



Biotheek Netknipsels #225 – 18 december 2007

Mijn kerstboodschap in Netknipsel-bewoordingen:

Een mooi gedekte tafel, minstens 2 borden, 3-gangenbestek, een paar wijnglazen; daarin, -op en -rond eerlijke, lokale en/of biologische gerechten (want: **'biologisch voedsel is in, we eten er graag een beetje meer van'**, en ook **'koop biologisch of binnenlands groente of fruit'**, of nog **'biologische voeding veel gezonder'**).

En voor wie uit eten gaat, vergeet niet: **'ook in horeca groeit de vraag naar biologisch'**.

Tips voor onder jullie **'ecologische kerstbomen'**:

- voor mama: het boek **'biologisch en lekker'**
- voor papa: de nieuwe **'groene autoshampoo'** van Ecover
- verder: **'feestelijke klimaattips'**

In 't kort: I am **'dreaming of a Green Christmas'**...

Laatste groene groeten van dit jaar; wij brengen u al het opgespaarde bionieuws in de week van 7 januari.

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Feestelijke klimaattips
Ecologische kerstbomen
Iedereen eco
Biologisch en lekker
Ecover lanceert groene autoshampoo
Bioproducten zoeken verdeler
'Beter voor je haar en huid'
Enquête kwaliteitszorg
Praktijkids '100 % biologisch voeder' online
Nieuwe teeltfiches biogroenteteelt en akkerbouw
De Biokalender

INTERNATIONAAL

Wereld - Prijs en geloofwaardigheid: twee hindernissen bij het kopen van bioproducten
Wereld - 'Biologische landbouw schiet te kort om voedselvraagstuk op te lossen'
EU - Biologische voeding veel gezonder
EU - Nieuw EU bio-logo nog voor eind 2007
NL - Biologisch voedsel is in, we eten er graag een beetje meer van
NL - 'Koop biologisch of binnenlands groente of fruit'
NL - Biologisch gevoederde kippen niet gezonder" maar ook:
NL - Biologisch voer kan immuunsysteem van kippen alerter maken
NL - Bioboom op Haarlemse kerstmarkt
NL - Zoektocht naar mogelijkheden voor biologische kalfsvleesproductie



NL - Hoe ziet het ideale biologische zuiveldessert er uit?
NL - Scorekaart geeft snel inzicht in gezondheid geiten
NL - Hard omzetdoel biologisch vervangen door groeipercantage omzet
NL - Ook in horeca groeit de vraag naar biologisch
NL - Bioboeren mogen voorraden niet-100%-biologisch voer opvoeren
NL - BioVakbeurs Apeldoorn
NL - Oudste biologische Friese boer gaat met zijn tijd mee
NL - Subsidieregeling controlekosten bio-landbouw ook in 2008 open
NL - 'Grond stomen en biologische teelt horen niet bij elkaar'
ES - Groter areaal biologisch in Spaanse regio Murcia
SE - Organic food in Swedish cafeterias
U.K. - Blake: "We need a new Organic Action Plan"
U.K. - London 2012 - Greenest games ever?
Africa - First prize for organic snacks on BID Challenge
U.S.A. - Dreaming of a Green Christmas
U.S.A. - More green fashion in the US
U.S.A. - Hollywood gebeten door groene microbe



NATIONAAL

Feestelijke klimaattips

Klimaatvriendelijk feesten: dat kan, zegt Velt, de Vereniging voor Ecologisch Leven en Telen. Enkele tips helpen je op weg om je kerstaankopen te doen met 'hart voor het klimaat'.

Consumenten kunnen tijdens de komende feestdagen het goede voorbeeld geven door hun kerstaankopen te doen 'met hart voor het klimaat'. Om je te helpen stelt Velt enkele feestelijke klimaattips voor. Wie ze uitprobeert zal ervaren dat minder energie- en grondstoffenverbruik de feestpret niet hoeft te bederven.

Feesttips

Tip 1: Geef duurzame geschenken

Geef je familie of vrienden een cadeau dat hen intellectueel en emotioneel verrijkt en zo weinig mogelijk energieverbruik, vervuiling en afval veroorzaakt. Enkele tips:

- Geef een geschenkenmand met biologische of ecologische producten.
- Schenk FSC-gelabeld speelgoed: www.fair-timber.be.
- Koop cosmetica met BDIH-of ecogarantiekeurmerk: www.bdi-h.de, www.ecogarantie.be.
- Geef een babysitcheque aan een kroostrijk gezin, maak zelf een fotoboek met een persoonlijke toets, bereid je eigen biokoekjes of dito pralines.
- Geef een boek van Velt cadeau: www.velt.be/publicaties.

Tip 2: Eet gezond en van het seizoen

Stel een menu samen met groenten uit je buurt en van het seizoen. Enkele tips:

- Koop bio uit je buurt: www.biodichtbijhuis.be.
- Gebruik niet meer vlees of vis dan bij een doordeweekse maaltijd of vervang het vlees door tofu, tempé of seitan.
- Zoet je dessert met confituur of moes in plaats van verse zomervruchten.
- Kook een gerecht uit Seizoenen op Smaak, het kookboek met bijzondere aandacht voor groenten en fruit van het seizoen: www.velt.be/publicaties.

Tip 3: Gun je kerstboom een lang leven

Bij de teelt van de vele kerstbomen die deze dagen onze winkelstraten en huizen sieren, worden heel wat pesticiden gebruikt. Daarnaast veroorzaakt de aanvoer van de bomen extra transport en zijn er aan de kerstboom nog een reeks milieukosten verbonden waaronder water- en energieverbruik. In het geval van de kunstkerstboom komen bij de vernietiging (verbranding) zware metalen vrij. Wat kun je zelf doen om de ecologische voetafdruk van je kerstboom te verkleinen?

- Versier een flinke kamerplant of gebruik takken van een krulwilg.
- Koop een boom zonder herbiciden of pesticiden. En mét een kluit, zodat je de boom na de kerst in de tuin kan planten in een gat, met wat compost onder de aarde en met voldoende vocht.
- Na de eindejaarsperiode kan je kerstboom 'overzomeren' in een pot op het terras.

Lees het volledige artikel over milieuvriendelijke kerstbomen hieronder of op:

http://www.velt.be/Joomla/index.php?option=com_content&task=view&id=752&Itemid=1.

Bron: De Biotheek, 13/12/2007

Ecologische kerstbomen?

Bij de teelt van de vele kerstbomen die deze dagen onze winkelstraten en huizen sieren, worden heel



wat pesticiden gebruikt. Daarnaast veroorzaakt de aanvoer van de bomen extra transport en zijn er aan de kerstboom nog een reeks milieukosten verbonden waaronder water- en energieverbruik. In het geval van de kunstkerstboom komen bij de vernietiging (verbranding) zware metalen vrij. Wat kun je zelf doen om de ecologische voetafdruk van je kerstboom te verkleinen? Velt ging op zoek naar alternatieven en geeft eco-tips.

Traditie?

Een goed katholiek ...zet geen kerstboom. Het verlichten van bomen tijdens de joelfeesten was een oud Germaans gebruik. Men hing groene twijgen in huis. Zowel het licht als de twijgen moesten de boze geesten verjagen. Bij de kerstening werden heel wat verboden uitgevaardigd om deze gebruiken te bestrijden. Nog in de 19de eeuw waarschuwde het Vaticaan streng tegen dit heidense gebruik.

In de 17de eeuw werd de boom behangen met rozen uit vierkleurig papier, appels, klatergoud en suiker. In het Zwarte Woud hangt men walnoten, symbool van welzijn en gezondheid, aan de kerstboom en in onze streken waren het tot diep in de 19de eeuw vooral de kasteelheren die versierde bomen oprichtten en de arme kinderen uitnodigden om die te 'plukken'. Na WOI kwam het plaatsen van verlichte bomen op pleinen vanuit de VS overgewaaid naar Europa. Na WOII was het hier algemeen verbreid¹.

Kerstboom versus kunstboom

Kunstabomen kunnen meerdere jaren meegaan, op voorwaarde dat je ze telkens zorgvuldig opvouwt. Ze verliezen geen naalden en zijn een uitkomst voor mensen met een allergie. Veel van de allergieën kunnen bovendien voortkomen uit de pesticiden die men gebruikt bij de teelt van kerstabomen.

Abiesoorten met zachte naalden zouden minder vaak allergische reacties uitlokken.

(Op de foto Picea Abies, door Prazak. Klik op de foto voor een afbeelding in het groot).

