



Biotheek Netknipsels #229 – 1 februari 2008

Het moment is aangebroken om de bio-agenda erbij te nemen: in deze Netknipsels worden volop beurzen, congressen en andere bijeenkomsten aangekondigd. Meestal dient u er wel een stapje over de grens voor te zetten, maar zolang dat zo CO2neutraal/klimaatvriendelijk mogelijk gebeurt, is daar uiteraard niets op tegen. En terwijl uw agenda dan toch opengeslagen ligt: je vindt meer Vlaamse en consumentgerichte activiteiten op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe> www.agenda_consue.aspx?siteID=1

Tot-binnenkort-groeten, met nogmaals onze excuses voor de moeizame verzending van deze nieuwsbrief de afgelopen weken...

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Vier nieuwe Vlaamse streekproducten krijgen label
(H)eerlijk genieten met MONDOh
Deli XL gaat biologisch flink promoten
Verkooppunt in de kijker: Bio Shop Vitaform Lier: "Advies op maat van elke klant"
"Koken is ook een beetje humor"
Leerlingen koken biologisch
De Biokalender

INTERNATIONAAL

Wereld - Organic World Congress of IFOAM
Europa - Organic Food in Public Catering Conference
Europa - Prague: Bio Summit 2008 in March
Europa - Organic Marketing Forum 2008
Europa - BioFach en Vivanes 2008 komen er aan
EU - Samenhang Europese markt op proef gesteld door ggo's
NL - Biosector met beide benen op de grond
NL - Roep om groter biologisch areaal zwelt aan
NL - Kennisuitwisseling troef op Biologische Ondernemersdag
NL - Meer biologisch uitgangsmateriaal groentegewassen
NL - Biologica maakt bezwaar tegen veldproeven Avebe met gen-aardappels
NL - 'Supermarkketens zullen biologische formules in de markt zetten'
NL - Biobloemen assortiment Alstroemeria
NL - Natuurlijk graasgedrag geiten geeft aanknopingspunten voor verbetering weidegang
U.K. - Soil Association past concept aan voor luchtvrachtverbod
PE en NL - Franky and Ricky brengen Inca-textielgeheimen
U.S.A. - A Shift to Growing Organically Could Be Key to Boosting Economy



NATIONAAL

Vier nieuwe Vlaamse streekproducten krijgen label

Vier Vlaamse producten hebben het label streekproduct.be in de wacht gesleept. Het gaat om de Antwerpse kandijproducten, ingelegde zure haring, de West-Vlaamse klassieker potjesvlees en de Vlaamse rauwmelkse geitenkazen (*nvdr: deze laatste zijn de biologische geitenkaasjes van Le larry*). Dat heeft het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) donderdag bekendgemaakt. In totaal hebben nu al 73 producten het label.

Van een aanvankelijk luxeproduct enkel te koop bij apothekers evolueert de kandijzuiker, en zijn nevenproducten, naar een gegeerde smaakmaker voor bieren, speculaas of Oost-Vlaamse vlaaien, meldt VLAM. Tweede nieuw streekproduct is de ingelegde zure haring. In Vlaanderen wordt gekozen voor een eenvoudige bereiding met azijnzuur, zout, ajuin en meestal een schijfje citroen.

Een zeer lokaal streekproduct dat het label in ontvangst mag nemen, is het potjesvlees uit de Westhoek, een traditie die gedeeld wordt met Frans-Vlaanderen. Kenmerkend voor het recept zijn het gebruik van "wit" vlees en een frizure smaak. Tot slot wordt het label ook toegekend aan de Vlaamse rauwmelkse geitenkaas. Streekproduct.be wordt voortaan toegekend aan de meest traditionele producten op basis van rauwe geitenmelk, al dan niet in combinatie met pijpajuin of tuinkruiden.

Bron: Vilt, 31/01/2008

(H)eerlijk genieten met MONDOh

Vorig jaar breidde het fairtrade aanbod zich verder uit. Het aanbod verwelkomde producten zoals uienconfituur met witte wijn en pompoen-sinaasappelconfituur.

Een collectief van duurzame producenten brengt deze biologische en eerlijke voedingsproducten op de markt onder de naam MONDOh. De voedingsproducten voldoen aan de voorwaarden van het Max Havelaar-label.

MONDOh verbindt fairtrade met kleinschalige Belgische bioverwerkers en boeren uit de sociale economie. Hiermee creëert MONDOh een unieke samenwerking tussen Noord en Zuid, de privébedrijven en de sociale sector.

De smaak te pakken? Surf dan snel naar MONDOh!

Bron: www.bewustverbruiken.be, 25/01/2008

Deli XL gaat biologisch flink promoten

Deli XL introduceert op de vakbeurs Facilitair haar nieuwe kernassortiment biologisch. De foodservice groothandel onderkent dat biologische producten een belangrijk onderdeel zijn van maatschappelijk verantwoord ondernemen voor haar klanten in de zorg, horeca en catering.

Duurzame inkoop

Op 1 januari 2009 maakt Deli XL het daarmee mogelijk om voor 60% van het inkoopvolume van haar bedrijfsrestauranten klanten een biologisch alternatief te bieden. Die doelstelling sluit aan bij de wens van de overheid om in 2010 100% duurzaam in te kopen, waarvan 60% biologisch.

Smaakvol, verantwoord en lekker

De consument wordt steeds bewuster van haar eigen gezondheid en vraagt steeds meer om gezonde, maar bovenal lekkere producten. Daarom legt de groothandel in de nieuwe brochure dan ook de



nadruk op de smaakvolle en lekkere kant van de producten. 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.

Bron: www.biofoodonline.nl, 25/01/2008

Verkooppunt in de kijker: Bio Shop Vitaform Lier: “Advies op maat van elke klant”

Lierke Plezierke is een naam die de stad Lier terecht draagt, ook als het over biovoeding gaat. Liesbeth Momerency en haar man Marc Vandenbroele staan in Bio Shop Vitaform al twintig jaar met zichtbaar plezier hun klanten te woord. En die scheppen er op hun beurt duidelijk plezier in om in de winkel van Liesbeth en Marc biologische en ecologische producten te kopen.

Liesbeth startte de winkel in 1986, gedreven door haar interesse voor gezonde voeding en door haar motivatie om een winkel te beginnen. “Ik wou zelfstandige worden, ik wou contact met mensen en ik wou bezig zijn met gezonde producten, dus lag het voor de hand om een natuurvoedingswinkel te beginnen”, vertelt Liesbeth (47). “Ik heb een job gezocht die ik elke dag met plezier kan doen, met heel veel variatie en waar ik volledig achtersta. Na 21 jaar is dat nog altijd het geval.”

Intussen run je de winkel niet meer in je eentje?

Liesbeth Momerency: “In 1990 is mijn man mee in de zaak gestapt. Vlak daarna hebben we ons eerste personeelslid aangeworven. Nu hebben we twee medewerkers in dienst: één iemand parttime en één iemand fulltime, allebei zeer gemotiveerde en bekwame mensen.”

In 1992 hebben jullie de winkel grondig verbouwd. Wat hebben jullie toen zoal veranderd?

“We hebben onze winkel uitgebreid van 40 m² naar 100 m². We kozen voor duurzame materialen en technieken, dat past in het concept van onze winkel. Niet alleen de voeding, maar ook de omgeving moet gezond zijn. Dat zijn we onszelf en onze klanten verschuldigd.”

