



Biotheek Netknipsels #241 – 15 mei 2008

De samenvatting van het artikel '[Biolandbouw goed voor klimaat en voedselzekerheid](#)' is **behoorlijk eenvoudig**:

- De aarde warmt op → we moeten als bewoners iets doen.
- Biolandbouw draagt bij aan het afremmen van de opwarming van de aarde → we kopen het beste producten afkomstig van de biologische landbouw – biologische producten dus.

Logische groetjes,

Geertje Meire
Medewerkster Communicatie / de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Verwerker

[Wetgeving](#)

Verkooppunt

["Klemtoon op vers" - Vanaf juni biowinkel Origin'O](#)

Consument

[Lancering vernieuwde site \[www.bewustverbruiken.be\]\(http://www.bewustverbruiken.be\)](#)

[Mens maakt "dokter Natuur" machteloos](#)

[Bio-ecomarkt in Oosteklo](#)

[Bio in het hart van toeristische Brugge](#)

Landbouwer

[Biolandbouw goed voor klimaat en voedselzekerheid](#)

[Tekort aan biologische melk!](#)

De Biokalender

INTERNATIONAAL

NL - www.goeiekleren.nl - een unieke webwinkel voor fair trade en biokleding

NL - [Potentiele bereik biologisch binnen supers is vele malen groter'](#)

NL - [Bio per bakfiets bezorgd!](#)

NL – [Warmonderhof voegt unieke grone opleidingen samen en slaat eerste paal voor nieuwbouw](#)

NL - [Uitnodiging tot deelname aan BioVak 2009](#)

NL - [Opfok biologische leghennen in verschillende Europese landen geïnventariseerd](#)

NL - [Al bijna 1 miljoen biologische legkippen](#)

NL - [Knelpunten en oplossingen voor ggo-vrije additieven en hulpstoffen voor biologische \(dier\)voeding](#)

NL - [Smaak als meerwaarde](#)

NL - [Bodem centraal tijdens de biologisch velddag 2008](#)

IT - [Organic school cafeterias in Italy](#)

U.K. - [Soil Association Organic Awards](#)

U.S.A. - [New Organic Center Report](#)



NATIONAAL

Wetgeving

De Nieuwe Europese wetgeving 834/2007 ligt vast. Laatst was er nog een vraag naar uitstel van de toepassing van deze nieuwe regelgeving. Europa besliste om niet in te gaan op die vraag. De vroegere bijlagen gaan nu onder een nieuwe vorm verschijnen als implementatieregels. Inhoudelijk wordt er weinig of niets verandert buiten de structuur en een aantal interpretatie verschillen die er waren tussen de EU landen.

De Vlaamse overheid heeft de verschillende Koninklijke en Ministeriële besluiten onder een "Besluit van de Vlaamse Regering" gebracht. Dit document heeft heel wat wijzigingen meegemaakt. De richtlijn van Bolkenstein is in dit document geïntegreerd. De vrijmaking van de markt zal ook invloed hebben op de controle en controle organisaties.

De planning ziet er als volgt uit :

De SCOF (sub comité organic farming) komt samen einde mei en beslist over de toepassing van de implementatieregels

9 september in de namiddag : vormingsessie over de toepassing van de nieuwe wetgeving vanaf 2009. Dit wordt georganiseerd door de afdeling verwerking en handel van Bioforum en Probila-Unitrab.

De onderstaande documenten zijn binnenkort te raadplegen op deze weblink:

<http://www.probila-unitrab.be/news.aspx?l=03.01&action=detail&lang=nl&id=15357>

- 834/2007

- implementatieregels : NIROF draft van 10/04/2008 nog in onderhandeling

- BVR : BVRbio_draft20080408: nog in onderhandeling en in opmaak

- Verordening 345: nieuwe importregeling

Bron: BioForum/afdeling verwerkers en verdelers, 15/05/2008

"Klemtoon op vers" - Vanaf juni biowinkel Origin'O

Op maandag 2 juni start in de Industrielaan 3 - nabij het zwembad - de minisupermarkt Origin'O, gespecialiseerd in biologische voeding en tal van ecologische onderhouds- en verzorgingsproducten.

De zaakvoerders zijn Guy Thorrez (33) en zijn vrouw Valérie Hauspie (33) uit de Keurvorstenstraat 25. Ze hebben een zoontje Casper (2,5). Guy, nu nog metaalbewerker bij Bascules Robbe, wordt de winkelier. Valérie behoudt haar job als administratief bediende aan het Europacollege in Brugge.

Na Brugge, Roeselare, Gent, Leuven en Brussel wordt Torhout de zesde Vlaamse stad waar er een Origin'O-biowinkel gevestigd is. "We hebben bij ons thuis in de Keurvorstenstraat al twee jaar een afhaalpunt voor biogroenten uitgebouwd", zegt Guy. "We starten dus niet zonder ervaring met onze biosupermarkt. We eten trouwens zelf biologisch - we zijn vegetariërs - en proberen ecologisch te leven. In onze winkel zal de klemtoon op vers liggen : verse zuivel, groenten, fruit en brood - dat laatste van De Trog in Brugge. Alle gangbare producten nodig voor een huishouden zullen bij ons verkrijgbaar zijn, dit in een systeem van zelfbediening."

Origin'O Torhout is vanaf juni elke werkdag doorlopend van 8 tot 18 uur open en op zaterdag van 9 tot 17 uur. Alleen op zondag blijven de deuren dicht. "We verwachten er veel van", aldus Valérie. "We zijn ervan overtuigd dat onze stad nood heeft aan zo'n winkel. We kennen al heel wat potentiële klanten."



Valérie Hauspie, haar man Guy Thorrez en hun zoontje Casper bij het pand in de Industrielaan 3, waar ze vanaf juni met Origin'O, de minisupermarkt in biologische voeding en ecologische onderhouds- en verzorgingsproducten van start gaan. De zaak is elke dag open, behalve op zondag.

Bron: Krant van West-Vlaanderen, 09/05/2008

Lancering vernieuwde site www.bewustverbruiken.be

Consumeren is kiezen. Duurzaam consumeren is óók kiezen voor mens en milieu. Niet gemakkelijk met de stroom van reclameboodschappen die we elke dag opnieuw moeten trotseren. Zoek je informatie over milieuvriendelijke producten die in sociaal aanvaardbare omstandigheden zijn gemaakt, en waarvoor een eerlijke prijs werd betaald? Dan kan je vanaf nu terecht op www.bewustverbruiken.be, de zopas volledig vernieuwde website van het Netwerk Bewust Verbruiken vzw (NBV). Dé grote vernieuwing bestaat vooral uit meer interactie: je kan op elk artikel reageren, de site biedt RSSfeeds aan en de tagcloud brengt je snel bij de onderwerpen die je interesseren.

Meer info: De site van Netwerk Bewust Verbruiken: www.bewustverbruiken.be

Bron: www.duurzame-info.be, 13/05/2008

Mens maakt “dokter Natuur” machteloos

De aanslag op de rijkdom van de natuur is ook een aanslag op onze gezondheid. Dat blijkt uit een nieuw boek waarin meer dan honderd wetenschappers beschrijven wat de gevolgen zijn van het verdwijnen van dier- en plantensoorten voor de volksgezondheid.

"Weinig mensen beseffen dat onze gezondheid direct verband houdt met de gezondheid van de natuur", zegt Aaron Bernstein, een docent aan de Harvard Medical School en een van de redacteurs van "Sustaining Life: How Human Health Depends on Biodiversity" (Het fundament van het leven: Hoe de menselijke gezondheid afhangt van biodiversiteit).

Het is bekend: zowel voor de geneeskunde als voor de voedselproductie is de natuur een schatkamer die nog lang niet al zijn geheimen heeft prijsgegeven. In het boek worden zeven groepen bedreigde diersoorten voorgesteld die waarschijnlijk een "geweldige waarde hebben voor de geneeskunde en de wetenschap". Haaïen, beren, mensapen en amfibieën en slakken: we zijn er maar beter zuinig op.

In het gift van tropische kegelslakken komen bijvoorbeeld duizenden peptiden voor, korte ketens van aminozuren die heel nuttig blijken in medisch onderzoek. "Door middel van die peptiden hebben we al veel geleerd over hoe de menselijke hersenen werken", zegt Bernstein. Er is ook een peptide uit zeelakkengift dat pijn blijkt te blokkeren en nu wordt ingezet bij kankerpatiënten bij wie opiaten niet werken. Met nog andere peptiden wordt volgens Bernstein op andere medische gebieden veelbelovend onderzoek verricht.

