

Van: de Biotheek <biotheek@bioforum.be>
Aan: Abonnementen Netknipsels
Datum: 05/08/2008 03:56 PM
Bijlagen:  [Biotheekkrant240_08_05_2008.doc](#) (353 kB)
Onderwerp: Biotheek Netknipsels #240 - 8 mei 2008

Biotheek Netknipsels #240 - 8 mei 2008

`I believe in change` was het stokpaardje van mijn allereerste baas. Of je er nu in gelooft of niet, aan bepaalde veranderingen valt niet te ontkomen. We concretiseren: de Newsflash van Probila-Unitrab smelt vanaf heden samen met de algemene Biotheek Netknipsels. Als ketenorganisatie besteedt BioForum voortaan meer aandacht aan nieuws over de verschillende doelgroepen: verwerker, landbouwer, verkooppunt en consument. Reacties zijn altijd welkom op info@bioforum.be.

Verenigde groetjes,

Geertje Meire en Peggy Verheyden,
Medewerksters Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Verwerker

[Nieuw voorstel van de Europese Commissie van 22 april \(nieuw art 97.7\) ivm de etikettering van biologische producten](#)
[Biobuitenshuis update april 2008](#)
[Verslag Algemene Vergadering van Probila-Unitrab](#)
[Openbedrijvendag op 5 oktober van 10 tot 17 uur](#)

Consument

[Gemeenten zetten meer in op bio](#)
[Aan tafel voor de Week van de Smaak 2008](#)
[Kok Guy zoekt kinderkookverhalen](#)
[Moeders in de biologische bloemen](#)
[Nu ook bio-hondenvoer](#)
[School eet uit eigen tuin](#)

Landbouwer

[Het cultuur-verschil tussen biologische en gangbare landbouw - Gezien vanuit hun omgang met kennis](#)

Verkooppunt

[Verplichte controle voor verkooppunten](#)

De Biokalender

INTERNATIONAAL

[Algemeen - Organic Style buys Coyuchi](#)
[NL - Fair 2 kids: biologische en Fairtrade kinderkleding](#)
[NL - Omschakeling supermarkten naar biologisch Oerbrood](#)
[FR - France's first Bio-Hotel has a lot to offer](#)

NATIONAAL

Nieuw voorstel van de Europese Commissie van 22 april (nieuw art 97.7) ivm de etikettering van biologische producten

"Packaging material and stocks of products produced, packed and labelled in accordance with Reg. 2092/91 may continue to be brought on the market bearing terms referring to organic production until 1 January 2012." De verwerkers krijgen een periode van drie jaar om zich aan te passen. Dit nieuwe voorstel is veel beter dan het vroegere voorstel dat stelde: nul dagen voor de producten die op heden geen communautair logo dragen en tot de stocks uitgeput worden voor de producten die het communautair logo al wel dragen. Aandacht, dit is nog altijd een voorstel van tekst. De eindversie van de implementatieregels wordt verwacht in de zomer.

Meer info: Muriel Huybrechts, Muriel.huybrechts@bioforum.be

Bron: BioForum/Probila, 05/2008

Biobuitenshuis update april 2008

De ontwikkelingen voor bio in de cateringsector gaan zeer traag, en er is ook geen snelle doorbraak te verwachten. Leveranciers die zich inschreven in de databank stellen zich dan ook soms de vraag of er nog wel iets van komt en wanneer zij een afzet(stijging) in dit kanaal kunnen verwachten. Vorige verslagen via de Probila newsflash zouden u al een beeld moeten geven hebben van de problematiek. Onze studie van projecten in heel Europa leren ons dat de knelpunten overal dezelfde zijn en de evolutie vaak in kleine stapjes verloopt. In een aantal landen is echter de laatste jaren een echte groeibeweging begonnen. Op basis van deze succesverhalen werd de verdere werking vanuit Bioforum Vlaanderen bepaald.

Mooi potentieel is zeker, maar...

De trage evolutie betekent geenszins dat het potentieel er niet is. Enerzijds is er bij zeer grote spelers zoals Sodexo en Compass-Group, die het grootste deel van deze markt in handen hebben, steeds meer bereidheid en interesse om hier aan te werken, en zij zouden graag op termijn een aanzienlijk aandeel bio in hun aanbod zien. Anderzijds zijn dit zeer logge structuren met heel wat beperkende factoren waarbinnen veranderingen als deze zich slechts zeer traag voltrekken, tot spijt van de pioniers binnen deze bedrijven die de meerwaarde van bio heel goed inzien.

De beweging naar steeds meer efficiëntie en kostenreductie in deze sector is ook moeilijk te verzoenen met duurdere producten waar bovendien nog eens meer werk bij komt kijken (leveringen, bereiding, controle...). Zij verkiezen ook hun aantal leveranciers te beperken: voor bio gaat dit om Biofresh en de 2 grootste conventionele cateringgroothandels Java en Deli XL, die een beperkt bio-assortiment hebben. De bereidheid van deze conventionele cateringgroothandels om zich meer met bio bezig te houden is voorlopig echter laag wegens het kleine volume. In Nederland is dit anders en dit is volledig te danken aan de doelstellingen van de overheid aldaar.

Zelfstandige grootkeukens

In de werking met individuele keukens is het soms een stap-vooruit-stap-achteruit beweging, of met zeer kleine stapjes en men houdt het vaak op een aantal punctuele activiteiten doorheen het jaar, omdat men de drempels nog te groot vindt. Prijs, logistiek, verpakking, te weinig vraag vanuit de consument... zijn veel aangehaalde redenen om het toch niet te doen, of om het aanbod weer af te bouwen. De cateringsector kijkt vooral naar de biosector om zich beter aan te passen aan hun noden. Gepaste verpakkingen en calibraties, aanbod bundelen voor betere prijzen en betere productbeschikbaarheid, aangepaste distributiestructuren... Deze zaken komen er echter niet als er geen duidelijke, gegarandeerde en voldoende grote vraag komt. De kip of het ei dus.

