

Van: de Biotheek <biotheek@bioforum.be>
Aan: Abonnementen Netknipsels
Datum: 06/30/2008 04:15 PM
Onderwerp: Biotheek Netknipsels #247 - 30 juni 2008

Biotheek Netknipsels #247 - 30 juni 2008

De grote vakantie is begonnen. Hebt u al een reisbestemming gekozen? In deze editie van de Netknipsels gaan we alvast digitaal op bezoek bij onze noorderburen. De bioboerderijen trokken er het voorbije weekend in het kader van "Lekker naar de boer" maar liefst 100,000 bezoekers. Een onderzoek van het Wageningse studiecencentrum LEI onthulde dat de biologische landbouw de samenleving 10 miljoen euro bespaart. En in een filiaal van de supermarktketen Albert Heijn test men momenteel een heel nieuwe methode van betalen uit: via de vingerafdruk.

Veel leesplezier!

Peggy Verheyden & Geertje Meire
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

PS: tijdens de maanden juli en augustus verschijnt de Netknipsels om de veertien dagen.

In dit nummer:

Modena ademt bio tijdens IFOAM-congres
Strubbe brouwt eerste biofruitbier van het land
NL: Meer dan 100,000 mensen lekker naar de boer!
NL: Veel aandacht voor biologische voeding deze zomer
Vrijwilligers gezocht voor info- en bioburgerstand tijdens Gentse Feesten

Landbouwer

De waarde van de biologische landbouw uitgedrukt in geld
Bioboer in de kijker: De Sherpa
Innovatiesteunpunt bekroont 10 innovatieve boeren
Geitenhouderij vergt veel arbeid
Bodemanalyses en bodembeheer

Verwerker

Cateringactiviteiten tijdens de bioweek: positieve effecten
Duurzaamheid in de biologische keten
Bioplastics winnen langzaam maar zeker terrein
Kennisnetwerk helpt Vlaamse food-industrie
Kleine brouwerijen houden stand door traditie

Verkooppunt

Assortimentsuitbreiding en gemak sleutel tot succes biosector
Betalen met je vingertop
Out now: the specialised organic retail report Europe 2008

En de Bio-kalender

Modena ademt bio tijdens IFOAM-congres

Het BioForum team was aanwezig op het zestiende IFOAM wereldcongres rond biologische landbouw in Modena (Italië). Ruim tweeduizend aanwezigen werden er geregistreerd. An, Leen, Marcel en Sabine penden voor u hun ervaringen neer in een blog.

U kan er hier alles over lezen: <http://www.bloggen.be/modena>

Strubbe brouwt eerste biofruitbier van het land

Brouwerij Strubbe uit Ichtegem produceert als eerste brouwerij in België een biologisch fruitbier. Leireken Wilde Vruchten is een bier gebrouwen op basis van zes vruchten: granaatappel, kriek, aardbei, framboos, rode vlierbes en bosbes. Het is de nieuwste telg van de Leirekenbieren na Boekweit Blond (2004), Boekweit Bruin (2005) en Witte Spelt (2005). Brouwer Leo De Smedt van de nv uit Opwijk maakt zich sterk dat de Wilde Vruchten een succes wordt.

"Het is niet evident om in het Belgische bier een gat in de markt te vinden. We richten ons daarom van dag één al op de nichemarkt van biobieren. De belangrijkste afnemers van de Leirekenbieren waren al een tijd vragende partij voor een biologisch fruitbier. Dat is geen gemakkelijke opgave, gezien het enorme mooie aanbod aan fruitbieren in ons land. Toch mogen we stellen dat de Wilde Vruchten uniek is door het gebruikte vruchtenpalet en omdat het biologisch is", zegt Leo De Smedt.

Nv Guldenboot brouwde de eerste jaren in de Brasserie de Silenrioux (Beaumont), maar was al vrij vlug op zoek naar een brouwerij met een grotere capaciteit. Begin dit jaar kwam men bij Brouwerij Strubbe uit Ichtegem terecht. "Leireken Wilde Vruchten is gebrouwen op basis van de graansoort spelt. Het bier staat voor een uitgekende combinatie van biosap bestaande uit granaatappel, kriek en aardbei met toevoeging van framboos, rode vlierbes en bosbes. Het alcoholvolume bedraagt 5,2 procent", zegt Marc Strubbe.

Maître sommelier Gido Van Imschoot, technisch adviseur van de Hotel- en Toerismeschool Spermalie, gelooft in het eerste biologisch fruitbier van ons land. "De kleur is mooi, aantrekkelijk en ziet er uitnodigend uit. Ik stel vast dat de secundaire geuren van hoppebitter en kruidige aroma's sterk aanwezig zij naast deze van het fruit. In mijn ogen past dit biertje perfect bij kruidige gerechten met licht fruitige tonen", besluit Gido Van Imschoot. Leireken Wilde Vruchten is te verkrijgen in flessen (met kroonkurk) van 25 en 75 centiliter. Het bier is maximaal twee jaar houdbaar.

Bron: Het Nieuwsblad, 21/06/2008

NL: Meer dan 100.000 mensen Lekker naar de boer!

Meer dan 100.000 mensen trokken afgelopen weekend naar de biologische- en zorgboerderij. De officiële start van de eerste landelijke 'Lekker naar de boer!' dagen vond zaterdagochtend plaats op boerderij De Schermer.

In totaal 375 biologische en/of zorgboeren verspreid door Nederland boden gelegenheid tot een nadere kennismaking met hun bedrijf, onder het motto 'zorg voor voedsel, zorg voor mensen'. Verantwoordelijk voor de organisatie van deze 'open dagen' waren Stichting Biologica, de landelijke organisatie voor biologische landbouw en voeding, en Steunpunt Landbouw & Zorg.

