en andere derde wereldlanden zullen het zwaarst door klimaatverandering getroffen worden. Transport per vliegtuig lever 177 keer zoveel broeikasgas op als verschepping, en laat alle milieuvordelen van biologisch in een oogwenk vervliegen. Soil Association wil de de nieuwe regels in januari 2009 van kracht laten worden.

Bron: Biologica.nl, 21/11/2007

U.K. - New study on consumer behaviour

The first study ever regarding consumer behaviour towards natural personal care products has found that to 89 % of people buying natural personal care products it was important or very important to avoid synthetic chemicals. Just 4 % said that it was not important to them. According to this recent study of Organic Monitor, health motives and ethical considerations were the primary motives for 71 % of purchasers, and the presence of natural and organic ingredients were the main reason for 17 % of buyers. Most concern was caused by parabens –one third of consumers stated they tried to avoid them in personal care products, reports Soapwire.

Only 35 % of consumers said that they were looking for symbols and logos when buying natural personal products. About half of those consumers looked for the Soil Association symbol. 79 % of the surveyed said they would be willing to pay a premium for certified products, but only less than a quarter would pay a premium of more than 30 %.

Personal interviews were conducted by Organic Monitor to get an inside into consumer attitudes, preferences and expectations of natural personal care products in the UK. According to the study, the typical buyer is female, young to middle-aged, well educated and found in the higher social bands. Most purchasers have been buying natural personal care products for more than two years, and most new consumers were from the younger age group.

Bron: www.organic-market.info, 20/11/2007

U.K. - Public unaware that most milk, dairy products and pork from GM

Nearly all the milk, dairy products and pork in UK supermarkets are being produced from animals fed on GM crops, and none of this is labelled, according to a Soil Association investigation. Tests of animal feed and a survey of company policies have revealed that all the supermarkets are widely allowing the use of GM feed. The report found that around 60% of the maize and 30% of the soya fed to dairy cattle and pigs is GM. [1] Most consumers are unwittingly eating food produced from GM crops everyday.

Supermarkets have been trumpeting their non-GM food policies, having removed all of their own-label foods made directly with GM ingredients by October 2002 in response to consumer concerns. However, unknown to most of the public supermarkets did not prohibit the use of GM animal feed. Because of a legal loophole, there is no requirement to label food produced from GM-fed animals so shoppers will find it hard to avoid food produced from GM. [2]

Read the full story at:



<http://www.soilassociation.org/web/sa/saweb.nsf/a71fa2b6e2b6d3e980256a6c004542b4/72ec8750c6e02fdd80257395003e9f4c!OpenDocument>

For further comment and information contact the Soil Association media office
T: 0117 914 2448 E: press@soilassociation.org ISDN: 0117 9446711 Soil Association Campaigning for organic food and farming and sustainable forestry
South Plaza, Marlborough Street, Bristol BS1 3NX T: 0117 314 5000 F: 0117 314 5001
www.soilassociation.org Version 443.1 | Issued 16/11/2007

Bron: www.soilassociation.org, 16/11/2007

U.S.A. - Omzet biologisch vlees VS vertienvoudigd

De Amerikaanse omzet van biologisch vlees is in de afgelopen vijf jaar vertienvoudigd, van 33 miljoen dollar naar ongeveer 364 miljoen. Dat blijkt uit onderzoek van onderzoeksbureau Mintel.

Voor de komende vijf jaar wordt een groei van slechts 59 procent verwacht. Producenten kunnen de groei niet bijbenen, waardoor de Amerikanen veel biologisch vlees moeten importeren.

Bron: Agripres, 21/11/2007

U.S.A. - 32% of Consumers Says They Buy Organic 'As Often As Possible'

Organic food continues its stately march into the mainstream. A Mintel study says 52 percent of Americans bought organic foods in the past year, and 26 percent bought organic beverages. Strikingly, 32 percent claimed they buy them "as often as possible." They'd find it more possible were it not for price. Two-thirds said they'd "buy more organics if the products cost less."

That's consistent with a Harris Poll in which 95 percent of adults agreed that organic food "is more expensive"-topping the numbers who said it's "safer for the environment" (79 percent), "healthier" (76 percent) and "tastes better" (39 percent).

Some places are more organophilic than others. Scarborough Research finds 35 percent of adults in the San Francisco metro area ate organic foods in the month prior to being polled. Also high on the list are Seattle (32 percent), Portland, Ore. (27 percent), Denver (26 percent), Washington, D.C. (26 percent) and San Diego (24 percent). One further indication that organics have moved beyond the countercultural fringe: Scarborough says 29 percent of organic consumers shopped at a Wal-Mart Supercenter in the week before being queried.

Bron: www.organicconsumers.org, 19/11/2007

U.S.A. - Organic industry well beyond the rind

Findings from a report by the World Cancer Research fund and the American Institute for Cancer Research of a "convincing link between processed meats and colorectal cancer" is good news for the Australian organic meat processors. The report states there is solid proof that high levels of processed meat containing nitrite and other preservatives increase the risk of cancer in the colon and rectum; two key organs of the digestive system. Nitrites are barred from use in the processing of organic meat.

The findings come as no surprise to Steve Povey, meat processor certified by Australian Certified



Organic, and owner of Brisbane butcher shop, 'The Meat-Ting Place'. He has specialised in the production of non-nitrite, preservative free and organically cured ham and bacon for the last ten years and says the benefits have brought in customers via doctor's referrals.

"People come to us after seeing their doctors, who have associated high nitrite levels with a range of problems; gout, shingles, nervous rashes and so on," says Mr. Povey. "We receive customers from the age of eighteen and up wanting to decrease the chemical build up in their bodies. People consistently eating our meat say they feel better in themselves - and, some senior customers say it tastes like meat used to sixty years ago."

Sodium Nitrite is added to conventional processed meat for preservation purposes and is the reason meat retains its recognisable red colour. It is particularly high in foods such as ham, bacon, pastrami, salami, sausages and frankfurters and fast foods. The report found the consumption of red and processed meats to increase with income and particularly high in western countries.

Australia's consumption of cured ham and bacon has almost doubled from 4.6 kg to 8.7 kg per person in the sixty years up to 1999, according to the last official records. Organically cured meat means Australians can bring home the bacon, minus the carcinogens.

Link to the World Cancer Research Fund Report 'Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer: a global perspective,' <http://www.dietandcancerreport.org/?p=ER>

Bron: www.organic-market.info, 21/11/2007

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. 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: 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`.