



Biotheek Netknipsels #243 – 29 mei 2008

De Bioweek 2008 komt er aan en dat zullen we geweten hebben!

Op vrijdag 6 juni opent ons bio-boegbeeld Roos Van Acker de Bioweek. Je bent welkom vanaf 11u op het Kolonel Dusartplein te Hasselt. Je kan er bioshoppen, info-stands bekijken en genieten van randanimatie. In de namiddag nodigen we u uit op een colloquium rond de kansen die biolandbouw kan bieden.

En dat is nog maar het begin. Gedurende de hele week (7 tot en met 15 juni) staat onze agenda bol van de bio-markten, fietstochten, opendeurdagen, workshops en zo veel meer.

Meer informatie, een kalender met alle activiteiten en persmateriaal zijn te vinden op www.bioweek.be.

Peggy Verheyden & Geertje Meire,
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Openingsevent de Bioweek: vrijdag 6 juni te Hasselt

Stem & Win: de Bio-Awards

Vlaamse gemeenten deden meer aan bio in 2007

Chinese plannen voor groot biobedrijf in Turnhout

Win een biocheque

Hoe natuurlijk kan wijn zijn?

NL: "5 miljoen mensen verbinden met biologische landbouw"

NL: Oerbrood gaat biologisch

Verwerker

Catering: Stijgende vraag naar gezonde voeding in automaten

Catering: NL - BioZorg ziet gat in de markt met biologisch kant-en-klaar

Innovaties in natuurlijke additieven

Beheerders lastenboeken vragen korting FAVV-bijdrage

Verpakkers moeten steeds minder betalen voor recyclage van afval

Voedingsmiddelenjaarboek 2008

VMT's Ingrediëntenwijzer 2008

Coca-Cola test natuurlijke zoetstof

Verkooppunt

'Potentiele bereik biologisch binnen supers is vele malen groter'

Marktpositie biologische groenten kan aanzienlijk versterkt worden

Landbouwer

Persconferentie Veiling Brava over "open biodag"

Boekje over de gezondheid van biologische leghennen

Onderzoek naar invloed zeugenvoeding en extra drinkwater op vitaliteit van biggen

Dierenwelzijn gebaat bij houden van koeien in familiekuddes

En de Bio-kalender



Openingsevent de Bioweek: vrijdag 6 juni te Hasselt

Zoals elk jaar organiseert BioForum ook in 2008 de Bioweek. In die periode staan de biologische voeding en landbouw in de schijnwerpers. Overal worden activiteiten georganiseerd en stellen biobedrijven zich voor. Op vrijdag 6 juni wordt de Bioweek geopend.

Voormiddag

Op vrijdag 6 juni geeft Roos Van Acker om 11 uur het startschot van de Bioweek 2008 op de markt in Hasselt (Kolonel Dusartplein). Roos neemt je mee op sleeptouw en laat sprekers aan het woord die het belang van bio in de verf zetten.

Naast persvoorstellingen, kan men op de markt bioshopperen. We creëren op de vrijdagmarkt een volwaardig aanbod aan bioproducten, info-stands en ludieke randanimatie. Straattheater Zinderling presenteert op de markt 'De Velodroom': een interactieve fietssensatie voor jong en oud. Spanning, sensatie en veel humor in een wereldnieuwe voorstelling!

Het volledige dagprogramma kan u hier terugvinden:

<http://www.bioforum.be/bioweek/downloads/PersuitnodigingOpeningBioweek2008.pdf>

Namiddag

In de namiddag organiseren BioForum en de Provincie Limburg het colloquium : "Innovatie en diversificatie in de landbouw. Biolandbouw als motor."

Hier kunt u de volledige uitnodiging voor het colloquium vinden: <http://bioforum.be/update/download/08-05-Colloquium.pdf>

U bent hierbij van harte uitgenodigd en wij hopen u op 6 juni in Hasselt te ontmoeten!

Stem & Win: de Bio-Awards

Steeds meer mensen, organisaties en bedrijven zetten bio op de agenda. Zij verdienen allemaal een dikke pluim! Dankzij hun inspanningen kunnen consumenten volop kiezen voor bio. En toch riskeren we het! Elk jaar wil BioForum Vlaanderen één iemand extra in de bloemetjes zetten. Eigenlijk symbolisch, om bio een gezicht te geven. Hoe werkt het? Eerst stelt de sector een lange lijst van genomineerden op. De Raad van Bestuur kiest daaruit één vertegenwoordiger voor elke categorie. En dan is het aan jullie! Wie de meeste stemmen haalt, krijgt de Bio-Award 2008. Die wordt uitgereikt aan het eind van de Bioweek.

Je kan hier stemmen tot 14 juni om 12 uur 's middags: <http://www.bioforum.be/bioweek/bioaward.aspx>

Hierbij de kandidaten:

Bij de producenten kan je stemmen op **Jos Declerck**. In **Zepperen** (Sint-Truiden) kweekt hij biologische vleesrunders. Maar hij doet nog veel meer: intens samenwerken met andere boeren, vleespakketten verkopen, natuurgebieden beheren... En hij houdt zijn kennis niet voor zich: als leraar aan het Provinciaal Instituut voor Biotechnisch Onderwijs in Tongeren maakt hij jonge mensen wegwijs in de landbouwwereld.

Je kan ook kiezen voor een organisatie: de **Freinetschool De Torteltuin uit Poperinge**. In deze school smullen de kinderen al jarenlang van bio-appels. Bio komt uitgebreid aan bod in de lessen en de leerlingen bezoeken het bedrijf van Joris Cambie waar biohoppe wordt gekweekt. De Torteltuin zorgt ook een grote bio-eetstand op het festival van Dranouter.

Dan is er ook nog een genomineerde uit de categorie van de verwerkers. Vanuit deze sector is het bedrijf **Biofun uit Moerbrugge-Oostkamp** kandidaat. Biofun maakt specialiteiten op basis van biologische, gefermenteerde soja. Ze komen op de markt onder de productnaam Soya Garden en worden verkocht in zowat heel Europa. Innovatieve kwaliteit, daar staat Biofun voor.

