



Biotheek Netknipsels #245 – 16 juni 2008

De Bioweek 2008 is alweer voorbij. Sinds Roos Van Acker op vrijdag 6 juni het officiële startschot voor de Bioweek gaf, was Bio overal te zien: op markten, fietstochten en opendeurdagen; tussen de studenten, de boeren en de verwerkers; op restaurant, school en in de supermarkten... Het slotevenement van de Bioweek vond zondag plaats met de uitreiking van de Bio-Awards.

Veel leesplezier!

Peggy Verheyden & Geertje Meire

Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

De prijs van bio

[Winnaar Bio-Award 2008](#)

[Studenten proeven van bio-ontbijt vòòr examens](#)

[Bio heeft één label nodig](#)

[Kinderen belangrijk voor bio](#)

[Na de digitale, de biokloof!](#)

[A-Merken komen met biologisch snoep](#)

[NL: "Biologisch" werkt als smaakversterker](#)

[NL: Nieuwe consumentenportal voor biologische voeding](#)

Verwerker

[Belgische biologische zuivelproductie blijft ver achter op de vraag](#)

[De Bio-Awards: Kennismaking met Biofun](#)

[Bioverwerker in de kijker: Delhaize](#)

[Vanaf 2009 ook Europese biowijn](#)

[Biocateraar La Luno bereikt steeds meer volk](#)

[Catering in Ter Poorte](#)

Verkooppunt

[Non-users biologische voeding nauwelijks te bereiken](#)

[Oxfam-Wereldwinkels legt winstmarges bloot](#)

[Marktaandeel van buurtwinkels blijft groeien](#)

Landbouwer

[De Bio-Awards: Kennismaking met Jos De Clercq](#)

[Kris Peeters interpelleert Vera Dua omtrent biologische landbouw](#)

["Voorstellen health check negeren duurzame landbouw"](#)

[Gezocht: boeren die bio willen gaan](#)

[Hoge uitbetalingsprijzen biologische graanpool](#)

[Studente vindt biologische oplossing voor beurtjaar](#)

[Bayer verontreinigt koolzaad](#)

En de Bio-kalender



De prijs van bio

Voeding en prijs: het duo is niet weg te slaan uit het nieuws van de afgelopen weken. Sinds kort vinden we voeding (te) duur. Biologische voeding heeft al langer de naam duur te zijn, of toch duurder dan gangbare voeding. Maar is dat ook terecht?

Bioproducten zijn vaak iets duurder dan hun gangbare (kwaliteits)variant. Daar zijn vele redenen voor. Een biologische veeteler moet meer investeren: de stallen moeten ruim zijn en voldoen aan meer eisen, de bioboer moet voorzien in een buitenloop voor alle dieren (ook kippen en varkens), hij moet biologische veevoer aankopen en zijn dieren worden trager vetgemest. Ook in de akkerbouw of groenteteelt investeert de bioboer in duurder zaad en pootgoed en heeft hij meer werk bij de mechanische onkruidbestrijding.

Kleinschaliger

De biosector is bovendien kleinschaliger en kan dus veel minder dan de gangbare sector profiteren van schaalvoordelen zoals lagere logistieke en transportkosten.

Komt daar nog bij dat er nog onvoldoende onderzoek is gevoerd naar het optimaliseren van de oogst. Een bioboer heeft vaak een iets lager rendement bij zijn teelten.

Tot slot heeft hij extra werk én kosten voor de verplichte controle op zijn biologische bedrijfsvoering, bovenop de controles die hij ondergaat zoals alle gangbare boeren.

Als de bioboer een correcte prijs vraagt voor het vele werk en de vele investeringen, ligt zijn prijs iets hoger dan bij zijn gangbare collega's.

Niet alleen bij de boer

Ook bij verwerkte producten als kaas, brood en vleeswaren zijn vaak bijkomende investeringen nodig tegenover de gangbare productie: er is extra (want gescheiden) stockageruimte nodig en bijkomende productielijnen, er worden duurdere grondstoffen gebruikt en ook hier dient de controle op de biologische verwerkingsmethode uit eigen zak betaald te worden. En een iets hogere prijs is dus nodig om kostendekkend te werken.

Bio biedt ook meer

Maar die hogere prijs is zeker terecht. Immers, in de biologische landbouw worden geen chemische pesticiden en kunstmeststoffen gebruikt, maar werkt men met technieken als teeltrotatie en groenbemesters. Zo houdt de biologische landbouw de bodem vruchtbaar en het water gezond. Dankzij de specifieke werkmethode van de veeteler, kan hij zijn dieren een diervriendelijk leven bieden waarin gezonde voeding, voldoende licht en lucht en beweging gekoppeld worden aan soorteigen gedrag. Bovendien zorgt de bio veestapel door het grondgebonden karakter niet voor een mestprobleem. Uit verschillende onderzoeken blijkt dat de biodiversiteit op en rond een bioboerderij groter is dan in de gangbare sector. En ook het klimaat vaart wel bij biolandbouw door een lagere uitstoot van broeikasgassen. De verwerkende biobedrijven gebruiken geen schadelijke toevoegingen, vermijden ongezonde transvetten en bezorgen ons een gezond en evenwichtig eindproduct.

Geen milieukost

Al deze positieve aspecten zorgen voor gezonde dieren, gezonde voeding én een gezond leefmilieu, zonder dat we daarvoor iets extra moeten betalen. En dat is bij gangbare voedingsproducten vaak wel anders: de negatieve milieu-effecten en kosten die de gangbare landbouw veroorzaakt door het gebruik van kunstmeststoffen en pesticiden, worden niet in de prijs van de voedingsmiddelen verrekend maar afgewenteld op de hele maatschappij. Op het vlak van dierenwelzijn scoort de gangbare landbouw vaak minder goed. Ook de verwerkende industrie denkt vaak te weinig aan de voedingswaarde van het eindproduct.

Voeding goedkoper dan 50 jaar geleden

Voeding is de laatste jaren relatief gezien steeds goedkoper geworden. Uit onderzoek van het observatorium van het voedingsverbruik van de universiteit van Gembloux blijkt dat Belgen nooit eerder zo weinig uitgaven aan voeding. Het budget voor voeding van gezinnen is gedaald van 60% in het begin van vorige eeuw naar 12% in 2005. Omgerekend naar uurloon, is de werktijd voor 1 kg



biefstuk, 1 kg aardappelen of een brood nu drie keer minder dan in 1955. Gezien vanuit dat perspectief is het een hele krachttoer dat de biosector er in slaagt om kwaliteitsvoeding te produceren, inclusief alle voordelen op vlak van milieu, dierenwelzijn, gezondheid en dat voor een prijs die voor de meeste mensen onder ons best betaalbaar is.

Meer info: Petra Tas, beleidsmedewerkster BioForum

Winnaar Bio-Award 2008

15/06/2008: Biologisch landbouwer Jos De Clercq van De Natlandhoeve in Zepperen wint de Bio-Award 2008. Jos De Clercq is een prachtig voorbeeld van een geëngageerd landbouwer die zich op vele terreinen inzet voor landbouw en natuur, collega's en jongeren. Tijdens het slotweekend van de Bioweek werd duidelijk dat de Bioweek 2008 duizenden mensen op de been bracht. De vele activiteiten gaven de groeiende bewustwording en stijgende verkoop een extra duwtje in de rug.

Tijdens de Bioweek kon iedereen stemmen op de vier genomineerden van de Bio-Award 2008. Met deze prijs wil BioForum, organisator van de Bioweek, elk jaar een organisatie of bedrijf in de bloemen zetten dat zich inspant voor de promotie of innovatie van bio. Op 14 juni om 12u 's middags telden we 2763 stemmen – bijna 1500 meer als vorig jaar - met als resultaat:

Jos De Clercq van De Natlandhoeve in Zepperen: 1355 stemmen

Freinetschool De Torteltuyn in Poperinge: 995 stemmen

Sojaproductent BioFun in Oostkamp: 325 stemmen

Biogemeente 2008 Oud-Turnhout: 87 stemmen

Jos De Clercq van De Natlandhoeve in Zepperen kweekt biologische vleesrunderen. Maar hij doet nog veel meer: intens samenwerken met andere boeren, boeren uitleg verschaffen over het biologische bedrijfssysteem, vleespakketten verkopen, natuurgebieden beheren... Op zijn bedrijf verzoent hij het samengaan van landbouw en natuur. En hij houdt zijn kennis niet voor zich: als leraar aan het Provinciaal Instituut voor Biotechnisch Onderwijs in Tongeren maakt hij jonge mensen gewijs in de biolandbouw.

