

Van: de Biotheek <biotheek@bioforum.be>
Aan: Abonnementen Netknipsels
Datum: 06/20/2008 11:30 AM
Bijlagen:  [Biotheekkrant246_20_06_2008.doc](#) (319 kB)
Onderwerp: Biotheek Netknipsels #246 - 20 juni 2008

Peggy: "Vooruit dan, nog één berichtje over de bioweek, maar dan moet je echt ophouden!"

Geertje: "Maar er is zoveel verschenen in de pers ..."

Peggy: "Ja, maar de mensen weten het nu stilaan wel. En er is nog meer interessant nieuws: een Gentse kribbe die voor het eerst in de Vlaamse geschiedenis een biolabel heeft gekregen bijvoorbeeld."

...

Discussiegroetjes,

Peggy Verheyden & Geertje Meire
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

[BioForum tevreden over verkoopcijfers Bioweek 2008](#)
[Gentse crèche krijgt als eerste biolabel](#)
[Bio vermarkten vraagt gedifferentieerde aanpak](#)
[Codex Alimentarius: waarheid en mythe](#)
[Biologisch tuinieren zit in de lift](#)
[NL - 'Lekker naar de Boer' op 21 en 22 juni 2008](#)
[NL - Lekker naar de boer tijdens de Boergondische zomerweken!](#)

Landbouwer

[Onderzoek bij kippen geeft geen uitsluitsel over gezondheid biologisch](#)
["Jonge bioboeren haken snel af"](#)
[Onderzoek naar gebruik Beetle Eater in biologische koolteelt](#)
[Onderzoek naar mengkuilen voor biologische drachtige zeugen](#)
[DK - Meer biologische varkens in Denemarken](#)

Verwerker

[NL - Bio-certificaat Greenchamp terug](#)
[Chocolaterie Montserrat, biologische chocolade op groene stroom](#)

Verkooppunt

[Meer bio Delhaize](#)
[Belgische Foodmaker naar Nederland](#)
[NL - Momentum again in the organic market in the Netherlands](#)

En de Bio-kalender

BioForum tevreden over verkoopcijfers Bioweek 2008

De Bioweek 2008 is een groot succes geweest, zo blijkt uit de cijfers die BioForum Vlaanderen kan voorleggen. Zowel de verkoop in warenhuizen en winkels als de meer gerichte acties hebben meer volk gelokt dan de voorbije jaren. De Bio-Award gaat dit jaar naar landbouwer Jos De Clercq uit het Limburgse Zepperen. Jos De Clercq, landbouwer en leraar aan het Provinciaal Instituut voor Biotechnisch Onderwijs van Tongeren, kweekt op zijn Natlandhoeve biologische runderen. Daarnaast werkt hij intensief samen met andere boeren, geeft hij hen uitleg over het biologisch bedrijfssysteem, verkoopt hij vleespakketten en beheert hij natuurgebieden. Ook in zijn

lessen staat biolandbouw centraal. Bij de laureaat in Wallonië, de Sacré Coeur-school van Charleroi, staat biologisch geteeld voedsel al sinds zes jaar op het menu. De leerlingen, leraars, directie, ouders en keukenpersoneel van de school zijn actief betrokken bij het project.

De uitreiking van beide Bio-Awards betekende de afsluiting van een Bio-week die volgens BioForum Vlaanderen heel succesvol was. "Zo trokken de studentenontbijten dit jaar 1.900 jongeren en kwamen meer dan duizend mensen af op de OpenBioDag op Veiling Brava", zegt Carla Rosseels van BioForum Vlaanderen. "Daar konden ze de waren van 35 biotelers bekijken. Opvallend was dat heel wat mensen ook geïnteresseerd waren in het verhaal achter de producten".

Ook in de verkoopcijfers is het succes van de biolandbouw merkbaar, aldus Carla Rosseels. "Er was sinds het begin van het jaar al een stijging merkbaar van de verkoop in de warenhuizen en die zou zich tijdens de Bio-Week doorgezet hebben. De cijfers die we hebben spreken van stijgingen die schommelen van tien tot twintig procent en in sommige gevallen zelfs tot dertig à veertig procent".