Ten slotte is er ook bij de gemeenten een genomineerde. En net als vorig jaar is het **Oud-Turnhout** dat de hoogste bioscore haalt. Elke ambtenaar kan er genieten van bio-fairtrade koffie met een biokoekje. En tijdens activiteiten van de gemeente wordt er zoveel mogelijk gewerkt met biologische producten van de Wieltjeshoeve en Bioplanet. De gemeente stimuleert ook haar inwoners om voor bio te gaan.



Vlaamse gemeenten deden meer aan bio in 2007

Vlaamse gemeenten en steden hebben in 2007 meer bioproducten aangekocht en communiceerden meer over biologische landbouw en voeding met inwoners, scholen en organisaties. De gemeente Oud-Turnhout leverde net als vorig jaar de meeste inspanningen. Koksijde bezet de tweede rang en op drie staat Zwevegem.

BioForum Vlaanderen vzw, de koepelorganisatie voor biologische landbouw en voeding, peilde zoals vorig jaar naar de inspanningen die gemeenten en steden leveren om biologische landbouw te ondersteunen en biovoeding aan te prijzen. Daartoe werd een vragenlijst gestuurd naar alle 308 Vlaamse gemeenten. Dat resulteerde in 47 antwoorden, of een respons van 15 procent.

In Vlaams-Brabant en Oost-Vlaanderen zijn het minst aantal gemeenten en steden actief rond bio met respectievelijk 10 en 13 procent. Antwerpen, West-Vlaanderen en Limburg zijn nagenoeg in evenwicht met respectievelijk 25, 29 en 23 procent. Gemeenten en steden die rond het thema actief zijn, hebben in 2007 dubbel zoveel bioproducten aangekocht dan in 2006. Die bioproducten werden gekocht voor eigen gebruik (51 pct tegen 26 pct vorig jaar) of voor consumptie op recepties, festivals of ambtenarendagen.

Die trend zet zich licht door in het communicatiebeleid. Vooral inwoners werden over bio geïnformeerd, maar ook scholen en organisaties (van 45 naar 51 pct). Net als vorig jaar kwam Oud-Turnhout als primus uit de bus. De Kempense gemeente is meteen ook genomineerd voor de Bio-Award 2008, die wordt uitgereikt tijdens de Bioweek van 7 tot 15 juni.

Oud-Turnhout biedt meer dan 50 procent bioproducten aan op recepties, braderijen, festivals, ambtenarendagen en andere activiteiten. Verder koopt Oud-Turnhout zoveel mogelijk inlandse producten aan op de Wieltjeshoeve, een bioboerderij in de buurgemeente Turnhout. Koksijde en Zwevegem volgen op twee en drie. De top 10 wordt vervolledigd door Leuven, Grobbendonk, Nieuwerkerken, Ieper, Beringen, Gent en Hasselt en tot slot Halen.

Bron: Belga, 7/05/2008

Chinese plannen voor groot biobedrijf in Turnhout

Burgemeester Marcel Hendrickx verbleef de voorbije dagen in China om te overleggen met een bedrijfsleider die in Turnhout een biobedrijf wil opstarten. Het project zou maar liefst 300 jobs opleveren. Nog deze zomer zou een vennootschap opgericht worden.

Normaal gezien was er een uitgebreide stedelijke delegatie van 15 tot 25 mei naar Turnhout getrokken, maar de reis werd afgelast door de aardbevingen in China, waarbij tienduizenden mensen omkwamen. Marcel Hendrickx reisde wel naar China. Hij had er een gesprek met de bedrijfsleider die in het Turnhoutse een bedrijf wil opstarten. "Het gaat om een bedrijf gespecialiseerd in de biologische teelt van groenten en in machines die daarvoor nodig zijn", zegt Marcel Hendrickx.

"Na die gesprekken heb ik het gevoel dat hij het echt wel ernstig meent. Hij komt volgende week naar hier om samen met een advocaat de oprichting van een vennootschap te bespreken. Die zou dan nog voor augustus een feit zijn. Het ziet er allemaal erg veelbelovend uit, maar absoluut zeker is het hele plan dus nog niet", houdt Hendrickx een slag om de arm.

De Chinese bedrijfsleider heeft nu al een bedrijf in Denemarken. "Maar hij wil nog een bedrijf dat zich dan vooral op de West-Europese markt kan richten", zegt Hendrickx. "Het gaat enerzijds om de import van biologische groenten uit China en Denemarken. Een voorbeeld zijn de steeltjes van look die in een streek in China veelvuldig gebruikt worden als groenten. Hier kennen we dat niet, maar het is echt lekker. Daarnaast wil hij hier ook gaan produceren. Het andere luik van zijn activiteiten omvat de export van bioreinigingsproducten. Daarvoor zijn al de nodige contacten gelegd met een bedrijf uit de regio hier".

Maar de Chinese bedrijfsleider heeft nog meer plannen. "Hij wil ook machines voor biologische teelt die nu in China gemaakt worden, in Europa op de markt brengen. Het gaat om machines voor de kweek, maar ook om



kleinschalige windturbines voor bijvoorbeeld eengezinswoningen". Vooral op vlak van de biologische teelt, lijkt de Chinese bedrijfsleider een concurrent te worden voor onze bioboeren. "Dat is zo, maar dat is nu eenmaal de vrije markteconomie. Concurrentie heb je altijd en overal". Feit is in elk geval dat de vraag naar bio in ons land veel groter is dan de productie. Zo'n 40 procent moet op dit ogenblik ingevoerd worden.

Bron: Het Laatste Nieuws, 28/05/2008

Win een biocheque

Zin om gratis te winkelen bij Bioplanet? Op www.ecosmos.be vind je voortaan de 'vraag van de maand'. Waag je kans en beantwoord de vraag. Wie weet win jij wel een van de biocheques van Bioplanet!

Meer info: www.ecosmos.be

Bron: Velt, 21/05/2008

Hoe natuurlijk kan wijn zijn?

Alles wat natuurlijk of biologisch is, is in. De moderne mens heeft een zware ecologische voetafdruk en compenseert de bijhorende gewetenswroeging graag met een groene sluiër. Bovendien associëren we alles wat bio is met onze gezondheid. Maar wat heet natuurlijk? Biologische wijnen vinden we tegenwoordig overal. Een stapje verder gaan de biodynamische wijnen, volgens de antroposofische principes van Rudolf Steiner, gebaseerd op de stand van de maan. Maar wie tot het uiterste wil gaan, vindt zijn ding in de beweging van 'natuurlijke wijn'.