Met deze uitreiking rondt BioForum de Bioweek 2008 af. Bij de hoogtepunten waren de fietstochten die in heel Vlaanderen plaatsvonden en honderden mensen op de been brachten. In de studentensteden waren er de traditionele studentenontbijten die dit jaar meer volk dan ooit naar buiten lokten: zo'n 1900 studenten in heel Vlaanderen. Een primeur was de OpenBioDag op Veiling Brava waar meer dan 1000 mensen de mooie waren van 35 biotelers kwamen monsteren. Heel wat boerderijen kregen honderden mensen over de vloer en hoevewinkels maakten nieuwe klanten. Op de biomarkten was het aangenaam proeven en gezellig kuieren. Opvallend is dat veel organisatoren beklemtonen dat de bezoekers inhoudelijk erg nieuwsgierig waren naar het biologische verhaal en niet zomaar even langsliepen. Niet alleen de Bioweek groeit, ook het bewustzijn van de consument die graag weet wat hij eet.

Ook de winkels en supermarkten werden druk bezocht. Wat de verkoop betreft, was het niet makkelijk om cijfers te verzamelen omdat de Bioweek dit weekend nog volop aan de gang was. Het meest gehoorde geluid bij supermarkten en natuurvoedingswinkels is dat de verkoop van biologische producten sinds januari duidelijk in de lift zit met een groei van 10 tot 20%. De Bioweek bevestigt deze groei en doet er hier en daar nog een schepje bovenop. BioPlanet meldt een meerverkoop tijdens de Bioweek van 9% wat biezonder goed is want vorig jaar tekenden ze ook al een sterke stijging op wegens hun vijfjarig bestaan. Bij de Bio Shop winkels zijn er waar de verkoop tijdens de Bioweek gelijk loopt met de vorige maanden, terwijl anderen gewagen van een meerverkoop van 30 tot 40 %.



In catering is er algemeen een flinke groei te bespeuren: grote cateraars als Compass Group, Sodexho, KBC, Fortis doen voor het derde jaar op rij de verkoop aan catering enorm stijgen, met zelfs 50%. Groothandelaar Biofresh stelde de cateraars een weekmenu voor met bioproducten dat dusdanig was uitgekend dat de kostprijs niet meer dan 15% hoger lag dan bij een gangbare maaltijd. Verschillende cateraars zijn op het aanbod ingegaan en waren erg tevreden. Biofresh hoopt uiteraard dat deze eenmalige actie tot verdere samenwerking zal leiden.

Met deze mooie bezoekersaantallen, de groeiende bewustwording bij het publiek en de mooie verkoops cijfers kijkt BioForum Vlaanderen tevreden terug op een succesvolle en bruisende Bioweek 2008.

Meer info: Carla Rosseels, persverantwoordelijke BioForum, 03/286.92.65, 0485/515.366

Studenten proeven van bio-ontbijt voor examens

Hasselt

Iets meer dan tweehonderd studenten en docenten van de verschillende Hasseltse hogescholen hebben woensdagochtend van een bio-ontbijt geproefd. Ze gingen daarmee in op de suggestie van Bio-Forum en betaalden amper 1 euro. In ruil kregen ze een gamma aan bio-producten zoals yoghurt, fruit, noten- of chocopasta, ontbijtgranen, biologisch gebakken brood, kaas en vleesbeleg, fruitsappen en veel meer op hun bord. "We zijn heel tevreden met de opkomst, zeker in deze examenperiode", klinkt het. "De mensen die hier geweest zijn, waren zonder uitzondering enthousiast. We zijn er zeker van dat ze allemaal beter gescoord hebben op hun examens."DJ

Bron: Het Belang van Limburg, 12/06/2008

Kortrijk

150 studenten gingen vanmorgen in op de uitnodiging om uit hun kot te komen voor een ontbijt op het Schouwburgplein in Kortrijk. Een ontbijt met uitsluitend biologische producten voor amper één euro. Het bio-ontbijt past in de bioweek die overal in Vlaanderen de biologische landbouw promoot. West-Vlaanderen is dé landbouwprovincie bij uitstek. Toch is amper 0.2% van onze landbouw biologisch. Dat is onder het Vlaamse gemiddelde van 0.5%. Bio is nochtans lekker, gezond en goed voor het milieu. Daar zijn ook heel wat studenten van overtuigd. Alleen vinden velen biovoeding nog te duur. Maar dat is niet altijd zo, zegt Bioforum, de initiatiefnemer van de Bioweek.

Bron: FocusTV.be, 12/06/2008

Leuven

Vlaanderen is nog tot het einde van deze week in de ban van 'bio'. Tijdens de bioweek kan je op de boerderij, in de winkel en op het marktplein de pure, lekkere en gezonde bioproducten leren kennen. In het Leuvense stadspark werd gisteren een bio-ontbijt georganiseerd. Studenten konden er tijdens de drukke blokperiode een gezond ontbijt nuttigen. De opbrengst én de overschot van het eten gaan naar armenrestaurant Poverello in Leuven. 's Namiddags stond in Kessel-lo nog een biomarktje op het programma. Je kon er niet alleen terecht voor bioproducten, maar ook voor ludieke randanimatie en infostands.

Bron: Het Laatste Nieuws, 12/06/2008

Bio heeft één label nodig

Hoe weet je zeker dat het bioproduct dat je uit de rekken haalt, echt bio is? Tom Nizet, biocertificeur bij Certisys, wijst de weg.

Mag men zomaar 'bio' op de verpakking zetten?

'Nee, want *bio* is een beschermde verwijzing. Als bedrijf moet je je onderwerpen aan controles om een biocertificaat te behalen en daarna moeten de producten voldoen aan de regels van het lastenboek. De controles betreffen het hele productieproces. Wie bijvoorbeeld biochocolade maakt



maar ook conventionele, moet er nauwgezet op toezien dat die twee lijnen gescheiden blijven. Bioverwerkers moeten bewijzen dat alles wat ze aangekocht hebben -suiker en fruit voor bij de yoghurt, veevoeder- biologisch geproduceerd is.'

Wie controleert die bioproducten en hoe nauwgezet gebeurt dat?

'Er zijn in ons land twee erkende biocontrole-organen, namelijk Integra/Blik, en Certisys (voormalig Ecocert Belgium). Integra/Blik heeft zijn kantoren in Vlaanderen, maar Certisys heeft kantoren in Vlaanderen, Brussel en Wallonië. Wij voeren jaarlijkse controles uit bij ieder die bij ons aangesloten is, maar we vallen ook onaangekondigd binnen. Ook verwerkers, verkopers en invoerders worden door ons gecontroleerd. We hebben in 2007 nog eens 647 afgewerkte producten onderzocht in laboratoria.'

Worden er wel eens bioboeren of -verwerkers geschorst?

'Dat gebeurt, maar niet vaak. We hebben in Vlaanderen en Wallonië een gradueel systeem van sancties, waarvan de totale schorsing de zwaarste is. In 2007 hebben we iemand voor drie jaar geschorst, een ander voor zes maanden. Tijdens de schorsing blijven ze onder controle. Ondertussen kunnen ze hun producten niet gemakkelijk verkopen: een bioproducent rekent op een andere prijs en heeft een andere kostenstructuur dan een conventionele boer.'

Hoeveel bioproducenten zijn er in ons land?

'In Wallonië wordt er op zowat 5procent (29.222hectare) van de landbouwgrond biologisch gewerkt. In Vlaanderen is dat slechts 0,5 tot 1procent (3.836hectare). Dat komt voor een deel doordat er in Wallonië veel meer vlees- en melkvee is en dat de boeren er over grotere oppervlaktes beschikken. Een biokoe heeft ruimte nodig. Biolandbouw brengt niet altijd evenveel op per hectare. In Vlaanderen zijn er veel varkens, die binnen zitten, en een Vlaamse boer heeft minder grond, waaruit hij maximaal rendement wil halen.'

Hoe herkennen we bioproducten in de winkel?

'Vaak staan er specifieke biolabels op de verpakking. Typisch voor België is het Biogarantielabel, maar dat is niet verplicht. Het is een privélabel en gebruikers moeten er lidgeld voor betalen. AB is het label voor bioproducten in Frankrijk, EKO is een label uit Nederland. Echt zekerheid heb je pas als ook het controleorganisme vermeld staat. Je vindt het vaak achter op de verpakking, dichtbij het biolabel of in de ingrediëntenlijst. Als het controlenummer begint met 001, betreft het een bioproduct. Wanneer het controleorgaan ontbreekt, is er iets mis.'

Waarom is er niet één verplicht label, makkelijk te herkennen?

'Europa werkt daaraan. Maar het ontwerp van het nieuwe Europese logo, dat begin 2008 door de lidstaten was goedgekeurd, is weer afgevoerd. Volgens critici leek het te veel op het biolabel van de Aldi. De Europese Commissie zal een wedstrijd voor jonge ontwerpers uitschrijven. Door deze vertraging is het verplichte Europese logo uitgesteld naar 2010.'