Het 'Lekker naar de boer!' weekend was de afronding van de 'Lekker van de boer!' week, waarbij circa honderd restaurants in Nederland een menu bedachten met ingrediënten afkomstig van de, bij voorkeur regionale, biologische boer. Met als achterliggend idee het bezoek van mensen aan de biologische boerderij te verbinden aan hun consumptiekeuzes op andere momenten, in dit geval in een restaurant, maar bijvoorbeeld ook in de winkel. Ter verdere stimulering van de vraag naar biologische producten en met name die van de rechtstreekse verkoop bij de boer, vormde dit weekend ook de start van de actie 'Proef de aandacht op de boerderij'. Daarbij wordt kopen bij de biologische boer beloond met de kans op plaatsen voor een 'Boergondisch feestmaal', een culinair festijn op het boerenerf of in de stal.

Om de diverse activiteiten ter bewustmaking van de Nederlandse consument van het aanbod aan regionale, biologische producten - en de voordelen van de keuze daarvoor - te verbinden, is er de nieuwe website www.lekkernaardeboer.nl. Deze site werd ontwikkeld door Biologica en de Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw.

Bron: Biologica, 25/06/2008

NL: Veel aandacht voor biologische voeding deze zomer

Deze zomermaanden vindt een reeks van promotieactiviteiten plaats voor biologische producten. Doel is om de consument op een lichtvoetige manier meer inzicht te geven in de manier waarop biologisch voedsel wordt geproduceerd. Vanaf heden zijn er tot half september promotieacties van boeren die rechtstreeks aan de consument verkopen, aan huis, via de webwinkel of de boerenmarkt. Vanaf 5 september komt RTL4 met een nieuw TV-programma, Puur Smaak!, een lifestyle programma waarin geshopt wordt bij de boer en gekookt wordt met bekende en vooral onbekende Nederlanders.

Eind augustus vindt de perspresentatie plaats van nieuwe biologische producten die dit jaar op de markt verschijnen, waaronder een Schotse whisky en een nieuwe frisdrank. De week van 22 september is de landelijke Week van de Smaak, met een scala van activiteiten, afgesloten door het evenement Kunsthal Kookt in de Rotterdamse Kunsthal. Vanaf 20 september starten de Boergondische feestmalen, een culinair festijn op vijf verschillende boerenerven. Vijf weekenden lang dineren bij de boer op hoog niveau. In oktober (week 40) gaat een landelijke spaaractie van start waarmee kopers van biologische producten in vooral supermarkten en speciaalzaken uitgenodigd worden tot het doen van herhaalaankopen. Met EKO-merkjes kan gespaard worden voor een keukenhulp, variërend van koksmutsen voor de kinderen, tot keukengerei of een kok bij je thuis. De actie loopt tot het einde van het jaar.

Om de diverse activiteiten te verbinden, is door de samenwerkende partijen een centrale website in het leven geroepen - lekkervandeboer.nl - die als programmagids zal dienen. Daarnaast is een 'Lekker van de boer!' magazine ontwikkeld dat vooral via de boeren verspreid wordt, maar dat nadrukkelijk ook beoogt de andere verkoopkanalen onder de aandacht te brengen. De Task Force streeft naar een jaarlijkse omzetgroei van minimaal 10% door het activeren van de consumentenvraag, verbetering van aanbod en presentatie in alle kanalen. De supermarkten hebben daarbij het grootste groeipotentieel. Maar ook andere kanalen hebben elk hun eigen mogelijkheden. Door bij de boer te kopen krijgt de consument bijvoorbeeld een beter beeld van de onderscheidende kracht van biologische voeding. Behalve vraagontwikkeling is ook het stimuleren van omschakeling van gangbare boeren van belang om aan de groeiende vraag te kunnen voldoen.

Bron: BioFoodonline, 25/06/2008

Vrijwilligers gezocht voor Info- en Bio-burgerstand tijdens de Gentse Feesten

Hoi Lekker Geckers en sympathisanten, Ook dit jaar trekken we weer mee de kar van de info- en Bio-burgerstand van het Gents Ecologisch Centrum tijdens de Gentse Feesten rond St-Jacobs en het Baudelopark. Dit jaar van zaterdag 19 juli tot maandag 28 juli.

We zullen terug op de hoek St-Jacobskerk te vinden zijn. Ook het concept van info-stand met onderdak voor ecologische partners in combinatie met de Lekker Gec Bio-burgerstand blijft behouden en wordt verfijnd. Zo komen er, in het kader van nog duurzamere Feesten, naast de zonnepanelen ook windmolens op het dak. Willen we met nog meer organisaties samenwerken waarbij o.a Kutunka, EVA, Wervel, ... en verder sleutelen aan een vlottere bediening van de lange rijen bio-burger-hongerigen. De shiftlijst met maar liefst 250 plaatsjes vind je al terug op www.lekkergec.be. Gewoon op de bio-burgerbadge klikken.

Het klinkt allemaal wel mooi MAAR evident is iets anders. We rekenen meer dan ooit op jullie steun! Lekker GEC vreesde DIT JAAR de Bioburgerstand niet te kunnen opzetten wegens organisatorische bottleneck: teveel werk & niet zeker van voldoende organisatorisch ondersteuning en vrijwilligers te kunnen garanderen. Toch gaan we er voor, mede dankzij feit dat Peter er de coördinatie van op zich neemt en daarbij van andere taken binnen LG ontlast wordt. Gentse Feesten zonder de vertrouwde Info- en Bio-burgerstand zou voor veel teleurgestelde Veggie-feestgangers hetzelfde niet meer zijn. Vandaar dat we in dat publiek naar extra vrijwilligers gaan zoeken zodat dat het geen slopende marathon maar zoals al bijna 10 jaar op onze T-shirts prijkt opnieuw een te "GEC uit vrije wil ! " feest wordt. Zo kan je bijvoorbeeld met je vereniging actief in en rond de stand meewerken, een oproep in je nieuwsbrief of link naar onze site opnemen. Of gewoon, waarom niet, vrienden en familie meebrengen om er zo ook eens echt HUN Gentse Feesten van te maken. Smul eens mee langs de andere kant van de toeg. Er is zeker iets wat jij kan doen. En daarom hadden we van jullie graag al een eerste snelle reactie terug, hoe kort ze ook is; GELOOF ons dat doet wonderen in deze eindsprint.