Maar het onderzoeksmateriaal dreigt schaars te worden. De kegelslakken leven alleen op koraalriffen. Een derde tot de helft van die riffen dreigen te verdwijnen door het gecombineerde effect van vervuiling, de opwarming van de aarde en ziekten.
Hoge bloeddruk

Met de amfibieën dreigt nog een veel grotere groep nuttige dieren van de aardbol te verdwijnen. Ze hebben nieuwe geneesmiddelen opgeleverd voor de bestrijding van hoge bloeddruk, spelen een rol



in het onderzoek naar weer andere pijnstillers en kunnen ook de weg wijzen naar antibiotica waartegen bacteriën niet langer resistent worden. Maar de voorbije decennia zijn al zeker 120 amfibieënsoorten verdwenen. Nog eens een derde van de 6000 bekende soorten is met uitsterven bedreigd.

De natuur is veel meer dan een grote apothekerskast. Insecten spelen bijvoorbeeld ook een onvervangbare rol in de landbouw. Ze bevruchten planten, houden dominerende soorten in toom en zorgen voor de verwerking van plantenresten. “Zonder insecten zouden de meeste ecosystemen op het vasteland in elkaar klappen, en het grootste deel van de mensheid zou samen met hen verdwijnen”, schrijft Edward O. Wilson, de wereldberoemde biodiversiteitsexpert van Harvard, in het voorwoord van het boek.

Wetenschappers schatten dat er tussen drie en 30 miljoen soorten levende wezens voorkomen op aarde. Amper 1,4 miljoen soorten zijn al wetenschappelijk geïdentificeerd en slechts een fractie daarvan is al ter dege onderzocht. Volgens het Millennium Ecosystem Assessment uit 2006, een grootschalig onderzoek naar de toestand van de natuur op aarde, kan 30 procent van alle dier- en plantensoorten tegen 2050 verdwijnen als gevolg van ontbossing, klimaatverandering, het verdwijnen van leefgebieden en vervuiling.

In het boek zijn ook mogelijke maatregelen samengebracht om het verlies aan biodiversiteit tegen te gaan. Aan de top drie van maatregelen kan iedereen meewerken: gebruik het openbaar vervoer of de fiets, koop lokale, biologisch geteelde levensmiddelen en eet duurzaam geproduceerde vis – en dus geen gekweekte zalm of garnalen. Minder water gebruiken en plaatselijke planten in je tuin zetten, kan ook al veel helpen, zegt Bernstein.

Daarnaast moeten regeringen de bescherming van ecosystemen meer aanmoedigen. “Nu gaat het beleid vaak nog de tegenovergestelde kant op”, oordeelt Bernstein.

Bron: mo.be, 05/05/2008

Bio-ecomarkt in Oosteeklo

Op zaterdag 17 mei nodigt Oxfam Wereldwinkel U graag uit op de tweede 'bio-ecomarkt' te Oosteeklo. De markt gaat door van 10u tot 16 u op het dorpsplein en in de parochiezaal. Naast de eigen Oxfam bio-producten zullen een 20-tal standhouders aanwezig zijn.

Aanbod

Op de markt vind je verschillende verkoopstanden met biologische voedingsproducten zoals: groenten en fruit, brood en droge voeding, maar ook tuinkruiden- en groentenplantjes. Verder zijn er verzorgingsproducten en wasnoten (wasmiddel), natuurmatrassen, massageproducten, papierwaren, speelgoed, kinderkledij, zonnepanelen, isolatie, ... Er zijn ook diverse infostanden van onder andere Woonwijzer Meetjesland (energiebesparing, duurzaam verbouwen ...), Velt (gezonde voeding en biologisch tuinieren), Bioforum, Natuurpunt Vlaanderen, ...

De hele dag krijg je demonstraties wol spinnen.

In de namiddag geven de compostmeesters van de gemeente Assenede een demonstratie.

En als PRIMEUR is er de wagen van Ecostream. Via zonnepanelen wordt ter plaatse electriciteit opgewekt, die er voor zorgt dat de ganse markt zelfvoorzienend is. Je kan het bewonderen en bestuderen, er is vakkundige uitleg voorzien.



Uiteraard verzorgen we ook het aspect gezelligheid. Met op de achtergrond een live muziekgroep kan je ontspannend genieten van een biodrankje en –hapje op ons zonneterras.

Waar en wanneer ?

Op zaterdag, 17 mei van 10.00u tot 16.00u in de Wereldwinkel, op het dorpsplein en in de parochiezaal van Oosteeklo.

Een organisatie van Wereldwinkel Oosteeklo.

Bron: BioForum, 08/05/2008

Bio in het hart van toeristische Brugge

'Doe eens iets biologisch, voor ons themanummer', had mijn baas gezegd, en gedwee ging ik op zoek naar een eetgelegenheid die uitpakt met het gebruik van bioproducten. Wanneer je op www.resto.be de zoekterm 'biologische keuken' intikt, zijn de resultaten niet overdonderend. Soul in Brussel, gerund door twee Finse zussen klonk aanlokkelijk, maar kwam door de sluitingsdagen niet in aanmerking. Greenway en Exki zijn bekend als lunchadres, maar te beperkt voor een diner. Op een van de eerste warme dagen leek een terras met uitzicht een plus, en zo kwam ik terecht bij Pastis in Brugge.

Toen ik aan de telefoon vroeg of we eventueel op het terras konden dineren, bood de gastvrouw aan om een tafeltje buiten én eentje binnen voor ons te reserveren, dan konden we nog beslissen bij aankomst. Dat was een positieve start. We vinden Pastis aan een rustige rei, vlakbij 't Zand en het toeristische hart van Brugge. Er staan wat tafeltjes op het trottoir, beneden is een stemmige aperitiefbar, een eetzaaltje met enkele tafels en ook boven is er plaats. We zullen het aperitief buiten nemen, en straks naar binnen verhuizen. Bij een glaasje Italiaanse spumante (achteraf zie ik die op de rekening vermeld als champagne, 7,60 euro) en een pastis Henri Bardouin (6,20 euro) krijgen we een bakje zwarte en groene olijven in zeer lekkere olie. Toch wel toeristenprijzen, zeggen we.

De uitbaters van Pastis vertellen op hun webstek dat ze een mediterrane keuken aanhangen, waarbij de chef gebruikmaakt van biologische groenten en zuivelproducten van de biologische boerderij De Hogen Akker in Oedelem. Deze boerderij was, zo verneem ik, een van de pioniers van de biologische landbouw. We verwachten dan ook een focus op groenten, maar behalve het klassieke rijtje salades op de kaart, wordt daar weinig werk van gemaakt.

Het driegangenmenu van 35 euro (of 48 met aangepaste wijnen) gaat van aperitief tot koffie, en biedt onder meer Normandische salade, gegrilde rib-eye met groene peper, rucola en olijfolie extra vierge, knapperige roodbaarsfilet op groentenpaella, aardbeiensorbet met wodka of chocolademousse. Er is ook een tapasmenu, een kaart met pasta's, en een vijftal gerechten. Omwille van de groenten en een grote honger kiest de Danser volkorenpasta met ratjetoe (6 euro) als voorgerecht, gevolgd door de roodbaars op groentenpaella (20 euro). Voor mij wordt het carpaccio van ossenhaas met rucola en extra vierge olie (12 euro) en gevulde polderaardappel met handgepelde garnalen, asperges en mousselinesaus. Dat staat als voorgerecht op de kaart (16 euro), maar als hoofdgerecht "komt daar enkele euro bij" waarschuwt de vriendelijke dienstster me. Op de rekening wordt dat 24 euro. Uit de wereldwijnskaart kiezen we de enige biowijn, een Chileense chardonnay Gamma (21 euro), omschreven als 'intense gele kleur, uitbundige aroma's van exotisch fruit en noten. Ideaal bij pasta, visgerechten, wit vlees en gevogelte'.

We verhuizen naar binnen, en worden boven geïnstalleerd. Ik op de bank van skai, de Danser tegenover me op een stoel met hoge rotanrug. We kijken uit op wat we al meteen 'biologische wandversiering' noemen, enkele kransen van dode takken.



Op een rechthoekig bordje komt voor mij een voorbeeldige carpaccio, met frisse rucola die minder bitter is dan die van de supermarkt, wat schilfers parmezaan, en wat zuinige olijfolie. Als ik halfweg ben, komt er ook een mandje brood, en een schaalje met olie, een punt balsamico, koude, gesmoorde tomaten en een plastic kuipje boter (toch wel raar, want op de kaart wordt melding gemaakt van 'beste boter'). Aan de overkant valt minder enthousiasme te horen. De pasta "plakt een beetje" en de groenten staan niet op de voorgrond. Of zijn onze verwachtingen te hoog? "Dat kan ik zelf beter", zegt de Danser, die ook een toegewijde hobbykok is.

