



Biotheek Netknipsels #252 – 4 september 2008

Deze week herstartten de lessen op school. Wanneer mijn kinderen straks thuis komen, weten ze mij misschien te verrassen met hun kennis over bio, want VLAM ontwikkelde een lespakket over bio-, hoeve- en streekproducten voor de kleinsten onder ons.

Ook de biologische ondernemingen kunnen wat bijleren. Op dinsdag 9 september onderwijst BioForum Vlaanderen hen in de vernieuwingen op gebied van wetgeving vanaf 2009. Inschrijven kan nog tot vandaag bij hugo.baert@bioforum.be.

Veel leesplezier!

Peggy Verheyden & Geertje Meire

Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Lessen over bio-, hoeve- en streekproducten voor basisonderwijs

NL: Consument eet minder vlees en vindt biologisch te duur

Bio moet "organic" en meer dan lekker zijn

Basisfilosofie van voedselteams blijft ongewijzigd

Groot-Brittannië: Consument koopt 20% minder biologisch

Een "groene" vis op je bord

Hoe groen is uw kleerkast?

Demonstratie ecologisch tuinieren op 6 september

Landbouwer

Biologische bloementeelt is arbeidsintensief en de marges zijn klein

"Harmonisering residulimieten goed voor gezondheid"

Verwerker

Duurzaamheid wordt randvoorwaarde voor positionering

Convenience stuwt verkoop diepvriesmaaltijden

En de Bio-kalender



Lessen over bio-, hoeve- en streekproducten voor basisonderwijs

VLAM heeft opnieuw een lessenpakket klaar voor het basisonderwijs. Deze keer focussen we op bio-, hoeve- en streekproducten. De producent wordt hierbij op het voorplan gehaald. We kijken wat ons eigen Vlaamse streken te bieden hebben en maken de kinderen bewust van de smaken van dichtbij. Het lessenpakket over bio-, hoeve en streekproducten is het achtste pakket in de rij. Eerder verschenen al lessenpakketten over aardappelen, groenten en fruit, zuivel, vlees, vis, pluimvee en ei, en brood. Alle lessenpakketten zijn gratis te downloaden op www lessenpakket.be.

De lessen zijn opgesteld door een team van leerkrachten, dat voor elk leerjaar van de kleuter- en de basisschool een aparte lessenreeks heeft uitgewerkt. De pakketten bevatten zowel lesvoorbereidingen voor de leerkracht, als werkblaadjes die voor de leerlingen kunnen worden gekopieerd. Bovendien zijn alle lessen in de praktijk getest, en zijn ze op de Vlaamse ontwikkelingsdoelen en eindtermen afgestemd.

De lessenpakketten zijn gemaakt voor kinderen van 3 tot 12 jaar. Ze kunnen gebruikt worden in allerlei soorten lessen: Frans, taal, wiskunde of wereldoriëntatie.

Contactpersoon: Liliane Driesen, Tel 02 552 80 32, Liliane.driesen@vlam.be

Bron: VLAM, 1/09/2008

Nederland: Consument eet minder vlees en vindt biologisch te duur

Nederlandse consumenten zijn minder vlees gaan eten en vinden biologische producten nog steeds te duur. Dat zijn de belangrijkste conclusies uit het jaarlijkse onderzoek Bedrijfsvergelijking Levensmiddelendetailhandel van Deloitte. Drie jaar geleden kwam er gemiddeld nog op 5,1 dagen per week vlees op tafel, nu is dat nog gemiddeld 4,7 keer. Onderwerpen als de bio-industrie en de mate van graanverbruik voor vee ondanks voedseltekorten, zijn voor 17 procent van de mensen die minder vlees zijn gaan eten daarvoor de belangrijkste redenen.