De cateringbusiness blijft evenmin achter. Zo zouden grote cateraars als Compass Group, Sodexho, KBC en Fortis de verkoop zelfs met 50 procent hebben doen stijgen. "Groothandelaar Biofresh had een weekmenu opgesteld waarvan de kostprijs slechts 15 procent hoger lag dan bij een gangbare maaltijd en veel cateraars zijn op dat aanbod ingegaan", zegt Carla Rosseels. "Biofresh hoopt natuurlijk dat die actie leidt tot een verdere samenwerking".

Bron: Vilt.be, 16/06/2008

Gentse crèche krijgt als eerste biolabel

Het kinderdagverblijf De Biotoop in Gent heeft als eerste crèche in Vlaanderen een certificaat gekregen van Certisys, het controle-orgaan dat waakt over bioproducten.

Bij De Biotoop krijgen de kinderen maaltijden van gegarandeerde biologische oorsprong.

Het is een certificaat voor 100 procent biologische voeding, zegt Stefanie Vermeulen van De Biotoop. Wij koken elke dag zelf en vers: biologische groenten, fruit, brood en beleg, en 3 maal per week vegetarisch.

De Biotoop gebruikt ook ecologisch verantwoorde poetsmiddelen en luiers.

De Biotoop heeft 2 afdelingen in Gent en vangt in totaal 55 kinderen jonger dan 3 jaar op.

Bron: AgriPress, 19/06/2008

Bio vermarkten vraagt gedifferentieerde aanpak

Hoe benader je een consument die normaal gesproken nooit biologische groente en fruit koopt? En als iemand regelmatig bio koopt? Dat vroeg het Landbouw Economisch Instituut (LEI) zich af in het rapport 'Perceptie van groente en fruit en de meerwaarde van inhoudsstoffen'.

Groente en fruit zijn gezond omdat ze inhoudsstoffen als vitaminen en antioxidanten bevatten. Consumenten moeten verschillend worden benaderd om de meerwaarde van deze stoffen in biologische groente en fruit te benadrukken.

Voor het project werd een internetenquête onder een representatief deel van de bevolking uitgezet en werden mensen op de winkelvloer ondervraagd.

Licht en zwaar

De respondenten werden ingedeeld in drie groepen:

- heavy-users
- light-users
- non-users

Voor al heavy-users bleken gevoelig voor de boodschap dat antioxidanten gezond zijn. Deze groep is betrokken en op de hoogte. Communicatie met de groep moet gericht zijn op het creëren van een gevoel dat ze bij een groep horen die betrokken, bewust en duurzaam is in voedselkeuzegedrag.

Light-users zouden juist meer moeten worden verleid. Bijvoorbeeld door uitspraken van experts op het gebied van gezondheid en biologisch, of het gebruik van slogans, kleuren of grafische afbeeldingen op etiketten.

Non-users zijn het moeilijkst te benaderen. Ze zijn ongeïnteresseerd en niet gevoelig voor communicatie over biologische groente en fruit en inhoudsstoffen. Deze groep moet via een aparte communicatiestrategie worden benaderd.

Rapport 'Perceptie van groente en fruit en de meerwaarde van inhoudsstoffen: Een studie onder non-, light- en heavy-users van biologisch' (PDF) (zie <http://www.vmt.nl/index.php?page=nieuwsartikel&id=4151>)

Bron: VMTnieuwsbrief, 16/06/2008

Codex Alimentarius: waarheid en mythe

Biologica is begin 2008 door veel mensen gebeld en gemaïld, die zich zorgen maakten over de Codex Alimentarius. Vaak nadat ze een rondzend e-mail hadden ontvangen met de oproep te protesteren tegen de Codex. In de e-mail, die veel varianten kent, staat bijvoorbeeld dat de Codex een wet is die regelt dat vanaf 2010 al het voedsel moet zijn bestraald, dieren groeihormonen moeten krijgen, dat mineralen en vitaminen verboden worden en dat gewassen met pesticiden bespoten moeten worden. Niets hiervan is waar. In het onderstaande vindt u de feiten op een rij.

Biologica vindt het een goed teken dat consumenten bezorgd zijn en hun betrokkenheid tonen. Het onderstreept het belang dat maatschappelijke organisaties betrokken blijven bij mondiale afspraken over voedsel, voedselveiligheid en hygiëne. Om op alle vragen die aan ons zijn gesteld een goed antwoord te geven, heeft Biologica hieronder een vraag-en-antwoord schema gemaakt.