Mogen er sproeistoffen worden gebruikt bij biolandbouw?

'Er mogen geen scheikundige bestrijdingsmiddelen worden gebruikt, tenzij onder bepaalde omstandigheden, wanneer preventieve maatregelen tegen ziekte en plagen hebben gefaald. Dan gaat het wel om een beperkte lijst van toegelaten producten. Het is jammer dat de definitie van bioproducten dikwijls verengd wordt tot voedsel waarop niet gespoten is. Het gaat ook over respect voor de bodem, preventieve maatregelen zoals teeltrotatie, rassenselectie, verhoogd dierenwelzijn. Wij kijken of vee, varkens en kippen voldoende plaats en licht hebben, of ze kunnen eten wanneer ze het zelf willen, of ze kunnen grazen en hun natuurlijke gedrag uitoefenen.'

Waarom spreken we van biodiesel of biobrandstof?

'Dat is fout. Die brandstof is wel van landbouwkundige oorsprong, maar niet biologisch. Luister maar eens goed naar Europarlementslid Bart Staes (Groen!). Hij spreekt consequent over agrodiesel.'

Biologische voeding is duurder, is het ook gezonder?



'Hierover zijn de meningen verdeeld. In elk geval weet je dat biovoeding doorgaans niet bespoten is en dat de planten en dieren op een biobedrijf niet *geforceerd* worden met kunstmatige mest. Zuivel en vlees komen van dieren die goed behandeld zijn en zo natuurlijk mogelijk hebben kunnen eten en leven.' 'Een recente studie van Pan-Europe in verband met pesticiden in wijnen, toonde aan dat er in een van de zes wijnen van biodruiven sporen van een pesticide werden teruggevonden, terwijl in alle conventionele wijnen gemiddeld vier soorten pesticiden zaten met duidelijk hogere concentraties. Er zijn onvoldoende studies over het effect van deze pesticiden op de menselijke gezondheid, maar als ik mag kiezen, dan weet ik wel.'

Is biovoeding duurzaam?

'Vaak wel, maar er zijn voedingsmiddelen die niet in eigen land op biologische wijze worden bekomen, bijvoorbeeld suiker, of die helemaal niet in eigen land worden geteeld, zoals thee. Sommige afgewerkte bioproducten komen met het vliegtuig uit verre landen. Eerder dit jaar ontstond er commotie omtrent de beslissing van een belangrijke certificateur uit Groot-Brittannië, die besloten had het principe van Food Miles in rekening te nemen. Hierdoor zouden ze geen certificaten meer uitreiken voor de verkoop van bioananasen uit Ghana of biosnijbloemen uit Kenia. De Kenianen waren erg ontgoocheld: ze hebben jarenlang inspanningen geleverd om hun productie om te schakelen naar een strikt biologische teelt en zagen dat allemaal verloren gaan.'

Bron: De Standaard, 6/06/2008

Kinderen belangrijk voor bio

De zorg van ouders voor kinderen zijn een belangrijke reden voor de recente groei van biologische voeding. Dit zal geen verbazing wekken voor een product als bio-snoep. Maar ook van bio-zuivel wordt een groot deel door kinderen geconsumeerd. Dit blijkt uit de gegevens van 's werelds grootste zuivelexporteur, de Nieuw-Zeelandse coöperatie Fonterra. Bijna 1/3 van haar bio-zuivel wordt geconsumeerd door kinderen onder de acht.

Veel biologische producten worden gekocht door bezorgde ouders die kiezen voor veilig voedsel, met bekende ingrediënten en met een bekende oorsprong. Het is niet ongebruikelijk dat ouders voor de kinderen biologische kiezen, terwijl ze zelf gangbare producten blijven gebruiken.

Met name bij producten voor baby's, zoals babyvoeding of babykleding, is het biologische aandeel hoog. Van producten die zich specifiek richten op peuters, kleuters en oudere kinderen zijn er relatief nog weinig biologische varianten beschikbaar. Ook hier liggen dan ook nog volop kansen voor reguliere producenten.

Bron: Nieuwsbrief 10 juni Biologisch.net

Na de digitale, de biokloof!

Ongeveer een derde van de bevolking heeft al een biologisch voedingsproduct gekocht. Dat blijkt uit een enquête die het OIVO in mei 2008 bij 632 Belgen uitvoerde. Wie bio koopt, doet dat vooral uit eerbied voor het milieu en wegens de positieve effecten op de gezondheid. En dat terwijl de lagere sociale groepen minder geneigd zijn dergelijke producten aan te kopen. 1 op de 10 consumenten zegt dat hij/zij een voeding consumeert die voor (minimum) de helft bestaat uit biovoeding. Nauwelijks 1,8% van de consumenten voeden zich hoofdzakelijk met bioproducten. Dat zijn vooral de jongeren en de mensen die behoren tot de hogere sociale groepen. Ongeveer een derde van de bevolking heeft al een biologisch voedingsproduct gekocht. Onder die mensen vertegenwoordigt dat bij twee derden maar een klein deel van hun voeding. De aanwezigheid van een label is voor de consumenten het meest gebruikte herkenningsteken om de biologische voedingsproducten te identificeren. De etikettering en de verpakking spelen ook een belangrijke rol. Anderzijds hechten de consumenten minder belang aan de informatie die de verkoper verstrekt. Het gebruik van



verschillende herkenningstekens (nl. label, etikettering, verpakking, ...) houdt verband met de leeftijd van de consument. Onder de voordelen van de biologische voedingsproducten die de mensen aanhalen die er consumeren, zijn de eerbied voor het milieu en de goede effecten voor de gezondheid meer doorslaggevend dan de smaak of de culinaire kenmerken. De sociale groep is een invloedfactor die de hele enquête doorkruist. De consumenten die behoren tot de hoge sociale groepen (HSG) kopen talrijker biologische voedingsproducten dan mensen in de lage sociale groepen (LSG). Die producten vertegenwoordigen ook een groter deel van hun voeding. Die vaststellingen stemmen overeen met de percepties: de LSG denken minder dan de andere groepen dat de biologische voedingsproducten evenveel of zelfs meer gecontroleerd worden dan de conventionele producten, denken minder dat ze beter zijn voor het milieu en voor de gezondheid, denken minder dat ze een betere smaak hebben en denken minder dat ze interessantere kenmerken hebben voor in de keuken. Vanzelfsprekend moet de prijs ook mee in overweging worden genomen in deze analyse.

Nota van BioForum Vlaanderen : *Vorige onderzoeken wijzen er op dat 70% van de Belgische gezinnen al eens bio kopen. Het verschil in resultaat heeft mogelijk te maken met de kleinschaligheid van het OIVO-onderzoek.*

Bron: Oivo, 10/06/2008

A-Merken komen met biologisch snoep

De bekende merken Haribo (snoep) en Ritter Sport (chocolade) maakten onlangs bekend met biologische producten op de markt te gaan komen. Tot dusverre wordt bio-snoep en -chocolade vooral gemaakt door kleinere merken die zich vooral richten op natuurvoedingswinkels. Het lijkt er nu op dat ook de bekendere, grotere producenten zich gaan richten op de groeiende markt voor verantwoord snoepen.

Bron: Nieuwsbrief 10 juni Biologisch.net

“Biologisch” werkt als smaakversterker”

Als je consumenten voor de tweede keer hetzelfde product laat proeven en je meldt er dan bij dat het biologisch is, dan gaat de smaakwaardering omhoog. Hiermee wordt wetenschappelijk aangetoond dat het begrip Biologisch een positieve invloed heeft op de smaakbeleving van een product. Het hiervoor noodzakelijke onderzoek is uitgevoerd door de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw en Ecomel.

Het onderzoek laat verder zien dat 70% van de Nederlandse bevolking zich nu aangetrokken voelt tot het begrip Biologisch. Het gaat hierbij om een spontaan positieve houding. Het mag duidelijk zijn dat voedingsproducenten nu zonder vrees aan de slag kunnen met het maken van biologische producten.

Bij de groep Ecultural creatives¹ staat zelfs 85% spontaan positief tegenover biologisch. Hierbij gaat het om kritische consumenten die veel waarde hechten aan duurzaamheid, gezondheid en smaak. Momenteel bestaat de Nederlandse bevolking voor 15% uit Ecultural creatives¹. Maar hun aandeel is sterk groeiende. De verwachting is dat binnen enkele jaren 25 tot 30% van de Nederlandse bevolking tot deze groep zal behoren.

Bron: Nieuwsbrief 10 juni Biologisch.net

NL: Nieuwe consumentenportal voor biologische voeding



Deze week is de nieuwe website www.allesovernatuurvoeding.nl van start gegaan die veel praktische informatie bevat voor iedereen die interesse heeft in gezonde en duurzame natuurvoeding. Het is een initiatief van Stichting Promotiebureau Biologische Speciaalzaak (PBS), waar vrijwel alle leveranciers, merkhouders en winkel(organisaties) uit de natuurvoedingsbranche bij aangesloten zijn.

