



Biotheek Netknipsels #227 – 18 januari 2008

Afgelopen week stond voor ons helemaal in het teken van de Gentse Universiteitsstudie omtrent de mogelijke meerwaarde van bio; veel eerder negatief gekleurde berichtgeving in de media, maar ook veel tegenreacties vanuit de hele sector én het politieke toneel.

Al deze commotie blijkt de interesse voor deze bionieuwsbrief geenszins te beïnvloeden –tenzij positief- want afgelopen week hebben we de kaap van de **2000** netknipsels-abonnees overschreden! Een pluim voor onszelf, euh ... jullie.

Gestaag en gezond groeiende groeten,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

UGent bestudeert meerwaarde bio

à de Studie

à Voorbarige conclusies UGent

à Vlaams minister-president over meerwaarde bio

à Reactie van een bioteler: 'Bio niet gezonder'

Bioboer in de kijker: De Zaaier

Is biologische voeding gezonder?

Hoe meer kinderen, hoe meer biogroenten gezin eet

IFOAM-congres over toekomst biolandbouw

De Biokalender

INTERNATIONAAL

NL - Reeks aanbevelingen om de omschakeling van boeren naar biologisch te bevorderen

NL - Eerste Biologische Ondernemersdag op 6 februari

NL - Innovatieprijs uitgereikt tijdens BioVakbeurs

NL - Deli XL: In 2009 biologische alternatief voor 60% inkoopvolume bedrijfsrestaurant

NL - Biologische supermarktketen Estafette naar 11 vestigingen

NL - Gezondheidsclaims voor biologische eieren niet hard te maken

NL - Biologische wijnboer zoekt marktsegment

NL - Grootschalige aanplant biologische bomen in Boxtel

FR - Biohotel

FR - Franse productie van biologische melk stukt

D - Opnieuw forse groei in 2008

D - Onderzoek: alleen bio-ananas bevat geen residuen

U.K. - Local and organic is answer to food deserts

U.K. - Organic Certification Leaders Calls for Ban on Nanotechnology in Certified Organic Products

U.K. - New report by the Soil Association released

U.K. - Britten kiezen meer voor voedsel van eigen bodem

U.K. - Jamie Oliver's new show in Great Britain

PT - Semana Bio in Portugal

U.S.A. - The "Hungry Vegan" in the USA



NATIONAAL

UGent BESTUDEERT MEERWAARDE BIO

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

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 kanttkening 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.

Bron: Biotheek.be, 07/01/2008

Voorbarige conclusies UGent

BioForum en Velt betreuren de conclusie van de Universiteit Gent dat gezondheidsclaims over biogroenten uitgesloten zijn. Deze conclusie is genomen op basis van een beperkte literatuurstudie die geen rekening houdt met recente onderzoeksresultaten. Bovendien relateert de UGent op tendentieuze wijze de milieuvoordelen van biologische landbouw.

De UGent 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 – dat trouwens al eerder door andere universiteiten werd samengevat - niet eenduidig over een meerwaarde spreken. Bio scoort soms beter, soms slechter dan de gangbare variant. Recent onderzoek aan de Universiteit van Newcastle, dat dit voorjaar wordt gepubliceerd, toont die meerwaarde wel aan. De conclusie van de UGent dat de claim dat 'biogroenten gezonder zijn' niet opgaat, vinden BioForum en Velt voorbarig en tendentieus.

Europees onderzoek

Een recent grootschalig en langdurig Europees onderzoek onder leiding van de Universiteit van Newcastle 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 herhaald wordt door de UGent. Wetenschappers zijn er vooralsnog niet uit wat de oorzaak is van deze variatie. Het nieuwe Europese onderzoek toont 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 biologische melk blijkt 60% hoger te liggen.

Wat de UGent in haar eindconclusies onvermeld laat, is dat haar eigen literatuurstudie nog maar eens aantoonde dat de waarschijnlijkheid om pesticidenresidu's terug te vinden 7 keer hoger is bij gangbare dan bij biogroenten.

Milieu

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, zegt de UGent.

BioForum en Velt betreuren deze eenzijdige economische kijk op de ecologische waarde van biolandbouw. In onze huidige samenleving zijn milieu en ecologie niet langer luxe-items, maar aandachtspunten waar zowel politici als burgers steeds meer belang aan hechten. Nu de Gentse wetenschappers nog.

BioForum Vlaanderen is de koepelorganisatie van de biologische landbouw- en voedingssector. Velt is de vereniging voor ecologisch leven en tuinieren.

Contactpersonen:

Carla Rosseels, perswerking BioForum, 0485 51 53 66



Geert Gommers, stafmedewerker Velt, 0498 59 16 53

Bron: Biotheek.be, 14/01/2008

Vlaams minister-president over meerwaarde bio

Als u klikt op onderstaande link kunt u het **verslag** lezen van de vragenronde in het Vlaamse Parlement over de meerwaarde van bio naar aanleiding van de berichtgeving in de media over een studie van de UGent:

Actuele vragen tot de heer Kris Peeters, minister-president van de Vlaamse Regering, Vlaams minister van Institutionele Hervormingen, Havens, Landbouw, Zeevisserij en Plattelandsbeleid, over het rapport 'De meerwaarde van bio' :

http://bioforum.be/biotheekbe_wwww/artikel.aspx?artikelID=822

Bron: Biotheek.be, 14/01/2008

Reactie van een bioteler: 'Bio niet gezonder'

Hendrik Verbeure Wakken

Ik heb mij samen met veel collega's biotelers behoorlijk geërgerd aan de wijze waarop een professor ongestraft onzin de wereld kon insturen. Biovoeding zou niet gezonder zijn omdat volgens professor Van Huylenbroeck 'nog niet bewezen is dat biologische voeding meer antioxidanten en vitamines bevat dan niet-biovoeding'. Toen ik 25jaar geleden begon als biologisch teler, was de theorie van antioxidanten mij totaal onbekend. U trouwens ook! Waar het om gaat, is dat wij voeding produceren die vrij is van chemische residu's, lichaamsvreemde stoffen en scheikundige contaminanten. Als uit andere studies dan de uwe blijkt dat biovoeding bovendien meer ditjes of datjes bevat, dan is dat een leuke bijkomstigheid, maar ook niet meer dan dat. Ons gaat het om het weren van landbouwgif uit voeding.