Voorbeeldrol en marktbeïnvloedende functie van de overheid

Daarom is een belangrijke poot van het project nu om bij de overheid van bovenaf te zorgen voor een beleid waarin in overheidsinstellingen sterke engagementen worden gemaakt om bio een beduidend aandeel te geven in de voedingsaankopen. De overheid is een grote aankoper, en heeft ook een maatschappelijke voorbeeldrol te spelen. Echter zonder een krachtig beleid hieromtrent gebeurt er weinig, tonen onze ervaringen. We hebben in dit project met de keukens van het Vlaams Parlement en de Vlaamse Overheid gewerkt en weinig vooruitgang geboekt. Momenteel zijn we gestart met een aantal grote keukens bij de Federale overheid, in samenwerking met Bioforum Wallonie, met positievere vooruitzichten. Men kan het spijtig vinden dat vanuit de overheid bepaalde

zaken moeten opgelegd worden voordat er echt beweging komt, maar gezien de vele hindernissen én het feit dat we weten dat het wél mogelijk is, is een dergelijke stap ook te begrijpen.

In Nederland is een dergelijk overheidsengagement betreffende duurzame voedingsaankopen (40% bio tegen 2010) op dit moment de grote motor tot de ontwikkeling van bio in (bedrijfs)catering daar. Dit zichtbaar engagement van de overheid heeft marktspelers in beweging gezet om producten en diensten te gaan voorzien op maat van grootkeukens.

Certificatie van restaurants en cateringuitbatingen

Een Biogarantie-werkgroep catering werd opgericht met experts in dit thema. Deze werkte dit complexe vraagstuk verder uit om te komen tot de nodige flexibiliteit, aangepast aan de catering- en horecasector, tegelijkertijd de correcte toepassing van en communicatie over bio bewakend.

Er wordt aan een wettelijk verplichte certificatie van bio in horeca en catering gewerkt, met een aangepast controlesysteem. Dit zou ook een beweging op gang kunnen brengen. Dit was in Duitsland de trigger die deze markt deed evolueren.

Vakperspublicatie

Een positieve vakperspublicatie (waarvoor de inhoud voor een groot deel uit het Biobuitenshuisproject werd aangeleverd) in een nationaal magazine dat pas verscheen (FoodServices Magazine) kan wellicht weer wat beweging brengen. Het artikel legt heel duidelijk uit aan cateringvakmensen wat de moeilijkheden zijn, maar vooral hoe ze die kunnen overkomen en wat de mogelijkheden en evoluties zijn.

De inspanningen van Hotelschool Ter Groene Poorte op vlak van bio zijn educatief ook zeer interessant. Als school zoeken zij in al hun acties ook naar een samengaan van het organisatorische, financiële, organoleptische en nutritionele. Wat zij doen met bio heeft een educatieve meerwaarde voor de studenten, maar dit zal ook gecommuniceerd worden met vakpers.

Vraag-aanbod databank

Tenslotte de online-databank. Deze werd door de testkeukens aanvankelijk positief geëvalueerd en is nu ook beschikbaar gesteld aan de scholen uit Brussel. Hij bleek echter nog mankementen te vertonen om het echt een functioneel bruikbaar instrument te maken naar de noden van cateraars. Ook willen leveranciers graag een zicht krijgen op wie allemaal interesse vertoont in bioproducten, zodat ze proactief kunnen handelen. Om die redenen is een plan uitgewerkt om deze databank een beter functionerend, dynamisch instrument te maken dat de vraag en het aanbod duidelijk in kaart brengt. Dit is een groot project dat deel is van de reorganisatie van de volledige Bioforumdatabank (naar aanleiding van de fusie van Bioforum met Probila en Belbior). We kennen op dit moment nog geen concrete timing hiervoor maar de budgetten en plannen liggen wel klaar.

Deze databank zal dan niet meer gesloten zijn voor niet-leden, maar open toegankelijk voor iedere horeca- of cateringprofessional met interesse in bio.

Meer info: Wim Bommerez, wim.bommerez@bioforum.be

Bron: BioForum/Probila, 05/05/2008

Verslag Algemene Vergadering van Probila-Unitrab

De Algemene Vergadering begon met een vergadering en eindigde met een thema-avond over "De toekomst van bio is niet van gisteren" : Wat betekent dit voor de ondernemingen en hoe wordt de consument beïnvloed? Een gezellig samenzijn met drank en hapjes kwam als afsluiter.

De leden van probila-Unitrab kunnen hier het verslag lezen:

<http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?l=03.01&action=detail&id=15347?=nl>

Meer info: Hugo Baert, hugo.baert@bioforum.be

Bron: BioForum/Probila, 05/2008

Openbedrijvendag op 5 oktober van 10 tot 17 uur

Om de 2 jaar willen Bioforum, met haar afdeling verwerking en handel, en Probila-Unitrab hun najaarsactie uitbreiden met de mogelijkheid tot deelname aan de Openbedrijvendag. We doen dit om de 2 jaar omdat het ene jaar eerder een accent op de landbouw ligt, met "de dag van de landbouw", en het andere jaar op de verwerking en handel via de Openbedrijvendag.

Als organisatie zouden wij graag zien dat de biobedrijven beter aan bod komen in de Openbedrijvendag. Door gegroepeerd en met de geïnteresseerde leden deel te nemen kan de bioverwerker-biohandelaar genieten van een korting van 20%.

De Openbedrijvendag gaat telkens door op de eerste zondag van oktober en geniet een massale belangstelling van het grote publiek.

De Openbedrijvendag geeft de volgende voordelen:

- naambekendheid voor uw bedrijf
- personeelsmotivatie ("teambuilding")
- de mogelijkheid om aan personeelswerving te doen
- klantencontacten voor het bedrijf
- een business-consumer markt
- contact met uw omgeving

Klik hier voor meer info

Hoeveel kost een deelname?:

Een bedrijf betaalt een deelnamebedrag afhankelijk van het aantal werknemers (= directie, werknemers en uitzendkrachten, ingeschreven zowel voltijds als deeltijds op de dag van inschrijving).

Klik hier voor meer info

Wat krijg ik voor dat geld?:

U ontvangt van ons professioneel advies en begeleiding met daarnaast een volledig pakket aan drukwerk en promotiemateriaal. Het drukwerk wordt met uw bedrijfslogo en gegevens gepersonaliseerd en wij leveren u alle materialen die nodig zijn om een Open Bedrijvendag succesvol te organiseren.

