



Biotheek Netknipsels #253 – 12 september 2008

Landbouw speelt een aanzienlijke rol in het klimaatdebat. De directe uitstoot van broeikasgassen door de landbouw wordt wereldwijd geschat op ongeveer 13,5%. Maar is de rol van de biologische landbouw even groot als die van de gangbare? Kunnen we ook in Vlaanderen stellen dat biolandbouw beter boert als het op klimaat aankomt? En hoe kunnen zowel de biologische als de gangbare landbouw in Vlaanderen hun impact op het klimaat verkleinen?

Er is hierop geen pasklaar antwoord; onderzoek over dit thema ontbreekt. Om alvast de vraag in de universitaire en onderzoekswereld te lanceren en ook het beleid attent te maken op de mogelijkheden van de landbouw, organiseert BioForum Vlaanderen op 14 oktober in het Provinciehuis in Leuven een congres waarop het thema door verschillende experts wordt aangekaart. Meer info en inschrijven kan op www.biotheek.be.

Klimatologisch verantwoorde groeten,

Geertje Meire & Peggy Verheyden
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Duurzaamheidscongres: (bio)landbouw & klimaat

EU - EU organic logo and beauty standards policy set for review

NL - Nieuwe directeur Biologica legt lat hoog

Onderzoek en studiedag duurzame voeding

"New Evidence Confirms the Nutritional Superiority of Plant-Based Organic Foods" De

Levende Aarde viert op 14 sept 2008 van 10u tot 18u haar vijfde opendeurdag!

Stappen naar een ecologische tuin, het nieuwe siertuinboek van Velt

Vernieuwde website www.voedselvoetafdruk.be

Biologische collectie

Landbouwer

NL - Stoppen of overgaan op biologisch?

Studiedag Alternatieve Eiwitbronnen

Brazilianen garanderen productie ggo-vrije soja

NL - Verburg neemt maatregelen om risico op ggo's in biol. diervoeders te verminderen

Biologische grond goed voor spinnen

Dioxinegehalte biologische eieren goed beheersbaar

Verwerker en cateraar

U.S.A. - Organic supply squeeze tightens

Confectioners slow to formulate fairtrade products?

Markt voor biologische aardappelrassen met smaak

Grote doorbraak verwacht in biocatering in Wallonië en Brussel

Verkoper

NL - Ekoplaza nog milieubewuster met tassenbol

Biologische zuivel in actie voor Oeganda: Koeien sparen en eerlijk fruit uit Oeganda

En de Bio-kalender



Duurzaamheidscongres: (bio)landbouw & klimaat

Wereldwijd wijzigt het klimaat onder invloed van de uitstoot van broeikasgassen. Ook de landbouw is deels verantwoordelijk voor de opwarming van de aarde. Maar de invloed van de landbouw kan verkleind worden. Op enkele vlakken maakt de biolandbouw nu reeds een positief verschil. Tijdens haar jaarlijks duurzaamheidscongres op 14 oktober wil BioForum de invloed van de landbouw op het klimaat aankaarten en kijken waar de landbouw, zowel de gangbare als de biologische, nog duurzamer kan worden. Ook de consument laten we niet onbelicht.

PROGRAMMA

- va. 9u: koffie en thee

- 9.30-10u: opening en welkomstwoord

- 10-11.15u: situering van de problematiek, wereldwijd en in Vlaanderen.

Opzet van het congres en algemene problematiek door Johan Devreese, voorzitter van BioForum Vlaanderen.

Stijn Overloop (VMM-MIRA) schetst de Vlaamse situatie qua uitstoot van broeikasgassen: welke actoren binnen en vooral buiten de landbouw spelen een rol? Welke broeikasgassen worden uitgestoten, in welke hoeveelheid en door wie/wat? Welke trends zijn er of zouden er moeten zijn? Koen Mondelaers (UGent) geeft aan de hand van de resultaten van een uitgebreide literatuurstudie een korte toelichting over de verschillen tussen biologische en gangbare landbouw inzake milieuaspecten en zoomt dan in op de problematiek van uitstoot van broeikasgassen in beide systemen.

Inbreng publiek

- 11.15-11.35u: pauze

- 10.35-12.50u: Uitdiepen van de verschillende aspecten, deel 1

Wijnand Sukkel (WUR) brengt een toelichting bij de directe en indirecte uitstoot van broeikasgassen in de (bio)landbouw zowel in hun onderlinge samenhang als in relatie tot andere duurzaamheidsthema's. Extra aandacht wordt geschonken aan het energiegebruik en de emissie van lachgas in de landbouw. Dit laatste gas is bij plantaardige productie de belangrijkste bijdrage aan broeikasgasemissies vanuit de landbouw.

Koen Willekens (ILVO, Plant, Teelt en Omgeving) bekijkt de koolstofmineralisatie versus de koolstofopslag in relatie tot bodembeheer. Hij licht toe wat de impact is van het bodembeheer (bemesting, compostering, bodembewerking en gewassenkeuze) op de koolstofhuishouding. Zo voert hij de discussie omtrent enkelvoudige of een bepaalde set van maatregelen ten behoeve van koolstofsequestratie, met oog voor specifieke maatregelen in de biologische landbouw.

Inbreng publiek

- 12.50-13.55u: lunch

- 13.55-15.15u: uitdiepen van de verschillende aspecten, deel 2

Wim Govaerts (Bioconsult) biedt een bredere kijk op de keuze van teeltplan, veevoeder, spijsvertering en na te streven mestkwaliteit in het kader van methaanproductie en klimaatimpact van (biologisch) melkvee.

Bavo Verwimp (bioboer/Wervel) gaat in op de afhankelijkheid van de huidige veeteelt van buitenlandse aanvoer van eiwitten, op de uitstoot van broeikasgassen die daarmee gepaard gaat (ontbossing, energiegebruik, transport) én op de mogelijkheid om via koppelbedrijven hierop een antwoord te bieden.

Marc Bontemps (Ecolife) geeft antwoord op volgende vragen: welke impact heeft de voedselkeuze van de consument (regionaal, seizoen, dierlijk versus plantaardig, verpakking)? Hoe de consument bewegen tot klimaatvriendelijke keuzes en handelingen? Is het concept 'voedselkilometers' een antwoord? Met voorbeelden als biomelk versus gangbare melk of fair trade wijn versus Europese wijn.

Inbreng publiek

- 15.15-16u: conclusies en vooruitblik

Wijnand Sukkel vat in dialoog met dagvoorzitter Marcel Kerff en het publiek de dag samen en kaart sterktes, verbeterpunten en onderzoeksthema's aan.