Bron: Lezersbrief Het Nieuwsblad, 17/01/2008

Bioboer in de kijker: De Zaaier

Boer worden als je geen boerenzoon bent, kan het? Men zegt dat het moeilijk is. De familie van Diederik Steyaert dacht dat ook. Maar Diederik bewees met een portie doorzettingsvermogen en inzicht dat het mogelijk is. Het nam de tijd om de bio-stiel onder de knie te krijgen en stampte dan stap bij stap zijn eigen landbouwbedrijf uit de grond. Zijn eigen geteelde groenten en die van collega-boeren uit het Bio Brugs Ommeland verkoopt De Zaaier op de markt in Torhout, Brugge en in zijn pas vernieuwde thuisverkoop.

In januari zetten we opnieuw een bioboer in de kijker in het kloppende hart van het Bio Brugs Ommeland: in de gemeente Oostkamp, even onder Brugge. We vinden daar niet enkel De Zaaier, maar ook De Levende Aarde, Biobedrijf Vermeulen en Loca Labora, drie bedrijven die we in deze reeks al in de kijker zetten. Geen wonder dat de bio-boeren in deze regio nauw samenwerken. Als ik arriveer komt Diederik net thuis met zijn dochttertjes Sien en Lotta.

'Als je geen landbouwgrond hebt, kan je geen boer worden', was de overtuiging van Diederik's



grootouders die wel nog boer waren. 'Dan trouw ik met een boerendochter', hield de kleinzoon voet bij stuk. Het draaide anders uit: zijn oog viel op Annelies die logopediste was. Toch hield ook dat hem niet tegen. Door klein te beginnen en ervoor te zorgen dat hij steeds een inkomenszekerheid had, maakte hij zijn landbouwdroom waar. Na de landbouwschool deed hij ervaring op in de groenteteelt bij De Hogen Akker en Loca Labora en in de verkoop bij Biologistics.

In 1999 kochten Diederik en Annelies hun huis in Oostkamp, landbouwgrond was er toen nog niet bij. Diederik werd even later zelfstandig landbouwer op een lap grond van 2 hectare in Moerbrugge. Hij kon de groenten die hij toen teelde nog niet biologisch noemen. De omschakeling van gangbare grond naar bio-grond duurt immers twee jaar. Twee jaar later kwam echter de grond vrij die aan zijn huis grensde, wat voor een groenteteler een groot voordeel is tegenover een stuk grond ver weg van de woonplaats. Zo nam Diederik in 2003 4,5 hectares grond in zogenaamde loopbaanpacht en werd het huis dat hij gekocht had de bio-boerderij waar hij van gedroomd had. Hij doopte zijn bedrijf 'De Zaaier' en maakte er een gemengd bedrijf van. Zijn hoofdactiviteit is bio-groenteteelt, maar hij kweekt ook fruit en houdt dieren. 'Die verschillende componenten beïnvloeden mekaar positief', vertelt Diederik.

Een belangrijke tak van bio-bedrijf De Zaaier is ook de groente- en fruitverkoop op de markt en in de thuisverkoop. Twee maal per week staat Diederik op de markt: woensdag vind je hem in Torhout, zondag in Brugge op Sint-Michiels. Woensdag en vrijdag in de vooravond kan voor zijn verswaren terecht in zijn pas maal vernieuwde thuisverkoop.

Diederik koos ervoor om op kleine schaal akkerbouwgewassen te telen. Hij kan zo redelijk veel machinaal werken en het werk standaardiseren en structureren. Op die manier kan hij als boer alleen het werk bolwerken. Een belangrijke teelt voor hem zijn spruiten. Van 1 oktober tot 1 april is hij druk bezig met spruiten plukken. Na 1 april is het teeltseizoen opnieuw begonnen en vraagt het gewas verzorging. In 2008 zal hij ook pompoen telen en uitproberen of aardpeer goed gedijt bij hem. Hij kiest dus voor groenten die te oogsten zijn in najaar en winter.

Of het winterwerk niet hard is? 'Dat vind ik zo leuk aan mijn werk. De ene dag pluk ik spruiten door regen, wind, koude en eenzaamheid. De andere dag op de markt en in de thuisverkoop is gevuld met sociaal contact. En doordat ik veel thuis werk en mijn eigen werk kan plannen kan ik ook voor de kindjes zorgen.'

Bron: Vredeseilanden, 09/01/2008

Is biologische voeding gezonder?

Vraag: een gezond leven is voor mij belangrijk. Is het waar dat biologische voeding beter is?

Het antwoord van de webdietiste:

Bij de productie van biologisch voedsel wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met het milieu, het dier en de mens. Biologische boeren moeten zich houden aan vastgelegde voorschriften. Kunstmest en chemisch synthetische bestrijdingsmiddelen zijn verboden. Gewone mest en natuurlijke bestrijdingsmiddelen zijn wel toegelaten. Dieren beschikken over meer ruimte dan in een reguliere veehouderij en eten uitsluitend biologisch geproduceerd diervoer. Enkel als er onvoldoende biologisch voer beschikbaar is, mag de veehouder ander voer inkopen. Maar dit komt zelden voor.

Biologische producten zijn opgebouwd uit zoveel mogelijk biologische ingrediënten. Slechts een beperkt aantal additieven van natuurlijke oorsprong is toegestaan. De meeste kleur-, geur- en



smaakstoffen zijn verboden.

Gentechnologie wordt tijdens de productie van biologisch voedsel nergens toegepast omdat er nog twijfels bestaan over de gezondheidseffecten van genetisch gemodificeerde organismen. Wetenschappers kunnen vandaag niet uitsluiten of het schadelijk is voor onze gezondheid.

Pluspunten van biologische voeding

- In het algemeen bevatten biologische groenten en fruit minder resten van bestrijdingsmiddelen.
- Biologische groenten bevatten soms minder nitraat, mogelijk doordat ze beperkt worden bemest. Nitraat wordt in het menselijk lichaam omgezet in nitriet. Vooral voor baby's is dit bedreigend. Nitriet kan het zuurstoftransport in het bloed verhinderen en zo een gevaarlijk zuurstoftekort veroorzaken.
- De kans dat er teveel resten van diergeneesmiddelen in biologische melk- en vleesproducten zitten, is klein. Biologische boeren gebruiken minder structureel diergeneesmiddelen. Ze wachten langer dan gewone boeren met het melken en slachten van een dier dat geneesmiddelen heeft gehad, zodat een groter deel van het geneesmiddel uit het dier is verdwenen.
- Dieren kunnen zich natuurlijk gedragen. Dat zorgt voor minder stress en een betere weerstand. De dieren worden minder snel ziek en herstellen eerder bij infecties.
- In biologische producten zijn transvetten wettelijk niet toegelaten. Transvetten ontstaan door het harden van plantaardige oliën. Ze zitten vooral verborgen in koekjes. Fabrikanten gebruiken deze vetten om hun product langer houdbaar, krokant en goedkoop te maken. Ze zijn echter schadelijk voor het menselijk lichaam want ze vergroten het risico op hart- en vaatziekten.
- Biologische producten bevatten doorgaans minder suiker. De producenten nemen hun toevlucht tot gezonde vervangingsproducten of ongeraffineerde suiker die nog een zeker gehalte aan mineralen bevat.