In het all-in pakket zit ook een grootschalige mediacampagne waar u als deelnemend bedrijf ten volle van meegeniet: het Open Bedrijvendag-magazine (400.000 ex.), radio- en televisiespots, nationale en regionale perscampagne, onze website,...

Klik hier voor meer info

Wat biedt Bioforum voor haar leden?:

- extra aandacht voor de biologische producten en bedrijven in het magazine, de pers en de website
- een gegroepeerde deelname met korting
- gepersonaliseerde uitnodigingen, affiches, bedrijfsfolders
- een bijkomende korting van 700 ? op uw deelname

Waar kan ik mij inschrijven of wens ik meer informatie? Hugo.baert@bioforum.be

Bron: BioForum/Probila, 05/2008

Gemeenten zetten meer in op bio

Vlaamse gemeenten die actief zijn rond bio zetten het afgelopen jaar meer in op bio. Gemeenten en steden kochten in 2007 meer bioproducten aan en communiceerden meer over biologische landbouw en voeding met inwoners of met scholen en organisaties. De gemeente die het meeste inspanningen levert, is net als vorig jaar Oud-Turnhout. Koksijde is mooi tweede en op drie staat Zwevegem, dat een spectaculaire sprong maakte in het voorbije jaar.

Net als vorig jaar peilde BioForum Vlaanderen naar de inspanningen die gemeenten en steden leveren om biologische landbouw te ondersteunen en biovoeding aan te prijzen. Daartoe werd een vragenlijst gestuurd naar alle 308 gemeenten. Er kwam een antwoord terug van 47 gemeenten en steden, wat neerkomt op een respons van 15 %. Gemeenten of steden die zich niet inzetten voor bio, vullen doorgaans de vragenlijst niet in.

Uit het eindrapport (zie bijlage 1) blijkt dat gemeenten en steden die actief zijn rond bio in 2007 dubbel zoveel bioproducten aankochten dan in 2006. Deze bioproducten worden gekocht voor eigen gebruik (van 26 naar 51%) of voor consumptie op recepties, festivals of ambtenarendagen (van 30 naar 62 %). Deze trend zet zich licht door in het communicatiebeleid. Vooral inwoners werden over bio geïnformeerd, maar ook scholen en organisaties (van 45 naar 51 %).

Net als vorig jaar kwam Oud-Turnhout als eerste uit de bus en is zo meteen genomineerd voor de Bio-Award 2008, die wordt uitgereikt tijdens de Bioweek. Koksijde en Zwevegem volgen op de tweede en de derde plaats. Oud-Turnhout biedt meer dan 50 % bio aan op recepties, braderijen, festivals, ambtenarendagen en andere activiteiten. Bovendien koopt de gemeente zoveel mogelijk inlandse producten aan op de Wieltjeshoeve, een bioboerderij in de buurgemeente Turnhout (zie bijlage 2). Ook Koksijde maakt dit jaar een sprong vooruit door meer aan bio te besteden. Bovendien heeft de gemeente Secretaressedag omgedoopt tot bio- en fairtradedag. Alle personeelsleden krijgen dan een pakketje vol biologisch en fairtrade lekkers. Zwevegem maakt de grootste vooruitgang in het afgelopen jaar en verdient een extra pluim. Origineel is de groene picknick die de gemeente organiseert om bio bij scholen te promoten. Meer details over deze en andere gemeenten en steden leest u in het eindrapport.

Voor meer info: sabine.caremans@bioforum.be, 0498 29 63 89.

Bron: BioForum, 08/05/2008

Aan tafel voor de Week van de Smaak 2008

Vergeten groenten, volkstuintjes, slow food, duurzame handel, ... vorig jaar zorgden heel wat leden van VELT voor lekkere, interessante en verrassende activiteiten tijdens de Week van de Smaak. Ook dit jaar wil dit culturele evenement van 13 tot 23 november 2008 mensen samenbrengen rond smaak en eetcultuur van vroeger en nu, van hier en elders. Lier is Stad van de Smaak 2008 en Frankrijk is gastland. Organisatoren met passie voor en kennis over smakelijke en gezonde producten zijn onontbeerlijk voor een geslaagde Week van de Smaak. Doe dus mee met je vereniging of bedrijf en vraag gratis de nieuwe informatiebrochure aan vol tips voor acties en wedstrijden. Inschrijven kan tot 15 juni via www.weekvandesmaak.be/inschrijven. Meer info? www.weekvandesmaak.be, info@metsmaak.be, of 02 243 13 50.

Bron: Velt, 08/05/2008

Kok Guy zoekt kinderkookverhalen

Kok Guy, peter van de Week van de Smaak 2008, wil samen met kinderen een kookboek maken. Hij is op zoek naar verhalen van kinderen over eten: wat vinden ze heel lekker en wat lusten ze absoluut niet? Hoe maken mama of papa de spruitjes lekker klaar? Smaakt de preisoep van de buurvrouw even slecht als die van oma? Kinderen tussen acht en elf jaar oud die willen meewerken aan het kinderkookboek kunnen 'jammie!'- en 'èkkes!'-verhalen opsturen naar info@eetiket.be. De kinderen met de leukste verhalen zullen samen met kok Guy koken. De fotoreportage van deze keukenavonturen verschijnt in het kinderkookboek dat wordt voorgesteld tijdens de Week van de Smaak.

Jammie!

Wat is het lekkerste dat je ooit gegeten hebt? Of wat is je lievelingseten?

- Is het een groente, vlees, vis, pastasoort, rijst, aardappelen of fruit? Of een zalig zoet dessert?
- Wie maakt het voor je klaar? Je mama, je papa, je oma, oom of tante? De kok van het restaurant om de hoek? De mama van je vriendje uit Marokko?
- Hoe maakt die het klaar (ontfutsel het geheime recept...)

Ekkies

Wat vind je vreselijk vies en waarom?

- Wanneer heb je het voor het laatst gegeten?
- Hoe krijg je het naar binnen, of hoe lukt het je te ontsnappen aan dat gruwelijke eten?
- Hoe werd het klaargemaakt (ontfutsel ook hier het geheime recept...)