Jullie zijn aangesloten bij Bio Shop en bij Bio Partner? Waarom?

“Binnen het samenwerkingsverband Bio Shop voeren we onder andere samen promotie en kopen we samen producten aan zodat we ze goedkoper kunnen aanbieden aan de klanten. Biovoeding moet voor iedereen toegankelijk en betaalbaar zijn, onder meer daarom hecht ik zoveel belang aan de samenwerking binnen Bio Shop. Bio Partner is een initiatief van Biofresh, de groothandelaar die vijfmaal per week verswaren bij ons levert. Ik geloof sterk in collegialiteit: samen naar buiten komen en laten zien wie we echt zijn. Alleen op die manier kunnen we de biosector echt op de kaart zetten.”

Wie zijn jullie klanten?

“We hebben een heel gevarieerd publiek. Veel mensen uit de buurt, maar ook mensen van buiten Lier. Gezinnen met jonge kinderen zijn goed vertegenwoordigd. We krijgen ook veel mensen over de vloer die met een of andere voedingsintolerantie kampen. Die proberen we verder te helpen met aangepaste voeding. We zoeken samen met de klant uit wat voor hem of haar het meest geschikt is. De mensen appreciëren het persoonlijke advies. Het hoeft trouwens niet altijd gezondheidsadvies te zijn. Het kunnen ook gewoon wat lekkere recepten zijn.”

Jullie bieden de klanten een speciale service: thuislevering. Hoe gaat dat in zijn werk?

“Mijn man levert drie namiddagen per week aan huis, in een straal van 15 km rond Lier. Het zijn vooral mensen die uit werken gaan of zelfstandigen. De klanten weten welke dag mijn man zijn ronde doet in hun buurt en geven de dag ervoor of 's morgens hun bestelling door. Ze kunnen die mailen, faxen of gewoon doorbellen. Voor al wie minimum 25 euro bestelt, is de thuislevering gratis.”



Wat zijn je positieve en minder positieve ervaringen van de voorbije jaren?

"Positief vind ik de uitbreiding van het assortiment en het feit dat mensen meer en meer openstaan voor biologische voeding. Vroeger moesten we veel energie steken in het overtuigen van mensen. Nu is bio meer ingeburgerd, dat stemt me optimistisch. Minder positief is dat de consumenten almaar veeleisender worden. Dat is eigen aan deze tijd. Sommige klanten verwachten dat elk product op elk moment beschikbaar is. Die verwachting kunnen we niet altijd inlossen."

Staan er nog nieuwe initiatieven op stapel?

"Het is moeilijk te zeggen wat we nog allemaal zullen doen of welke richting we uitgaan, maar stilzitten is in elk geval niet aan ons besteed. We willen onze winkel blijven aanpassen aan wat onze klanten willen en wat er rond ons gaande is. Als je ziet hoe snel het gamma evolueert, dan is er elke dag wel een aanpassing nodig. Dat alleen al is een uitdaging."

Wat is je lievelingsproduct uit de winkel?

"De vloeibare dagcrème van Dr.Hauschka. Het is een zalig product met de beste etherische oliën. Voor de inwendige versterking kijk in de richting van de Lima fruitige olijfolie. Dat is vloeistof voor je huid, maar dan van binnenuit."

Bio Shop Vitaform - Liesbeth Momerency & Marc Vandenbroele

Berlarij 47 - 2500 Lier

Tel.: 03 480 40 54 - Fax: 03 480 66 55 - E-mail: vitaform@telenet.be

Productaanbod: verse groenten en fruit, brood en gebak, zuivel, droogwaren, vis en vlees, bereide gerechten, wijn, natuurlijke cosmetica, kruiden en voedingssupplementen met deskundig advies door herboristen, ecologische onderhoudsproducten, uitgebreid babygamma (voeding, luiers en verzorging).

Openingsuren: maandag-vrijdag: 9-18u, zaterdag: 9-13u

Bron: De Biotheek, 01/2008

"Koken is ook een beetje humor"

Herr Seele geeft leerlingen Ter Groene Poorte spoedcursus macrobiotiek

De leerlingen van klas 2Boa van de Bakkerij-, Slagerij- en Hotelschool Ter Groene Poorte kregen dinsdag het bezoek van Herr Seele. In de voormiddag kregen ze een biologische kooksessie, 's namiddags gaf Herr Seele hen een workshop striptekenen.

Mickey Mouse

Klas 2Boa had een wedstrijd rond biovoeding - Bio met Klasse - gewonnen. Hun collega's van 2Bod en 2TOa strandden op de tweede en derde plaats en mochten ook komen luisteren hoe Herr Seele hen tekenles gaf. In de voormiddag schafte klas 2Boa al een biologisch potje in De Hobbit in Maldegem.

"We hebben gekookt zonder suiker en dit liep niet van een leien dakje, want het brandde aan", gaf Herr Seele toe. "Jongeren houden immers van zoet en dat stak niet in de salade met zeewier en zuurkool, die we samen bereid hebben."

"Toch bevat macrobiotiek het voedsel van de toekomst. Een continent als Afrika kunnen we onmogelijk van vlees en vis voorzien. Het zal moeten komen van eiwitverstrekkers als tofoe, tempeh en seitan. Het is ook veel gezonder : de ingewanden worden geschuurd, voeding als geneesmiddel."

De naar Oostende uitgeweken Torhoutenaar onderhield de leerlingen ook met tekenen. Gedurende een spoedcursus leerde hij hen hoe je de figuur van Cowboy Henk, waar de leerlingen overigens



nauwelijks mee vertrouwd waren, - het best in de vingers kan krijgen. "Net als Mickey Mouse is Cowboy Henk opgebouwd uit bollen. Geen twee, maar vier. Daar begint alles mee", onthulde Herr Seele, die de beginselen van de stop comic verduidelijkte. "Zo'n strip bestaat uit drie of vier beelden, met in het laatste kotje de pointe."

Seele gaf de leerlingen de opdracht een Cowboy Henk-stop comic rond voeding te maken. Iets wat door het hele gezelschap, ook door het excentrieke karakter van de lesgever, fel werd gesmaakt. Beter dan het zelf bereide dessert, ja.

Voor Herr Seele zijn tofoe, tempeh en seitan de vegetarische vlees- en visvervangers van de toekomst.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 01/02/2008

Leerlingen koken biologisch

De Leuvense milieudienst organiseert voor de tweede keer de kookwedstrijd 'origineel met bio' voor scholen. Het is de bedoeling de leerlingen aan het koken te krijgen met eerlijke producten. De hele week sloven de scholen zich uit in de keuken. En telkens loopt een gespecialiseerde jury langs om de bereidingen te bekijken. Gisteren waren de leerlingen van BO Ter Bank aan de beurt (foto). «Onze leerlingen kampen wel met een mentale handicap», zegt directeur Jan De Ceulaer. «Toch zijn we fier dat we hen bewust kunnen laten omgaan met het milieu en bio-voeding.»

Bron: Het laatste Nieuws Leuven/Brabant, 30/01/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

Wereld - Organic World Congress of IFOAM

This June, Modena will play host not just to the Indian Vandana Shiva and the Ethiopian scientist Tewolde Berhan Gebre Egziabher, both winners of the Right Livelihood Award but also to the Bolivian President Juan Evo Morales, former trade union leader of the “cocaleros”. The food and wine connoisseur Carlo Petrini, founder of the Slow Food movement and recently featured in the authoritative columns of The Guardian as “one of the 50 people who could save the planet” will partake as well in this global event. Also the agro ecologist Miguel Altieri, from the University of Berkeley (California), the doctor and obstetrician Michel Odent, pioneer of natural childbirth, and the American Frances Moore Lappé, author of the book “Diet for a Small Planet” will show presence.

