



Biotheek Netknipsels #233 – 6 maart 2008

Hoewel het nieuwe Europese logo dat vanaf 1 januari 2009 verplicht op alle Europese bioproducten komt te blinken reeds werd goedgekeurd, zorgt de treffende gelijkenis met het biologische huismerk van de Aldi (*ironie o ironie*) voor opschudding en vertraging. De Europese Commissie zoekt het zo snel mogelijk uit.

Kijkt u mee en vergelijk!

http://www.organic-market.info/bio-markt/en_inhalte/inh_index.htm?link=Meldungen&catID=0&docID=619

groeten met een duidelijk biologo,

Geertje Meire, Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Nieuwe Puur Magazine is uit!

Bio groeit wereldwijd tot 30,4 miljoen hectare

Bio 30% goedkoper

Alleen biofruitpap en ecozalf voor de ukken – op bezoek in de biotoop, een ecologische creche

Brava verkoopt 16 procent meer biologische producten

A-merken komen met biologisch snoep en chocolade

Waalse boeren leren Vlaamse collega's samenwerken

Biowandeling op de Veemarkt

Provinciestrijd biodiversiteit

De Biokalender

INTERNATIONAAL

Algemeen - The Declaration of Amsterdam

Algemeen - Organic versus climate protection?

Algemeen - Greenpeace publiceert overzicht van ggo-besmettingen in 2007

EU - The new EU logo

NL - 'Grond van stoppers moet voor biologische sector behouden blijven'

NL - Biologica is voor handhaven van omschakeltermijnen

NL - HEMA gaat biologisch!

NL - Eco Fields streeft naar verdubbeling aantal biologische rosé-kalveren

NL - Te weinig resistente aardappelrassen voor biologische telers

NL - Snijheesters voor de biologische teelt

NL - Super de Boer onthult waar de kip van het ei vandaan komt

NL - Smultuin

NL - NS in Shakies en in regenwater

NL - Biologisch krachtvoer gelijkwaardig aan gangbaar

D - Schüler-Essen doch aus Kassel

IT - Icea – certification body for textiles and organic cosmetics

CZ - Afzet van biologische voedingsmiddelen in Tsjechië stijgt enorm

U.K. - OF&G launches composatable bag scheme

ES - Spain: Round table on organic agriculture

U.S.A. - Not Enough American Dairy Farmers Switching to Organic

U.S.A. - Snelrestaurantie



NATIONAAL

Nieuwe Puur Magazine is uit!

Het nieuwe puur • Magazine Nummer 12 rolde zopas van de persen en is ondertussen verkrijgbaar bij een natuurvoedingswinkelier in je buurt.

In dit kleurige maartnummer is de lente volop aanwezig. Boerin Isabelle Piesschaert leidt je enthousiast rond op haar biologische kippenboerderij. Haar verse eitjes inspireerden ons tot heerlijke recepten die al doen dromen van Pasen. We gaan ook de Italiaanse toer op met een smaakvolle reportage over de productie van biologische kwaliteitspasta en daar mogen dito recepten natuurlijk niet bij ontbreken.

Koken kan hij niet, beweert hij zelf, maar smaken combineren wél. Alain Indria is de prettig gestoorde bezieler van het Antwerpse eethuis Lombardia, Puur ging zijn creaties proeven en kwam voldaan terug. We dwaalden voor u ook door de straten van Rotterdam op zoek naar de beste bio-adresjes. In eigen land trokken we naar de Brugse natuurwinkel De Grote Beer, waar bioteler Rik Broux en schoonzoon Maarten Loosveldt sinds een half jaar aan het roer staan.

Kortom, we verzamelden voor u weer een boel lekkers, moois en boeiends uit de bio-wereld. Veel lees- en eetplezier!

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

Bron: Biotheek, 03/03/2008

Bio groeit wereldwijd tot 30,4 miljoen hectare

De biologische sector ontwikkelt zich snel en groeit jaar na jaar.

Oceanië loopt op kop met een totaal areaal van 12,4 miljoen hectare en wordt gevolgd door Europa (7,4 mio) en Latijns-Amerika (4,9 mio).

Over heel de wereld is er bijna 30,4 miljoen hectare biologische landbouwgrond, verspreid over 738.744 boerderijen. Wereldwijd haalt de sector daarmee 0,65% van het areaal.

In 2006 kent de sector wereldwijd een groei van bijna 1,8 miljoen hectare. Op alle continenten is er een toename, maar het sterkst in Europa met een groei van 0,5 miljoen hectare (+7%), gevolgd door Azië met 0,4 miljoen ha (+15%).

In procenten staat Europa het sterkst. Tussen de tien landen met het grootste aandeel biologisch areaal, staan 9 Europese landen. Liechtenstein staat voorop met 29% en wordt gevolgd door Oostenrijk (13%), Zwitserland (11%) en Italië en Estland (beide 9%). De opkomst van de Oost-Europese landen tekent zich duidelijk af.

In Europa en Noord-Amerika wordt de landbouwgrond min of meer gelijkmatig verdeeld tussen grasland en teelten. In Latijns-Amerika valt het grote aandeel grasland op, bestemd voor het vee waarvan het vlees vaak wordt geëxporteerd.

De wereldwijde vraag naar bioproducten staat sterk, met een jaarlijkse aangroei van meer dan 5 miljard US dollar. Wereldwijd wordt de totale biovoedingsmarkt geschat op 38,6 miljard US dollar



voor 2006. Voor 2007 verwacht men een wereldwijde omzet die voor het eerst 40 miljard dollar overstijgt. Sinds de start van de metingen in 2000 kende de biomarkt een groei van niet minder dan 116%.

De vraag naar bioproducten situeert zich vooral in Europa en Noord-Amerika. Zij nemen 97% van de totale verkoop op zich. Binnen Europa is de Duitse markt de grootste met een omzet van 4,6 miljard euro. Italië volgt met 2,65 miljard euro en Frankrijk met 1,7 miljard euro. Procentueel lopen Oostenrijk, Denemarken en Zwitserland op kop met ongeveer 5% van de voedingsmarkt. Sinds 2005 kent de sector wereldwijd een acuut tekort aan biologische producten, in vrijwel alle sectoren: fruit, groenten, granen, zaden, dranken en kruiden.

Dit nieuwe cijferoverzicht werd gepresenteerd op de gerenommeerde beurs BioFach in het Duitse Nürnberg. Op deze beurs presenteren jaarlijks meer dan 2600 standhouders uit zo'n 80 verschillende landen hun biologische kwaliteitsproducten. De productiestatistieken worden opgesteld door de onderzoekscentra Fibl en Söl. De biomarkt wordt wereldwijd geanalyseerd door Organic Monitor. Bovenstaande internationale cijfers hebben betrekking op het jaar 2006. De gegevens zijn afkomstig van 135 landen (of 2/3 van alle landen).

Meer weten:

- <http://www.fibl.org/english/news/press-releases/2008/0220-organic-world.php>
- www.organicmonitor.com

Bron: Biotheek, 03/03/2008

Bio 30% goedkoper

«Steeds meer consumenten vragen om bioproducten, maar het aanbod wordt er niet echt groter op. Daardoor dreigt de prijs van bio wereldwijd fors te stijgen», klonk het vorige week op Biofach, de vakbeurs voor 'organische producenten' in het Duitse Nürnberg. Voor biogroenten en -fruit gaat dat bij ons in ieder geval niet op. Die zakken tot 30% in prijs omdat Delhaize niet langer via dure tussenpersonen zal werken. Andere ketens zoals Colruyt kunnen niet anders dan volgen.

«Tot nu toe is de prijs van bioproducten stabiel gebleven, maar als dat zo blijft doorgaan en niet méér boeren het - technisch ingewikkelder - biologisch telen aandurven, dreigt op termijn schaarste. Dat zal de prijzen doen stijgen», zegt Ignace Deroo van de Boerenbond.

Volgens Peter Tas van Bioforum, de Belgische koepelorganisatie van de biologische landbouwsector, is de consumentenvraag de voorbije jaren met 15% gestegen en volgt het aantal boeren dat omschakelt naar bio inderdaad niet snel genoeg. «Maar de hogere prijs voor biovoeding heeft niet zozeer te maken met de teelt zelf, wel met de hoge transport- en distributiekost», klinkt het. Het is in die kosten dat Delhaize nu gaat snijden.

