



Biotheek Netknipsels #226 – 9 januari 2008

Het lijkt me fantastisch om -onzichtbaar of als eendagsvlieg- inkijk te hebben in eenieders lijstje met goede voornemens. Ik vraag me af of er mensen zijn die *`meer bio eten`* op dat lijstje hebben staan. En of dit voornemen in de loop van het jaar overboord wordt gegooid dan wel als enige overblijft.

Wanneer ik lees over het biologische fruit in de Italiaanse automaten, of de eerste Europese biowinkel in het ziekenhuis van Southampton, dan lijkt me dat België de komende jaren nog een hele bioverlanglijst kan maken. Of zal 2008 het jaar worden waarin wetenschappelijk bewezen wordt dat bio gezonder is?

Nieuwe frisse goede moed-groeten,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Nieuwe Puur Magazine is uit!
Meerwaarde bio?
UGent bestudeert meerwaarde bio
'Meer onderzoek naar gezondheid biologische voeding nodig'
Verkoppunt in de kijker: De Klimpaal/Boeregoed
Bakker bakt al 25 jaar alleen maar met natuurlijke grondstoffen
Biokatoen met hitpotentieel
Biovoeding zorgt voor minder eczeem
De Biokalender

INTERNATIONAAL

Wereld - IFOAM: Patron of One World Award
NL - Bio Vakbeurs land en tuinbouw in Apeldoorn op 6 en 7 februari 2008
NL - Dierenbescherming's jeugdclub Kids for Animals promoot biologisch vlees van Vion
NL - Bio is gezond, maar bewijs is lastig
NL - 'Tussenhandel maak biologisch onnodig duur'
NL - Programma Bio-Congres 9 april 2008 is bekend!
NL - Skal en Demeter staan Cleanlight toe
NL - Toeslag voor biologische melk stijgt in 2008
NL - Kernpunten Skal 2008
CZE - Biologisch in Tsjechië is in opkomst
ES - Murcia has increased organic area
ROM - 1st Bio-shop opens in Romania
IT - Fresh organic fruit in vending machines
U.K. - Organic shop at Southampton General Hospital
UG - Bio telen op de evenaar



NATIONAAL

Nieuwe Puur Magazine is uit!

Het nieuwe Puur Magazine Nummer 11 rolde zopas van de persen en is ondertussen verkrijgbaar bij een natuurvoedingswinkelier in je buurt.

In dit januarinumnummer glijden we zacht het nieuwe jaar in. We verwarmen ons met wintersoepen en pittige kruiden. We ontdekken het verhaal achter Yogi Tea, de ayurvedische kruidenthee, die steeds meer biokopers bekoort. We laten natuurvoedingswinkeliers aan het woord en nemen een kijkje op het veld bij bioboerderij De Wikke, waar ze 'groene zorg' verlenen'. Fooddesigner Philippe Van den Bulck kookt en neemt ons mee naar gastronomische hoogten. Zoals steeds kijken we ook even over de (taal)grens en zo leren we in een Naamse schapenwei plattelandsgolf spelen.

Kortom, we bieden u in deze Puur opnieuw een mooie staalkaart van het genot, de zorg en de kwaliteit die bio te bieden heeft.

Voor redactionele vragen kan je terecht bij Carla Rosseels, 03 286 92 65, carla.rosseels@bioforum.be
Met vragen over de verdeelpunten of over een abonnement aan huis kan je terecht bij Kristien Verbist, 03 286 92 70, kristien.verbist@bioforum.be.

Veel lees- en eetplezier!

Bron: Redactie Puur., 08/01/2008

Meerwaarde bio?

De overheid geeft ondersteuning aan de biologische landbouw en ook heel wat consumenten zijn bereid een meerprijs te betalen voor "biologische voeding". Hierbij stelt zich de vraag of bio effectief een meerwaarde heeft die de ondersteuning en de meerprijs verantwoordt. Een team van verschillende onderzoekers van de Universiteit Gent onderzocht deze vraag op basis van een meta-analyse van de beschikbare wetenschappelijke literatuur. Naast feitelijk materiaal over verschillen tussen bio en gangbare landbouw uit de literatuur werd ook de perceptie van consumenten over de meerwaarde van bio bestudeerd. Hun eindrapport is nu beschikbaar op volgende site:
<http://www.agecon.ugent.be/publicaties.html>.

Uit de meta-analyse op basis van literatuuronderzoek blijkt dat bio op gebied van milieuvriendelijkheid in het algemeen beter scoort per hectare. Wanneer de vergelijking wordt gemaakt per hectare blijken volgende zaken (i) de uitloging van nitraten en fosfor zijn lager; (ii) de uitstoot van broeikasgassen is lager; (iii) de biodiversiteit is hoger; (iv) het gehalte organische stof is hoger. Wanneer rekening wordt gehouden met de lagere opbrengsten van de biologische productie in ontwikkelde landen en de vergelijking wordt gemaakt per geproduceerde kg product, zijn de voordelen voor de biologische productie minder duidelijk en is er bijvoorbeeld geen significant betere score meer wat betreft de uitloging van nitraten en fosfor.

Meer concreet is via een levenscyclus de milieuvriendelijkheid van biologische en gangbare preiteelt vergeleken. Hieruit blijkt dat per ha de milieubelasting per ha lager ligt bij de biologische productie van prei en dit voor alle beschouwde categorieën. Wanneer we echter kijken naar de milieubelasting per ton geproduceerde prei dan treedt er een belangrijke verschuiving op aangezien de gangbare productie prei per hectare een heel stuk hoger ligt dan de biologische. De biologische teelt scoort nog



steeds aanzienlijk beter inzake lagere toxiciteit voor mens en milieu wat voornamelijk toe te schrijven is aan het verschil in gebruik van bestrijdingsmiddelen. Ook de bijdrage aan het broeikaseffect blijft aanzienlijk lager, onder andere omdat bij de productie van kunstmest zeer veel energie wordt gebruikt. Voor de andere categorieën (verzuring, uitputting van abiotische grondstoffen, aantasting van de ozonlaag en smogvorming) ligt de impact van beide productiesystemen bij vergelijking per kg geproduceerde prei echter in dezelfde grootteorde.

Onze meta-analyse van de literatuur geeft aan dat op gebied van nutritionele en toxicologische eigenschappen er geen eenduidig besluit mogelijk is over de meerwaarde van bio. Er zijn tot nog toe erg weinig studies die op wetenschappelijk verantwoorde en éénduidige manier de vergelijking maken. Uit de beschikbare data kan wel afgeleid worden dat bio groenten in het algemeen niet systematisch beter scoren op vlak van nutriënteninhoud en aanwezigheid van contaminanten. Afhankelijk van het beschouwde nutriënt of contaminant en de beschouwde groente scoort bio soms beter en soms slechter dan zijn gangbare tegenhanger. Zo blijkt op basis van de gebruikte literatuurbronnen dat het gehalte aan vitamine C significant lager is in bio wortel en aardappel, maar significant hoger in bio tomaat. Ook per groente zijn er geen eenduidige trends. Zo scoort bijvoorbeeld bio wortel beter voor het gehalte aan bètacaroteen, maar slechter voor vitamine C en kalium en even goed voor calcium. Deze bevindingen lijken algemene claims als “bio groenten zijn gezonder” of “bio groenten zijn veiliger” momenteel uit te sluiten. Wel blijkt uit een ander onderzoek dat de waarschijnlijkheid om pesticidenresidu's terug te vinden 7 keer hoger is voor gangbare dan voor bio groenten.