The sociologist Wolfgang Sachs, Scientific Director of the Wuppertal Institute for Climate, Environment and Energy, has already confirmed his attendance, as have the agronomist and geneticist Howard-Yana Shapiro, who has been one of the major exponents of organic agriculture for the past 35 years or more, the Director General of UNEP (United Nations Environment Programme) Achim Steiner, the anthropologist and economist Serge Latouche, one of the greatest advocates of downscaling society and localism, and the Indonesian obstetrician and environmentalist Ibu Robin Lim.

The Conference is being organized by IFOAM and ModenaBio, a consortium created by the Province of Modena and AIAB Emilia-Romagna, and is expected to bring together about 2,000 participants. It will run for five days and will provide a platform on which the latest developments in scientific research will be expounded and it will act as a catalyst for the strategies and instruments needed to preserve diversity and to disseminate ecologically and economically sustainable methods of production. 757 papers have actually been submitted by as many researchers and activists from all five continents; they will be screened by a team of 100 scientists and experts who will then select the most innovative and ground-breaking ones.

Two main threads will drive the discussions: information (Systems Values Track) regarding the presentation and exchange of practical experiences, and science (Scientific Research Track), which will illustrate the most outstanding on-going research projects. In over 100 sessions, scientists, producers, consumers and activists from all over the world will debate themes ranging from nutritional safety to the role of women in organic agriculture, international cooperation in renewable energy, market access and the importance of widespread health education, from GM products to the right to food, the protection of biodiversity to the very real contribution that Organic can make towards mitigating and adapting to the effects of climate change. Wine and viticulture, textiles, organic cosmetics, aquaculture and fruit farming will be dealt with in specialized pre-conferences and modules.

If names and numbers are anything to go by, the Sixteenth IFOAM Organic World Congress promises to be one of the most noteworthy and top level organic sector conferences ever. Registrations for the IFOAM Organic World Congress will be accepted from 20th February onwards. Bookings can be made either online or by sending in the completed application form downloadable from the following Internet sites: www.ifoam.org. For any further information and program updates, details of those attending and the cultural events that will be held as part of the IFOAM Congress, please log on to www.ifoam.org or www.modenabio2008.org

<http://www.ifoam.org>

Bron: www.organic-market.info, 29/01/2008



Europa - Organic Food in Public Catering Conference

The “Organic Food in Public Catering - Putting Health and Sustainability on the Plate Conference” will be held in Brno, Czech Republic, on March 5 as an accompanying event to the International Food Fairs SALIMA 2008. The goal of the conference is to support the introduction of organic and local food in public catering.

The Organic Food in Public Catering Conference is the first conference in the Czech Republic and Central Europe to focus primarily on the role of public catering, particularly school and hospital meals, in delivering both health and environmental benefits. A range of international experts with practical long-term experiences and will highlight best practice in various European countries in sustainably produced organic food use in public catering. This conference underlines the importance of putting food from sustainable sources, ideally organic, on the school, hospital, or any other public catering dinner plate to deliver benefits of public health, social justice, sustainable development and thriving local economies.

The conference speakers are experts with years of experience in the establishment of organic and sustainably produced foods in public catering. One of them is Mrs. Silvana Sari, head of the education department at the Municipal Authority of Rome, who will be sharing her experiences in the introduction of organic food in school canteens in Rome. In the capital of Italy, over 150,000 organic meals are cooked every day for local school children.

What are the experiences of introducing organic foods into schools, hospitals, and retirement homes in Austria? This will be the topic of a lecture by Mrs. Rosemarie Zehetgruber. Joanna Collins will present the Food for Life project, which aims to support the use of local and organic food in schools in Great Britain. Organic food produced by local farmers is also on the menu of the patients hospitalised in the Cornwall Royal Hospital. How this was achieved will be the topic of Roy Heath, the project's coordinator. In Germany, there are over 1,500 canteens that are certified for serving organic meals. Rainer Roehl will present the advantages and challenges of this big project that is supported by the German government. The conference participants can also look forward to other interesting presentations of experiences from Austria, Germany, Italy, Great Britain, and Denmark.

The one-day conference is aimed at professionals and civil servants working in the sector of public health, education, production, and distribution of food. The delegates of the conference will have the opportunity to get acquainted with many inspiring people, for whom the production of healthy food and meals is not just a mere job, and they will also have the opportunity to speak with the cooks, teachers, and professionals in catering that are already using organic food in their everyday practice.

The conference Organic food in public catering also offers a good opportunity of meeting with colleagues and experts from the field, taste excellent organic meals produced by renowned chefs, and to visit the International Food Fairs SALIMA – the biggest Central European meeting of food experts and professionals.

Basic information about the conference: March 5, 2008, 9:00 AM – 3:45 PM Brno Exhibition Centre, Hall E, auditorium of the Press Centre

With: IFOAM - International Federation of Organic Agriculture Movements Partners: Ministry of Education, Youth, and Sports of the Czech Republic, South Moravian Region, Statutory City of Brno Guarantor of the expert programme: Tomáš Václavík – Green Marketing

Bron: www.organic-market.info, 27/01/2008



Europa - Bio Summit 2008 in March in Prague

Bio Summit 2008 in Prague / Czech Republic reacts on the growing organic food demand in Europe and introduces opportunities for organic food retailing in Central Europe since natural products and organic food are becoming a matter of the mainstream. In Europe, the market is worth over € 15 billion and its growth consistently out-performs conventional food markets. Organic food sales in most Central and East European markets experienced double digits growths last year and the demand for organic food and non-food products is expected to continue. Today's consumer is more ethically and environmentally aware than ever before, especially with regard to the consumption of food and drinks. Customers push to understand where their food comes from.

Is this a consumer-driven push or something that retailers are promoting? Do consumers really understand what they are purchasing? How can we understand consumer mindsets to deliver what they want to purchase? How are they prioritising - between organic, fair trade, carbon friendly, local products ...and so on?

These are just some of the questions that professionals in marketing, communication and corporate responsibility departments are asking on an everyday basis, both within retail and manufacturing companies. In order to find the right answers, Green marketing and Blue Events are organizing BioSummit, an international conference on Organic Food Marketing and Sales. BioSummit will take place on March 27, 2008 in Prague. Among the top experts that have already agreed to speak at BioSummit are Amarjit Sahota from Organic Monitor, Toralf Richter from BIO PLUS, Dr. Sylvia Pfaff, Bio-Experten Netzwerk and Tim Hackert-Wilberg of wertmarke.

BioSummit Conference participants will also hear real life case studies from Neumarkter Lammsbraeu, the famous German organic brewery, Danish retail chain Irma, Czech retail chain COOP and many other. The conference is focused on owners or top managers of retail chains, specialised organic or health food shops, independent retailers, current or potential organic food manufacturers, hotel or restaurant operators, food wholesalers, and for representatives of advertising, research or service agencies, associations, media and government bodies. Bio Summit offers opportunities for interactive discussions with eminent European organic food experts bringing useful information and leads, such as what specifics are connected with organic market, what are customers' expectations, how to build organic brands, increase customer satisfaction, grow sales and ultimately profit, or what are the best marketing and promotional strategies for the organic food.