Tussenpersonen

«Tot voor kort werden bijna al ons biofruit en -groenten aangekocht via een tussenpersoon, die de producten ook verpakte. Sinds 1 maart zijn we overgeschakeld op de rechtstreekse aankoop bij leveranciers en gaan wij de verpakking zelf beheren. Dit betekent geen lagere prijzen voor de producenten, wel voor de consumenten», legt Katrien Verbeke van Delhaize uit. Volgens haar zullen «dankzij ons nieuwe aankoopbeleid de prijzen tot 30% dalen». Voor sommige biogroenten en -fruit zoals bananen is de prijsdaling al een feit. Biobananen kosten zelfs evenveel als conventionele. Voor andere zal de prijsdaling binnenkort voelbaar zijn voor de consument.



Aangezien een keten als Colruyt - die veel bioproducten aanbiedt – de laagste prijzen garandeert, zullen die de dalingen bij Delhaize overnemen.

Als andere ketens concurrentieel willen blijven, zullen die ook niet anders kunnen dan volgen.

Twijfelachtig

Of ook andere verwerkte bioproducten goedkoper zullen worden, is twijfelachtig, aangezien het wereldwijd de omgekeerde richting uitgaat.

«Voorlopig lijkt het erop dat de prijsstijgingen van bio in het algemeen dezelfde trend zullen volgen als conventionele producten», klinkt het bij Colruyt en Carrefour.

Bij Delhaize zien ze verschillen. «Biobloem volgt de prijs van de conventionele bloem, maar de prijs van bio-olie stijgt veel sneller. Er is schaarste aan niet-biologische zonnebloem-, sesam- en koolzaadolie, waardoor aankopers van conventionele oliën ook bio gaan kopen om voldoende hoeveelheden te hebben. Dat doet de prijs sneller stijgen. Ook al omdat er steeds meer vraag is naar biocosmetica en dus naar bio-oliën», stelt Katrien Verbeke van Delhaize.

Bron: Het Laatste Nieuws, 03/03/2008

Alleen biofruitpap en ecozalf voor de ukken – op bezoek in de biotoop, een ecologische creche

Kinderopvang zonder pesticiden. Dat vind je in De Biotoop, een van de negen Vlaamse biocrèches. Door het grote succes openden ze onlangs een tweede vestiging. 'Op termijn willen we evolueren naar een ecologisch "dorp", waar diversiteit centraal staat.'

'Voor ons is bio logisch', zegt Guy Taffijn. 'Chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmeststoffen en antibiotica horen niet thuis in de voedselketen.'

Samen met zijn dochter Ineke en vriendin Stefanie Meuleman houdt Taffijn sinds 2005 De Biotoop open in Gent. Na amper drie jaar heeft het kinderdagverblijf twee vestigingen, 24 werknemers en vijftig kinderen onder zijn hoede. In de centrale biokeuken wordt drie dagen per week vegetarisch gekookt. Voorts zijn alle onderhouds- en verzorgingsproducten ecologisch en niet getest op dieren. Maike Lens, de moeder van Adam (1,5), koos heel bewust voor deze ecologische aanpak. 'We vinden het belangrijk dat de crèche onze ideeën over gezonde voeding deelt. Frietjes uit de grootkeuken wilden we hem besparen.'

Toch is een ecologisch totaalconcept voorlopig niet haalbaar. 'We noemen onszelf realistische groenen', zegt Guy Taffijn. 'Onze voeding is seizoensgebonden en regionaal, maar voor de fruitpap gebruiken we wel fairtrade bananen die met het vliegtuig zijn overgekomen. We hebben ook speelgoed in plastic, omdat we duurzaam hout nog niet kunnen betalen. Plastic gaat anderzijds veel langer mee en is in die zin duurzamer.'

In tegenstelling tot Het Toverhuis, een biokinderdagverblijf in Kessel-Lo, werkt De Biotoop niet met biokatoenen luiers. 'We zouden wel willen', zegt Ineke, 'maar dan moeten we ook nog een wasrette openhouden. Voorlopig houden we het bij niet-gebleekte wegwerpluiers.' Toch kunnen ouders die dat willen, katoenen luiers meegeven.

Adam is een van de kinderen die geen wegwerpluier draagt. 'We willen zo de afvalberg helpen verkleinen', vertelt Maike Lens. 'De doeken krijgen we vuil mee naar huis. Ik was ze uit met ecologische wasproducten en geef ze proper terug mee.'

Niet alle ouders brengen hun kind naar De Biotoop voor het ecologische aspect. 'Het is natuurlijk mooi meegenomen', zegt Isa Cossement, de moeder van René (1,5). 'Maar we zijn daar niet fanatiek in. Wij willen vooral dat René in een kleurrijke en lichte ruimte kan spelen, samen met mensen die een andere huidskleur hebben of een hoofddoek dragen. Het is goed dat hij daar al op heel jonge leeftijd mee in contact komt.'

Om deze mensen te vinden, werkt De Biotoop samen met Jobkanaal in Gent. Jeanine Kayitesi uit



Burundi kwam zo bij hen terecht. Ze heeft een Afrikaans verpleegstersdiploma dat in België niet erkend wordt. Bij De Biotoop leert ze Nederlands en doet ze werkervaring op. Fahima uit Afghanistan vluchtte voor de oorlog en combineert haar studies kinderverzorging nu met halftijds werk in het kinderdagverblijf.

Toch zijn de meeste kindjes in De Biotoop blank. 'Onze dagprijs is 26 euro', zegt Guy. 'Dat is niet voor alle ouders haalbaar. Maar wij zijn een zelfstandig verblijf dat nauwelijks gesubsidieerd wordt. We overleven van de ouderbijdragen.

Van de overheid krijgen we jaarlijks 520 euro per kind. De gesubsidieerde crèches krijgen 8.900 euro. Ik begrijp niet waarom de verblijven die bewust voor gezondheid kiezen, niet meer gesteund worden.'

'Die hoge prijs houdt een meerwaarde in', zegt Ineke Taffijn. 'In veel crèches gaan alle kinderen samen dutten, zodat de verzorgers middagpauze kunnen houden. Hier geloven we niet in zulke strikte structuren. We volgen het slaap- en voedingsritme van elk kind apart.'

Voor zijn dagelijkse werking volgt De Biotoop de methode van Reggio Emilia. In dit Noord-Italiaanse stadje werkte de filosoof Loris Malaguzzi zijn visie op kinderopvang uit. De kinderen communiceren niet alleen door te praten, maar ook door klanken, beweging, kleuren, schilderen, bouwen en boetseren.

Voor Maike Lens was deze aanpak een extra reden om voor De Biotoop te kiezen. 'Ze gaan ervan uit dat baby's en peuters mini-mensen zijn: ontzettend fragiel, maar met enorm veel creatief potentieel.

Adam protesteert in het weekend, want dan mag hij niet naar De Biotoop. Hij kan er klieren en knutselen naar hartenlust. De aanpak is echt een verrijking, ook voor ons als ouders.

Hun ideeën proberen we daarna gewoon thuis uit.'

Meer info: www.debiotoop.be

Bron: De Standaard, 06/03/2008

Brava verkoopt 16 procent meer biologische producten

Veiling Brava heeft vorig jaar 16,6 procent meer biologische groenten en fruit verkocht. Dit resulteerde in een omzetstijging met bijna 22 procent. De Kampenhoutse zetel van de Brava-veiling is de enige Belgische veiling die deze biologische voedingswaren dagelijks veilt.