Kunstabomen zijn veel minder brandbaar dan echte bomen, zeker als ze met brandwerende middelen werden behandeld. Helaas vergt de productie van kunstabomen heel wat water en energie. Ze produceren veel meer broeikasgas dan echte bomen en tijdens de vernietiging kunnen allerlei zware metalen vrijkomen. Voor echte bomen worden dan weer vaak onkruid- en insectenbestrijdingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en kunstmest gebruikt.

Het transport van alle kerstabomen is milieubelastend. Het meermaals gebruiken van levende bomen en kunstabomen is daarom sterk aan te raden. Kerstabomen verbranden in open lucht is verboden².

De milieubelasting van de productie en afvalverwerking van een kunstboom is hoger dan van een levende boom, maar wordt gecompenseerd doordat de boom langer meegaat. De productie van kunstabomen vindt veelal plaats in Azië, vooral China. De stam en de takken bestaan meestal uit polypropyleen en ijzer. Gemiddeld zit er aan een kunstboom zo'n 7 gram artificiële naalden; die zijn gemaakt van PVC (polyvinylchloride). Bij de verbranding van PVC komt chloor vrij. Wanneer de kunstboom ook brandvertragers bevat, kunnen uit brandvertragers met halogeenvverbindingen giftige (broom- en chloor)dioxines en furaanverbindingen ontstaan. Het is niet bekend welke brandvertragers precies in kunstkerstabomen worden gebruikt³.

Lees verder / de Velt-tips:

http://www.velt.be/Joomla/index.php?option=com_content&task=view&id=752&Itemid=1

Bron: Velt, 11/12/2007

Iedereen eco

Milieubewuster leven



Samen met vijf Bekende Vlamingen gaat Kobe Ilse in deze nieuwe driedelige reeks op zoek naar originele en haalbare manieren om milieubewuster te leven. Verwacht geen smeltende ijskappen, dreigende overstromingen en toenemende broeikasgassen. Iedereen eco bekijkt de problematiek door een andere bril: die van de ecologische voetafdruk van elk individu. Feit is dat elke persoon in principe maar een drietal voetbalvelden ter beschikking heeft. Daarop moet hij wonen, werken, eten kweken en afval verwerken. Marc Reynebeau, Saartje Vandendriessche, Stany Crets, Tomas De Soete en Tom Waes lieten nagaan hoe milieubewust ze leven.

Zondag, Canvas, 22.05 uur

Bron: Laatste Nieuws/De Nieuwe Gazet, 15/12/2007

Biologisch en lekker

Recent verscheen bij Tirion Boer en Kok *'De mooiste gerechten met biologische ingrediënten'*. Dit boek handelt over verse ingrediënten en wat je er allemaal mee kunt doen. Dit boek bevat een 100-tal recepten bereid met biologische producten: van gebraden kip, pompoen- en worteltaart, over bloemkool met mosterd en kaas, garnalensandwich, maïsbrood tot aardbeiensoesjes en warme chocolademelk. Eigengemaakte pizza's, jams en knapperig vers brood smaken en ruiken nu eenmaal beter dan als je ze in de winkel haalt. Dit boek is een absolute aanrader voor de liefhebbers van eerlijk eten.

Bron: Het Laatste Nieuws, 15/12/2007

Ecover lanceert groene autoshampoo

Ecover uit Malle, specialist in ecologische was- en schoonmaakproducten, lanceert een gamma producten voor de auto. Het gaat om een autoshampoo en om een glas- en interieurspray. De producten worden in januari op het autosalon in Brussel voorgesteld. De ingrediënten van al die producten bestaan uit plantaardige en minerale grondstoffen. De producten hebben dan ook een minimale impact op het waterleven en zijn volledig biologisch afbreekbaar. Het 86ste Auto & Moto Salon in Brussel staat bovendien in het teken van het leefmilieu. 'Voortaan kan de consument zijn wagen ecologisch poetsen', zei Michaël Bremans, gedelegeerd bestuurder van Ecover.

Bron: De Tijd, 12/12/2007

Bioproducten zoeken verdeler

'Mondoh' is een merknaam voor de versmelting van Noord en Zuid. Vorig jaar sloegen vier Belgische biologische verwerkers en enkele biologische landbouwbedrijven de handen in elkaar. Ze werkten een project uit dat duurzame ontwikkeling hoog in het vaandel draagt. Het resultaat: sinds twee maanden brengen boerderij De Brabander, boerderij De Loods, De Groene Kans, Freja Food, Pur Fruit en Agribio vier producten op de markt onder de naam Mondoh: vlierbloesemsiroop, uienconfit, pompoen-appelsiengelei en spelt- quinoakoekjes. "Mondoh wil producten van eigen bodem combineren met fairtrade-ingrediënten", vertelt Mieke Lateir (35) van Vredeseilanden, die het project coördineert. "We kopen en mengen dus lokale bestanddelen met eerlijke ingrediënten uit het Zuiden. Het Biogarantielabel garandeert het biologische karakter van de productie. Het Max Havelaarlabel staat borg voor eerlijke handelsrelaties met de derdewereldproducenten." De Mondohproducten zijn sinds begin oktober verkrijgbaar bij Bioplanet. Daarnaast zijn ook veel biowinkels en wereldwinkels geïnteresseerd om de producten in hun assortiment op te nemen. Om die winkels efficiënt en milieuvriendelijk te kunnen bevoorraden zoekt Mondoh een verdeler voor België.



Bron: Bizz Nederlands, 13/12/2007

'Beter voor je haar en huid'

Jette / Etterbeek Leerlingen worden ecologische kapper voor één dag

Leerlingen van het Koninklijk Atheneum Jette hebben voor één dag een ecologisch kapsalon uitgebaat aan de VUB-hoofdcampus in Etterbeek. Ze gebruikten enkel plantaardige producten op basis van ondermeer mandarijnen, sinaasappelen en maïs.

Matthias Vanheerentals Normaal werken de leerlingen enkel met chemische producten op school zoals lak, gel en shampoo. Maar voor één keer gebruikten ze plantaardige varianten op basis van fruit, bijvoorbeeld mandarijnen, sinaasappelen, maïs en rozemarijn. 'Het was echt leuk om met deze natuurlijke producten te werken', vertelt leerlinge Shirley Dequanter. 'We hebben veel bijgeleerd. Om het haar te kalmeren moet je bijvoorbeeld shampoo met kammille of lavendel gebruiken. We doen eucalyptus in de shampoo om mannen met schilfertjes te knippen. Natuurlijke producten zijn beter voor de huid. Mensen die bijvoorbeeld een huidallergie hebben, zijn met deze producten vaak geholpen. Ook voor de haren en het milieu zelf zijn ze een pak beter dan de klassieke chemische producten waar de meeste kappers mee werken. Natuurlijke producten zijn wel duurder in aankoop, maar we komen er langer mee toe omdat we minder grote hoeveelheden moeten gebruiken. Ze zijn dus goed voor de portefeuille en ruiken bovendien veel beter dan de chemische. En uiteraard kunnen we met deze plantaardige producten even modieuze kapsels maken als met de chemische klassiekers.' Ook andere leerlingen zijn voor de milieuvriendelijke producten gewonnen. 'Het was echt eens leuk om met die nieuwe producten kennis te maken', vertelt Melissa Appaerts. 'Het is echt een manier om gezonder te knippen, al merkte ik niet echt zo'n groot verschil met de chemische producten die we normaal gebruiken.' Ook Nafwal Laghmich is gewonnen voor de producten. 'Ik heb ongelooflijk veel fantasie om nieuwe kapsels te maken. Met die natuurlijke producten is het toch een stuk zachter om te werken. Het is beter voor het haar en het ruikt lekkerder.' Ook de studenten van de Vrije Universiteit Brussel weten de milieuvriendelijke actie te appreciëren. 'Ik heb toch niet zo heel veel verschil gemerkt', vertelt Kaat. 'Alleen was de geur wel intenser. Maar ik vond het best plezierig om zo eens onder handen genomen te worden.'

Bron: Het Volk, Vlaams-Brabant, 18/12/2007

Enquête kwaliteitszorg

In het kader van het actieplan bioverwerking bereiden BioForum Vlaanderen en Probila-Unitrab een dossier voor over kwaliteitszorg. We hechten veel belang aan uw inbreng en nodigen u daarom uit om een korte enquête in te vullen.

Doel van het dossier is de knelpunten in kaart te brengen waarmee Belgische bioverwerkers geconfronteerd worden bij de invoering of toepassing van het wettelijk verplichte autocontrolesysteem (ACS) en van private kwaliteitszorgsystemen (bv. BRC, IFS, Standaard Fedis Food). We proberen ook te achterhalen welke oplossingen de marktdeelnemers naar voren schuiven. BioForum Vlaanderen zal deze aanbevelingen daarna voorleggen aan de controleorganisaties, het FAVV en eventuele andere overheidsinstanties.