Nog wat praktische informatie:

- we nog steeds op zoek zijn naar een nieuwe tweede-hands-camionet.
- dat er naast de Gentse Feesten-shiftlijst ook nog steeds volk nodig is voor de tuin, het restaurant en de Warmoeshoek
- dat het restaurant deze zomer gesloten zal zijn van maandag 14 juli t.e.m maandag 4 augustus.

Tijdens de Gentse Feesten bedienen we iedereen natuurlijk-biologisch van 16u tot 4u op St-Jacobs. Nu Lekker GEC met Lieve en Robrecht twee nieuwe coördinatoren heeft kan je met al je vragen best rechtstreeks bij hen terecht: Lekker Gec (Sogo Bia O Yon'd v.z.w) Infopunt & Biologisch eet- en theehuis. Koningin Maria Hendrikaplein 5-6, 9000 Gent, tel: 09/242.87.50 of 0473/29.27.02, fax: 09/242.87.51, lekkergec@yahoo.com, www.lekkergec.be

Bron: Lekker Gec

De waarde van biologische landbouw uitgedrukt in geld

Om inzicht te krijgen in de waarde van de biologische landbouw voor de samenleving is door het LEI, onderdeel van Wageningen UR, een overzicht opgesteld van verschillen tussen biologische en gangbare landbouw inzake milieu- en sociaalethische aspecten.

Het blijkt dat biologische landbouw zich positief onderscheidt ten opzichte van de gangbare landbouw op een groot aantal punten. Daardoor voorkomt de biologische sector jaarlijks voor ruim 10 miljoen euro aan kosten bij andere actoren in de maatschappij. Consumenten zien en waarderen biologische producten om deze maatschappelijke voordelen. Ze zeggen bereid te zijn om het betere dierenwelzijn in de biologische diersectoren te waarderen voor bijna 41 miljoen euro. Tegelijkertijd toont de studie ook dat er veel kennislacunes zijn. Dit zijn de belangrijkste conclusies uit het onderzoek dat is uitgevoerd in opdracht van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, de TriodosBank en de Rabobank, in samenspraak met Biologica.

Om de bijdrage aan de samenleving te kwantificeren, is de vraag gesteld: hoeveel geld heeft de maatschappij over voor bepaalde effecten? In de praktijk zijn deze waarderungen vaak niet beschikbaar. Wel is bekend welke kosten de maatschappij moet maken om (niet-gewenste) effecten te voorkomen of weg te nemen. In deze studie is daarom gekozen voor deze grondslag van waardering. Een uitzondering vormt de waardering van dierenwelzijn. Deze is gebaseerd op de prijs die consumenten zeggen te willen betalen voor dierenwelzijn. Over het algemeen is dit (veel) meer dan zij betalen in de praktijk.

De onderzochte milieuaspecten waren mest en mineralen, gewasbeschermingsmiddelen, water, energie, broeikasgassen, opslag van organische stof, afval, zware metalen, biodiversiteit en landschap. De sociaalethische aspecten betroffen dierenwelzijn, arbeidsomstandigheden, verbindingen met burgers, voedselveiligheid en gezondheid. Voor deze thema's is gekeken of, en zo ja hoe groot het verschil is tussen de biologische en gangbare sector anno 2006. De studie laat zien dat vooral de melkveehouderij bijdraagt aan de lagere maatschappelijke kosten. Verder is duidelijk dat een belangrijke bijdrage voortkomt uit de vermindering van de veranderingen in het klimaat.

De biologische landbouw scoort goed op vele duurzaamheidsaspecten, maar niet op alle. De biologische pluimvee- en varkenshouderij draagt meer bij aan de mest en mineralenproblematiek dan de gangbare. Verder scoort biologisch op het gebied van arbeidsomstandigheden in de akkerbouw- en varkenssector gemiddeld slechter dan in de gangbare landbouw.

Ook zijn er veel kennisleemten. Er is onvoldoende wetenschappelijk onderbouwde kennis over de milieu-effecten van de biologische varkens- en pluimveesector op praktijkschaal. Ook ten aanzien van minder gemakkelijk meetbare aspecten van biologische landbouw bestaan nog vele kennislacunes, zoals de waarde voor de samenleving van biodiversiteit, dierenwelzijn en verbindingen tussen producenten en burgers.

Hier vindt u de volledige tekst van van het rapport: 'Waardering van de duurzaamheidsprestaties van de biologische landbouw' door Meeusen, Reinhard en Bos: http://www.biokennis.nl/NR/rdonlyres/69F88ED8-55A7-41CE-9D61-1844B7182000/15918/RapportLE0410608_WEB_190608.pdf.

Bron: Biokennis, 27/6/2008

Bioboer in de kijker: De Sherpa

In Ichtegem, diep in West-Vlaanderen, ligt acht hectare gezonde bio-grond die bewerkt wordt door de familie Vandamme. Wim en Ingrid startten in 1992 met extensieve konijnenteelt naar Pools model op strobedden. In 1997 bleken de prijzen zo sterk te dalen dat ze op zoek gingen naar andere landbouwactiviteiten. Wim was van huize uit sterk bio geïnspireerd. De eerste stap was voor hem dus een gezonde bodem creëren. De grond werd ingezaaid met dorsmaïs om het humusgehalte van de verarmde lemige zandbodem op te krikken. In 1999 kreeg De Sherpa dan het bio label. De eerste twee jaren werd het land gebruikt als grasland begraasd door zoogkoeien. Vanaf 2001 werd van het grasland perceel per perceel 'labeurland' gemaakt en werd groenteteelt de hoofdactiviteit op het bedrijf. Op de hoeve worden nog steeds runderen, schapen en op beperkte schaal neerhofdieren gehouden. Zo streeft de Sherpa naar een optimale ecologische efficiëntie.