In sommige biologische producten worden hogere gehalten aan vitamine C gemeten. Ook zit er soms minder water in. Biologisch vlees en gevogelte hebben daarom een lager vochtverlies bij de bereiding. Dit geldt ook voor biologische groenten en fruit. De smaak van deze producten is daardoor meer uitgesproken. Vele topkoks kiezen dan ook voor biologische ingrediënten.

Chemische en synthetische producten taboe

Onderzoek over het al dan niet gezonder zijn van biologische producten versus producten uit de gangbare landbouw, staat nog in zijn kinderschoenen. Onweerlegbare bewijzen zijn er nog niet. Mensen die biologische voeding gebruiken, doen dit niet louter voor de veronderstelde positieve effecten van het eindproduct. Het feit dat er bij biologische voeding geen chemische of synthetische producten worden gebruikt, is voor velen ook een belangrijke factor om over te schakelen op dergelijke voeding.

Bron: SocMut.be, januari 2008

Hoe meer kinderen, hoe meer biogroenten gezin eet

Het bevat geen pesticiden, is milieuvriendelijker, gezonder, heeft een betere kwaliteit en smaak, is veiliger en beter voor de kinderen. Dat zijn de belangrijkste motivaties van consumenten om biogroenten te kopen. Maar een op de vijf consumenten is niet bereid om ook maar iets extra te betalen voor biogroenten. Vier op de tien consumenten willen 10procent meer betalen, 9procent is bereid om een kwart extra te betalen voor biogroenten. Dat blijkt uit het consumentenonderzoek van de onderzoekers van de UGent. Consumenten die veel biologische groenten eten, eten ook meer



groenten in het algemeen. Consumenten met kinderen kopen meer biogroenten, hoe meer kinderen, hoe meer biogroenten ze eten. Of consumenten rechtstreeks of onrechtstreeks geconfronteerd zijn geweest met ziekte, heeft geen invloed op het koopgedrag. Ook het gezinsinkomen en het opleidingsniveau blijken geen effect te hebben op de consumptie van biogroenten. Jongeren tussen 18 en 25 eten wel aanzienlijk meer bio.

Bron: Het Nieuwsblad Limburg, 14/01/2008

IFOAM-congres over toekomst biolandbouw

Op 4 en 5 december 2007 vond in Brussel een internationaal congres plaats over de toekomstperspectieven van biologische land- en tuinbouw. Het initiatief ging uit van de Europese vleugel van IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements). Dat is de wereldwijde koepel van de biologische sector, met bijna 800 leden uit ruim 100 landen. Vaak zijn die leden zelf koepelorganisaties, wat maakt dat de impact van IFOAM wel heel ver reikt.

Het congres focuste op het Europese landbouwbeleid en meer bepaald op de aandacht die de biologische land- en tuinbouw daarin krijgt. Meer dan 300 mensen namen er aan deel, zowel van binnen als van buiten de biosector. Een eerste vaststelling was dat er weinig bevoegde ambtenaren uit België – en dus ook uit Vlaanderen – aanwezig waren. Duidt dat erop dat de beweging binnen de sector Vlaanderen te weinig bereikt? Is er een dynamiek aan de gang die wij hier missen? Binnen Europa wordt er veel werk verricht rond bio, zowel wat betreft onderzoek, beleidsontwikkeling als promotie-initiatieven. Wat stroomt daarvan door naar onze beleidsverantwoordelijken? De vragen stellen, is ze voor een deel beantwoorden....

Nieuw Europees actieplan?

Maar terug naar het congres zelf. Dat kwam op een sleutelmoment in de Europese besluitvorming. In Brussel wordt er op dit ogenblik bekeken of een nieuw actieplan voor de biologische beweging nodig is. Nogal wat stemmen in de Europese Commissie vinden van niet. Er zijn volgens hen immers genoeg algemene ondersteuningsprogramma's waarvan de biologische sector gebruik kan maken. Een eigen actieplan is dan ook niet nodig. Ook Europees Commissaris Mariann Fischer Boel lijkt die mening toegedaan.

Vanuit de biologische hoek wordt daar volledig anders over gedacht. De Europese fondsen voor onderzoek naar vernieuwing in de landbouwsector gaan immers voor een heel groot deel naar de biotechnologie. En tegen de machtige lobby van de gen-tech is het moeilijk vechten, waardoor er voor de biologische landbouw alleen kruimels overblijven. Het congres hield dan ook een sterk pleidooi voor een nieuw Europees actieplan waarbinnen de biologische sector een volwaardige plaats krijgt. "Het systeem van de biologische landbouw op zich moet erkenning en ondersteuning krijgen vanuit Europa", zo klonk het.

Sterke communicatie

In haar communicatie moet de sector zich sterk opstellen, was op het congres ook te horen. Niemand twijfelt er aan dat deze manier van landbouw beter scoort wat betreft klimaatissues, waterbescherming, biodiversiteit en voedselveiligheid. In de verschillende presentaties werden hiervoor bewijzen aangedragen die door niemand in vraag zijn gesteld. De sector moet deze positieve elementen van de biologische teelt voortdurend beklemtonen. Ook de vertegenwoordigers van Europa op het congres lieten duidelijk verstaan dat de biologische landbouw initiatieven moet nemen om meer van zich te laten horen.

Bescherming tegen ggo's

Een erg belangrijk onderwerp op het congres was de bescherming tegen de transgene gewassen of ggo's. De biosector blijft erbij dat een samengaan van gewone teelten en ggo-teelten onmogelijk is:



besmetting is dan immers onvermijdelijk. De sector vraagt dat Europa een duidelijk standpunt inneemt en zich niet laat leiden door de druk die vooral de Verenigde Staten uitoefenen om soepeler om te gaan met ggo-teelten. Belangrijk is ook dat de Commissie geen oplossing aanreikt voor vergoedingen in geval van besmetting. Elke lidstaat regelt dat zelf, met als gevolg een grote verscheidenheid aan wetgeving.