PRAKTISCH

- Datum: dinsdag 14 oktober 2008, 9u30 tot 16u, welkom vanaf 9u
- Locatie: Provinciehuis Vlaams-Brabant, Leuven. Het provinciehuis ligt vlakbij het station Leuven. Parkingmogelijkheden zijn beperkt. Gebruik van openbaar vervoer is aangeraden.
- Prijs: deelname aan het congres kost 25 euro. Leden van BioForum Vlaanderen, studenten en ambtenaren van departement Leefmilieu, Natuur & Energie en departement Landbouw & Visserij genieten het voordeeltarief van 10 euro.
- Inschrijven is voor iedereen verplicht: stuur een mail met info@bioforum.be uw naam, bedrijf, adres en telefoonnummer naar info en stort uiterlijk tegen 3 oktober het verschuldigde bedrag op de Triodosrekening: 523-0801253-11 onder vermelding van 'congres 2008' (Bic: TrioBE91 - IBAN: BE30 5230 8012 5311). Of schrijf in via het webformulier op deze site.
- Alle lezingen zijn in het Nederlands.
- Dagvoorzitter: Marcel Kerff
- Meer info: petra.tas@bioforum.be of 03/286 92 74.

Bron: BioForum, 09/09/2008

EU - EU organic logo and beauty standards policy set for review

Dealing with the confusion created by the new EU organic logo and harmonizing international standards on beauty products are two hot topics that will come under review by the newly completed Soil Association standards board.

The standards board is responsible for upholding organic principles in the Soil Association standards. Last month it was announced that Rob Haward, operations director at Riverford Organic Vegetables, had been appointed grower representative to the board, completing the line-up.

Anna Bradley, chair of the standards board, said: "I welcome Rob to the board. With the new standards board complete, I hope all our stakeholders will be confident that their interests will be understood at the standards board table. We can now develop the Soil Association standards with the vigour, transparency and accountability expected of such an organisation and its public interest responsibilities."

As well as the EU logo and beauty standards, other issues under consideration by the board include airfreight (and the possibility of linking this with ethical trade), and the development of specific standards for glasshouse production.

More information on the standards board, including a full list of members and their expertise can be found at: www.soilassociation.org/web/sa/psweb.nsf/A2/standardsboard.html

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 01/09/2008

NL - Nieuwe directeur Biologica legt lat hoog

Peter Jens, de nieuwe algemeen directeur van Biologica, legt de lat hoog voor de organisatie voor biologische landbouw en voeding. 'Alles mag wel wat sneller.' Jens heeft als doelstelling dat de retailverkoop in 2011 voor 10 procent biologisch moet zijn. Dit ondanks een afname vorig jaar van het areaal biologisch gecultiveerde landbouwgrond. 'We leven inderdaad in een tijd van aanbodkrapte. Van verschillende producten weet ik zeker dat we deze in anderhalf jaar tot twee jaar kunnen oplossen', aldus Jens in het Agrarisch Dagblad.

Volgens Jens heeft de consument hart voor de biologische zaak. 'Biologisch heeft lange tijd de bewijslast op zich genomen. De verworvenheden zijn in algemene zin nu wel duidelijk en de retail is gelukkig met de verkoop cijfers.' Uit een onderzoek van Deloitte werd eerder deze week duidelijk dat steeds meer consumenten geen biologische producten kopen, omdat ze die te duur vinden.



Opmerkelijk hierbij is dat het prijsverschil tussen biologische en niet-biologische producten minder groot geschat wordt dan een jaar geleden. Zie ook: www.agf.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 05/09/2008

Onderzoek en studiedag duurzame voeding

Zes organisaties waaronder Velt sloegen de handen in elkaar om te onderzoeken welke kansen en drempels consumenten ervaren rond mens- en milieuvriendelijke voeding via een actie-onderzoek bij 15 gezinnen. Een jaar lang werd het consumptiepatroon van deze gezinnen gevolgd. De deelnemers deden tevens inspanningen om over te schakelen naar meer duurzame voeding. Dit onderzoek wil de knelpunten en de kansen voor duurzame voedselconsumptie belichten. De resultaten van dit onderzoek worden gepresenteerd op de studiedag. Tevens worden aanbevelingen gedaan en komen de ervaringen van gezinnen aan bod.

Op het menu

- 9u: onthaal
- 9u30: verwelkoming en situering project
- 9u45: gezinnen en coaches aan het woord
- 10u15: voorstelling resultaten onderzoek door prof Erik Mathijs KULeuven
- 11u: pauze
- 11u20: aanbevelingen naar overheid en organisaties toe
- 11u50: demonstratie workshop duurzame voeding adhv ecosmos
- 12u30-13u: degustatie ecosmos
- 12u30: perspunt, met mogelijkheid interviews sprekers en gezinnen

Info: www.etenisweten.be

Wanneer: Donderdag 18 september van 9u30-13u

Waar: De Foyer van Gemeenschapscentrum De Kriekelaar, Gallaitstraat 86, 1030 Schaarbeek

Bereikbaarheid: de Kriekelaar ligt op een kleine km van Brussel Noord. Tram 52, 55, 56 stopt op het Liedtsplein om de hoek.

Inschrijven: Inschrijven is volledig gratis. Stuur een mailtje naar barbara@bewustverbruiken.be

Bron: BioForum, 09/09/2008

"New Evidence Confirms the Nutritional Superiority of Plant-Based Organic Foods," State of Science Review, March 2008

Author(s): Charles Benbrook - Xin Zhao - Jaime Yanez - Neal Davies - Preston Andrews

Foreward By: Andrew Weil MD

This is the first major, indepth review of the published scientific literature on the nutritional benefits of organic food completed since 2003.

Over 40 new studies have come out since the last review was carried out -- studies that dramatically improve our ability to answer a basic question -- are organic foods generally more nutritious than conventional foods?

The two-year project leading to this report required the creation of a large Access database including the results of nearly 100 studies, and development of methods to identify those studies that were both well-designed and carefully conducted.

With the benefit of this research tool, which the Center will continuously update and apply in future studies, we can now offer clearcut answers to important, common questions about the nutritional superiority of organic food.



The full report, executive summary, and supplemental information are available from this site free of charge, and may be reproduced and used for educational purposes, with appropriate attribution.

We are also pleased to offer the Executive Summary in Spanish. Thanks to co-author Jaime Yanez for the translation.

Bron: www.organic-center.org, 09/09/2008

De Levende Aarde viert op 14 sept 2008 van 10u tot 18u haar vijfde opendeurdag!

Eric en Leen verwachten jullie - Breeweg 22 - 8020 Hertsberge

De Levende Aarde is een biologisch groentebedrijf van ongeveer 6 ha waar een grote verscheidenheid aan groenten wordt geteeld. Onze specialiteit zijn ondermeer de heerlijke vollegroendsaardbeien (mei-juni) en het echte Belgische grondwitloof (tijdens de winter). Deze worden aangeboden naast alle andere groenten in de boerderijwinkel en op de zaterdagse boerenmarkt in Tielt. De akkers worden bemest met eigen gemaakte boerderijcompost. Een uitstekende en evenwichtige bemesting, hiermee wordt ook het afvalprobleem mee voorkomen.

Wat valt er te beleven op de opendeur?

geleide rondleidingen, proevertjes, brood bakken houtgestookte oven, een vrolijk deuntje van vzw Volksmuziek, voor de kinderen Langoor den ezel met kar die je rondrijdt in de omgeving en een reuze berg zand, er is spijs en drank, verse soep, taart en koffie, biobiertjes en een verrassing voor de eerste 200 bezoekers.