Infozuil startpunt

Vorig jaar is Stichting PBS gestart met het project "infozuilen". Dit voorjaar zijn in 50 winkels "infozuilen" geplaatst, waar de klant via scanning van de barcode van producten (of via een zoekfunctie) informatie over producten kan opvragen. De website is de volgende stap, waarmee de informatie ook via internet beschikbaar is gekomen.

20.000 producten

Het bijzondere van deze site, die van de winkelzuil is afgeleid, is dat zij verbonden is aan een database van meer dan 20.000 natuurvoedingsproducten. Vrijwel alle producten die in de natuurvoedingswinkels verkocht worden zitten in deze database. Met extra informatie, zoals keurmerk, herkomst, ingrediënten, allergenen etc. Door handige zoekinstellingen kan iemand met een allergie voor bepaalde ingrediënten (of een combinatie daarvan) selecties maken van producten die voor hem of haar geschikt zijn.

Recepten

De website bevat ook een database met recepten die iedere week verder uitgebreid wordt. Bakrecepten, toetjes, hoofdgerechten, u kunt zich laten inspireren door de lekkere recepten op de nieuwe site, die ondermeer van Smaakmakend én de Vitatas afkomstig zijn. Zeer binnenkort kunt u recepten zoeken door ingrediënten in te toetsen of bijvoorbeeld een selectie van recepten te maken op 'vlees' of 'vegetarisch'.

Meerwaarden, nieuws en winkeladressen

Verder treft men op deze website veel achtergrondinformatie over bijvoorbeeld de meerwaarden van biologische landbouw en voeding, keurmerken, inclusief links naar organisaties die daar weer meer informatie over kunnen verschaffen. Wekelijks wordt de website voorzien van vers nieuws. En natuurlijk bevat de website ook adressen waar natuurvoeding verkrijgbaar is. Dat gebeurt met een Google Maps kaart waarmee heel Nederland "rond gereisd" kan worden om het adres in de eigen buurt te vinden.

De website is mogelijk gemaakt dankzij de hechte samenwerking van vrijwel alle leveranciers, winkel- en brancheorganisaties in de natuurvoedingsbranche. Zes jaar geleden hebben zij het Promotiebureau Biologische Speciaalzaak opgericht dat zich ten doel stelt om de verkoop van biologische voeding via biologische speciaalzaken te verhogen. Het Promotiebureau staat onder voorzitterschap van Biologica, die ook zorg draagt voor een deel van de informatie op de website.

Voor meer informatie: www.allesovernatuurvoeding.nl

Belgische biologische zuivelproductie blijft ver achter op de vraag

De biologische productie blijft in België ver achter op de vraag. 'In Europa heeft Vlaanderen de een na laagste biologische productie', merkt Bioforum-voorzitter Johan Devreese op. Nodig zijn afzetgarantie, financiële compensatie en een omslag in het denken over biologische landbouw bij de melkveehouders. Binnenkort verschijnt hierover de Vlaamse beleidsnota, waar de biologische landbouwsector nauw bij is betrokken.

'Er is een enorme kloof tussen de vraag en het aanbod van biologische melk in België en Vlaanderen, begint Johan Devreese te vertellen op zijn biologisch geitenbedrijf De Klokhofstede in



Oudenburg bij Oostende. De productie is momenteel niet meer dan 30 miljoen liter, ofwel 1% van de totale melkproductie. Volgens Tony Van Gucht, directeur van Búllinger Buttereij, wordt 20 miljoen liter biologische melk in België ingevoerd. Hij zei dat op 23 april tijdens een studiedag van Bioforum Vlaanderen in Dilbeek bij Brussel. Binnen Europa zou er een tekort zijn aan biologische melk van niet minder dan 300 miljoen liter.

Marktontwikkeling

De vraag naar biologische melk is momenteel een stuk sterker is dan de vraag naar gangbare zuivel. Het groeipercentage ligt op zo'n 10%, terwijl dat voor gangbare zuivel op 5,7% ligt, waarbij op moet worden gemerkt dat de consumptie met 1,4% daalde.

Biozuivel was in 2007 goed voor 16% van de bestedingen aan biologische voeding, vergelijkbaar met gangbare voeding, zo becijferde GfK Panelservices Benelux.

Een kwart van alle kopers van biologische producten koopt biologische zuivel, waarmee dit na biologische groenten (33%) de grootste kopersgroep is. Analooch met het aantal kopers is biogroenten voor de besteding per capita koploper met een bedrag tussen de 3,5 en 4 euro. Zuivel is met 2,70 euro per capita tweede op de voet gevolgd door fruit (2,40 euro) en brood (2,40 euro).

De Belgische biokoper is doorgaans een intensieve koper en besteedt gemiddeld 4 à 5% meer aan algemene voeding in vergelijking met de gemiddelde Belg. Meestal gaat het hier om welgestelde gezinnen met kinderen en welgestelde gepensioneerden. Relatief gezien ligt het marktaandeel van bio het hoogst bij oudere alleenstaanden en welgestelde gepensioneerden. De welgestelde huishoudens met kinderen bieden een enorm potentieel voor bio. Zij zijn immers verantwoordelijk voor 28% van de totale besteding maar betekenen slechts 22% van de totale biobestedingen. Bioforum-voorzitter Devreese verklaart de stijgende vraag naar biologische melk uit een toenemend bewustzijn van de consument op vlak van duurzame landbouw en voedingsmiddelenproductie, gezondheid en smaak. Ook vraagt de consument steeds meer naar producten uit de eigen regio en dat is ook duurzaam. Hij verwijst naar een interessant artikel hierover in de recentste editie van Le Magazine van de restaurantketen La Place, dat hij net gekocht had. 'La Place is een commercieel bedrijf en weet waar de consument voor kiest.'

Onbekend, onbemind

Volgens Devreese is het grote probleem bij de afstemming tussen vraag en aanbod dat de melkveehouders bijna niet omschakelen van gangbare naar biologische landbouw in België. Wat de cijfers betreft, verwijst hij naar het vorige maand verschenen rapport 'De biologische landbouw in 2007' van de Vlaamse overheid, Departement Landbouw en Visserij (Brussel). Het totale biologisch geteelde areaal in Vlaanderen ligt met slechts 0,6 % ver onder het Europees gemiddelde van 4,3%. Totaal waren er vorig jaar 230 Vlaamse biologische landbouwbedrijven met een biologisch areaal van 3.836 hectare. 'Vlaanderen staat hiermee op de een na laagste plaats voor Ierland.' Uit het rapport blijkt bovendien dat de biologische melkveestapel in België de afgelopen vijf jaar met 39% kromp, onder meer als gevolg van de melkoverschotten in 2005, maar dit ter zijde.

Uitdagingen

Belangrijkste uitdaging om de boeren in België en Vlaanderen te bewegen om te schakelen, is volgens Devreese de negatieve perceptie van biologische landbouw. 'Deze is vooral gebaseerd op onbekendheid en dus gebrekkige informatie. 'Ook de melkveehouders hebben onvoldoende tot geen zicht op wat biologische landbouw en biologische bedrijfsvoering inhoudt.' Bovendien wijst de Bioforum-voorzitter op enkele belangrijke drempels die genomen moeten worden. Zo vraagt het omschakelen twee jaar, waarbij de melkveehouder in grote onzekerheid leeft of hij na omschakelen zijn biologische melk wel kan verkopen. Extra arbeid die gepaard gaat met het omschakelen op zich en ook nog eens met de biologische bedrijfsvoering worden niet vergoed. Dit proces gaat bovendien gepaard met extra kosten voor externe arbeid en voederkosten. Vaak moet soms van veevoederleverancier worden gewisseld en de eigen ruwvoerteelt veelal worden omgegooid. Belangrijk is het teeltplan voor ruwvoer. Centraal in bijvoorbeeld de ontwikkeling van natuurlijke bodemvruchtbaarheid staat met name het inzaaien van klaver in het grasland om stikstof uit de lucht op te nemen en vast te leggen in de klaver. Ook moet organische mest worden gebruikt voor de opbouw van het bodemleven. Belangrijk bij ruwvoer is het bewaken van energie- en eiwitgehaltes om zo een evenwichtig en hoog kwalitatief rantsoen aan te kunnen bieden aan de dieren. Dit illustreert



de complexiteit van omschakelen. Ook vraagt de veestapel zelf aandacht, zo kunnen er afklickverschijnselen zijn bij de overgang naar het nieuwe biologische rantsoen. Mogelijk moet zelfs de veestapel worden aangepast en nieuwe dieren worden aangekocht. Dit zijn zaken die de melkveehouder allemaal raken en twijfels kunnen geven bij het omschakelproces.