Besluit

Het congres maakte duidelijk dat de Europese biosector een krachtige stem heeft en dat Europa ook wil luisteren. Maar de aandacht mag niet verslappen en de communicatie moet krachtig en eensgezind zijn. Bij ons kan dat er voor zorgen dat ook het Vlaamse beleid de bioland- en tuinbouw ernstig neemt!

Marcel Kerff, Biotheek

Bron: De Biotheek, 17/01/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

NL - Reeks aanbevelingen om de omschakeling van boeren naar biologisch te bevorderen

De biologische sector zoekt gangbare boeren die om willen schakelen. Er is een groot tekort aan veel biologische producten en dat neemt naar verwachting alleen maar toe. Onderzoekers van Praktijkonderzoek Plant en Omgeving doen in het rapport 'Stimuleren van Omschakeling naar Biologische Landbouw anno 2007' dertien aanbevelingen.

De aanbevelingen die de onderzoekers doen zijn:

- Leg de verantwoordelijkheid voor de omschakeling naar biologische landbouw vooral bij de biologische sector zelf.
- Stimuleer de groei van de biologische landbouw niet alleen door afzetbevordering maar besteedt ook blijvend aandacht aan het bevorderen van omschakeling.
- Verken de mogelijkheden voor het creëren van en sturen op een groter buffercapaciteit in de productie.
- Verbeter de communicatie tussen de gangbare en de biologische sector, zowel op het niveau van ondernemers en hun erfangers als bij de ketenpartijen en instituties.
- Stimuleer de omschakeling alleen als er goede vooruitzichten zijn voor afzet van het biologische product. Draag per productgroep zorg voor een zo goed mogelijk inzicht in de huidige en toekomstige markt.
- Bevorder de afzetzekerheid voor de producent en leveringszekerheid van de afnemer door het maken van lange-termijn-ketenafspraken over afzet en levering.
- Bevorder de samenwerking tussen de ketenpartijen in de akkerbouw en vollegrondsgroenten.
- Zet omschakelingssubsidies en gunstige investeringsregelingen alleen in als deze gekoppeld zijn aan afzetzekerheid. Breng de financiële ondersteuning en hun effect voor de biologische sector in verschillende EU landen in vergelijking met de Nederlandse situatie in kaart en communiceer dit naar de sector.
- Stimuleer de afzet van omschakelproduct voor een meerprijs door afspraken met afnemers. Verken de mogelijkheden voor verruiming van de afzet van omschakelproduct.
- Verken de mogelijkheden van specialisatie en de bevordering van 'deelbouw' in de biologische landbouw.
- Bereid omschakelaars optimaal voor door omschakelcursussen, goede omschakelplannen en begeleiding bij de omschakeling.
- Verken de mogelijkheden om de negatieve gevolgen van vergrijzing in de biologische landbouw te beperken en gebruik te maken voor de kansen die dit biedt voor groei van de biologische landbouw.
- Breng de mogelijke belemmeringen voor omschakeling in regelgeving in kaart, zowel algemene knelpunten als die specifiek voor biologisch en bekijk waar aanpassingen mogelijk of zinvol zijn.

Het rapport 'Stimuleren van Omschakeling naar Biologische Landbouw anno 2007' is te vinden op de website van Biokennis.

Bron: Biokennis, geknipt uit AgriHolland.nl, 10/01/2008

NL - Eerste Biologische Ondernemersdag op 6 februari

Op woensdag 6 februari 2008 organiseert de Vakgroep Biologische Landbouw van LTO/Biologica een landelijke Biologische Ondernemersdag. Voor het eerst zullen boeren en tuinders uit alle biologische sectoren elkaar



ontmoeten rond beleid, innovatie en huisverkoop.

De dag wordt een unieke gelegenheid tot ontmoeting en opdoen van inspiratie. Er zijn o.a. meer dan twintig workshops. De dag vindt plaats tijdens de BioVak beurs die op 6 en 7 februari 2008 in Apeldoorn wordt gehouden.

Beleid en duurzaamheid De ochtend van de Biologische Ondernemersdag staat in het teken van beleid. Vanaf 10.30 uur gaan verschillende sprekers in op de relatie van de biologische landbouw met de drie p's van duurzaamheid: people, planet en profit. O.a. Arie van den Brand, voorzitter van Biologica, en Albert Jan Maat, voorzitter van LTO Nederland, laten hun licht op dit thema schijnen en is er uitgebreide discussie met de zaal.

Meer dan 20 workshops 's Middags ligt de nadruk op innovatie, met meer dan 20 workshops. Ondernemers nemen in de workshops het voortouw. Vanaf 14.00 uur gaan de workshops van start rond de onderwerpen biodiversiteit, klimaat, veevoer, bodem & bemesting, innovatie, controle en huisverkoop. De insteek is praktisch, inhoudelijk en bedrijfsgericht, bv. "Eigen voer telen", "Niet kerende grondbewerking" of "Nieuwe markten via de webwinkel".

Directe verkoop en BioVak Speciale aandacht is er voor bedrijven met directe verkoop. Tijdens de dag wordt het nieuwe handboek "Directe Verkoop" gepresenteerd. Hierin staan praktische tips m.b.t. regelgeving, klantenwinning, winkelinrichting en onderlinge samenwerking. Vanaf 14.00 uur kunnen tevens de stands op de BioVak beurs bezocht worden.

Wanneer: woensdag 6 februari 2008 van 10.30- 19.30

Waar: Americahal, Laan van Erica 50, Apeldoorn

Organisatie: Vakgroep Biologische Landbouw LTO / Biologica, i.s.m Bioconnect, Van Eigen Erf, Centrum Biologische Landbouw en Land&Co

Kosten: gratis voor biologische ondernemers (inclusief lunch en bezoekmogelijkheid BIOVAK).

Diner: 20 euro p.p.

Info, aanmelden: info@biologica.nl, (030) 233 99 70 Meer info over BioVak, de vakbeurs voor biologische land- en tuinbouw: www.biovak.nl Voor mensen die inhoudelijke informatie willen over het beursprogramma zoals boeren, journalisten, onderzoekers of onderwijsmensen: Sjoer de Hoop: +31 519/297680 of sjoerddehoop@zonnet.nl

Bron: Biologica.nl, 16/01/2008

NL - Innovatieprijs uitgereikt tijdens BioVakbeurs

Biologische landbouw wordt ook geroemd om haar kraamkamer functie. Kennis en innovaties worden overgenomen door de reguliere landbouw. Om de innovaties vanuit de biologische landbouw zichtbaar te maken wordt tijdens de BioVakbeurs 6 en 7 februari 2008 de innovatieprijs uitgereikt. Het vakblad Ekoland roept daarom bedrijven en personen op om zich aan te melden voor de innovatieprijs.