Praktisch

Kinderen kunnen hun verhalen en tekeningen vóór 15 mei bezorgen aan

Guy Van Cauteren

p.a. Week van de Smaak - FARO

Priemstraat 51 - 1000 Brussel

of via info@eetiket.be.

Vergeet zeker niet naam, leeftijd, adres, e-mail en telefoonnummer te vermelden.

Meer info? 02 243 13 50

Bron: Eetiket.be, 05/2008

Moeders in de biologische bloemen

Op 11 mei is het moederdag. Was je van plan een bloemetje te schenken? Kies dan bewust, voor een blij bloem!

Via de actie "zet moeders in de biologische bloemen" roept de blij bloemencampagne op te kiezen voor een biologisch en seizoensgebonden boeketje. Biologische bloemen kan je bestellen via deelnemende natuurvoedingswinkels. Bestel tijdig jouw boeket en verras mama's met echte Blij Bloemen. Biologische seizoensbloemen zijn goed voor mens en milieu. Bovendien steun je de biologische sierteelt.

Wie bestelt via een van de deelnemende natuurvoedingswinkels krijgt een mooie bloemenkalender en maakt kans op het winnen van een Velt handboek ecologische siertuin.

Voor een lijst met deelnemende winkels en het versuten van een leuke moederdag e-card kan je terecht op www.blijbloemen.be

Ook als moeder kan je kiezen om niet langer in de rozen zonder geweten gezet te worden. Vraag via een leuke e-card aan je partner / kinderen / ... om jou dit jaar biologisch te verwennen!!!

Bron: www.blijbloemen.be, 05/05/2008

Nu ook bio-hondenvoer

Er bestond al speciaal voer voor te dikke en voor oude honden. Nu komt dierenspeciaalzaak Tom & Co, deel van de Delhaize-groep, ook met een speciaal kostje voor de biologisch bewuste honden. Het bio-hondenvoer van Biosch betaal je 17,95 euro voor 4 kilo. Het vlees is afkomstig van biologische boerderijen. «Honden reageren wel eens allergisch op hun eten. Ook daar moet dit bio-voer een oplossing bieden», zegt de producent.

Bron: Het Laatste Nieuws, 08/05/2008

School eet uit eigen tuin

De Katholieke Hogeschool Leuven heeft in de vrije basisschool De Bolster in Neerijse de wedstrijd De groene keuken gelanceerd. De wedstrijd staat tot 20 augustus open voor kinderen uit heel Vlaanderen. Groenten uit de tuin, dat is de regel. Willy Fluyt 'Ecologische voeding houdt rekening met het milieu. Producten uit je eigen tuin of streek, biologische producten, voeding met weinig of geen verpakkingsmateriaal en seizoensgebonden groenten en fruit zijn voorbeelden van ecologische voeding die gezond en lekker kan zijn. Neem nu het voorbeeld van producten die uit exotische landen worden aangevoerd. De kinderen hebben er wellicht nog nooit bij stilgestaan dat het vervoer daarvan gepaard gaat met tonnen CO₂-uitstoot', zo luidt de boodschap die de kinderen uit Neerijse van projectcoördinator Tessa Avermaete meekregen. De wedstrijd is een onderdeel van het project Voeten op tafel waarmee de KH-Leuven jongeren enthousiast wil maken voor wetenschap en technologie. Een week lang moesten de kinderen uit het vijfde leerjaar op hun voeding letten en moesten ze netjes noteren wat en hoeveel ze aten en hoeveel afval ze daardoor produceerden. Die gegevens kunnen via een aftakking van de site www.voetenoftafel.be worden ingebracht. Zo kunnen de kinderen hun eigen voedselvoetafdruk berekenen waarmee ze kunnen deelnemen aan de wedstrijd. Dat kan zowel individueel als in schoolverband. Voor leerling Dean Maes was een week lang gezond en ecologisch eten een prettige ervaring. 'Ik heb vooral veel appels, rijst, patatjes en pasta gegeten en dat viel best mee', aldus Dean. Zijn klasgenoot Felix de Morel de Westgaver heeft vooral meer groenten en fruit gegeten. Mensen van het Leuvens vegetarisch restaurant Lukemieke hadden een klaslokaal van De Bolster omgevormd tot tijdelijke keuken. Daar konden de kinderen zelf aan de slag met lekker bruin brood, radijsjes, aardbeien en allerlei kazen en ander lekkers. Tessa Avermaete is ervan overtuigd dat het project zal inslaan en dat heel wat jongeren tussen tien en veertien zullen meedoen. Voeten op tafel heeft didactisch materiaal beschikbaar om in klasverband te werken rond voeding, wetenschap en milieu. Het lessenpakket sluit nauw aan bij de eindtermen wereldoriëntatie van de derde graad van het basisonderwijs.

Bron: Het Volk - Vlaams-Brabant, 03/05/2008

Het cultuur-verschil tussen biologische en gangbare landbouw - Gezien vanuit hun omgang met kennis

De diensten van onze Vlaamse Minister van Landbouw, Kris Peeters, leggen momenteel de laatste hand aan een vernieuwd actieplan biologische landbouw dat hij zal voorstellen ter gelegenheid van de komende Bio-week (7-15/06/08). Tijdens diverse dialoogdagen met de gehele bio-sector werd input gevraagd bij de opmaak van het plan. Eén van die dialoogdagen ging over de omgang met kennis in de biologische landbouw en de vraag hoe bio- en gangbare landbouw (meer) van elkaar kunnen leren. Naar aanleiding hiervan brachten we vanuit Landwijzer, als gespecialiseerde kennisinstelling, bijgaande visie in.

De kwaliteit van 'kennis' in de biologische landbouw

Er is een aanzienlijk verschil tussen de biologische en de gangbare landbouw in de oorsprong van en de omgang met 'kennis'.