Vorig weekend vond in Oostkamp en in Leuven het tweede Salon van de Natuurlijke Wijn plaats, een initiatief van twee wijnhandelaars (Troca in Roeselare en Wijnfolie in Aalter) die zich in dit soort wijnen specialiseerden. Natuurlijke wijnen zijn niet alleen biologisch, ze werken ook met lage rendementen (weinig druiven aan één stok), ze voegen geen suikers of zuren toe, vermijden (zoveel mogelijk) het gebruik van zwavel en bottelen hun wijnen ongefilterd. Het resultaat is soms even schrikken. Veel wijnen zijn troebel en hebben zeer markante geuren en smaken. Wie voor het eerst met een natuurlijke wijn wordt geconfronteerd, denkt misschien dat er iets mis is met de fles. Wie zich echter niet laat afschrikken, krijgt een mooie kans om zijn grenzen te verleggen. De rijkdom van wijn schuilt in de variatie, en dan moet u natuurlijke wijnen beslist eens ontdekken. Wij selecteerden een domein dat niet extreem is. Ideaal dus om kennis te maken.

In het zuiden van Spanje ligt de weinig bekende wijnregio Manchuela, waar de druivensoort Bobal de plak zwaait. De familie Ponce beoefent er de natuurlijke wijnbouw, in Spanje beslist niet alledaags. We proefden drie rode wijnen. De eenvoudige 'Clos Lojen' 2006 (eur 7,35) is fruitig en zacht, met aroma's van krikjes en aardbeien. Een ideale zomerwijn, alles prima in evenwicht. Een trapje hoger staat de 'La Casilla' 2006 (eur 12,10), zeer aromatisch en verleidelijk. Opnieuw veel fruit, maar meer gestructureerd. Ondanks de erg warme streek zorgen de mooie zuren voor de nodige frisheid. Wie zijn wijn nog steviger lust, kiest de 'P.F.' 2006 (eur 14,10). De afkorting staat voor Pied Franc, wat verwijst naar wijnstokken op een originele onderstam, van voor de druifluissplaag. Dat vind je niet vaak meer. Kracht en finesse gaan hier prima samen, met veel donker fruit en een elegante afdrank.

Te koop bij Wijnfolie, Stratem 7 in Aalter, 0477.35.00.88, www.wijnfolie.be

Bron: Metro, 29/05/2008



NL: "5 miljoen mensen verbinden met biologische landbouw"

Op 22 april 2008 hebben het Nederlandse Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en 13 Nederlandse maatschappelijke organisaties, waaronder Biologica, hun handtekening gezet onder het Deelconvenant Markontwikkeling Biologische Landbouw. Het doel van het deelconvenant is om de achterban van deze maatschappelijke organisaties, gezamenlijk zo'n 5 miljoen mensen, te stimuleren tot consumptie van biologische producten. De coördinatie van het convenant is in handen van Biologica.

Tot in 2011 zullen de deelnemende organisaties activiteiten organiseren waarmee de aandacht wordt gevestigd op biologische voeding in relatie tot klimaat, dierenwelzijn, duurzaamheid en gezondheid. Speciale projecten zullen financieel medeondersteund worden door het ministerie van LNV.

Uli Schnier, voorzitter van de Taskforce Markontwikkeling Biologische Landbouw, riep de organisaties bij deze gelegenheid op om "biologisch" als conceptversterker van de eigen doelstellingen te laten zijn. Roel Bol, directeur Industrie en Handel van LNV, ziet biologisch als vehikel naar duurzaamheid. Hij vindt dat het volume biologische producten dat in Nederland wordt omgezet moet groeien. Teo Wams, directeur Natuurbeheer bij Natuurmonumenten, stelt dat biologisch goed is voor mens, dierenwelzijn en de natuur.

Voorafgaand aan de ondertekening werd iedere organisatie gevraagd uit te leggen wat haar verbinding is met biologische landbouw en hoe ze haar achterban gaat stimuleren biologisch te consumeren. Elke organisatie bleek eigen beweegredenen te hebben om zich voor biologisch in te zetten:

- § "Je moet boeren niet dwingen met genetisch gemodificeerde organismen te werken";
- § "de combinatie biologisch/regionaal/plantaardig is het meest duurzame concept van voedselconsumptie";
- § "biologische landbouw leidt tot een aantrekkelijk landschap";
- § "veel milieuproblemen vinden hun oorzaak in de gangbare voedselproductie";
- § "biologische landbouw is beter voor het dierenwelzijn";
- § "wij zijn rentmeesters van deze aarde en moeten er goed voor zorgen";
- § "biologisch is aanjager voor verduurzaming van de niet-biologische landbouw";
- § "biologische landbouw bevordert de biodiversiteit en dat is goed voor de vogels op het boerenland".

Bron: Biologica, 27/05/2008

NL: Oerbrood gaat biologisch

Oerbrood (22 miljoen broden per jaar) wordt vanaf vandaag volledig biologisch. Smaakgoeroe Pierre Wind bakte vandaag het eerste biologische Oerbrood in de grootste oven van Nederland, in het Rotterdamse Museumpark. Pierre Wind: "Als zo'n grote speler volledig overgaat op biologisch, maak ik daar een diepe buiging voor. Laat dit lef een voorbeeld zijn voor anderen!"

De omschakeling van Oerbrood naar biologisch komt op een mooi moment. In het najaar vindt de jaarlijkse Helden van de Smaak verkiezing plaats en die staat dit jaar in het teken van - juist - brood en banket. De Helden van de Smaak verkiezing vindt plaats tijdens de Week van de Smaak, die door Biologica wordt gecoördineerd, in samenwerking met o.a. Pierre Wind.

Met de grootscheepse omschakeling (jaarlijks worden van het ambachtelijke merkbread ruim 22 miljoen stuks verkocht) speelt Oerbrood in op de trend van gezonde voeding en culinair bewustzijn in Nederland. Een woordvoerder van Oerbrood: "Wij gaan bewijzen dat ook op grotere schaal ambachtelijk, biologisch en supersmakelijk brood duurzaam te produceren is."

Bron: Biologica, 19/05/2008



Catering: Stijgende vraag naar gezonde voeding in automaten

Er is in ons land een stijgende vraag naar 'gezonde automaten'. Zowel gebruikers als leveranciers van vending willen af van het slechte imago over automaten. Eten 'uit de muur' is ongezond en maakt dik, is de algemene mening.