Pijn verlichten

Om de economische pijn te verlichten pleit Johan Devreese voor afzetgarantie voor melkveehouders die omschakelen, zodat ze zeker weten dat ze hun melk af kunnen zetten bij hun bestaande afnemers, dan wel bij nieuwe afnemers van biologische melk in het eigen land. Meteen ook liggen hier mooie kansen voor een intensere samenwerking tussen melkveehouders en de verwerkende bedrijven. Een mooi voorbeeld is de samenwerking tussen de geitenhouderscoöperatie Amalthea (waar Devreese bij is aangesloten) en Kaasmakerij Van Dijk in een joint venture. Ook vraagt de Bioforum-voorzitter om financiële compensatie tijdens het omschakelproces. Hij verwijst hiervoor naar Campina in Nederland. Gedurende de twee jaar durende omschakelperiode, ontvangt een Campina- veehouder een omschakelvergoeding van twee euro per 100 kilo melk, exclusief BTW. Deze vergoeding is gebaseerd op de extra kosten die een veehouder in deze periode maakt. De toeslag voor melk die als biologische melk afgezet mag worden, bedraagt momenteel 7,78 euro per 100 kilo melk (exclusief BTW). Ook deze toeslag is gebaseerd op de meerkosten van biologische productie.

Klimaat veranderen

Om de perceptie om te buigen, zet Bioforum in op het verhogen van het draagvlak voor biologische zuivel binnen de gangbare zuivel- en landbouwsector. Zo nam Bioforum recent de voorzitters van de boerenorganisatie Boerenbond (BB) en het Algemeen Boerensyndicaat (ABS) mee naar de vakbeurs Biofach, waar ze kennis konden maken met de biologische zuivelproducten. 'Ze hebben hun ogen uit gekeken en waren enthousiast achteraf.'

Biobeleidsnota

Op 5 juni verschijnt de biologische landbouw beleidsnota van de Vlaamse landbouwminister en minister-president Kris Peeters (CD&V), waar de landbouwsector en Bioforum van met af aan nauw bij is betrokken. Devreese wil nu niet vooruitlopen op de inhoud, maar Peeters wil duidelijk vooruit met biologische landbouw en zuivel. Vraag is voor Devreese welke de financiële ruimte is voor beleid in biologische zuivel en landbouw. 'Een richtcijfer? In Nederland wordt 10 % van het totale landbouwbudget aan biolandbouw besteed! In Vlaanderen is dit niet eens 1%.'

Bron: ZuivelZicht no. 9, 11/06/2008

De Bio-Awards: Kennismaking Biofun

Het Moerbrugse bedrijf BioFun dingt mee naar de Bio-Award voor West-Vlaanderen. De firma BioFun werd in 2001 opgericht in de Legeweg en produceert 'het alternatief voor kaas', op basis van biologisch geteelde sojabonen. 'De woorden kaas en melk zijn enkel voor zuivel bestemd en mogen niet gebruikt worden op onze verpakkingen', vertelt zaakvoerder Dirk De Buyser. 'Onze producten zijn 100 procent biologisch en geschikt voor veganisten. Ons kaasalternatief is te verkrijgen in beleg, aperitiefblokjes en sinds kort ook in de vorm van een camembert.' De producten van BioFun worden verkocht onder de productnaam Soya Garden en zijn te koop in speciaalzaken in heel Europa en Australië. 'De bio-Award zou de kroon op ons werk zijn', besluit De Buyser. Het publiek kan tot 14 juni stemmen op www.bioweek.be.

Bron: Het Nieuwsblad, 10/06/2008

Bioverwerker in de kijker: Delhaize



Met een assortiment van meer dan 650 referenties is Delhaize vandaag één van de koplopers van bio in ons land. Er zijn bioproducten in alle productcategorieën terug te vinden, gaande van aardappelen over vlees en vis tot textiel. Bio blijft een belangrijk onderdeel van de Delhaize-strategie. Door haar bioassortiment een prominente plaats te geven in haar winkels en er regelmatig rond te communiceren, wil Delhaize een zo groot mogelijk publiek bereiken.

Al meer dan 20 jaar biedt Delhaize bioproducten aan haar klanten. In de loop der jaren is biologisch eten deel gaan uitmaken van de doorsnee voedingsgewoonten. Bio is geen modetrend maar is een vast onderdeel geworden van onze voeding. In de jaren '80 was bio een opkomende markt maar waren deze producten enkel terug te vinden in gespecialiseerde winkels of op de boerderij zelf. Delhaize heeft de bewuste keuze gemaakt om biologische voeding toegankelijk te maken voor iedereen door het op grote schaal aan te bieden. Dit past bovendien perfect in de aandacht die aan duurzaam ondernemen wordt besteed.

Al vanaf het begin van ons bioavontuur werken zij nauw samen met de producenten. Over het algemeen gaat het om lokale en hoofdzakelijk Belgische bedrijfjes, die elk zorgen voor een specifieke productie. In de loop der tijd hebben ze vertrouwensbanden gesmeed met deze producenten die men dikwijls bijstond in hun groei en die compromisloos bleven volharden in het toepassen van de regels van de biologische landbouw.

De bioproducten van Delhaize zijn makkelijk te herkennen. Ze zitten in een groen-oranje verpakking en bevinden zich in alle afdelingen ! Het gaat er bij Delhaize niet alleen om iedereen toe te laten beter en gezonder te eten. Ze bekommert er zich ook steeds om haar klanten een maximale keuze, praktische oplossingen en gastronomische ontdekkingen te bieden. Zo vindt u bij ons bereide biogerechten, bioroomijs, biokoekjes, biodesserts enz. Alle bioproducten die te koop zijn bij Delhaize dragen het label Biogarantie® en zijn gecertificeerd door Certisys (voormalig Ecocert) en Blik, twee onafhankelijke Belgische controleorganisaties.

Het ruime assortiment biologische producten bij Delhaize nog verder uitgebreid. De nadruk ligt hierbij op het verder introduceren van basisproducten. Zo komen er verschillende soorten biofruit en – groenten bij, zoals tomaten, courgettes, ananas en mango, worden biolasagne en nieuwe soorten bioyoghurt geïntroduceerd en breidt het assortiment biowijn verder uit. Ook de afdeling biovlees breidt verder uit met een focus op biobarbequevlees en biogevogelte. Het gevogelte zal bovendien in composteerbare verpakking worden aangeboden. Verder zal de klant ook biologische frituurolie terugvinden, bio diepvriesgarnalen, multivruuchtensap, textielproducten in biokatoen, enz.

www.delhaize.be

Bron en foto's: Delhaize

Biocateraar La Luno bereikt steeds meer volk

Bio lijkt het geitenwollensokkenimago eindelijk te verliezen. De Belg eet namelijk steeds vaker bioproducten. Dat merkt ook Roberto Simone, biocateraar, die alsmaar meer buffetten op feesten verzorgd. De vraag naar biovoeding stijgt jaarlijks. De hoeveelheid bio in Belgische keukens haalt intussen zelfs het Europese gemiddelde.

Vooralsinds de dioxinecrisis zijn er steeds meer consumenten die naar biologische producten grijpen. Omdat de bioproduktie in België de stijging niet volgt, stelde Vlaams minister Kris Peeters vorige week een strategisch vijfjarenplan voor. We vinden wel vaker biologisch voedsel in de supermarkt en in de grotere gemeenten zijn natuurvoedingswinkels geen zeldzaamheid meer.

Maar om een biocateraar te vinden, is het toch even zoeken. Zeker in Limburg is het nog een schaars beroep. Wij gingen een kijkje nemen in La Luna in Opglabbeek waar Roberto Simone een natuurwinkel combineert met biocatering. De man startte twaalf jaar geleden zelf een gezondere



levensstijl. 'Ik sukkelde met mijn gezondheid', zegt Simone. 'Mijn nieren functioneerden niet meer naar behoren. Ik ben gezonder gaan eten en vooral biovoeding gaan zoeken.'

Er zijn heel wat regels opgesteld voor voeding het biolabel krijgt. Er mogen geen pesticiden gebruikt worden, het melkvee en voedseldieren moeten een minimumoppervlakte in de stallen krijgen, er mag geen medicatie preventief toegediend worden en er moet zoveel mogelijk gebruik gemaakt worden van eigen voeders. 'De productie van biovoeding vergt meer werk en bioproducten zijn duurder. Dat houdt veel mensen nog tegen. Maar ik zie natuurvoeding als een investering in je lichaam en je gezondheid.'