Wellicht kunt u vanuit uw bedrijf interessante informatie toevoegen aan dat dossier. Wilt u a.u.b. bijgevoegde vragenlijst invullen en uiterlijk maandag 17 december terugmailen of uw antwoorden telefonisch doorgeven? Uw gegevens worden vertrouwelijk behandeld. U bepaalt zelf of de naam van uw bedrijf vermeld wordt in het uiteindelijke dossier.



Alvast bedankt voor uw medewerking!

Voor de enquête: ga naar <http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?action=detail&lang=nl&id=15180>

Bron: BioForum Vlaanderen en Probila-Unitrab, 12/12/2007

Praktijkgids '100 % biologisch voeder' online

De praktijkgids '100 % biologisch voeder' werd door het PCBT geschreven bij de afronding van het ADLO-studieproject 'Professioneel op weg naar een 100 % biologische voedervoorziening'. Deze gids werd in augustus 2007 verzonden naar alle Vlaamse biologische veehouders. Ze bundelt de proef- en praktijkervaring met betrekking tot de biologische teelt van voedergewassen en 100 % biologisch voederen.

De brochure bevat vier hoofdstukken waaronder een deel met de teeltbeschrijving van eiwitgewassen en mengteelten, van spelt e.a., een deel met resultaten van voederproeven, een deel met voederwaardes van potentiële voedermiddelen en een deel met alternatieven voor eigen voederteelt.

Deze praktijkgids is nog beperkt beschikbaar in gedrukte oplage, ze is ook te downloaden van de website van het PCBT.

De gids is nog beperkt te bestellen bij het PCBT, Ieperseweg 87, 8800 Beitem-Rumbeke, 051 / 27.32.52, 6 051 / 24.00.20 of vanessa.talloen@west-vlaanderen.be

Bron: PCBT, 12/2007

Nieuwe teeltfiches biogroenteteelt en akkerbouw

De 'Teeltfiches biologische groenteteelt en akkerbouw' bundelen alle praktijkinfo omtrent de biologische teelt van kolen, selderij en wortelen in Vlaanderen, Wallonië en Noord-Frankrijk.

Ook werden een 4-tal fiches opgemaakt met de projectresultaten bekomen bij aardappelen (plaagresistente rassen, bewaring en alternatieve middelen voor plaagbestrijding) en bij de opvolging van de onkruidbestrijding in diverse akkerbouwgewassen.

Deze fiches kwamen tot stand binnen het VETAB-partnerschap dat het PCBT verenigt met andere organisaties uit Wallonië en Frankrijk die biologisch, teelttechnisch onderzoek uitvoeren. De teeltfiches zijn binnenkort te downloaden van de PCBT-website.

Deze teeltfiches worden in de loop van januari 2008 verzonden naar alle Vlaamse biologische telers. U kunt deze gratis bestellen bij het PCBT, Ieperseweg 87, 8800 Beitem-Rumbeke, tel: 051 / 27.32.52, 6 051 / 24 00 20 of vanessa.talloen@west-vlaanderen.be.

Bron: PCBT, 12/2007

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

Wereld - Prijs en geloofwaardigheid: twee hindernissen bij het kopen van bioproducten

Een wereldwijde online studie heeft aangetoond dat meer dan een derde van de Internetgebruikers wereldwijd geen voedingswaren kopen waarvan men de specifieke gezondheidsvoordelen promoot, ofwel omdat die producten te duur zijn, ofwel omdat de consumenten niet zeker zijn van hun daadwerkelijke voordelen.

The survey was conducted twice a year among almost 26,500 internet users in 47 markets from Europe, Asia Pacific, America and the Middle East. Nielsen surveyed consumers on their purchase habits and attitudes toward organics and foods promoting specific health benefits. 58 % of global organic food shoppers were convinced by the health benefits and nearly half thought it was better for the environment to buy organics. At the other end of the scale, 47 % of respondents thought organic foods were too expensive.

Among the various types of food categories offering organic options, vegetables (38%), fruits (35%) and eggs (34%) were most commonly purchased by consumers globally. The levels of acceptance for these three types of organic options were found to be higher now than they were when Nielsen conducted the survey in 2005 (29%, 28% and 32% respectively).

Similarly, the organic option of vegetables was regularly purchased by nearly half of people in Asia Pacific, followed by 43 % for organic fruits and 41 % for organic eggs, which significantly exceeded the global average. The general consensus among consumers in Europe who wouldn't purchase organic foods was that those products were usually more costly. In North America, the percentage of people who never buy organic foods far exceeds those who do, and one of the major reasons for this seems to relate to pricing as well.

Lees het volledige persbericht met meer statistieken op <http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?action=detail&lang=nl&id=15154>

Bron: www.organic-market.info, geknipt uit www.probila-unitrab.be, 13/12/2007

Wereld - 'Biologische landbouw schiet te kort om voedselvraagstuk op te lossen'

Biologische landbouw kan een waardevolle bijdrage leveren aan de voedselvoorziening, maar om iedereen in de wereld van voldoende voedsel te voorzien zijn chemische middelen en kunstmest onmisbaar. Dat stelt dr. Jacques Diouf, de directeur generaal van de FAO, de landbouw en voedselorganisatie van de Verenigde Naties. Wereldwijd wordt 2% van het landbouwareaal gebruikt voor biologische landbouw.

Diouf reageerde op berichten in de pers waarin werd gesteld dat de FAO biologische landbouw als de oplossing voor het voedselvraagstuk in de wereld zou zien. Dat is niet juist aldus de FAO-topman. De biologische landbouw levert waardevolle voedingsproducten en wordt een steeds belangrijkere factor in het inkomen van boeren in alle landen van de wereld. Het is echter ondenkbaar dat de wereldbevolking van 6 miljard mensen gevoed kan worden zonder dat er in de landbouw kunstmest wordt toegepast.

Met name in Afrika in landen beneden de Sahara is kunstmest essentieel om de vruchtbaarheid van de grond te verbeteren stelt Diouf. De FAO ziet wel mogelijkheden om in binnen de gangbare landbouw tot een verlaging van het gebruik aan chemische middelen te komen. Dat kan bijvoorbeeld via geïntegreerde teelten en teeltmethodes waarbij er niet wordt geploegd.



Bron: FAO, geknipt uit www.agriholland.nl, 10/12/2007

EU - Biologische voeding veel gezonder

De eerste resultaten van een groots opgezet EU-onderzoek onder Britse leiding laten zien dat biologische voeding duidelijke gezondheidsvoordelen oplevert. Uit marktonderzoek van Biologica bleek al in 2004 dat gezondheid voor consumenten het belangrijkste argument is om biologisch te eten. Biologica verwacht dat de nieuwe onderzoeksresultaten veel consumenten over de streep zullen trekken.

Professor Carlo Leifert, projectleider, meldde in de Engelse media dat biologische groente en fruit tot 40% meer anti-oxidanten bevatten, vergeleken met gangbare producten. Het gehalte aan anti-oxidanten en gezonde vetzuren in biologische melk blijkt tot 60% hoger te liggen. De nieuwe resultaten betekenen een sterke bevestiging voor de uitgangspunten en de praktijk van de biologische landbouw, die streeft naar een systeem dat niet alleen voor mensen gezond is, maar ook voor de dieren, de gewassen en de bodem. De bevindingen zullen in het komend jaar wetenschappelijk gepubliceerd worden.

Projectleider Leifert gaf aan dat er veel variatie in de resultaten was. Deze variatie weerspiegelt wellicht de grote verschillen in uitkomsten van vroegere onderzoeken. Gezondheidseffecten van biologische producten waren daardoor nog moeilijk hard te maken. Begin 2007 publiceerde Biologica in samenwerking met de Task Force Biologische Landbouw de brochure Wat we weten over Biologisch en Gezondheid, gebaseerd op de meest actuele, harde gegevens. In augustus werd de bewijslast flink versterkt toen uit Zwitsers-Nederlands onderzoek bleek dat moeders die biologisch eten, moedermelk geven met een hoger gehalte gezonde vetzuren (CLAs). Het Britse project bevestigt het positieve beeld. Het Quality Low Input Food onderzoeksproject, geleid door Newcastle University, kost 17 miljoen euro en wordt mede gefinancierd door de EU. Op verschillende locaties in Europa werden biologische en niet-biologische producten geteeld op aanliggende velden. In Nederland zijn het Louis Bolk Instituut en Wageningen Universiteit bij het onderzoek betrokken.