Bijna een vijfde van de consumenten let daarnaast bij de aankoop van vlees op het land van herkomst. Veel consumenten vinden biologische en 'eerlijke' producten als Max Havelaar-koffie nog altijd te duur. Zes op de tien Nederlanders, 61 procent, noemt de prijs de reden om biologische producten niet te kopen. Dat percentage lag vorig jaar op 55. Van de ondervraagden gaf 13 procent aan meer biologische producten te gaan kopen als het prijsverschil tussen reguliere en biologische producten kleiner wordt. 14 procent wil dat het aanbod wordt uitgebreid, vooral als het gaat om vlees, groente en fruit. Producten met een Fair Trade-keurmerk, zoals Max Havelaar, worden door de consumenten vaker herkend en gekocht. Een kwart van de consumenten zegt dergelijke producten wel eens bewust te kopen, tegenover 21 procent in 2007. Toch vinden minder consumenten dat het assortiment met meer Fair Trade producten uitgebreid moet worden. Dit jaar geeft 11 procent aan dat ze uitbreiding op prijs stellen. Vorig jaar was dit nog 34 procent.

Bron: Biofoodonline.nl, 29/08/2008

Bio moet 'organic' en meer dan lekker zijn

Alleen maar richten op smaak is onvoldoende om biologische groente en fruit onderscheidend te laten zijn ten opzichte van gangbare. Het gaat om de gehele beleving rondom het product. Dat bleek op een bijeenkomst van onderzoeksexperts en diverse agf-ketenpartijen in Het Restaurant de Toekomst in Wageningen. Wel belangrijk is dat de slecht smakende varianten eruit worden geselecteerd. Daarnaast moeten detailhandel, groothandel, teler en veredelaar samen op zoek naar concepten die aansluiten bij de behoeften van de consument. Zo zou 'organic' voor jonge consumenten beter klinken dan 'biologisch'.



Volgens LBI onderzoeker Leen Janmaat worden smaakverschillen tussen biologische en regulier groenten & fruit steeds kleiner. Zolang de markt niet specifiek op smaak selecteert, kiezen de telers voor productieve rassen. Afnemers selecteren vooral op uiterlijke kwaliteit en de perceptie van 'biologisch' geeft aan dat het gezonder is en beter smaakt.

Bron: Biofoodonline.nl, 29/08/2008

Basisfilosofie van voedselteams blijft onaangeroerd

Biologisch witloof in de zomer en Mexicaanse avocado's in de winter? Niet als het van de voedselteams afhangt. Elke week kopen zij samen seizoensgroenten en -fruit aan bij boeren uit de buurt. Ze willen zo de duurzame landbouw van bij ons steunen. "Op zoek naar betaalbare biogroenten, belandde ik tien jaar geleden bij Voedselteams", zegt Kristel Allewijn. Ze is lid van het team Gemeentestraat in Kessel-Lo. 'Ik was meteen gewonnen voor het systeem, omdat ik de kleine boeren uit de streek kon steunen, en niet de supermarkt'.

"Iedereen weet dat de kleine boer in het zuiden het moeilijk heeft", vertelt Hilde Delbecque. "Maar onze kleine Vlaamse boer overleeft ook amper. Zeker diegenen die duurzaam willen werken, worden afgestraft. De wetten van de groothandel zeggen immers dat ieder stronkje witloof even groot moet zijn en elke appel moet blinken. Toch zullen we die kleine boer in het zuiden alleen kunnen helpen, als we eerst onze eigen kleine boer steunen".

Delbecque is coördinator bij Voedselteams vzw. De vereniging werd in 1996 opgericht om het vertrouwen tussen consument en producent te herstellen. "We wilden mensen dicht bij het veld brengen. De boer is meer dan een anonieme grondstoffenproducent die aan de veiling levert". Via de webwinkel van voedselteams kan je elke week groenten, inlands of exotisch fruit, brood, zuivel, vlees en vleesvervangers bestellen. De boer bepaalt de inhoud van de bakken aan de hand van het seizoen. Op een afgesproken dag halen de voedselteamleden hun bestelling af in het depot in hun buurt. Hun kosten betalen ze maandelijks online.

Er zijn ondertussen een honderdtal teams, verspreid over Vlaanderen. Ze draaien volledig op de vrijwillige inzet van de leden. Afwisselend houden ze het depot open en vergaderen ze samen over de werking. "Het team heeft ook een sociale functie in onze buurt", vertelt Allewijn. "Ik wissel al eens receptjes met de burens uit, want geregeld zitten er ouderwetse groenten in onze bakken, zoals postelein of spitskool, waarvan niet iedereen weet hoe ze die kunnen klaarmaken".