Bioproducten zijn zuiverder. Er moeten voor mij geen testen gedaan worden. Ik voel het zo al', zegt Simone. 'Wie bio eet, eet sowieso ook evenwichtiger. En evenwichtige voeding stelt heel wat kwalen verbonden aan een bepaalde leeftijd uit. Je kan het vergelijken met een bloedgroepdieet of yin en yang-dieet', legt hij uit. Dat enkel echte natuurmensen en milieuactivisten kiezen voor biovoeding, klopt ook niet meer. 'Hier koopt jong en oud. Vegetarirs, maar ook veganisten die geen vlees, vis of zuivel eten. Meestal zijn het wel mensen met een bepaalde overtuiging of zijn het nieuwsgierigen die de waarheid over biovoeding willen weten.' Roberto Simone eet zelf geen vlees en geen zuivel, een keer per maand eet hij een ei.

'Ik eet vooral veel granen, peulvruchten en groenten', zegt hij. 'Ik ben ervan overtuigd dat bio beter is. Ik voel me stukken beter en ook met mijn gezondheid gaat het heel wat beter.' Volgens de man associeren veel mensen biovoeding nog steeds met rauwkost, maar als biocateraar bewijst hij het tegendeel. 'De biocatering kent een trage opstart, maar ondertussen verzorgen we toch gemiddeld een feest om de twee weken. Dat gaat van bedrijfsuitjes tot communie- en trouwfeesten. Op vijf juli hebben we nog een trouwfeest voor tweehonderd personen. In de winter zijn vooral de stoverijen, een goulash van seitan, vegetarische videe en groentenlasagnas in trek. In de zomer wordt tijdens feesten couscous met munt, kikkererwtenschotel en vegetarische paella gevraagd. We bereiden alles uitsluitend met bioproducten. We gebruiken eventueel vis en per uitzondering biologisch vlees als de consument erop aandringt.'

Voor mensen die overtuigd biologisch eten, is het niet altijd gemakkelijk tijdens feestjes en etentjes. 'Ik probeer me dan aan te passen en selecteer mijn voeding. Ook als ik op reis ga, moet ik me aanpassen. Dan heb ik steevast een biologisch middeltje bij om maagpijn te verzachten, want na jaren van biologisch en vegetarisch eten, kan je maag niet meer alle voeding aan.' Roberto Simone deed veel ervaring op in het vegetarisch restaurant De Levensboom in Hasselt en volgde later een opleiding macrobiotisch koken in De Natuurlijke Kookschool van Mieke Pieters.

Roberto Simone organiseert regelmatig kookworkshops. Ook kan iedereen een hapje komen proeven op het zomers terras aan La Luna, Weg naar Zwartberg 17 in Opglabbeek, 089-85.39.00.

Bron: Agripress, 12/06/2008

Catering in Ter Poorte

Nog tot 15 juni loopt in de bakkerij-, slagerij- en hotelschool Ter Groene Poorte in Sint-Michiels de bioweek. De 800 leerlingen van de school krijgen de ganse week biomaaltijden. Het voorstel ging uit van Koen Strubbe, een leerkracht van de Groene Poorte. Er werden een aantal biologische varkens aangekocht die versneden zullen worden in de slagerijafdeling van de school.

Bron: De Standaard, 11/06/2008

Vanaf 2009 ook Europese biowijn

Volgens de nieuwe Europese verordening komen er volgend jaar meer voedingsproducten in aanmerking voor biocertificatie.



Wijn bijvoorbeeld behoort nu nog niet tot het officiële toepassingsgebied in Europa. Biowijn kan zich dus alleen beroepen op het feit dat ze afkomstig is van biologisch geteelde druiven, of ze moet een biocertificaat hebben verkregen in een land dat hierop een uitzondering maakt, zoals Frankrijk en Italië. Biozalm kan nu alleen uit het Verenigd Koninkrijk en Ierland komen. In België kunnen garnalen, konijnen, herten, slakken en zelfs struisvogels een bio-erkenning krijgen. Vanaf 1 januari komt er meer eenheid binnen Europa. Daardoor zal onder meer aquacultuur, zeewier, wijn en gist overal als biologisch gecertificeerd kunnen worden.

Als regel geldt dat een product pas als bioproduct verkocht mag worden, als het minstens 95 procent bio-ingrediënten bevat. De overige vijf procent moet terug te vinden zijn op een beperkte lijst van toegestane supplementen. Dat blijft zo. Wat verandert, is dat straks ook elk product met een zeker percentage bio-ingrediënten een erkenning kan vragen. Deze producten mogen dan alleen de additieven van het lastenboek bevatten. Het kan bijvoorbeeld gaan om vlees of vis van niet-biologische oorsprong, met biologische kruiden en siliciumdioxide als antiklontermiddel voor die kruiden.

De 'bio'-vermelding mag dan niet in de naam, maar alleen in de lijst van ingrediënten.

Er is een derde productcategorie bijgekomen, namelijk die waarbij het hoofdingrediënt van de jacht of de visserij afkomstig is. Dit kan dan bijvoorbeeld tonijn zijn in biogroentesaus.

Bron : De Standaard 6/06/2008

NL: Non-users biologische voeding nauwelijks te bereiken

Non-users van biologische voeding zijn slecht bereikbaar als het gaat om boodschappen over inhoudsstoffen en biologisch. Zij tonen weinig eigen initiatief en hebben schijnbaar niks met de potentiele meerwaarde van anti-oxidanten in verse groente- en fruitproducten of de gezondheidsaspecten van biologische voedingsmiddelen, en ze lijken nauwelijks gevoelig voor elke vorm van communicatie over deze onderwerpen. Aparte communicatiestrategieën richting de groep lijkt niet zinvol. Voor light- en heavy-users worden gedifferentieerde marketingstrategieën aanbevolen. Dat concluderen onderzoekers van het LEI.

Verondersteld wordt dat producten met een hoog gehalte aan inhoudsstoffen meerwaarde kunnen bieden voor de consument en dat de meeste consumenten zich van de gezondheidsaspecten van groente en fruit bewust zijn. Maar er is nauwelijks inzicht in de kennis en houding van consumenten met betrekking tot de meerwaarde van inhoudsstoffen in verse groente- en fruitproducten. Het LEI heeft een internetenquête onder een representatief deel van de Nederlandse bevolking gehouden en een winkelvloeronderzoek in natuurwinkels uitgevoerd. In de presentatie van de resultaten is een onderverdeling gemaakt naar non-, light- en heavy-users van biologische groente- en fruitproducten.

Heavy-users

Heavy-users lijken de meest betrokken voedselconsumentengroep te zijn. Communicatie over de meerwaarde van anti-oxidanten dient voor deze groep consumenten vooral gericht te zijn op het bevestigen van huidige kennis en huidige (innovatief) voedselkeuzegedrag. De heavy-user vindt daarbij de natuurlijke aspecten van voeding het belangrijkste. Er moet een gevoel worden gecreëerd dat heavy-users behoren bij een consumentengroep die erg betrokken, bewust en duurzaam is in hun voedselkeuzegedrag.

Light-users

In tegenstelling tot heavy-users die veel gevoeliger zijn voor de inhoud van de boodschap, zouden light-users meer moeten worden verleid. Dit kan door gebruik te maken van uitspraken van (aantrekkelijke) experts op het gebied van gezondheid en biologisch en het gebruik van slogans, kleuren of grafische afbeeldingen op productetiketten. Light-users kunnen zo worden overgehaald om te kiezen voor producten met specifieke kenmerken met meerwaarde (zoals anti-oxidanten).



Zie voor meer informatie de nota Perceptie van groente en fruit en de meerwaarde van inhoudsstoffen: Een studie onder non-, light- en heavy-users van biologisch op de site van het LEI: http://www.lei.wur.nl/NR/rdonlyres/621058C7-1E28-40DF-9D3A-D0FC9F838284/63894/RapportBiokennis_BOVerwaardig_binnenwerk_nieuw.pdf

Bron: Agripress, 9/06/2008

Oxfam-Wereldwinkels legt winstmarges bloot

Ook de Belgische consument voelt de voedselcrisis in zijn portefeuille. De prijzevolutie op de wereldmarkt tussen februari 2007 en februari 2008 rechtvaardigde een stijging van de broodprijs met 3 procent, terwijl de prijs in de winkel met 10 procent steeg, zo berekende de Europese Commissie. Die extra prijsstijging geldt in de EU ook voor vetten en suiker, maar niet voor vlees. **Om commerciële redenen weigeren de Belgische supermarktketens inzicht te geven in de marges. Oxfam-Wereldwinkels wil dat wel.**

Oxfam betaalt de lokale boeren bovenop de 'eerlijke prijs' voor biosinaas-mangosap een kleine fairtrade-premie, ter ondersteuning van de gemeenschap. De ngo koopt de ingrediënten bij Coagrosol, een coöperatie met honderd leden in Brazilië. Die verdient 0,685 euro aan één liter. Die liter kost in de wereldwinkels 1,99 euro. Aan Oxfam Fairtrade kost het sap 1,27 euro, voor transport, opslag, bottelen en etikettering. Het verschil tussen de kostprijs van 1,27 euro en de verkoopprijs van 1,99 euro gaat naar btw, administratiekosten en kosten in België, onder meer de marge van de winkels.