Het duurt enige tijd voor onze hoofdgerechten arriveren, waarbij redelijk heftige free jazz de jonge atmosfeer van de bistro annex apero-bar onderstreept. Als toerist in Brugge zou ik hier met plezier binnenkomen, zeg ik, je voelt geen druk om uitgebreid te dineren als je er geen zin in hebt. Beneden zitten enkele bezoekers in short, de bruine onderleggers van kraftpapier en de papieren servetten spelen allemaal mee in het relaxte gevoel.

Hier komt de hoofdmoot. Aan de overkant liggen enkele roodbaarsfilets op saffraanrijst met minuscule stukjes groenten. "Stond die vis niet op de kaart omschreven als 'knapperig'? Dat is hij niet", luidt het teleurgestelde oordeel. Voor mij liggen twee grote, met geprakte aardappel gevulde en gratineerde polders met een handje grijze garnalen ernaast en zes zeer al dente gekookte, smaakvolle asperges, overgoten met een dunne mousselinesaus. Twee grote aardappelen maken het gerecht zwaar en het prijsverschil met hetzelfde gerecht als voorgerecht (8 euro) lijkt me veel.

De Danser sluit af met een kopje koffie (1,80 euro) ik drink het staartje wijn uit en we besluiten dat hier veel goede wil is en een aangename sfeer, maar dat het aspect 'bio-groente' onvoldoende wordt uitgespeeld en dat de keuken professioneler zou kunnen.

Pastis - Speelmansrei 8, 8000 Brugge, 050/34.18.09, dinsdagavond en woensdag gesloten

Bron: De Morgen, 10/05/2008

Biolandbouw goed voor klimaat en voedselzekerheid

Onderzoek bevestigt dat biologische landbouw bijdraagt aan het afremmen van de huidige opwarming van de aarde. De opwarming van de aarde is voornamelijk te wijten aan het stijgende gehalte van broeikasgassen als CO₂, N₂O en CH₄ in de atmosfeer rond de aarde. Deze broeikasgassen zijn wereldwijd voor ongeveer 17 à 32 % direct of indirect afkomstig uit de landbouw. Biolandbouw draagt hiertoe minder bij dan haar gangbare grote broer. Omdat biolandbouw onafhankelijk is van de agrochemie, biedt ze ook meer kansen in ontwikkelingslanden.

Biologische landbouw zorgt voor een beperktere uitstoot van broeikasgassen dan grootschalige gangbare landbouw. Tot die conclusie kwam men op het congres dat het ENITA-instituut vorige week organiseerde in het Franse Clermont-Ferrand.

Deze positieve bijdrage heeft onder meer te maken met drie factoren. Biologische landbouw maakt geen gebruik van N-rijke chemische meststoffen die wereldwijd overvloedig worden gebruikt en voor een toename van stikstofoxide (N₂O) zorgen in de atmosfeer. Bovendien is de productie van chemische meststoffen (en pesticiden) een ware energievreter.

Geen intensieve veeteelt

Daarnaast maakt de biologische landbouw zich niet schuldig aan zeer intensieve veeteelt.

Fermentatie van het voer in het darmstelsel van herkauwers en fermentatie van de in overvloed geproduceerde mest, is verantwoordelijk voor een hoge uitstoot van methaan (CH₄). Tot slot stelt de biologische landbouwmethode de bodemvruchtbaarheid centraal via onder meer rotatie, natuurlijke



bemesting en groenbemesters en garandeert zo een grotere concentratie van organische massa in de bodem. Deze organische massa vermindert de CO₂-uitstoot door een grotere C-opslag in de bodem.

Extra troeven

Ook blijkt de biologische landbouw over verschillende troeven te beschikken om zich aan te passen aan wijzigende klimatologische omstandigheden. De humusrijke biologische bodems zijn veel beter in staat om om te gaan met periodes van droogte of overstroming en bieden meer weerstand tegen erosie. Biologische landbouw gaat alert en zorgzaam om met genetische variëteiten van gewassen. Deze zullen in de toekomst steeds belangrijker worden om weerstand te bieden aan schommelingen in temperatuur en neerslag en het opschuiven van teeltzones. Ook hecht de biologische landbouw veel belang aan gesloten kringlopen: biolandbouw streeft naar een zo groot mogelijke onafhankelijkheid. Dat beperkt niet alleen wereldwijde transporten, maar ook het gebruik van aardolie voor meststoffen en het energieverbruik bij het produceren van chemische meststoffen en pesticiden.

Holistische visie

Ongeveer gelijktijdig komt het IAASTD (International Assessment of Agricultural Science and Technology for Development) uit met een rapport dat het congres op beide fronten gelijk geeft. Het rapport bekritiseert de industriële landbouw en roept op tot een meer holistische visie en aanpak van landbouw en voedselproductie. Het rapport betwijfelt tevens dat GGO-gewassen een oplossing zouden zijn voor armoede, wereldwijde honger of klimaatwijzigingen.

Ontwikkelingslanden

"Dat is precies wat biologische landbouw op zijn best bereikt", zegt de Britse Soil Association in een reactie. "Dezelfde hoeveelheid voedsel produceren voor 26% minder energie dan op chemie gebaseerde landbouw; voorzien in een grotere variëteit en hoeveelheid soorten; en omdat biolandbouw niet afhangt van grote hoeveelheden dure agrochemische middelen is het bovendien meer toegankelijk en makkelijker toepasbaar op kleinschalige boerderijen in ontwikkelingslanden."

Petra Tas, beleidsmedewerkster BioForum

Informatie over het congres: <http://www.abiodoc.com/index.php?id=128>

Het rapport van IAASTD: www.agassessment-watch.org

Bron: mo.be, 05/05/2008

Tekort aan biologische melk!

Er zijn te weinig biologische melkkoeien. Bovendien blijft de vraag naar biologische melk verder toenemen, waardoor een tekort dreigt. Dat bleek op de studiedag 'De biologische zuivelmarkt in beweging' op 23 april laatsleden.

Tijdens een druk bijgewoonde studiedag, georganiseerd door Belbior en BioForum, werden de diverse facetten van de biologische zuivelmarkt in België en Europa besproken. De stemming was positief en de talrijke marktkansen werden benadrukt. Een goede samenwerking doorheen de volledige zuivelkolom is wel een voorwaarde om deze marktkansen optimaal te benutten en om verder te kunnen groeien. Een alliantie tussen de gangbare en biologische zuivelbedrijven, de overheid en de boerenorganisaties is wenselijk om de marktkansen naar biologische melk in te vullen.

Europese biologische zuivelmarkt



Volgens Tony Van Gucht van de Büllinger Buttereij is er een Europees tekort aan biologische melk van 300 miljoen liter. Het tekort is een gevolg van een sneller toenemende vraag in verhouding tot de groei van het aanbod. Vooral Duitsland en het Verenigd Koninkrijk zijn sterk groeiende markten, maar ook in België neemt de verkoop via de grote supermarktketens zeer sterk toe. Oostenrijk is de grootste producent van biologische melk (730 miljoen liter), gevolgd door Duitsland en Oostenrijk (resp. 550 en 400 miljoen liter). In België wordt 30 miljoen liter biomelk geproduceerd. De prijs is momenteel ongeveer 48 Euro / 100 liter (3,8% vet en 3,35 % eiwit).

Prijsvorming doorheen de zuivelketen

Op vraag van de Nederlandse geitenhoudersvereniging 'De Groene Geit' werd door bedrijfsadviseur Wim Govaerts de kostprijs voor biologische geitenmelkproductie in beeld gebracht. Deze kostprijsberekening vormt nu de basis van een overleg tussen geitenhouders en hun afnemers over de melkprijs. Uitgangspunt is te streven naar een duurzame prijsvorming waarbij alle bedrijven in de keten (producenten, verwerkers en verdelers) op lange termijn een aanvaardbaar inkomen kunnen verwerven en kunnen blijven investeren voor de toekomst. De melkprijs moet kostprijsgestuurd zijn én marktgedragen. Dit veronderstelt samenwerking, transparantie en vertrouwen. Alleen op die manier is het volgens Wim Govaerts mogelijk dat jonge boeren investeren in de melkveehouderij en omschakelen naar de biologische productie.