Voor Wouter de Boever, lid van voedselteams Borgerhout, was het biologische aspect helemaal niet belangrijk. "We doen het voor het gemak. Elke week een bak groenten om de hoek halen is gewoon handig. We vinden deze groenten wel opvallend lekkerder dan die van de supermarkt. En als we eens een groente niet lusten, geven we die weg aan de burens".

Katleen De Wit uit Antwerpen wil met haar lidmaatschap vooral de lokale boeren steunen, maar ook het gemak primeert. "We laten ons volledig leiden door wat de boer in de bak steekt. Ons hele weekmenu wordt op basis daarvan bepaald". Niet alle boeren die aan Voedselteams leveren, werken bio. Ze worden geselecteerd op basis van sociale, ecologische en economische duurzaamheid.

Godfried Bervoets van het Wijngaardhof in Westmalle verdeelt zijn groenten en fruit al vijf jaar via de Antwerpse voedselteams. Voor hem is het een welkome aanvulling op de wekelijkse markten en de thuisverkoop op zijn boerderij. "Binnenkort komt een van mijn voedselteams een dag meehelpen op het veld. Zulke positieve initiatieven geven me veel voldoening". Verspreid over het jaar teelt Bervoets een veertigtal biogroenten. Hij doet dat zoveel mogelijk seizoensgebonden, zodat verwarming onder glas niet nodig is.

"Ik mail mijn voedselteam elke week, om uit te leggen wat er in de bakken zit en waarom. Deze zomer was het heel nat. Daardoor zat ik met schimmel tussen mijn boontjes en kan ik die pas later



leveren. Heel uitzonderlijk lever ik ook al eens witte selder uit Spanje. Maar dan leg ik mijn voedselteam uit dat het echt niet anders kon". "Sommige leden willen alleen inlands fruit", zegt Delbecque. "Maar je hebt er ook minder fanatieke. Voor hen is er een exotisch fruitpakket, dat we aankopen via de bioveiling".

Voedselteams vzw levert voorts groentetassen aan de K.U.Leuven en Universiteit Antwerpen. "Verdere schaalvergroting is zeker mogelijk", zegt voorzitter Gert Engelen. "Maar het is niet de bedoeling om bestaande distributiesystemen te vervangen. Wij willen de nieuwe Carrefour niet worden. Voedselteams hebben een signaalfunctie: denk globaal, handel lokaal. Landbouwminister Kris Peeters (CD&V) moet onze kleinschalige, duurzame landbouw beter steunen, in plaats van de export en de grootschalige, industriële landbouw".

Bron: De Standaard, 26/08/2008

Groot-Brittannië: Brit koopt 20% minder biologisch

Britse consumenten kopen bijna 20 procent minder biologische voedingswaren dan vorig jaar. Gemiddeld wordt nu maandelijks voor zo'n 100 miljoen euro in dit segment omgezet, terwijl dat vorig jaar nog 125 miljoen per maand was. Dat blijkt uit cijfers die marktonderzoeker TNS heeft opgesteld op verzoek van dagblad The Guardian. Het onderzoek is gebaseerd op de aankopen van 25.000 huishoudens. De grootste daling doet zich voor bij biologische eieren (18 procent minder) maar ook zuivel, kip, fruit en groente kampen met lagere verkopen. Het nieuws is opmerkelijk, omdat tot voor kort het aanbod de vraag niet bijhield.

Algemeen wordt aangenomen dat de Brit door de moeilijker economische omstandigheden de duurdere biologische producten links laat liggen. De voedselcrisis heeft bovendien de aandacht gevestigd op de voordelen van land- en arbeidsintensieve landbouwproductie. "Het gebeurt over de hele linie. Biologische voeding is uiteindelijk iets dat je zou willen kopen, niet iets dat je perse moet kopen", aldus Charles Bourns, voorzitter van de sectie pluimvee bij de National Farmers Union. De Soil Association, de organisatie voor de biologische voedingsindustrie, bevestigt dat veel leden lagere verkopen melden, al is het volgens de organisatie niet zo dramatisch als TNS berekent. In Nederland verklaart een woordvoerder dat marktleider Albert Heijn geen significante daling van de biologische afzet ziet. Ook handelsondernemingen Eosta en Udea zien vooralsnog geen dalende verkopen in Nederland en Duitsland.

Bron: Biofoodonline.nl, 31/08/2008

Is organic food healthier?