Naarmate infectieziekten en ouderdomsziekten in het Westen beter onder controle worden gehouden, duiken nieuwe 'killers' op zoals overgewicht en suikerziekte. In de discussie rond deze thema's wordt vaak met een beschuldigend vingertje gewezen naar de automaten. Zij verleiden ons om de verkeerde keuzes te maken. De vraag dringt zich op: zijn de automaten hiervan de oorzaak?

Om dit thema positief voor het voetlicht te stellen heeft Adimatic uit Poperinge, invoerder en groothandel van (voeding) automaten, samen met enkele partners een opmerkelijk initiatief genomen. Adimatic, Drink-o-Mat, automatenuitbater Gousse d'Ail, BBK-Bio (met de nieuwe caloriearme en alcoholvrije frisdrank Caneo) en Oxfam Fare Trade (groothandel van voedingsproducten van eerlijke handel) presenteerden op de Snackin'Go, die van 13 tot en met 15 april in Brussel gehouden werd, het project 'gezondeautomaat'.

"Om te bewijzen dat het ook anders kan", zegt Alphonse Degryse, zaakvoerder van Adimatic en initiatiefnemer van het project. "Er is de laatste tijd veel vraag naar gezonde voeding uit automaten. Dat heeft ons aan het denken gezet. De jongste ontwikkelingen in de automatenbranche heeft ons daarbij geholpen. De mogelijkheden lijken in de toekomst onbeperkt. Op die nieuwe ontwikkelingen willen we nu al inspelen".

Wat ooit begon als een service voor koffie, choco, instant soep en frisdrank neemt nu een vlucht naar de voedingsector. "Als iedereen zegt dat we gezond moeten eten moet men óók de keuze bieden om gezond te eten. En daar wil het project 'gezondeautomaat' bij helpen. De partners van het concept hebben bijzondere aandacht voor het aanbod kritische producten in de automaat: producten en gerechten, die voor een gezond dagschema essentieel zijn, en jammer genoeg meestal niet aanwezig zijn in een gewone snoep- en snackautomaat. De partners van 'gezondeautomaat' kunnen bijvoorbeeld zorgen voor vers fruit of vruchtensla, natuurlijke sappen, melk en zuivel, water, meergranenproducten, maar ook voor verse soep, slaatjes en gerechten, verse broodjes en veel meer".

Lees hier het volledige artikel: <http://bioforum.be/update/download/08-05-Vending.pdf>

Bron: CATERING, april 2008 - auteur Melle van der Velde

Catering: NL - BioZorg ziet gat in de markt met biologisch kant-en-klaar

Gebaseerd op "Biologische maaltijdenfabriek" uit Grootkeuken (NL), mei 2008.

Begin 2007 was Raymond Hertong werkzaam bij een producent van gangbare maaltijden. Hij werd benaderd door een organisatie van biologische producenten, met de vraag of hij van hun producten een soep wilde maken voor een zorginstelling. Dit evolueerde snel naar een pilootproject waarbij een wekelijkse biomaaltijd geserveerd werd voor 200 à 300 personen. Het bedrijf begon heel kleinschalig. Hertong beseftte echter dat de productie van biologische half-fabrikaten en volledig kant-en-klare maaltijden een gat in de markt was. Ze verhuisden naar een nieuwe locatie in Haaksbergen (oosten van Nederland, tegen de Duitse grens), waar op 11 april de officiële opening plaatsvond.



Hertong proeft als kok vooral een duidelijk verschil in smaak, en krijgt ook positieve reacties van anderen. Wel moest hij leren zijn recepten aan te passen aan biologische producten. Een zelfde receptuur kan namelijk een heel ander eindproduct geven.

BorgZorg bewijst dat de schijnbare tegenpolen biologisch en kant-en-klaar wel degelijk combineerbaar zijn. Zij bieden sinds april biologisch gecertificeerde convenienceproducten aan, en ook vers en halffabrikaten, aan horeca, zorg en bedrijfscatering. Ze hebben reeds goede afspraken met grote bedrijven als Deli XL en FoodConnect in Nederland.

De engagementen van de overheid in Nederland, waarbij alle overheidsinstellingen minstens 40% bio moeten serveren tegen 2010, zijn voor hen een belangrijke basis om de productie uit te bouwen. Dat gaat toch al gauw om zo'n 90.000 maaltijden per dag. Zonder dat zouden zij als klein bedrijf heel kwetsbaar blijven. In de zorg begint men heel voorzichtig met biologisch, vooral om de prijs. Toch is biologisch volgens Hertong minder prijzig dan altijd beweerd wordt. Men heeft namelijk gemiddeld 10 procent hoger rendement. Dat weten mensen niet, en daarom gaan ze naar instellingen toe om samen te koken en te proeven.

Voor de groenten en het vlees heeft BioZorg een samenwerkingsverband met boeren, die speciaal voor dit bedrijf zaaiplannen maken en hectares groenten gaan verbouwen. Zij gaan hen niet in alles kunnen voorzien, maar toch een groot deel aangezien het assortiment is afgestemd op de seizoenen. Dat assortiment omvat, in verpakkingen van 2,5 kg, een aantal eenpansgerechten, aardappelvarianten, gratins, pasta's, stampotten, een paar soepen, gegaard vlees en gegaarde groenten. Dit is nog een beperkt assortiment vergeleken met gangbare maaltijdproducenten, maar ze willen eerst zien hoe de markt er op reageert. Voor instellingen is er als extra service een menucyclus waar ze in mee kunnen draaien. Men kan ook met eigen recepturen komen. Zolang het volume groot genoeg is, kan hier op ingegaan worden. Zo wordt er ook gedacht aan het maken van zuiveldesserts, en er ligt ook een concept op de plank voor levering direct aan de consument, via internet. Maar het valt eerst nog afwachten wat de vraag is vooraleer geïnvesteerd wordt.

De grote gangbare producenten lijken niet van plan om zich ook op biologische producten te storten. Dat is verklaarbaar: voor hen is het veel moeilijker om gecertificeerd te werken, en bovendien is het voor de grote jongens nu nog niet interessant; het gaat om een marktaandeel van enkele percenten.