Amalthea: van coöperatieve melkophaling tot vermarkting van zuivel met toegevoegde waarde
De Nederlandse zuivelcoöperatie Amalthea is reeds 20 jaar actief op de markt als ophaler van geitenmelk. In 2006 werd beslist om het bedrijf te laten opschuiven in de handelsketen en te streven naar verwerking en vermarkting van eigen zuivelproducten met een toegevoegde waarde. Er werd een samenwerking aangegaan met Kaasmakerij Van Dijk en de geitenkaasafdeling 'Chevagne' van Campina werd overgekocht. Eigen producten als yoghurt, saladeblokjes en spread werden op de markt gebracht. Er werd ook een consumentgerichte marketingcampagne opgezet waarbij de nadruk gelegd wordt op het proeven van geitenzuivel. Veel consumenten staan afkerig tegenover geitenzuivel, maar stellen hun mening bij na proeven! Door deze strategische keuze werd Amalthea op korte tijd een belangrijke speler op de Europese geitenzuivelmarkt en kan ook in de toekomst een marktconforme melkprijs voor de leden-leveranciers worden gerealiseerd.

Specifieke gezondheidsaspecten van biologische zuivel

Het Louis Bolk Instituut doet onderzoek naar de gezondheidsaspecten van biologische zuivel. Zo blijkt volgens Jan De Wit biologische melk gemiddeld 38% meer CLA en 60% meer Omega-3 vetzuren te bevatten dan gangbare melk. Dit is vooral het gevolg van het klaverrijke rantsoen van biologische koeien. Toch is er een enorme variatie per bedrijf en is het verschil minder uitgesproken in de stalperiode. Het is dan ook niet eenvoudig om deze argumenten te gebruiken in een marketingcampagne voor biologische melk. Jan De Wit besluit dan ook dat biologische zuivel een natuurlijk en smaakvol kwaliteitsproduct is, afkomstig van een gezonde en eerlijke melkveehouderij, passend bij een gezond voedselpatroon.

Wettelijke bepalingen ivm voedings- en gezondheidsclaims voor bio-zuivel

Isabel De Boosere van TAD Zuivel (ILVO) gaf een uiteenzetting over de wettelijke bepalingen die gerespecteerd moeten worden bij het maken van voedings- en gezondheidsclaims voor bio-zuivel. Zo is er een Europese positieve lijst met toegelaten voedingsclaims. Enkel claims uit deze lijst zullen gebruikt mogen worden vanaf 2010. Nieuwe claims zullen een goedkeuringsprocedure moeten doorlopen.

Marketing van biologische zuivel

Bioforum wil in de nabije toekomst promotie maken voor biologische melk. Vijf goede redenen om te kiezen voor biologische zuivel zullen onder de aandacht worden gebracht via o.a. een productfolder en een website. Dat een gerichte marketingactie wel degelijk resultaat kan opleveren in de verkoop



van biologische melk werd aangtoond door het Britse Omsco, een coöperatie van biologische melkveehouders. Telkens zij een specifieke promotie-actie opzetten nam de verkoop van biologische melk merkelijk toe.

Omschakeling naar biologische melkveehouderij

Tot slot schetste Wim De Middelmeer van BioMelk Vlaanderen de ontstaansgeschiedenis van de coöperatie van biologische melkveehouders. Op dit ogenblik telt Biomelk Vlaanderen 48 leden-leveranciers die samen 12 miljoen liter biologische melk produceren. Op die manier verhandelt BioMelk Vlaanderen ongeveer 40% van de Belgische biologische melk. De doelstelling van de coöperatie is een stabiele en duurzame melkprijs te realiseren voor haar leden en het verenigen van de alle biologische melkveehouders.

Bron: BioForum/afdeling boeren, 15/05/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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



INTERNATIONAAL

NL - www.goeiekleren.nl - een unieke webwinkel voor fair trade en biokleding

De nieuwe webwinkel www.goeiekleren.nl is om drie redenen uniek: 1.hij wordt gerund door twee jonge, ondernemende vrouwen; 2.alle producten zijn gemaakt van biologische grondstoffen; 3.het Fair Trade concept staat hoog in het vaandel.

Wie zijn wij?

Sabine Horsting (1965) en Jolanda van Dijk (1969) waren jarenlang collega's in een natuurvoedingswinkel in Utrecht. Door vragen van klanten en eigen interesse ontstond het idee biologische en Fair Trade kleding te gaan verkopen. Geen geitenwollen sokken maar mooie, goede, zeer draagbare en modieuze kleding voor mannen en vrouwen.

Waarom biologisch?

De gangbare katoenteelt gebruikt veel bestrijdingsmiddelen. Dat is niet alleen vervuילend maar ook ongezond voor de werknemers. Biologische landbouw gebruikt alleen natuurlijke bestrijdingsmiddelen. De productie en verwerking van biologische katoen is dus ongevaarlijk voor de werknemers en hun omgeving.

Waarom Fair Trade?

Beide ondernemers staan geheel achter de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens waarin onder andere wordt gesteld dat ieder mens recht heeft op een rechtvaardige beloning voor arbeid. Fair Trade, ook wel Eerlijke Handel genoemd, is erop gericht producten op de markt te brengen waarvoor de producenten in de landen van herkomst een rechtvaardige prijs ontvangen.

Zie voor meer informatie: www.goeiekleren.nl

Toelichting: Fair Trade, ook wel Eerlijke Handel genoemd, brengt producten op de markt waarvoor de producenten in de landen van herkomst een rechtvaardige prijs krijgen. De afnemer van Fair Trade artikelen en de producenten in de Derde Wereld maken afspraken over prijszekerheid en -stabiliteit bij de afname van de producten. De afnemer doet vooraf al vaak een aanbetaling zodat de producent de mogelijkheid heeft om te investeren in het productieproces. Bij de productie van Fair Trade artikelen wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met de ecologische en sociale omstandigheden ter plaatse. Fair Trade leidt tot verbetering van de levensomstandigheden van de veelal kleine producenten. Deze kunnen in het eigen levensonderhoud en dat van hun gezinnen voorzien waardoor de kinderen naar school kunnen en de gezinnen toegang krijgen tot de gezondheidszorg. Producenten worden onafhankelijk van de macht van de tussenhandelaren en hoeven geen beroep meer te doen op hulpprojecten. Een product heet biologisch als er bij de teelt geen gebruik is gemaakt van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen. Bovendien wordt er wisselteelt toegepast zodat de grond niet uitgeput raakt. Dieren krijgen hoofdzakelijk biologisch voer en er zijn strenge eisen op het gebied van geneesmiddelengebruik en diervriendelijke behandeling. Tijdens de productie vindt geen toevoeging van chemische en synthetische kleur-, geur- en smaakstoffen plaats. Daarnaast zijn de producten vrij van genetische manipulatie. Dit wordt in Nederland door de SKAL (Stichting Keurmerk Alternatieve Landbouwmethoden) gecontroleerd. In de gangbare katoenteelt worden veel bestrijdingsmiddelen gebruikt. Biologische landbouw gebruikt alleen natuurlijke bestrijdingsmiddelen. De productie en verwerking van biologische katoen is dus ongevaarlijk voor de werknemers en hun omgeving. Natuurlijke, zelf gemaakte bestrijdingsmiddelen zorgen voor het behoud van de biodiversiteit van het gebied waar de katoen wordt verbouwd. De grond raakt niet zo snel uitgeput en wordt juist rijker door de insecten die er leven. In tegenstelling tot de intensieve katoenteelt is bij deze kleinschalige, ambachtelijke werkwijze weinig water nodig. . Universele Verklaring van de Rechten van de Mens. Artikel 23:



- X een ieder heeft recht op arbeid, op vrije keuze van beroep, op rechtmatige en gunstige arbeidsvoorwaarden en op bescherming tegen werkloosheid.
- X een ieder, zonder enige achterstelling, heeft recht op gelijk loon voor gelijke arbeid.
- X een ieder die arbeid verricht, heeft recht op een rechtvaardige en gunstige beloning, welke hem en zijn gezin een menswaardig bestaan verzekert, welke beloning zonodig met andere middelen van sociale bescherming zal worden aangevuld.
- X een ieder heeft recht om vakverenigingen op te richten en zich daarbij aan te sluiten ter bescherming van zijn belangen. Artikel 24:
- X een ieder heeft recht op rust en op eigen vrije tijd, met inbegrip van een redelijke beperking van de arbeidstijd en op periodieke vakanties met behoud van loon.

Voor nadere informatie: www.goeiekleren.nl - info@goeiekleren.nl

Bron: Goeiekleren, 05/2008

NL - Potentiele bereik biologisch binnen supers is vele malen groter'

Het aandeel biologisch binnen de supermarkten is in de afgelopen jaren sterk gegroeid. Maar het potentiële bereik is nog vele malen groter. Supers moeten om dat bereik binnen te halen echt de keuze durven maken voor het biologische assortiment. Dat zegt Bert van Ruitenbeek, scheidend directeur van het Platform Biologica. Van Ruitenbeek mist binnen de supers een echte trekker, zoals een topman die zelf biologische voeding heel belangrijk vindt.