Organic fruit and vegetables might not be healthier and not more nutritious than conventional goods, according to the German newspaper Welt online. Danish scientists of the University of Copenhagen cultivated carrots, cabbage, peas, apples and potatoes on nearby fields with comparable grounds by applying three different methods (organic, conventional, and combined), analyzed their nutrient content and fed the products to rats. "There was no systematic difference", according to Ms. Bügel from the University of Copenhagen. The scientists came to the conclusion that organic fruit and vegetables did not contain more nutrients or micro elements and that resorption was not better. The climate seemed to be playing a much more important role than the way of cultivating food, according to scientists of the "Journal of the Science of Food and Agriculture".

Just one year ago, however, scientists had come to the exact opposite conclusion: The agronomist Carlo Leifert and his team from the University of Newcastle had compared organic products with conventional products, which had been cultivated in various locations within Europe in a four year study. An analysis showed that organic products were actually better. The content of antioxidants in the milk of organic cows was 50 to 80 % higher than in conventional milk. Organically cultivated grains, tomatoes, potatoes, onions and salad contained about 20 to 40 % more nutrients.



The Danish studies have actually only showed that there was no difference regarding the minerals in dried products. Not a surprise to the scientists from Newcastle. The scientists were amazed, however, that various members of the media concluded that there were no advantages when eating organic food. Dr. Brandt from the University of Newcastle, who was responsible for the study, explained: "More water can be found in conventional products than in organic ones. Therefore, one needs more conventional vegetables to receive a certain amount of minerals. But the content of minerals is not the deciding factor for whether a product is healthy or not. Many studies have showed that organic vegetables, even when they were dried, had more secondary plant compounds and contained more vitamin C. The results of the latest research showed that especially those were responsible for a healthy effect on the body."

The Daily Mail in Great Britain has also run an article with the headline 'Organic produce is no better for you than food grown with pesticides', reporting about the research of the University of Copenhagen. The article's conclusion challenged the Soil Association. In a letter to the paper its policy director, Peter Melchett, said the newspaper's claims were "a total myth". Mr. Melchett stated that the report misinterpreted new research which, as the authors said, was not particularly relevant from a consumer point of view because their comparisons were really only relevant in relation to foods or feeds made from raw materials that were dried before consumption. This meant that the study might tell the reader something about the nutrient content of powdered soup and similar foods, but not about comparisons between organic and non-organic fresh fruit and vegetables, meat, milk or other dairy products. Mr. Melchett added that the research was actually part of a larger study that involved feeding organic and non-organic food to rats. This research found that differences between dietary treatments composed of ingredients from different cultivation methods caused differences in some health-related biomarkers. The animals fed an organic diet were actually found to be healthier than the animals given a non-organic diet, although the researchers did not yet know exactly why.

Bron: Organic-Market.info, 28.08.2008

Duitsland: Duitse telersverenigingen starten bio-offensief

Nooit was de vraag in Duitsland naar biologische agf zo groot als op dit moment, maar nog altijd is veel biologisch voedsel in de Duitse supermarkten afkomstig uit het buitenland. Biologische aardappelen uit Egypte en Polen, biologische groenten en appels uit Nieuw-Zeeland te over, maar Duitse producten ontbreken vaak in het Duitse schap. Daarom zijn telersverenigingen - ondersteund door het Duitse landbouwministerie - op zoek naar telers die willen omschakelen. Er is een grote markt voor. Consumenten hebben meer vertrouwen in regionale producten.

Bron: Agripress, 15/08/2008

Een "groene" vis op je bord

Dankzij de duurzaam gekweekte Claresse kan je vis eten met een proper geweten. Volgens milieuverenigingen is deze kunstmatig gekweekte zoetwatervis een oplossing voor de overbevissing van de zeeën.

'Nergens met de vingers aankomen en niet tegen de visbakken stoten. Dat veroorzaakt stress bij de dieren.' Viskwekerij Fleuren van Bert-Jan Roosendaal bij Someren, in de Nederlandse provincie Brabant, laat slechts zelden bezoekers toe. Bij onze rondleiding gisteren moesten we blauwe beschermkapjes over onze schoenen trekken en door een ontsmettingbadje stappen. 'Vissen zijn zoals andere dieren, ze kunnen ook ziek worden.