Op basis van een enquête blijkt dat “heavy users” van bio gemiddeld een beter beeld hebben over bio dan “light” of “non users”. Maar ook de “non users” hebben een vrij positief beeld van bio. Bij deze “non users” zijn er andere argumenten en dan voornamelijk de prijs die maken dat ze geen bio kopen.

Voorliggende studie is zeker niet alomvattend en heeft net als elk ander onderzoek zijn beperkingen. Toch menen de auteurs dat het systematisch oplijsten van wat tot op heden bekend is in de wetenschappelijke literatuur en het meten van de perceptie bij regelmatige gebruikers en niet-gebruikers van bio producten meer kennis oplevert over zowel de reële voordelen van bio als de wijze waarop deze door de consumenten worden gepercipieerd.

Voor het eindrapport, bijlagen en samenvattingen: <http://www.agecon.ugent.be/publicaties.html>

Bron: Universiteit Gent, 04/01/2008

UGent bestudeert meerwaarde bio

(nvdr: dit is de reactie van BioForum op de Gentse Universiteitsstudie)

De Universiteit Gent pakt uit met de resultaten van een wetenschappelijke literatuurstudie over de meerwaarde van bio. Volgens de analyse van de Gentse onderzoekers kan men op basis van het bestaande onderzoek niet eenduidig over een meerwaarde spreken. Bio scoort soms beter, soms slechter dan de gangbare variant. Recent onderzoek aan de Universiteit van Newcastle, dat nog niet is gepubliceerd, toont die meerwaarde wel aan. De conclusie van de UGent dat claims als ‘biogroenten zijn gezonder of veiliger’ niet opgaan, vindt BioForum te beperkt en te voorbarig. BioForum pleit alvast voor meer grootschalig en langlopend onderzoek op Europees niveau naar de meerwaarde van bio.

Een onderzoeksteam van de Universiteit Gent onderzocht de beschikbare wetenschappelijke literatuur over de meerwaarde van bio. Daarnaast werd ook de perceptie van consumenten over die



meerwaarde bestudeerd.

Bio is milieuvriendelijker

Uit de Gentse studie blijkt dat de biologische landbouw op gebied van milieuvriendelijkheid beter scoort. De uitloging van nitraten en fosfor is lager; de uitstoot van broeikasgassen is lager; de biodiversiteit is hoger en het gehalte organische stof is hoger. Omdat de opbrengsten van de biologische productie doorgaans lager liggen, relateert de UGent deze goede resultaten. De significant betere score wat betreft uitloging van nitraten en fosfor vervalt bij de vergelijking per geproduceerde kg product, tenminste wat de preteelt betreft.

Zijn biogroenten gezonder?

Op het vlak van nutritionele en toxicologische eigenschappen is er op basis van de literatuurstudie volgens de UGent geen eenduidig besluit mogelijk over de meerwaarde van bio. Er zijn tot nog toe erg weinig studies die op wetenschappelijk verantwoorde en éénduidige manier de vergelijking maken, zeggen de onderzoekers. Uit de beschikbare data leiden ze af dat biogroenten in het algemeen niet systematisch beter scoren op vlak van nutriënteninhoud en aanwezigheid van contaminanten. Afhankelijk van het beschouwde nutriënt of contaminant en de beschouwde groente scoort bio soms beter en soms slechter dan zijn gangbare tegenhanger. Deze bevindingen lijken algemene claims als “biogroenten zijn gezonder” of “biogroenten zijn veiliger” momenteel uit te sluiten, meent het onderzoeksteam. Wel blijkt uit een ander onderzoek dat de waarschijnlijkheid om pesticidenresidu's terug te vinden 7 keer hoger is bij gangbare dan bij biogroenten.

Bio is beter, volgens Universiteit van Newcastle

BioForum verwijst als kanttekening bij deze studie naar recent onderzoek aan de Universiteit van Newcastle, ter waarde van 17 miljoen euro en medegefinancierd door de EU. Dit grootschalige en langlopende onderzoek bevestigt wel degelijk de gezondheidsbevorderende aspecten van biologische voeding. Onderzoeksleider Carlos Leifert stipte eerder al aan dat onderzoeken uit het verleden veel variatie toonden in resultaten, zoals nu ook bevestigd wordt door de UGent. Dit onderzoek toonde daarentegen aan dat biologische groenten en fruit tot 40% meer antioxidanten bevatten, in vergelijking met gangbare producten. Het gehalte aan antioxidanten en gezonde vetzuren in biologisch melk blijkt 60% hoger te liggen.

BioForum pleit daarom voor meer grootschalig en langlopend onderzoek naar de meerwaarde van bio op het vlak van gezondheid en milieu.

Consument denkt positief over bio

Tenslotte peilde de UGent ook naar het beeld dat consumenten over bio hebben. “Heavy users” hebben gemiddeld een beter beeld over bio dan “light” of “non users”. Toch hebben ook “non users” een vrij positief beeld van bio. “Non-users” kopen meestal geen bio omwille van de prijs.

<http://www.agecon.ugent.be/publicaties.html>

Bron: De Biotheek, 07/01/2008

'Meer onderzoek naar gezondheid biologische voeding nodig'

Op basis van de momenteel beperkt beschikbare data kunnen geen eenduidige conclusies getrokken worden inzake verschillen tussen biologische en gangbare groenten wat betreft de voedingswaarde en contaminatiegraad. Afhankelijk van het beschouwde nutriënt of contaminant scoort biologisch soms beter en soms slechter dan zijn gangbare tegenhanger. Dit sluit algemene claims als "biologische groenten zijn gezonder" of "biologische groenten zijn veiliger" uit. Er zijn meer grootschalige gecontroleerde en gepaarde studies nodig om dergelijke claims in de toekomst eventueel mogelijk te maken. dat stellen onderzoekers van de Universiteit Gent in hun rapport 'De meerwaarde van bio op gebied van kwaliteit en gezondheid,



wetenschappelijk onderzoek naar feiten en perceptie'.

De Europese Unie, maar ook nationale en regionale overheden geven heel wat ondersteuning aan de biologische landbouwsector. Ook heel wat consumenten zijn bereid een meerprijs te betalen voor biologische voeding. Hierbij stelt zich de vraag of de biologische landbouwproductie en biologische voeding effectief een meerwaarde bieden die de ondersteuning en de meerprijs verantwoordt.

Daarom heeft de Vlaamse Overheid in september 2005 een projectoproep gelanceerd met betrekking tot onderzoek naar wetenschappelijke argumenten voor de meerwaarde van biologische landbouwproducten. Dit rapport bespreekt de meerwaarde van biologische ten opzichte van 'gangbare' productie en voeding. Dit gebeurt op basis van een meta-analyse van reeds bestaande wetenschappelijke literatuur. Daarbij worden vier aspecten bekeken.

Milieuvriendelijkheid

Wanneer de biologische en gangbare productiemethode vergeleken wordt wat betreft milieuvriendelijkheid dan geldt in het algemeen dat de biologische productie beter scoort per hectare. Maar aangezien de biologische productie vaak lagere producties oplevert, is er doorgaans geen betere score wanneer men de vergelijking maakt per kilogram product.

Voedingswaarde en voedselveiligheid

Wanneer biologische en gangbare groenten qua nutritionele en toxicologische eigenschappen worden vergeleken, kunnen de onderzoekers niet besluiten dat bio duidelijk beter scoort. Er zijn tot nog toe erg weinig goede gepaarde studies die deze vergelijking maken. Toch geven de data al een goede indicatie dat bio groenten in het algemeen niet significant beter scoren op deze punten.