Bio Summit Conference is co-located next door with the Organic and Natural Products Exhibition "BioStyl". After the Conference, participants can visit the 2 500 m2 exhibition show floor for free and close valuable trade deals with all the major suppliers, manufacturers and traders in the organic and natural products industry.

Contact: tom@greenmarketing.cz, www.greenmarketing.cz - www.biosummit.cz

Bron: www.organic-market.info, 26/01/2008

Europa - Organic Marketing Forum 2008

The Organic Marketing Forum in Warsaw is the most important international meeting for the organic market in Central and Eastern Europe.

Until the end of this week you can register by paying the reduced early registration fee for the 3rd Organic Marketing Forum on the 26th and 27th of May 2008.

Use the Organic Marketing Forum for getting to know the market for organic food and raw material



in Central and Eastern Europe, for getting new business ideas or for meeting the key organic entrepreneurs from Poland, Czech Republic, Hungary, Ukraine etc. Register now – you will find an exciting meeting with conference and table exhibition and excursion.

More information and online registration at <<http://www.organic-marketing-forum.org/>> .

There are a lot of things going on in the East – take the chance!

Bron: EkoConnect, 24/01/2008

Europa - BioFach en Vivanness 2008 komen er aan

Van 21 t.e.m. 24 februari 2008 is Nürnberg weer het centrum van het biogebeuren, dankzij de vakbeurs 'Biofach'. Voor het vierde jaar op rij zal Flanders Investment and Trade er in samenwerking met Probila-Unitrab een groepsstand voor biovoeding organiseren. Opnieuw valt de natuurlijke cosmeticabeurs Vivanness samen met Biofach.

Vivanness 2008: Natural Beauty Globally

The British market researcher Organic Monitor estimates the European market volume of natural personal care at some 1.1 billion Euros and worldwide sales at about 5 billion Euros. The international get-together for the natural cosmetics, Vivanness 2008, will take place parallel to the World Organic Trade Fair BioFach.

Natural personal care is booming internationally. The British market researcher Organic Monitor estimates the European market volume at some 1.1 billion Euros and worldwide sales at about 5 billion Euros. Germany heads the ranking of countries in Europe: German natural personal care manufacturers – including the world market leaders – registered sales of some 650 million euros in 2006. This means natural personal care holds a share of about 6 % of the total German cosmetics market turnover of 11.4 billion Euros.

The sales volume of the German natural personal care market has almost doubled since 2003 and still has a lot of growth potential. A current study by Organic Monitor forecasts a market share of 10 % for natural personal care by 2010. Apart from the domestic market, the neighbouring countries and Scandinavia, Eastern Europe, Asia, the USA and Latin America are especially interesting for the German natural personal care companies.

At Vivanness 2008, the Trade Fair for Natural Personal Care and Wellness, which takes place parallel to the World Organic Trade Fair BioFach for the second time from 21-24 February, around 180 exhibitors (2007: 161) are expected in hall 7A and part of hall 7. The international get-together for the natural cosmetics market takes place in a stylish feel-good ambience again. The latest trends and a feast for the senses are guaranteed!

BioFach : vergaderingen catering

Saturday, 23.02.2008, 09:00 - 11:00 Room Prag CCN Ost (2nd Level)

OOOH! 5th Meeting of the International Organic Out Of Home Community (English)

The meeting is devoted to exchanging news and developments in the various countries. It looks like we will have an interesting contribution from eastern Europe, amongst others. All stakeholders of the organic out of home market are welcome.

A little later on the same day there is a further meeting of interest:

Saturday, 23.02.2008, 13:00 - 15:00 Room Prag CCN Ost (2nd level)

iPOPY - Innovative Public Organic food Procurement for Youth (English)

Several European countries have public goals for increased organic production and consumption.

The CORE-organic project iPOPY combines studies of drivers and constraints for public organic food



procurement with studies of best practice cases. Four work packages study policies for increased organic consumption, supply chain management and certification issues, consumers' preferences, and actual health-related eating habits. For more information please have a look at <http://ipopy.coreportal.org>.

In Session 13:00-14:00 we present School Food Provision Systems in DK, NO, FI, IT, DE. In Session 14:00-14:50 we present Case Studies. The meeting is open to the BioFach public and will be moderated by Niels Heine Kristensen, DTU Denmark.

Certification

Friday, 22.02.08, 13:00-14:00 Room Riga (English) "Certifying Out Of Home Operators - The German Experience"

Learn more about the German success story of organic certification in the out of home sector where about 1.200 restaurants, hotels, hospitals and catering companies are certified.

Friday, 22.02.08, 15:00-16:00 Room Krakau (German) Certification of OOH in Austria
OOH concepts by practitioners

Thursday, 21.02.08, 14:00-15:00 Room Riga (German)

Friday, 22.02.08, 11:00-12:00 Room Riga (German)

OOH in German schools

Friday, 22.02.08, 14:00-15:00 Room Riga (German)

Saturday, 23.02.08, 14:00-15:00 Room Riga (German)

Saturday, 23.02.08, 14:00-15:00 Room Kopenhagen (German) "Organic Lunchboxes"

Green Public Procurement

Thursday, 21.02.08, 14:00-16:00 Room Budapest (English)

Meer info over de beurs: www.biofach.de en www.vivanness.de

Bron: www.probila-unitrab.be, 01/2008

EU - Samenhang Europese markt op proef gesteld door ggo's

Frankrijk heeft in de Europese Unie de discussie over het vermeende gevaar van genetisch gewijzigde organismen weer aangezwengeld. De aanleiding is het starten van de schorsingsprocedure van het transgene maïs MON 810. De meningen van de lidstaten over transgene teelten zijn verdeeld. Niet alleen de samenhang van de Europese markt staat op het spel. Er dreigen ook sancties vanwege de grote ggo-exporterende landen, weet De Tijd.

De voorbije jaren hebben al zes van de 27 Europese lidstaten gebruikgemaakt van de 'vrijwaringsclausule' die voorzien is in de Europese wetgeving. Daarmee kunnen zij verbieden dat ggo's op de markt gebracht of geteeld worden, met als argument dat die een gevaar kunnen opleveren voor de volksgezondheid of het milieu. Concreet gaat het om België, Duitsland, Oostenrijk, Frankrijk, Italië en Luxemburg.

De beslissing van Frankrijk om de schorsingsprocedure van het maïs MON 810 van Monsanto op te starten, is een goede illustratie van de verdeelde standpunten in de Europese Unie. MON 810 is nochtans al tien jaar toegelaten in de EU. Het is genetisch gewijzigd maïs dat een proteïne aanmaakt die de plant beschermt tegen twee soorten rupsen. Het is het enige transgene gewas in Europa, met uitzondering van enkele experimentele teelten. Spanje is veruit de grootste producent ervan met zo'n 60.000 hectare in 2006, gevolgd door Frankrijk, Duitsland, Portugal, Tsjechië en Slowakije.

In 2008 zal er in Frankrijk dus geen MON 810 meer gezaaid worden. Oostenrijk, Hongarije en Griekenland hebben het maïs in het verleden al in de ban geslagen. Om dat verbod te kunnen handhaven, moeten zij de Europese Commissie echter nieuwe wetenschappelijke bewijzen kunnen



voorleggen. Daar zijn zij tot dusver niet in geslaagd. De verantwoordelijke wetenschappelijke commissies en vooral de Europese Voedselautoriteit EFSA hebben de argumenten van de landen steeds verworpen.