Net zoals de bedrijfsstructuur een hele weg aflegde, was dat voor de boer ook zo. Wim studeerde af als bio-ingenieur in de groenteteelt en startte in Leuven een doctoraat over plantenveredeling. Na een tijdje als docent landbouw gewerkt te hebben in Roeselare begon hij halftijds als kabinetsmedewerker voor de provincie West-Vlaanderen voor de deputé landbouw. Boeren deed Wim al die tijd in bijberoep. Op 1 december 2006 werd hij trots voltijds boer.

De zoektocht naar afzetmarkt was er bij de Sherpa net als bij andere bioboeren ook bij. Begin 2000 trachtten ze

een thuisverkoop van eigen producten op te zetten. Omdat dat niet de weg bleek die ze opwilden, gingen ze hun producten verkopen via Atalanta. Deze coöperatieve is nu opgedoekt maar bij velen is ze nog gekend van de groentepakketten. Sindsdien vermarkt de Sherpa via veiling Brava, de Wassende Maan en het Bio Brugs Ommeland distributiesysteem. Zo vind je hun producten in de kleinhandel in regio Brugge terug. Neem maar eens een kijkje op www.biobrugssommeland.be!

Voor de groente- en fruitteelt streeft Wim naar een efficiënte schaalgrootte zonder daarbij het streven naar een duurzame werkmethode uit het oog te verliezen. Vruchtafwisseling is daarom een belangrijk principe. Zes soorten gewassen worden elk op een hectare aangeplant en geroteerd op zijn gronden: broccoli en bloemkool als koolgewassen, aardbei en pompoen als vruchtgewassen, aardappelen, prei, wortel en witloof. Door de gewassen niet steeds op hetzelfde stuk grond te telen worden ziekten voorkomen.

Op de Sherpa is het volop aardbeien seizoen momenteel. Wim en Ingrid hebben er hun handen mee vol! Maar hoe drukker op het bedrijf, hoe liever voor Wim; hij houdt van de lange werkdagen en de uitdaging de drukte de baas te blijven. Aardbeiteelt is niet eenvoudig, vertelt Wim. Er is goed weer voor nodig en de afzetmarkt, en daarmee ook de prijzen, zijn erg wisselvallig en eveneens afhankelijk van het weer. Bovendien zorgen aardbeien voor een arbeidspiek terwijl er op het bedrijf veel andere taken zijn! Zo zou momenteel ook de prei moeten worden uitgeplant. Op piekmomenten doet Wim beroep op langdurig werklozen via het ocmw. En in het kader van Groene Zorg komt Jean Claude meerdere dagen per week als hulpboer op het bedrijf meewerken. Jean Claude is een autistische jongen die in de instelling Tordale verblijft. Op De Sherpa vindt hij goed zijn draai. Wim vertelt trots dat ze een goed evenwicht vonden tussen zelfstandig en tegelijk voldoende begeleid werken. En daarmee streeft de Sherpa naar een holistisch evenwicht voor zowel bodem, planten, dieren als mensen!

Bron: Liesbeth Janssens, Vredeseilanden; www.biobrugssommeland.be

Innovatiesteunpunt bekroont 10 innovatieve boeren

De biologische zelfoogstboerderij van Tom Troonbeeckx werd bekroond in de categorie 'mensgericht ondernemen' in het kader van de jaarlijkse bekroning van de meest innovatieve projecten.

Op het akkerbouwbedrijf van Johan Geleyns uit Wilsle heeft het Innovatiesteunpunt voor de zesde keer op rij vernieuwende land- en tuinbouwers in de bloemetjes gezet. In totaal kregen tien bedrijven verdeeld over vier categorieën een geldprijs van 3.000 euro om hun innovatieproject verder uit te werken. "Door de diversiteit tussen de sectoren is het onmogelijk om één enkel bedrijf tot meest innovatieve te benoemen, vandaar dat we ervoor kiezen om met verschillende categorieën te werken", zegt Lieven Vandeputte, coördinator van het Innovatiesteunpunt.

Elke twee jaar kunnen land- en tuinbouwers met een innovatief idee deelnemen aan de innovatiecampagne. "Het gaat hier telkens om projecten die nog in opstart- of realisatiefase zitten. Volledig gerealiseerde projecten komen niet aanmerking", aldus Vandeputte. Dit jaar kreeg het steunpunt meer dan honderd inzendingen binnen. Daaruit koos een professionele jury tien laureaten. Zij krijgen elk een projectsteun van 2.500 euro en een adviescheque van 500 euro van het Innovatiesteunpunt.

In de categorie samenwerking gingen de prijzen naar twee sierteeltprojecten: Azanova en Speciale. Azanova is een samenwerkingsverband tussen 21 telers en het ILVO. Zij bundelen de krachten om nieuwe azaleasoorten te ontwikkelen. Bij Speciale zijn 9 siertelers gaan samenwerken om hun producten onder één naam op de markt te brengen. Ook aankoop en logistiek gebeurt gezamenlijk.

Yvan Tolpe kreeg met zijn Innova Manure een prijs in de categorie energie, water en andere milieuthema's. Dit is een mestverwerkingsprocédé waarbij mest wordt herleid tot compost en drinkbaar water voor het vee. De tweede laureaat in deze categorie is Marc Jacobs met zijn perendouche en perenbladvlo-vanger. De perendouche zorgt ervoor dat de peren na de oogst veel sneller gekoeld kunnen worden, wat de kwaliteit ten goede komt. De perenbladvlo-vanger is een apparaat dat het gebruik van insecticiden overbodig maakt.