De stijging is deels het gevolg van de toetreding van nieuwe producenten. Daarnaast realiseerde zestig procent van de reeds aangesloten producenten een omzetstijging. Dat is het resultaat van zowel een volumestijging als betere prijsvorming. "De effecten van de stijgende vraag naar biologische groenten en fruit op de Europese markt, vooral in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk zijn duidelijk voelbaar. Ook voor 2008 verwachten wij een verdere stijging van het aangevoerde volume", aldus Brava. Vorig week brachten 25 leidinggevendenden uit de landbouw- en voedingssector op uitnodiging van BioForum een bezoek aan de internationale landbouwbeurs BioFach om er kennis te maken met de dynamiek van de handel in biologische landbouwproducten. De delegatie prees unaniem het professionele karakter van de beurs en van de internationale biosector. De boodschap dat te weinig gangbare boeren omschakelen en dat de vraag naar biologische grondstoffen groter is dan het aanbod werd duidelijk gehoord, zo klinkt het bij BioForum. Na afloop van de beurs bleek er interesse te bestaan om over een samenwerking tussen de gangbare en biologische sector na te denken. "Wij kijken vooral uit naar initiatieven die potentiële bioboeren kunnen aanzetten tot omschakeling", aldus de koepel van de biologische landbouwsector.

Bron: Vilt, geknipt uit www.probila-unitrab.be, 28/02/2008

A-merken komen met biologisch snoep en chocolade



Tot voor kort waren biologisch snoep en biologische chocolade vooral het domein van specialisten actief in het reformsegment. Maar anno 2008 lijkt de doorbraak van biosnoep en -chocolade een feit nu ook A-merken als Haribo en Ritter Sport met biosnoep en -chocolade op de markt komen. De A-merkfabrikanten spelen daarmee in op de groeiende markt voor bioproducten en de vraag naar duurzamere voeding. Opvallend is dat producenten biosnoep niet brengen als gezond alternatief.

Zo komt chocoladeproducent Ritter Sport in april met vier biologische alternatieven voor de populaire varianten in het reguliere assortiment op de markt. Het gaat om de biologische smaken melkchocolade, fijne kruiden (70% cacao), rozijnenicashew en amandelstukjes in de bekende vierkante knickpacks. Deze zijn wel iets lichter en ook wat duurder. Met de Bio-range mikt de producent op nieuwe gebruikers in de hogere inkomensgroepen.

Gebrek aan grondstoffen dreigt

Ritter Sport wijst erop dat de markt voor biologische producten in Duitsland explosief groeit. Vorig jaar liet ten opzichte van 2006 een omzetplus zien van 33%. Maar de Duitse chocoladeproducent Ecofinia, leverancier van de biologische chocolademerken Vivani en Björnsted, tempert de jubelstemming. Er zijn niet voldoende biologische grondstoffen, vooral voor de productie van originechocolade. Hiervan zijn de bonen afkomstig uit bepaalde regio's en dus schaars.

Haribo BIO

De gele, groene, oranje en rode Jelly Farm wijngom-boerderijdiertjes van Snoepfabrikant Haribo zijn wat minder fel dan bij de gangbare varianten. De blauwe variant ontbreekt, omdat dit technisch niet mogelijk is met biologische kleurstoffen die uitsluitend uit vruchten- en plantenextracten mogen komen. Met Jelly Farm richt Haribo zich op milieubewuste huishoudens met kinderen. Een zakje met 100 gram winegums gaat tussen de € 0,79 en € 0,99 kosten. Normaal krijgt de consument voor die prijs 175 gram van dit type snoep.

Bron: VMT, geknipt uit FoodHolland.nl, 04/03/2008

Waalse boeren leren Vlaamse collega's samenwerken

In deze tijden van communautaire spanningen zou je haast vergeten dat Walen en Vlamingen nog iets kunnen leren van elkaar. Een volle bus met onder meer Vlaamse landbouwers bracht eind vorige week een bezoek aan enkele innoverende samenwerkingsverbanden die hun Waalse collega's uit de grond gestampt hebben. De rondrit vond plaats in het kader van een Cera-project rond meerwaardecreatie door coöperatie dat in 2005 werd opgestart met Boerenbond en de Waalse landbouworganisatie FWA als voornaamste partners.

Eerst werd halt gehouden op het plateau van Gerny. De lokale boeren sloten er een overeenkomst met enerzijds de gemeenten Rochefort en Marche, en anderzijds de trappistenabdij Saint-Remy om de mineralenuitspoeling in de hand te houden. "Dankzij de adviezen van het Centre d'Economie Rurale kunnen de boeren het maximale gehalte van 25 milligram nitraat per liter water blijven garanderen. Niet onbelangrijk, want dat is de uiterste grenswaarde voor het brouwen van trappist", weet Boerenbond-medewerker Freddy Robberecht.

Voor het middagmaal ging het agrarisch gezelschap langs in de Ferme de Durbuy, een zogeheten 'restaurant à la ferme'. Dat is één van de twee culinaire formules die de FWA heeft uitgewerkt voor landbouwers die via een hoeverrestaurant een bijkomend inkomen willen verdienen. De andere formule - de ferme gourmande - is intussen uitgegroeid tot een gedeponeerd merk, waarbij het lastenboek bepaalt dat minstens de helft van de grondstoffen voor het restaurant van de hoeve zelf



afkomstig moet zijn. Aangeraden wordt om de andere grondstoffen bij boeren in de streek aan te kopen.

De laatste halte van de busreis was 'Agribio', een coöperatie van biologische boeren die vlees en meel produceren. Het vlees van hun blondes d'Aquitaine en limousins verkopen de landbouwers tegen een vastgestelde prijs aan een supermarktketen. De granen - spelt, tarwe, boekweit, triticale en rogge - malen ze zelf en het meel verkopen ze aan een aantal bakkers in de streek.

"Uit de studiereis is gebleken dat nieuwe vormen van samenwerken niet altijd in pasklare modellen te gieten zijn", zegt Robberecht. "Verschillende situaties vergen een andere, creatieve oplossing. Maar cruciaal is in elk geval het voluntarisme om nieuwe kansen te ontwikkelen door wederzijdse competenties aan te vullen".

Meer informatie: Slim samenwerken, hoe doe je dat?

Bron: Vilt, 04/03/2008

Biowandeling op de Veemarkt

Elke eerste zondag van de maand, dus ook komende zondag, kan u op de Veemarkt terecht voor gezonde voeding. Alle mogelijke producten met een biolabel worden er verkocht van 8 tot 17uur.

Evenement

Als u dit weekend biologisch geteelde etenswaren wil inslaan, kan dat op de Veemarkt. De biomarkt wordt slechts één keer per maand georganiseerd, dus als u fan bent van biologische producten, niet te missen. Een andere kans krijgt u op de Draakplaats. Daar vindt elke eerste vrijdag van de maand ook een biomarkt plaats. Toen het Falconplein heraangelegd was, droeg de biomarkt bij om het imago van het plein op te krikken. De gespecialiseerde markt is nu verhuisd naar de iets minder centrale Veemarkt, maar de Sint-Pauluskerk zorgt ervoor dat de gezelligheid nog altijd aanwezig is op de biomarkt waar de producten goed zijn voor mens én milieu. Zondag zal u vooral biologische groenten en fruit in de kraampjes aantreffen, maar ook mensen op zoek naar biologisch geteeld vlees vinden er hun gading. De prijs van de bioproducten ligt iets hoger dan bij andere producten, maar daar hebben biohandelaars een logische verklaring voor. Omdat er geen pesticiden, kunstmest of hormonen worden gebruikt, is het kweken van biogroenten- en fruit een veel intensiever arbeidsproces en de kans op een slechtere oogst is natuurlijk groter. Mensen die trouw bioproducten inslaan, beweren blindelings het verschil te kunnen proeven tussen een gewone komkommer en een biologische gekweekte komkommer. Als u hen niet gelooft, raden wij u aan volgende zondag op de Antwerpse biomarkt zelf de test te doen. Biomarkt Veemarkt, zondag 2 maart, van 8 tot 17uur.