De kans is dan ook erg groot dat de argumenten van Frankrijk om op zijn beurt MON 810 te verbieden, hetzelfde lot beschoren zullen zijn. Toch hebben Oostenrijk, Hongarije en Griekenland al die tijd hun ban kunnen handhaven. De Europese Commissie heeft namelijk nog altijd niet de noodzakelijke meerderheid gevonden om het verbod van de lidstaten te kunnen opheffen. Sommigen zien hier een bewijs in dat de Europese wetgeving dringend aan bijsturing toe is.

In België blijft de tegenstand sterk, met name in het zuiden van het land. Zo verzet Wallonië zich tegen een gepland proefproject van de Universiteit Gent voor de aanplanting van genetisch gewijzigde populieren. Duitsland vaart dan weer sinds kort een andere koers. Bonn heeft het verbod op MON 810 opgeheven na een grondige wetenschappelijke studie, en is zelfs voorstander van een radicale Europese koerswijziging ten overstaan van ggg's. Spanje heeft al laten weten dat het niet van plan is zijn standpunt te veranderen. Kortom, de onenigheid in Europa groeit.

Maar niet alleen in de Unie zijn de meningen verdeeld. Ook in Frankrijk heeft de aangekondigde ban voor- en tegenstanders. De maatregel wordt toegejuicht door de milieubewegingen en de linkse oppositie. De graantelers zijn daarentegen voorstander van ggo's, in navolging van hun Spaanse collega's. Zij vrezen winstgevende markten te verliezen aan andere landen. Bij de veehouders zijn de meningen verdeeld. Enerzijds worden die rechtstreeks geconfronteerd met de consumenten, die over het algemeen tegen transgene gewassen zijn. Anderzijds vrezen zij de concurrentie van de veeteelt in grote exportlanden - waar de dieren vaak wél met ggo's gevoederd worden.

De Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA), de belangrijkste Franse syndicale boerenorganisatie, betreurt het verbod op MON 810. Volgens haar is de overheidsbeslissing er gekomen onder invloed van de komende gemeenteraadsverkiezingen. Rechts is immers uit op de stemmen van de groenen. De vakbond vindt ook dat de regering daarmee capituleert onder druk van de twijfelachtige methodes van de tegenstanders van ggo's, zoals hongerstakingen en het illegaal vernielen van gewassen. De Confédération Paysanne daarentegen, de tweede en veel kleinere boerenbond, is dan weer voorstander van het verbod. De tweespalt reikt zelfs tot in het Franse parlement, waar het verbod vijandige reacties opriep bij tal van UMP-gedeputeerden van president Sarkozy's meerderheidspartij.

Er is nog een andere reden waarom de EU ongerust is over de groeiende onenigheid bij de lidstaten. De dreiging dat grote ggo-exporterende landen sancties tegen Europa zullen nemen, is namelijk reëel. De WTO veroordeelde al in september 2006 de verbodsmaatregelen die de zes Europese lidstaten tegen genetisch gewijzigde gewassen namen tussen 1999 en 2004. Europa heeft zich nog steeds niet aangepast aan die beslissing van de WTO. De Verenigde Staten hebben hun ongenoegen al laten blijken.

De procedure die zij eerder bij de WTO hadden opgestart om "de Europese Unie de kans te geven een aanzienlijke vooruitgang te boeken voor de goedkeuring van biotechnologische producten", hebben zij tijdelijk weer ingetrokken. Het is een veelzeggend gebaar dat de Europese Commissie niet ontgaan is. Die is zich terdege bewust van het probleem, en ze is vragende partij om het debat over de controversiële ggo's opnieuw te openen.

Bron: De Tijd, geknipt uit Vilt.be, 26/01/2008

NL - Biosector met beide benen op de grond



De biologische sector kiest voor realisme. Het derde Convenant Markontwikkeling Biologische Landbouw straalt dezelfde vrijblijvendheid uit als de vorige twee, maar de groeid doelstelling lijkt deze keer haalbaar: 10 procent per jaar.

De partijen vielen over elkaar heen van de goede bedoelingen bij het opstellen van het eerste convenant in 2001. En de opzet was ook ambitieus: de voedingsindustrie, de boeren, de supermarkten, de overheid (ministerie van LNV), de horeca en de cateraars, allemaal deden ze mee. Binnen vijf jaar zou 5 procent van de voedingsproducten in de winkels bestaan uit biologische producten. En 10 procent van het landbouwareaal zou biologisch zijn.

Nu, zeven jaar en een tweede convenant verder, bleek die doelstelling veel te hoog gegrepen: het marktaandeel biologisch in de winkels is blijven steken op 2 procent, slechts 40 procent van de doelstelling.

„We merken dat de consument biologisch vooral associeert met vers en niet met bijvoorbeeld hagelslag, bier of frisdrank, zegt Andr Brouwer van de Taskforce Markontwikkeling Biologische Landbouw, het vehikel dat het convenant cordineert. „Met AGF-producten (aardappels, groenten en fruit red.) zitten we al bijna op 5 procent en met de eitjes zitten we er zelfs iets boven. De Taskforce besloot daarom vorig jaar al om de inspanningen vooral op die versproducten te concentreren.

Zorgen voor een verantwoorde groei van vraag en aanbod in biologische producten, dat is samengevat het doel van het nieuwe convenant. En dat verklaart ook de bescheiden groeid doelstelling. Een te snelle groei is ook weer niet slim. Die drijft de prijzen op en dat zorgt weer voor lagere verkopen. Want het aanbod van de biologische landbouw groeit nog niet mee met de vraag. Het areaal biologische landbouw is zelfs iets gezakt.

De deelnemers aan het nieuwe convenant onderkennen dit. Het is nu een lastige tijd om de boeren over de streep te trekken. De prijzen van landbouwproducten trekken weer aan en daarmee vervalt een argument om over te stappen op biologische landbouw.

En het oude probleem van zon overstap bestaat ook nog steeds. In de omschakelingsfase, zolang de boer nog geen biologisch keurmerk heeft, kan hij zijn producten nog niet tegen de hogere biologische prijs verkopen, maar moet hij al wel de hogere kosten maken. Daar willen de convenantpartijen wat aan doen. Zij denken bijvoorbeeld aan het zorgen voor een keurmerk van overgangproducten, waarvoor de consument mogelijk wat meer geld over heeft.

Hokjesgeest

Vernieuwend in het convenant is het loslaten van de hokjesgeest. De partijen willen de samenwerking zoeken met de reguliere sector, omdat deze over en weer kennis over duurzaamheid kunnen uitwisselen. Die duurzaamheid is ook in het belang van de reguliere boeren, erkennen de partijen. Ook wordt de samenwerking gezocht met andere duurzaamheidsinitiatieven, zoals Fair Trade en Max Havelaar. Met deze verbreding hopen de deelnemers mee te liften op de bredere belangstelling voor duurzaamheid van de laatste jaren.

Uiteindelijk blijft het overhalen van de consument om biologisch te kopen de grootste hersenkraker. Goed zijn voor dier, mens en milieu, er zijn weinig mensen die dit geen goede zaak vinden, maar in de winkel gedraagt de consument zich daar nog steeds niet naar. Op dat punt straalt het convenant ook overtuigingsmoeheid uit. De consument moet voorgelicht worden, er moet gezocht worden naar argumenten die de consument kunnen overtuigen, promotie op de winkelvloer, waar de beslissing genomen wordt, heet het. Maar hoe? En helpt het? D antwoorden levert ook dit convenant niet.