In de categorie mensgericht ondernemen werden drie projecten beloond. Eén ervan is de zelfoogstboerderij van Tom Troonbeeckx, een project waarbij consumenten aandeelhouders worden en zelf hun groenten komen oogsten. Renaat Rommelaere wil met zijn klauwverzorgingsbox en therapiebad koeien met pootproblemen terug op de been krijgen. Pluspunt is dat ook de arbeidsomstandigheden van de boer sterk verbeteren. Rudy Raes ontwikkelde RFID-chips die het lokaliseren van planttafels binnen sierteeltbedrijven moeten vereenvoudigen.

De laatste categorie is de categorie nieuwe producten en afzetmarkten. Daar werd Dirk Maris beloond voor zijn kant-en-klaar grastegel die kan gebruikt worden voor parkings en brandgangen. Bloemenkweker Christophe De Smet kreeg een prijs voor zijn kartonnen vaas die het voor klanten mogelijk maakt om bloemen uiterst vers, in een

vaas met water, in huis te halen. De derde prijs in deze categorie ging naar het nieuw verwerkingsprocédé voor koolzaad van Peter Coucke. Daarbij wordt koolzaad gebroken en geperst om spijsolie te maken.

Bron: Vilt, 22/06/2008

Geitenhouderij vergt veel arbeid

Biologische geitenhouders werken gemiddeld 60 uur per week. Daarmee komen ze fors hoger uit dan de norm van één volledige arbeidskracht per 500 geiten. Ten opzichte van reguliere geitenhouders hebben zij in het melkgeitenproces 25% meer tijd nodig om 100 kg melk te produceren. Dit blijkt uit onderzoek van het project Biogeit waarin gekeken wordt hoe hoog de arbeidsproductiviteit in de biologische geitenhouderij is en hoe deze kan worden verhoogd.

Om de arbeidsproductiviteit in de geitenhouderij te optimaliseren, moet je weten hoeveel uur waaraan wordt besteedt. Daarom heeft Bestra Consultancy in opdracht van het project Biogeit, de huidige arbeidsbehoefte op geitenbedrijven geanalyseerd. Daarvoor werden de praktijkgegevens van 84 bedrijven (11 biologische en 73 gangbare geitenbedrijven) op een rijtje gezet. Bestra Consultancy heeft daarbij onderscheid gemaakt tussen de vier belangrijkste activiteiten op het bedrijf: grond/ruwvoerproces, lammerenproces, melkgeitenproces (verzorging van de dieren en melken) en overhead.

Uit het onderzoek blijkt dat de totale arbeidsbehoefte op een gemiddeld biologisch (545 geiten) en gangbaar (621 geiten) geitenbedrijf oploopt tot respectievelijk 4550 en 4967 uren per jaar. Dat betekent voor biologische bedrijven gemiddelde werkweken van 60 uur. Deze uitkomsten zijn fors hoger dan de norm van 1 VAK per 500 geiten voor een grondloos melkgeitenbedrijf die de KWIN-Veehouderij 2007-2008 hanteert.

Op een gemiddeld biologisch en gangbaar melkgeitenbedrijf vraagt het melkgeitenproces respectievelijk 70% en 74% van de totale arbeidsbehoefte. Van de totale arbeidstijd op een biologische en gangbaar bedrijf neemt melken de meeste tijd in beslag (respectievelijk 36% en 39%), gevolgd door het voeren (respectievelijk 18% en 14%) en het lammeren (respectievelijk 15% en 16%).

Verder blijkt dat een gemiddeld biologisch en gangbaar bedrijf evenveel tijd besteedt aan het melkgeitenproces maar omdat de productie van een gemiddelde biologische geit lager ligt komt de arbeidsbehoefte hoger uit. Per 100 kilogram biologische melk is 41 minuten nodig voor het melkgeitenproces, terwijl dezelfde hoeveelheid gangbare melk in 33 minuten wordt gewonnen. Dit verschil van bijna 25% maakt alleen al voor arbeid in het melkgeitenproces de kostprijs van biologische geitenmelk een stuk hoger.

De arbeidsproductiviteit kan worden verbeterd door een stijging van melkproductie per geit, vergroting van de bedrijfsomvang en door te veranderen van melksysteem. Daarnaast zal op biologische geitenbedrijven de arbeid voor beweiding nader onderzocht moeten worden. Verder kan een lagere vervanging, duurmelken of lammeren bij de geit houden arbeidsverlichting opleveren.

Bron: Biokennis, 26/6/2008

Bodemanalyses en bodembeheer

De basis van een geslaagde teelt ligt in een goede kwaliteit van de bodem. Om er achter te komen hoe het met die bodemkwaliteit gesteld is, maken veel akkerbouwers gebruik van bodemanalyses. De laatste jaren is er echter veel veranderd in de standaarden en methodieken van de bodemanalyse. Daardoor ontstaat verwarring en daalt het vertrouwen in bodemanalyses.

In een artikel in Ekoland van mei 2008 laat Jan Bokhorst van het Louis Bolk instituut diverse belangrijke indicatoren voor bodemkwaliteit en de bijbehorende analyse-methoden de revue passeren. Het artikel geeft tips voor het nader bepalen van het organische stofgehalte, het bodemleven en het gehalte aan stikstof en andere mineralen

Hier kan u de volledige tekst van het Ekoland-artikel 'Duurzaam bodembeheer' terugvinden: <http://library.wur.nl/artik/ekoland/1875409.pdf>.

Bron: Biokennis, 26/6/2008

Cateringactiviteiten in de Bioweek: positieve effecten

Tijdens de jaarlijkse Bioweek bieden steeds meer bedrijven en instellingen biomaaltijden aan. De ervaringen dit jaar waren overwegend heel positief, en er werden bij benadering 4x meer biomaaltijden opgediend dan vorige jaren. De vorige jaren waren er nog veel klachten over foute of late leveringen. Dit jaar verliepen de meeste acties opvallend goed. Een mogelijke verklaring is dat meer cateraars nu met Biofresh werkten, waar velen de vorige jaren nog bioproducten gingen kopen bij vele verschillende leveranciers. Dit had als gevolg dat alles veel georganiseerder verliep. Er werden dit jaar ook maaltijdsuggesties gedaan door Biofresh, met ingrediënten die voldoende beschikbaar zijn in deze periode en waarbij de meerkost niet meer dan 15% was. Die maaltijden vielen heel erg in de smaak.