De eerste dag van de beurs wordt verzorgd door de vakgroep biologische landbouw van LTO-Biologica. Op 6 februari zijn alle biologische boeren en tuinders welkom op de Biologische Ondernemersdag van de Vakgroep Biologische Landbouw van LTO Nederland en Biologica. Het is de kans om het laatste nieuws over de marktontwikkeling in de diverse sectoren en het beleid te horen en daarover in discussie te gaan. En natuurlijk om collega's van de verschillende sectoren te ontmoeten. 's Ochtends gaan diverse sprekers in op het toekomstige beleid voor de biologische landbouw. Speciale aandacht is er voor de multifunctionele landbouw. Zo wordt het nieuwe handboek Directe Verkoop gepresenteerd. 's Middags en 's avonds zijn er workshops en presentaties over eerlijke prijzen, klimaat, veevoer en biodiversiteit en demonstraties van verschillende



innovaties. De dag is ook bedoeld voor boeren met interesse in duurzame productie, beleidsmakers, maatschappelijke organisaties, overheden, adviseurs en docenten. De Biologische Ondernemersdag vindt plaats in de Americahal in Apeldoorn, op de eerste dag van de BioVak, de nieuwe biologische vakbeurs. Dat betekent dat er ook alle gelegenheid is om de standhouders van de beurs te bezoeken. Voor meer informatie over de BioVakbeurs die op 6 en 7 februari plaatsvindt zie www.biovak.nl. Innovaties die volgens u in aanmerking komen voor de innovatieprijs kunt u aanmelden bij het vakblad Ekoland. Meer informatie:

Bart van Ommeren, bartvanommeren@uitgeefdiensten.nl of redactie@ekoland.nl

Bron: Biokennis, 10/01/2008

NL - Deli XL: In 2009 biologische alternatief voor 60% inkoopvolume bedrijfsrestaurantie

Foodservice groothandel Deli XL onderkent dat biologische producten een belangrijk onderdeel zijn van maatschappelijk verantwoord ondernemen voor haar klanten in de zorg, horeca en catering. Op 1 januari 2009 biedt Deli XL daarom voor 60% van het inkoopvolume van haar bedrijfsrestaurantieve klanten een biologisch alternatief.

Deli XL hoopt met deze stap een bijdrage te leveren aan verantwoord ondernemen in de foodservice markt en zet haar buitendienst in om de producten actief te promoten onder haar klanten. De doelstelling sluit aan bij de wens van de overheid om in 2010 100% duurzaam in te kopen, waarvan 60% biologisch.

Bron: Deli XL, geknipt uit AgriHolland.nl, 16/01/2008

NL - Biologische supermarktketen Estafette naar 11 vestigingen

Begin januari is in Amsterdam een nieuwe vestiging van de biologische supermarktketen Estafette geopend. Het is de elfde vestiging van deze keten, in vier jaar tijd. Estafette staat voor biologisch, en liever nog voor biologisch-dynamische producten.

Estafette is voortgekomen uit de biologisch-dynamische groothandel Odin in Geldermalsen, vooral bekend van de Odin-groentetas die op circa 350 punten afgehaald kan worden. Een aantal afnemers van de tassen zagen wel iest in een verbreding van het concept, met de commanditaire genootschap Estafette als resultaat. Ondernemers die hun winkel inbrengen worden dus medevennot van de Estafette Associatie.

Maximaal biologisch

Estafette heeft een compleet assortiment dagelijkse boodschappen. Vrijwel alle producten zijn afkomstig uit de gecontroleerde biologische en biologisch-dynamische landbouw. De keten voert slechts een tiental niet-biologische producten, waaronder bronwater, zeezout en diverse huishoudelijke artikelen. Estafette doet daarbij in principe geen concessies aan kwaliteit en wil dat alle betrokkenen in de keten een reële vergoeding ontvangen voor hun bijdrage.

Koeling

Alle producten die gekoeld gepresenteerd moeten worden zijn in de nieuwe vestiging in Amsterdam samengebracht in een koelcel met een temperatuur van 5 graden Celsius. De toegang voor de klant is via elektronische deuren geregeld. Hiermee denkt Estafette tegemoet te komen aan de eis van de regio Amsterdam dat koel- en vriesmeubelen afgedenkt moeten zijn. Bovendien verwacht de keten zo jaarlijks 5.000 aan energiekosten te kunnen besparen.

Bron: Distrifood / Estafette, geknipt uit AgriHolland.nl, 12/01/2008



NL - Gezondheidsclaims voor biologische eieren niet hard te maken

Op verzoek van de Bioconnect productwerkgroep heeft het Louis Bolk Instituut een literatuurstudie verricht naar het onderscheidend vermogen van biologische eieren ten opzicht van gangbare productiesystemen. Uit deze studie blijkt dat er geen harde cijfers beschikbaar zijn die een eventuele gezondheidsclaim kunnen onderbouwen. Daarnaast blijkt dat de samenstelling en daarmee voedingswaarde van eieren voornamelijk afhangt van het voederrantsoen. Door verhoging van het aandeel maïs en/of gras in het rantsoen te verhogen kunnen gezondheidsbevorderende stoffen zoals luteïne en zeaxanthine toenemen. Er zijn echter te weinig gegevens beschikbaar die hogere gehalten van deze stoffen in biologische eieren ondersteunen.

Op basis van beschikbare informatie zijn alleen claims te maken die betrekking hebben op de voedingswaarde van eieren in het algemeen, dus zowel gangbaar als biologisch. Er is geen openbaar beschikbare informatie over de chemische samenstelling van biologische eieren of vrije uitloop eieren. Daarom kan geen uitspraak worden gedaan dat deze typen eieren meer of minder van bepaalde stoffen bevatten dan gangbare eieren. De enige stof waarvoor deze informatie wel beschikbaar is is de gezondheidsondermijnende stof dioxine, waarvan via meerdere (literatuur)bronnen duidelijk wordt dat dit juist meer voorkomt in biologische en vrije uitloop eieren.