Top3: 1 Stand-up comedy (Buster, zaterdag 1maart, 22uur, Kaasrui 1, 2000 Antwerpen, www.busterpodium.be) 2 Le Lagrime della Madonna (St. Rochuskerk, zondag 2 maart, 15 uur, St. Rochusplein, 2100 Deurne, www.dick.wursten.be/acm.htm) 3 Live music - Steve Keane @ Kelly's Irish Pub (Kelly's Irish Pub, zaterdag 1maart, 22uur, Keyserlei 27, 2018 Antwerpen, www.kellys.be)

Bron: Het Nieuwsblad Antwerpen, 29/02/2008

Provinciestrijd biodiversiteit

De leerlingen natuurbeheer aan het LTI 't Brugse Vrije dagen elkaar uit in een provinciestrijd rond biodiversiteit. De bedoeling hiervan is dat leerlingen de biodiversiteit uit hun eigen provincie in de schijnwerpers zetten. Ze werken een project uit rond een plant, dier of biotoop dat kenmerkend is voor hun provincie. Naast het theoretische luik zullen de leerlingen ook de handen uit de mouwen steken en actief hun



bijdrage leveren aan het behoud en de bescherming van hun onderwerp. Hiervoor wordt er samengewerkt met Natuurpunt, LIKONA, JNM en het Agentschap voor Natuur en Bos.

Het resultaat van hun werk zal te bewonderen zijn tijdens het opendeurweekend van het LTI. Daar stellen zij hun werk voor aan de hand van maquettes, videobeelden en powerpoints en maken we de winnaar van de wedstrijd bekend. Naast het werk van de leerlingen zal ook de fototentoonstelling 'Biodiversiteit in de provincie Antwerpen – Countdown 2010' te bewonderen zijn op de school. Deze fototentoonstelling kwam tot stand door de Bond Verantwoorde Natuurfotografie en ANKONA.

Een greep uit de projecten:

De Limburgse leerlingen kiezen voor de zeldzame roerdomp. Deze goed gecamoufleerde moerasvogel laat zich zelden opmerken. De roep van het mannetje in broedtijd laat zich echter wél opmerken: het geluid doet denken aan een misthoorn en is tot op kilometers afstand te horen.

Vogelliefhebbers weten ongetwijfeld dat West-Vlaanderen jaarlijks een hotspot is voor de ganzen! In de winter komen de vriezeganzen massaal afgezakt naar Damme. De West-Vlamingen maken een film over de ganzentrek en gaan helpen om de kijkhutten te onderhouden.

Vleermuizen genieten op Europees vlak een belangrijke bescherming. En laat nu net de fortengordel rond Antwerpen een ideale overwinteringsplaats zijn voor deze mysterieuze dieren. Onze Antwerpse leerlingen gaan dus de donkere forten in om de vleermuizen mee te tellen.

De Oost-Vlaamse leerlingen zetten de nachtzwaluw en de moeraswolfsklauw in de kijker. Deze bijzondere soorten zijn sterk achteruitgegaan of verdwenen. In het Maldegemveld zijn deze soorten teruggekeerd, met dank aan het specifieke heidebeheer dat Natuurpunt er voert.

Benieuwd naar de projecten van de leerlingen en de fototentoonstelling? Kom dan zeker naar de opendeurdagen!

Wanneer? Zaterdag 17 mei 2008 van 10 u tot 17 u - Zondag 18 mei 2008 van 13 u tot 18 u

Waar? LTI 't BRUGSE VRIJE, Bruggestraat 190, 8730 Oedelem

De levendige technische studierichting natuur- en landschapsbeheer kan je volgen vanaf het vijfde jaar secundair onderwijs aan onze school. Een ideale voorbereiding hierop zijn de richtingen biotechniek en tuinbouw, ook te volgen aan het LTI. Maar ook met een flinke dosis interesse in de natuur kan je aan de richting starten. En enige ervaring bij JNM of Natuurpunt is natuurlijk een pluspunt.

Meer weten? Aarzel dan niet om contact op te nemen!

LTI 't BRUGSE VRIJE - Bruggestraat 190 - 8730 Oedelem - 050/350.984 - info@lti-oedelem.be - www.lti-oedelem.be

Bron: Persbericht, 03/03/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

<http://bioforum.combell.net/biotheekbe> www/agenda_consue.aspx?siteID=1



INTERNATIONAAL

Algemeen - The Declaration of Amsterdam

In February this year, 22 companies and organisations signed the Declaration of Amsterdam, which aims at maintaining the credibility and authenticity of the organic sector.

The declaration reads as follows:

Maintaining credibility of the organic industry is a core value of the sector. To maintain the high credibility established, we need to fight fraud. We aim to protect the responsible operators as well as the consumers. Therefore the underwriting parties have agreed to:

1. Work out a code of best practice for organic traders & processors for individual as well as collective responsibilities and actions;
2. Support the establishment and implementation of a code of best practice for organic certifying bodies;
3. Put pressure on all suppliers and certifying bodies to work according to these codes of best practice;
4. Influence authorities to take the necessary steps to utilize existing resources to support the goals of this declaration.

The signatories will unite their resources to build a system of transparency of exemplary good but also of fraudulent conducts, thus participating in the building of a system of continuous improving transparency of the organic industry.

Signatories: AgroBioConnection, Alfred L. Wolff Honey, Aoel, Ariza, Biotropic, Community Foods, Delhaize, Delphi Organic, Eosta, Ernst Rickertsen, Forrestrade, Georg Rösner, Good Food Foundation, Hain Celestial, Molens De Dobbeleers, Natudis, Odenwald Organic, Reudink, Royal Wessanen, Tradin Organic Agriculture, Tuchel & Sohn, VBP.

Together estimated to represent 2.6 billion turnover in organic sales.

www.aoel.org

Bron: Aoel, geknipt uit www.organic-market.info, 03/03/08

Algemeen - Organic versus climate protection?

At the traditional "Nature & More Dinner", to which leading figures from the industry and ecological organisations are invited every year during the world's leading organic trade fair, representatives from Greenpeace, IFOAM, the environment-orientated Triodos Bank, TÜV Nord and the Nature & More Foundation called for the organic sector to define clear objectives for climate protection.

"Industrialised agriculture is one of the worst offenders of our time in terms of climate damage", says world trade expert Jürgen Knirsch from Greenpeace, outlining the problematic context. "The excessive use of fertilisers alone causes climate-damaging emissions equivalent to 2000 million tonnes of CO₂. At the same time, the majority of climate killers caused by agriculture can be avoided through relatively straightforward measures. The organic sector can be a pioneer in this field, as healthy soils are not only good for plants; they also store large volumes of carbon." IFOAM president Gerald Herrmann adds: "Of course, in organic farming we have a better starting position in comparison to conventional farmers, as far as climate protection is concerned, because we are not involved in intensive animal husbandry and do not use any nitrogen-based fertilisers. In spite of this, we cannot allow this to let us become complacent. We also need to push for atmosphere protection to



be taken as seriously as the present situation requires." Intensive discussion is currently in progress as to how the international guidelines for organic certification could be brought even closer into line with the UNO climate protection objectives.

Hugo Skoppek from the Nature & More Foundation described as exemplary the initiative of the Dutch organic importer Eosta, which presented its "climate neutral fruit" at the "Fruit Logistica" international fruit fair in Berlin in cooperation with its subsidiary Soil & More and TÜV Nord. "At the same time, it does not matter at all to us how we stand in comparison with conventional farming," says Eosta boss Volkert Engelsman, "We have taken the decision to disclose all greenhouse gas emissions, to which we, our suppliers and customers contribute. We will work to reduce these emissions and later compensate for them completely. We believe that we owe this to the responsible consumer of the 21st century, in other words to the world that our children and grandchildren will live in."

Peter Segger, a groundbreaking eco-pioneer in England is hoping that the sector will achieve major success. "Organic farming, at its best, relies totally on its management of recycled wastes to provide sustainable crops, improved soil health and reduced water use while providing the opportunity for better human nutrition. By having lower energy requirements and avoiding nitrogen fertilisers, this system of food production can stand as a beacon for the future- a low carbon and high quality future. And when organic farmers use the very best of modern knowledge, technology and systems to make humus compost from these wastes they have the potential to benefit, additionally, from gaining carbon credits. Today- for methane reduction; tomorrow for Nitrous Oxide mitigation and, hopefully, soon the final recognition of organic farming's ability to sequester carbon in the soil by gaining CO2 benefits. We call on the sector to publish a Carbon Protocol for Organic Farming on a Life Cycle Assessment basis. The LCA will be at IPCC levels or higher and based on the best available science. We urge all farmers, processors and traders to take this action now. The action of leadership."