- * Wat is de Codex Alimentarius?
- * Klopt het dat al het voedsel moet zijn bestraald?
- * Klopt het dat elk dier dat als voedsel gebruikt wordt behandeld moet zijn met hormonen?
- * Klopt het dat elk gewas dat voor consumptie gebruikt wordt moet zijn bespoten met pesticiden?
- * Klopt het dat alle vitaminen en mineralen vanaf december 2009 verboden worden?
- * Is de Codex een wet?
- * Wat is het belang van de Codex?
- * Waarover gaan de normen van de Codex?
- * Hoe werkt de invloed van de Codex in de praktijk?
- * Wie zitten er in de Codex?
- * Hebben maatschappelijke organisaties een stem in de Codex?
- * Kan iedere organisatie lid worden van de Codex Alimentarius?
- * Hoe is het met de Nederlandse inbreng in de Codex?
- * Wat doet Biologica aan de Codex?
- * Waarom duurt het zo lang voordat een nieuwe Codex-norm wordt aangenomen?

Voor alle antwoorden: klik

http://www.biologica.nl/beleidenregels/index.html?http://www.biologica.nl/detail_page.phtml?&page=Beleid_en_regels_codex

Meer weten?

Radar heeft op 19 mei 2008 een deel van haar uitzending aan dit onderwerp gewijd. Dit is nog hier te zien. De Stuurgroep Technology Assessment is een onafhankelijk adviesorgaan van het ministerie van LNV. Op persoonlijke titel nemen medewerkers van onder andere CLM, de Triodos bank en senior onderzoekers deel aan dit adviesorgaan. Ze heeft in 2008 een rapport gepubliceerd met als titel: Voedselkwaliteit: waarden voor je geld. Het is een advies aan de minister van LNV. Op pagina 31-34 wordt aandacht besteed aan de Codex Alimentarius. Veel van het bovenstaande is rechtstreeks ontleend aan dit rapport. Meer informatie: www.stuurgroepna.nl. Website: www.codexalimentarius.nl hier staat uitvoerig uitgelegd hoe standaards in de Codex tot stand komen. De antwoorden op onze website op beweringen in de rondzendmail zijn gebaseerd op deze website. IFOAM is observer bij Codex comitévergaderingen die voor haar belangrijk zijn: www.ifoam.org. The Organic Standard is een maandelijks Engelstalig digitaal tijdschrift over normen voor de biologische sector wereldwijd. Dit tijdschrift besteedt ook aandacht aan ontwikkelingen in de Codex Alimentarius voor zover belangrijk voor de biologische sector. www.organicstandard.com. Heeft u nog vragen, neem dan contact op met Marian Blom, blom@biologica.nl.

Bron: Biologica, 16/06/2008

Biologisch tuinieren zit in de lift

Biologisch tuinieren zit in de lift. Dat blijkt ook aan de toeloop in het demo- en compostpark. Daar staan Lowie, Richard en Michel klaar om bezoekers wegwijst te maken. Ook Velt komt een handje toesteken. "Wie biologisch wil tuinieren en alleen met compost wil werken, kan nog de hele maand juni bij ons terecht voor tips", vertelt Lowie. "Hier vind je alles over de aanleg van een kruidentuin, een beestentoren, over inheemse planten, er is een amfibiepoel en natuurlijk zijn er ook kippen." Hoe composteer je of hoe werkt een composttoilet? "Wie op 21 en 28 juni langskomt, krijgt zeker een antwoord", besluit Lowie.

Bron: Het Belang van Limburg, 17/06/2008

NL - 'Lekker naar de Boer' op 21 en 22 juni 2008

Op zaterdag 21 en zondag 22 juni organiseert Biologica voor de 11e keer de Open Dagen bij de biologische boer en tuinder onder het motto 'Lekker naar de Boer'. De zomer begint en honderden biologische boerderijen en zorgboerderijen in het hele land zetten hun deuren, tuinen en stallen voor u open. Dat betekent proeven en ervaren: een kijkje in de keuken van het boerenleven.

Een dagje uit op het platteland

Een heerlijk dagje uit op het platteland in het eerste zomerweekend. Dieren aaien, genieten van het landschap, proeven van bijzondere streekproducten en veel speelplezier voor de kinderen. Ook dit jaar zijn er weer fraaie fietsroutes uitgezet langs de deelnemende biologische boerderijen in de mooiste stukjes Nederland. Er wordt momenteel een nieuwe site ontwikkeld waarop binnenkort alle informatie zal verschijnen:

<http://www.lekkernaardeboer.nl/>.