Uit de beschikbare gegevens blijkt dat de samenstelling van eieren voornamelijk wordt bepaald door de samenstelling van het voer of rantsoen. Interessante stoffen die mogelijk wel onderscheidend kunnen zijn, zijn luteïne en zeaxanthine. Vanwege de voersamenstelling komen deze stoffen mogelijk meer voor in biologische eieren. In meerdere studies bleek het eten van voedingsmiddelen die rijk zijn aan deze stoffen (waaronder ei) preventief te werken tegen oogziekten zoals staar en maculadegeneratie. Daarnaast kunnen kippen die veel gras eten hogere gehalten aan (middellange) omega 3 vetzuren hebben. Omdat er geen openbaar beschikbare analysegegevens over deze stoffen in biologische eieren zijn, kan daar op dit moment niets over gezegd worden.

Zie voor meer informatie het rapport Zijn gezondheidsclaims op biologische eieren mogelijk: deskstudie.

Bron: Biokennis, geknipt uit AgriHolland.nl, 10/01/2008

NL - Biologische wijnboer zoekt marktsegment

Door de komst van nieuwe druivenrassen kan in heel Nederland wijn van goede kwaliteit worden geproduceerd. Bij een toenemend aanbod en een gelijkblijvende vraag zal de prijs dalen. Hoe moeten de Nederlandse veelal biologische wijnproducenten hier op anticiperen?

Uit een marktonderzoek, uitgevoerd op initiatief van biologische wijnproducenten, blijkt dat de Nederlandse wijngaardeniers hun huidige klanten goed kennen. Deze klanten komen vaak uit de regio en hebben interesse in de details van de wijn zoals het soort druif en het productiejaar. Nieuwe en potentiële klanten kunnen minder positief staan tegenover Nederlandse wijn en moeten misschien buiten de regio worden gezocht. Nieuwe afzetkanalen zijn dus nodig en er moet meer moeite gedaan worden om deze consumenten te overtuigen van de unieke eigenschappen van Nederlandse wijn.

Uit dit marktonderzoek blijkt ook dat dé consument van Nederlandse wijn niet bestaat. Zo zijn er verschillende voorkeuren voor wijn uit een bepaald land. Slechts 2% van de Nederlandse consumenten koopt bij voorkeur Nederlandse wijn en dan vooral vanwege de biologische productiewijze. Tien keer zoveel Nederlanders (20%) geven de voorkeur aan Franse wijnen, minder dan 2% van de Nederlandse consumenten kiest vaak voor Duitse wijn en één op de tien Nederlanders houdt van afwisseling en heeft geen voorkeur voor wijn uit een bepaald land. Het



grootste deel van de Nederlandse wijnconsumenten heeft nauwelijks interesse in het kopen van Nederlandse wijn. Toch koopt de consumenten in deze groep nog 1% van hun wijn in Nederland.

De marktonderzoekers stellen dat er vele manieren zijn om de wijnmarkt op te delen; niet alleen naar voorkeur voor een land van herkomst, maar ook naar verschillen in voorkeur voor productkenmerken en verschillen tussen regio's. De onderzoekers adviseren Nederlandse wijnproducenten zich te richten op een specifieke groep consumenten. Dit voorkomt prijsconcurrentie en één marktsegment bedienen is goedkoper dan meerdere marktsegmenten bedienen.

Het marktonderzoek voor biologische wijn is uitgevoerd op initiatief van de Wijngaardeniers uit Groesbeek en het WijnbouwCentrum. Het Co-innovatieprogramma Biologische Afzetketens van het ministerie van LNV heeft het onderzoek van ZLTO en Praktijkonderzoek Plant en Omgeving (PPO) van Wageningen UR gefinancierd. Ook de leerstoelgroep marktkunde en consumentengedrag van Wageningen Universiteit, het Wijngaardeniersgilde Nederland, en het Productschap Wijn waren betrokken bij dit marktonderzoek.

Meer informatie:

- Frans Verhees, MCB van Wageningen UR, www.mcb.wur.nl of Frans.verhees@wur.nl
 - Freek Verhoeven, Wijnhoeve de Colonjes, www.wijnhoevedecolonjes.nl
 - Dik Beker, Wijngaardeniersgilde Nederland, www.wijngaardeniersgilde.nl of redactie@wijngaardeniersgilde.nl
- of kijk op www.wijnbouwcentrum.nl

Bron: Biokennis, 17/01/2008

NL - Grootschalige aanplant biologische bomen in Boxtel

De gemeente Boxtel plant de komende jaren op grote schaal biologische bomen en planten. Dinsdag 22 januari geeft burgemeester Frank van Beers hiervoor het startsein door de eerste biologische boom te planten aan de Broekdijk in Boxtel.

Van Beers plant de boom in het kader van het Lokaal Ecologisch Raamwerk (LER) IV project. In totaal worden er binnen dit raamwerk 660 duurzaam geproduceerde bomen geplant, verspreid over de gemeente.

Van de 660 bomen is 55% biologisch geteeld. De overige bomen zijn onder meer afkomstig van bedrijven die in het bezit zijn van MPS en MPS-QualiTee. Verder wordt bij voorkeur gekozen voor autochtone biologische bomen.

De gemeente Boxtel wil met haar keuze de markt van biologische bomen stimuleren en andere gemeenten laten zien dat het mogelijk is duurzaam groen in te kopen. Het afgelopen jaar voerden de gemeenten Schijndel en Bernheze ook beplantingen uit met biologische bomen.

Bron: AgriPress, 18/01/2008

FR - Biohotel

in de Vogezen. La Clairière in de Vogezen trad vorig jaar als eerste Franse hotel tot de BIO-groep toe. Zo moest het hotel een filosofie van respect voor het milieu en welzijn voorleggen, ecologische materialen gebruiken en een restaurant hebben dat een biokaart met minstens één vegetarisch



gerecht aanbiedt. Ook heeft het hotel wellness en een salon met ayurvedische behandelingen. Je logeert in Parc Naturel des Vosges du Nord. Vanaf 120 euro voor een standaardkamer tot 182 euro voor een suite, ontbijt en toegang tot de spa inbegrepen.

La Clairière, route d'Ingwiller, 67290 La Petite Pierre, Elzas. Tel. 0033/388 71 75 00 of www.la-clairiere.com

Bron: Het Laatste Nieuws, 12/01/2008

FR - Franse productie van biologische melk stukt

De productie van biologische melk in Frankrijk groeit nauwelijks meer.