Enkele resultaten van het Britse onderzoek Biologische melk heeft 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 hebben 20 tot 40% meer anti-oxidanten; Biologische spinazie en kool bevatten meer mineralen.

Bron: Agripress, 17/12/2007

EU - Nieuw EU bio-logo nog voor eind 2007

Nog voor het eind van het jaar wil Mariann-Fischer Boel, EU-commissaris van landbouw, het nieuwe biologisch-logo van de EU introduceren.

Daarnaast zal er volgend jaar een promotiecampagne voor biologische producten worden gestart, waarvoor drie miljoen euro beschikbaar is gesteld. Het nieuwe logo, dat bestaat uit groene letters met een witte sterrenkrans, en een lachende verwijzing bio, kan biologische producten onderscheiden van andere producten.

Bron: Agripress, 14/12/2007

NL - Biologisch voedsel is in, we eten er graag een beetje meer van



De kans is groot dat er op uw kerstmenu iets uit de biologische keuken prijkt. Want 'we' eten steeds vaker biologisch. Weliswaar nog mondjesmaat, want ja: biologisch is wel wat duurder.

Maar het staat als een paal boven water: biologisch is hot! De verkoop is het afgelopen half jaar met 15 procent gestegen ten opzichte van 2006. Supermarkten breiden hun assortiment uit en de vraag van de consument is groter dan het aanbod. Recente wetenschappelijke onderzoeken tonen aan dat biologische voeding meer vitamines en mineralen bevat dan die uit de reguliere teelt en dat kinderen die biologisch zuivel gebruiken minder eczeemgevoelig zijn.

Lambertus Zijlstra, is de drijvende kracht achter de digitale supermarkt, de Hofwebwinkel, voor biologische producten in Dronten. Zo'n zeshonderd vaste klanten plaatsen wekelijks een bestelling voor gemiddeld vijftig euro. De gemiddelde klant, het is een cliché, is hoog opgeleid en heeft twee kinderen. Onlangs hebben we, met een kleine subsidie van de Provincie Flevoland, een enquête gehouden. Tot onze verrassing blijkt wel dat een toenemend aantal ouderen onze winkel op het internet gevonden heeft. Ons klantenbestand groeit heel geleidelijk.

Of biologisch voedsel gezonder is? Het is maar net vanuit welk perspectief je het bekijkt. Realiseer je dat met de huidige voedingsmiddelentechnologie de reguliere landbouw er binnen een paar jaar ook aan toe is om allerlei vitamines en mineralen aan de producten toe te voegen.

Maar ik denk niet zo in vitamines en mineralen, zegt Zijlstra. Biologisch is meer dan dat. Een varken eet van nature geen graan, tarwe en soja, maar scharrelt en wroet in de grond. Een koe wil gras en kruiden zij heeft geen behoefte aan mas. Het vlees van een dier dat buiten komt, is minder vet en lichter verteerbaar. Bij kippen die scharrelen, zie je een heel ander vetzurenpatroon. De samenstelling van hun eieren is gezonder. Kortom binnen de biologische landbouw krijgen dieren en planten meer ruimte en tijd om te groeien en te bloeien. Ieder op hun eigen wijze en dat is voor mij de kern van de biologische landbouw. De producten zijn wel wat duurder maar dat heb ik er graag voor over. Ze zijn immers ook duurzamer in het gebruik.

De biologische landbouw is volgens Marleen Warnaar veel minder belastend voor mens, dier en het milieu en daardoor effectiever. Dan is het wel raadzaam om het consumptiepatroon aan te passen. Als we vaker streekproducten eten, minder vlees eten en rekening houden met wat het seizoen ons biedt, kunnen we heel wat moeilijke tijden doorstaan.

'Biologisch' bevat meer mineralen, vitamines

Biologica, de ketenorganisatie voor biologische landbouw, meldde dit najaar dat uit de eerste resultaten van het wetenschappelijk onderzoek van de Newcastle University blijkt dat biologische producten meer vitamines en mineralen bevatten dan producten uit de reguliere landbouw. De universiteit van Maastricht publiceerde, bijna tegelijkertijd, een opmerkelijk onderzoek in het vooraanstaande British Journal of Nutrition waarmee zij aantoonde dat kinderen 30% minder kans hebben op eczeem wanneer zij in de eerste twee levensjaren overwegend biologische zuivel eten.

Eindelijk is er dan toch een verband aangetoond tussen biologische voeding en de menselijke gezondheid. Daarnaast vermeldt zij in de bio-monitor dat de omzet van biologische voedingsproducten in het eerste halfjaar van 2007 met 15,5 procent is gegroeid ten opzichte van 2006 tot 258,1 miljoen euro. Zo is in het eerste halfjaar van 2007 de omzet bij de goedkope supermarkten zoals; Aldi, Lidl, Dirk van der Broek en Bas van der Heijden met 40 procent gestegen. Deze groei heeft volgens Chris Maan van het Skal, onafhankelijke controle-instantie die toezicht houdt op de regelgeving voor de biologische landbouw, vooral te maken met de grote vraag naar verwerkte ecologische producten zoals bijvoorbeeld koekjes, sauzen en pasta's.



Die worden nu nog voornamelijk uit het buitenland gehaald. Een gemiste kans voor de Nederlandse markt, aldus Maan.

Bron: Agripress, 17/12/2007

NL - 'Koop biologisch of binnenlands groente of fruit'

Milieudefensie, Natuur en Milieu en consumentenvereniging Goede Waar & Co hebben op 11 december de 'Groente & Fruit Wijzer' gelanceerd. Op dit kaartje kunnen consumenten zien hoe ze producten kunnen kopen die het minst vervuild zijn met bestrijdingsmiddelen. Wie het milieu en zijn gezondheid een warm hart toedraagt kan volgens de organisaties het allerbeste biologische groenten en fruit kopen, of groente en fruit die in Nederland geteeld is.

Consumenten krijgen dagelijks allerlei resten bestrijdingsmiddelen binnen. Ook kleine hoeveelheden kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid. Kinderen en zwangere vrouwen zijn extra kwetsbaar. De 'Groente & Fruit Wijzer' laat zien welke supermarkten het schoonste groente- en fruitassortiment hebben. Ook wordt aangegeven welke landen van herkomst het goed doen en welke niet.

Supermarktklassement

Het overzicht van de prestaties op bestrijdingsmiddelengebied van zeven supermarktketens is gebaseerd op meetgegevens van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). Bij alle supermarkten zijn overtredingen van de wettelijke normen geconstateerd. Albert Heijn en Plus presteren relatief het beste. Spar en C1000 sluiten de rij.

'Schone' en 'vervuilde' groenten en fruit

Uit de cijfers van de VWA blijkt dat sommige groente- en fruitsoorten meestal schoon zijn. Andere soorten bevatten regelmatig veel gifresten. Bij fruit bleken kiwi, mango en pruim het schoonst. Mandarijn, druif en appel scoorden het slechtst. Van de groenten kwamen champignons, witte kool en rode biet het beste uit de test.

Bij de meest vervuilde groentesoorten bleek het land van herkomst van cruciaal belang. Paprika, aubergine en sla komen als slechtste uit de bus, maar de slechte score van paprika en sla wordt veroorzaakt door Spaanse producten. Spaanse paprika, sla en ook tomaat bleken vier tot negen keer meer resten van bestrijdingsmiddelen te bevatten dan Nederlandse.

Bio of binnenlands

Wie het milieu en zijn gezondheid een warm hart toedraagt kan overigens het allerbeste biologische groenten en fruit kopen. Wie gangbaar geproduceerde groenten en fruit koopt, kan met de 'Groente & Fruit Wijzer' verstandige keuzes maken. Het is belangrijk om te weten dat Nederlandse groenten en fruit over het algemeen een stuk minder vervuild zijn dan buitenlandse. In 2006 bevatte één op de 33 monsters van Nederlandse groente en fruit meer bestrijdingsmiddelen dan wettelijk is toegestaan terwijl dit voor buitenlandse producten maar liefst één op de 6 het geval was.

De Groente & Fruit Wijzer is te downloaden vanaf de site van Natuur en Milieu.