Bron: AgriPress, 31/01/2008

NL - Roep om groter biologisch areaal zwelt aan

Om aan de groeiende vraag naar biologisch geteelde groente en fruit te voldoen is er dringend behoefte aan uitbreiding van het huidige areaal.

Dat werd duidelijk op de vandaag gehouden bijeenkomst met als doel de kansen en bedreigingen van biologische geteelde producten in kaart te brengen. Signalen uit de markt geven aan dat er momenteel meer vraag naar biologische groente en fruit is dan er door telers wordt aangeboden.

Ondanks de lichte groei van het aandeel biologische producten, blijkt dat er ondanks forse inspanningen van zowel de Task Force biologische productie als uitlatingen van Ronald Tax, aanbodsmanager biologische producten bij Naturelle, onderdeel van de afzetorganisatie The Greenery om meer telers over te halen biologisch te gaan telen, er alsnog sprake is van een tekort.

Het aandeel biologisch in Nederland groeide van 1,59 procent van de totale groente en fruitproductie in 2002 naar twee procent in 2007, stelt Arend Zeelenberg, manager biologische productie bij de Task Force. Op zich een mooi resultaat, maar niet voldoende om aan de groeiende marktvraag te voldoen. Zo steeg de omzet van biologische producten van 114 miljoen euro in 2002 naar een kleine 170 miljoen euro vorig jaar.

Dat deze groei tot stand is gekomen heeft volgens Zeelenberg onder andere te maken met het beleid van de verschillende supermarktketens. Vrijwel alle belangrijke supermarkten hebben een deel van de schapruimte ingevuld met duidelijk herkenbare bio-producten. En naar het zich laat aanzien zal deze trend de komende jaren alleen maar groeien. Wel is nog slechts 2,5 procent van het areaal in Nederland biologisch en dat zal verder moeten groeien om aan de verwachte grotere vraag naar dit soort producten.

Bron: AgriPress, 31/01/2008

NL - Kennisuitwisseling troef op Biologische Ondernemersdag

25 workshops door ondernemers, voor ondernemers

Op de Biologische Ondernemersdag, op woensdag 6 februari 2008 tijdens de BioVak, laat de biologische primaire sector zien wat zij aan vernieuwing in huis heeft. In de middag en avond worden ruim 20 workshops gegeven rond kennis en innovatie. Boeren en tuinders nemen hierin het voortouw. De Vakgroep Biologische Landbouw van LTO en Biologica organiseert deze workshops in samenwerking met het kennisnetwerk Bioconnect.

In de middag en avond van de eerste Biologische Ondernemersdag draait alles om kennisuitwisseling. Ondernemers nemen het voortouw in meer dan 20 workshops rond vijf hoofdthema's: Markt, Kringlopen, Klimaat, Maatschappelijke Stages en Innovatie. De workshops sluiten aan op kennisprojecten die momenteel binnen Bioconnect worden uitgevoerd. Bioconnect is het kennisnetwerk van de biologische sector en wordt gecoördineerd door Biologica.

Voorbeeld Klimaat

In de workshop "Co-vergisting van mest en biomassa" laat veehouder Chris Bomers de mogelijkheden zien om via co-vergisting energie te winnen uit biomassa. Het nut en effect hiervan voor de biologische landbouw en het klimaat worden bediscussieerd.

Voorbeeld Markt



Hoe kunnen ondernemers zorgen dat ze een eerlijke prijs voor hun product krijgen? Deze vraag staat centraal in de workshop "Eerlijke prijs zuivel". Door de stijgende veevoerprijzen dreigt de boer het sluitstuk te worden in de productieketen. Een eerlijke prijs is echter een prijs waarin alle kosten inclusief een marge voor investeringen zijn verdisconteerd. Natuurweide-voorzitter Kees van Zelderen gaat in op aanpak, strategie en ervaringen met afnemers.

Overige workshops

Het volledig programma is te vinden via www.biologica.nl/agenda
<<http://www.biologica.nl/agenda>> .

Wanneer: woensdag 6 februari 2008 van 10.00 - 22.00 u.
Waar: Americahal, Laan van Erica 50, Apeldoorn
Organisatie: Vakgroep Biologische Landbouw LTO / Biologica
Entree: Gratis voor biologische ondernemers
Info, aanmelden: info@biologica.nl, (030) 233 99 70
Noot voor de redactie: Contactpersoon Biologica: Sjors Willems, 030 - 233 99 88, willems@biologica.nl
- Contactpersoon LTO: Jos Beugelsdijk, 06 - 515 140 36, jbeugelsdijk@ltonoord.nl.

Bron: Biologica, 31/01/2008

NL - Meer biologisch uitgangsmateriaal groentegewassen

Een aantal zaadbedrijven heeft hun biologische vermeerderingsprogramma weer opgestart of uitgebreid. Dit is het resultaat van het project 'Wie zaait zal oogsten' voor uitbreiding van het biologische rassenpakket van groentegewassen. Het gaat om De Ruiter Seeds, Nunhems Zaden, Rijk Zwaan en mogelijk ook Nickerson Zwaan.

Uit het onderzoeksrapport blijkt dat een gecoördineerde en directe communicatie tussen zaadbedrijven en telers heel effectief werkt om een betere afstemming te krijgen tussen vraag en aanbod. Voor uitbreiding van het biologische rassenpakket is niet zozeer de regelgeving als wel (de omvang van) de marktvraag leidend. Als telers aangeven wat de gewenste rassen zijn dan is een verbreding van het rassenpakket vaak bespreekbaar voor de zaadbedrijven.

Voor de gewassen knolselderie, bospeen, B-peen bewaar, industriepeen, rode biet, Chinese kool en struikboerenkool zijn duidelijke perspectieven om in 2010 of 2011 op de nationale annex voor biologisch uitgangsmateriaal te komen. Deze lijst geeft aan dat er van de vermelde gewassen voldoende assortiment beschikbaar is en er geen ontheffing meer mogelijk is voor het gebruik van gangbaar zaad- of pootgoed.

Voor de gewassen B-peen vroeg, witlof, savooiekool, witte kool, rode kool, prei en babyleaf zijn nog veel inspanningen nodig om op de annex te komen. Deels omdat er nog technische problemen zijn bij de biologische vermeerdering (bijvoorbeeld bij witlof) en deels omdat enkele leveranciers van gewenste hoofdassen nog niet bereid zijn om deel te nemen aan biologische vermeerdering.

Zie voor meer informatie over het project het rapport Wie zaait zal oogsten - Lange termijn perspectief voor nieuwe gewassen op de nationale annex biologisch uitgangsmateriaal op de site van BioKennis.

Bron: Biokennis-Wageningen UR, 31/01/2008

NL - Biologica maakt bezwaar tegen veldproeven Avebe met gen-aardappels



Het ministerie VROM heeft aan zetmeelproducent Avebe een conceptvergunning verleend voor het doen van grootschalige veldproeven met genetisch gemodificeerde aardappels. Biologica heeft hiertegen bedenkingen ingediend, mede namens de Vakgroep biologische landbouw van LTO/Biologica en de Noord-Nederlandse Biologische Landbouw Vereniging (NBLV).