'Roosendaal is al twee jaar druk doende met de kweek van een nieuwe vis die geschikt is voor menselijke consumptie en massaproductie. Volgende week is voor hem het grote ogenblik aangebroken. Dan ligt zijn 'Claresse' ook in de Belgische winkelrekken.

De Claresse is een kruising tussen twee meervalsoorten die in de natuur in Nigeria voorkomen. Het is een witte zoetwatervis die in Someren via aquacultuur in miljoenen aantallen wordt gekweekt.



Nog bijzonder is dat de Claresse een 'groene' vis is, gekweekt volgens duurzame methoden. Het water waarin de vis van een larfje van enkele millimeters groeit tot een vis van een kilogram, verlaat de kwekerij niet. Het wordt ter plekke gezuiverd en hergebruikt. Op die manier gaat er ook weinig warmte en energie verloren. De Claresse eet bovendien vooral plantaardig voedsel, waar de gekweekte zalm nog altijd vooral op (dierlijk) vismeel is aangewezen. Zalm gekweekt in Chili bijvoorbeeld is volgens de Stichting De Noordzee ecologisch een 'foute' vis. In de goede-visgids van de Stichting staat hij in de rode kolom. De Claresse uit Nederland daarentegen is een duurzame vissoort en staat in de groene kolom.

Dat bevestigden twee specialisten van milieuverenigingen, gisteren bij de voorstelling van de vis. 'De ontwikkeling van de Claresse is een belangrijke innovatie', verklaarde ingenieur Carel Drijver van het Wereldnatuurfonds Nederland. 'Met deze vis gaat de Europese consument erop vooruit. Als dit voorbeeld navolging krijgt, kan het een oplossing bieden voor de overbevissing van onze zeeën', zegt Drijver. Ook Christien Absil van de Stichting De Noordzee staat positief tegenover de lancering van de Claresse. 'We staan altijd wat argwanend tegenover dergelijke commerciële initiatieven, maar volgens de criteria van onze viswijzer staat de Claresse duidelijk in de kolom van de goede vis, vanwege zijn duurzame kweekmethode. Sommige gekweekte vissen, zoals de tonijn en de zalm, eten meer vis dan ze zelf opbrengen, maar dat is niet het geval met de Claresse.' Zelfs het doden van de vis gebeurt op een diervriendelijke manier, met verdoving via elektriciteit en dan onderkoeling. De nieuw gekweekte vis wordt op de markt gebracht door het Nederlandse bedrijf Anova, dat een overeenkomst sloot met de warenhuisketen Delhaize. Vanaf dinsdag ligt de Claresse daar in de winkelrekken, tegen de redelijk scherpe prijs van 12 euro/kg.

'De naam Claresse is in Italië bedacht', zegt Constant Mulder van Anova. Het is een samentrekking van Clarias Charipinus, de Latijnse naam van de vis, en het Franse finesse - een vondst die het product de nodige uitstraling moet bezorgen. Met de lancering van de vis hoopt Delhaize ook zijn groene imago bij te spijkeren.

Voor kweker Bert-Jan Roosendaal ging het om de uitdaging. 'We zochten naar een nieuwe soort en hebben de beste kwaliteiten van twee bestaande meervalsoorten gekruist.' Hiervoor had kwekerij Fleuren toestemming van de Nederlandse overheid en zelfs Europa nodig, want dieren kruisen doe je niet in het wilde weg.

Vanaf volgende week is het resultaat van Roosendaals inspanningen op het bord te proeven.
Info: www.goedervis.be

Bron: De Standaard, 20/8/2008

Hoe groen is uw kleerkast?

Colour Connections, een adviesbureau voor de textielindustrie, heeft op zijn website een test gelanceerd die de ecologische voetafdruk van uw kleerkast berekent. De vragenlijst peilt naar de omvang van uw garderobe - tel alvast hoeveel sokken u in het afgelopen jaar kocht - maar gaat ook in op onderhoud en op materialen. Natuurlijke stoffen, zoals linnen, leer, biologisch geteeld katoen of Lyocell (gemaakt van de eucalyptusplant, die meer vezels per are oplevert dan katoen), zijn immers veel minder belastend dan ander katoen of synthetisch textiel.