Meer info: zie www.biozorg.nl

Meer info over biologische catering in Vlaanderen: Wim Bommerez(ad)bioforum.be

Innovaties in natuurlijke additieven

- § *Frambozenzaadextract maakt muesli langer houdbaar*
Muesli is langer houdbaar door toevoeging van frambozenzaadextract. Dat blijkt uit onderzoek gepubliceerd in Journal of Agricultural and Food Chemistry.
Frambozenzaadextract voorkomt dat vetten in muesli oxideren. Door oxidatie kan muesli veranderen van geur en kleur. De Poolse onderzoekers vonden dat het extract na veertien dagen zorgde voor een derde minder oxidatie.
- § *Citrusolie als antischimmel*
Spaans onderzoek laat zien dat etherische oliën uit citrus als natuurlijk antischimmel in voedingsmiddelen werkzaam zijn. Volgens de onderzoekers passen deze resultaten in de zoektocht van bedrijven naar natuurlijke ingrediënten.
Mandarijnen, citroenen, grapefruit en sinaasappels. Deze citrusvruchten werkten allemaal tegen algemene schimmels in de voeding zoals *Aspergillus niger*, *Aspergillus flavus*, *Penicillium chrysogenum* en *Penicillium verrucosum*.
Sinaasappel



Volgens de onderzoekers werkt de olie uit sinaasappel het best tegen *A. niger*. De hoeveelheid schimmel nam af met 50%. Mandarijolie toonde het beste effect bij *A. flavus* met een reductie van 65%.

Radicalen

De werking is volgens de onderzoekers gebaseerd op het giftig effect van de etherische olie op de celmembraan van de schimmel. Maar, zeggen ze, ander onderzoek geeft aan dat de monoterpenen in de oliën radicalen in de schimmels vormen. Dit leidt tot schimmelinactiviteit.

“Het grote voordeel van etherische oliën is dat ze in elk voedingsmiddel toepasbaar zijn en de GRAS-status hebben, mits ze geen invloed hebben op de smaak”, meldt een van de onderzoekers.

§ *Peruaanse bes is natuurlijke kleurstof voor yoghurt*

De bes *Berberis boliviana* lecher is een bron van natuurlijke kleurstoffen voor yoghurt. Amerikaanse onderzoekers voegden gemalen gedroogde zaden van de bes toe aan yoghurt.

De trend om kunstmatige kleurstoffen te vervangen door natuurlijke is al een aantal jaren aan de gang. De publicatie van onderzoek over mogelijke schadelijke effecten van kunstmatige kleurstoffen lijkt de oorzaak van deze trend.

Geen kleurverschil

De onderzoekers voegden de bessenpoeder toe aan yoghurt met geen, 2 en 4% vet. Na acht weken was de kleur gelijk aan die van yoghurt gekleurd met de commercieel verkrijgbare blauwe bes. Bovendien leek het vetgehalte geen invloed te hebben op de kleurstabiliteit.

Bron: VMT, april en mei 2008

Beheerders lastenboeken vragen korting FAVV-bijdrage

Meer dan 3.000 bedrijven die voor al hun activiteiten gecertificeerd zijn op het vlak van autocontrole hebben dit jaar recht op een bonus van 15 procent op hun factuur van het Voedselagentschap. De beheerders van een aantal kwaliteitssystemen met een goedgekeurde gids in de primaire productie hebben het agentschap een gezamenlijke brief gestuurd met de vraag om deze korting ook toe te passen voor alle bedrijven die de voorbije jaren inspanningen leverden om de lastenboeken van met name IKM, Belplume en Vegaplan te volgen, maar nog niet gecertificeerd zijn voor het geheel van de autocontrole.

Enkele weken geleden werd de sectorgids autocontrole voor de dierlijke productie goedgekeurd door het Voedselagentschap. Deze gids is de oplossing voor veel gemengde bedrijven die hun plantaardige productie al gecertificeerd hebben. “De goedkeuring was hoogdringend aangezien vanaf volgend jaar een verdubbeling doorgerekend wordt van de bijdrage aan het Voedselagentschap aan bedrijven zonder certificaat voor alle activiteiten”, zegt IKM-verantwoordelijke Luc De Vreese. Of het malus-systeem al zal toegepast worden op de facturen die het agentschap volgend jaar zal vesturen voor de toestand in 2008 is echter nog maar zeer de vraag.

“Een groot deel van de landbouwers kon zich tot hiertoe nog niet certificeren. De sectorgids voor de dierlijke productie is nu wel goedgekeurd, maar de certificering op basis van dit document zal pas goed op gang komen in het najaar”, zegt De Vreese. De beheerders van IKM, Belplume en Vegaplan werken samen met Codiplan aan de oprichting van een gemeenschappelijk platform. Dat zal zich onder meer bezighouden met het opstellen van een checklist voor gecombineerde bedrijfsaudits, die er voor moeten zorgen dat landbouwers niet met hogere kosten opgezadeld worden.

De Vreese verwacht dat de checklist binnen enkele weken klaar is. “Per specialisatie zullen de



landbouwers een beperkte meerprijs betalen, maar het systeem zal goedkoper zijn dan wanneer men zich voor elke activiteit afzonderlijk zou moeten in orde stellen", luidt het.

Bron: Vilt, 27-05-2008

Verpakkers moeten steeds minder betalen voor recyclage van afval

Fost Plus, dat het huishoudelijk verpakkingsafval laat ophalen en recycleren, heeft een uitstekend jaar achter de rug door de hoge prijzen voor de secundaire grondstoffen. Bij de start van Fost Plus meer dan tien jaar geleden werd de hele keten van ophaling, registratie en verwerking betaald door de verpakkende bedrijven. Nu komt bijna de helft van het geld uit de verkoop van het gerecycleerde afval.

Dat is goed nieuws voor de verpakkingsbedrijven in België. Die betalen Fost Plus jaarlijks een bedrag a rato van het volume aan verpakkingen dat ze op de markt brengen. Met dat geld moest Fost Plus het jarenlang doen, want de recyclage zelf kostte soms nog extra. Dat is nu even anders. Omdat Fost Plus van bij zijn oprichting in 1997 bedongen heeft eigenaar te worden van het opgehaalde verpakkingsafval, stroomt de opbrengst van de recyclage dan ook terug naar de organisatie zelf. Die opbrengsten uit recyclage uitgedrukt per inwoner stegen van 2,3 euro in 2005 over 3 euro in 2006 tot meer dan 4 euro in 2007. Dat drukt de prijs voor de recyclage van verpakkingsafval in België van 6,36 euro in 2005, tot 5,78 euro in 2006 en tot minder dan 5 euro per inwoner in 2007. Daarmee is Fost Plus veruit de goedkoopste organisatie in Europa inzake de uitvoering van de Europese verpakkingsrichtlijn van 1994.