Het aanbod aan biologische producten is in vrijwel alle supermarkten wel toegenomen, maar het is in vrijwel alle formules, met uitzondering van PLUS, niet mogelijk om een compleet biologisch assortiment te kopen, zegt Van Ruitenbeek. Volgens de Biologica-directeur komt dat doordat de supers nog teveel binnen de verschillende thema's als duurzaamheid en milieu aan het zoeken zijn. Binnen de supers moeten er mensen komen die echt voor biologisch gaan en het assortiment van A tot Z neer willen zetten, aldus Van Ruitenbeek.

Van Ruitenbeek is ervan overtuigd dat de groep consumenten die voluit voor biologisch zou wil kiezen groter is dan de supermarkten denken. Hij vindt ook dat alle biologische producten in een productgroep bij elkaar geplaatst moeten worden. Daarmee wil hij voorkomen dat die consumenten steeds maar weer met het prijsverschil met de gangbare producten geconfronteerd worden.

Bron: Levensmiddelenkrant, geknipt uit www.Agriholland.nl, 09/08/08

NL - Bio per bakfiets bezorgd!

De 230 Nijmeegse abonnees op de biologische groentepakketten van tuinderij 't Spoor hebben een primeur. Hun tuinderij in Groesbeek zal de verse groente binnenkort per bakfiets aan huis bezorgen. Het gaat hierbij natuurlijk om een uiterst milieuvriendelijke transportmethode met een zeer lage uitstoot van CO₂ en fijnstof. Goed voor de gezondheid!

Het transport zal verzorgd worden door de Nijmeegse fietskoerier Jos Sluijsmans van www.fietsdiensten.nl. In het stadsverkeer blijken transportfietsen minstens zo efficiënt te zijn als een busjes of vrachtwagens. Terwijl er daarnaast duidelijke milieuvoordelen zijn. Het initiatief wordt dan ook mede ondersteund door de Gemeente Nijmegen.

Het motto "schoon, gezond en duurzaam" van de koerier Fietsdiensten.nl sluit naadloos aan bij de gedachte achter biologische voeding. Het Publiciteitscentrum Biologisch.nl is dan ook zeer benieuwd of dit initiatief in andere steden navolging zal krijgen.



Bron: wageningen@orange.nl, 15/08/08

NL – Warmonderhof voegt unieke grone opleidingen samen en slaat eerste paal voor nieuwbouw

Warmonderhof en het Groenhorst College in Dronten hebben hun groene mbo-opleidingen gebundeld en gestroomlijnd en gaan vanaf nu verder onder de naam Warmonderhof Opleidingen. Warmonderhof Opleidingen is uniek in Europa (!) door de 100% biologische en 100% MVO-gerichte opleidingen.*

Unieke opleidingen én baanzekerheid

Er is grote belangstelling voor deze opleidingen tot biologisch-dynamische boer, natuurvoedingswinkelier / medewerker of zorgondernemer / medewerker), door het intrinsiek groene en milieu- en maatschappijbewuste karakter. Er is een vrijwel 100% baanzekerheid na het behalen van een diploma.

EERSTE PAAL NIEUWBOUW

Op 8 mei is door het Groenhorst College Dronten de eerste paal geslagen voor de nieuwbouw van de Warmonderhof Opleidingen. Hiermee is een nieuwe stap gezet in het versterken van de positie van Dronten als opleidingsplaats voor biologische (-dynamische) landbouw en gerelateerde MVO-opleidingen. Het gebouw is ontworpen door architectenbureau Alberts & van Huut, bekend van o.a. het bekroonde ontwerp van het Gasunie gebouw in Groningen (beeldmateriaal in de bijlage).

Biologisch-dynamische boer

Het biologisch (-dynamisch) boeren zit in de lift dankzij de toenemende consumptie van biologische producten. Biologische boeren worden gewaardeerd door de consistente manier waarop zij diervriendelijk werken en het welzijn van de aarde als voedingsbodem voor menselijke voeding centraal stellen. De opleiding wordt in voltijd en deeltijd aangeboden.

Werken in de natuurvoeding

De deeltijdopleiding tot zelfstandig winkelier of medewerker in de natuurvoedingsbranche is praktijkgericht. De afzet van biologische producten groeit erg snel waardoor er grote behoefte is aan vakkundige medewerkers en ondernemers.

ZorgBedrijven

De deeltijdopleiding ZorgBedrijven anticipeert op de groeiende vraag naar zorgverlening met een agrarisch karakter. De opleiding richt zich op mensen met een agrarisch bedrijf, die een zorgtak binnen hun bedrijf willen opzetten, maar ook op mensen die bij zorginstellingen 'groengerelateerde' zorgplaatsen willen creëren.

Praktijk

Het praktijkbedrijf van de Warmonderhof-boerderij biedt de studenten en cursisten de unieke ervaring om studie en praktijk dagelijks te combineren. Dit verklaart het enorme beroepssucces bij de afgestudeerden: mensen komen met iets in aanraking dat 'hen pakt'.

Wij zijn trots op dit bijzondere en in Europa unieke opleidingstinstituut en nodigen u dan ook van harte uit voor een nadere kennismaking.

Meer informatie vindt u op onze vernieuwde website: www.warmonderhof.nl. Voor vragen, meer beeldmateriaal of een bezoek kunt u contact opnemen met onze p.r.-medewerker Gied Donkers 0321-386860

Warmonderhof Opleidingen – De Drieslag 2 – 8251 JZ Dronten
tel. 0321-386860 of e-mail: g.donkers@groenhorstcollege.nl



Bron: Levensmiddelenkrant, geknipt uit www.Agriholnd.nl, 09/08/08

NL - Uitnodiging tot deelname aan BioVak 2009

BioVak wil een sectoroverstijgende inspiratiebron zijn voor agrarische producenten, hun toeleveranciers en hun afnemers. Met BioVak wil de biologische sector haar betekenis als kraamkamer voor duurzame ontwikkeling laten zien.

Concept

Op Biovak:

- presenteren zich organisaties uit de biologische sector.
- worden innovaties getoond op het gebied van duurzaam en klimaat neutraal produceren, energieproductie in de landbouw, stalsystemen, bestrijding van onkruid, ziekten en plagen en compostering.
- komen nieuwe vormen van financiering, samenwerkingsverbanden en instapmogelijkheden voor jongeren die zich oriënteren op de start van een agrarisch bedrijf aan de orde.

De eerste BioVak vond plaats op 6 en 7 februari 2008 in Apeldoorn. In totaal kwamen er ruim 2200 bezoekers. De volgende BioVak is op woensdag 21 en donderdag 22 januari 2009 in de IJsselhallen in Zwolle - hoofdstad van de smaak. BioVak wordt georganiseerd in samenwerking met vakblad Ekoland.

Positionering

Bij de komende beurs in 2009 wordt de vakbeursformule nog meer afgestemd op de wensen van deelnemers en bezoekers. De inventarisatie van BioVak 2008, van meningen en ideeën vanuit de praktijk, hebben ervoor gezorgd dat BioVak 2009 nog meer een inspiratiebron zal zijn voor de moderne Bio-ondernemer.

De organisatoren van BioVak 2009 spelen met een intensieve en veelzijdige wervingsactie in op reeds gebleken grote belangstelling van de sector om de editie van 2009 opnieuw tot een succes te maken. Tijdens BioVak 2009 zal een tweetal congressen worden gehouden. Bovendien zijn diverse interessante workshops in voorbereiding. Ook zijn er bijeenkomsten en vergaderingen gepland van sectorverenigingen en organisaties.

De persoonlijke benadering van potentiële bezoekers gaat gepaard met een grootschalige promotionele actie in Nederland, Vlaanderen en de Duitse grensstreek. Daarnaast zullen ook de collega Europese Bio-verenigingen door middel van mailings en advertenties gedurende een ruime periode over BioVak worden geïnformeerd. Zo wordt BioVak het grootschalige platform voor de biologische agrarische teelt- en productiesector in de breedste zin van het woord. BioVak 2009 wordt een levendige ontmoetingsplaats waarin een sfeervolle omgeving goed zaken kan worden gedaan en waar kennisoverdracht hoog in het vaandel staat. Voordat het zover is zullen de vaktijdschriften uitgebreid over BioVak berichten.

Beursservice

De organisatoren van BioVak 2009 maken het de deelnemers gemakkelijk: van het reserveren van een hotelkamer tot het bloemetje op de tafel van uw stand, van uitnodigingskaarten voor uw relaties tot het organiseren van workshops voor uw bedrijf. Vakkundige assistentie bij de opzet van een eigen stand of een kant-en-klaar stand met zitjes, spotlights, vitrines, water, adsl-aansluiting, logo's op uw stand, precies zoals u het wenst. De organisatoren van BioVak kunnen het voor u verzorgen. De exposant is uiteraard vrij in de keuze van een standbouwer. Desgewenst kunnen ontwerp, bouw en inrichting geheel door organisatiebureau ICEM



worden verzorgd.