Deze resultaten lijken algemene claims als "bio groenten zijn gezonder" of "bio groenten zijn veiliger" uit te sluiten. Misschien kan bijkomend grootschaliger onderzoek met gecontroleerde en gepaarde studies in de toekomst daar verandering in brengen, maar op basis van deze resultaten lijkt dat niet zo waarschijnlijk.

Consumentengedrag en -perceptie

De belangrijkste motivaties voor het consumeren van bio zijn dat ze: geen (synthetische) gewasbeschermingsmiddelen bevatten, milieuvriendelijker zijn, gezonder zijn, een betere kwaliteit hebben, een betere smaak hebben, veiliger zijn, beter voor de kinderen zijn.

Van de Valmingen is 19% niet bereid om ook maar iets extra te betalen voor bio groenten. 40% is bereid om meer dan 10% extra te betalen voor bio groenten. 9% is bereid om meer dan 25% extra te betalen voor bio groenten. 5% is bereid om meer dan 40% extra te betalen voor bio groenten en slechts 1% is bereid om meer dan 60% extra te betalen voor bio groenten.

Vlaamse consumenten hebben gemiddeld een licht positief beeld over de meerwaarde van biologische landbouw en voeding. Maar de nuanceringsinzake de meerwaarde van bio voor de verschillende categoriën kunnen ze moeilijk maken. Wanneer de wetenschappelijke literatuur geen uitsluitsel geeft over de meerwaarde van bio dan blijft de gemiddelde Vlaming vasthouden aan zijn licht positief beeld en overschat hij de meerwaarde van bio wellicht licht. Wanneer de wetenschappelijke literatuur wel een duidelijke meerwaarde aangeeft, blijft de gemiddelde Vlaming ook vasthouden aan zijn licht positief beeld en onderschat hij de meerwaarde van bio wellicht licht.

Zie voor meer informatie het rapport De meerwaarde van bio op gebied van kwaliteit en gezondheid, wetenschappelijk onderzoek naar feiten en perceptie op de site van de Universiteit Gent.



Bron: Universiteit Gent, december 2007, geknipt uit AgriHolland, 04/01/2008

VERKOOPPUNT IN DE KIJKER: De Klimpaal/Boeregoed

Bio in Brussel

De Klimpaal ligt in hartje Oud-Molenbeek, op een steenworp van het kanaal en de Vijfhoek. Deze basisschool maakt als vestiging van moederschool 'De kleurdoos' deel uit van het Gemeenschapsonderwijs. Het is erg gezellig in deze jonge school. Ze werd 2 jaar geleden opgestart door enkele enthousiaste leerkrachten en ouders die op zoek waren naar methodisch onderwijs in de stad. Daarom brengt De Klimpaal Freinetonderwijs.

Verschillende werkgroepen maken van deze school een meer creatieve, een beetje eigenzinnige plek waar de kinderen samen met de leerkrachten en ouders vorm geven aan een duurzame wereld met oog voor sociale, economische en ecologische meerwaarde. Wat dacht je van een stoempfestijn met bio-aardappeltjes, klaar gemaakt door een mama-kok van een Brusselse veggie-snackbar?

Annick Tahon, mama van Laris en Elias is trekker van de werkgroep milieu. De werkgroep maakt het milieubeleid concreet: sorteren, composteren, biofruit dagelijks op het menu en verschillende groene accenten op de speelplaats en in de klas. Ze ondersteunen ecologische projecten in de verschillende leefgroepen. Onlangs introduceerden ze een biologisch fruitabonnement.

Hoe gaat een biologisch fruitabonnement in zijn werk?

"We maakten plaats in de berging voor een wekelijkse voorraad fruit en koekjes: één stuk fruit en 1 koek per kind per dag. De juffen vullen dagelijks hun tas met fruit – soms ook met komkommers of wortelen - en versnijden alles tot een lekkere fruitsla. De schillen en pitten belanden in de compostbak. Elke vrijdag controleren we wat er over is en bestellen we bij Boeregoed voor een volgende levering".

Hoe betrek je de ouders bij dit project?

"Wij hebben alle ouders gevraagd of ze willen participeren aan ons 'fruitproject'. En het was fijn vast te stellen dat nagenoeg iedereen enthousiast reageerde. Omdat we merkten dat heel wat ouders vragen hebben over biovoeding, organiseerden we een biokookavond tijdens de Week van de Smaak met Velt-lesgever en biobabbelaar Monique Vierendeel. Ze liet ons proeven van koolrabi en vertelde hoe biologische voeding wordt geteeld. Een geslaagde avond die voor herhaling vatbaar is".

Jullie halen het fruit bij Boeregoed. Waarom de keuze voor deze winkel?

"We waren op zoek naar een mogelijke leverancier voor biologisch fruit en ja, dan heb je niet zoveel keuze in Brussel. Boeregoed lag dus redelijk voor de hand. De contacten verliepen erg vlot en we kwamen al snel tot een overeenkomst. Het is ook fijn te weten dat het biologisch fruit dat onze kindjes eten voornamelijk uit de achtertuin van Brussel komt. De meeste ouders kiezen bewust om in de stad te wonen en als je dan ook kan genieten van wat het Pajottenland te bieden heeft, dan is dat een echte meerwaarde; niet alleen voor het milieu, ook voor de gezondheid van onze kinderen".

We verplaatsen ons van Molenbeek naar de Vlaminckstraat in hartje Brussel en ontmoeten er Céline van Boeregoed.

Céline, wat maakt Boeregoed zo uniek?

"Boeregoed is een coöperatie van boeren en consumenten. Via ons verkooppunt bieden we landbouwproducten van boeren uit het Pajottenland aan in de stad. Het aanbod van Boeregoed is gebaseerd op de principes van ecologische voeding: liefst biologisch, uit de streek en van het seizoen. Daarom vind je in de Boeregoed-winkel naast de bio-producten ook hoeve- en artisanale producten".

Ik vind hier een zeer grote diversiteit in de winkel, ook al is het winter. Hoe doe je dat zonder extra



voedselkilometers te verrijden?

“Boeregoed werkt samen met Mandala, een coöperatie van producenten uit het zuiden van Italië. Omdat het oogstseizoen er later valt, kunnen we in winterperiode de eigen producten met meer zuiderse producten aanvullen. Mandala heeft een aantal afzetkanalen in Groot-Brittannië; we maken een tussenstop in Brussel met een goed gevulde vrachtwagen.

Mandala ervaart dat de groothandel niet geïnteresseerd is in haar producten: de wortels zijn niet dik genoeg, de courgetten zijn te klein volgens de standaardnorm. Tegelijkertijd ervaren ze dat voor consumenten de prijs voor biologische producten vaak een hinderpaal is om het te kopen. Daarom heeft Mandala beslist om tussenschakels uit te sluiten. Boeregoed is één van deze kanalen. Het verklaart meteen ook waarom de producten bij Boeregoed een goede prijs hebben.

Naast de Klimpaal levert Boeregoed ook groenten aan het Instituut Anneessens van de stad Brussel.

www.klimpaal.be
www.boeregoed-brussel.com

Bron: De Biotheek, 01/2008

Bakker bakt al 25 jaar alleen maar met natuurlijke grondstoffen

Bakker Jan Op De Beeck (52) uit Lubbeek bakt zijn biobrood met alleen maar natuurlijk geteelde grondstoffen, die in houtovens worden gebakken.