Zorg voor voedsel, aarde en mensen

Dit jaar is er speciale aandacht voor de zorgboerderij. De biologische boerderij is met al z'n natuurlijke rijkdom en respect voor de menselijke maat vaak een geweldige plek voor mensen die zorg nodig hebben. Vele biologische boerderijen zijn dan ook zorgboerderijen. Biologica organiseert de elfde Open Dagen daarom in samenwerking met het Steunpunt Landbouw & Zorg. Cabaretier Vincent Bijlo zorgt op zaterdag 21 juni voor de ludieke aftrap van de elfde Open Dagen.

Deelnemende boerderijen bij u in de buurt?

Alle deelnemende biologische boerderijen vindt u hier. De zorgboerderijen staan op de site van Steunpunt Landbouw en Zorg. Niet alle zorgboerderijen zijn biologisch. Zie voor meer info <http://www.lekkernaardeboer.nl/>.

Een persoonlijke uitnodiging?

Heeft u op de Open Dagen met eigen ogen gezien hoe waardevol de biologische landbouw is, steun dan het werk van Biologica en word donateur. U krijgt dan elk jaar een persoonlijke uitnodiging voor de Open Dagen, 6 x per jaar het culinair magazine Smaakmakend, en onze nieuwsbrief.

Met dank aan

Rabobank is hoofddonateur van "Lekker naar de Boer".

Bron: Biologica, 16/06/2008

NL - Lekker naar de boer tijdens de Boergondische zomerweken!

Het gonst deze zomer van de activiteiten om het biologische product bij de consument onder de aandacht te brengen. Onder het motto 'Lekker naar de Boer' werken diverse organisaties samen in het opzetten van verschillende acties. Op 23 juni start de campagne 'Proef de Aandacht', waar consumenten de hele zomer bij aankoop van biologische producten bij de boer kans maken op een uniek boergondisch feestmaal.

De boergondische zomerweken starten op 14 juni met een actie waar restaurants een week lang het speciale 'Lekker van de boer Menu' serveren. Een biologisch menu samengesteld uit verse seizoensingrediënten uit de streek. Op 21 en 22 juni vindt vervolgens het 'Lekker naar de boer Weekend' plaats, waar 300 biologische (zorg)boerderijen hun deuren open zetten voor de consument.

Direct na dit weekend start de landelijke consumentenactie Proef de Aandacht. Wie tegelijk drie verschillende biologische producten bij of van de biologische boer koopt, maakt kans op twee plaatsbewijzen voor een bijzonder Boergondisch feestmaal. Twaalf weken lang zijn entreekaarten te winnen voor de verschillende feesten die in september verspreid door het land georganiseerd worden. Deelnemers aan de actie melden zich aan via www.lekkernaardeboer.nl, waar ook de adressen van de deelnemende boerenbedrijven te vinden zijn.

Supervers en weinig voedselkilometers

Kopen bij de boer, en zeker de biologische boer, heeft diverse pluspunten. De consument weet waar zijn eten vandaan komt, het is supervers, op ambachtelijke wijze geproduceerd, bijzonder smaakvol, heeft weinig voedselkilometers gemaakt en het kopen bij de boer is niet alleen educatief voor kinderen, maar ook voor de (groot)ouders zelf. Bij sommige bedrijven kunnen consumenten zelf plukken of oogsten. Een steeds vaker gehoord argument is dat het kopen bij de boer een bijdrage kan leveren aan gezonder eten, omdat het merendeels om natuurlijke producten gaat die minder toegevoegde suikers en vetten bevatten dan bewerkte producten.

Directe verkoop

In Nederland zijn er zo'n duizend boeren die hun producten vanaf het eigen erf rechtstreeks aan de consument en aan veelal lokale horeca verkopen. Daarvan werken er 150 biologisch. Behalve eigen producten verkopen nogal wat boeren ook een basisassortiment andere versproducten en kruidenierswaren van andere boeren of van de

biologische groothandel. Directe verkoop vindt behalve via de huisverkoop plaats op boerenmarkten en via webwinkels verspreid over het land, waar boeren individueel of gezamenlijk hun producten vermarkten.

De actie duurt tot en met 14 september en is een samenwerking van LTO Nederland, Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw, Biologica, Biologische Info Centra en Van Eigen Erf.