Bron: Milieudefensie, Natuur en Milieu en Goede Waar & Co, geknipt uit www.agriholland.nl,
11/12/2007

NL - Biologisch gevoederde kippen niet gezonder"

Kippen die biologisch voeder krijgen, zijn niet aantoonbaar gezonder dan kippen die gangbaar voeder eten. Wel is hun immuunsysteem alerter, waardoor ze sneller herstellen na een infectie. Ze



zijn bovendien slanker. Dit blijkt uit een Nederlandse studie van onder meer het Louis Bolk Instituut, Wageningen Universiteit en het Instituut voor Voedselveiligheid Rikilt. Ze presenteerden de resultaten van twee jaar onderzoek aan minister Verburg van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

"Een enigszins teleurstellend onderzoekresultaat", reageerde de minister. Al jaren woedt er strijd over de vraag of biologische producten gezonder zijn voor mensen, en dit onderzoek had moeten uitwijzen of het dan tenminste voor kippen geldt. Maar zelfs dit konden de onderzoekers niet aantonen. "De supermarkten kunnen de biologische producten niet aangesleept krijgen en boeren willen omschakelen naar biologische teelt. Maar de consumenten willen ook wetenschappelijk bewijs dat biologisch niet alleen beter is voor het milieu, maar ook gezonder dan het gangbare voedsel", aldus Verburg.

De projectleider van het onderzoek, Machteld Huber van het Louis Bolk Instituut, onderstreepte het alertere immuunsysteem van biologisch gevoerde kippen. Immunoloog Huub Savelkoul van Wageningen Universiteit, ook betrokken bij de studie, stelde echter dat een alerter afweersysteem niet per definitie gezonder is. "Bij infecties wel, maar niet bij allergieën en diabetes".(KS)

Meer informatie: rapport 'Biologisch gezonder?' (download op <http://www.vilt.be/nieuwsarchief/detail.phtml?id=16120>)

Bron: de Volkskrant, geknipt uit Vilt.be, 15/12/2007

NL - Biologisch voer kan immuunsysteem van kippen alerter maken

Er zijn aanwijzingen dat biologisch voer leidt tot een alerter immuunsysteem. Kippen die biologisch voer kregen, hadden een lager gewicht en bleken zich iets sneller te herstellen van een aandoening. Dat zijn de belangrijkste uitkomsten van 'Biologisch gezonder? Een onderzoek naar biomarkers', uitgevoerd door het Louis Bolk Instituut in samenwerking met Wageningen UR, RIKILT en TNO in samenspraak met het International Research Association for Organic Food Quality and Health (FQH). De onderzoekers bevelen aan verder onderzoek te doen dat zich toespitst op de effecten van biologisch voedsel bij de mens. Daarvoor zou eerst vervolgonderzoek bij kippen en vervolgens bij zoogdieren moeten plaatsvinden.

Tot nu toe waren vooral gegevens over de hoeveelheden inhoudsstoffen in biologische producten beschikbaar. Het is voor het eerst dat in Nederland naar de effecten van voeding is gekeken, waarbij de verschillen - vermoedelijk - zijn toe te schrijven aan verschillende teeltwijzen van het voer. Het onderzoek is de afgelopen 2 jaar uitgevoerd met 2 generaties kippen die intensief zijn gevolgd. Ook het voer dat speciaal werd samengesteld uit biologisch of gangbaar geteelde producten, is uitgebreid onderzocht. Het meest consistent was een verschil in eiwitgehalte, dat in de gangbaar geteelde producten gemiddeld 10% hoger was.

Als biomarkers zijn in dit onderzoek gevonden: gewicht, responsiviteit van het immuunsysteem, stofwisselingsreacties in bloed en lever en genetische regulatie in de darm. Dit zijn de duidelijkste verschillen tussen de twee groepen kippen. Met name voor onderzoek naar gezondheidseffecten bij de mens is het van belang om de juiste biomarkers te hebben om te weten hoe gezondheid gemeten kan worden. Biomarkers zijn meetpunten voor biologische processen en dienen aan te sluiten bij de te onderzoeken vraagstelling. Er is veel onderzoek verricht naar het vinden van biomarkers voor specifieke ziekten, maar weinig naar biomarkers voor de gezonde toestand in gezonde individuen. In de huidige studie is gezocht naar biomarkers voor onderzoek naar gezondheidseffecten van voeding van verschillende teeltwijzen in een kippenmodel. Het uiteindelijke doel is onderzoek bij de mens.



Uit de resultaten van het onderzoek kan niet zonder meer worden afgeleid dat biologisch voedsel gezonder is. Dat komt omdat het begrip gezond in de wetenschappelijke literatuur nog niet voldoende is gedefinieerd. Het concept van gezondheid en de daaraan gerelateerde fysiologie en immunologie dienen verder uitgewerkt te worden, voordat definitieve conclusies getrokken kunnen worden. De betekenis van de gevonden verschillen voor de gezondheid op langere termijn is nog niet duidelijk. De meeste onderzoekers formuleren voorzichtig dat biologische voeding mogelijk een bijdrage kan leveren aan het behoud van een goede gezondheid.

Een samenvatting van het onderzoek is te vinden op de site van het Louis Bolk Instituut.

Bron: Louis Bolk Instituut, geknipt uit www.agriholland.nl, 13/12/2007

NL - Bioboorn op Haarlemse kerstmarkt

Een fantasievolle kerstboomcreatie, gemaakt van boeren- en spitskool, van aardappelen, witlof en tomaten. Op de Grote Markt in Haarlem verrijst op zondag 16 december as. Nederlands allereerste BioBoorn. De boom maakt deel uit van een speciale actie van Noordhollandsegrond, de biologische landbouwcampagne van de provincie Noord-Holland. De blikvanger krijgt een prominente plaats op de populaire en sfeervolle kerstmarkt die op deze dag wordt gehouden en traditioneel veel bezoekers trekt.

Zelf aardappels stampen

Naast de Bioboorn bereidt TV-kok Caspar Bürgi, bekend van het RTL-4 programma Food & Fit, de hele dag pannen vol verschillende stampotten met louter biologische ingrediënten. Om warm te blijven kunnen de bezoekers straks onder Caspar's deskundig oog zelf meehelpen met het stampen van de aardappelen, alvorens de puree te combineren met één van de smaakrijke wintergroenten van Noord-Hollandse grond!

Om recht te doen aan de kerstgedachte, gaat de opbrengst van de stampotverkoop (€ 2,- per bakje) naar een project van ontwikkelingsorganisatie Heifer en biologische zuivelmerken Zuiver Zuivel en Groene Koe uit het Noord-Hollandse Limmen. Dit project schenkt koeien aan gezinnen in Kameroen. Deze koeien geven dagelijks vijftien liter verse melk, een belangrijke bron van voedsel. De melk die overblijft, wordt verkocht op de markt, waardoor elk gezin een inkomen verdient. Hiervan kunnen de kinderen naar school, worden medicijnen aangeschaft of verbeteringen aan het huis gemaakt. En dankzij de koeienmest levert de moestuin veel meer op.

Van 10.00 tot 18.00 uur kunnen bezoekers aan de kerstmarkt bij kok Caspar Bürgi de biologische stampotten komen proeven en daarmee bijdragen aan het welslagen van de actie 'Koeien voor Kameroen'.

Bron: www.castricum.nieuws.nl, 11/12/2007

NL - Zoektocht naar mogelijkheden voor biologische kalfsvleesproductie

Jaarlijks voeren de circa 350 biologische melkveehouders in Nederland zo'n 12.000 stier- en vaarskalveren af. Zij kunnen die dieren niet gebruiken voor hun bedrijf. De kalveren worden opgekocht door de gangbare vleeskalversector, waarna ze verkocht worden als gangbaar kalfsvlees. Dit feit was de aanleiding om te starten met het project 'Stierkalfwaardig in de biologische keten'. Daarin is geprobeerd om een eenvoudige keten op te zetten waarin bedrijven ondersteund worden in het afmesten en vermarkten van biologische kalveren.

Uit het project is de handleiding 'Stierkalfwaardig in de biologische keten' voortgekomen. In deze



handleiding wordt de weg van het stierkalf in verschillende afmestsystemen en in geheel nieuwe afzetsystemen gevolgd. De handleiding geeft informatie over de biologische vleesmarkt voor biologische melkvee- of kalverhouders die eraan denken te starten met het afmesten van biologische stierkalveren.

De handleiding 'Stierkalfwaardig in de biologische keten' is te vinden op de website van LTO Noord.

Bron: LTO Noord, geknipt uit www.agriholland.nl, 13/12/2007

NL - Hoe ziet het ideale biologische zuiveldessert er uit?

Portieverpakkingen rijmen niet met de principes van biologisch. Daar waren consumenten die regelmatig biologische zuiveldesserts kopen en consumenten die zelden of nooit biologische zuiveldesserts kopen het roerend over eens. Verpak biologische zuiveltoetjes in grotere verpakkingen met als bijkomend voordeel een lagere prijs.