Voor het eerst zijn er uit de cateringactiviteiten in de Bioweek ook langetermijnengagementen gegroeid. Verschillende bedrijven zijn al zeker dat ze op wekelijkse basis biomaaltijden gaan aanbieden (DHL, Eurocontrol, Kodak), anderen hebben sterke interesse (Fortis, KBC, Dexia, Axxes Business Park...). Bij onze overheid was de Bioweek in het Vlaams Parlement ook een testcase voor een verdere uitbreiding van het bioaanbod op dagelijkse basis. Bij Hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge wordt de opgedane kennis over bio in de grootkeuken ook gebruikt om een wekelijks bioaanbod te kunnen voorzien volgend schooljaar.

In Woon- en Zorghotel H. Hart in Kortrijk werd de grootkeuken een hele dag volledig omgeschakeld naar bio (500 maaltijden). Niet alleen de bewoners, maar ook het personeel en de kinderresidentie konden hiervan genieten. Zij werkten hiervoor samen met lokaal biobedrijf Lochting-Dedrie. Ook daar was interesse om deze ervaring verder te zetten.

Bron: Wim Bommerez, BioForum

Duurzaamheid in de biologische keten

Duurzaam produceren is een grondbeginsel van de biologische sector. Maar om het duurzame imago vast te houden, zijn inspanningen nodig in met name de handel, verwerking en winkels. Dit was de conclusie van de werkbijeenkomst 'Het zit zó bij Bio!': duurzaamheid en energie' op 22 mei. Diverse bedrijven hebben goede initiatieven voor bevordering van duurzaamheid. Eosta en Green Organics presenteerden elk een voorbeeld.

Eosta, importeur van biologische en fair trade groente en fruit, boekt in landen als Zuid-Afrika, India, Mexico en Egypte goede resultaten in de joint venture Soil&more. De basis is compostering van gewasresten, ook afkomstig uit dichtgegroeide watergangen. Hiermee komen gangbare teelten uit een neerwaartse spiraal van een toenemend kunstmestgebruik, bodemverarming, bestrijdingsmiddelengebruik, vervuild en dichtgroeïend water. Door compost op het land terug te brengen ontstaat weer een ecologisch evenwicht met een gezonde bodem en sterke gewassen. Met het oog op stijgende olie- en dus kunstmestprijzen en watertekorten, verwacht Volkert Engelsman van Eosta dat meer landen het concept zullen gaan omarmen. Handelsbedrijf Green Organics is in een ketenproject gestapt om van reststromen uit de verwerkende industrie biologische groentesappen te maken. 'Alleen al tien tot 20 procent van de biologische wortelproductie was afval', zegt Jan Groen van handelsbedrijf Green Organics. Door afvalstromen nu zoveel mogelijk verwerken tot sappen, worden groenten beter benut en stijgt het rendement in de hele keten.

Al zijn er volop goede initiatieven, het is te fragmentarisch, vindt Bavo van den Idsert van de Vereniging Biologische Productie- en handelsbedrijven. Hij roept ketenpartijen op gezamenlijk aan duurzaamheid te werken. Zo'n initiatief is een onderzoek van Wageningen UR dat op verzoek van Bioconnect samen met de biologische keten wordt uitgevoerd. Uiteenlopende biologische producten zijn doorgelicht op broeikasgasemissies in alle schakels van de keten. Maar ook de kilometers die consumenten met de auto naar de supermarkt rijden en de hoeveelheid voedsel die zij weggooien, hebben invloed op de broeikasemissies. Graag wil onderzoeker Wijnand Sukkel met ketenpartijen een uitgebreider onderzoek starten naar energieverbruik, voedseltransportkilometers en broeikasgasemissie van meer producten. Pas als er een goed inzicht is in duurzaamheid, zijn gericht acties te ondernemen. Edwin Hecker van Schuttelaar&partners presenteerde de resultaten van onderzoek in opdracht van LNV, Bioconnect en Wageningen UR naar hoe duurzaamheid in de landbouw, met nadruk op de biologische, het beste is te meten. Met allerlei partijen in de gangbare en biologische sector is gesproken. Alle vinden dat er voor zowel de biologische als gangbare sector één gemeenschappelijke "taal" moet komen voor het meten van duurzaamheid. Eén taal schept duidelijkheid voor alle producten, of ze nu biologisch en/of fair trade of gangbaar zijn. De geïnterviewde partijen zijn er ook een voorstander van dat biologische en gangbare boeren samen, bijvoorbeeld in gemengde studiegroepen, met elkaar gaan praten over duurzaamheid. Er valt van elkaar veel te leren.

Bron: Biokennis, 25/06/2008

Bioplastics winnen langzaam maar zeker terrein

Het polymeer polyethyleen, de meeste gebruikte kunststof voor het maken van plastic, wordt verkregen door het kraken van de aromatische benzine nafta. De plasticorrel wordt verwerkt in onder meer plastic supermarktzakjes, kinderspeelgoed, huishoudapparaten en shampoo. De dure olie jaagt plasticproducenten echter op kosten en dus dringt meer inventiviteit zich op. Olie, het basisingrediënt voor het maken van plastic, wordt wereldwijd steeds meer door gewassen als maïs, suikerriet, koren en hout vervangen.

Dow Chemical, 's werelds grootste onderneming in conventioneel plastic, investeert nu zwaar in een nieuwe fabriek in Brazilië. Daar moet tegen 2011 jaarlijks 350.000 ton polyethyleen uit ethanol van suikerriet geproduceerd worden. "Suikerriethanol is veel competitiever, zelfs in vergelijking met de periode toen olie nog veel betaalbaarder was", beweert Diego Donoso, commercieel directeur bij Dow Chemical. Bovendien blijft de suikerrietsprijs min of meer stabiel terwijl de petrochemische kosten steeds meer stijgen.