Voor meer informatie over de actie Proef de Aandacht kunt u contact opnemen met:

André Brouwer, Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw, tel 06-22198089, info@andrebourwer.nl.

Bron: Proef de Aandacht, 16/06/2008

Onderzoek bij kippen geeft geen uitsluitsel over gezondheid biologisch

Op basis van een onderzoek onder kippen is het niet mogelijk een antwoord te geven op de vraag of biologisch geproduceerde levensmiddelen gezonder zijn dan die welke op een gangbare wijze geproduceerd zijn. Over de interpretatie van een aantal resultaten konden de deskundigen het níet eens worden. Dat schrijft minister Verburg van LNV in een brief aan de Tweede Kamer. Zij wil daarom meer duidelijkheid over de methodologie voordat zij instemt met een vervolgonderzoek.

Medio 2005 is een breed consortium van het Louis Bolk Instituut met het RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid, de Wageningen Universiteit (WUR) en TNO begonnen met een fundamenteel onderzoek naar de gezondheid van biologische levensmiddelen. Om te onderzoeken of de hypothese - dat biologische levensmiddelen onder meer gunstig zijn voor het natuurlijke afweersysteem van de mens - klopt werden kippen als diemodel gekozen.

Interpretatie verschillen

De resultaten van het onderzoek tonen aan dat alle kippen die in het onderzoek gangbaar of biologisch voeder kregen, gezond waren. Desalniettemin werden er verschillen gevonden tussen beide groepen dieren die het gevolg moeten zijn van de voeders. Over de interpretatie van deze verschillen in het licht van "gezondheid" konden de deskundigen het echter níet eens worden. In het rapport werd dan ook geconcludeerd dat het niet mogelijk was op basis van dit onderzoek een antwoord te geven op de vraag of biologisch geproduceerde levensmiddelen gezonder zijn dan die welke op een gangbare wijze geproduceerd zijn.

Vervolgonderzoek nodig

Er wordt door de onderzoekers aanbevolen om het onderzoek met kippen te herhalen om te bezien of de resultaten reproduceerbaar zijn. Daarna zou naar de mening van de onderzoekers een vergelijkbaar onderzoek met zoogdieren (bij voorkeur varkens) moeten plaatsvinden.

Meer duidelijkheid over methodologie gewenst

Verburg concludeert dat er op dít moment onvoldoende consensus binnen de onderzoekswereld bestaat over de manier waarop de resultaten van dit onderzoek moeten worden geïnterpreteerd. Verburg wil daarom de aanbevelingen voor vervolgonderzoek niet overnemen voordat meer duidelijkheid bestaat over de methodologie van dergelijk onderzoek naar de gezondheid van levensmiddelen. Verburg zal de Gezondheidsraad vragen op welke wijze onderzoek naar de gezondheid van levensmiddelen en diervoeders naar de mening van de Raad dient plaats te vinden.

Zie voor meer informatie het rapport Organic, More Healthy? - A search for biomarkers of potential health effects induced by organic products, investigated in a chicken model op de site van LNV.

Bron: Ministerie van LNV, 12/06/2008

"Jonge bioboeren haken snel af"

Het aantal biologische landbouwbedrijven in Vlaanderen is in 2007 opnieuw gedaald, de zesde daling sinds het topjaar 2002. Geen verrassing voor bioboeren Maarten en Karen: "Het is hard werken, en wie het heilige vuur niet heeft, stopt er na een tijd mee."

Om vier uur stipt opent Karen Van Gool de deur van biowinkel De Keerskorf aan de Madestraat in Ramsel. Ze verkoopt er voornamelijk de groenten en het fruit, die haar man Maarten teelt op de vijf hectare van de biologische boerderij ernaast. Hoewel de winkel vrij afgelegen ligt, staat hij binnen de vijf minuten vol met vaste klanten van verschillende leeftijden, die bijna allemaal een flinke mand of kartonnen doos vullen. Ik kom hier elke vrijdag mijn voorraad groenten en fruit inslaan, vertelt Ronald. Mijn vriendin wil alleen biologisch eten.