Bron: Nature&More, geknipt uit www.organic-market.info, 03/03/08

Algemeen - Greenpeace publiceert overzicht van ggo-besmettingen in 2007

Greenpeace heeft op 28 februari samen met de organisatie GeneWatch UK het GM Contamination Register 2007 gepubliceerd. Hierin worden alle zaken van ongewenste besmettingen van voedingsmiddelen, veevoer of zaaigoed met genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) beschreven die zich in 2007 hebben voorgedaan. In 2007 werden 39 van dergelijke zaken geregistreerd. Deze deden zich voor in 23 verschillende landen.

Over de afgelopen tien jaar heeft het jaarlijkse Contaminatie Register melding gemaakt van 216 ggo-besmettingen in 57 verschillende landen. In werkelijkheid speelt het waarschijnlijk veel vaker, meent Greenpeace, want besmettingen met niet toegelaten ggo's worden niet centraal geregistreerd.

De meeste besmettingsgevallen uit het rapport over 2007 gaan om rijst en maïs, maar er zijn ook partijen soja, katoen, koolzaad, papaya en vis gevonden waar niet toegelaten ggo's in aangetroffen werden. In Nederland zijn onder andere de niet toegelaten maïsvariëteit Herculex in veevoer en genetisch gemodificeerde maïs en soja in huisdierenvoer gevonden. Beide zaken zijn aan het licht gebracht gekomen door onderzoek van Greenpeace.

Het GM Contamination Register Report 2007 is te vinden op de website van Greenpeace Nederland.

Bron: Greenpeace Nederland; geknipt uit AgriHolland, 28/02/08



EU - The new EU logo

The new EU logo has been confirmed by a majority of 265 for to 80 against, despite the discussion about the word "bio" in the logo. The new EU regulation permits the combination with graphical or textual elements referring to organic farming if it does not change the nature of the logo. Therefore, it will be possible to make clarifications ensuring the logo is associated with organic farming.

However, since the new logo is similar to the one (picture) advertised by Aldi's range of organics, the logo has not officially been unveiled yet by the EU Farm Commissioner. The Commission is to look into the matter with Aldi. It still remains unclear what course of action this will be, since the current logo was theoretically agreed upon by the member states. The similarity of the two logos was raised by an organic farmers' association at the Advisory Group on Organic Farming.

Pending a response from Aldi, the organic logo would require the formal adoption by the Commission, the publication in a special coloured edition of the Official Journal, for it to become applicable three days after.

Bron: www.organicstandard.com, geknipt uit www.organic-market.info, 06/03/08

NL - 'Grond van stoppers moet voor biologische sector behouden blijven'

Minister Verburg van LNV laat uitzoeken of er mogelijkheden zijn om, met behulp van bestaande instrumenten, biologische grond van bedrijven die stoppen voor de biologische sector te behouden. Dit heeft als voordeel dat er direct biologisch geproduceerd kan worden, zonder omschakeltermijn. Dat schrijft de minister op 28 februari aan de Tweede Kamer in reactie op vragen die haar werden gesteld bij het overleg over de Beleidsnota biologische landbouwketen 2008-2011.

Verburg vindt het beleid dat is gevoerd om de vraag naar biologische producten te vergroten succesvol. Over 2007 was de groei waarschijnlijk meer dan 10% en dat is significant hoger dan de groei van de totale sector. De minister constateert echter dat het aanbod de extra vraag niet direct volgt. Een vertragend effect is logisch, maar onderzoek heeft uitgewezen dat er ook structurele factoren van invloed zijn op het besluit om op biologische landbouw over te stappen. Dat zijn niet alleen financiële en fiscale maatregelen. Verburg vindt het aan de ketenpartners om de groep potentiële omschakelaars te vergroten. Zij wil dat wel faciliteren door zich te richten op kennis voor en communicatie met gangbare ondernemers.

Vasthouden aan omschakeltermijn

De doelstelling om nog te streven naar "10% biologisch landbouwareaal in 2010" acht Verburg niet meer realistisch. Het biologisch areaal is de afgelopen jaren stabiel gebleven rond een percentage van 2,5%. Een groei naar 10% areaal zou ook de groei van de vraag overstijgen. De minister ziet vooralsnog geen mogelijkheden om te omschakeltermijn van gangbaar naar biologisch in te korten. Binnen de biologische sector is daar geen draagvlak voor en ook internationaal is er weinig steun om de termijn te verkorten.

Convenant voor duurzaamheid

Minister Verburg zal de samenwerking van ketenpartijen en de Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw blijven ondersteunen, waarbij de inzet is de samenwerking tussen de convenantpartijen te verzelfstandigen. Daar zijn afspraken over gemaakt in het 3e Convenant Markontwikkeling Biologische Landbouw. Er wordt overwogen de beleidsambitie te verbreden naar duurzaamheid. Alle convenantpartijen willen samen met LNV onderzoeken of er - naast het Biologisch Convenant - een soortgelijk initiatief voor duurzame voeding kan ontstaan.



Bron: Ministerie van LNV, geknipt uit AgriHolland, 28/02/08

NL - Biologica is voor handhaven van omschakeltermijnen

Er is momenteel sprake van krapte aan de aanbodzijde van de biologische markt. Daarom gaan hier en daar stemmen op om de omschakeltermijn voor biologische certificering te verkorten. Biologica pleit echter voor handhaving van de wettelijke Europese omschakeltermijnen, omdat deze zijn gebaseerd op onderbouwde periodes die nodig zijn om restanten van pesticiden, herbiciden en kunstmest uit het landbouwsysteem te verwijderen.

Biologica heeft samen met de Vakgroep Biologische Landbouw een brief gestuurd naar de Vaste Kamercommissie LNV, waarin zij aanbevelingen doet met betrekking tot omschakeling, om de aanbodkrapte van biologische producten te verminderen.

Binnen de huidige EU-verordening worden echter al enkele mogelijkheden geboden om de bedrijfsmatige nadelen van omschakeling te beperken, met behoud van het doel van schone grond na omschakeling. Het gaat om de volgende mogelijkheden:

-
- Verkoop omschakelveevoer: in het tweede jaar van omschakeling kan veevoer van bouw- en grasland als omschakelveevoer worden verkocht (tegen een betere prijs dan gangbaar) aan andere biologische bedrijven, die hiervan maximaal 30% mogen gebruiken in hun veevoer.
- Verkorting omschakeltermijn voor "schone" bedrijven: bedrijven of percelen met aantoonbaar natuurbeheer en bedrijven die aantoonbaar geen gebruik maken van niet-toegelaten middelen, kunnen een verkorting van de omschakeltermijn krijgen, na toetsing door Skal.
- Verruiming tot 50% omschakelveevoer: de EU biedt mogelijkheid tot tijdelijke verruiming van het gebruik van omschakelvevoer (50% in 2008) bij krapte op de veevoermarkt. Biologica en de Vakgroep willen zich inzetten om deze verruiming structureel te maken in het kader van verwachte blijvende krapte op de veevoermarkt.

Daarnaast zijn de volgende maatregelen mogelijk (deels aanbevelingen uit het rapport van Wageningen UR):

- Vermarkting van omschakelproducten Ketenpartijen spelen een cruciale rol. Dit geldt voor omschakelingsvoer maar ook voor voedingsmiddelen. Een huidig voorbeeld is dat afnemers boeren in omschakeling al een kleine meerprijs betalen voor omschakelingsproducten, die nog gangbaar worden afgezet. Zo wordt het financiële risico van de omschakelingsperiode gedeeld tussen teler en afnemer.
- Communicatie en beloning Voorbereiding en begeleiding van potentiële en werkelijke omschakelaars door mensen die dichtbij de praktijk en boerenorganisaties staan. Beloon bijvoorbeeld ervaren biologische telers die hun praktijkkennis delen met starters. Zorg dat ze meedenken bij omschakeltrajecten en omschakelplannen. Maar zorg ook dat geïnteresseerden op de hoogte zijn van financiële mogelijkheden zoals groenfinanciering en het gegeven dat de certificeringskosten gedurende enkele jaren vergoed worden.
- Bestaande biologische bedrijven uitbreiden
- De productie per hectare verhogen

Bron: Biologica, 25/02/08

NL - HEMA gaat biologisch!