De bioriet-suiker van Oxfam komt van drie suikercoöperatieën in Paraguay. Die verkopen een deel van hun suikerriet en verwerken een deel. Van Oxfam krijgen ze 0,1964 euro per pakje van een halve kilogram. De verkoopprijs in België bedraagt 1,65 euro. Het grote verschil ligt vooral bij de torenhoge invoerrechten die de Europese Unie heft op suiker. Door die belasting bedraagt de kostprijs voor Oxfam Fairtrade 0,89 euro, inclusief transport en verpakking.

Oxfam koopt niet rechtstreeks rijst aan, maar via de Zwitserse fairtradeorganisatie Claro. Die koopt in Thailand aan. Oxfam betaalt aan Claro 1,56 euro voor één kilo witte rijst en 1,32 euro voor volle rijst. Dat is inclusief verpakking en etikettering. Het transport naar België kost ruim 0,50 euro. De verkoopprijs bedraagt 3,49 euro voor één kilo witte rijst en 3,19 euro voor volle rijst. Zo'n 1,30 euro van die verkoopprijs gaat naar de lokale kosten en btw in België.

Oxfam koopt Extra Virgin-olijfolie bij de Palestijnse landbouwersorganisatie Parc, die samenwerkt met boeren in de Gazastrook en de Westelijke Jordaanoever. Voor driekwart liter betaalt Parc 3,19 euro. Het bottelen gebeurt in Ramallah en kost 1,12 euro. Voor Oxfam Fairtrade bedraagt de totale kostprijs 5,16 euro. In de winkel wordt de fles van 75 cl verkocht voor 7,89 euro.

Bron: De Tijd, 11/06/2008

Marktaandeel van buurtwinkels blijft groeien

Buurtwinkels scoren goed. Winkels als Proxy Delhaize, Deli Traiteur, Spar of GB Express kennen een groeiende populariteit bij de consument. Dat blijkt uit een onderzoek door GfK, zo schrijft La Dernière Heure. De voorbije vier jaar kenden de buurtwinkels een constante groei en steeg het marktaandeel van 4,3 tot 5 procent.

Keuzecriteria voor de Belgische klant bij de aankoop van etenswaren zijn merkgewoonte (46,2 procent), nabijheid (39,3 procent), prijs en aanbod (24,5 procent), versheid (19,1 procent), sympathiek personeel (16,7 procent), enzovoort. Volgens GfK is de factor nabijheid in Vlaanderen



nog belangrijker dan in Wallonië of Brussel.

Er wordt ook vaker gewinkeld in buurtwinkels. In 2004 ging men er gemiddeld 20,6 keer winkelen, tegen 22,9 maal in 2007. De jaarlijkse aankopen stegen van 391 euro naar 463 euro en een gemiddeld boodschappenmandje steeg in waarde van 19 naar 20,2 euro. GfK onderzocht ook verkoop op afstand, waarbij thuis wordt geleverd. In 2007 had één Belgisch gezin op drie daar al eens van gebruik gemaakt en de gemiddelde waarde van de aankopen bedroeg 140 euro.

Bron: Vilt, 11/06/2008

De Bio-Awards: Kennismaking met Jos De Clercq

Biolandbouwer Jos De Clercq is Limburgs genomineerde voor de bio-award van BioForum Vlaanderen. De Clercq loopt al verschillende jaren in de kijker met de kweek van biologische vleesrunderen en als leraar in het biotechnisch onderwijs.

De Clercq koos in 1998, in de nasleep van de dioxinecrisis, resoluut voor biovleesrunderen. In 1991 was de kweek van runderen nog een hobby. Als boerenzoon kon hij het niet laten en hij kocht twee koeien. Intussen bezit de Zepperse landbouwer veertig runderen en een bedrijf van veertig hectare, waarvan dertig hectare weiland.

Basis van de vleeskweek is het Franse Limousinras. 'Het ras is een goed compromis tussen de massa vlees van de Belgisch wit-blauwe dikbil en de iets minder vleesrijke Limousinrunderen. Het kalven bij het Belgische ras verloopt bijna uitsluitend via keizersnede, bij de Limousinkoeien gebeurt dat op natuurlijke manier en zonder bewaking. Maar vooral volstaat ruw voeder voor het Limousinrund en dat komt me vooral goed uit voor het begrazen van het ruwe gras in de vochtige graslanden van Nieuwenhoven', somt De Clercq de voordelen op.

Natuurbeheer is de tweede pijler van het bedrijf. De kweek van runderen en natuurbehoud gaan in de Natuur-landbouwhoeve hand in hand. De Zepperse teler maakte afspraken met het provinciebestuur voor het beheer en het begrazen van twintig hectare weiland op het provinciaal domein Nieuwenhoven.

Maar kweek en natuurbeheer maken de kring niet rond. Met tien hectare akkerbouw en de productie van groenvoeder zijn er overschotten op de Natlandhoeve. Die producten gaan als wintervoer naar de Pottekaashoeve, een melkschapenbedrijf in Zoutleeuw. Om de cluster volledig te maken worden nog een varkensweker, een slager en verkooppunten ingeschakeld. Draaischijf in de biohandel is het arbeidscentrum De Wroeter. Zowel runds- als varkens- en lamsvlees worden te koop aangeboden. Basisprincipe is thuisverkoop. 'We hebben verschillende groepen klanten. Sommigen kiezen specifiek voor biovlees, anderen omdat de dieren met gras gevoederd zijn of omdat de prijs iets lager ligt. De keten is kort en we hebben de hele cluster in handen en kunnen daarom goedkoper produceren', stelt De Clercq vast.

De veekweker werkt samen met het provinciebestuur in Nieuwenhoven en is leraar aan het Provinciaal Instituut voor Biologisch Onderwijs (PIBO). 'De rol van de provincie is niet te onderschatten. Ze is piloot voor veel groene projecten. Bioproductie past daar helemaal in en ik kreeg kansen om eraan mee te werken', aldus De Clercq, die voor de bio-award ook een beetje rekent op het Limburg-gevoel.

Bron: De Standaard, 6/06/2008

Kris Peeters interpelleert Vera Dua omtrent biologische landbouw

Interpellatie van mevrouw Vera Dua tot de heer Kris Peeters, minister-president van de Vlaamse Regering, Vlaams minister van Institutionele Hervormingen, Havens, Landbouw,



Zeevisserij en Plattelandsbeleid, over de nood aan maatregelen om de biologische landbouw in Vlaanderen beter te ondersteunen. Lees hier het (voorlopige verslag):
<http://www.bioforum.be/update/download/08-06-InterpellatieDua.pdf>

"Voorstellen health check negeren duurzame landbouw"

Uit de voorstellen van de Europese Commissie voor de gezondheidscheck van het landbouwbeleid blijkt dat men blindelings meer competitiviteit blijft nastreven. Als na 2015 de Europese productie volledig marktgericht is en de markten grotendeels open zullen staan voor de import van landbouwproducten uit de rest van de wereld, zullen we een kruis mogen maken over hetgeen de meesten onder ons verstaan onder 'landbouw'.

Dat stellen Vredeseilanden, Oxfam-Solidariteit en Wervel in een gezamenlijk opiniestuk.

Volgens de ngo's staart het dagelijks bestuur van de Unie zich blind op de schijn van het moment. De oplossing voor een duurzaam landbouwmodel ligt niet in de huidige stijging van de voedselprijzen. Wel moet de EU zorgen voor een redelijk stabiel prijsniveau, dat de productiekosten dekt, en daarnaast ook de arbeid en milieukosten. Om zulke lonende prijzen te realiseren, kan je geen beleid voeren dat enkel gericht is op meer en goedkoper produceren, zo luidt het.

De organisaties vragen zich af waar het debat blijft over de fundamentele doelstellingen van het Europees landbouwbeleid. De landbouw is een strategische sector die instaat voor de dagelijkse voeding. Bovendien menen de opinieschrijvers dat de landbouw een sleutelsector is om een antwoord te bieden aan de hedendaagse uitdagingen op het vlak van milieu en klimaat. Zonder landbouw is ook geen plattelandsontwikkeling mogelijk. "Maar toch blijkt uit de voorstellen voor de health check dat de Europese handelsbelangen zwaarder doorwegen dan de sociale en ecologische belangen".