De burger voelt dat niet direct, de verpakker wel. Hij betaalt voor elk groen punt op een verpakking, dat aanduidt dat de onderneming die het product op de markt brengt, bijdraagt aan de financiering van de selectieve ophaling, sortering en recyclage van huishoudelijke verpakkingen. Fost Plus moet jaar na jaar wel minder aanrekenen door de forse stijging van zijn tweede inkomstenbron, de verkoop het gerecycleerde afval.

Niet elk Europees land heeft een structuur zoals Fost Plus. Soms wordt de verwerker eigenaar van het afval en komen de inkomsten daar terecht. Fost Plus geeft alle activiteiten uit aan derden via openbare aanbestedingen en in nauwe samenwerking met de gemeenten en/of de intercommunales. De gemeenten doen het praktische werk en besteden de ophaling uit of doen het zelf, volgens de regels van Fost Plus, die hen daarvoor betaalt.

Fost Plus laat in de blauwe pmd-zak enkel die producten toe die ecologisch en economisch een meerwaarde hebben. Enkel op de drankkartons wordt nog geld verloren, maar de recyclage van pet en andere kunststofsoorten is nu stilaan economisch rendabel geworden. Het toelaten van alle plastic afval in de blauwe zak heeft zowel ecologisch als economisch een negatieve impact. Het zou de kostprijs per burger meteen met enkele euro's per jaar optrekken.

Bron: De Tijd, 27/05/2008

Nederlands voedingsmiddelenjaarboek 2008

Naslagwerk voor de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie. Het boek geeft een overzicht (compleet met adresgegevens) van alle voedselverwerkende bedrijven in Nederland, gesegmenteerd naar kernactiviteiten, en een overzicht van toeleveranciers van machines, apparaten, grondstoffen en ingrediënten, gesegmenteerd in productcategorieën.



Het boek bestellen kan u hier : <http://www.foodpress.nl/lezers.php>

Bron: Foodpress.nl

VMT's Ingrediëntenwijzer 2008

Naslagwerk over grondstoffen, ingrediënten en additieven. Bevat overzicht van alle ingrediënten en additieven met de leveranciers in Nederland en België.

Het boek kan u hier bestellen: <http://www.foodpress.nl/lezers.php>

Bron: Foodpress.nl

Coca-Cola test natuurlijke zoetstof

Truvia. Dat is de naam van de natuurlijke zoetstof die Cargill heeft ontwikkeld uit de bladeren van de Stevia plant. Coca-Cola verkent de mogelijkheden om deze stof in zijn producten toe te passen.

Coca-Cola en Cargill hebben Truvia samen ontwikkeld. Cargill brengt de zoetstof op de voedingsmiddelenmarkt en Coca-Cola op de drankenmarkt. Het product is 200 keer zoeter dan suiker. De zoetstof wordt gewonnen door de bladeren van de Stevia plant te drogen en dan te extraheren in water.

Stevia zoetstoffen worden al wereldwijd gebruikt, maar de FDA heeft het nog niet toegelaten op de Amerikaanse markt. Ook op de Europese markt is Truvia nog niet toegestaan. Volgens onderzoekers van Cargill verschilt Truvia van andere Stevia zoetstoffen, omdat het zuiverder, stabiel en beter gedocumenteerd is.

Bron: VMT, 23/05/2008

NL: 'Potentiele bereik biologisch binnen supers is vele malen groter'

Het aandeel biologisch binnen de supermarkten is in de afgelopen jaren sterk gegroeid. Maar het potentiële bereik is nog vele malen groter. Supers moeten om dat bereik binnen te halen echt de keuze durven maken voor het biologische assortiment. Dat zegt Bert van Ruitenbeek, scheidend directeur van het Platform Biologica. Van Ruitenbeek mist binnen de supers een echte trekker, zoals een topman die zelf biologische voeding heel belangrijk vindt.

Het aanbod aan biologische producten is in vrijwel alle supermarkten wel toegenomen, maar het is in vrijwel alle formules, met uitzondering van PLUS, niet mogelijk om een compleet biologisch assortiment te kopen, zegt Van Ruitenbeek. Volgens de Biologica-directeur komt dat doordat de supers nog teveel binnen de verschillende thema's als duurzaamheid en milieu aan het zoeken zijn. Binnen de supers moeten er mensen komen die echt voor biologisch gaan en het assortiment van A tot Z neer willen zetten, aldus Van Ruitenbeek.

Van Ruitenbeek is ervan overtuigd dat de groep consumenten die voluit voor biologisch zou wil kiezen groter is dan de supermarkten denken. Hij vindt ook dat alle biologische producten in een productgroep bij elkaar geplaatst moeten worden. Daarmee wil hij voorkomen dat die consumenten steeds maar weer met het prijsverschil met de gangbare producten geconfronteerd worden.

Bron: Levensmiddelenkrant, 09/05/08



Marktpositie biologische groenten kan aanzienlijk versterkt worden

Teelttechnisch en ketentechnisch zijn er bij biologische bospeen, bewaarpeen en rode biet voldoende aangrijpingspunten voor goede onderscheidbaarheid op producteigenschappen, gerelateerd aan gezond, genieten en smaak. Deze producteigenschappen kunnen op een voorkeurspositie bij de klant rekenen. Hiermee kan, door een verdere invulling van het marktconcept rond deze thema's, de marktpositie van deze biologisch geteelde gewassen aanzienlijk worden versterkt. Dat blijkt uit onderzoek van Wageningen UR binnen het programma Co-innovatie Biologische Afzetketens.

Zowel bij bospeen als bij bewaarpeen zijn gerichte kenmerken gevonden, om biologisch geteeld product onderscheidbaar in de markt te zetten. Door extra aandacht aan de presentatie kan dat ook op een herkenbare manier in het schap tot uitdrukking gebracht worden. Bij kroten kan de mogelijkheid van slecht smakende kroten (grondsmaak) worden verkleind, waardoor het gemiddelde smaakniveau verbetert.