Dat maakt het brood gezonder, verser, lekkerder en ecologisch minder belastend. Bij ons smaakt oud brood zelfs beter, glimlacht Jan. De Leuvense kok Jeroen Meus prees Het Bakhuis donderdagavond in het tv-programma De Laatste Show alvast de hemel in.

Jan en zijn vrouw Hilde begonnen 30 jaar geleden thuis brood te bakken. We waren pas getrouwd en moesten lang naar brood zoeken dat ons echt beviel. Omdat we in een huis met een houtoven woonden, zijn we zelf beginnen bakken. Een bakker uit de buurt leerde ons de kneepjes van het vak. Ik liep nog even stage bij een gewone bakker en een patissier en werd al snel bakker van beroep.

Broodverbeteraars en industriële deegmengsels zijn in Het Bakhuis uit den boze. We kopen een zevental soorten graan die we via onze molen en zeefmachine zelf vers malen. Dat is nodig, want voltarwebloem blijft maar drie dagen goed. Enkel witte bloem kopen we omdat die te duur is om zelf te verwerken. Ons maaisel zeven we dan verder uit tot verschillende bloemsoorten. We werken hiervoor onder biogarantie en krijgen tot drie keer per jaar controle, zegt Jan.

Ook de ovens zijn een klasse apart. Ik heb hier zelf twee houtovens gemetst volgens het Fins tegelsysteem, dat zeer zuinig is en tot tien keer meer rendement oplevert. Het opgebrande hout is evenmin milieubelastend, want de bomen nemen de CO₂ terug op. De ovens werken met afnemende warmte, en zijn pas na 3,5 uur afgekoeld tot 230 graden, de baktemperatuur. Per stookbeurt kan je drie vier keer bakken, met telkens zo'n 100 broden. Door de hogere warmtefrequentie wordt het brood van binnen naar buiten gebakken, wat de smaak veel beter bewaart.

oud brood

Door een matig gebruik van gist en zout blijft het brood ook langer vers. Omdat wij geen broodverbeteraars gebruiken, laten we het brood lang genoeg rijzen, zodat het luchtig wordt. Na twee dagen wordt het nog lekkerder, en ontgift het het lichaam beter. De klanten, die vaak van ver komen, betalen bij ons 2,33 euro voor een brood, maar ze hebben dat er graag voor over. Ook Jeroen Meus is erg in ons brood geïnteresseerd. Ik eet er natuurlijk zelf ook van en lust haast niets anders meer.



(Het Bakhuis is gecertificeerd biologisch – nvdr)

Bron: AgriPress, 05/01/2008

Biokatoen met hitpotentieel

Ze zijn er wat laat mee, maar ook modeketens ontdekken stilaan de ecologisch bewuste consument. 'Wel jammer dat ze nog geen echte wollen onderbroeken verkopen', vindt Herr Seele.

De tijd dat ecologisch verantwoorde kledij er vooral degelijk, vormloos en alternatief uitzag, is voorbij. Na C&A en H&M verkopen nu ook Vero Moda en Jack & Jones kleren van biologisch katoen. Biokatoen heeft een goede reden: de katoenteelt is wereldwijd verantwoordelijk voor twintig procent van alle landbouwchemicaliën. Milieubewuste telers laten de chemische insecticiden nu voor wat ze zijn en bestrijden de schadelijke insecten met andere, onschadelijke beestjes zoals gaasvliegen en onzelieveheersbeestjes. Dat is niet alleen goed voor het milieu, maar ook voor de consument. In gewone kledij kunnen namelijk nog restjes pesticiden blijven hangen, die de huid irriteren. Maar heeft ecokatoen ook star quality? Een steekproef bewijst van wel. 'Ik had er nog niet van gehoord, maar ik ben wel nieuwsgierig', zegt de zanger Stan Van Samang. 'Ik had er waarschijnlijk nog niet op gelet omdat het maar een klein deel van de collectie is in die ketens. In de supermarkt zie ik wel bioproducten, want daar word je ermee om de oren geslagen. Mensen kopen bio als het hen geen moeite kost. Hopelijk hangen straks alle ketens vol biokledij. Ik ga er in ieder geval naar op zoek bij de volgende winkelbeurt.' De Oostendse kunstenaar Herr Seele heeft al meer ervaring. 'Ik ben een ecoman', zegt hij. 'In mijn kast vind je naast vintage ook ecologisch verantwoorde kledij. Ik koop die al jarenlang via internetsites, maar ben echt wel blij dat nu ook grote modeketens in de ban van bio raken. Ik zal er zeker naartoe gaan. De kledij is nu ook mooi. Vroeger was die nogal knullig en inspiratieloos. Wel jammer dat ze nog geen echte wollen onderbroeken verkopen. Ik heb er nu eentje aan en in de winter is dat verdomd handig. Misschien een gat in de biomarkt?' Weervrouw Jill Peeters is geïnteresseerd, maar ook kritisch. 'Ik help geregeld in de kledingzaak van mijn zus. We hechten allebei veel belang aan ecologie en willen dan ook dat de collectie gemaakt is door bedrijven die de milieunormen respecteren', vertelt Peeters. 'Dat grote ketens nu ook echte ecokledij uitbrengen, is een goede zaak. Hoe bewuster men wordt, hoe liever. Maar ik vraag me wel af of we dan ook echt milieuvriendelijke kledij kopen. De kledij op zich kan wel milieuvriendelijk zijn, maar wat met het transport die ervoor nodig was? Misschien is het beter om een minder milieuvriendelijk T-shirt te kopen dat in Europa is gemaakt dan eentje dat in Afrika werd gefabriceerd.' 'Hoe het ook zij, ik heb alvast één goede ecoraad: vermijd donkere kledingstukken. Marineblauwe en zwart zijn het schadelijkst voor het milieu. En koop geen nieuwe kledij als dat niet nodig blijkt te zijn.'

Bron: De Standaard Vlaams-Brabant/Brussel, 27/12/2007

Biovoeding zorgt voor minder eczeem

Kinderen die biologische voeding eten ontwikkelen aanzienlijk minder eczeem dan kinderen die geen biologische voeding krijgen. Dat blijkt uit nieuwe resultaten van het Koalaonderzoek; een langdurig onderzoek naar de invloed van leef- en eetstijl op allergieontwikkeling, dat van start ging in 2001.

Het koalaonderzoek neemt ruim 2700 jonge moeders onder de loep, vanaf hun zwangerschap tot en met het opgroeien van de kinderen tot tweejarige leeftijd. Daarvan leiden ongeveer 500 moeders een leven waarin biologische voeding van belang is. De kinderen die uitsluitend biologische melk drinken hebben 36 % minder kans om eczeem te ontwikkelen op tweejarige leeftijd. Dat is mogelijk te danken aan hogere concentraties geconjugeerd linolzuur (CLA) in biologische melk of het gebruik



van meer volvette producten.

Jonge kindere die aan eczeem lijden, ontwikkelen op latere leeftijd vaak andere allergieën. Wellicht beschermt biologische zuivel dus tegen allergieontwikkeling. Biologische voeding kan gezonder worden genoemd.

Lucy van de Vijver van het Louis Bolk Instituut hoopt dat het Koalaonderzoek wordt voortgezet om de relatie tussen eetstijl en allergieontwikkeling daadwerkelijk aan te tonen. Vervolgonderzoek tot ca 8 jaar is volgens haar noodzakelijk.

Bron: De Biotheek, 01/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

Wereld - IFOAM: Patron of One World Award

The One World Award will recognize outstanding engagement and achievements in providing creative and high impact solutions in the area of environmental protection and fair livelihoods. It also aims to encourage more engagement for a future worth living and for peaceful community building. The first OWA festive award ceremony will be on June 19th 2008 in conjunction with the IFOAM Organic World Congress in Modena, Italy.