De ngo's stellen vast dat de Commissie ervan uitgaat dat de markten de uitdagingen van de voedselproductie wel vanzelf zullen regelen. "Ingrijpen in de markt blijkt een taboe. Het gevolg zal zijn dat er een grote concentratie komt van kapitaalsintensieve industriële bedrijven, die niet goed zullen scoren op het vlak van duurzaamheid: de werkgelegenheid krimpt, geen meerwaarde meer in de regionale economie en intensieve landbouwmethodes die het milieu en de biodiversiteit belasten. De Europese maatregelen zullen de toekomstperspectieven van de kleine boeren in het Zuiden verder belemmeren".

Het heeft volgens Vredeseilanden, Oxfam-Solidariteit en Wervel geen zin om onze landbouw te laten concurreren met de melkpoederfabrikanten uit Nieuw-Zeeland of de Braziliaanse kippen- en suikerproducenten. "De Europese Commissie heeft het concept van voedselsoevereiniteit onder druk van de WTO nooit ernstig bestudeerd. Nochtans betekent deze term niet dat er geen handel meer mag zijn met andere regio's. Maar wel dat voorrang gegeven wordt aan de versterking van lokale en regionale markten die toegankelijk zijn voor de boeren uit die regio. Dat biedt immers wél garanties voor voedselzekerheid en duurzaamheid".

Bron: Vilt, 10/06/2008

Gezocht: boeren die bio willen gaan

Veertig procent van wat we aan biovoedsel eten, komt uit het buitenland. De vraag naar biovoeding stijgt jaarlijks met tien procent, wat min of meer gelijke tred houdt met de rest van Europa. Maar de bioproductie in Vlaanderen volgt die stijging niet. Ze zijn met ongeveer 250, de bioboeren in Vlaanderen, en er komen er elk jaar wel een paar bij, maar onvoldoende.

Een strategisch vijfjarenplan dat door de Vlaamse minister-president Kris Peeters (CD&V), ook de Vlaamse minister van Landbouw, werd voorgesteld, moet daar verandering in brengen. Bijzonder is



dat het plan niet alleen door de overheid en de biosector werd ondertekend, maar ook door de Boerenbond en het Algemeen Boerensyndicaat (ABS). 'Vroeger stonden bioboeren en conventionele boeren als twee kampen tegenover elkaar. Dat heeft geen zin. Het is interessanter als beide groepen de handen in elkaar slaan en samenwerken', zegt Peeters.

Peeters is begin dit jaar samen met de boerenorganisaties naar een grote biolandbouwbeurs in Duitsland gereisd, een bezoek dat blijkbaar overtuigend was. 'We zijn blij dat de polarisering tussen gewone en bioboeren is weggewerkt', zegt Peter Broeckx van de Boerenbond. 'Het strategisch plan vertrekt vanuit wederzijds respect. Dat is erg belangrijk. Wij van de Boerenbond willen er in elk geval zijn voor alle boeren, ook voor de bioboeren.'

'Wat een conventionele boer zich altijd afvraagt, is of een biobedrijf economisch rendabel is', aldus nog Broeckx. Daarom is de Boerenbond gestart met een project dat bedrijfseconomische informatie van biobedrijven verzamelt. 'Zo hopen we de conventionele boeren te kunnen overhalen. Om de stap te kunnen zetten moet je over voldoende informatie beschikken.'

Op het Dommelhof in Schilde, een gemengd bedrijf van zeventig hectare, werken drie gezinnen samen: het gezin van Jef De Meuter, van zijn broer Herman en zijn zus Magda. In 1987 namen ze het bedrijf van hun vader over en besloten ineens helemaal voor de biologische aanpak te gaan. Kort daarvoor waren hun moeder én een andere broer aan kanker gestorven, wat hun besluit mee inspireerde. Jef: 'Hier geen *vergif* meer. Het is een kring: de mest van de dieren kunnen we gebruiken voor de groenteteelt.'

In het begin, zegt De Meuter, gingen ze op markten staan en deden ze huis-aan-huisverkoop. Nu hebben ze een eigen biowinkel die tot ver in de omstreken bekend is en werken ze met de Brava-veiling, die alleen biogroenten verhandelt. 'Hoe groter de sector wordt, hoe makkelijker het wordt.' Het strategisch plan dat gisteren is ondertekend, wil ook op dat vlak invloed uitoefenen. Boeren die overschakelen naar biolandbouw, moeten daarin worden gesteund door goede afnemers te vinden. Voorzitter Johan De Vreese van BioForum Vlaanderen, zelf ook bioboer, haalt het voorbeeld aan van het melkbedrijf Campina, dat melk van boerderijen in omschakeling afneemt tegen een iets hogere prijs.

'Conventionele boeren hebben de keus: of ze moeten uitbreiden omdat de prijzen altijd zakken, of ze breiden uit in kwaliteit en leveren bioproducten af die een hogere prijs halen. Het gat in de markt is er. Zie het als een opportuniteit.' De overheid belooft het vijfjarenplan nu uit te werken in jaarlijkse actieplannen, waarvan het eerste in het najaar mag worden verwacht. De Vlaamse minister-president belooft ook de overheids catering duurzamer te maken en meer biologisch. Peeters trakteert alvast zijn regering vandaag op een bio-ontbijt met producten van eigen bodem.

Bron: De Standaard, 6/06/2008

Hoge uitbetalingsprijzen biologische graanpool

Agrifirm betaalt haar leveranciers aan de biologische graanpool 372,13 per ton EKO Tarwe bakkwaliteit. De gestegen vraag gecombineerd met een lager aanbod heeft in de biologische graanmarkt tot hoge prijsniveaus geleid. De uitbetalingsprijs van Demeter Tarwe bakkwaliteit bedraagt gemiddeld 408,72 (beide prijzen exclusief btw).

Producten voor menselijke consumptie

De vraag naar biologisch brood en andere consumptieproducten is gestegen en de aantrekkende economie lijkt daarbij een goede stimulans. Agrifirm kan dankzij de pool goed inspelen op de wensen van klanten in binnen- en buitenland. De pool combineert volume met een goede borging van de producten en een hoge productkwaliteit. Ook de uitbetalingsprijzen van rogge, haver en baktarwe zijn gemiddeld met ca. 40% gestegen ten opzichte van 2007.



Producten met veevoerbesteding

Het bijzondere groeiseizoen heeft niet alleen in ons land, maar in heel West-Europa voor forse opbrengstreductie gezorgd. Tevens is er door de regenperiode in augustus een deel van het baktarwe in het voersegment terecht gekomen. Ook is het verbruik door uitbreiding van de veestapel (met name kippen) toegenomen. Dit alles zorgt ook voor krapte in de grondstoffenvoorziening en dus prijsstijging bij de mengvoerproducenten. De biologische graantelers hebben hier ook van geprofiteerd.

Wij merken dat de gestegen vraag de stemming voor het komend seizoen positief beïnvloedt. We starten met een schone markt (lage voorraden) voor de meeste biologische granen. Daarnaast vinden klanten zekerheid van levering steeds belangrijker. Dit maakt dat nu al goede marktvooruitzichten bestaan voor afzet van oogst 2008, aldus Aart den Bakker, manager afzet granen Agrifirm.

Bron: Agripress, 12/06/2008

Studente vindt biologische oplossing voor beurtjaar

Een studente uit de Verenigde Staten heeft een manier ontdekt om fruittelers te helpen aan een constante oogst van biologische appels. Normaal gesproken hebben appeltelers te maken met schommelende jaren van hoge en lage productie. Dit heeft gevolgen voor de kwaliteit, waarde en grootte van de oogst. Er zijn wel middelen om deze schommeling enigszins tegen te gaan maar dat strookt niet met de biologische teelt.

Na lange gesprekken met diverse telers heeft de studente uitvoerig testen gedaan en uiteindelijk 5 mineralen gevonden. Deze natuurlijke mineralen stimuleren de boom om tot een overvloedige oogst van hoge-kwaliteitsappels te komen. Nu wordt verder onderzoek gedaan om nog beter te begrijpen hoeveel van elk mineraal gebruikt moet worden en in welke concentratie.

Bayer verontreinigt koolzaad

Door een menselijke fout is genetisch gemanipuleerd koolzaad (dat in België verboden is) terechtgekomen in gewoon koolzaad op Waalse akkers. De fout is door Bayer gemaakt, dat zelf het Waals Gewest heeft geïnformeerd. Minister Lutgen was ziedend en zei dat Bayer 'speelt met onze natuur; het bedrijf beschadigt het imago van onze traditionele en biologische landbouw'. Hij vindt dat de vervuiler moet betalen. Bayer zegt dat de illegale planten inmiddels vernietigd zijn.

Bron: Waals Weekblad 06/06/08 - L'Avenir

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

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

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: Peggy Verheyden &



Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan [geertje.meire\(ad\)bioforum.be](mailto:geertje.meire(ad)bioforum.be) of [peggy.verheyden\(ad\)bioforum.be](mailto:peggy.verheyden(ad)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`.90