Dit zijn stuurbare factoren voor teler en afzetpartijen, die tegen beperkte meerkosten van 2-10 %, ingezet kunnen worden. De teler, kan door juiste raskeuze, zaaidichtheid en goede bewaring een optimaal smaakvol en aantrekkelijk product aanbieden. De werkwijzen daarvoor zijn neergelegd in het teeltprotocol. Het is aan de afzetpartijen om door goede koelcondities tijdens transport en in de winkel en door een goede presentatie een herkenbaar smaakvol product in het schap te leggen. De voorwaarden daarvoor zijn aangetoond en beschreven in het ketenprotocol.

Constance zorg daarvoor aangevuld met een goede promotie kan meerwaarde aan deze producten geven en zo de marktpositie van deze biologisch geteelde producten verbeteren. De verantwoordelijkheid daarvoor ligt bij alle uitvoerende ketenpartijen.

Zie voor meer informatie het rapport Bijzonder biologisch, groenten met karakter : eindrapportage Ketenproject om biologische peen en kroot 'onderscheidbaar' te vermarkten op de site van Syscope.

Bron: Syscope - Wageningen UR, 15/05/08

Persconferentie Veiling Brava over "open biodag"

Veiling Brava verkocht vorig jaar 16,6 procent meer biologische groenten en fruit. Dit resulteerde in een omzetstijging met bijna 22 procent. De effecten van de stijgende vraag naar biologische groenten en fruit op de Europese markt, vooral in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk, zijn duidelijk voelbaar. In deze gunstige marktsituatie houdt Veiling Brava een Open Biodag op zondag 8 juni 2008 van 13u30 tot 17u.

De sterke omzetstijging is deels het gevolg van de toetreding van nieuwe producenten. Daarnaast realiseerde zestig procent van de reeds aangesloten producenten een omzetstijging. Dat is het resultaat van zowel een volumestijging als betere prijsvorming. "Ook voor 2008 verwachten wij een verdere stijging van het aangevoerde volume", aldus Brava.

Het is ondertussen 14 jaar geleden dat veiling Brava met een afdeling bio startte en daarmee aan een reële behoefte beantwoordde. Er was nu eenmaal een groeiende vraag van de distributie en die had behoefte aan een gecentraliseerd professioneel aankooppunt. De veilingverkoop bracht ook meer orde in het bio-aanbod, vooral wat het afstemmen van de producten op de markt betreft. Vandaag heeft Brava een marktaandeel van zo'n 65 à 70 procent.



Concentratie van het bio-aanbod op de veiling verbetert de prijsvorming voor de telers. Door de samenvoeging van het aanbod op de veiling worden de producten niet alleen eenvormig aangeboden wat verpakking en kwaliteit betreft. Het aanbod vergroot ook, wat de greep op de markt versterkt en de onderlinge concurrentie overstijgt. Daardoor verbetert de prijsvorming. Betalingsrisico's voor de telers worden vermeden en de producten vinden makkelijker hun weg naar de supermarkten.

Brava vermarkt in principe enkel binnenlands geteelde groenten van telers-leden. Alle telers voldoen aan de Europese wetgeving voor bioproducten en worden extern gecontroleerd. Het biogarantielabel geldt als kwaliteitslabel en Brava controleert supplementair op residu's.

Het aanbod is ongeveer hetzelfde als dat van gangbare producten. Tomaten, sla, komkommer en paprika zijn ook hier de voornaamste producten. Maar ook witloof, uien en wortelen zijn belangrijk. Daarnaast zijn er producten die bijna uitsluitend biologisch geteeld worden, zoals warmoes en kiemen.

Bemiddelingsverkoop

De biologische producten worden niet via de veilingklok verhandeld, maar via bemiddelingsverkoop. Zo kunnen vraag en aanbod beter op elkaar afgestemd worden. De veiling coördineert de teeltplanning om te verhinderen dat er op een bepaald ogenblik te veel of te weinig van een bepaald product wordt aangeboden. Een constante aanvoer van biologische producten van goede kwaliteit is immers het moeilijkste probleem.

De klanten, vooral de grootdistributie, worden door de veiling op de hoogte gesteld van het aanbod en de prijs wordt onderling vastgesteld. Daarbij wordt uiteraard rekening gehouden met de prijzen die elders in Europa gelden. Via exportfirma's worden biologische groenten en fruit immers ook geëxporteerd naar o.a. Nederland, Duitsland en Scandinavië. Dat bioproducten duurder zijn dan gangbare is onvermijdelijk wegens de hogere arbeidskosten en de lagere opbrengsten. Het prijsverschil met gangbare groenten en fruit varieert in de loop van het seizoen tussen 5 en 30 procent.

Groeiende markt

Langs de vraagkant vertoont de Belgische markt voor bioproducten nog altijd een groei. Vooral de supermarkten zijn hier verantwoordelijk voor. Anderzijds stellen ze ook steeds hogere eisen. De veiling speelt hierbij als intermediair een belangrijke rol. Veiling Brava heeft vorig jaar 16,6 procent meer biologische groenten en fruit verkocht. Dit resulteerde in een omzetstijging met bijna 22 procent. Daarmee zijn de bioproducten goed voor 10 procent van de Brava-omzet. Om aan de toenemende vraag naar biologische producten te voldoen is Brava op zoek naar producenten-leveranciers die willen omschakelen naar de biologische teelt.

Open Biodag

Op zondag 8 juni organiseert Veiling Brava een Open Biodag. Wil je weten wat de biologische teelt van groenten en fruit voor jouw bedrijf kan betekenen, kom dan naar de Open Biodag. We leggen we u alle stappen uit van "veld tot bord". Er zijn informatiestands van o.a. het Proefcentrum voor de Biologische Teelt (PCBT) en het Proefcentrum voor de Groententeelt, je kan in gesprek gaan met ervaren bioboeren en voorlichters, de afzetmogelijkheden bespreken met de veilingmedewerkers enz... Verder is er de mogelijkheid om landbouwmachines die typisch zijn voor de biologische landbouw te bekijken, is er een tentoonstelling van biologische groenten en fruit, verkoop van biogroenten, informatiestands, films, een wedstrijdparcours, kinderanimatie, een hapje en een drankje, demonstratie van de inpakmachine, enz... Er worden gratis biologische groentepakketten verloot onder de aanwezigen.