After extensive and careful preparation, the stage has been set to call for nominations for the award. The OWA webpage has been launched in mid December and provides all necessary information to consider or even better to submit nominations for this new, but already prestigious award, which will come along with a € 25,000 cash prize. The selected four runner-ups will each receive a 2,000 Euro cash prize. The detailed information package with registration form for the nomination are available on the web page, but can also be requested via owa@rapunzel.de or via fax at 0049-8330-5291139. Strictly enforced deadline for nominations is February 29th 2008.

“As organic agriculture has become a truly global option for a more sustainable and healthy world, it is stimulating that IFOAM unites with a prestigious and experienced company as Rapunzel to create a prize that highlights those who are leading in ecological production,” says Alberto “Pipo” Lernoud, IFOAM Vice President and Jury member of the One World Award.

“We are very glad the worldwide leading and uniting organization of the organic movement has agreed to join the One World Award initiative. This will create synergies and give the OWA right from its start a lot of attention and recognition all around our ‘one world’”, welcomes Joseph Wilhelm, the founder and CEO of Rapunzel, the cooperation with IFOAM.

www.one-world-award.com

Bron: www.organic-market.info, 24/12/2007

NL - Bio Vakbeurs land en tuinbouw in Apeldoorn op 6 en 7 februari 2008

De eerste BioVakbeurs voor de land en tuinbouw vindt plaats op 6 en 7 februari in Apeldoorn. Deze technische vakbeurs voor boeren en tuinders is in Nederland een primeur en ook in de wereld. De BioVakbeurs is een initiatief van het bureau ICEM uit Nieuwerkerk aan de IJssel, het vakblad Ekoland en Agro Eco. De organisatie krijgt steun van alle organisaties uit de biologische sector. Het beursprogramma wordt ingevuld samen met de Vakgroep Biologische landbouw van LTO Biologica en de organisaties van de verschillende productgroepen.

In de biologische landbouw zijn 20 bedrijfsnetwerken en studiegroepen actief. Bij al deze groepen is de beurs onder de aandacht gebracht. Biologische boeren en tuinders zullen ook op de beursvloer en in de vergaderzalen actief zijn bij presentaties en workshops. Standhouders presenteren innovaties samen met betrokken boeren en tuinders.

Nieuw beursconcept

Naast de presentatie van technische innovaties is er veel aandacht voor persoonlijke ontmoeting en uitwisselen van kennis. De beurs wil een bijdrage leveren aan sectoroverschrijdende kennismaking. Het is een grote uitdaging om alle productgroepen op deze dag aanwezig te laten zijn. Ondernemers uit melkveehouderij en vleesvee, open teelten, glastuinbouw, fruitteelt, schapen, geiten en varkens en kippen kunnen elkaar ontmoeten. Er zijn machines voor grondbewerking en onkruid- en



ziektebestrijding, veefokkerij en veevoeding, stalsystemen voor biologische legkippen, innovaties in de glastuinbouw en ook informatie over zaaizaad van robuuste rassen. Der worden ook een divers aantal koeienrassen getoond die in de melkveehouderij worden ingezet.

De beursvloer heeft een open structuur met themapleinen en terrasjes. Er is tijd voor gesprek met elkaar en 'proeven' aan elkaars product. Er zijn pauzes waarin standhouders en bezoekers samen aan tafel kunnen voor koffie, lunch of een warme maaltijd.

Bijeenkomsten

Op de eerste beursdag is er een bijeenkomst van de Vakgroep Biologische landbouw LTO Biologica. De bedrijfsnetwerken en studiegroepen uit alle productgroepen zullen in de middag en avond op de beursvloer en in verschillende zalen van het beurscentrum presentaties en workshops organiseren. Op deze dag is er een ook bijeenkomst van de Dag van de directe boerderijverkoop. Dan wordt ook het Handboek Boerderijverkoop gepresenteerd. Het ministerie van LNV heeft toegezegd op deze dag aanwezig te zullen zijn. LNV wil graag met een zo breed mogelijke groep biologische boeren en tuinders in gesprek. De BioVakbeurs is daar een prima gelegenheid voor.

Op donderdag 7 februari wordt voor het onderwijs een speciaal programma aangeboden voor studenten en docenten uit het landbouwonderwijs. Een aantal biologische boeren geven introducties en rondleidingen langs de verschillende beurspresentatie. De BioVak wil ook een plek bieden aan gangbare boeren die zich willen oriënteren duurzaamheid in het algemeen en met mogelijke interesse in omschakeling. De veevoersector en de zuivelverwerkers zijn ook aanwezig om boeren van informatie te voorzien

Bron: Biologica, 08/01/2008

NL - Dierenbescherming's jeugdclub Kids for Animals promoot biologisch vlees van Vion

Kids for Animals, de jeugdclub van de Dierenbescherming, promoot de diervriendelijke biologische veeteelt. Samen met marktleider in biologisch vlees en vleeswaren Vion is een spaaractie opgezet voor 'paspoorten' die recht geven op gratis toegang bij tien Nederlandse pretparken. Op biologisch vlees en vleeswaren van het merk Bio+ is hiervoor tot eind maart een speciale spaaractiesticker te vinden.

Meerjarige samenwerking

De Dierbescherming en Kids For Animals werken al langer samen met partijen die duurzame landbouw ondersteunen. 'Voor wie vlees wil eten is biologisch de beste keuze', zegt Bert van den Berg beleidsmedewerker veehouderij van de Dierenbescherming.

Vion biedt een compleet assortiment biologisch vlees en vleeswaren aan onder het merk Bio+ en maakt daarbij gebruik van vleesgrondstoffen van de keten van De Groene Weg. 'De omzet in biologisch vlees van Bio+ is het afgelopen jaar met 50% gegroeid. De meerjarige samenwerking met de Dierenbescherming draagt in belangrijke mate hieraan bij', zegt Henk Gerbers, marketing manager van Vion.

Samenwerking met maatschappelijke organisaties

De samenwerking is een van de resultaten van de inspanningen van de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw, het uitvoeringsorgaan van het Convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw. Hierin werken marktpartijen, overheid en maatschappelijke organisaties samen om de afzet van biologische voeding te bevorderen.

Voor meer informatie:

-Dierenbescherming, Niels Dorland, 088-8113261, 06-55754510, e-mail

niels.dorland@dierenbescherming.nl (<<http://www.dierenbescherming.nl/>>)

-Vion / Bio+: Henk Gerbers 06 20491545, henk.gerbers@vionfood.com (www.bio-plus.nl)
<<http://www.bio-plus.nl/>>)



-Task Force MBL: Maurits Steverink 06 51986693, msteverink@planet.nl
(<http://www.jeproeftdeaandacht.nl/>)

Bron: Andre Brouwer, 07/01/2008

NL - Bio is gezond, maar bewijs is lastig

Is biologisch eten nu gezonder of niet? Directeur Bert van Ruitenbeek van Biologica denkt van wel. „Maar een brede algemene claim dat biologisch gezonder is, is nog ver weg. Het heeft ook heel lang geduurd voordat bewezen is dat roken ongezond is.

Onderzoekers van de universiteit in Luik kwamen vorige week met een mededeling waar de biologische sector niet blij van wordt. Biologisch voedsel is niet aantoonbaar gezonder of veiliger dan regulier voedsel. Weliswaar met een klein voorbehoud stelden de onderzoekers dat de biologische sector een algemene claim op gezonder voedsel wel kon vergeten.