De kennisopbouw en -overdracht in de gangbare landbouw is sinds decennia sterk geïnstitutionaliseerd en vervreemd van de dagelijkse landbouwpraktijk. Onderzoeks- & onderwijsinstellingen en toeleverende bedrijven ontwikkelen kennis en dragen die over via scholing, voorlichting, tijdschriften e.d. naar boeren. Gangbare boeren krijgen hierdoor hoofdzakelijk de rol toebedeeld om de buiten de eigenlijke landbouw ontwikkelde kennis, technologie en modellen toe te passen. Zo breed mogelijk inzetbare standaardoplossingen zijn hiervan het gevolg. Vele gangbare boeren ervaren hierdoor een gevoel van eigen "onkunde" en afhankelijkheid van externe "deskundigen".

In de biologische landbouw zijn bedrijfseigen oplossingen en geïndividualiseerde systeem-ecologische samenhangen en kringlopen essentieel. De kennis hiervan bouwt verder op de kennis en ervaring die eeuwenlang door ervaringsdeskundigen in de landbouw is ontwikkeld. De wetenschappelijke onderbouwing ervan werd weliswaar ingebracht door de pioniers van de biologische landbouw, vaak wetenschappers die aan de rand van de landbouwpraktijk stonden (Howard, Steiner, Rusch, Lemaire, Pain, ...), maar werd vervolgens zeer snel door boeren in de praktijk gebracht en verder ontwikkeld. Zo gaat het nog steeds. Het agro-eco-systeem van het individuele biologische land- en tuinbouwbedrijf is dermate uniek dat kennis en ervaring daaromtrent niet centraal kan worden ontwikkeld of doorgegeven. Deze kennis dient gedecentraliseerd en in samenwerking met boeren te worden opgebouwd en uitgewisseld. In de biologische landbouw is de boer een 'ervaringswetenschapper' die vanuit de eigen verbondenheid met zijn bedrijfsgeheel voortdurend zelf kennis genereert (leert) en daarnaar handelt.

Kennisopbouw en Kennisoverdracht in de bio-landbouw

De gevolgen van dit grote verschil in 'cultuur' tussen beide landbouwsystemen op het vlak van oorsprong en transfer van kennis zijn aanzienlijk.

Onderzoekinstellingen voor de biologische landbouw kunnen wél centraal vergelijkende proeven doen naar verschillende rassen of systemen, maar zullen nooit een bepaald systeem voor alle bio-boeren kunnen aanbevelen. Doorstroming van deze centraal ontwikkelde kennis zal bovendien altijd slechts van relatief belang zijn, aangezien de bio-teler in de praktijk ervaart dat hij voor de meeste bedrijfstypische vragen zelf oplossingen moet vinden. Gedecentraliseerd on-farm-onderzoek in nauwe samenwerking met de bedrijfsleiders zelf, is dan ook veruit te verkiezen in de biologische landbouw.

Hetzelfde geldt voor de kennisdoorstroming (onderwijs en voorlichting). Ook hier is het in de biologische landbouw niet zinvol om ver van de praktijk theoretische kennis door te geven. On-farm-training & -consulting, op maat, zijn ook hier de eigenlijke nood. Kortom, voor de biologische landbouw geëigende kennisopbouw en -uitwisseling dient de autonomie van de individuele bio-boer te versterken ipv ook hier afhankelijkheid van externe instanties te creëren.

Dit betekent dat wanneer bestaande, gangbare instellingen voor onderzoek, voorlichting en/of onderwijs in de landbouw tevens met activiteiten voor biologische landbouw willen starten, zij een niet te onderschatten cultuur-omslag dienen te maken die voor heel wat aspecten een totaal andere benadering vraagt en waarbij vaak zelfs de initiële structuur van de instelling dient in vraag gesteld te worden.

Kennisuitwisseling tussen biologische en gangbare landbouw

Het 'staat' tegenwoordig om te stellen dat de biologische en de gangbare landbouw veel van elkaar kunnen leren. Uit het bovenstaande mag reeds blijken dat dit genuanceerd en gespecificeerd moet worden.

Wat kan de bio-landbouw leren van de gangbare landbouw ?

Op teelttechnisch gebied kan de bio-landbouw weinig leren van de gangbare landbouw. De landbouwtechnische uitgangspunten zijn zo verschillend dat beïnvloeding vanuit de actuele gangbare landbouw gewoon niet wenselijk is. Terreinen waar de biologische landbouw wél kan leren van de gangbare landbouwsector, bevinden zich vooral op het vlak van efficiëntie, logistiek, schaalgrootte en verhandelbaarheid. Hoewel traag, mag toch gesteld worden dat de bio-sector al een hele ontwikkeling op deze terreinen heeft doorgemaakt en zowel op bedrijfs- als op sectorniveau leert van de organisatiegraad in de gangbare landbouw- en voedingssector. De invoering van kennis en ervaring uit de gangbare landbouw op deze terreinen kent echter grenzen die bepaald worden door de vraag in hoeverre de uitgangspunten van de biologische beweging (ecologisch, economisch, sociaal, juridisch én ideologisch) erdoor bedreigd of verstoord worden. Door een té sterke, on-eigenlijke invoering van efficiëntie, schaalvergroting en verhandelbaarheid of een te scherpe prijszetting (wat op bepaalde vlakken reeds het geval is) in de bio-sector, ontstaat ontworteling en verlies van identiteit. Het 'leren van de gangbare landbouw' verwordt dan tot éénzijdige integratie en assimilatie van de bio-landbouw in de gangbare landbouw. Het is verontrustend dat deze ontwikkeling op bepaalde niveaus reeds gaande is waardoor de duurzaamheid van de bio-landbouw onder druk staat.

Wat kan de gangbare landbouw leren van de bio-landbouw ?

In deze richting valt er veel te leren op het vlak van duurzaamheid in het algemeen én op het vlak van een brede visie op landbouw die ruimer is dan het streven naar een hoog-productieve, agro-industriële sector. Toch blijft nog veel weerstand voelbaar in de gangbare landbouw tegen diepgaande verduurzaming en verbreding. Bepaalde technieken, die in de biologische landbouwpraktijk zijn ontwikkeld, verder gezet en verfijnd, worden wel overgenomen in de gangbare landbouw, maar worden daartoe meestal eerst uit hun context gehaald zodat ze niet langer herkenbaar zijn als "contextuele biologische teelttechniek", maar als enkelvoudige techniek kunnen worden ingevoerd. Mechanische onkruidbestrijding en biologische bestrijding (niet toevallig beiden "bestrijdingstechnieken") zijn hier typische voorbeelden van.