In 2006 werd in totaal 219 miljoen liter biologische melk opgehaald, slechts 1 procent van de totale Franse melkplas. De productie is weliswaar tussen 1998 en 2002 verviervoudigd maar daarna op ongeveer hetzelfde peil gebleven, meldt de agrarische statistiekdienst Agreste.

Bron: AgriPress, 15/01/2008

D - Opnieuw forse groei in 2008

De Duitse biologische sector verwacht in 2008 een verdere groei. Ondanks de hogere consumentenprijzen van biologische producten, steeg de omzet van de biologische sector in 2007 met 15% tot een totaal van meer dan vijf miljard euro. Paul Michels van het ZMP verwacht dat de omzet ook in 2008 zal toenemen met een 'dubbelcijferige' groei. Het aantal telers dat vorig jaar is overgeschakeld op de biologisch teelt groeide vorig jaar opnieuw, maar dat is nog niet genoeg om aan de vraag te voldoen. Meer dan de helft van de biologische groenten worden uit het buitenland geïmporteerd. Bij het fruit is dat zelfs opgelopen tot 70%.

Bron: www.biofoodonline.nl, 11/01/2008

D - Onderzoek: alleen bio-ananas bevat geen residuen

Alleen de consument die biologisch geteelde ananas koopt, kan er zeker van zijn dat hij een exoot zonder residuen consumeert.

Dat bleek in Duitsland uit een onderzoek van Global 2000. De milieuorganisatie deed onderzoek naar zeven conventioneel geteelde ananassen en twee biologisch geteelde vruchten. In alle conventioneel geteelde ananassen werden residuen teruggevonden, maar op geen van beide bio-ananassen werd een spoor van chemicalin gevonden.

Volgens Global 2000 is dit het bewijs dat de conventionele teler onverminderd doorgaat met het gebruik van pesticiden. Telers spuiten met verschillende soorten chemicalin. Zowel voor als na de oogst werd gebruik gemaakt van herbiciden tegen onkruid. Tijdens het groeiproces spotten telers ook chemicalin om insecten en schimmels tegen te gaan en na de oogst werd de schil nog behandeld om de vrucht langer goed te houden.

Bron: AgriPress, 18/01/2008

U.K. - Local and organic is answer to food deserts



The UK's growing 'food deserts' problem — where consumers have severely restricted access to fresh fruit and vegetables — could be tackled by encouraging farmers to supply their local communities, says Organic Farmers & Growers (OF&G).

Responding to recent research identifying numerous 'food deserts' across the UK, OF&G, says that fresh food is now more readily available on people's doorsteps than for many years.

OF&G chief executive, Richard Jacobs, explained: "We know there are areas suffering from the demise of local grocers but almost the entire country now has access to one or more organic box schemes. These may still suffer from a view that they are a luxury available to the well-heeled, but if you priced the contents of the average quality box against the prices in the supermarket, and factored in travel time and cost, they stack up remarkably well — and may even be better value."

A report published in late 2007 by Dr Hillary Shaw of Harper Adams University College in Shropshire revealed pockets of the UK where residents have very restricted access to fresh fruit and vegetables. Dr Shaw's research revealed:

- the problem is nationwide and not restricted to large estates and urban areas
- In some villages residents have to travel up to 8Km to the nearest stores that stock fresh food
- Many stores that do exist close to residential areas have now stopped selling fresh produce.
- 29% of unaffiliated independent grocery stores ceased to trade between 2001 and 2007.

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 11/01/2008

U.K. - Organic Certification Leaders Calls for Ban on Nanotechnology in Certified Organic Products

Now that you can drive your 'nano' car, listening to your iPod 'nano' while wearing 'nano' sunscreen and 'nano' clothing, the UK's largest organic certifier has just introduced the perfect nano-antidote - a 'nano-free' standard for consumer products. The Soil Association - one of the world's pioneers of organic agriculture - announced today that it has banned human-made nanomaterials from the organic cosmetics, foods and textiles that it certifies.

According to the U.S.-based Woodrow Wilson International Center for Scholars, there are over 500 manufacturer-identified consumer products on the market that contain nanomaterials. However, since manufacturers are not required to disclose the presence of nano-scale materials, it's virtually impossible for people to make fully informed choices. In its newly published standard, the Soil Association bans the use of human-made nanomaterials whose basic particle size is less than 125nm and whose mean particle size is less than 200nm. While the Soil Association's ban only affects organic production for goods certified in the UK, other organic certifiers worldwide are expected to follow suit.

"We welcome this sensible move by the Soil Association and encourage other certifiers, companies and governments to follow their lead," said Jim Thomas of ETC Group. "A decade ago the Soil Association led the way in creating a safe alternative to GM crops when they declared organic production to be GM-free and now they are trailblazing again - acting to protect the public from potential risks of engineered nanoparticles." In 2003 ETC Group first called for a moratorium on nanotechnology research until governments adopt agreed-upon safety standards and regulatory oversight.

Despite a flood of commercial nanotech products and a paucity of studies on the health, safety and environmental impacts of nano-scale materials, the regulatory vacuum persists today. A 2007 survey by 15 governments estimates there are at least 70 nanotech food-related applications already on the



market. According to Helmut Kaiser Consultancy, the nanotechnology market for food and food processing could reach \$20.4 billion by 2010, and most major food and beverage corporations are investing in nanotech R&D.

Trailblazers

The Soil Association has a long history of safeguarding food and agricultural products from potential threats. In 1967 they published the world's first organic standard explicitly banning pesticides, antibiotics and other chemicals from organic farming. In 1983 they banned animal protein from animal feed 3 years before the first case of BSE (mad cow disease) was discovered in Britain. In March 1997 they were the first organic certifier to ban GM crops from food and farming - a move subsequently adopted by all other organic certifiers worldwide. In the wake of the Soil Association's 'no-nano' decision other organic agriculture groups in North America and Europe are now examining whether to ban nanomaterials from their organic standards as well.

A Nano-Free Symbol

A year ago ETC Group announced the result of its graphic design competition for a universal warning symbol for nanotech that could be used in workplaces and on products. The Soil Association have gone one better. Their certification mark is now effectively the world's first nano-free symbol. It is already found on over 80% of organic products that are sold in the UK

Growing Concerns

The Soil Association ban comes in the same month that the UK's largest consumer association, Which? (<http://www.which.co.uk/>) will launch its campaign to protect the public from risky nanomaterials in consumer products, following the lead of the US Consumers Union which has called for mandatory labeling, regulatory oversight and increased funding for risk-related research. It also follows growing annoyance in civil society that repeated warnings over nanotech safety risks are being ignored by nano-boosting governments. In mid-2007 over 40 civil society groups endorsed a statement of principles calling for precautionary action, manufacturer liability and new nano-specific regulations for nano-products. To date no government has enacted legislation to assess the safety or societal impacts of nanomaterials.