Openingsuren thuisverkoop:

Ma, woe, vrij, zat van 8u tot 12u, dinsdagavond van 17u tot 19u

Bron: Vredeseilanden, 08/09/2008

Stappen naar een ecologische tuin, het nieuwe siertuinboek van Velt

Een ecologische tuin aanleggen en beheren: hoe doe je dat? Heel wat mensen kiezen voor een gezonde tuin zonder gif, voor een tuin met oog voor de natuur. Maar hoe ga je nu concreet te werk als je zo'n tuin wilt? Het nieuwe boek van Velt Stappen naar een ecologische tuin: aanleg en beheer begeleidt stap voor stap alle ecologisch bewuste tuinliefhebbers. Het is een praktisch en een mooi boek dat telkens vertrekt vanuit de vraag: Hoe doe ik het?

Van aanleg tot beheer

Stappen naar een ecologische tuin neemt niet de tuin- en landbouwcultuur als uitgangspunt, maar de natuurlijke processen. Dat wil niet zeggen dat een ecologische tuin een wildernis is. Als je inzicht hebt in natuurlijke processen, weet je wat je kunt verwachten en hoe je ermee om moet gaan. De auteurs leggen uit hoe je bijv. een bloemenakker, een bloemenborder of een speelbosje aanlegt, welke planten je kunt kiezen en hoe je deze beplantingen beheert. Je leest ook hoeveel werk en hoeveel groenafval een beplanting oplevert. Op die manier kun je voorspellen of je een bepaalde beplanting aankunt of niet.

Zelfs wie nog nooit in de tuin heeft gewerkt, kan met Stappen naar een ecologische tuin aan de slag. Uiteraard vinden ook gevorderde tuiniers heel wat informatie in dit standaardwerk, dat naast een hoop praktische informatie tal van inspirerende foto's bevat.

Infogegevens

- Aantal pagina's: 288 - A4-formaat, liggend - harde kaft - quadri - isbn: 9789080662278

Prijzen

- Boekhandelsprijs: € 38,50 - Prijs voor Velt-leden: € 31,50 (+ € 5,00 verzendkosten)



Bestellen kan door storting van het volledige bedrag op rek.nr. 001-0990550-62 van Velt vzw met vermelding 'stappen naar een ecotuin'.

Bron: Velt, 10/09/2008

Vernieuwde website www.voedselvoetafdruk.be

Eten binnen de grenzen van de planeet. Vernieuwde website www.voedselvoetafdruk.be geeft aan hoeveel ruimte jouw voedingspatroon van de aarde vergt.

In het kader van een actie-onderzoek rond duurzame voeding werd de interactieve website voedselvoetafdruk.be helemaal vernieuwd. Aan de hand van 15 eenvoudige vragen, kan je nagaan wat de impact is van jouw voedingspatroon op de planeet.

Voedselvoetafdruk

De Voedselvoetafdruk werd ontwikkeld door Ecolife vzw in opdracht van Netwerk Bewust Verbruiken vzw en met steun van 12 partners. Met www.voedselvoetafdruk.be kan iedereen snel de eigen Voedselvoetafdruk berekenen. Die afdruk geeft aan hoeveel energie en ruimte ons voedingspatroon van de aarde vergt. Om je te voeden gebruik je immers indirect een gedeelte van de ruimte op aarde. Hoeveel, dat hangt af van je voedingskeuze. Als we de aarde eerlijk verdelen, is er voor de behoeften van elke wereldbewoner 1,8 ha beschikbaar, ruim voldoende om van te leven. Hoeveel hectaren daarvan hebben wij nodig voor ons voedsel? De Voedselvoetafdruk vertelt het je precies.

Zit je Voedselvoetafdruk aan de hoge kant? Geen nood, je krijgt op de site meteen praktische tips om je afdruk te verkleinen. Zo bespaart een vleesloze dag je zo'n 11 m², meteen een derde van je dagelijkse Voedselvoetafdruk. Ook seizoensgebonden, lokale of biologische producten hebben kleinere voeten in de aarde. En elke kilometer die je minder met de auto rijdt voor je boodschappen, bespaart je ruim één vierkante meter Voedselvoetafdruk.

De voedselvoetafdruk is een gezamenlijk initiatief van Gezinsbond, Vredeseilanden, KULeuven, Ecolife, Netwerk Bewust Verbruiken, Eva, Velt, Voedselteams, Vodo, Milieadvieswinkel, Wervel, Pime en De Kleine Aarde.

Actie-onderzoek duurzame voeding

De Voedselvoetafdruk werd vernieuwd in het kader van een actie-onderzoek duurzame voeding. Dat onderzoek volgde een jaar lang het consumptiepatroon van 15 gezinnen. De deelnemers deden inspanningen om over te schakelen naar meer duurzame voeding. Het onderzoek belicht knelpunten en kansen voor duurzame voedselconsumptie en is een samenwerking tussen Netwerk Bewust Verbruiken vzw, Ecolife vzw, Gezinsbond vzw, Velt vzw, Vredeseilanden vzw en de afdeling landbouw- en voedsel economie van de KULeuven, met steun van de Vlaamse overheid (duurzame ontwikkeling) en van federale overheid (PODDO).

Het actieonderzoek wordt afgesloten op een studiedag rond duurzame voeding op 18 september in Brussel. Je bent hierop van harte uitgenodigd. Meer informatie op www.etenisweten.be.

Meer informatie

Barbara Janssens, Netwerk Bewust Verbruiken vzw
tel. 02 204 09 75 - gsm 0495 18 22 59, barbara@bewustverbruiken.be,
www.voedselvoetafdruk.be - www.etenisweten.be - www.bewustverbruiken.be

Bron: Biofoodonline.nl, 05/09/2008

Biologische collectie



Adjectif is een modemerken dat staat voor een hippe, unieke biologische kinderlijn voor kinderen tussen 2 en 12 jaar. Tiffany Van Esch is de vrouw achter Adjectif: «We lanceren nu onze eerste wintercollectie, die gecreëerd werd in biologische stoffen. Ze zijn milieu- en huidvriendelijk. Ze zijn ook makkelijk te onderhouden en de ontwerpen zijn duurzaam opgevat; ze kunnen langer gedragen worden omdat er bij de snit rekening wordt gehouden met het feit dat kindjes groeien.» De productie gebeurt in België. De biostoffen zelf kunnen ook per meter worden aangekocht. De nieuwe collectie is online te bewonderen.

Bron: Het Laatste Nieuws, 06/09/2008

NL - Stoppen of overgaan op biologisch?