Aanvankelijk was het idee om enkel voor de Braziliaanse markt te produceren, maar de almaar stijgende olieprijs maakt ook de export van bioplastic zeer aantrekkelijk. Het aandeel bioplastic covert nog altijd maar een heel klein deeltje van de plasticmarkt, maar wint stilaan wel aan belang. Toch zien meer en meer ondernemingen brood in plantaardige alternatieven. Zo zet de firma Innovia Films in het Britse Wigton een nieuwe productielijn op om plastic te maken uit houtcellen.

Toch is het niet al rozengeur en maneschijn. Bioplastic zou niet noodzakelijk milieuvriendelijker zijn dan zijn petrochemische variant. Hoewel sommigen menen dat er bij de bioproduktie uit suikerriet en koren minder CO₂ wordt uitgestoten, is haar chemische samenstelling toch gelijkaardig aan die van ruwe olie en niet sneller afbreekbaar.

De Belgische tak van chemieconcern BASF heeft in ieder geval nog geen plannen om olie-alternatieven in de plasticproductie te gaan gebruiken. "Zolang de ethyleenafnemers bereid zijn te betalen is er geen probleem. Er wordt wel naar alternatieven gezocht in het onderzoek naar hernieuwbare grondstoffen. Maar het is maar de vraag of biodegradeerbare stoffen de petrochemische kunststoffen volwaardig kunnen vervangen", zegt Jan Van Doorslaer van BASF. Onderzoekers in BASF Duitsland kwamen wel al met volledig afbreekbare plastic verpakkingen op de proppen. Onder de juiste klimatologische omstandigheden wordt dat plastic volledig afgebroken door micro-organismen.

Nederlands bestsellerauteur en trendwatcher Adjiedj Bakas schreef zelf een boek over de begeerde gouden vloeistof: Leven zonder olie. Het boek doet de nieuwe energie-economie van de komende decennia uit de doeken. Volgens Bakas is China van plan de plastic zakjes volledig te bannen. Die zullen door papieren exemplaren worden vervangen, want papier recycleren vraagt veel minder energie.

Maar het kan ook anders. "In de Albert Heijnsupermarkten worden verse producten in afbreekbare plasticzakjes van maïs verkocht. Wat niet verkocht raakt, wordt nadien omgezet in biobrandstof". Volgens Bakas is maïs een heel goed alternatief om plastic te maken, maar mag de voedselketen er niet onder lijden. "In de plaats van maïskolven zal men moeten overschakelen op maïsresten. De hele biodieselhetze verdient trouwens meer steun. We staan nog maar aan het begin ervan en moeten nog een heel leerproces doorlopen. Ik geloof best wel in de creativiteit van mensen".

Bron: De Morgen, 24/06/2008

Kennisnetwerk Vlaamse food-industrie

Adviesbureaus, onderzoeksgroepen en kennisinstelling Flanders Food bundelen de krachten. Zij richten kennisnetwerk 'Foodgate' op ten behoeve van de Vlaamse food-industrie. Foodgate geeft de Vlaamse voedingsmiddelenindustrie advies en helpt bij het begeleiden van product- en procesinnovaties. Voedingsbedrijven kunnen gebruikmaken van de expertise van wetenschappers uit verschillende disciplines. Foodgate wil innovatie in de industrie ondersteunen en stimuleren. Om dit te bereiken is er coördinatie tussen alle innovatieve spelers binnen de voedingsbranche nodig. Foodgate wil hiervoor zorgen.

Foodgate organiseert onder meer seminars en workshops, is een centraal aanspreekpunt voor bedrijven die informatie zoeken en geeft toegang tot een databank van kennisinstellingen en netwerkorganisaties. Ook voert het netwerk op aanvraag onderzoeksprojecten uit voor het bedrijfsleven.

Homepage Flanders Food : <http://www.flandersfood.com>
Homepage FoodGate : <http://www.foodgate.be>

Bron: VMT, 17/06/2008

Kleine brouwerijen houden stand door traditie

Kleine brouwerijen die in tijden van grote internationale fusies in de brouwerijwereld standhouden, het bestaat nog. Zowel brouwerij Verhaeghe uit Vichte, brouwerij Slaghmuylder uit Ninove als brouwerij De Halve Maan uit Brugge slagen erin om hun verkoop op te drijven in een biersector met een gestaag dalende consumptie. "Opboksen tegen de InBevs en Heinekens van deze wereld is onbegonnen werk. Maar door in al onze productiemethodes de traditie in ere te houden, slagen we erin ons te handhaven", zegt Karl Verhaeghe van de gelijknamige brouwerij.

Het verhaal van de Brugse brouwerij De Halve Maan, waar de Brugse Zot wordt gebrouwen, is een echt succesverhaal. Sinds de lancering van het bier in 2005, werd er elk jaar een verdubbeling van het productievolume gerealiseerd. "Ons bier kaapte de voorbije jaren tal van nationale en internationale prijzen weg", vertelt brouwer Xavier Vanneste, die onlangs nog werd uitgeroepen tot Vlaamse Jonge Ondernemer 2008.

Tijdens de eerste vijf maanden van dit jaar is de productie al met 65 procent gestegen. "Ondertussen wordt ons bier al geëxporteerd naar meer dan 15 landen waaronder Nederland, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en ook Japan en Australië", vertelt Vanneste. Door deze groei zag het bedrijf zich verplicht zwaar te investeren in de uitbreiding van de productiecapaciteit en een nieuw laboratorium.

Brouwerij Slaghmuylder is met zijn Witkap-bieren een begrip in Ninove en omstreken. "Bij ons primeert kwaliteit boven hectoliters", vertelt brouwer Karel Goddeau. "Onze manier van werken heeft te maken met fierheid, met 150 jaar geschiedenis die we niet verloren willen laten gaan. Hier wordt gebrouwd met respect voor het bier, met hergisting op de fles én hergisting op het vat". En die werkwijze werpt zijn vruchten af.