De biologische sector is tegenstander van de introductie van genetisch gemodificeerde gewassen in de landbouw omdat deze onomkeerbaar is en het voortbestaan en de groei van de biologische landbouw in gevaar brengt. Biologica heeft onder andere bezwaar gemaakt tegen het feit dat de exacte locatie van de voorgenomen veldproeven niet openbaar wordt gemaakt, en dat een vergunning wordt verleend voor veldproeven met GGO-gewassen terwijl de aansprakelijkheid in geval van schade bij GGO-vrije telers nog niet geregeld is.

Zie voor meer informatie de brief van Biologica aan de minister van VROM op de site van Biologica (www.biologica.nl).

Bron: Biologica, 28/01/2008

NL - 'Supermarktketens zullen biologische formules in de markt zetten'

De recente consolidatiegolf in de biologische retail betekent niet dat het op deze markt voorlopig rustig zal blijven. Biologische winkels profiteren het meest van de toegenomen belangstelling naar biologische voedingsmiddelen. Vroeg of laat zullen gevestigde supermarktbedrijven dan ook een biologische poot in de markt zetten. Dat stelt foodexpert Jan Willem Grievink van de EFMI Business School.

Grievink baseert zijn mening op ontwikkelingen in het buitenland. Zo heeft supermarktketen Rewe met Vierlinden een biologische poot in de Duitse markt gezet en Colruyt met Bio-Planet een in de Belgische. Biologisch is voor die supermarkten onderdeel geworden van het hele voedselpakket. Ze zien kansen in biologisch, en wat in het buitenland gebeurt, gebeurt in Nederland ook, stelt Grievink.

Dat tot nog toe heeft geen enkele van de gevestigde ketens in Nederland met een biologische tak is gestart, verbaast Bert van Ruitenbeek van Biologica niet. In het buitenland was er veelal niets, terwijl dat gat in Nederland al vanaf de jaren zeventig door alternatieve ondernemers opgevuld is, aldus Van Ruitenbeek.

In tegenstelling tot Grievink denkt Van Ruitenbeek dat de consolidatie binnen de biologische retail verder zal gaan. Ook zal de eerste generatie, de meer alternatieve biologische ondernemer voor wie winst een vies woord was, meer en meer opgevolgd gaan worden door meer moderne ondernemers. Daar waar dat gebeurt valt meestal een omzetgroei van 20% of meer waar te nemen, aldus Van Ruitenbeek.

Bron: Distrifood, geknipt uit Foodholland.nl, 28/01/2008

NL - Biobloemen assortiment Alstroemeria

Biologische bloemen worden veel als boeketten verkocht, dit vraagt om aansprekende bloemen. Daarnaast moeten rassen en variëteiten geschikt zijn voor de biologische teelt. PPO Lisse beproefde 6 rassen Alstroemeria op een praktijkbedrijf.

In april zijn de rassen Tiesto, Virginia en Napoli geplant, begin juni Mirage, Emotion en Firenze. Het gewas is goed aangeslagen. Twee maanden na planten konden de eerste takken worden geoogst. De eerste maand zijn alle takken geoogst waardoor bij enkele rassen een te open gewas is ontstaan.



Daarna heeft de kweker meer kleine takken op het veld laten staan. Problemen met slakken in oktober maakte een bestrijding met Ferramol noodzakelijk. Dit bleek effectief te werken. Om de slakken beter te beheersen wordt watergegeven met druppelslangen en worden plantresten afgevoerd.

In oktober is een beginnende populatie cicaden gesignaleerd, maar deze is in januari onder controle met Agri colle en Spruzit en door de lage temperatuur. Een oplossing met natuurlijke vijanden zal het komende jaar worden getest. In oktober hebben enkele soorten een lichte kleur van het gewas, we vermoeden dat bemesting hierin een rol speelt.

Op vrijdag 25 januari is de proef bekeken door Hans Cuppen (Kweker), Frank van der Helm en Caroline Labrie (WUR glastuinbouw) en Henk van Voorden (Könnig alstroemeria). Er zijn nog steeds sterke verschillen in stand van het gewas. Emotion moet relatief vaak worden gedund. De overige rassen hoeven niet of nauwelijks te worden gedund. Enkele kenmerken die opvielen:

- Virginia heeft last van knopverdroging als gevolg van lichtgebrek, hierdoor is het aantal bloemen lager.
 - Napoli is relatief erg productief en geeft in de winter ook redelijk stevige takken.
 - Mirage, Firenze en Tiesto geven de zwaarste kwaliteit, maar vooralsnog minder productie.
- Vanwege de Freesia teelt in dezelfde kas wordt er een lage temperatuur aangehouden. Met name Tiesto vraagt een hogere temperatuur. In het overleg is besloten de bodemtemperatuur langzaam te verhogen tot 13°C om de plant iets actiever te maken.

Meer informatie: Frank van der Helm, PPO van Wageningen UR, frank.vanderhelm@wur.nl

Bron: www.biokennis.nl, 31/01/2008

NL - Natuurlijk graasgedrag geiten geeft aanknopingspunten voor verbetering weidegang

Onderzoek naar het graasgedrag van geiten in natuurgebieden geeft aanknopingspunten om de weidegang op biologische bedrijven succesvoller te maken, blijkt uit een inventarisatie van het project Biogeit. Uit het onderzoek blijkt onder andere dat de weidegang beter verloopt als er voldoende variatie is in het rantsoenaanbod en als de geiten van jongsaf buiten kunnen grazen.

Weidegang op biologische bedrijven is gewenst, maar verschillende factoren kunnen het succes van weidegang belemmeren. Voorbeelden daarvan zijn de bedrijfsstructuur, de teelt, het graslandmanagement, de gezondheidszorg en het diergedrag. In het project Biogeit is daarom, op verzoek van de biologische geitenhouders, onderzocht of het graasgedrag van landgeiten in natuurgebieden inzichten oplevert die ook op bedrijven toe te passen zijn.

Voldoende variatie in rantsoenaanbod Natuurbeheerder zien in hun gebieden dat bomen en struiken met name in het voorjaar in trek zijn. Om het graasgedrag op de bedrijven te stimuleren lijkt het van belang te zijn om de dieren zowel verschillende soorten planten (bomen, kruiden, grassen) aan te bieden die ook nog eens variëren in groeistadium (jong, bloei, aar).

Van jongsaf grazen De geiten moeten wennen aan het buiten grazen. Daarom is het van belang dat de dieren van jongsaf aan buiten lopen. De mogelijkheid hiervoor is bedrijfsafhankelijk (bijv. ziektevrije opfok, worminfecties). Als het mogelijk is, worden ook op latere leeftijd goede resultaten gehaald met buiten grazen. Oudere dieren lijken overigens de jonge dieren te leren grazen. Of de rol van de oudere dieren ook van essentieel belang is bij het aanleren van bepaalde gedragingen zoals het eten van specifieke soorten gewassen of het schillen van bomen, is bij deskundigen niet bekend.



Nader onderzoek zou dit moeten uitwijzen.

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

Klik hier voor de samenvatting en de volledige tekst van het rapport Het graasgedrag van de landgeit in Nederland – een verkenning van de landgeit in Nederland van Anneke de Vries en Nick van Eekeren.