Zoals bekend verkeren veel gangbare 'kleinere' telers in noodweer. Wordt het stoppen, zo doorgaan of misschien biologisch telen? Bio-Center ZANN denkt dat juist voor een beperkt aantal glastuinders - met een areaal tussen de 2 en 4 hectare - biologisch telen een serieuze optie zou kunnen zijn. Een belangrijk argument hiervoor is dat het biologisch product toekomst heeft. "Wij zouden graag telers ontmoeten die overwegen op EKO om te schakelen", aldus Ingrid Rog. "Maar veel telers schrikken af door onbekendheid en mogelijke risico's die het telen zonder chemische bestrijdingsmiddelen met zich mee kan brengen.

Uiteraard is deze gedachte begrijpelijk, maar onze ervaring is dat telers die eenmaal zijn overgegaan naar biologisch niet meer terug willen. Niet alleen vanwege het terugverkregen plezier dat het samenwerken met de natuur met zich meebrengt, maar ook vanwege de resultaten in de afgelopen jaren. Zij het in mindere mate, heeft evenals in het gangbare óók de bio-handel de laatste tijd het moeilijk gehad. Inmiddels heeft deze situatie zich hersteld."

Belangrijk om te weten is dat er momenteel een omschakelingsregeling van een half jaar mogelijk is. Na goedkeuring zal Skal het bekende EKO-certificaat afgeven. Tevens staat ZANN bekend om haar werkwijze met korte lijnen en de daarmee verbonden snelle betalingen. De koppeling naar een telersvereniging behoort eveneens tot de mogelijkheden. ZANN wil graag telers die zich in deze situatie herkennen, oproepen om contact op te nemen. "Wij komen graag, uiteraard geheel vrijblijvend, langs om het een en ander toe te lichten zodat een weloverwogen keus gemaakt kan worden". Zie ook: www.agf.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 05/09/2008

Het Platform Maatschappelijk Verantwoorde Diervoederstromen (MVDS) organiseert in samenwerking met het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse overheid een

Studiedag ALTERNATIEVE EIWITBRONNEN

Op donderdag 9 oktober '08 in De Schelp van het Vlaams Parlement te Brussel

Programma:

09.30-10.00 Onthaal 10.00-12.30 Voormiddagprogramma

- Algemene Inleiding rond Alternatieve Eiwitbronnen door dhr. Yvan Dejaegher, Bemefa
- Verleden en heden van de lokale eiwitteelt door dhr. Joop de Koeijer, Nederlandse Akkerbouw Vakbond
- Toekomstmogelijkheden voor de lokale eiwitteelt door dhr. Patrick De Ceuster, Wervel
- Nutritionele karakterisatie en opportuniteit van alternatieve eiwitbronnen voor de veevoeding door dhr. Daniël De Brabander, ILVO
- Rendabiliteit van bedrijfseigen eiwitbronnen door dhr. Guy Vandepoel, Boerenbond
- Vrije aminozuren als alternatief voor eiwitten in de veevoeding door dhr. Ludo Segers, Frana v.z.w.

12.30-13.30 Broodjesmaaltijd 13.30-16.00 Namiddagprogramma



- Praktijkvoorbeeld 1: Lupine onderzoek: stand van zaken door dhr. Kevin De Witte, Hogeschool Gent
- Praktijkvoorbeeld 2: Mogelijkheden voor mengteelten granen – peulvruchten door dhr. Joos Latré, Hogeschool Gent
- Conclusies en nabeschouwingen van de studiedag door dhr. Joris Relaes, Kabinetschef landbouw van de Minister-President

16.00-17.00 Afsluitende drink

Deelname aan deze goedgevulde en gevarieerde studiedag is gratis. Inschrijven is wel noodzakelijk en kan via een e-mail aan jean-luc.lamont@lv.vlaanderen.be vóór 2 okt. '08. De hoofdingang van het Vlaams Parlementsgebouw is gelegen Hertogstraat 6, 1000 Brussel.

Bron: VODO, 05/09/2008

Brazilianen garanderen productie ggo-vrije soja

Braziliaanse producenten en verwerkers van soja hebben een vereniging opgericht die zich gaat specialiseren in de handel van ggo-vrije soja. Daarmee spelen ze in op de vraag naar deze grondstof in Europa. Abrange wil wereldwijd de belangrijkste aanbieder worden van ggo-vrije soja en vermijden dat er zoals vorig jaar te weinig aanbod is om de Europese markt te bevoorraden.

"Enkele jaren geleden hebben we vastgesteld dat er een markt is voor de productie van ggo-vrije soja. Met de oprichting van Abrange willen we duidelijk aangeven dat wij die grondstof zullen telen zolang er in de Europese Unie vraag naar is", zegt voorzitter Cesar Borges da Sousa. De bedrijven achter Abrange zijn Caramuru, Imcopa, Vanguarda, Brejeiro en Andre Maggi, 's werelds grootste sojaproductent.

De EU importeert op jaarbasis in totaal zo'n 36 miljoen ton soja. Meer dan de helft van deze grondstof is afkomstig uit Brazilië. Abrange schat dat de Europese vraag naar ggo-vrije soja ongeveer 20 procent vertegenwoordigt van de totale invoer, en dus gaat het om zeven à acht miljoen ton per jaar. De vijf firma's achter Abrange zijn vandaag al goed voor een volume van ongeveer zes miljoen ton.

Abrange zal niet kunnen ontsnappen aan de meerprijzen die op de markt aangerekend worden voor ggo-vrije soja. Die moeten de kosten dekken voor de gescheiden behandeling. Bovendien kan er slechts een aanbod gegarandeerd worden indien de boeren gemotiveerd kunnen worden om geen gemodificeerde soja aan te planten.

Bron: Vilt, 10/09/2008

NL - Verburg neemt maatregelen om risico op ggo's in biologische diervoeders te verminderen

In een brief aan de Tweede Kamer kondigt minister Verburg van LNV een aantal maatregelen aan die bijdragen aan het verminderen van het risico van vermenging van genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) in biologische mengvoeders en de handhaving op dit punt kunnen versterken. Aanleiding vormt een onderzoek van de Algemene Inspectiedienst (AID) waaruit blijkt dat er biologische mengvoeders in de handel zijn gebracht waarbij het ggo-gehalte op basis van de sojagrondstof hoger was dan 0,9%.

In de biologische productieketen mogen geen ggo-producten worden gebruikt. Een beperkte vermenging in de keten van ggo-grondstoffen met non ggo-grondstoffen is echter technisch niet altijd te voorkomen. Daarom mogen biologische diervoeders op grond van de Europese Verordening inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten tot 0,9% ggo's bevatten, op voorwaarde dat de aanwezigheid van deze ggo's onvoorzien of technisch niet te vermijden is.



Onderzoek AID

De AID heeft in de jaren 2006 en 2007 62 monsters van mengvoeders op biologische veehouderijbedrijven genomen en deze onderzocht op de aanwezigheid van ggo's. In circa 18% van de monsters werden sporen soja met een gehalte aan in de EU toegelaten ggo-soja aangetroffen. Het ggo-sojagehalte in het totale mengvoer lag in deze gevallen ver onder de 0,9%. Uit nader onderzoek bleek dat het in deze gevallen ging om een onvoorziene vermenging. De mengvoederbedrijven die het voer produceerden, hadden geen soja aan het voer toegevoegd. De soja is vermoedelijk door vermenging via andere grondstoffen in het mengvoer terechtgekomen.