Maar het switchen van gewone kledij naar ecologische stoffen is niet het enige wat u kan doen om uw ecologische voetafdruk op het gebied van kleding te beperken. Colour Connections houdt zich bijvoorbeeld ook bezig met het verven van kledij, dat erg milieubelastend is, en zoekt efficiëntere en minder giftige kleurbehandelingen. In zijn ecotest verrekenet het ook uw wasbeurten, droogtrommels en strijkuurtjes - een uur strijken is even energieverblindend als zeven uur wassen. De wasmachine van 40 op 30 graden zetten, helpt ook om uw kledij milieuvriendelijker te maken, maar warmer wassen is nog niet zo schadelijk als al uw oude kledij weggooien. Het is beter om afdankertjes weg te geven aan een goed doel of een tweedehandswinkel.

Na het invullen van de vragenlijst krijgt u een EDU-score. EDU staat voor Environmental Damage Units: hoe hoger de score, hoe zwaarder uw ijdeldheid weegt op de planeet.

Dat valt al snel tegen. Ondergetekende, een modebewuste twintiger die maandelijks zo'n tweehonderd euro spendeert aan kledij, heeft volgens de test 1.391 EDU's op haar geweten, wat



genoeg is om in de schadelijkste categorie terecht te komen, die van de 'fashionably obese'. Ik blijf vooral punten verliezen met het vele was- en strijkwerk dat ik verzet. Ook recycleer ik mijn kledij te weinig. De gemiddelde gebruiker haalt volgens Colour Connections een score van 500 tot 1000 EDU's. Stof tot nadenken.

Info: www.ecotextile.com

Bron: De Standaard, 8/08/2008

Demonstratie ecologisch tuinieren op 6 september

Meer en meer mensen willen genieten van verse, gezonde groenten en fruit en kiezen daarom voor een ecologische tuin. Maar tuiniers in spe zitten vaak met een kennisprobleem. Ze hebben het nooit geleerd en de kunst van het tuinieren wordt steeds minder doorgegeven van de oude naar de nieuwe generatie.

Limburg.net werkt samen met Velt de (Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren) om vrijwilligers op te leiden tot praktijkgerichte moestuinspecialisten. Ook de compostmeesters van Dilsen-Stokkem volgden de opleiding tot moestuinschakel. Ze leerden hoe je in de ecologische moestuin compost kan gebruiken en wat je moet doen om je tuingrond en groenten gezond te houden zonder pesticiden of chemische bemesting.

Aan de demoplaats thuiscomposteren richtten de compostmeesters voorbeelden van ecologische moestuintjes in. Op 6 september 2008 tussen 10u en 12u geven zij hier de nodige tips en demonstraties. De ecologische tuin is gelegen op het domein van Stichting Ommersteyn, De Schiervellaan 5 in Rotem.

Aanwezigen maken kans om een mand met bioproducten t.w.v. 25 euro te winnen!

Bron: HBvL.be, 25/08/2008

Biologische bloementeelt is arbeidsintensief en de marges zijn klein

Nederland is groot in bloemen. Maar het aandeel biologisch is klein. Biologisch kweken is een kwestie van lange adem en smalle marges.

Hij geldt als een pionier in de biologische bloembollen. Want, ik hoop dat we ooit nog eens zover komen dat de hele bollenteelt ecologisch verantwoord is, zegt bloembollenkweker Wil Braakman (74) uit Schagen. In 1991, toen hij met een collega op kleine schaal eenderde hectare begon met zijn biobollen, was er nog geen markt voor. Samen met enkele geestverwanten ploegde Braakman rustig voort. Uiteindelijk was hij ook gangbare tuinder met 25 hectare gewone bollen. De opbrengst daarvan maakte zijn pioniersarbeid mogelijk.

Midden jaren negentig keerde het tij. Supermarkten uit Engeland, Zwitserland, Zweden, landen waar duurzaamheid al lang een thema is, zagen wel wat in biologisch groen. Later kwamen daar ook de Verenigde Staten bij. Toen hadden we zelfs twaalf serieuze kopers.