Het leerproces in deze richting verloopt dus zeer gecontroleerd en gedoseerd : het gaat vooral om het integreren van individuele technieken, vaak vanuit een economisch motief of door maatschappelijke druk. De visie van waaruit de biologische landbouw deze technieken ontwikkelt en toepast, wordt meestal niet mee overgenomen. Dit betekent dat wanneer hoogtechnologische alternatieven beschikbaar worden met een schijnbaar gelijkaardig resultaat, op dat ogenblik de uit de bio-landbouw overgenomen technieken waarschijnlijk niet verder zullen worden toegepast, zelfs wanneer er grote vragen en risico's (ecologische, economische, ethische, sociale en/of gezondheidsaspecten) met deze technologieën zijn verbonden, zoals het geval is bij GGO's.

Conclusie:

Het verschil tussen gangbare en biologische landbouw is en blijft groot en heeft veel meer met een verschil in visie en mentaliteit te maken dan met een verschil in landbouwpraktijk. De gangbare landbouw zou heel wat meer van de biologische landbouw kunnen leren wanneer men bereid zou zijn ook de VISIE van de bio-landbouw te leren kennen en niet enkel afzonderlijke technieken te adopteren die een gedeeltelijke oplossing vormen voor deelproblemen (vaak milieu- en/of imago-problemen).

De bio-landbouw kan nog heel wat leren van de managementkwaliteiten in de gangbare landbouw, maar dient

dit met mate te doen en in een coherente verhouding tot het geheel van uitgangspunten en idealen van de bio-beweging, zodat de eigen identiteit niet in de verdrinking komt.

Bron: Geert Isebyt- Landwijzer, 05/05/2008

Verplichte controle voor verkooppunten

Alle verkooppunten (warenhuizen, winkels, kruidenierszaken, ...) die biologische producten verkopen, moeten zich verplicht onder controle stellen van een erkende controleorganisatie.

Iedere marktdeelnemer die biologische producten produceert, bereidt, opslaat of uit een derde land invoert om ze in de handel te brengen, of die deze producten in de handel brengt, moet zijn activiteit bekendmaken bij één van de twee erkende controleorganisaties (Integra bvba, afdeling Blick of Certisys bvba) en zijn onderneming onderwerpen aan het controlesysteem. Dit staat vermeld in Verordening (EEG) Nr. 2092/91 inzake de biologische productiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen.

Sommige verkooppunten kunnen echter een vrijstelling verkrijgen

Op 7 september 2007 keurde de Vlaamse Regering een besluit goed waardoor bepaalde verkooppunten kunnen worden vrijgesteld. Marktdeelnemers die hun biologische producten direct aan de eindconsument of eindgebruiker verkopen kunnen aldus worden vrijgesteld van de controle door de erkende controleorganisaties. Er moet wel aan een aantal voorwaarden voldaan worden. Zo mogen de marktdeelnemers in kwestie de biologische producten niet zelf produceren, bereiden of opslaan op een plaats die geen uitstaans heeft met het verkooppunt. De biologische producten mogen ook niet zelf ingevoerd worden uit een derde land.

Een marktdeelnemer die alleen voorverpakte biologische producten verkoopt komt in aanmerking voor het verkrijgen van de vrijstelling. Voor een marktdeelnemer die ook niet-voorverpakte biologische producten verkoopt, geldt die vrijstelling enkel als de totale aankoopwaarde (exclusief btw) van de niet-voorverpakte producten tijdens het vorige kalenderjaar minder dan 5000 euro bedraagt.

Het spreekt voor zich dat de verkooppunten die vrijgesteld worden van de controle door de erkende controleorganisaties, de regelgeving inzake de biologische productiemethode moeten blijven respecteren. Om dit te garanderen naar de consument toe, zal de Vlaamse overheid steekproefsgewijs de vrijgestelde verkooppunten controleren.

Hoe kan een vrijstelling bekomen worden?

Verkooppunten die in aanmerking komen voor een vrijstelling moeten hun activiteit melden bij de Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling. De aanmelding kan schriftelijk gebeuren door middel van een voorgedrukt formulier. Dat formulier is terug te vinden op de algemene website voor formulieren van de Vlaamse overheid (<http://212.3.240.172/formulieren/index.jsp>), op de website van het Beleidsdomein Landbouw en Visserij (www.vlaanderen.be/landbouw) of kan bekomen worden op eenvoudige aanvraag bij de afdeling (Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling, Ellipsgebouw - 6de verdieping, Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel, Tel.: 02 552 78 81). De aanmelding kan ook elektronisch gebeuren via dezelfde website van het Beleidsdomein Landbouw en Visserij.

De vrijstelling zal door de afdeling schriftelijk toegekend worden aan het verkooppunt in kwestie.

Verkooppunten van biologische producten die zich noch aanmelden bij een erkende controleorganisatie, noch aanmelden voor het verkrijgen van een vrijstelling, lopen het risico om op basis van de Europese en Vlaamse wetgeving inzake de biologische productie gesanctioneerd te worden.

Om dit laatste te vermijden roept het Departement Landbouw en Visserij dan ook alle verkooppunten van biologische producten op om zich te melden, hetzij bij de erkende controleorganisaties om zich te onderwerpen aan het controlesysteem, hetzij bij de Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling voor het verkrijgen van een vrijstelling.

Meer informatie:

Wim Van Moeseke - Tel: 02 552 78 79 - Fax: 02 552 78 71

Email: wim.vanmoeseke@lv.vlaanderen.be

Vanessa De Raedt - Tel: 02 552 78 86 - Fax: 02 552 78 71

Email: vanessa.deraedt@lv.vlaanderen.be

Website: www.vlaanderen.be/landbouw

Bron: BioForum, 08/05/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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

INTERNATIONAAL

Algemeen - Organic Style buys Coyuchi

Organic Style Ltd., the eco-luxury internet retailer, announced the acquisition of Coyuchi, Inc., an eco-luxury brand for premium organic and Fair Trade cotton bed and bath products.