Twee monsters waren afkomstig van mengvoer waar wel soja als grondstof was gebruikt en waarbij het ggo-gehalte op basis van de sojagrondstof hoger was dan 0,9%. Deze twee partijen mengvoeders hadden om deze reden niet als biologisch in de handel mogen worden gebracht. Ook in deze gevallen was de vermenging met ggo-soja onvoorzien. Uit nader onderzoek bleek dat het mengvoerbedrijf "ggo-vrije" soja had aangekocht. De mengvoeders zijn niet uit de biologische keten gehaald. Op het moment dat de analyseresultaten van de monsters beschikbaar kwamen, waren deze twee voeders reeds door het vee opgegeten.

Maatregelen

De uitkomsten vormen voor Verburg aanleiding om de volgende maatregelen te nemen, die bijdragen aan het verminderen van het risico van vermenging van ggo's in biologische mengvoeders en de handhaving op dit punt kunnen versterken.

* De AID en de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) gaan dit najaar de risico's op vermenging met ggo's in de (biologische) mengvoederbedrijven en in de voorafgaande schakels van de keten in Nederland in kaart brengen en inventariseren de mogelijkheden om deze risico's te beheersen. Op basis van de uitkomsten van dit onderzoek zal het risicogebaseerd toezicht verder worden ingevuld.

* Het is niet duidelijk hoe de Europese ggo-etiketteringregels moeten worden geïnterpreteerd in het geval dat er een ggo in een "grondstof" wordt aangetroffen, die de producent niet bewust heeft toegevoegd. Aangezien de geconstateerde problematiek van onbedoelde verontreiniging met ggo's niet alleen in Nederland, maar ook in andere EU-lidstaten voorkomt, heft Verburg deze problematiek in Europees verband via het Permanent Comité voor de Levensmiddelen en Diervoeders aan de orde gesteld. De Europese Commissie heeft aangekondigd om dit najaar met een reactie hierover te komen.

* Het RIKILT start dit najaar met nader onderzoek naar de mogelijkheden om de aanwezigheid van sporen van soja (inclusief ggo-soja) in het totale mengvoer nauwkeuriger te kwantificeren. Uit het AID-onderzoek bleek dat dit technisch lastig is. De uitkomsten van dit onderzoek kunnen bijdragen aan de verdere versterking van de handhaving van de ggo-etiketteringregels.

Deze maatregelen zullen de handhaving van het verbod op het gebruik van ggo's in de biologische veehouderij versterken en daarmee de keuzevrijheid van producent en consument extra waarborgen. Daarnaast zal de uitkomst van het bovengenoemde onderzoek van de AID en VWA naar verwachting informatie opleveren waarmee het bedrijfsleven ook zijn verantwoordelijkheid kan nemen om risico's van vermenging effectief te beperken, aldus Verburg.

Bron: Ministerie van LNV, geknipt uit AgriHolland.nl, 10/09/2008

Biologische grond goed voor spinnen

Spinnen en andere vijanden van plaaginsecten gedijen goed op biologische grond. Akkers waar langere tijd geen kunstmest en bestrijdingsmiddelen aan is toegevoegd, hebben een rijker bodemleven, en het leven bovengronds lijkt daarvan te profiteren. Dat schrijft een groep Europese wetenschappers deze week in het blad Soil Biology and Biochemistry. De groep, waaronder drie Wageningse onderzoekers, onderzocht het leven boven en onder de grond op vier Zwitserse akkers.



Het bodemleven bleek veel rijker in akkers die bemest werden met dierlijke mest. Kunstmest en bestrijdingsmiddelen zorgen onder de grond voor een armer ecosysteem. Dat lijkt effect te hebben boven de grond. Zo wonen er op biologische akkers twee maal zoveel spinnen als op gewone akkers.

De onderzoekers denken dat dat onder andere komt omdat de spinnen meer te eten hebben. Een divers bodemleven is goed voor de spinnen, omdat er in rijke bodems meer insectenlarven wonen. Als die volwassen worden zijn ze voer voor de spinnen. De grote populatie spinnen en andere rovers, zoals loopkevers, zorgen er bijvoorbeeld voor dat de bladluizen onder controle worden gehouden.

Dr. Martijn Bezemer, onderzoeker bij Wageningen Universiteit en het ecologisch onderzoeksinstituut NIOO in Heteren, is een van de auteurs van het artikel. Hij onderzoekt de verbanden tussen het leven onder en boven de grond. 'Planten vormen een belangrijke schakel. Als er meer goede schimmels in de bodem zitten, hebben planten meer voedingsstoffen ter beschikking, en dat is goed nieuws voor insecten boven de grond. Als planten meer stikstof bevatten zijn ze voedzamer voor insecten.

Het samenspel tussen ondergronds en bovengronds leven is de laatste tien jaar steeds populairder geworden onder wetenschappers. Bezemer denkt dat een beter begrip ervan kan leiden tot concrete teeltadviezen. 'Ik heb zelf onderzoek gedaan aan katoen. Het blijkt dat katoenplanten best een beetje schade aan hun wortels kunnen hebben. Katoenplanten waarvan de wortels beschadigd worden door vraat blijken zich ook bovengronds te beschermen door het aanmaken van stoffen die de planten minder aantrekkelijk maken voor insecten. De balans zou wel eens positief uit kunnen pakken. Misschien is het in sommige teeltsystemen wel voordelig om de wortels een beetje te beschadigen.'

Overigens constateren de onderzoekers ook dat ondanks alle voordelen de biologische teelt een groot nadeel houdt. De opbrengst was 23 procent lager dan op reguliere akkers. Bepaald niet te verwaarlozen. 'Het blijft een balans zoeken tussen productiviteit en een bewuste omgang met het milieu', aldus de onderzoekers.

Bron: Wageningen UR, geknipt uit AgriHolland.nl, 05/09/2008

Dioxinegehalte biologische eieren goed beheersbaar

Het dioxinegehalte in biologische eieren is te sturen door het tijdstip en de duur van het uitloopgebruik van de leghen te regelen. In de stal aanbieden van voer en water verlaagt het dioxinegehalte verder. Bij een hoge bodemverontreiniging in de uitloop kan deze grond het beste vervangen worden. Dat blijkt uit onderzoek van Wageningen UR op een aantal biologische leghennenbedrijven.

Uit eerder onderzoek van ASG, in 2004, bleek dat vooral kleine en middelgrote bedrijven regelmatig te kampen hadden met een overschrijding van de EU-dioxinenorm. Toen op deze bedrijven tijdelijk de uitloopduur beperkt werd en de dieren niet meer buiten gevoerd werden, daalden de dioxinegehalten in eieren sterk. Diezelfde daling was ook te zien bij andere bedrijven na de instelling van de ophokplicht bij een dreiging van de vogelpest.