De opmars van bio gaat door. Ook de HEMA gaat nu een biologische lijn voeren: Naturally HEMA. Het gaat onder andere om kleding van biologische katoen (label: organic cotton). Biologica juicht deze ontwikkelingen toe.

Zie voor meer info over de biologische lijn van HEMA hier.

Bron: Biologica, 03/02/08

NL - Eco Fields streeft naar verdubbeling aantal biologische rosé-kalveren

Eind 2006 werd in Wekerom de eerste biologische kalverhouderij in Nederland geopend. Eco Fields produceert, verwerkt en verkoopt als eerste in Nederland biologisch rosé-kalfsvlees. Nu gaan er wekelijks 15 kalveren naar Slachthuis Veenendaal. Bart Boon, eigenaar van Eco Fields wil nog een stal bouwen en dan 30 kalveren per week leveren. In de verre toekomst hoopt Boon dat meer boeren zich aansluiten bij Eco Fields en op dezelfde wijze gaan produceren.

Boon houdt 400 kalveren in een stal met veel daglicht en frisse lucht. Bij de productie van rosé vlees wordt bijna uitsluitend op graanbasis gevoerd. Het vlees vindt zijn weg naar zo'n 40 slagers en 15 restaurants. In de lente en zomer gaat 50% van de productie naar de horeca en 50% richting slagers. In de herfst en winter wint de slager duidelijk met 75% tegenover 25%. Het vlees is zo'n 30% duurder dan normaal kalfsvlees.

Van blank naar rosé

Binnen de totale bedrijfskolom heeft het streven naar blank kalfsvlees jarenlang de hoogste prioriteit gehad. Maar het onthouden van ijzer om het kalf blank te houden stond Boon tegen. Bovendien is het vlees relatief waterig en heeft het weinig smaak. Om die smaak in het vlees terug te laten keren, is de samenstelling van voeding voor de kalveren bepalend. Boon voert daarom gewassen als tarwe, gerst, erwten, bonen, rogge en tritcalen, die rondom het bedrijf geteeld worden. Het voer dat de kalveren krijgen is dus vrij van kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen, gen-tech en antibiotica. Boon gebruikt alleen nog dubbeldoelrassen en vleesrassen zoals Belgische Blauwe en het Zuid-Duitse Fleckvieh. Het vlees daarvan is ietsje vetter en smakelijk.

Bron: Slagerswereld, geknipt uit AgriHolland, 26/02/08

NL - Te weinig resistente aardappelrassen voor biologische telers

Tijdens de sectordag voor de biologische aardappelteelt op 11 januari, bleek het gebrek aan phytophthoraresistente rassen één van de grootste problemen voor biologische aardappelteelaars te zijn. Veel telers hebben te maken met een hoge ziektedruk. Het biologische areaal aan resistente aardappelrassen is momenteel te klein. Gebrek aan pootgoed, de afzetmogelijkheid voor de beschikbare resistente rassen en het ontbreken van langjarige financiering voor de ontwikkeling van nieuwe rassen dragen bij aan de problemen.

Daarnaast vergt het onderzoek veel tijd, want er is altijd een aantal jaar nodig om de resultaten van veredeling te kunnen bepalen. Duurzame resistentie is gebaseerd op meerdere genen en het kost tijd om rassen te ontwikkelen waarvan alle resistente eigenschappen blijvend overerven. Volgens veredelingsbedrijven is de verwachting nu dat in 2010 ongeveer één derde van het totale biologische aardappelareaal gevuld zal zijn met resistente rassen.

Meer informatie: Marian Blom, Biologica, blom@biologica.nl

Bron: Biokennis, 29/02/08



NL - Snijheesters voor de biologische teelt

Het rapport "Snijheesters voor de biologische teelt" van Praktijkonderzoek Plant & Omgeving (PPO) geeft per gewas een korte beschrijving van zaken die belangrijk zijn in de teelt. Om te bepalen of een gewas kans maakt in de biologische teelt is vooral gekeken naar de gevoeligheid voor ziekten en plagen, de houdbaarheid zonder houdbaarheidsmiddelen en de bladkwaliteit zonder bijmesten gedurende het groeiseizoen. Daarnaast zijn algemene gegevens opgenomen, zoals de meest geschikte grondsoort, de beschikbare rassen en typen uitgangsmateriaal, de aanloopperiode, het afzetseizoen en de vorstgevoeligheid.

In het rapport worden 9 taksnijheesters, 19 bladsnijheesters, 15 bloemsnijheesters en 13 vruchtsnijheesters beschreven. Daarnaast worden 19 gewassen beschreven die korte takken voor bloemstukjes (niet voor boeketten) leveren en 3 soorten decoratiemateriaal. Ook worden 12 siergrassen besproken.

Snijheesterteelt in opkomst

De snijheesterteelt is in Nederland in opkomst. Voor zomerbloementelers biedt het een goede mogelijkheid om het leverseizoen te verlengen en bijna jaarrond een gevarieerd aanbod van sierproducten te realiseren. Een deel van de snijheesters is ook biologisch te telen.

Snijheesters zijn volgens oplopende moeilijkheidsgraad van de teelt te verdelen in takheesters, bladheesters, bloemheesters en vruchtheesters. In het verleden hadden starters met deze teelt de meeste problemen met het organiseren van de oogstarbeid en de afzet. Dit zijn echter juist punten waarmee zomerbloementelers ruime ervaring hebben. Andere aandachtspunten voor starters zijn de lange aanloopperiode van de gewassen voor er geoogst kan worden en de schaarse beschikbare informatie over teelt en productie.

Zie voor meer informatie het rapport
Snijheesters voor de biologische teelt - Een inventarisatie.

Bron: Biokennis, geknipt uit AgriHolland, 28/02/08

NL - Super de Boer onthult waar de kip van het ei vandaan komt

Super de Boer weet waar elk ei vandaan komt. Misschien niet van welke kip dat ei is, maar dan toch wel van welke pluimveehouder. Vanaf deze week valt dit voor elke consument te achterhalen door het zoeken van een unieke code. Het geldt overigens niet voor alle eieren. De biologische sector blijkt weer de meest innovatieve te zijn. Het zijn de eieren van Kwetters in Veen die een code hebben. Zowel Super de Boer als Kwetters hebben op hun websites de zoekfunctie ingevoerd, die put uit de database van dit tracking and tracing systeem. Kwetters levert nu dus 1.3 miljard traceerbare eieren per jaar.

ei

Kwetters zegt op de website dat dit niet de eerste primeur is. "In feite was het 4-Granen Ei van Kwetters het eerste lekkere scharreleijje in Nederland", lezen wij. Dit om een onderzoek van de Consumentenbond te ondersteunen, waaruit blijkt dat driekwart van de consumenten de voorkeur geeft aan een scharrelei. Wij citeren: "In het onderzoek nemen de scharreleieren, onder andere het 4-Granen Ei, een toppositie in. Het blijkt dat het scharrelei veruit het bekendste product is dat u koopt met het welzijn van dieren in het achterhoofd. Bijna driekwart van alle consumenten koopt meestal eieren die al scharrelend zijn gelegd, zoals het 4-Granen Ei. De producten die de consument bewust links laat liggen hebben meestal te maken met dierenleed. Hoewel een groot deel van de Nederlanders toch nog eieren koopt die niet scharrelend zijn gelegd, wordt het scharrelei steeds



populairder. Veel publicaties over het onderwerp bevestigen ook die publieke opinie.”

Kwetters is de afgelopen jaren uitgegroeid van een klein familiebedrijf dat handelde in eieren voor de Nederlandse en Duitse markt tot een belangrijke leverancier van consumptie-eieren op de wereldmarkt. Door diverse acquisities heeft de omzet een enorme groei doorgemaakt en levert Kwetters ruim 1,3 miljard eieren op jaarbasis. Het bedrijf bestaat al langer dan vijftig jaar.

Leuk aan de zoekmachine van Super de Boer is nog dat niet alleen de pluimveehouder te achterhalen is, maar via Google Earth ook het dakje van de kippenshuur. En wat zijn die witte stipjes? Zien wij daar buiten soms kipjes lopen?