Bron: www.organicconsumers.org, 15/01/2008

U.K. - New report by the Soil Association released

The report "Where's the beef?" from the Soil Association shows British organic beef producers are not paid enough by their processors and some key supermarkets and that organic beef is imported even though there could be enough supply in the UK.

The report shows that the average price for organic beef was about £ 2.90 per kilo. The cost of production, however, amounted to more than £ 3.30 per kilo over the same period. According to the Soil Association, it is not surprising that farmers lack the confidence needed to boost organic beef production to support 100 % UK-sourcing. 70 % of organic beef in the UK is sold through supermarkets.

The study also revealed evidence for rising imports at cost to the environment and against recommendations of the Government's Organic Action Plan. The proportion of organic red meat from UK producers sold through UK supermarkets fell from 85 % to 79 % in 2005.

www.soilassociation.org



Bron: www.organicconsumers.org, 14/01/2008

U.K. - Britten kiezen meer voor voedsel van eigen bodem

Via het Red Tractor-foodmerkje kunnen Britse consumenten zien dat voedingsproducten in eigen land geproduceerd zijn. Het symbool werd enkele jaren geleden op initiatief van de National Farmers Union geïntroduceerd. Formeel kunnen ook ingevoerde voedingsmiddelen het merkje krijgen, maar dit komt nauwelijks voor. Volgens de certificatie-organisatie AFS werd in 2007 voor meer dan 9,5 miljard euro aan producten met de Red Tractor verkocht. Dat is bijna 2 miljard meer dan in 2006. Het embleem is in de Britse supermarkten inmiddels te vinden op ongeveer tweederde van alle producten die daarvoor in aanmerking komen.

Bron: Agrarisch Dagblad, geknipt uit www.biofoodonline.nl, 11/01/2008

U.K. - Jamie Oliver's new show in Great Britain

In Jamie Oliver's new show "Jamie's Fowl Dinners", Jamie aims at converting the British public to organic chicken by showing the terrible living conditions of cheap and intensively reared birds. Jamie Oliver will use a gala dinner, which is attended by celebrities and various other people, to show the way in which chickens are raised, as Digital Spy reports. He stated that his ambition was to change the opinion of the 95 % of Britains eating standard chicken to step up to a better-welfare bird.

Jamie Oliver is said to believe if one knew how eggs were produced and what one eats, one would probably buy free-range, organic chickens. Therefore he sees his mission in educating the public. The programme is part of Channel 4's special food season, which encourages viewers to think before they eat and also includes programmes from other chefs.

<http://www.digitalspy.co.uk>

Bron: www.organic-market.info, 17/01/2008

PT - Semana Bio in Portugal

The second edition of "Semana Bio" (Organic Week) took place in Portugal from November 17 to 25, 2007. The initiative of INTERBIO, the Portuguese Interprofessional Association of Organic Farming, "Semana Bio" became a yearly event under the guideline "Bio para todos!" ("Organic for all!"). During that week, Portuguese consumers had the opportunity to get to know, discuss, compare, feel and taste organic farming products in more than 870 activities all over the country. "Semana Bio" added a theme of utmost importance and actuality to its main objective of disseminating information and a basic knowledge about organic farming - the contribution of organic farming for the preservation of biodiversity and its mitigation impacts on climate change. A conference was organized in Lisbon which gathered several national and international specialists who gave a complete portrait of the problems and opportunities related to this theme.

The "Organic Week" activities included visits to organic farms, vineyards, and olive oil presses, and also workshops and conferences, special organic markets as well as many other imaginative actions. Organic meals were served in schools, universities and other institutions. A very important step of "Semana Bio's" second edition was this year's approach to schools and colleges. A competition entitled "A minha Escola é bio" ("My school is organic") was proposed to elementary and high schools and the response from students and teachers was very good, and therefore opened the doors to a permanent work together in the future. The main themes that inspired the competitors were



organic farming, biodiversity and climate change.

During "Semana Bio", a new label that promotes Portuguese organic products, was also presented to the public. "Portugal Bio" is a registered label that more and more producers are including aside with the European label for organic farming. www.interbio.pt

Bron: www.organic-market.info, 11/01/2008

U.S.A. - The "Hungry Vegan" in the USA

The Hungry Vegan has launched the first nationwide all-vegan, organic meal delivery service. Though some local vegan and vegetarian meal delivery services are scattered around the country, this is the first company of its kind. All of the food is prepared using organic ingredients – from fresh produce all the way down to the spices. Because vegans often are faced with few food choices, The Hungry Vegan offers a new menu each week.

Menus are pre-set but always include twelve different items: two soups, two desserts, and eight grain, legume, and vegetable dishes. The foods range from comfort foods, like warming soups and winter chili, to more gourmet items, such as roulades, stuffed vegetables, and fresh, flavored pastas with exotic sauces. The Hungry Vegan also includes world cuisines in its menus, such as Thai, Indian, Egyptian, Moroccan, Ethiopian, Burmese and Mexican.

The food is shipped in boxes via overnight or two-day delivery. When customers receive their boxes, they can mix and match the food and eat any size portion they wish. The Hungry Vegan reports that the food provides about 5-7 days of lunches and dinners for most of its customers. The food can be frozen as well.

Customers are under no obligation to order. However, The Hungry Vegan provides a discount to those who order for four weeks at a time or who subscribe to its "Meals for Forever" service. It also offers gift certificates, which are great for new parents, busy students and professionals, and those who are convalescing. Most of the company's customers are those who don't have the time or the interest to cook for themselves or who want to make the switch to being vegan but don't know how. The Hungry Vegan also delivers meals to hotels for its customers who have to travel.

Founder and President Amy Townsend has spoken with or been in email contact with many of her customers, actively encouraging their feedback so that the company can learn and continuously improve. Ms. Townsend has worked in the field of green business for over a decade and is committed to making the company as green as possible. "Not only do we use all organic ingredients," she says, "but we also buy from local and regional suppliers whenever possible, compost and recycle our waste, reuse materials whenever possible, use some biodegradable packaging, and are looking for ways to offset our carbon footprint."

www.hungry-vegan.com

Bron: www.organic-market.info, 15/01/2008

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 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.

Oude nummers kun je nalezen op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106> , onder 'archief'.