In de uitloop eten leghennen grond, wormen en insecten, waarbij de hierin aanwezige dioxines afkomstig van historische bodemverontreinigingen in het ei terechtkomen. Hoe langer de dieren buiten zijn, hoe meer dioxines in het ei. Na het afgraven van besmette grond en het vervangen met schoon zand, daalden de ei-dioxinegehalten sterk.

Uit het onderzoek komt naar voren dat de dioxinegehalten in eieren te beheersen zijn, vooral door te sturen op het uitloopgedrag van de leghen. Anno 2008 is het dioxineprobleem in de biologische leghennensector beheersbaar, mede dankzij deelname van bedrijven aan het dioxine monitoringsprotocol van KAT en IKB-Ei. Voor kleine bedrijven die niet aan deze kwaliteitsinspecties



mee doen, adviseren de onderzoekers aangepaste beheersmaatregelen op te stellen. Dit geldt ook voor particulieren met kippen die veel buiten lopen.

Zie voor meer informatie het rapport Beheersing dioxines in eieren van leghennen met buitenloop op de site van bioKennis.

Bron: BioKennis – Wageningen UR, 05/09/2008

U.S.A. - Organic supply squeeze tightens

Farmers in the US are being forced to leave the organic market because it is too costly, compounding supply shortages already faced by food manufacturers, according to a new report.

The cost of feed among other issues means that organic farming is proving uneconomical for some, particularly in the dairy sector, and they are leaving the industry, said Jim Wedeberg, director of the Organic Valley Dairy Pool co-operative.

Meanwhile demand for organic products continues to grow but this is threatening to "deluge" the supply-strapped organic industry, according to the Nutrition Business Journal Report on Organic Markets 2008, to be published next month.

Careful planning, sourcing and contracting have helped many manufactures weather the current supply crunch but despite such measures, some sectors, including dairy and meat, are still being hit hard, it said.

Organic feed prices have soared in recent months and Organic Valley, made up of more than 1,200 farmer-owners in the US, said it has seen dairy and livestock producers decide to get out of organic husbandry and agriculture altogether. They are also struggling to replace them because converting to organic simply isn't financially appealing these days.

Wedeberg is quoted in the report saying: "It's the most critical time I've seen as far as cost and availability of feed.

Like organic food increased demand for organic feed is said to have brought shortages and higher prices, among other factors.

Another company, Aurora Organic Dairy, said it has seen corn prices jump nearly 60 percent and soy and oat prices between 10 and 30 percent, which were compounded by a sharp rise in fuel costs. To address this Aurora is encouraging self-sufficiency by growing your own feed supplies or locating closer to feed sources.

The report said: Manufacturers, retailers and industry analysts all agree that the most significant damper on the bright future of US organics is the worsening supply squeeze confronting the industry. While more nuanced challenges linked to consumers' perceptions about health, taste and sustainability; government regulations and support of organic farming; new technology such as cloning and nanotechnology; and even recession will continue to shape the industry's evolution, the supply issue is the pivotal factor facing US organic companies right now.

Demand and supply

The limited availability of raw organic materials means that some companies are not achieving their potential because supply can't keep pace with demand.

CEO for Annie's Homegrown food company, John Foraker said: We could have grown our organic business and our organic-positioned products much faster at any time over the last five years if there had been a much broader availability of supply.

The report also highlights US Department of Agriculture claims that organic farming is the fastest growing sector in the US, although its most recent data is from 2005, and this suggests that organic agriculture is only a fraction (0.5 percent) of total agricultural acreage.

The government offers grants to make the transition to organic easier but this is described as "spotty" from one state to the next. There are also provisions in the 2007 Farm Bill which would help with costs such as getting organic certification. But the final version of the Bill is yet to be agreed.



Sourcing organic

Companies are already looking outside of the US to source organic products. SunOpta announced this month that it is expanding its global organic supply chain to help tackle shortages with a new agreement to acquire the Pure Nature Organics brand.

The company is looking to diversify and develop its supply sources for organic broccoli, green beans, edamame, asparagus among other vegetables and fruits, primarily in Central America.

The Organic Trade Association (OTA) reports that US organic food sales have grown between 17 and 21 percent annually since 1997. That compares to between two and four percent growth for total US food sales during the same time period.

However, a recent report from The Hartman Group indicated that the organic trend has reached a plateau as consumer interest is waning and attention turns to other food categories such as fresh, local and fair trade.

The report added that this does not mean that the organic market is expiring as concerns for quality and health mean that consumers are drawn to fresh organic categories which offer the perceived benefits of being hormone or pesticide free. These include dairy, fruit, vegetables, prepared foods, meats, breads and juices.

Bron: Food Navigator, 09/09/2008

Confectioners slow to formulate fairtrade products?

In a market that showed year-on-year growth of 47 per cent, the signs are evident that opportunities exist for confectioners to win gains through fairtrade confectionery products, but the limited roll-out of such targeted products in the past year shows confectioners are still proving reticent.

Data from global fairtrade certification body Fairtrade Labelling Organisations International (FLO) shows consumers, worldwide, spent over £2.3 billion on fairtrade certified products last year. While this figure pales into the background compared to the estimated retail sales of £2.8 trillion clocked-up annually by shoppers worldwide, the spending on ethically sourced products still represents a 47 per cent leap on the previous year.

But, according to data from market trackers Mintel, 114 fairtrade confectionery products were launched in Europe over the last 12 months, and 44 in North America. A number that has moved up just a notch from the same period between 2006 and 2007, that witnessed 108 launches for Europe, and 26 for North America.

A closer look at the launches reveals that chocolate is the favoured product for fairtrade certification by confectioners. Perhaps, not surprising, in that producers of ethically sourced cocoa beans, the prime raw material for such products, are gradually gaining certification across the globe.

"We're currently working with 34 producer associations, largely co-operatives" a spokesperson for FLO told ConfectioneryNews.com. The certification body counts producers in Belize, Bolivia, Ecuador and Ivory Coast among its associations, with the largest group in Ghana, where one association represents about 40,000 members.

But, while progress in certification has been exponential in recent years on the back of growing consumer awareness of ethically sourced cocoa, and consequently blossoming consumer demand, in Ghana alone - that contributes 19 per cent of cocoa to the world market - only around 3 per cent of the cocoa is on fairtrade terms.

"A very, very small percentage of the global cocoa market is fairtrade," added the FLO spokesperson. "Fairtrade is a question of education and resources. It takes time to go mainstream."

The UK and The Netherlands are apparently two of the biggest markets for these ethical products, but labelling initiatives - members of FLO - the world over are active in approaching the food industry, lobbying, educating the public, and marketing the label at a national level.

Some food companies have approached the labelling initiatives, says FLO, and signed licensing agreements to use the certificate and logo on their products. About 40 per cent of funding for FLO, a non-profit organisation, hails from these licenses, with the remaining majority of funds made up by



donors.

And in terms of recent launches, UK confectioner Divine that delivers fairtrade with a decidedly luxurious twist last month launched 'Divine Dark, Milk & White Chocolates' with a new packaging. The box contains 18 hand-finished chocolates including pralines, caramels, hazelnut, mocha and fruit flavours.