Bron: Biokennis, geknipt uit AgriHolland, 28/02/08

NL - Smultuin

Verse groenten en fruit uit eigen volkstuin, moestuin of van een biologische markt vormen de basis van het kookboek 'Smullen'. Het is een praktische plastic show map met 20 pagina's en bevat 60 recepten uit de Smultuin van Claudia Reina.

Een stukje uit de inleiding door Claudia Reina:

Zintuigen prikkelend snoepen uit eigen moestuin, die ik mijn smultuin noem. Ik hou oneindig veel van lekker eten. Vers geoogst zo kort mogelijk voor gebruik. Rechtstreeks vanuit de moestuin op mijn bord. Wat ik het liefst doe is struinen in de moestuin, op zoek naar lekkere hapjes, combinaties om van te watertanden.

Door de kwaliteit van de ingrediënten is het onnodig om me uit te sloven met koken. Ik maak het mezelf makkelijk en behandel ingrediënten met respect.

In dit kookboek wil ik mijn passie, plezier en liefde voor smakelijk, gezond en biologisch geteeld eten met je delen.

Als ik mijn ingrediënten niet uit mijn smultuin haal, maak gebruik van de beste biologischdynamische producten van een biologische markt of een natuur voedingswinkel. Hollands op z'n best van adresjes dichtbij huis.

Koken doe ik veelal op gevoel en neem de recepten met een korreltje zout. Ga op je eigen ervaring en intuïtie af en durf te variëren.

Dit kookboek is speciaal gemaakt voor gebruik in de keuken. Zelfs met vieze handen kun je ermee aan de slag.

Dit bijzondere kookboek is uitgegeven door Leon10e_design en o.a. via www.smultuin.nl te bestellen. Het kost € 12,95.

Voorlopig is de oplage beperkt en genummerd en met de hand gemaakt.

Leon10e_design - Leon10e@xs4all.nl - www.smultuin.nl

Bron: www.peopleplanetprofit.be, 03/03/08

NL - NS in Shakies en in regenwater

De NS neemt Shakies over, de prachtige horeca-onderneming van Odette Oostindiën. Met ingang van deze maand is NS-dochter Servex de eigenaar van de zes vestigingen. En daarmee gaat er een uitbreiding komen van deze kleine keten waar treinreizigers terecht kunnen voor verse vruchtenshakes, maar ook biologische koffie en zelfgemaakt gebak. Den Haag, Arnhem en Rotterdam staan op de rol. Maar nooit vlees, hoopt Odette, want ze is vegetariër. In dezelfde week startte de NS ook een proef om op het station Bussum-Naarden het regenwater op te gaan vangen.



Wat daarmee moet gebeuren? Treinen wassen!

ns

Servex exploiteert horeca- en winkelformules op NS-stations, zoals AH to go, Kiosk, Cest du pain en Pizzahut. "Mensen hebben steeds minder tijd en juist steeds meer behoefte aan gezonde producten", zegt algemeen directeur Jan Kooiker van Servex. "We weten dat er ook onder treinreizigers veel vraag bestaat naar producten zoals Shakies die voert. We zijn dan ook erg blij met deze overname. Het is een mooie aanvulling op ons productaanbod."

Toen Oostindiën, vegetariër en voorstander van biologische landbouw, ruim tien jaar geleden haar eerste winkel opende op Utrecht CS, was er in nog niet één supermarkt een flesje of pak met echt vers sap te krijgen. Dat zou nog zo'n drie jaar duren. Oostindiën heeft zonder enige horeca-ervaring vanuit haar eigen behoefte aan meer variatie en gezondere voeding in de horeca - in combinatie met haar gedrevenheid - ervoor gezorgd dat shakes en juices in Nederland definitief op de kaart zijn gezet. "Maar Shakies was te groot en te klein tegelijk, met zestig mensen op de loonlijst."

Oostindiën kan nu opnieuw haar vleugels uitslaan. "Ieder recept heb ik zelf verzonnen dus het zal moeilijk zijn om het los te laten. Maar ik ben er apetrots op dat zo'n groot bedrijf als Servex ervoor kiest om gezonde producten op te nemen in hun assortiment. Spannend hoe het verder zal gaan en of Shakies straks voor veel meer treinreizigers binnen handbereik komt."

Zelf weet ze nog niet wat ze zal gaan doen. Met haar propedeuse geneeskunde op zak en haar achtergrond als video-editor en televisieregisseur ligt alles weer open. Oostindiën: "Mijn hart ligt bij het initiëren en opzetten van nieuwe projecten. Shakies was een en al maatschappelijk verantwoord ondernemen. Iets waar deze tijd toch veel meer aandacht voor is gekomen. Ik ga vast en zeker mijn kennis en ervaring op dit vlak verder en breder inzetten."

"Toch wel gek, toen ik de zaterdagochtend zonder Shakies wakker werd. Ineens begin je de leegte te voelen. Ik heb nu wel geld, maar ik laat ziel en zaligheid achter. Alles om me over op te winden, te genieten, vandaag is het weg."

Bron: www.peopleplanetprofit.be, 03/03/08

NL - Biologisch krachtvoer gelijkwaardig aan gangbaar

Biologisch geteelde krachtvoergrondstoffen voor vleesvarkens bevatten over het algemeen minder eiwit dan de gangbare producten.

Meestal is het ruwvet- en het zetmeelgehalte wat hoger dan in de gangbare veevoedertabel wordt aangenomen. Dit concluderen onderzoekers van de Animal Sciences Group op basis van een verteringsonderzoek negen biologische grondstoffen bij individueel gehuisveste vleesvarkens. De producten die zijn onderzocht zijn tarwe, mais, rogge gerst triticale, CCM, tarwegries, veldbonen en erwten.

In de praktijk krijgen dieren met deze producten dezelfde hoeveelheid netto-energie als met gangbare producten. De energiewaarde van de meeste grondstoffen was vrijwel gelijk aan de energiewaarde zoals die in de veevoedertabel 2005 staat vermeld. Alleen bij veldbonen en erwten was deze lager. De grondstoffen die van nature het enzym fytase bevatten, leveren meer verteerbaar fosfor dan meestal wordt aangenomen. De hoeveelheid verteerbaar P was vooral in tarwe, rogge en tarwegries duidelijk hoger dan de waarden in de veevoedertabel.

Bron: www.agripress.be, 06/03/08



D - Schüler-Essen doch aus Kassel

Es bleibt dabei – das Mittagessen für die Mensa in der Uhlandstraße wird aus Kassel angekarrt. Der lange Transportweg, so wurde der Stadtverwaltung jetzt gutachterlich bestätigt, liefert keinen Grund, den Bio-Catering-Service Dr. Hoppe aus Klimaschutz-Gründen abzulehnen.

Als sich die Verwaltung dafür entschied, dass Hoppe die neue Mensa (vom Schuljahr 2008/09 an) mit täglich bis zu 700 Essen beliefern soll, gaben nicht nur Qualität und Preis der angebotenen Fertiggerichte den Ausschlag. Daneben, so erfuhr der Schulausschuss damals, sei der Catering-Service auch aus ökologischer Sicht besser als die Konkurrenz.

Dazu legte die Verwaltung eine Studie zum Kohlendioxid-Ausstoß vor, bei der Hoppe am besten abschnitt. Für Herstellung, Transport und Aufbereitung von 5000 Essen pro Woche, so wurde da vorgerechnet, fallen bei dem Caterer aus Kassel nur 2342 Kilogramm CO₂ an. Für einen regionalen Anbieter konventioneller Warmverpflegung wurden 4388 Kilo CO₂ angegeben, für einen überregionalen Lieferanten tiefgefrorener Fertigmenüs gar 7836 Kilo.

Diese Zahlen klangen überzeugend – bis sich herausstellte, dass sie aus dem Hause Hoppe stammten. Daraufhin schaltete die Stadt die Tübinger Umweltberaterin Dr. Eva Schmincke als unabhängige Gutachterin ein. Deren Befund, der am Donnerstag wiederum im Schulausschuss vorgestellt wird, lautet nun: „Im Prinzip hat Dr. Hoppe recht.“ Und er hätte laut Schmincke selbst dann noch recht, wenn er das Essen aus Palermo herfahren würde.