Brouwerij Slaghmuylder richt zijn pijlen ook op het buitenland. "We hebben internationaal een goede naam en dus is het logisch dat we daar ook iets mee doen", zegt Karel Goddeau. "We exporteren al twintig jaar naar onder meer de VS, Italië, Nederland, Frankrijk, Engeland en de Scandinavische landen. Sinds drie jaar voeren we ook uit naar Japan". De brouwer betreurt wel dat in eigen land supermarkten zo weinig moeite doen om streekproducten te promoten.

Ook in Vichte wordt er gekozen voor traditie. "De eikenhouten vaten waarin onze bieren rijpen, zijn een wezenlijk onderdeel van onze bedrijfsfilosofie", zegt Karel Verhaeghe van brouwerij Verhaeghe. Daarmee kiest de brouwerij niet voor de gemakkelijkste weg. "Door geregeld deel te nemen aan buitenlandse beurzen konden we wel naam bekendheid over de grenzen verwerven". En die aanpak lijkt te lonen.

Zeventien jaar geleden was de export bij Verhaeghe nog quasi nihil, vandaag is al 45 procent van de bierproductie bestemd voor het buitenland. "Onze eerste buitenlandse afnemers waren Nederland en Zwitserland. Nadien volgde Canada en de Verenigde Staten, Zweden en Japan", licht de brouwer toe. Door die expansie is er in het bedrijf nood aan vernieuwing. Zo wordt er volgend jaar geïnvesteerd in een nieuwbouw die nodig is voor de herlocalisatie van een aantal productieprocessen.

Bron: Het Nieuwsblad/Belga, 28/06/2008

Assortimentsuitbreiding en gemak sleutels tot succes biosector

De afzet van biologisch vlees en voedsel kan in de komende jaren harder groeien als het assortiment groter wordt. Dat stelde Henk Gerbers van het merk Bio+ tijdens het Biocongres in Rheden. Voorzitter Arie van den Brand van Biologica, platform voor de biologische sector, denkt dat biologisch flink kan groeien als biologische producten veel vaker als gemakartikelen aangeboden worden.

Door biologische producten onder 1 merk (bij voorkeur Bio+) in de supermarktschappen te leggen wordt de herkenbaarheid voor de consument vergroot en zal het zijn geitenwollensokkenimago kunnen afschudden, meent Gerbers. Die herkenbaarheid wordt verder vergroot door het assortiment verder uit te breiden. Bio+ heeft nu 150 producten in de supers, maar in 2010 moeten dat er 250 tot 300 worden. Gerbers wil daarnaast dat Bio+ als A-merk wordt gepositioneerd.

Bio+ verkoopt nu onder meer kipfilet en varkensvlees onder het merk in de supermarktketens Jumbo, Plus en Coop. Deze zomer komen daar nog gemarineerde barbecuepakketten bij. Door de samenwerking met fabrikanten en retailers groeide de omzet van Bio+ vorig jaar met 70%. Biologisch voedsel in het algemeen in de supers groeide met 15%.

Van den Brand vindt dat het de impulsieve koper makkelijker moet worden gemaakt om biologische producten te

kopen. biologisch moet daarnaast veel gewoner worden. Er komt een generatie aan die gezond en smaak belangrijk vindt. Het stempel biologisch verdwijnt dan misschien wat naar de achtergrond, maar de waarden die daarvoor staan, tellen helemaal mee, aldus Van den Brand.

Bron: Agripress, 26/06/2008

NL: Betalen met je vingertop

Albert Heijn start een test om te betalen met je vingertop. De grootgrutter test de Tip2pay-methode in het filiaal in Breukelen.

De nieuwe manier van betalen werd nog niet eerder getest in Nederland. Albert Heijn test de methode samen met Equens. Dit bedrijf verwerkt de betalingen. De test duurt zes maanden. Tijdens die periode kunnen klanten met een vingertip de boodschappen afrekenen. Doel van de proef is te kijken of klanten enthousiast zijn over deze nieuwe manier van betalen. Om mee te kunnen doen aan de test, moeten consumenten zich inschrijven bij een speciale balie. Daar wordt hun vingertop ingescand en gekoppeld aan adres- en betaalgegevens.

Albert Heijn test op dit moment ook mobiel betalen in de Rotterdamse Koopgoot en contactloos betalen bij Albert Heijn in de Amsterdamse Jodenbreestraat.

Out now: The specialised organic retail report Europe 2008

An international team of organic market specialists profiles the booming markets in 27 countries. From Norway to Cyprus, from Portugal to Turkey, from Poland to Romania, organic sales boom and the new report shows the underlying forces, the protagonists and perspectives of this growth. The ambitious project of Ecozept, bioVista and ORA compiles country-specific data about the organic markets in Europe. In addition to an analysis of the overall economic background and a synopsis of existing studies, the 17 co-authors pioneered in describing the role and the structure of the organic markets.

Project manager Susan van Osch: "Our compendium provides a fast but exhaustive insight into the European market and shows international tendencies as well as national particularities. It's a new important tool for any management decision". Burkhard Schaer (Ecozept) comments the accomplished work: "Finally we have fundamental data, decision guidance and principal addresses for all market players in a consolidated and accessible manual." The report addresses retailers, wholesalers, processors, importers, control bodies, organizations and market observers. It was co-financed by the initiators and by its sponsors Naturland, BioFach and Sonnentor Kräuterhandels GmbH.

The some 300-page-publication sells at 350 ? (net) and may be ordered at:
ORA - Organic Retailer Association, 1070 Wien, Seidengasse 33-35/13, fax: +43-1-907.63.13.20, office@o-r-a.org, www.o-r-a.org.

Bron: Organic-Market.info, 24/06/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/agenda_consue.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*