According to the firm, the fairtrade certified chocolates are flavoured using only natural ingredients. The chocolate is packaged in a 225g black box adorned with gold West African Adrinkra symbols. Elsewhere, in France chocolate firm Ed rolled out its 'Commerce Equitable fairtrade chocolate' earlier this month. The product carries an AB organic produce certificate in addition to an Ecocert fairtrade guarantee. The chocolate, made from Ecuador cocoa, is produced by the Unocace cooperative. "The product is described as having a floral fragrance, with high quality cocoa to provide a uniquely fine and perfumed chocolate," writes Mintel. Other ingredients in the product are organic sugar and vanilla extract, plus sunflower lecithin emulsifier.

Again, launched onto the French market, confectioner Rapunzel Naturkost has rolled-out the 'Rapunzel Chocolat au Lait', a milk chocolate table made from pure cocoa butter. Further ingredients in the bar include whole cane sugar rapadura, brown cane crystalline sugar, powdered whole milk (24 per cent), cocoa paste, emulsifier: soya lecithin, and bourbon vanilla.

And in the US, Kopali Organics turned to health-busting fruit with its May launch of 'Kopali Organics dark chocolate covered mulberries'. Certified USDA organic and fairtrade, the product boasts "antioxidants, vitamin C and bioflavonoids, and is free from preservatives and trans fats."

The 2 oz pack aims to highlight the benefits of fair trade and organic foods, and also available from the firm are: cacao 'nibs'; espresso beans; goji berries; and bananas.

The fruit theme continues with Endangered Species Chocolate, that in March launched its milk chocolate with cherries product.

"This 100 per cent ethically traded product" contains a massive 88 per cent cocoa. According to the firm, 10 per cent of the profits from the product will be donated "to help support species, habitat and human."

Bron: Food Navigator, 09/09/2008

Markt voor biologische aardappelrassen met smaak

Marktonderzoek heeft uitgewezen dat er behoefte is aan biologische aardappelrassen die zich duidelijk onderscheiden op smaak. De projectgroep Nieuw Aardappelras onderzocht de mogelijkheden van een nieuw aardappelras en ontwikkelt hiervoor een marketingconcept. Vervolgonderzoek zal zich richten op het in de markt zetten van een geselecteerd aardappelras op smaak. In september dit jaar wordt hiervoor een pilot opgezet.

Biologische aardappelen hebben een marktaandeel van bijna 5%. Ruim 80% van de omzet wordt in de supermarkt gerealiseerd. Biologische aardappelen worden meestal verkocht als tafelaardappelen en zijn gemiddeld € 0,45 per kg duurder dan gangbare aardappelen. Jaarlijks komen meer en betere biologische aardappelrassen op de markt.

Onderzoek

De projectgroep Nieuw Aardappelras, onderdeel van de innovatiegroepen Markt & Ondernemerschap en Productkwaliteit en samengesteld uit het handelshuis Europlant, aardappelgroothandel A.C. Loogman & Zonen BV, een marketingdeskundige, vier aardappeltelers en twee onderzoekers van Praktijkonderzoek Plant & Omgeving, heeft een marktonderzoek laten uitvoeren om te kijken waaraan een nieuw aardappelras moet voldoen en via welk afzetkanaal deze het beste vermarkt kan worden. Hiervoor zijn handelaren, supermarkten, biologische winkels, de verwerkende industrie, fastfoodketens en restaurants geïnterviewd. De onderzoeksresultaten werden eind maart aan deze marktpartijen gepresenteerd.

Smaak



De belangrijkste conclusie van dit onderzoek is dat de markt behoefte heeft aan biologische aardappelrassen die zich duidelijk onderscheiden op smaak. Daarnaast moeten ook het uiterlijk, beschikbaarheid, maat en teelbaarheid van goed niveau zijn. Een betere smaak kan gerealiseerd worden door verbetering van het teeltsysteem en door ontwikkeling van nieuwe aardappelrassen. Telers zijn vooral op zoek naar aardappelrassen met goede teelbaarheid en hoge resistenties tegen met name Phytophthora en aardappelmoeheid. Dit geeft oogstzekerheid en waarborging van de aardappelkwaliteit.

Afzet

Afzet van een op smaak geselecteerd aardappelras kan het beste plaatsvinden via handelaren en restaurants. Supermarkten verkopen aardappelen nu nog teveel op de kookeigenschappen vastkokend en kruimig. Hierin moet verandering komen, zodat de consument meer op de smaak gaat letten.

Restaurants willen vooral een stabiele prijs/kwaliteitverhouding en voldoende beschikbaarheid. De verwerkende industrie (friet, chips, zetmeel en salade) en de fastfood restaurants hebben nauwelijks behoefte aan biologische aardappelen vanwege de specifieke eigenschappen en de geringe vraag in dit marktsegment.

Zie voor meer informatie het rapport Aardappel met smaak?: verkenning naar de markt voor een biologische aardappel welke zich onderscheidt op smaak op de site van biokennis (<http://www.biokennis.nl/Publicaties/21082008Aardappelmetsmaak.htm>).

Bron: BioKennis – Wageningen UR, 11/09/2008

Grote doorbraak verwacht in biocatering in Wallonië en Brussel

BioForum Wallonie zet al meer dan 5 jaar intensief in op sensibilisatie van grootkeukens, vooral van scholen, in het Waalse gewest en sinds kort ook Brussel. Deze aanpak had op vlak van marktontwikkeling misschien weinig resultaat op korte termijn, maar heeft nu een kritisch punt bereikt waarop een plotse groei verwacht wordt. Reeds rond de tweehonderd keukens zijn in deze periode al in contact gekomen met vormingen door chefkok Philippe Renard en/of begeleiding door BioForum Wallonie. Slechts een kleine groep deden reeds goede concrete ervaring op, maar men merkt dat nu een groter deel klaar is om daadwerkelijk te gaan aankopen.

Dit patroon is ook wat in Vlaanderen, waar iets later met dergelijke werking begonnen werd, verwacht wordt, en wat we ook in andere landen vaststelden, bv. in Duitsland, de koploper op vlak van biocatering.

Vraag is hoe de biosector op een mogelijke plotse groeischeut gaat reageren. Wetende dat er nog steeds knelpunten zijn op vlak van productbeschikbaarheid en logistiek, zullen er nog een aantal structurele veranderingen nodig zijn.

Langs welke kanalen zal deze markt belevend worden? De foodservicesector kent een ongelooflijke diversiteit in types uitbatingen en bijgevolg in noden en eisen betreffende producten en leveringen. Daarom zullen verschillende afzetketens voor bio hun plaats hebben naast elkaar, naargelang de vraag van de afnemer:

- Korte ketenafzet: voornamelijk in het horecasegment
- Gespecialiseerde biogroothandel: voordeel van zeer breed productaanbod, logistiek soms minder goed afgestemd op eisen van grootkeukens
- Horecagroothandel en cateringgroothandel: grote volumes, diensten volledig afgestemd op doelgroep, kleiner aanbod aan (basis)producten.