Maar vijf jaar later was al weer de helft van de klandizie afgehaakt, herinnert Braakman zich. De Nederlandse bloembollenkwekers bleken samen onvoldoende in staat de gevraagde kwaliteit te leveren. Braakman: De Zweden en Zwitsers bijvoorbeeld willen vooral grote bollen en die konden we onvoldoende leveren. De biologische voorschriften zijn bovendien zo strikt dat snel inspelen op de grillen van de veeleisende consument moeilijk is. De omschakeling van de grond naar biologisch duurt bijvoorbeeld twee jaar. Pas dan mag er een biologisch product op geteeld worden. Daarnaast gelden allerlei andere voorschriften, bijvoorbeeld voor gewasbescherming (niet chemisch) en organische bemesting.

En nog steeds is het produceren en vermarkten van biologische bloemen en bollen een kwestie van smalle marges. Dit voorjaar verzuchtte een bloemenkweker nog in het Noordhollands Dagblad dat het komend jaar beslissend is voor de biologische teelt. Want de oogst was voor alle kwekers dit jaar mager, onder andere door het wisselvallige weer. Bovendien haakte vorig jaar een grote Britse supermarkt af als klant voor biologische bloemen.



Maar we hebben hiervoor ook vier mooie jaren gehad, werpt Braakman tegen. Dat bood hem de kans om met collegas voet aan de grond te krijgen in Amerika. Toch doet Braakman dit jaar een stap terug. Daarbij speelt natuurlijk zijn leeftijd mee. Een collega zal hem daarom het zware werk uit handen nemen. Maar we kunnen beschikken over een prima stuk land bij Lelystad. Schoon van onkruid bijvoorbeeld, ideaal voor de volgens mij noodzakelijke bemesting en middelen om het gewas te versterken.

Bloembollenkweker Jan Hoogeveen uit Hillegom herkent het geluid van erop of eronder. Hoogeveen is voorzitter van telersvereniging Biobol, waarbij, zegt hij, zowat twintig telers zijn aangesloten. Biologisch teelt is dure, arbeidsintensieve teelt. Dat kan niet iedereen zich veroorloven. En zeker als de bank ziet dat de opbrengsten achterblijven, stemt dat tot nadenken. Anders dan bij de gangbare bollenteelt is er relatief weinig expertise in de biologische sector. Je stuit voortdurend op verrassingen. Dan komen bijvoorbeeld de bollen mooi uit maar is de steel van de bloem te kort. Dat soort zaken. Problemen die in de gangbare teelt niet of nauwelijks spelen. Hoogeveen zegt: Eigenlijk zou iedere biologische tuinder een vader moeten hebben die zegt: Dat moet je toch anders doen. Toch ziet hij ook een lichtpuntje. Door samenwerking hebben volgens hem de bloembollenkwekers de keten inmiddels aardig op orde. Zo is er sinds een paar jaar een kweker die zich toelegt op het broeien van biologische bollen een techniek om voortijdig bloemen uit de bollen te krijgen, wat de handel in snijbloemen stimuleert. We hebben nu een kop en een staart, vat Hoogeveen samen. Nu moet het dier groeien. Betere producten, meer variatie en beter inspelen op wat de markt vraagt.

Bron: Agripress, 30/08/2008

"Harmonisering residulimieten goed voor gezondheid"

Sinds begin deze week is de Europese harmonisering van maximale residulimieten van kracht. "Een harmonisering leidt steeds tot aanpassingen van nationale normen, maar door de ruime veiligheidsmarges die gehanteerd worden bij het vastleggen van residulimieten vormt dit geen probleem voor de veiligheid van de consument", zo luidt het bij Phytofar. De producenten van bestrijdingsmiddelen wijzen erop dat een vlottere handel in groenten en fruit zal leiden tot positieve gezondheidseffecten.

De milieuorganisatie PAN Europe trok vorige week aan de alarmbel: in vele gevallen gaan de plafonds van de maximale residulimieten omhoog en dus zouden consumenten voortaan in grotere mate blootgesteld worden aan pesticiden. Phytofar benadrukt nog maar eens dat dit een foute redenering is. Maximale residulimieten zijn handelsnormen waarbij zeer ruime veiligheidsmarges gehanteerd worden. Daarom mogen ze niet verward worden met toxiciteitsnormen, aldus de beroepsfederatie.