Maarten en dochter lopen af en aan met verse aanvoer van het veld. Ze respecteren de kweekseizoenen. Het is niet het enige nadeel van de biologische landbouw, vertelt Maarten. Ik begrijp goed dat er collega's afhaken. Het is keihard werken, de kwaliteitseisen voor de biologische landbouw liggen hoog, en wij kunnen niet voor het minste de

spuut nemen als er iets mis is met de groenten. We moeten de teelt veel meer opvolgen, en meer voorzorgen nemen. Wie niet het heilige vuur heeft, gaat er onderdoor. Ik zie het goed bij de stagiairs en studenten die hier komen, slechts een minderheid blijft achteraf actief in de biologische sector. Als ik collega's zie stoppen, is dat dikwijls omdat ze niet kunnen uitbreiden, geen grond vinden.

Toch geloven Maarten en Karen nog steeds in de idealen waarmee ze twaalf jaar geleden in de biologische landbouw stapten, zonder zelf uit een landbouwmilieu te komen. Precies omdat voeding zo belangrijk is. We kunnen het jonge mensen nog steeds aanraden. Als je van aanpakken weet tenminste. Financieel is het ook te doen, als je begint met te huren. We leven met vijf van de winkel en van onze verkoop op de markt in Leuven, en voor een deeltje ook van de veiling. Al in de veiling zou niet leefbaar zijn. Aan particulieren kunnen we het dubbele vragen, en dat is dan nog beneden de prijs van de bio-warenhuizen. Vandaar ons succes.

Bron: AgriPress, 14/06/2008

Onderzoek naar gebruik Beetle Eater in biologische koolteelt

De Beetle Eater, een grote zuigmachine die voor of achter een tractor gehangen kan worden, is van Canadese afkomst en wordt daar gebruikt om de coloradokever in aardappelen op te zuigen. De machine vermindert het aantal rupsen van het koolmotje en volwassen koolwittevlies in biologisch geteelde witte kool en spruitkool. Er is aanpassing van deze machine nodig om de effectiviteit te vergroten. Dit blijkt uit oriënterend onderzoek van Praktijkonderzoek Plant & Omgeving (PPO).

PPO heeft de Beetle Eater in 2007 uitgetest op praktijkcentra de Broekemahoeve in Lelystad en in Westmaas. Deze zuigmachine is op drie verschillende tijdstippen ingezet bij de beheersing van plagen in witte kool en spruitkool. Uit dit onderzoek is gebleken dat de aantallen en het percentage planten bezet met rupsen van het koolmotje en volwassen koolwittevlies afneemt. Het aantal rupsen van het kleine koolwitje en luizen lijkt eveneens af te nemen, maar dit was niet aantoonbaar.

Het voordeel van de Beetle Eater is dat deze zowel voor de gangbare als biologische teelt inzetbaar is. Vanuit productveiligheid gezien, kan deze zuigmethode tot aan het einde van de teeltperiode worden ingezet. Ook is de zuigmachine niet selectief, wat als voordeel heeft dat alle plaaginsecten die zich niet al te vast vastzuigen aan de plant in principe worden opgezogen. Deze machine zuigt dus ook de natuurlijke vijanden van plagen op. Echter de meeste natuurlijke vijanden kunnen vanuit de omgeving het gewas zo weer koloniseren.

Een nadeel is dat altijd enkele plaaginsecten aan de Beetle Eater zullen ontsnappen, zodat een nultolerantie met deze methode niet haalbaar is. Daarnaast heeft de zuigmethode slechts een korte werkzaamheid. Om plagen te kunnen beheersen, zal de zuigmachine daarom regelmatig met kleine tussenpauzes ingezet moeten worden. Ook is deze machine zwaar, waardoor bij regelmatig inzetten grondverdichting ontstaat en deze niet te gebruiken is onder natte omstandigheden.

Voor toepassing in de praktijk zal de Beetle Eater dus aangepast moeten worden om perspectief te kunnen bieden in de beheersing van plagen in de koolteelt. Momenteel vindt vervolgonderzoek plaats.

Bron: BioKennis - Wageningen UR, 19/06/2008

Onderzoek naar mengkuilen voor biologische drachtige zeugen

Biologische varkenshouders kunnen mogelijk extra besparen op mengvoer door mengkuilen te voeren aan drachtige zeugen. De Animal Sciences Group van Wageningen UR (ASG) gaat onderzoeken of het mogelijk is goed kuilvoer voor biologische drachtige zeugen te maken dat het mengvoer voor een deel kan vervangen.