Van Ruitenbeek kan hier een flink aantal onderzoeken tegenover stellen. Het grote Europese onderzoek dat de Universiteit van Newcastle vorige maand publiceerde, bijvoorbeeld. Daaruit blijkt dat biologische voeding wel degelijk meer goede voedingsstoffen bevat. Meer anti-oxidanten en vitamine C in groenten bijvoorbeeld en meer gezonde vetzuren in zuivel.

En kippen bleken beter te herstellen van ziekten als zij biologisch voer voorgeschooteld krijgen, zo stelden onderzoekers van het Louis Bolk Instituut in december vast. Kippen die biologisch voer kregen, hadden een lager gewicht en bleken zich iets sneller te herstellen van een aandoening.

Maar een echt bewijs is natuurlijk lastig. Welke producten onderzoek je, welke voedingsstoffen, en hoe leg je een verband met de gezondheid van mensen? Dat vergt een grootschalig, complex onderzoek van jaren.

Toch kunnen mensen hier ook heel goed hun gezond verstand gebruiken, vindt Van Ruitenbeek. „Belangrijk is bijvoorbeeld dat mensen in ieder geval niet allerlei vervelende gifresiduen op hun bordje krijgen. De normen voor groente en fruit voor deze residuen worden nog regelmatig overschreden.

En met het eten van biologische producten dragen we bij aan een schoner en gezonder milieu, claimt Van Ruitenbeek. Immers, de biologische boeren gebruiken geen chemische bestrijdingsmiddelen. Maar zelfs deze claim kan nog niet wetenschappelijk onderbouwd worden. Daarbij is per hectare land de uitstoot van broeikasgassen weliswaar lager, maar per kilo product niet. De opbrengsten liggen in de biologische akkerbouw nu eenmaal een kleine 20 procent lager.

Bron: Agripress, 08/01/2008

NL - 'Tussenhandel maak biologisch onnodig duur'

Biologisch voedsel is over het algemeen duurder dan gewoon voedsel. Dat komt door de tussenhandel. Die maakt de producten onnodig duur. Als de tussenhandel normaal zou doen, zou er niets aan de hand zijn en zou de consument vaker voor biologisch kiezen. Dat stelt Leo Dijkgraaf van Lekker Bio, het eerste merk met een complete basisrange van biologische snacks.

Volgens Dijkgraaf hoeft een biologisch geproduceerd saucijenbroodje bij de inkoop niet meer dan 20 cent te kosten. Maar omdat er 'biologisch' op staat, gooit het vrieshuis er 90% bovenop, de groothandel wil ook nog wat verdienen en doet er nog eens 15% bij en dan komt uiteindelijk de cateraar met nog eens 25%. De enigen die meer kosten maken zijn de boer en de bakker, de tussenhandel houdt de consument over hun rug voor het lapje, aldus Dijkgraaf.

Lekker Bio

Dijkgraaf en Anna Kroodsma introduceerden vorige maand een reeks nieuwe biosnacks onder de



naam Lekker Bio. Tot nog toe blijven de meeste biologische producenten op hun eigen terrein. Dijkgraaf en Kroodsma meenden dat er een markt moest zijn voor samengestelde biologische producten. Ze zijn begonnen met een biologisch assortiment tosti's. Inmiddels zijn er ook ambachtelijke biologische kroketten, hartige taarten, saucijzenbroodjes en gehaktballen. De producten worden allemaal in samenwerking met biologische bedrijven ontwikkeld en geproduceerd.

Verkrijgbaarheid

De Lekker Bio-producten zijn te krijgen via de bekende groothandels als Deli XL, Sligro en Digross Groep. De distributie wordt verzorgd door Rombouts Food International (RFI) De producten kunnen via de website van RFI worden besteld. Aanvragen van de producten of inkooprijzen gaat via Dijkgraaf en Kroodsma zelf (info@lekkerbio.nl)

Bron: Meat&Meal, geknipt uit AgriHolland, 02/01/2008

NL - Programma Bio-Congres 9 april 2008 is bekend!

"Voorsprong vermarkten". Het thema en programma van het 11e Bio-Congres, op woensdag 9 april 2008, zijn bekend. Het Bio-Congres richt de blik op de grote thema's van de toekomst. Met o.a. Minister Cramer (VROM).

De biologische sector groeit en innoveert. De beloftes zijn talrijk. Wat zijn over tien jaar de grote thema's? Smaak, regionaal, energie, bodem, water, gezondheid? Het elfde Bio-Congres kijkt naar de toekomst. Organisatie: Biologica, Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw en Triodos Bank.

PROGRAMMA

Dagvoorzitter: Mieke van der Weij Mediapartners: Trouw en Distrifood Locatie: Landgoed Rhederoord, De Steeg (bij Arnhem)

10.00u: Welkom

Arie van den Brand, voorzitter Biologica

10.10u: Verdere duurzaamheidsuitdagingen: Energie, verpakkingen en transport.

Jacqueline Cramer, Minister van VROM

10.30u: Bio-marketing: de verleiding van de light-user

Bio bij de Coop, Plus en Jumbo: Henk Gerbers, voorzitter Stichting Merkartikel Bio+

Groeikansen voor de Natuurwinkel: Xander Meijer, directeur Natudis

Biologisch als conceptversterker of als conceptdrager? Minous van Apeldoorn, commercieel manager Ecomel

11.15u: Koffie

11.45u: Biologisch gezonder? Update van binnenlandse en buitenlandse onderzoeksresultaten.

Machteld Huber, senior onderzoeker Louis Bolk Instituut

12.10u: Biologisch in grootgebruik: nog een uitdaging!

Droes Prinsen, manager commerciële services La Place.

12.30u: De volgende stap op de duurzaamheidsladder

Peter Blom, voorzitter Bio-raad en bestuursvoorzitter Triodos Bank

Frank Wijnands, clusterleider biologische landbouw Wageningen UR

13.00-14.00u: lunch

Middag plenair

14.00u: Bio Monitor jaarcijfers en trends 2007 - Bert van Ruitenbeek, directeur Biologica

14.20u: De grote uitdagingen van de primaire sector: hoe kunnen biologisch en gangbaar samen verduurzamen en hoe zorgen we voor nieuwe jonge en omschakelende ondernemers?

Anton Vermeer, voorzitter ZLTO

Discussie met o.a. Martin Wiersema, Voorzitter Vakgroep Biologische landbouw LTO / Biologica



14.45u: Betrouwbaarheid en modern toezicht in de Bio keten.

Suzanne van der Pijll, vice-voorzitter bestuur Skal

15.15u: Theepauze

16.00-18.00u: Workshops - Inspirerende voorbeelden van binnen en buiten de sector

- Verpakkingen, alles afbreekbaar! - Moonen Packaging
- Scholenprojecten binnen de Week van de Smaak 2008 - Yolande van Harten, Podium, bureau voor educatieve communicatie
- Bio-gastronomie: op weg naar horecacertificering - Eric van Veluwen, Landgoed Rhederoord
- Triple P-marketing: succesvolle klantencommunicatie begint bij de eigen medewerkers, Volkert Engelsman, directeur Eosta
- Proeverijen

18.00-20.00u: Diner

Bron: Biologica, 24/12/2007

NL - Skal en Demeter staan Cleanlight toe

De biologische certificeringsinstantie Skal heeft de bestrijding van schimmels als valse meeldauw in uien en phytophthora in aardappelen erkend als biologische bestrijdingsmethode.