Founded in 1991 by Christine Nielson, Coyuchi was the first company to market high quality organic cotton bedding. The company specializes in certified organic & Fair Trade bed linens, blankets, towels, robes, sleepwear, baby clothing and home accessories and sells their products in more than 300 specialty retailers, spas and hotels.

Organic Style Ltd. is the newest venture of organic entrepreneur Gerald Prolman, whose flagship floral brand Organic Bouquet pioneered the organic and sustainable fresh cut-flower market. In November 2007, Prolman launched the eco-luxury shopping internet boutique Organic Style, and in January 2008 relaunched the Organic Style magazine (picture).

"We believe in the mission of Coyuchi and their incredibly important work bringing thousands of cotton farmers out of poverty in India," said Gerald Prolman, CEO of Organic Style Ltd. and Organic Bouquet Inc. "We are extremely pleased to have Coyuchi join Organic Style as the first acquisition as part of our expansion plans in the eco-luxury products sector."

"It is exciting to join forces with Organic Style Ltd., a company with deep integrity and commitment to the well being of farm workers and the environment," said Ms. Nielson. "Together, we'll be able to reach more customers and spread the word about the importance of organic farming and Fair Trade practices."

Global retail sales for organic cotton products (including apparel and home furnishings) reached \$ 1.1 billion in 2006, and are projected to reach \$ 6.8 billion in 2010 - a growth rate of over 550% - according to the 2007 Organic Exchange Organic Cotton Report.

<http://www.ewire.com>

Bron: www.organic-market.info, 07/08/08

NL - Fair 2 kids: biologische en Fairtrade kinderkleding

Fair 2 kids is een nieuwe webwinkel die fair trade kinderkleding verkoopt. Het grootste deel van deze kleding is biologisch of deels biologisch. De eigenaresse van deze winkel, Jacqueline Slotboom, is met de webwinkel begonnen nadat ze 3 jaar in het buitenland heeft gezeten. Ze zegt er zelf nooit bij hebben stil gestaan wat voor misstanden er in de kledingindustrie zijn. Na hier een artikel over in de krant te hebben gelezen, besloot ze om een de webwinkel op te starten.

Het verschil tussen biokatoen en gewone katoen zit in de belasting van de aarde. Bij biokatoen wordt geen gebruik gemaakt van pesticiden, de aarde wordt gevoed met organisch materiaal en de soort oogst wordt afgewisseld om de grond niet eenzijdig uit te putten. Volgens de stichting Fair Wear bestaat 70% van het gewicht van een gewoon T-shirt uit gifstoffen. De pesticiden blijven namelijk in het T-shirt achter. Ook bleek en metalen van het verven blijven in het T-shirt zitten.

Fair 2 Kids verkoopt zijn kleding volledig fair trade. Dit houdt in dat er geen kinderarbeid aan te pas komt en dat er eerlijke lonen zijn voor de mensen die eraan meewerken. Van de boer tot de katoenplukker tot aan de naaisters, iedereen krijgt een eerlijk loon en werkt onder goede arbeidsomstandigheden.

Jacqueline vindt het belangrijk dat deze kleding voor iedereen toegankelijk moet zijn en verkoopt haar kleding in het middenprijssegment. Ze zoekt bewust de publiciteit om ook andere mensen wakker te schudden en het bewustzijn te vergroten.

Meer informatie over Fair 2 Kids? Kijk dan op www.fair2kids.nl Zie ook: www.debetere wereld.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 05/08/08

NL - Omschakeling supermarkten naar biologisch Oerbrood

Het bekende Oerbrood verdwijnt definitief uit de schappen om op 19 mei plaats te maken voor 100% biologisch Oerbrood. De

enorme logistieke operatie op 1.400 verkooppunten wordt ook door consumenten opgemerkt.

Sinds 21 april maakt Oerbrood met opvallende rode stickers (Laatste weken) op de broodzakken de consument attent op de omschakeling. In supermarkten en via de informatiekkanalen van Oerbrood worden vooral veel vragen gesteld over de verkrijgbaarheid van Oerbrood.

Verschillende supermarkten in het land signaleren bezorgdheid onder hun klanten of Oerbrood helemaal van het toneel verdwijnt. Via de website van Oerbrood stromen ook per e-mail vragen hierover binnen. Ad Overgaag, Cordinator Oerbrood: We hebben de capaciteit van onze consumentenservice verdubbeld om de vele vragen te beantwoorden. Als we uitleggen dat er vanaf 19 mei volledig biologisch Oerbrood komt met zelfs een betere kwaliteit en smaak, dan zijn deze klanten gelukkig gerustgesteld.

De omschakeling naar volledig biologisch Oerbrood is een grote en uitdagende logistieke operatie. Enerzijds in het productieproces, waarbij akkerbouwer, molenaar en bakker volgens de hoogste (biologische) kwaliteitsstandaarden gaan samenwerken. Anderzijds in de belevering van brood, verpakings- en promotiemateriaal aan de supermarkten, waarbij de afbouw van het reguliere Oerbrood en de introductie van het nieuwe zo goed mogelijk op elkaar moet aansluiten. Overgaag: Het is een ongelofelijke klus om de omschakeling zo vlekkeloos mogelijk te laten verlopen, maar het feit dat onze trouwe en tevreden Oerbrood-klanten een beetje bezorgd zijn sterkt ons in het idee dat Oerbrood Biologisch straks op een warme ontvangst kan rekenen. En het is een dankbare klus: met de hele keten duurzaam ondernemen is werken met je hart.

Oerbrood wordt vanaf 19 mei volledig biologisch. Het nieuwe brood is van akker tot bakker traceerbaar, met duurzame productiemethoden en ambachtelijke liefde gemaakt. Deze innovatie speelt in op de toenemende vraag naar biologische, verantwoorde en tegelijk smakelijke voeding. Op 16, 17 en 18 mei wordt Oerbrood Biologisch op een bijzondere manier gintroduceerd.