Die 420 Kilometer von Kassel nach Tübingen spielten nämlich in der CO₂-Bilanz von Hoppe kaum eine Rolle. Entscheidend sei vielmehr, ob die Nahrungsmittel aus konventioneller Produktion (mit viel chemischem Dünger und energieaufwändiger Bereitstellung von Futtermitteln) oder aus ökologischem Landbau stammen. Und fast ebenso wichtig sei die Frage, ob das Essen nach der Zubereitung zur Tiefkühlkost (minus 20 Grad) gefroren oder ob es – wie bei Hoppe – nur auf minus drei Grad abgekühlt wird.

Daneben fällt der CO₂-Anteil des Transports, den Hoppe auf 60 Kilo pro Woche beziffert hatte, laut Schmincke kaum ins Gewicht. Sie kam in ihrer Rechnung zwar auf einige Kilo mehr, aber: „Das ändert nichts daran, dass auf den Transport nur drei bis fünf Prozent des CO₂-Ausstoßes entfallen.“ Fürs erste dürfte die Debatte damit beendet sein – bis zur nächsten Ausschreibung des Mensaessens, bei der die Servicefirma UDO mit Bio-Kost aus ihrer Großküche in Weilheim gegen Hoppe antreten will.

Bron: www.tagblatt.de, 29/02/08

IT - Icea – certification body for textiles and organic cosmetics

An increase of production of more than 61 % with approximately 50,000 tons of cotton from organic cultivation – this is the result of the period 2006-07. For the world market, this means a true organic textile boom. The growth is beginning to affect Italian companies that get certified and grow continuously regarding economic dimension, quality and range.

Icea, located in Italy, is the first certification body in the world for textiles and organic cosmetics which is accredited by Ioas-Ifoam. At the end of the year, there will be 27 organic textile companies in Italy certified by Icea, and another dozen companies are entering the system. This means the quality system of Icea (ISO 65) will be the world's benchmark.



Icea is certifying according to the Global Textile Organic Standard (GOTS). The certification now allows Italian companies to offer export-oriented guarantees recognized by the most important international brands and retailers.

<http://www.icea.info>

Bron: www.organic-market.info, 27/02/08

CZ - Afzet van biologische voedingsmiddelen in Tsjechië stijgt enorm

De verkoop van biologische voedingsmiddelen in Tsjechië steeg in 2006 met 50% naar 30 miljoen euro. De stijging is met name een gevolg van de toegenomen vraag van consumenten. Deze tendens kan ook Nederlandse exporteurs van biologische voedingsmiddelen kansen bieden. Naar verwachting zal de omzet in de komende vier jaar oplopen naar 121 miljoen euro.

Tsjechië telt op dit moment 223 voedingsbedrijven die biologische producten verwerken. Er zijn 1249 biologische landbouwbedrijven in het land die samen 306.995 hectare in gebruik hebben. Daarmee beschikken deze boeren over 7,21% van het totale Tsjechische landbouwareaal.

Bron: EVD, geknipt uit www.agriholland.nl, 3/03/08

U.K. - OF&G launches compostable bag scheme

Organic Farmers & Growers (OF&G) has launched a pioneering scheme to make compostable bags made from cornstarch available to licensees and environmentally-minded retailers.

OF&G chief executive, Richard Jacobs, explained the scheme, which is a first for a UK organic certifier: "Putting products in plastic bags that will linger in the environment for hundreds of years does not sit at all well with the principles of organic food and farming.

"We needed to make available an alternative that will break down if left in the environment and which can also encourage the spread of composting; a great way to reduce the waste that goes into our bins every week and put it back into the ground as a positive product."

OF&G has taken delivery of an initial order of 10,000 bags which will be offered to its licensees but also to any retailer who wishes to play their part in reducing the impact of traditional plastic bags.

The bags, produced by Ecosac, of Tern Hill, Shropshire, are made from non-GM cornstarch. They can be used a number of times before they begin to break down in natural conditions, or degrade fully in compost within 35-45 days. Once broken down the bags return to the simple elements of carbon, oxygen and hydrogen.

The new bags are in addition to the heavy-duty jute bags OF&G has been offering for a number of months.

- Retailers and other businesses interested in ordering the bags, which bear the Organic Farmers & Growers logo and the words 'Compostable bag', can visit www.organicfarmers.org.uk/bags for an order form.

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 03/03/08

ES - Spain: Round table on organic agriculture



The Spanish province of Malaga has set up a round table which was launched from a committee for organic farming. It aims at creating a plan to stimulate organic agriculture in the province this year. It serves to develop a strategy in the medium and long term, which will be divided into different plans in the future.

The province's secretary of the environment, Miguel Esteban, who is also the promoter of the project, is completely satisfied with the response that his "convocation" has: "We are all actors who work in the sector of organic farming - all agricultural organizations, cooperatives producers, Andalusia's councilmen, and all political groups represented in the province. The aim is to increase the production of organics and to increase the amount of land devoted to this type of crop, pointing at organics as a response to the survival of agriculture and for the best agricultural quality products."

www.aiab.it

Bron: www.organic-market.info, 02/02/08

U.S.A. - Not Enough American Dairy Farmers Switching to Organic

Higher milk prices and skyrocketing grain costs may be causing fewer dairy farmers to make the switch to producing organic milk a phenomenon that could mean higher prices for organic milk lovers.

Converting a dairy farm to be organic is an expensive proposition, but to many farmers the higher prices they eventually received for organic products once made it worthwhile. Now, farmers say switching to organic milk may not be worth it since they're getting paid high prices already for conventional milk.

"The economic inducement to become organic is less so," said National Milk Producers Federation spokesman Chris Galen.

The process of switching to organic from regular starts and ends with changing what cows eat. To be certified organic, a farm must feed its animals with 100 percent organic animal feed, which is more expensive than traditional animal feed since it must be made with corn and soybeans that haven't been grown with chemical fertilizers.

It takes about a year to fully convert cows over to organic because they must eat organic feed for a certain period of time before they can be certified as producing organic milk. During that year, farmers have to keep selling conventional milk, which typically sells at lower prices than organic milk. Farmers, then, can't usually recoup the higher feed costs during the transition year.

With demand for organic milk rising at a rate of about 20 percent a year, producers had been willing to pay a premium for organic milk. Farmers would then be able to recoup the higher costs they paid to make the transition.

But now, farmers don't have to switch to organic milk to receive higher prices. According to the U.S. Department of Agriculture, the average price producers paid farmers for milk in February was \$19.68 per counterweight, the industry measurement for fluid milk. A year ago, farmers received \$13.39 per counterweight.

Ed Maltby, executive director of the Northeast Organic Dairy Producer's Alliance, said the supply of organic milk has already started to drop. Last fall, Maltby said, there was an excess of organic milk on the market. Now, supply is merely balancing demand.

Plus, making the switch has been getting steadily more expensive. The price of grain used to make both traditional and organic feed has dramatically increased due to demand for the alternative fuel ethanol. Ethanol is made with corn, so when demand for the fuel rises, corn prices soar. Animal feed is made largely with the grain.



Milk processor Dean Foods Co., which owns the Horizon Organic brand, said the higher feed costs are helping to dampen supply. Chief Executive Greg Engles said that means organic milk prices will go up on grocery store shelves.

"Supplies are tightening and we're starting to increase our pricing to better match supply and demand," Engles said during a conference call with analysts last month.

Prices on the shelves are bearing this out already. The online grocer FreshDirect.com sells its cheapest half-gallon of whole milk for \$2.29 and its cheapest organic half-gallon for \$3.79.

Bron: www.organicconsumers.org, 04/03/08

U.S.A. - Snelrestaurantie

In Amerika is een nieuwe fastfoodketen begonnen, waar het menu volledig vegetarisch en organisch is. Zenburger serveert immers alleen maar hamburgers, hotdogs en chicken tenders die er uitzien en smaken als vlees, maar bestaan uit vegetarische ingrediënten. Zenburger verwacht een snelle groei.

Bron: Horecamail, 29/02/08

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'.