Voor meer informatie : contacteer Kurt Cornelissen – 0477 / 72.90.00 of kurt.cornelissen@telenet.be

Bron: Biovak, 05/08

NL - Opfok biologische leghennen in verschillende Europese landen geïnventariseerd

Voor het houden van biologische opfokhennen zijn in de EU-regelgeving voor dierlijke productie geen specifieke regels geformuleerd. Hierdoor is het mogelijk dat de verschillende landen de opfok anders invullen. Er is echter niet alleen verschil in de invulling van de richtlijnen, maar ook in hoe de opfok in de verschillende landen georganiseerd is. Het Louis Bolk Instituut heeft een inventarisatie van de opfok in in zeven Europese landen gemaakt, te weten België, Denemarken, Duitsland, Engeland, Frankrijk, Oostenrijk en Zwitserland

Huisvesting en dierenwelzijn

In de meeste landen worden zowel grondstallen met beun als stallen met enige vorm van niveaus gebruikt. Kooien zijn nergens toegestaan, hoewel van de Nederlandse situatie bekend is dat hier kuikens gedurende enkele weken opgesloten kunnen zijn in het étagesysteem, hetgeen opgevat kan worden als kooien. In Denemarken zijn étages verboden in de biologische houderij. In de meeste landen vinden warme en koude opfok plaats op hetzelfde bedrijf.

De leeftijd bij overplaatsen is over het algemeen 16 tot 18 weken. Frankrijk vormt hierop een uitzondering: daar worden de dieren gangbaar opgefokt en, in verband met de omschakeltermijn van 6 weken, overgeplaatst op 12 weken. Er is gevraagd hoe de kuikens de met name tijdens eerste levensweken beziggehouden worden. Dit werd met name gedaan met behulp van strooivoer, strooisel en ruwvoer.

De belangrijkste verschillen zijn te vinden op het gebied van groepsgrootte en de beschikbaarheid van strooisel en zitstokken meteen vanaf het begin. Met betrekking tot het opzetten van gangbaar opgefokte hennen, variëren de regels van helemaal niet toegestaan tot toegestaan onder meer of minder voorwaarden, waarvan onbehandelde snavel wel de meest sobere is. In sommige landen zijn vaccinaties tegen NCD en salmonella verplicht, terwijl in Denemarken en Zwitserland de salmonellavaccinatie juist verboden is.

Biologische grondstoffen en mest

In alle landen wordt de EU-norm aangehouden. In Frankrijk en de Duitse BD-landbouw moet respectievelijk 40 en 50% van het voer afkomstig zijn van eigen bedrijf, of zoals in Duitsland, afkomstig van een akkerbouwbedrijf met wie voer tegen mest geruild wordt. De mest wordt in de meeste landen afgevoerd naar een 'biologische' bestemming. In Nederland wordt de mest noodgedwongen gangbaar afgezet.

Prijzen eendagskuikens

De prijzen van eendagskuikens variëren van 0,60 tot 2,40 euro. Zwitserse eendagskuikens zijn het duurst doordat ze afkomstig zijn van biologische ouderdieren, welke gehouden worden volgens de richtlijnen voor biologische leghennen.

De prijzen die een legpluimveehouder voor een 17-weekse hen betaalt, variëren van 6,00 tot 13,75 euro, waarbij Zwitserland wederom het duurste land is. De prijs die een opfokker ontvangt voor het afleveren van een 17-weekse hen, variëren van 1,53 tot 12,22 euro per dier.

De prijzen zijn echter moeilijk te vergelijken omdat in de laagste prijzen de kosten voor voer, vaccinaties, etc. niet zijn meegenomen omdat die door de broederij of opfokorganisatie betaald



worden.

Zie voor meer informatie het rapport Opfok van biologische leghennen in verschillende Europese landen op de site van het Louis Bolk Instituut.

Bron: Louis Bolk Instituut, geknipt uit www.agriholland.nl, 13/05/08

NL - Al bijna 1 miljoen biologische legkippen

Er zijn inmiddels 970.000 biologische legkippen in Nederland. Agro Eco, adviesbureau in de biologische landbouw, heeft dat onlangs bekendgemaakt. In 2003 waren er maar 300.000 biologische legkippen. In vijf jaar tijd is het aantal biologische legkippen meer dan verdrievoudigd.

Het biologische ei is op dit moment het biologische product met het grootste marktaandeel ten opzichte van gangbaar. Daarnaast is de export van eieren sterk gestegen. Hoewel de aantallen geadopteerde kippen binnen 'Adopteer een Kip' maar een fractie vormen van de totale stijging, heeft de actie dankzij grote media-aandacht veel goed gedaan voor het imago en de zichtbaarheid van het biologische ei, meent Biologica.

Bron: Biologica.nl, 13/05/08

NL - Knelpunten en oplossingen voor ggo-vrije additieven en hulpstoffen voor biologische (dier)voeding

Voor biologische producenten is het soms lastig om additieven en hulpmiddelen te vinden die niet door of met behulp van genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) zijn geproduceerd. Dit geldt vooral voor vitamine B2 en het enzym fytase in diervoeders, aminozuren in speciale voedingsmiddelen, en in de toekomst mogelijk voor lecithine. Dit blijkt uit een inventarisatie van LIS Consult. Uit het onderzoek is ook een aantal oplossingen naar voren gekomen die ervoor moeten zorgen dat de sector ook in de toekomst gentechvrij kan blijven.

De EU Verordening voor de biologische landbouw verbiedt het gebruik van additieven (vitamines en aminozuren) en hulpstoffen (enzymen) die geproduceerd worden met behulp van genetisch gemodificeerde micro-organismen (ggmo's). Deze additieven en hulpstoffen zijn echter uitgezonderd van de wettelijke etiketteringplicht voor genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders. Hierdoor is de biologische sector afhankelijk van informatie die op vrijwillige basis door fabrikanten en leveranciers wordt verstrekt.

In de praktijk blijkt het voor biologische producenten moeilijk om aan ggo-vrij verklaringen voor additieven en hulpstoffen te komen. Bovendien bieden de verstrekte verklaringen niet altijd voldoende garantie.

Op verzoek van de biologische sector en in opdracht van ASG heeft LIS Consult een verkenningsonderzoek uitgevoerd naar de knelpunten en mogelijke oplossingen. De belangrijkste knelpunten zijn:

- onduidelijke of nietszeggende non-ggo verklaringen
- beperkte beschikbaarheid van non-ggo vitamine B2 in diervoeders;
- onduidelijkheid over de productiewijze van aminozuren in speciale voedingsmiddelen;
- het ontbreken van een commercieel beschikbaar alternatief voor het enzym fytase.

Hiervoor zijn onder meer de volgende oplossingsrichtingen aangegeven:



- . Een vragenlijst hanteren bij het opstellen van non-ggo verklaringen voor additieven en hulpstoffen (fermentatieproducten) die de controlerende instantie en de leverancier meer zekerheid kan verschaffen
- . Biologische certificering van leveranciers van premixen of halffabrikaten, waardoor de administratieve last van het opvragen en controleren van non-ggo verklaringen wordt gecentreerd.
- . Biologische productie en certificering van additieven, zoals lecithine.
- . Nadere verkenning van alternatieve bronnen voor additieven, bijvoorbeeld voor vitamine B2.
- . Gedetailleerde database met non-ggo producten en hun leveranciers.
- . Verbieden van het gebruik van hulpstoffen of additieven waarvoor geen non-ggo varianten meer beschikbaar zijn of tijdelijke ontheffing aanvragen bij de Europese Commissie.

Deze oplossingsrichtingen zijn op 21 april 2008 besproken met vertegenwoordigers van de biologische sector, het ministerie van LNV en enkele fabrikanten van additieven en hulpstoffen. Meer informatie:

- . Maaike Raaijmakers, Biologica, raaijmakers@biologica.nl
- . Huib de Vriend, LIS Consult, devriend@lisconsult.nl

Klik hier voor de samenvatting en de volledige tekst van het rapport 'GGO-vrije additieven en hulpstoffen voor biologische (dier-)voeding : een verkenning van knelpunten en oplossingen' door Vriend.