Bron: www.biokennis.nl, 31/01/2008

U.K. - Soil Association past concept aan voor luchtvrachtverbod

Het plan van de Soil Association om ingevlogen bio-producten geen biologisch certificaat te verlenen zal aangepast worden. Producenten uit ontwikkelingslanden hadden kritiek geuit op de plannen van de Britse certificeringorganisatie omdat hun economische toekomst hierdoor in gevaar zou komen. Er is een nieuw concept uitgewerkt met vergaande uitzonderingen, overgangs termijnen en ondersteuning voor ontwikkeling van lokale markten. Binnenkort zal een drie maanden durende publieke discussie over dit onderwerp starten.

www.soilassociation.org/airfreight

Bron: www.biofoodonline.nl, 31/01/2008

PE en NL - Franky and Ricky brengen Inca-textielgeheimen

Het zijn dezelfde complexe stoffen die al gedragen werden door het beroemde Incavolk. Ook uit Peru. Ook weer biologisch. Maar nu voor grote westerse kledingmerken, die deze kwaliteit van 4500 jaar geleden herkennen. Fabrikant Franky and Ricky hebben de oude vezels terug gewonnen. Noem het de oude Inca-geheimen. Het ging deze fabrikant niet goed, maar met hulp uit Nederland gaat het nu weer richting bergopwaarts, naar de hoogste toppen van de Andes.

Franky & Ricky S.A. (F&R) in Arequipa, Peru, fabriceert kwaliteitskleding voor toonaangevende modeketens in Europa en Noord-Amerika. Door een ongelukkige samenloop van omstandigheden was het bedrijf begin 2000 in een neergaande spiraal terecht gekomen en kon het niet langer investeren in noodzakelijke technologische vernieuwing. Na achtereenvolgende jaren van verliezen stond F&R begin 2003 aan de rand van faillissement, wat het verlies van 700 banen zou betekenen voor werknemers zonder uitzicht op ander werk in het arme zuiden van Peru.

Om het bedrijf te redden heeft een van haar belangrijkste klanten, Approvato Fashion BV uit Nederland, fondsen beschikbaar gesteld voor investeringen in nieuwe technologie en versterking van F&R's financiële positie. Dit partnerschap, waar ook de Nederlandse stichting Solidaridad in deelneemt, is vervolgens medegefinancierd door de Nederlandse overheid via het Programma Samenwerking Opkomende Markten (PSOM), bedoeld voor vernieuwende investeringen in ontwikkelingslanden.

In totaal is 1,5 miljoen euro geïnvesteerd in zowel technische verbeteringen als sociale vernieuwing en schonere productie. Een intensief programma voor verbetering van de arbeidsomstandigheden heeft geleid tot toekenning van het internationale certificaat SA8000, als eerste textielbedrijf op het hele Amerikaanse continent. Verder heeft het bedrijf een gecertificeerde productie lijn voor kleding van biologische katoen geïntroduceerd en met technische en organisatorische maatregelen het verbruik van garen, energie en water spectaculair terug weten te brengen.



De investeringen in F&R werden gemaakt in een tijd dat het bedrijf zich op een historisch dieptepunt bevond. De analyse van de bedrijfsresultaten in 2006 laten zien dat de investeringen hebben geleid tot indrukwekkende resultaten. Ondanks de toename in productiekosten is het nu een winstgevende onderneming, dankzij een grote efficiëntieslag en sterke verbetering van de verkoopcijfers. Het project heeft de werkgelegenheid voor F&R veilig gesteld en uitgebreid tot 916 arbeidsplaatsen waarbij ook 189 nieuwe posities zijn ontstaan bij externe toeleveranciers.

Naast de hoge kwaliteit van het eindproduct onderscheidt F&R zich op de internationale markt door het SA8000 certificaat voor verantwoorde werkomstandigheden en het aanbod van biologisch katoenen kleding. Gezien de toenemende eisen die de internationale klanten stellen aan de herkomst van hun product is dit van groot belang voor de toekomst van het bedrijf.

Het project is een uitstekend voorbeeld hoe technologische verbetering in combinatie met sociale vernieuwing kan leiden tot de spectaculaire resultaten, voor zowel de aandeelhouders, de werknemers en de klanten.

P+ webtip 1: Franky & Ricky: <http://www.frankyandricky.com/eng/producto.html>

P+ webtip 2: Advance Consulting: <http://www.advanceconsulting.nl/>

Bron: www.biofoodonline.nl, 31/01/2008

U.S.A. - A Shift to Growing Organically Could Be Key to Boosting Economy

If you have five acres in the backyard and a Rototiller, you can make a living in organic farming, according to Luke Howard.

Howard is chairman of the Maryland Agricultural Commission, a 30-member panel made up of a cross section of farmers that advises the state agriculture secretary on farm issues. He is an organic farmer and also serves as the industry's representative on the commission.

"The organic food industry is growing rapidly and has been growing rapidly for many years," said Howard. "We have been seeing 17 percent to 25 percent growth nationally and in Maryland the past 10 years. Global sales now top \$22 billion annually.

"That's tremendous growth," he added. "The industry is doubling its size every five years."

He said this growth is creating new opportunities for people to move into farming at a time when most conventional farms keep getting bigger and bigger to stay profitable.

"Someone can make a living - a good middle-class living - growing organic vegetables on a few acres in their backyard if they are good at marketing," Howard said.

He said marketing involves selling directly to consumers, attending farmers' markets and wholesaling to grocery stores and restaurants.

Another marketing approach used by some organic farmers is called community-supported agriculture. The most common way this works is for consumers to make an investment of about \$400 before the crops are planted each year. Then, during the growing season, they come to the farm each week for a box of fresh produce.

Howard is owner of Homestead Farms in the Millington section of Queen Anne's County. In addition to planting five acres of organic vegetables each year, he produces organic grain for the livestock and dairy industries.

He grows about 180 acres of organic corn, soybeans and barley, and the prices he receives for his grain would turn conventional grain farmers green with envy.

While much has been said about the demand for ethanol doubling the price of corn in recent years to about \$4 a bushel, that price pales in comparison to the \$11 a bushel that Howard gets for his corn.

The market price for organic soybeans is about \$21 a bushel. This compares with about \$12 for



regular soybeans. Organic barley sells for about \$8.50 a bushel, compared with \$3.75 for regular. "With the high price of [conventional] corn, this is the perfect time for farmers to transition to organic," Howard said. "If you are getting \$4 for your corn now, you can afford to transition to organic."

The demand for organic seems to be just as strong as the price. "I got a call yesterday from an operation in Massachusetts that wanted 250 tons of organic corn for their egg farm," Howard said. "That's 10 or 12 tractor-trailer loads at \$11 a bushel. Unfortunately, I couldn't supply it."

He said farms in Minnesota, Iowa and Wisconsin are shipping organic grain to Pennsylvania's big organic poultry industry and other East Coast livestock operations.

"When you're getting \$11 for your corn, it is easy for a farmer to pay \$1 a bushel to transport it a good distance," he said.

But organic means different things to different people, according to the Maryland Department of Agriculture.

It says that organic meat, poultry, eggs and dairy products come from animals that are given no antibiotics or growth hormones.

Organic food is produced without using most conventional pesticides, fertilizers made with synthetic ingredients or sewage sludge; bioengineering; or ionizing radiation.

The department reports that only slightly more than 100 of the 12,000 farms in Maryland are certified organic producers.

Full Story: <http://www.baltimoresun.com/news/local/harford/bal-ha.far...>

Bron: www.organicconsumers.org, 27/01/2008

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

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