- Gespecialiseerde biocateringgroothandel: een platform dat zich specialiseert in het aanbieden van een totaalpakket aan producten en diensten voor biologische catering. In Nederland bestaat BD Totaal, in België is zopas Biosain (www.biosain.be) van start gegaan in Waals-Brabant.
- Mogelijke kruisbestuiving catering en retail: ook Bioplanet en Delhaize hebben mogelijkheden om bepaalde uitbatingen te beleveren via hun diensten voor levering aan huis.

De uitdaging voor de biosector is om de afzetgroei te verdelen in de juiste afzetkanalen en geleidelijk te kunnen laten meegroeien met de vraag. BioForum hoopt hier met een vernieuwd online databanksysteem binnen enkele maanden een bijdrage toe te kunnen leveren.

Bron: BioForum, Wim Bommerez, 09/09/2008

NL - Ekoplaza nog milieubewuster met tassenbol

Komt dit u bekend voor? U staat bij de kassa af te rekenen en komt tot de ontdekking dat u geen tas heeft meegenomen. Dan schaft u er maar wéér eentje aan, terwijl u thuis al een grote verzameling tassen heeft... Wat EkoPlaza betreft is dat verleden tijd! Sinds deze week beschikken alle filialen over een tassenbol. Het idee is simpel: Elke klant mag daar zijn schone overvloedige plastic tassen van thuis in doen (ruimt lekker op), zodat u uw boodschappen altijd droog in een gratis tasje kunt vervoeren en niet langer een tasje bij de kassa hoeft te kopen.

Beter milieu

Een groot bijkomend voordeel is dat u meehelpt aan een beter milieu. Jaarlijks worden er 420 miljoen plastic tassen verkocht. Voor de fabricage ervan is er aardolie nodig en komt er CO2 vrij. Ook bij de verbranding van gebruikte tassen wordt er een behoorlijke hoeveelheid CO2 uitgestoten. Door toepassing van deze eenvoudige maatregel kunnen er per jaar zo'n 184 miljoen tassen gerecycled worden. En dat scheelt!

De bol waar u de tasjes uit haalt en de pilaar waar deze op staat, zijn beide uit 100% recyclebaar materiaal vervaardigd. Ten behoeve van het milieu levert EkoPlaza met plezier de extra euro's aan tassen-omzet in. Wij vinden het namelijk belangrijk binnen onze mogelijkheden te werken aan een beter milieu. Doet u met ons mee? Zie ook: www.ekoplaza.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 08/09/2008

Biologische zuivel in actie voor Oeganda: Koeien sparen voor Oeganda, eerlijk fruit uit Oeganda

De biologische zuivelmerken Groene koe en Zuiver Zuivel gaan koeien sparen voor de bevolking in Oeganda. Ontwikkelingsorganisatie Heifer Nederland zorgt er voor dat de koeien goed terecht komen. Tevens introduceert Zuiver Zuivel een tropische fruityoghurt met biologisch én eerlijk fruit uit Oeganda. De spaaractie en introductie van de tropische fruityoghurt worden o.a. ondersteund door een radiocampagne, waarbij Bas Westerweel oproept om mee te sparen voor Oeganda.

Geef een koe voor Oeganda

Ecomel organiseert ieder jaar een spaaractie voor een goed doel met haar biologische zuivelmerken Groene koe en Zuiver Zuivel. Vorig jaar vond een spaaractie plaats voor koeien in Kameroen. Er zijn maar liefst 58 koeien bij elkaar gespaard. Dit jaar sparen de kopers van biologische zuivel voor Oeganda. Want ook de plattelandsbevolking van Oeganda heeft te kampen met werkloosheid, honger en ondervoeding. De spaaractie loopt van 15 september tot 15 december. Door het sparen van 25 actiezegels met een totaalwaarde van 2,50 Euro ontvangt de consument een deelcertificaat voor een koe voor Oeganda. Voor iedere 180 inzendingen (450 Euro) kunnen Groene koe en Zuiver



Zuivel 1 koe schenken. Iedere inzender ontvangt bovendien als dank voor het meesparen een waardebon voor een literpak tropische fruityoghurt.

Heifer Nederland, Zuiver Zuivel en Groene koe rekenen er op dat met deze spaaractie tenminste 25.000 Euro voor koeien in Oeganda bij elkaar gespaard zal worden. Dan kunnen door deze spaaractie minstens 50 gezinnen uit Oeganda een koe ontvangen. Daar geven zij dagelijks vijftien liter verse melk. Dit is voor het gezin een belangrijke bron van voedsel. De gezondheid van de boerengezinnen verbetert door de dagelijkse melk of yoghurt. Melk die overblijft wordt verkocht op de markt, waardoor het gezin een inkomen verdient. Van dit inkomen kunnen kinderen naar school, medicijnen worden aangeschaft of verbeteringen aan het huis worden gemaakt. En dankzij de koeienmest levert de moestuin veel meer op.

Nieuw: tropische fruityoghurt met eerlijk en biologisch fruit uit Oeganda

Zuiver Zuivel introduceert in het kader van de spaaractie voor Oeganda een tropische fruityoghurt met eerlijk fruit uit Oeganda. Zo kan de consument naast het meesparen voor koeien ook op een andere manier de bevolking in Oeganda ondersteunen. Oeganda is een heel vruchtbaar land. Daardoor is het in Oeganda mogelijk het hele jaar door fruit te verbouwen. Het biologische en eerlijke tropische fruit voor deze yoghurt is het resultaat van een samenwerking tussen ontwikkelingsorganisaties, African Organics en ruim 100 boeren die bij het project betrokken zijn. De samenwerking verzekert de boeren van een stabiele afzet tegen fatsoenlijke prijzen. Deze tropische fruityoghurt is nu te koop in de biologische speciaalaak.

Heifer Nederland schenkt training en dieren als kippen koeien en geiten aan mensen in ontwikkelingslanden. De melk en eieren zorgen ervoor dat mensen gezonder worden en wat overblijft wordt verkocht. De dieren zijn geen gift maar een levende lening. De boeren kunnen deze lening aflossen door het eerste koekalfje door te geven. Zo dragen de Heiferboeren actief bij aan de bestrijding van armoede. Hierdoor zijn zij trots en vol zelfvertrouwen.

Zuiver Zuivel en Groene Koe zijn biologische zuivelmerken van Ecomel, onderdeel van Campina. Ecomel levert een totaalpakket van biologische zuivelproducten aan natuurvoedingswinkels, supermarkten, bedrijfsrestaurants en industriële verwerkers.

Voor meer info en/of beeldmateriaal: Ecomel, Edwin Crombags, Edwin.crombags@campina.com, 06 28534576 of Heifer Nederland, Marike van Seeters, marike@heifer.nl, 06 14405885

Bron: Ecomel, 08/09/2008

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@bioforum.be of peggy.verheyden@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