Bron: Biokennis.nl, 14/05/08

NL - Smaak als meerwaarde

Bij winkelrestaurantketen La Place selecteren we eerst op smaak aldus Droes Prinsen manager commerciële services tijdens het Bio-congres, zie www.biologica.nl. Het is (nog) niet vanzelfsprekend dat biologisch geteelde producten ook lekkerder smaken. De Vereniging voor Biologische Productie en handelsbedrijven (VBP) wil meer aandacht besteden aan smaak en beleving van biologische producten. Zowel telers als verwerkingsbedrijven kunnen bijdragen aan beter onderscheid van biologische producten. In het co-innovatieproject Bijzonder Biologisch stonden peen en krotten centraal, de resultaten zijn vertaald in teeltprotocollen.

In samenwerking met zaadfirma Bejo en groothandel Udea is gezocht naar herkenbare betere smaak van bospeen, winterpeen en rode bieten. Op praktijkbedrijven zijn proefvelden aangelegd met meerdere rassen en de producten na oogst geanalyseerd op inhoudstoffen en houdbaarheid in de keten.

Enkele conclusies uit het onderzoek zijn:

- Bij bospeen bepaalt de raskeuze in grote mate het smaakniveau, door veroudering van het loof bij het ras Mokum is een strakke planning bij inzaaien en oogsten een vereiste;
- Winterpeen geeft wel verschillen tussen verschillende rassen, maar de mindere opbrengst en gebruikswaarde van Negovia vormen een beperking. Zonder extra beloning op smaak blijft Nerac favoriet bij de telers;
- De variatie in smaak bij rode bieten is erg groot, smaak wordt sterk beïnvloed door de teeltomstandigheden. Kleinere sortering van de krotten verkleint het risico op smaakafwijkingen.

Inmiddels vormt smaak ook het onderwerp vanuit de Themawerkgroep veredeling. Op basis van een inventarisatie van alle projecten en resultaten over het onderwerp organiseert het projectteam een expertbijeenkomst met onderzoekers, veredelaars en handelspartijen. Doel van de bijeenkomst is



het in kaart brengen van de knelpunten die het ontwikkelen en verwaarden van smaak in de weg staan. Afhankelijk van de belangstelling vanuit de marktpartijen wordt vervolgonderzoek in 2009 ingevuld.

Meer informatie:

- Kees van Wijk, PPO van Wageningen UR, kees.vanwijk@wur.nl

- Steven Groot, PRI van Wageningen UR, steven.groot@wur.nl

Klik hier voor teeltprotocol bospeen.

Klik hier voor teeltprotocol winterpeen.

Klik hier voor teeltprotocol rode bieten.

Klik hier voor de samenvatting en de volledige tekst van het rapport 'Bijzonder biologisch, groenten met karakter : eindrapportage Ketenproject om biologische peen en kroot 'onderscheidbaar' te vermarkten' door Van Wijk, Sukkel en Janmaat.

Bron: Biokennis.nl, 14/05/08

NL - Bodem centraal tijdens de biologisch velddag 2008

Dit jaar draait veel om de bodem tijdens de biologische velddag, daarnaast kunnen telers langs de proefvelden met diverse gewassen en rassen. Speciale aandacht is er voor beoordeling van de bodem. Dit aan de hand van profielkuilen aangevuld met bodemanalyses. Daarnaast zijn er diverse grondbewerkingsmachines (demo's) aanwezig en zijn de effecten van diepe grondbewerking zichtbaar gemaakt. Speciaal voor deze bijeenkomst is het Ekoland mei-nummer gewijd aan bodem en bodembeheer.

De Velddag biedt u de gehele dag gelegenheid om proef- en demovelden te bekijken en daarnaast verdiepende workshops bij te wonen. In het veld zijn onderzoekers en specialisten aanwezig om nader te vertellen wat de effecten zijn van grondbewerkingen, hoe uw bodem te beoordelen en welke groenbemers passen in het bouwplan.

Meer informatie: Ronald Spigt, PPO van Wageningen UR, ronald.spigt@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 13/05/08

IT - Organic school cafeterias in Italy

There are 683 organic school cafeterias in Italy. The number is still growing, but not as fast as it used to in the past years. From 69 organic school cafeterias in 1996, the first year Bio Bank registered them, the number went to 683 in 2007 with a growth of 6 % in that year, compared with 2006. Emilia-Romagna confirmed its leading role again with 127 organic school cafeterias, followed by the Lombardy with 121, and the Tuscany with 82.

With the Bio Bank Report 2008, data was elaborated province by province for the first time, in relation to the number of inhabitants (the number of meals per 100,000 inhabitants, according to the Istat 2001 censuses). Gorizia has eight school cafeterias per 100,000 inhabitants. Udine, Pordenone, Forlì-Cesena, Trento, Siena, Modena, Bologna, La Spezia and Ascoli Piceno follow with an index of 3.5. The leading role of Gorizia, together with Udine and Pordenone, surely has its root in the first regional law for organic school cafeterias, which was passed in 2000 and promoted organic products in schools. And with the cafeterias, the number of organic meals served each day in Italian schools has also increased – from 24,000 in 1996 to 924,000 in 2007 (about 70 cafeterias did not submit their number of daily meals and are therefore were not included). Considering an average of 200



school days a year, the meals served amounted to 185 million in the past year, mainly in nurseries, kindergartens, and elementary schools. The classification for daily meals per region is led by the Lombardy with 203,000 meals, about one fourth of the total, followed by Lazio with 164,000 meals (22 % of the total) and Emilia-Romagna with 112,000 meals (15 %). Florence is the province serving most meals per inhabitants, with 4,000 meals per 100,000 inhabitants, followed by Seguno Roma, Milan, Turin, Livorno, Bologna, Modena, La Spezia, Trieste and Ravenna with 3,100.

The meals are either prepared on site (68 %), or supplied by catering companies (17 %), or the school cafeterias use a combination of both. Based on data directly collected from the protagonists of the catered schools, the most important three companies per communes served are Camst in Bologna with 366, Cir in Reggio Emilia with 330 and Sodexo Italy in Milan with 309.

The same three companies lead the classification by number of meals served each year in schools of the peninsula, but the order is reversed - Sodexo Italy leads with almost 30 million meals, followed by Cir with 24 million and Camst with 22 million. Finally, coming to the percentage of organic raw materials used in the kitchen, the leader is RR Puglia of Bari with 85%, followed by Avenance Milan and Italy Cir, both at 65%, and Camst comes third with 60%.

There is a huge gap between the sizes of various cafeterias in Italy: the capital serves more than 140,000 daily meals and Budoia (Pordenone) only serves 80 meals and is managed directly by the parents of children. 228 cafeterias prepare up to 300 meals daily on average, 131 school cafeterias from 301 to 600 meals, 144 cafeterias from 601 to 1,500 and 107 more than 1,500 meals a day.

Cafeterias and meals according Bio Bank

The number of cafeterias includes all the commune that have chosen to introduce some organic products or organic products exclusively in public schools, but also various private schools, which have chosen to go the organic way. One example is Milan, where 75,000 meals a day are served for nurseries, kindergartens, elementary schools and grammar schools, as well as two cafeterias of private schools that prepare respectively 400 and 250 meals, yet another is the cafeteria of a Waldorf school that serves 140 meals each day. (Picture: Rosa Maria Bertino)

The number of meals includes all the various possibilities: those providing a full organic menu, those with many organic ingredients, those with some organic products, and finally even those with a single organic meal. The approach and impact is always different, but often the introduction of organics gradually starts with one or more products and the range is expanded from a range of dry products, extending to fresh ones which allow complexity.

<http://www.biobank.it>

Bron: organic-market.info, 05/08

U.K. - Soil Association Organic Awards

The winners of the Soil Association Organic Awards 2008 were announced by ethical living and environmental journalist Lucy Siegle at the Natural & Organic Products Annual Industry Awards in London. This year saw a record number of entrants for the awards across every category, particularly for the Organic Beauty and Bodycare Products. Lucy Siegle commented on the awards saying that there was a fantastically dynamic mix of organic winners this year. They included a couple of extremely well-known brands, Abel & Cole and Neal's Yard Remedies, some newcomers and some stalwarts, such as Infinity Foods. This range demonstrated how established and secure the organic movement was. From pubs to body scrubs and on-trend summer dresses, there were credible alternatives. This was brilliant news for a growing movement of organic



consumers who like to shop ethically.

Eight Soil Association Organic Awards were presented to businesses that have created top quality organic products or services and demonstrated innovation, business leadership and a tremendous commitment to the organic industry.

Winner of the Best Organic Restaurant Award is The Duke of Cambridge. The already award winning restaurant at the Duke of Cambridge is the only gastropub in the UK to have been awarded Soil Association accreditation. The pub's seasonal, fresh menu changes twice daily, according to what produce is available and what is at its seasonal peak. The staff at the Duke of Cambridge regularly visit the organic farmers and growers who supply them and buy direct wherever possible. About 80 % of the pub's fresh produce is sourced from the Home Counties, in order to food miles at a minimum, and its fish-buying policy was the first in the country to be approved by the Marine Conservation Society.