Meer informatie: Veiling Brava, tel: 016/65.92.00, Leuvensesteenweg 22 te Kampenhout-Sas op zondag 8 juni van 13:30 uur tot 17:00 uur.

Bron: Brava, 26/05/2008



Boekje over de gezondheid van biologische leghennen

Het Louis Bolk Instituut en de Animal Sciences Group van Wageningen UR hebben samen het boekje 'Gezondheid van biologische leghennen' uitgebracht. Het boekje bevat een bundeling van reeds eerder uitgegeven artikelen en brochures van de beide instituten over de gezondheid van biologische leghennen. Tevens zijn enkele nieuwe stukken toegevoegd over onderwerpen die voor de biologische leghennenhouderij van belang zijn.

De uitgave 'Gezondheid van biologische leghennen' is te bestellen onder ISSN 1570 - 8632 en kost €17,50, maar is ook in te zien via de website van de Animal Sciences Group.

Bron: Biokennis - Wageningen UR, 23/05/2008

Onderzoek naar invloed zeugenvoeding en extra drinkwater op vitaliteit van biggen

De totale uitval van biggen rond het werpen en in de eerste weken na geboorte bedraagt in de biologische varkenshouderij ruim 3 biggen. Dit vormt een grote verliespost voor de bedrijven. De uitvalsoorzaken zijn meestal terug te voeren op een te geringe vitaliteit van de pasgeboren big en een te geringe energiereserve bij de geboorte. Animal Sciences Group is daarom een onderzoek gestart naar het effect van zeugenvoeding en extra drinkwaterverstrekking op de vitaliteit en uitval van biggen.

De Animal Sciences Group onderzoekt of extra drinkwaterverstrekking aan zeugen kort na werpen effect heeft op de biggenuitval in de eerste week na werpen. Daarnaast wordt gekeken naar het effect van extra lactose en suiker aan zeugen in de kraam- en gustfase of alleen in de gustfase op de reproductieresultaten. Er wordt met name onderzoek gedaan naar de variatie in geboortegewicht en uitval van biggen in de volgende worp. Dit onderzoek wordt uitgevoerd op Praktijkcentrum Raalte en is zowel voor de reguliere als de biologische houderij van belang.

In de proef met extra drinkwaterverstrekking krijgen zeugen bij de eerste 8 voerbeurten na het werpen 2 liter water extra per voerbeurt. Zowel de controlegroep, die geen extra water krijgt, als de proefzeugen kunnen daarnaast onbepaald water opnemen via een nippel. In de proef met extra suiker en lactose worden de volgende behandelingen vergeleken met de controlegroep die standaard lactovoer krijgt verstrekt in de kraam- en gustfase:

- § Zeugen die tijdens de hele gustfase dagelijks 150 gram lactose en 150 gram suiker als topdressing over het lactovoer verstrekt krijgen.
- § Zeugen die tijdens de laatste twee weken van de kraamfase en de hele gustfase dagelijks 150 gram lactose en 150 gram suiker verstrekt krijgen.

De 156 zeugen worden op basis van pariteit en gewicht ingedeeld in één van de proefbehandelingen. Tevens worden in alle behandelingen evenveel gelten ingezet. De zeugen worden gevolgd vanaf de dag van verplaatsen naar de kraamstal tot de dag van spenen van de volgende worp. De overige omstandigheden in de dek-, dracht- en kraamperiode zijn voor alle zeugen hetzelfde. De onderzoeksresultaten van wel of geen extra drinkwaterverstrekking en wel of geen extra suiker- en lactoseverstrekking aan zeugen zullen respectievelijk eind 2008 en eind 2009 verschijnen.

Bron: Biokennis - Wageningen UR, 26/05/2008



Dierenwelzijn gebaat bij houden van koeien in familiekuddes

Door koeien in familiekuddes te houden kan een grote slag worden geslagen op het gebied van dierenwelzijn. Een vaste samenstelling in de groep geeft rust in het koppel en past bij de natuurlijke omstandigheden. Samen met een groep melkveehouders onderzoeken Animal Sciences Group (ASG) en het Louis Bolk Instituut hoe koppels in familieverband gehouden kunnen worden zonder gevaar voor voedselveiligheid. Uiteindelijk leidt dit tot een vernieuwend houderijsysteem waarbij zowel dierenwelzijn als de uier- en klauwgezondheid een flinke stap vooruit kunnen komen.

Onderzoekers van ASG en het Louis Bolk instituut werken samen met een groep geïnteresseerde melkveehouders aan het nieuwe houderijconcept. Een deel van de veehouders heeft een biologisch of biologisch-dynamisch bedrijf en een ander deel heeft een gangbaar melkveebedrijf.

In de eerste bijeenkomst heeft de groep de uitgangspunten vastgesteld waaraan het concept moet voldoen. De belangrijkste zijn:

- § Het kalf blijft bij de koe en drinkt bij de koe. Daarnaast worden de koeien gemolken.
- § Sociale interactie is optimaal; dieren blijven zoveel mogelijk in één groep. Er is altijd visueel contact en neus-neus-contact mogelijk.
- § Dieren worden niet onthoord.
- § Sterke verbetering van klauw- en uiergezondheid.
- § Dieren hebben schuilmogelijkheden.
- § Dieren zijn schoon en kunnen hun huid verzorgen.
- § De inrichting van de ruimte voorkomt stress bij de dieren. Er zijn vluchtmogelijkheden en de stal heeft een overzichtelijke indeling.
- § Geen stress bij het eten en drinken. De drink- en voederplekken zijn goed te bereiken. Er is geen tekort aan water of voer.

In de loop van het jaar onderzoekt de groep waar knelpunten in het concept zitten en hoe deze opgelost kunnen worden. Eind 2008 is er zicht op de praktische inrichting.

Bron: bioKennis - Wageningen UR, 15/05/08

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



de Biotheek

Netknipsels #240



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: Peggy Verheyden & Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan [geertje.meire\(ad\)bioforum.be](mailto:geertje.meire(ad)bioforum.be) of [peggy.verheyden\(ad\)bioforum.be](mailto:peggy.verheyden(ad)bioforum.be). Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 2000 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.

Uitschrijven graag via een mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

Oude nummers kun je nalezen op

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106 onder `archief`.90