Bron: AgriPress, 07/08/08

FR - France's first Bio-Hotel has a lot to offer

Bio-Hotels are definitely on the increase. One of the establishments that recently converted is La Clairière in Alsace, that is 50 km from the border with Germany and provides a link between the German and French organic industries. It is, moreover, the first certified Bio-Hotel in France and is an excellent model to be emulated. This exemplary hotel is managed by Lisbeth Strohmenger (32) and her sister Kareen Reichenheim (29), who courageously set about converting to organic and achieved their objective in excellent fashion.

"We are both trained climbers," the guests are surprised to hear from Lisbeth. In 1998, the Hotel La Clairière, 50 km northwest of Strasbourg and in the middle of the Vosges Mountains, was the first in France to create a rope course and climbing area (picture). More and more visitors and company groups come to experience the thirteen metre high climbing tower, the wooden climbing frame of the same height, various smaller pieces of equipment and a so-called 'spider's web' climbing net. "In the spider's web net, people on management courses have to work together to devise strategies and to solve problems," explains Lisbeth Strohmenger. From 10 to a maximum of 50 people can take part in the courses that are used by companies to improve the corporate culture and to encourage cooperation among employees.

Games to promote group dynamics and seminars supplement the practical part of the courses that take place in the beech trees near the hotel. Five well equipped seminar rooms of between 40 m² and 120 m² (picture) provide an ideal ambience and excellent facilities for groups of all sizes to receive instruction. In the breaks, participants can go out onto the roof garden and admire the green roof and the wonderful view of the hilly wooded landscape. About 80 seminars are held each year, and the number is rising.

Another speciality of this 100-bed hotel is the spa, with saunas (three different temperatures), a whirlpool, a heated outdoor swimming pool and a 15 m indoor pool. In this wellness area of the hotel, six rooms are provided for guests to receive various cosmetic treatments. Go up two storeys and you find three rooms that have been set aside for Ayurvedic treatments. "More and more people are interested in holistic treatment with diagnosis, massage and nutritional advice," explains Deepak Yadav, the in-house Indian Ayurvedic therapist (picture). "We begin with detoxifying the body," he continues, before dashing away to deal with another customer. Seven of the 30 employees at La Clairière work in the spa section of the hotel. Two of the seven are cosmeticians.

The whole organic idea started when the spa area was built. The hotel that was opened in 1981 has had a swimming pool for a long while, and the owners wanted to keep abreast of developments in order to attract guests. The parents of Lisbeth and Kareen started with just twelve rooms, but gradually the hotel was extended with phases of building in 1986, 1991, 2005 and 2007. In the last two years, the bathrooms in practically all the rooms have been renovated, including using modern water-conserving equipment. The floors have been renewed with high-quality and hard-wearing oak parquet.

For seven years now, the main responsibility for running the hotel has rested on the two sisters, and they are just as determined and full of energy as their parents (Picture above: Lisbeth Strohmer and Kareen Reichenheim). "When we created the spa facilities three years ago, we had Dr. Hauschka products on sale," explains Lisbeth. But I was then asked where we intended to go from there and what we were doing about food. Over about two years the idea gradually matured in our minds to convert the whole hotel to organic, with the help, via Ludwig Gruber, of the Bio-Hotels Association. Conversion applied principally to the food in the breakfast room and the 100-seat restaurant, but the oak parquet flooring, new wooden beds (picture) and cleaning materials used in the hotel as well the skincare products are all important in the conversion process.

"A regular supply of organic products was not exactly easy," is how Lisbeth Strohmer describes her experiences. It took about a year for everything to be discussed and to set up the supply system. The official opening of the Bio-Hotel was celebrated on 26 October. She is particularly pleased that she was able to convince the local baker to get organic certification and to supply La Clairière with baguettes (picture) and various kinds of bread. However, the croissants of all things come from Schedel in Germany, and baking is finished in the hotel. The main supplier of dry goods is the wholesaler Rinklin in Freiburg; fruit and vegetables come from Scot La Cigogne in Strasbourg. An Alsace company located 40 km away supplies organic meat and sausage. The supply logistics now function smoothly but, according to Lisbeth, the extra cost of buying organics for the hotel is over 30 % and, after six months, conversion has still not yet paid off.

The hotel's restaurant is stylish and modern. You see colourful paintings hanging on the walls, as in the bedrooms. When the weather is fine you can go out onto the terrace, which is on the roof of the wellness facilities. The wonderfully presented dishes (picture) are well prepared and the taste is great: lamb with goat cheese, crisp vegetables with dried tomatoes, or spinach with gnocchi, and veal with a 'sunny taste' or organic fish with wok-vegetables. For a sweet, you can choose from, for example, crêpe à l'orange et gingembre confit (orange and ginger filling), chocolate creations or a variety of crème brûlée.

The majority of the clientele, that have so far been predominantly people between 30 and 40 years of age, have welcomed the conversion to organic. (Picture: Young guests from Northern France are delighted by the organic catering - another thing that makes the hotel outstanding, they said). Lisbeth Strohmer is confident that in the longer term they will attract new categories of customer, especially from Germany.

Although the new Bio-Hotel is in the middle of unspoiled countryside (picture), you can easily get there both by car and rail from many directions. Trains run via Saarbrücken and

Strasbourg / Baden-Baden. The new ICE / TGV line that in the autumn of 2007 was opened between Stuttgart and Paris even stops at nearby Saverne. This means that visitors leaving Paris from the Gare de l'Est can be at the new Bio-Hotel in less than three hours. And if you want to fly, you can reach La Clairière via the airport in Strasbourg or Karlsruhe. Just one note of caution: although the lovely deciduous woods have been well developed for walkers and the nearby castle La Petite Pierre is easily accessible on foot, for many day trips in the area you have to go by car. Unfortunately, there is hardly any public transport in the region.

The three-star hotel is listed in the guides 'The best Conference Hotels', the Guide Réunir and the Guide Bedouk for France. Via the Bio-Hotel Association's marketing organisation, the owners of La Clairière want to reach out to more ecologically oriented customers in the German-speaking countries - and everything is in place to do precisely that. Alsace is just a stone's throw away from Germany. The hotel management and many of the employees understand and speak German. The main thing is that it leaves absolutely nothing to be desired for eco-enthusiasts. Whether as a conference hotel or for a relaxing break over a long weekend, this is the hotel for you.

Tip: www.laclairiere.com

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

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`.