Winner of the Best Organic Textile Product is Beaumont Organic. The Beaumont Organic Collection is made with 100 % organically grown cotton, free from pesticides and insecticides. Beaumont Organic is a family run business lead by the designer Hannah Nicole who designs styles that are simplistic and elegant. The manufacturing of the range is in Maia, Portugal where a small family run factory produces the range to the highest standard and with impeccable attention to detail.

Winner of the Best Organic Babycare Product is Eselle Organics Baby Bottom Balm. Eselle Organics Baby Bottom Balm is a gentle and kind balm with calendula oil to sooth, heal and protect babies soft skin. It blends 100% organic ingredients including chamomile, shea nut butter and sea buckthorn oil. Eselle are actively involved in community development projects in the Himalayas where some of their ingredients are grown.

Winner of the Best Organic Facial Skincare Product is Neal's Yard Remedies White Tea Enriching Facial Mask. Neal's Yard Remedies White Tea Enriching Facial Mask is a nourishing beauty treatment with White Tea extract to reduce fine lines. It contains precious organic seed oils to replenish vital skin moisturiser. Neal's Yard are the first national high street retailer to be accredited by the Carbon Neutral Company.

Winner of the Best Organic Bodycare product is Origins Body Pampering Massage Oil. Origins Body Pampering Massage Oil is great for both moisturising and massaging the whole body. Pure organic Jojoba known to mimic the oils in skin is blended with organic fennel, organic chamomile and mellow, herbaceous organic clary sage to produce an oil which soothes and rejuvenates skin.

Winner of the Soil Association Best Small Shop is Growing With Grace. Growing With Grace provides fresh, organic, locally produced and fairly traded food to the local community selling produce though the shop, at weekly markets and through a box scheme which delivers to 200 households. A unique aspect of Growing With Grace is their Community Composting scheme which processes the community's green waste and 'completes the circle' by using it to produce food for that same community. They also share information about their work through events, open days and educational work.

Winner of the Soil Association Best Large Shop is Infinity Foods Shop & Bakery. Infinity Foods Shop & Bakery has been supplying ethically and sensitively sourced natural and organic produce for 37 years. They have actively supported and encouraged the start up of local organic farm initiatives, many of whom supply them with produce. They prioritise locally grown produce where possible but have also been involved in setting up fair trade initiatives abroad. Infinity Foods Shop & Bakery prides itself on its 'grass roots' approach to running the business. Employees are able to become



members of the company which allows them a say in all decisions.

Winner of the Soil Association Best Internet / Delivery Service is Abel & Cole. Abel & Cole offers consumers an online ethical and organic alternative to supermarkets. Information on food provenance and farmers is supplied on their website and customers are able to order using a straightforward process that even lets them exclude produce they don't like. Abel & Cole pride themselves on excellent customer service and have won the National Customer Service Awards two years in a row.

Bron: Organic-market.info, 25/04/08

U.S.A.- New Organic Center Report

The Organic Center releases an historic report that concludes converting the nation's eight million acres of produce farms to organic would reduce pesticide dietary risks by about 97 %. The non-profit organization provides the first-ever quantitative estimate of the degree to which pesticide risks from food can be eliminated through adoption of organic farming methods in "Simplifying the Pesticide Risk Equation: The Organic Option," a new State of Science Review by Dr. Charles Benbrook, the Organic Center's chief scientist.

Less than three percent of the nation's cropland produces fruits and vegetables. Yet, according to The Organic Center, these crops account for most of the pesticide risks from dietary exposure in domestically produced foods. The 97 percent risk reduction can only be achieved if converting domestic cropland of organic is coupled with consumers choosing only imported produce that is certified organic. The estimates are based on up-to-date pesticide residue data from the U.S. Department of Agriculture, and the Environmental Protection Agency's current methods for estimating pesticide dietary risks. (Photo: organic market in California)

Other findings and information shared in the report include:

- An analysis of the significantly greater pesticide risks linked to consumption of imported conventionally-grown fruits and vegetables, as compared to domestically-grown produce.
- Rankings of dietary risk levels in select conventionally-grown fruits and vegetables, arranged to help guide consumers seeking to minimize pesticide risks.
- Suggestions on how to meet dietary guidelines for fruit and vegetable intake in the winter, while also reducing pesticide exposures.
- An overview of pesticide residues found in milk

Driving pesticide risks downward is important because, according to paediatrician Alan Greene, M.D., chairman of The Organic Center's board of directors, "Recent science has established strong links between exposure to pesticides at critical stages of prenatal development and throughout childhood, and heightened risk of pre-term, underweight babies, developmental abnormalities impacting the brain and nervous system, as well as diabetes and cancer. With surprising frequency, all Americans, including infants and children, are exposed to pesticides via their diet and drinking water".

In fact, Dr. Benbrook noted, recent USDA pesticide residue and food consumption surveys show that most people consume three to four residues daily just through fruits and vegetables. "Accounting for residues in conventional milk, tap water and other foods, the average American exposes him or herself to ten to 13 pesticide residues daily," Dr. Benbrook added.



The frequency of multiple pesticide residues in conventional produce contributes significantly to each person's daily dose. Multiple residues are eight-times more likely in conventional produce than in organic produce.

Reasons include:

- A conventional spinach sample in 2006 testing was found to have nine residues, a kale sample had 10, and a raisin sample contained 11;
- Almost half the conventional peach samples in 2006 contained five or more residues;
- Conventional sweet bell peppers top the multiple-residue chart, with two samples containing 12 pesticides in 2003 testing;
- More than one-third of conventional fruit and vegetable samples in 2006 contained multiple residues.

The Organic Center bases its 97 percent risk reduction estimate upon a "Dietary Risk Index" (DRI), developed by the EPA's Office of Inspector General (OIG). The EPA-OIG used the index in a 2006 appraisal of the impacts of the 1996 Food Quality Protection Act (FQPA) on pesticide dietary risks. The Organic Center applied the same DRI to estimate the changes that would occur in risk levels if all produce were grown using organic methods. The organization concluded that a 100 percent reduction in risk is unattainable because of the widespread use of pesticides on conventional farms, and the movement of pesticides in the air and water onto organic farm fields. ((Photo: organic greenhouse in California)

"While it will take years to convert most American fruit and vegetable farms to organic methods, the process is well underway and accelerating fast, especially in the Western U.S.," Dr. Benbrook noted. Already, organic produce accounts for nearly ten percent of retail sales of fresh fruits and vegetables. Several major fresh produce grower-shippers have recently announced aggressive timetables to convert all or most of their fruit and vegetable acreage to organic, assuming consumer demand continues to grow. The report points out that a substantial reduction in pesticide exposure will remove, or markedly lessen, an important risk factor for several serious public health problems.

The Organic Center's report also presents lists of fresh fruits and vegetables that score the highest using the DRI. Two lists cover domestically grown fruits and vegetables, while two others apply to imported produce that typically enters the U.S. market in the wintertime. The organization hopes consumers will follow these lists in determining which organic fruits and vegetables will most significantly improve their personal pesticide dietary risk equation.

Conventional Fruits and Vegetables with the Highest Pesticide Dietary Risk Index Scores:

Domestic fruits: Cranberries: 178, Nectarines: 97, Strawberries: 56, Peaches: 54, Pears: 48
Domestic vegetables: Green beans: 330, Sweet bell peppers: 132, Celery: 104, Cucumbers: 93, Potatoes: 74

Conventional Fruits and Vegetables with the Highest Pesticide Dietary Risk Index Scores:

Imported fruits: Grapes: 282, Nectarines: 281, Peaches: 266, Pears: 221, Strawberries: 78, Imported vegetables: Sweet bell peppers: 720, Lettuce: 326, Cucumbers: 317, Celery: 170, Tomatoes: 142

The Organic Center, based in Boulder, CO, is a 501(c)(3) non-profit organization founded in 2002 to generate and advance credible, peer-reviewed scientific research and information on the health and environmental benefits of organic food and farming – and to communicate those benefits to the public through education, resources and information. By doing so, it helps promote the conversion of more farmland to organic methods, improve public health, and work to restore our natural world through more sustainable and ecological practices.

The complete dietary risk index can be found in the full report. Information about the Organic



Center, its current programs and scientific reports are also available. All of The Organic Center's research reports and publications are available free. Individuals can also sign up for our free monthly e-newsletter, The Scoop.

Bron: Organic-center.org, 06/05/08

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`.