Maximale residulimieten zijn gebaseerd op de Goede Landbouwpraktijken, die op hun beurt een indicatie geven over het correcte gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Indien telers de voorschriften volgen, worden geen overschrijdingen van de residulimieten verwacht, legt Phytofar uit. "Daarom zetten we onverminderd onze informatie- en promotiecampagnes in verband met een correct gebruik van gewasbeschermingsmiddelen verder", luidt het in een persbericht.

De federatie beklemtoont dat de verschillende handelsnormen in het verleden de handel van landbouwproducten bemoeilijkte. De harmonisering van de maximale residulimieten moet leiden tot een grotere en vlottere beschikbaarheid van gezonde en betaalbare voeding. Wetenschappelijke studies hebben bewezen dat de positieve gezondheidseffecten van een groenten- en fruitrijk dieet veel belangrijker zijn dan enige bezorgdheid over wettelijk vastgestelde residu's van pesticiden, aldus Phytofar.

Ook Freshfel, de Europese federatie van de fruit- en groentehandel, is tevreden dat de harmonisering meer dan vijftien jaar na de eenmaking van de Europese markt eindelijk tot stand gekomen is. Gehoopt wordt dat een betere transparantie ook het consumentenvertrouwen zal aanwakkeren. "Een



hogere consumptie van verse groenten en fruit is immers van groot belang in de strijd tegen obesitas, hart- en vaatziekten, enzovoort".

Bron: Vilt, 3/09/2008

NL: Duurzaamheid wordt randvoorwaarde voor positionering

Duurzaamheid wordt op termijn een randvoorwaarde voor bedrijven uit alle categorieën. Dat stelt Cor Brockhoven, positioneringsmanager bij BR-ND Positioneringsgroep in Hilversum. Fabrikanten en dienstverleners zijn inmiddels bezig om het spanningsveld tussen consumentisme en idealisme op te lossen. Als voorbeeld noemt Brockhoven het Efficient Dynamics-programma van BMW: lage uitstoot, maar dezelfde prestaties. Qua positionering kan een bedrijf duurzaamheid op verschillende niveaus in de etalage zetten.

Sommige bedrijven zetten er 100% op in, andere bedrijven zijn wel duurzaam maar zeggen daar niets over. Het creëren van meerwaarde door middel van duurzaamheid is heel lastig, zo erkent Brockhoven. Positionering op duurzaamheid is vaak goed voor je merkimage, maar levert niet per se meer marktaandeel op. Bovendien moet je duurzame proposities wel waar kunnen maken.

Brockhoven pleit voor 'uiterste terughoudendheid' bij het positioneren op duurzaamheid. Verleiden is de hoofdzaak: een product moet eerst leuk, lekker of degelijk zijn en dan pas duurzaam. Voor de meeste consumenten maakt duurzaamheid niet uit, aldus Brockhoven. Wel is de duurzaamheidsgevoelige groep van 'cultural creatives' groeiende. Momenteel gaat het daarbij om 2,5 miljoen Nederlanders.

Bron: Biofoodonline.nl, 28/08/2008

Convenience stuwt verkoop diepvriesmaaltijden

De consument heeft het nog altijd voor de tijdbesparende kant-en-klare diepvriesmaaltijden en dan liefst in de vorm van pasta of een Belgische klassieker als balletjes in tomatensaus. Er is evenwel ook een nieuwe trend naar etnische schotels. Binnen de kant-en-klare diepvriesmaaltijden is er altijd wel iets nieuws onder de zon. Om deze nieuwigheden in de kijker te plaatsen, kan u ze in promotie aanbieden en in een aparte, in het oog springende diepvriezer plaatsen.

Diepvriesmaaltijden worden ondanks hun populariteit nog steeds wat stiefmoederlijk behandeld. Nochtans valt er niets aan te merken op de kwaliteit en versheid van deze producten. We wijden dit artikel aan het wel en wee van deze gerechten en meer bepaald de volledige kant-en-klare (diepvries)maaltijden. Gerechten als bv. pizza's en visschaaltjes vallen bijgevolg uit de boot. Het eerste wordt namelijk bij de snacks gerekend en het tweede is geen volledige maaltijd.

Lees hier het volledige artikel: http://www.retailpro.be/dossiers/tabid/1172/default.aspx?_vs=0_N&id=ERT0123n01.mth

Bron: Retail, 3/09/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/agenda_consu.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