Biologische varkenshouders voeren al behoorlijk wat graskuil aan drachtige zeugen. Bij het maken van mengkuilen moet vaak overgekuild worden. In de praktijk mislukt het overkuilen nogal eens. Op Praktijkcentrum Aver Heino zullen onderzoekers daarom kijken hoe een goede mengkuil gemaakt kan worden. Dit zal op kleine schaal met zogenaamde labsilos van 20 liter worden uitgevoerd door onder andere fermentatieproducten in de kuilen te meten. Verder zullen de onderzoekers uittesten of granen wel of niet gemalen moeten worden voor inkuilen.

Elf mengsels

Omdat gras relatief veel eiwit bevat is het zinvol om mengkuilen te maken met energierijke producten als snijmas en graan. Het onderzoek zal zich daarom richten op mengsels graskuil en vers gras met CCM (vers en ingekuild) of gerst. In totaal worden elf mengsels getest. De mengkuilen worden gemaakt van 75% gras(kuil) en 25% CCM of gerst op drogestof basis. Om de producten goed te kunnen mengen, zal gehakseld gras worden gebruikt. Van de mengkuilen worden de conserveringsverliezen en voederwaarde bepaald. Verder zullen broeimetingen worden gedaan door na het openen van de kuilen de temperatuur in de mengsels te meten. Om eventuele broei te voorkomen, wordt tevens aan een aantal kuilen propionzuur toegevoegd.

Aan de hand van dit onderzoek zullen tips worden opgesteld hoe mengkuilen het beste gemaakt kunnen worden.

Bron: AgriPress, 20/06/2008

DK - Meer biologische varkens in Denemarken

De productie in de biologische vleesvarkenshouderij in Denemarken groeit flink.

Een schatting van de leidende verwerker Friland geeft aan dat het aantal geleverde gecertificeerde biologische vleesvarkensdit jaar stijgt naar 80.000 tegen 68.500 in het afgelopen jaar.

Ten opzichte van 2006 nam de productie vorig jaar ook al toe met 12.000 dieren, zo meldt de statistische nieuwsbrief van de Deense landbouwfederatie.

Bron: AgriPress, 19/06/2008

NL - Bio-certificaat Greenchamp terug

Champignonhandelaar Greenchamp uit Zuilichem heeft zijn bio-certificaat terug.

Dat werd twee weken geleden opgeschort, omdat de administratie van het bedrijf niet op orde was. De hoeveelheid biologisch geteelde champignons die op het bedrijf lag opgeslagen, klopte niet met de voorraadadministratie.

Daardoor kon Stichting Skal, die landelijk de bio-certificaten toekent en controleert, niet met zekerheid vaststellen of alle champignons die als 'bio' werden verhandeld, ook echt wel 'bio' waren.

Het bedrijf handelt ook in 'gangbare' champignons. Daarop schortte Skal het certificaat op. Gisteren kreeg Greenchamp volgens interim-manager Jan van Zwambagt te horen dat ze het keurmerk weer mogen voeren. De administratie is nu inzichtelijk, we hebben namelijk besloten om helemaal niet meer in gangbare champignons te handelen.

We handelen alleen nog in bio-champignons die op onze bedrijven worden geteeld. Dan kan daar ook geen verwarring meer ontstaan. Volgens Van Zwambagt raakte de voorraadadministratie in de war na de invoering van een nieuw volgsysteem. Een ander onderdeel van het bedrijf waar Greenchamp onder valt, raakte vorig jaar in opspraak. Justitie heeft die zaak nog in onderzoek.

Bron: AgriPress, 18/06/2008

Chocolaterie Montserrat, biologische chocolade op groene stroom

Chocolaterie Montserrat uit Ingoogem is producent van artisanale biologische en suikervrije chocoladespecialiteiten.

De biologische chocolade wordt geproduceerd onder het merk BIOCHOC en is verkrijgbaar in de betere natuurwinkels in België en Nederland.

Onze suikervrije chocolade wordt verkocht onder het merk CHOVEX.

Beide merken kennen een zeer groot succes, maar onze ambitie stopt hier niet!

Binnenkort worden onze producten geproduceerd met groene stroom! De plannen voor de installatie van fotovoltaïsche cellen op het dak van de bedrijfsgebouwen zijn klaar en de installatie wordt verwacht operationeel te zijn begin oktober.

De voorstelling ervan zal plaatsvinden op onze Open Bedrijven Dag op zondag 5 oktober.