Dit was één van de conclusies uit bijeenkomsten met discussiegroepen gehouden in september 2007. Wat vinden consumenten belangrijk aan (biologische) zuiveltoetjes? Dat was de centrale vraag tijdens deze discussiebijeenkomsten. Het bedrijfsleven, gebundeld in het kennisnetwerk Bioconnect heeft deze kennisvraag geagendeerd. Het Centrum voor innovatieve Consumentstudies (CICS) van Wageningen UR werkt samen met het bedrijfsleven aan een het antwoord. Fabrikanten kunnen met deze kennis gericht inspelen op de groeiende vraag naar biologische producten.

Consumenten die regelmatig biologische zuiveldesserts kopen, zien duidelijk de meerwaarde van biologische kwaliteit en zijn ook bereid daar meer voor te betalen. Zij vinden biologische zuiveldesserts even lekker of lekkerder dan reguliere zuiveldesserts. Mocht er een nieuw biologisch zuiveldessert op de markt komen dat even lekker is dan de bestaande, dan willen zij ook daar meer voor betalen. Dit type consument zit niet te wachten op luxe toetjeslijnen zoals toetjes met smarties of bijvoorbeeld tiramisu-achtige producten. Consumenten die zelden of nooit biologische zuiveldesserts kopen gaven aan dat zij dit soort toetjes te duur vinden. Zij hebben geen geld over voor biologische kwaliteit. Zij zullen pas biologische zuiveldesserts kopen als deze zich positief onderscheiden van de reguliere zuiveldesserts, dus als deze lekkerder, luxer of specialer zijn.

Tijdens deze discussies hebben consumenten ook diverse zuiveldesserts geproefd. De verpakkingen die over waren, mochten ze mee naar huis nemen. Opvallend vaak namen mensen iets anders mee naar huis, dan waar ze zelf de voorkeur aan zeiden te geven. Ook hier blijkt dat consumenten vaak een sociaal wenselijk antwoord geven, dat niet overeenkomt met hun gedrag. De onderzoekers hebben dit gedrag overigens meegenomen in de conclusies.

In vervolgonderzoek gaan onderzoekers consumenten vragen stellen over de gewenste eigenschappen van simpele varianten van biologische zuiveltoetjes zoals yoghurt en vla. Door diverse varianten (ook niet-biologische) blind te testen, hoopt men te achterhalen welke producteigenschappen bij biologische zuiveldesserts een rol spelen in de waardering. Dit geeft een idee over bijvoorbeeld de gewenste dikte, zoetheid en gladheid van biologische zuiveldesserts. Ondertussen gaan experts van Wageningen UR en ingrediëntenleveranciers samen bekijken welke mogelijkheden er zijn om die gewenste eigenschappen te bereiken. Kan dat met de huidige toegestane ingrediënten? Aan biologische zuiveldesserts mag namelijk maar 5% niet-biologische ingrediënten worden toegevoegd volgens een vastgestelde positieve lijst. Uit het indicatieve consumentenonderzoek moet blijken of de huidige lijst uitputtend genoeg is, of dat er gezocht moet worden naar specifiek biologische oplossingen.

Een van de betrokken AFSG-onderzoekers, Miriam Quataert, constateert brede interesse voor dit



onderzoek. 'Er is in het verleden heel veel zuivelonderzoek gedaan, maar nooit specifiek naar biologische zuivel.'

Meer informatie: Miriam Quataert, AFSG van Wageningen, miriam.quataert@wur.nl

Bron: www.biokennis.nl, 13/12/2007

NL - Scorekaart geeft snel inzicht in gezondheid geiten

In het project Biogeit is een scorekaart ontwikkeld waarmee geitenhouders snel en objectief de gezondheidsstatus van hun koppel kunnen beoordelen. De kaart helpt om met een andere bril naar de geiten te kijken. In vijf stappen krijgt de geitenhouder een indruk van de situatie op het bedrijf. De kaart is in samenspraak gemaakt met de themagroep Weerstand van het bedrijfsnetwerk biologische schapen- en geitenzuivel. U kunt de kaart hier downloaden of bestellen bij het Louis Bolk Instituut.

Meer informatie: Nick van Eekeren, Louis Bolk Instituut, n.vaneekeren@louisbolk.nl
Klik hier voor de 'Scorekaart voor gezondheid bij geiten'.

Bron: www.biokennis.nl, 13/12/2007

NL - Hard omzetdoel biologisch vervangen door groeipercantage omzet

In het derde Convenant Biologische Landbouw, dat in januari 2008 ondertekend wordt, zal geen hard omzetdoel meer worden opgenomen. De doelstelling om 5% van de foodomzet biologisch te maken wordt losgelaten. Inplaats daarvan hebben het ministerie van LNV, de boeren, de supermarkten en de fabrikanten afgesproken dat de omzet van biologisch jaarlijks met 10% moet stijgen. Een veel realistischer doel, aldus het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL).

Dat bleek deze week bij de presentatie van het boekje 'Visie op biologisch' van het CBL. Volgens Marc Janssen, hoofd Consument en kwaliteit van het CBL, pakte die absolute doelstelling niet goed uit omdat de sector in de publiciteit voortdurend afgerekend werd op het niet behalen van die 5%. Daardoor was er nauwelijks oog voor de wel behaalde resultaten, aldus Janssen.

Bron: DistriFood, geknipt uit www.agriholland.nl, 08/12/2007

NL - Ook in horeca groeit de vraag naar biologisch

De vraag naar biologische producten in de horeca is groeiende, evenals de vraag naar biologisch in supermarkten. En blijft in de supermarkten het aanbod al achter bij de vraag, dit geldt zeker ook voor de horeca. De schaarste aan biologisch wordt deels veroorzaakt door de export van een groot deel van de Nederlandse productie naar Duitsland. Daar stuntten winkelketens als Aldi en Lidl met biologisch voedsel uit Nederland.

De Nederlandse horeca geeft aan dat het aanbod van biologische producten in Nederland schaars is, niet divers genoeg en de kwaliteit valt soms tegen. Dit geldt voor zowel dierlijke producten als vlees en vis, als voor groente en fruit. Sander Overeinder van het biologische restaurant Burgemeester in Amsterdam geeft daarnaast aan dat het verwachtingspatroon van de Nederlandse consument vaak te hoog is. "In dit jaargetijde kun je in Nederland eigenlijk alleen maar penen en knollen krijgen. Onze gasten willen niet drie maanden lang wortelen eten, die willen af en toe iets met aubergine of artisjok. Dat moeten we dan toch echt uit Italië halen."

Biologische slager Splinter uit Oosthuizen zegt de gestegen vraag nauwelijks aan te kunnen. De vraag is sinds 1999 ruim verdubbeld. Naast particulieren vragen tegenwoordig ook steeds meer



restaurants om biologisch geproduceerd vlees. Splinter houdt veel nieuwe klanten uit de horeca bewust af. "Het probleem met restaurants is namelijk dat ze altijd veel van een bepaald product willen. Meestal zijn dat de mooiste stukjes vlees. Maar als ik die aan de horeca verkoop, zijn mijn klanten daarvan de dupe. Die kan ik dan alleen nog maar de restjes verkopen."

Bron: De Volkskrant, geknipt uit www.agriholland.nl, 07/12/2007

NL - Bioboeren mogen voorraden niet-100%-biologisch voer opvoeren

Vanaf 1 januari 2008 moet het rantsoen voor herbivoren in principe volledig biologisch zijn. De aanwezige voorraden met gangbare bestanddelen maken het in de praktijk echter onmogelijk om per 1 januari 2008 al volledig aan deze eis te voldoen. Daarom staat certificeringsorganisatie Skal onder voorwaarden toe dat het bedrijf de aanwezige voorraden opvoert.

Maar dan geldt wel het volgende:

- na 31 december 2007 mag een bedrijf geen voedermiddelen meer aanvoeren met gangbare bestanddelen;
- de voorraden per 1 januari 2008 moeten in proportie zijn met de bedrijfsgrootte;
- bij het voeren van de gangbare ingrediënten mag een bedrijf de rantsoennormen van 2007 niet overschrijden;
- los gevoerde enkelvoudige gangbare krachtvoerders zoals bierbostel en bietenperspulp mogen bedrijven u alleen aanvoeren vóór 1 januari 2008. Ze mogen verstrekt worden tot uiterlijk 31 maart 2008. Wat daarna nog aanwezig is moet worden afgevoerd.

Vanaf 1 januari 2009 moet het rantsoen voor herbivoren echt 100% biologisch zijn. Uiterlijk 31 december 2008 moeten alle gangbare bestanddelen aantoonbaar van het bedrijf zijn afgevoerd.

NB. Gangbare melasse is in 2008 niet meer als ingrediënt toegestaan in de brok voor herbivoren, maar nog wél als technische hulpstof in het kuilvoer.