Skal beheert het EKO-certificaat.

Demeter Nederland heeft haar kwekers een tijdelijke ontheffing gegeven om gewassen met UV-C licht te bestrijden. Demeter Nederland lobbyt bij Demeter International om de techniek erkend te krijgen, maar dat is nog niet het geval. Demeter Nederland hoopt dat dit medio juni 2008 gaat lukken.

Fabrikant Dubex bouwt de Cleanlight, een apparaat dat met UV-C licht valse meeldauw in uien en phytophthora in aardappelen bestrijdt.

Bron: Agripress, 07/01/2008

NL - Toeslag voor biologische melk stijgt in 2008

De toeslag op biologische en biologisch dynamische melk van Ecomel bedraagt in 2008 respectievelijk 8,2 en 10,7 eurocent per kilo. De dochteronderneming van Campina acht dat op zijn plaats vanwege de stijging van de krachtvoerkosten en de verplichting om de koeien 100% biologisch geproduceerd voer te geven. Er is een update gemaakt van het Natuurweide meerkostenrapport en daar wordt op geanticipeerd. De verwachting is dat coöperatie Rouveen en Hooihammer de toeslag net als Ecomel zullen verhogen.

Friesland Foods werkt met tweejarige contracten voor biologische melkveehouders en baseert de prijstoeslag op het gemiddelde van Ecomel en de Deens Zweedse coöperatie Arla. Komend jaar betekent dat een toeslag van 8,3 eurocent per kilo. In Drachten verwerkt Friesland Foods 13 miljoen kilo biologische melk. Die hoeveelheid zou nog kunnen groeien tot 16,5 miljoen kilo.

Bij melkpool Ekoholland op Maat zal de melkprijs volgend jaar 10 eurcent per kilo hoger liggen dan in 2007, zo werd op de laatste ledenvergadering aangekondigd. Aurora wil de melkprijs de komende maanden met 8 cent verhogen.

Bron: Natuurweidekrant, geknipt uit AgriHolland, 02/01/2008

NL - Kernpunten Skal 2008



Skal gaat in 2008 voort op de ingeslagen weg van professioneel en streng toezicht op de biologische productie. Dat betekent een risicogerichte, dynamische en efficiënte aanpak. Waar nodig werkt Skal samen met andere toezichtautoriteiten. Ook voor 2008 heeft Skal na afstemming met de biologische producenten bepaald waar belangrijke prioriteiten liggen. Door op de juiste plaats en op het goede moment toezicht uit te oefenen kan Skal maximaal bijdragen aan de betrouwbaarheid van het biologische product. Daarbij is en blijft de ondernemer uiteindelijk zelf verantwoordelijk voor de biologische oorsprong.

Waar let Skal vooral op?

Voor de betrouwbaarheid van bio-producten is de naleving van de "kernbepalingen" van groot belang. Deze vormen het hart van de biologische voorschriften. Het veronachtzamen daarvan heeft een ernstig nadelig effect op het imago en de beleving van het biologische product. Het gaat hierbij om het gebruik van toegestane hulpstoffen en ingrediënten, vermenging, behoud van bodemvruchtbaarheid en dierenwelzijn. Skal gaat per productiesector daarom vooral letten op:

- akker- en tuinbouw: bestrijdingsmiddelen, mest, uitgangsmateriaal;
- veehouderij: strooisel, uitloop en weidegang, antibiotica, voederrantsoen;
- levensmiddelenproductie: bestrijdingsmiddelen, gmo's, oorsprong grondstoffen.

In alle gevallen is Skal ook alert op fraude, het verkopen van gangbaar als biologisch.

Skal zal in 2008 verschillende instrumenten benutten voor handhaving: voorlichting over regels, onaangekondigde inspecties, monsternames, diepgaande financiële inspecties, communicatie over handhaving en samenwerking met andere instanties, zoals VWA en AID. Waar nodig zal Skal strenge sancties opleggen of overtredingen voordragen voor gerechtelijk opsporingsonderzoek. Doel van dit alles is maximale naleving.

Inspecties

Skal zal in 2008 ruim 2600 bedrijven inspecteren en heeft daarvoor circa 3800 inspecties gepland. Het grootste deel hiervan betreft de jaarlijkse basisinspectie met als doel certificatie of verlenging hiervan. Nieuw is dat alle bedrijven voortaan één basisinspectie per jaar krijgen. Hierdoor ontstaat ruimte en energie voor onaangekondigde risicogerichte inspecties. Dit zijn ruim 1000 extra inspecties die zich richten op specifieke bedrijfsonderdelen door de hele keten heen. De kwaliteit van de inspecties is en blijft aandachtspunt: inspecteurs krijgen regelmatig instructies en gelegenheid voor informatie-uitwisseling. In- en externe audits houden hen scherp.

Automatisering

In 2008 gaat Skal de basis leggen voor een on line verbinding met geregistreerde bedrijven.

Aangesloten kunnen in de toekomst dan zelf digitaal informatie aanleveren en hun gegevens inzien. Dit is niet alleen een moderne methode maar vooral een instrument voor doelmatig toezicht en meer eigen verantwoordelijkheid van de ondernemer.

Communicatie

Handhavingscommunicatie acht Skal van groot belang om naleving te bevorderen. Skal blijft daarom op diverse manieren en naar verschillende doelgroepen toe steeds weer duidelijk maken wat het toezicht inhoudt en waartoe het dient.

Kosten

De totale kosten voor het toezicht op de biologische productie voor 2008 bedragen €2,7 miljoen. Door een structurele verlaging van de basistarieven verwacht Skal dat inkomsten en uitgaven redelijk met elkaar in balans blijven. Vanaf 2008 betalen alle bedrijven eenzelfde basisbijdrage voor de standaardkosten van inspectie en certificering. Hiermee is de kostentoerekening van deze activiteiten voor alle typen bedrijven doorgevoerd. Skal investeert in kwaliteitsverbetering. De kosten van gerichte inspecties en onderzoek in de keten financiert Skal uit de variabele bijdrage van de grotere



levensmiddelenfabrikanten en importeurs. Het aantal omzetcontroles bij deze bedrijven gaat omhoog.

Bron: www.biofoodonline.nl, 04/01/2008

CZE - Biologisch in Tsjechië is in opkomst

De consumptie van biologisch voedsel in Tsjechië stijgt explosief. Vorig jaar steeg de markt met 49% in vergelijking met 2005 tot 29 miljoen euro.

Van 2008 tot 2010 wordt er nog eens een groei van 60% verwacht. Volgens analisten is de opkomst van biologische groenten en fruit te verklaren doordat de mensen steeds vertrouwder raken met biologische producten dankzij media- en promotiecampagnes.

Zo worden 35% van de biologische merkproducten van Tesco gemporteerd uit het Verenigd Koninkrijk. De producten van de lokale biologische telers zijn nog niet goed vertegenwoordigd in de rekken, omdat ze vaak problemen hebben met het verstrekken van de vereiste hoeveelheden.

De biologische markt is met 0,35% van het totale verbruik nog klein in vergelijking met West-Europese landen, maar analisten verwachten dat dit verbruik zal stijgen tot ongeveer 2% in 2010. Dat is net iets onder het gemiddelde in West-Europa.

Bron: AgriPress, 07/01/2008

ES - Murcia has increased organic area

The area dedicated to organic agriculture in the region of Murcia increased from 100 hectares in 1997 to 25,000 this year. Sales of products from Murcia's organic agriculture reached 55 million Euros, an increase of 83% compared with last year. The products mainly went to markets abroad (90% of the total).