Op deze manier zal Montserrat Chocolatier het eerste biologische voedingsbedrijf in België zijn dat volledig op groene stroom zal overgaan en hierdoor CO2-neutraal worden!

Montserrat Chocolatier

Sint Antoniusstraat 153 - 8570 Ingoogem

Tel : 056/778838

montserrat@skynet.be - www.montserrat.be <<http://www.montserrat.be/>>

(Voor verdere inlichtingen contacteer zaakvoerder Willy Desmet)

Bron: Monserrat, 16/06/2008

Meer bio Delhaize

Vorig jaar verkocht Delhaize 12% meer biologische producten dan in 2006. De biologische omzet was 94,5 miljoen euro. In de eerste maanden van 2008 is die groei nog iets versterkte tot 13% (tov 2007). Die groei bereikte Delhaize terwijl de prijzen voor biologische producten volgens de keten sterk dalen. Delhaize koopt nu rechtstreeks in bij de biologische producenten en laat weten te verwachten dat prijzen dit jaar met 30% kunnen dalen.

Bron: Foodpress nr 23, 06/2008

Belgische Foodmaker naar Nederland

De Belgische restaurantketen The Foodmaker heeft een eerste vestiging in Nederland geopend: in Maastricht. De zelfbedieningsrestaurants van The Foodmaker bieden " een snelle en gezonde lunch en snack". De producten zijn verpakt in, aldus een persbericht, milieuvriendelijke verpakking. The Foodmaker stelt gezond centraal: gerechten op basis van verse en natuurlijke ongeraffineerde producten, zonder toevoeging van conserveringsmiddelen, smaak- en kleurstoffen. Het assortiment bestaat uit onder meer belegde baguettes en boterhammen, salades en pastamaaltijden, sushiwraps, smoothies en vruchtensappen. The Foodmaker bezorgt zijn gerechten ook na bestelling via de website op kantoor of thuis. In België heeft de franchiseformule 12 vestigingen, waarvan de meeste in Antwerpen en Brussel.

Bron: Foodpress nr 23, 06/2008

NL - Momentum again in the organic market in the Netherlands

In 2007, consumer spending in the Netherlands on organic food rose in 2007 by 13% to 519 million Euros. Total expenditure on food increased in the same period by 6.7% to 26 billion Euros. The market share of organic products grew from 1.9% at the end of 2006 to 2% at the end of 2007. In the case of fresh products, the market share was 2.5% compared with 2.3% at the end of 2006. This information is contained in the current report by Bio Monitor 2007 that was published recently by the organisation Biologica.

All sales channels have profited from the growth in consumer spending on organic products. In the catering sector expenditure was particularly high at 34%. Spending in the supermarkets rose by 15 % and by 9.5 % in the wholefood retail sector. Other channels experienced growth of 14 %. Consumers can now find organic products in the most varied shops, which means organics have become increasingly available. In the case of organic bread, for example, just under 57 % is sold via the conventional retail trade, 21 % by the specialist trade, 17 % via catering facilities and 5 % through other sales channels.

Spending on fresh organic potatoes, vegetables and fruit rose by around 12 % to 135 million Euros and market share increased by 0.3 % to 3.8 %. Spending on organic meat increased too - by 22.4 % to 49 million Euros and the market share of organic meat rose from 1.6 % to 1.9 %. Demand for organic eggs increased sharply, especially in the supermarkets - 24 % growth in turnover to about 12 million Euros. The market share of organic eggs rose from 4.7 % to 5.4 %.

In 2007, there was a sharp increase in the number of farms and horticultural holdings certified by the SKAL Foundation. The experts at Bio Monitor say that this is what is needed if the rapidly rising demand is to be met. It is expected that demand will soon exceed supply. Many companies can see that the growth in demand will be sustained, which in turn could encourage more conversion of agricultural land to organic. Exports are continuing to grow too, because organic products from the Netherlands are in demand abroad. The turnover of export goods increased significantly: the volume sent, for example, to Germany rose by 18 %.

Accounting for 2 % of total spending on organic food in the EU, the Netherlands are in the middle, ahead of Great Britain and Italy (1.6 % each) and France (1.1 %). In the lead is Denmark, with 5.1 % at the end of 2006 - the country with the biggest market share of organics.

The 30-page Bio Monitor annual report 2007 can be downloaded here free of charge in PDF format.

Bron: www.organic-market.info, 17/06/2008

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