Bron: Skal Nieuwsbrief, 12/2007

NL - BioVakbeurs Apeldoorn

De eerste Biologische Vakbeurs voor Land- en Tuinbouw is op 6 en 7 februari 2008 in de Americahal te Apeldoorn. De BioVak beurs kent een nieuw beursconcept. U krijgt innovaties uit alle productgroepen te zien en er is ruimte voor kennisuitwisseling en onderling contact. Ook zijn er bijeenkomsten en workshops van de Vakgroep LTO Biologica, het Innovatienetwerk en van de verschillende bedrijfsnetwerken van o.a. Natuurweide, de Open Teelten en de glastuinbouw. Bio-energie en klimaatneutraal produceren zullen ook op deze BioVak te zien zijn, inclusief presentaties. Alles natuurlijk vanuit een biologische visie. De catering zal 100% biologisch zijn en kwaliteit uitstralen. Het blad Ekoland maakt de winnaar bekend van de Innovatieprijs 2008. Noteer deze data alvast. Kijk voor meer informatie op www.biovak.nl en houd de vakbladen in de gaten.

Bron: Skal Nieuwsbrief, 12/2007

NL - Oudste biologische Friese boer gaat met zijn tijd mee

Biologische boer Durk van der Schaaf is 73 jaar en gaat met zijn tijd mee. Hij heeft zich onlangs aangesloten bij een nieuw samenwerkingsverband van 25 Friese biologische boerderijwinkels. Dit verband is opgezet om de winkels, die verspreid zijn over heel Friesland, beter op de kaart te zetten.



Van der Schaaf heeft sinds 1966 een biologisch bedrijf in Beetgumermolen. Van verbouw tot verkoop, hij doet het nog allemaal zelf. Al meer dan veertig jaar verbouwt Van der Schaaf dezelfde gewassen: aardappelen, verschillende koolsoorten, spruitjes en koolraap. Maar ook rode bieten, uien, sla en andijvie.

Bron: Agripress, 17/12/2007

NL - Subsidieregeling controlekosten bio-landbouw ook in 2008 open

De subsidieregeling die de éénmalige registratiekosten en de certificatiekosten van landbouwbedrijven gedurende 5 jaar vergoedt is ook in 2008 weer opengesteld. Alle biologische boeren, die aangesloten zijn bij Skal, komen in aanmerking voor deze jaarlijkse vergoeding. De certificering wordt volledig vergoed en wanneer een biologische boer zich voor het eerst aansluit bij Skal, worden ook de dan geldende eenmalige aansluitkosten vergoed.

Bron: Skal, 06/12/2007

NL - 'Grond stomen en biologische teelt horen niet bij elkaar'

Het stomen van grond en biologisch telen passen niet bij elkaar. Dat stelt Leen Janmaat van het Louis Bolk Instituut. Het stomen van grond zorgt voor een sterfte van ziekten en plagen, maar ook al het nuttige bodemleven wordt gedood. Daarnaast lukt het niet om een ziekte of plaag voor 100% te doden, waardoor deze zich weer snel kan ontwikkelen doordat de natuurlijke vijand in de bodem ook ontbreekt.

Volgens Janmaat kan een biologische teler beter een zekere mate van aantasting accepteren. De bodem kan dan een evenwicht opbouwen tussen ziekteverwekkers en antagonisten. Daarvoor moet de bodem wel een luchtige structuur hebben met daarbij een hoog gehalte aan organische stof.

Bron: Weekblad Groenten & Fruit, 07/12/2007

ES - Groter areaal biologisch in Spaanse regio Murcia

Het areaal biologische groentegewassen bedroeg in de tuinbouwregio Murcia in november van dit jaar bijna 25.000 hectare. Tien jaar geleden kwam het areaal niet boven de 100 hectare. Met name de laatste jaren is de groei explosief gestegen. Zo steeg de oppervlakte biologische teelt maar liefst 50 procent.

Bron: Agripress, 18/12/2007

SE - Organic food in Swedish cafeterias

Sweden's goal for organic consumption in public caterings was set by the government in May 2006. It is to reach 25 % organic food in 2010. Many municipalities and local authorities have set their own goals like to serve 5%, 25% or some products always organic in their canteens. In Malmö, there are 35,000 meals per day served and the city has a vision to offer 100 % organic food in their schools. In August 2006, they reached 25 %.

Ekocentrum has investigated the market regarding organic food in community catering. The 20 best municipalities are presented in a ranking list, the so-called "Ekomatsligan".



Swedes are eating more organic food in their restaurants than ever before, says a new survey from a leading Swedish NGO. Ekocentrum, the organisers of the report, found that the amount of ecologically sound food restaurants in public institutions has gone up by 40 % compared with the previous year.

While in 2005, only 4 % of kitchens served organic dishes, it was 6 % in 2006, according to the Swedish newspaper Dagens Nyheter, which took part in the study. Most of the food was bought by schools and old people's homes.

A spokesperson for Ekocentrum stated that local governments were still not doing enough to implement the recommendations. Only 65 % of those who took part in the survey announced a political goal to encourage organic food in their kitchens, despite national rulings.

Bron: Weekblad Groenten & Fruit, 07/12/2007

U.K. - Blake: "We need a new Organic Action Plan"

At the European Organic Congress held in Brussels December 4-5, Francis Blake president of the IFOAM EU Group, proposed to set up a new organic action plan. Blake is also Standards & Technical Director of the British Soil Association. In his pathbreaking speech at the beginning of the Organic Congress he called for a new ranking in the Common Agricultural Policy in Europe as organic agricultural system has proven its advantages.

"But with all this evidence, why is it so difficult to persuade the powers that be that organic farming is worth investing in seriously as the policy option that delivers. Is it vested interests, or closed minds, or just political inertia? Is it the misconception that organic farming is uncompetitive, when really it just internalises its costs and does not pass them on to society like conventional farming does? Or is it that organic farming, with its philosophical base, is just a bit too uncontrollable to put at the top of the policy pyramid?", Francis Blake stated. and he continued: "It is as if the organic movement has grown into a fine young adult, but it is still being treated as immature and not really taken seriously."

"All things considered, it seems to me it is time to start drawing up the next European Action Plan for Organic Food and Farming. This could bring together all these strands, and provide a consistent policy throughout all agri-policy fields in a way that properly promotes this important production system. The current debate about the future of the CAP offers a great opportunity to take serious action", Blake said in Brussels.

In an interview with Organic-Market.Info Blake described the demand for a new European Action Plan.

Has the existing EU Organic Action Plan been successful?

Yes, in part. Most actions are under way, in particular those related to revising the regulation. Some are still to be tackled properly and some were flawed in the first place. We supported most of the actions - see our position paper.

Which progress did it bring?

Most actions on regulation issues are generally progressing well. After initial grave concern about the revision of the regulation, we were able to achieve some progress in the negotiations and we are now concentrating on the detailed implementing rules. The devil is in the detail, so it remains to be seen how these develop but we are encouraged by the much more open and cooperative stance that the Commission is taking.



Which deficits does it have?

We had five main areas of concern and these remain as current today as they were then, but arguably now more urgent to address, as we heard at the congress.

1. The major concern was the complete lack of resources allocated by the Commission to the plan. Redirecting existing resources can contribute, but to fulfil its potential, organic farming needs much more than this!
2. We did not, and still do not, support a mandatory EU logo for organic products. We certainly support a promotion campaign for organic products (action 1) but concentrating it on an EU logo will not help with increasing demand, or give additional confidence to the consumer.
3. There has been inadequate progress for organic farming within the rural Rural Development Programme (action 6).
4. Organic farming is not adequately addressed in the seventh research framework programme for research (action 7).
5. The proposed action on GMOs (action 12) was very disappointing and what is included in the new regulation reflects this too. Furthermore, the general legislation on coexistence is totally inadequate to protect non-GM farming and food (not only organic). And of course the issue of GM seed is still not resolved (though the longer that goes on, it seems the closer to 0.1% we hopefully get).

Why do you propose a new action plan until 2010?

The existing action plan deals with most of the regulatory and other practical measures adequately and will be completed by 2010. However, organic farming is still missing from the strategic level and this is what needs tackling. The initial discussions about the next review of the CAP will be starting in 2010, so we need to have completed the process by then.

And what should it contain?

The measures necessary to allow organic farming to play the leading strategic role in the future CAP. No other farming system delivers what organic farming delivers. In particular, points 1, 3, 4 and 5 above are critical to successful expansion of organic farming and to gearing the CAP in the future towards delivering a) what the looming challenges facing us require and b) what EU taxpayers and citizens want and expect from it.