Organic vegetables are cultivated on 1,500 hectares, fruit on 8,000 hectares and vine grapes on some 3,700 hectares. This makes Murcia the second largest region of organic production in the country.

There are 923 operators listed with the Council of Organic Agriculture in Murcia, according to the Technical Director, of which most are producers (783). Next year, there will be certifications for the US and Japanese market and the region will be present at Fruit Logistica in Berlin.

<http://www.freshplaza.com>

Bron: www.organic-market.info, 31/12/2007

ROM - 1st Bio-shop opens in Romania

On Dec. 6 the first Romanian Bio-shop called Bio-Markt opened in Timisoara, a city in the north-west of the country with 400.000 residents. The shop-concept (70 m²) was developed by the two brothers Cristian and Dan Onetiu. The Timisoara shop is the first of a growing number of shops planned throughout Romania. The product range consists of about 1000 different products - none of them of Romanian origin.

Over the years Romania has been known as a producer of organic commodities, mostly grains for the EU-market. Up until today no domestic organic processing or marketing exists in this 21.5 million country. With the emerging domestic organic marketing-structures this will certainly change over the



coming years. Initially local bakers or vegetable producers are needed amongst a wide range of other different producers and processors.

The opening was technically supported by ORA, the Int. Organic Retailers Association. Supply came from Austrian Wholesalers, as well as directly from German Processors. The opening was widely acknowledged by the media – incl. TV.

Plans for 2008 include the opening of a 150 m² Bio-Markt-Shop in the capital of Bucharest. Another plan is to develop a franchise-system based on the Bio-Markt-Shop concept. The people behind this new initiative are considering incorporating opinion leaders and testimonials into their activities to achieve a broader, national awareness for the importance of the Organic issue. And also access to national and EU-funds is being investigated.

Bron: www.organic-market.info, 24/12/2007

IT - Fresh organic fruit in vending machines

Fresh fruit is now available in Lazio's regional institutions – vending machines have been installed with organic bananas, apples, pears, and oranges. The cost varies from 50 cents to one Euro for a choice of organic fruit.

This move confirmed the attention on a healthy and correct diet, explained the Regional Agricultural Councillor, Daniela Valentini. She continued that there would be more machines in schools, hospitals and other public entities.

The region has installed six machines so far in high schools and technical institutes to reach 10,000 users. 30,000 users will have access soon, when further machines will be installed at post offices, regional government offices and hospitals in Rome.

The Region of Lazio has more than 2,700 organic producers and takes fifth place on the national level. 70,000 hectares of land are farmed organically, equalling to 10% of the region's farmable land. Lazio has the highest consumption of organic goods throughout the country.

<http://www.winenews.it>

Bron: www.organic-market.info, 04/01/2008

U.K. - Organic shop at Southampton General Hospital

At Southampton General Hospital, a new organic farm shop has opened. This is the first of its kind in Europe and one of a few farm shops in a hospital worldwide. 400 different varieties of products are supplied from Warborne Organic Farm in Boldre.

The owner and farm manager stated that this move was definitely a bold one, but also a logical step. They had a great production base but would need another outlet. Rather than going to high street, it was a good idea to put it into the heart of human health. Within the first two-and-a-half hours of business, he stated, they had made almost £ 1,000.

The Warborne Organic Farm won Organic Food Awards in 2001, 2002, 2003, 2004 and 2006 and was the winner of Hampshire Life 2005 Local Food and Drink Award. The company is licensed with the Soil Association.



<http://www.smartplanet.com>

Bron: www.organic-market.info, 1/1/2008

UG - Bio telen op de evenaar

Met een Europees oog bioteelten evalueren in regio's op de evenaar is alvast een bijzondere ervaring.

Op donderdagmorgen waren we te gast bij de Uganda Branch van AgroEco: de stuwende kracht achter de export van de Oegandese primaire producten en met name van biologisch geproduceerde teelten.

Gastheer was Alastair Taylor, branch manager Uganda.

Het bezoek begon met een verontschuldiging: "Onze excuses maar mijn Belgische collega, Hilde De Beule, is momenteel op verlof in haar thuisland; zij kent uiteraard beter de mogelijkheden inzake handelsrelaties tussen Oeganda en de Benelux. Mijn job is vooral uit te kijken wat en hoe hier biologisch kan worden geproduceerd en voldoende argumenten en zekerheden op te bouwen om in de Europese markt te gaan.

"Onze afdeling hier is vrij jong en niet gesteund op eigen productie. Net als in de omliggende landen werken wij met telers, die we uit selecteren en vooruit helpen. Eerst nemen we de ter plaatse bestaande teelten aan en vervolgens proberen we te diversifiëren. Neem nu mango, de normale productie komt vanaf april, maar er ontwikkelt zich een teelt die eind december plukrijp is. Die is uiteraard uitzonderlijk belangrijk om met de eindejaarsfeesten een surplus te hebben voor Europa. En die is er nu, proef het maar. Verhalen te over: hoe het individueel per teler loopt, hoe klein het gemiddelde bedrijf wel is, hoe groot de arbeidsbezetting, hoe goedkoop het is om hier te produceren,

Over de productie van bioteelten hoef ik weinig uitleg te geven, het is zoals in Europa. We ontpopten een vaste afzet van ca. 15 ton bio-ananas per week, verstuurd per luchtvracht op Zweden, Duitsland en Zwitserland. Andere landen stellen zich kandidaat, we zoeken er de gepaste invoerder. Bio-ananas produceren vraagt meer arbeidsuren en geeft een lagere hectareproductie. Op zich niet verkeerd want Europa wil die 3 of 4 kilo per stuk wegende ananas niet, te duur voor aankoop. Anderhalve kilo per stuk is voldoende en dat past perfect in ons productiesysteem. Ook mango en papaya zijn best biologisch te produceren. We draaien proef op fijne en extra fijne boontjes, de grootste potentiële markt voor Europa. Gezien we hier kunnen produceren op een hoogte van 1500 tot 2000 meter is minstens dezelfde kwaliteit als in Kenia haalbaar. Dat is momenteel het grootste exportland naar Europa toe. Zelfs de teelt van bio-passiefruit staat op punt.

Wat de kostprijs betreft komen we uiteraard hoger uit dan bij de gangbare gewassen. Naar export toe komt de vertrekprijs van ananas ongeveer op het dubbele. Van zeecontainers is geen sprake, de testen via Mombassa waren niet positief. Wij laden op lijnvluchten en denken binnen de twee jaar volle carters te kunnen versturen. Wat de zekerheden inzake voedselveiligheid betreft zijn er lokale laboratoria en worden we gecontroleerd door Europese instantie.

Om dat laatste punt te evalueren zochten we gisteren al mevrouw Annick De Graeve Uytterhaegen op. Zij bekleedt een directiefunctie bij de labos van Chemiphar in Oeganda. Haar reactie: Wij analyseren op alle pesticiden, alle chemicaliën, net zoals het in België loopt. Overigens, onze analisten krijgen altijd eerst een lange stage in België om zekerheid te hebben over hun werkwijze.

Waarmee we ons de laatste jaren vooral bezig hielden? In de voedingsbranche met de analyse van



vis. Oeganda exporteert in toenemende mate en wij zijn de noodzakelijke schakel als het over de voedselveiligheid gaat. Onze normen zijn veel strenger dan deze van toepassing bij de overheid. En nu de boer op: bedrijven als BioUganda, Reco, Biofreshen Amfri staan op het agendablaadje voor vandaag.

Bron: AgriPress, 27/12/2007

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`.