How were your impressions from the European Organic Congress?

It did everything that I was hoping it would - brought together a wide range of delegates from all corners of the EU and from the organic movement and the authorities, provided important new information and insights, stimulated excellent discussion, developed some concrete and usable conclusions, and helped to inform, entertain and inspire participants.

Tips:

- Further information on the positions of the IFOAM EU Group e.g. concerning a new research platform for organic agriculture can be found on the internet site <http://www.ifoam-eu.org>.
- Speech at the Organic Congress Francis Blake: "The organic sector is maturing – how is it growing up?"

Further information about the European Organic Congress on the IFOAM internet site / Download of some of the presentations:

Conference
Worksessions

Bron: www.organic-market.info, 17/12/2007

U.K. - London 2012 - Greenest games ever?

In aiming to stage the greenest games ever, London's bid promised to provide "local, seasonal and organic" food. A new report "Feeding the Olympics" from the Soil Association calls on London to deliver the promise to be the greenest and healthiest Games in terms of the food they provide, and sets out how this can be done. The report also highlights that London 2012 Olympics offers a unique



opportunity to highlight the relationship between physical fitness and healthy food.

Two of the leading sponsors of the Olympics, McDonalds and Coca-Cola, want to associate their brands with the image and ethics of the Games. The report challenges Coca-Cola and McDonalds to meet the promises set out in the bid by serving 75 % unprocessed, 50 % locally sourced, and 30 % organic food and drink. Coca-Cola should pay for access to free non-bottled drinking water for all Games visitors.

Around 1.3 million meals could be required over the four-year construction phase, and during the sixty days of Games time approximately 14 million meals will be needed - equivalent to around 2 % of the number of school meals served in the UK over a year. Many schools are already serving local, seasonal and organic food, highlighting the fact that this is certainly achievable, even within tight budgets.

Other Olympic Games have attempted to be 'green games' with varying degrees of success; Sydney 2000 made some progress, but Athens 2004 was roundly condemned for failing to meet environmental promises.

www.soilassociation.org

Bron: www.organic-market.info, 14/12/2007

Africa - First prize for organic snacks on BID Challenge

AGA (Africa Growth Action) has won the first prize of the BID Challenge in the category 'established enterprises' for its proposal to produce and export dried organic fruits from Cameroon to international markets. The prize is worth EUR 20,000.

AGA organizes farmers to grow organic fruits (papaya, pineapple, banana, mangoes) according to international standards. The fruits are processed with solar energy dryers in a manner that preserves their vitamins. The packaged dried fruit are then sent to international markets in the United States and Europe. The organic snacks project allows snack lovers to enjoy their meal with additional health benefits from the vitamins contained in the fruits. The project will employ 25 people directly and about 80 farmers indirectly by 2008. The prize money will be used mainly for advance payment for technical assistance of farmers and certifications fees, says Laure Yossa, founder and director of AGA and AGA FOOD.

The jury judged the proposals on the basis of three criteria: the entrepreneur, the business plan and its contribution to the Millennium Development Goals (MDGs). Pieter Bas Schrieken, one of the jury members explains the jury decision: "Yossa has had a very good university education in the United States. She has built up a strong network and she speaks both English and French. On the other side, she has here roots in Cameroon, so she is connected with two worlds, a unique combination."

The business plan was described as 'solid'. Two major American retailers have recently asked AGA to guarantee its capabilities to provide them with regular shipments of consistent quality and quantity levels. They do not represent the traditional niche players but more conventional players, likely to order and to market huge volumes of products. The commercial prospects are therefore likely to be very encouraging for the years to come. According to the jury member: "Yossa has also reflected upon almost every detail of the proposal. The infrastructure to collect the fruit from the farmers is in place and so is the cold store facility. She has also thought about the possibility of crop failures in relation to the international contract obligations."



AGA's contribution to the MDGs lie in the fact that the enterprise is far more than a middleman: farmers own 15 per cent of the enterprise, so they share in the profits. It also provides Farmers with the education necessary to apply to the international food and health demands.

The BID challenge is a worldwide business plan competition for small- and medium-sized enterprises in developing countries, both established and start-ups.

P+ webtip: AGA (www.africa-growth.org)

Bron: www.peopleplanetprofit.be, 10/12/2007

U.S.A. - Dreaming of a Green Christmas

Organic Style Ltd. the new online eco-boutique, celebrates the Winter holidays with an eclectic-but-fabulous assemblage of gifts including gourmet organic gift baskets, gifts for gardeners and nature lovers, organic cotton bed and bath, eco-chic designer apparel, gifts for the eco-savvy pet and the largest selection of organic and earth-friendly flowers, plants and wreaths.

The Holiday Gift Collection includes:

Gourmet Canine Confections, Weekender Duffle Bag, Velour White Robe, Bird Tree of Life Sculpture, Pine Peace Wreath, Freedom (R): A Rose in Honor of Rosa Parks.

Organic Style Ltd. is an online eco-boutique for people seeking inspiring products that uphold the well-being of the planet and humankind. Their flagship brand, OrganicBouquet.com, is widely recognized as America's pioneer of organic and eco-flowers.

Bron: www.organic-market.info, 18/12/2007

U.S.A. - More green fashion in the US

Environmentally friendly clothing is getting more and more popular with the help of name-brand designers like Nike, American Apparel and Eileen Fischer. On the catwalks and in stores across the USA, clothes from organic cotton, wool, bamboo, soybean and corn-based fibres are being shown increasingly.

The outdoor sportswear company Patagonia was a pioneer regarding environmentally conscious clothing when becoming the first major manufacturer to produce fleece from recycled plastic soda bottles and switching to organic cotton in 1996.

Levi's has just recently begun to sell 100 % organic cotton jeans and there are also organic versions of Levi's 501 jeans available. The organic Capital E jeans have recycled buttons and rivets. Levi's also plans to offer organic jeans in more styles starting next year.

The innovations started with high-end designers and retailers, but there are also some bargain retailers with organic cotton active wear, like Sam's Club offering organic jeans. Mainstream chains like Target and Victoria's Secret are also developing organic lines which are expected to enter stores within the next two years.

According to the Sustainable Cotton Project, 25 % of all pesticides used in US agriculture are used in cotton. The number of large companies offering organic cotton products grew to more than 30 in 2005 from five in 2001, Organic Exchange has revealed. Ms. Calahan Klein of Organic Exchange stated that consumers under 30 were extremely environmentally aware, since they were the generation growing up with recycling.



<http://www.mercurynews.com>

Bron: www.organic-market.info, 08/12/2007

U.S.A. - Hollywood gebeten door groene microbe

De Amerikaanse filmindustrie wil milieubewuster worden. Dat blijkt uit de tweedaagse milieuconferentie 'Hollywood goes green', waar vertegenwoordigers van de filmindustrie en milieuactivisten aan hetzelfde koord trokken.

Milieuactivisten en filmvertegenwoordigers uit Hollywood hadden twee dagen de tijd om uit te zoeken hoe Hollywood zijn steentje kan bijdragen voor het milieu. De conclusie was duidelijk: er moet niet alleen groener worden geproduceerd, maar er zijn ook meer films over milieuthema's nodig. Een goed voorbeeld is de film 'Syriana', met bekende hoofdrolspelers als George Clooney en Matt Damon. De film probeert de Amerikaanse bevolking bewust te maken van de gevaren van haar olieverslaving, en werd ook nog eens volledig CO2-neutraal geproduceerd.

Hollywood is allesbehalve een schoolvoorbeeld van duurzaamheid. Priv-jets, grote auto's, kostelijke glitter en nog duurdere glamour zijn de norm. Maar achter de schermen blijkt dat de filmindustrie behoorlijk bezorgd is over het milieu. Al Gore kreeg van de Hollywoodbonzen een Oscar voor zijn klimaatfilm, nog voor hij er een Nobelprijs mee won. Mogelijk komen er in de toekomst zelfs 'groene Oscars' die milieubewuste films in de bloemetjes zetten.

Ook op de filmsets is de groene gedachte in opmars. Biologisch eten, zonne-energie en milieuvriendelijk papier zijn er al goed ingeburgerd. Op de conferentie werd gesproken over hoe de studio's duurzamere decors kunnen bouwen, een andere verlichting kunnen kiezen of hun wagenpark zuiniger kunnen maken.

Verder hadden de conferentieleden het over celebrity-activism, of de manier waarop filmsterren zich kunnen inzetten voor het milieu. Zo heeft elke zichzelf respecterende celeb een hybride auto. De organisatoren van de conferentie hebben nu al een opvolger gepland in december 2008.

Bron: www.organic-market.info, 17/12/2007

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'.