



Biotheek Netknipsels #256 – 6 oktober 2008

Landbouw, natuur en klimaat,... Net zoals lichaam en geest zijn deze begrippen slechts tot op zekere hoogte te scheiden. Alles houdt op een of andere manier verband met elkaar. BioForum wijdt haar jaarlijkse duurzaamheidscongres aan de impact van de (al dan niet biologische) landbouw op het klimaat. Niet hoe het in het verleden was of hoe het nu is telt, maar hoe het kan worden... Hoe kunnen wij in de toekomst op klimaatvriendelijke of zelfs klimaatneutrale wijze voedsel produceren? Wij zijn alvast benieuwd!

Alles wat u moet weten:

- Datum: dinsdag 14 oktober 2008, 9u30 tot 16u, welkom vanaf 9u
- Locatie: Provinciehuis Vlaams-Brabant, Leuven. Het provinciehuis ligt vlakbij het station Leuven.
- 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. Of schrijf in via het webformulier op deze site. Iedereen die zich deze week nog inschrijft: gelieve ter plaatse contant te betalen.
- Meer info: petra.tas@bioforum.be of 03/286 92 74

Congresgroetjes,

Geertje Meire & Peggy Verheyden , Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Landbouwer

[Wat betekent schaalvergroting in de biologische melkveehouderij?](#)
[Biologische melkveehouders ervaren veel overlast van vliegen](#)
[Spaakwielbemester werkt positief voor kwaliteit biologische bollen](#)
[Biologische opfokken in 2008 fors duurder](#)
[Studiemiddag alternatieve grondstoffen en fytotherapie voor diervoederindustrie](#)

Verwerker

[Merendeel Vlaams Bio-brood komt uit Nederland](#)
[In de kijker: Pur Natur](#)
[De Hobbit – Wedstrijd!](#)
[Eerlijke producten op het menu in Kortrijk](#)
[Catering: Bedrijfscatering goed startkanaal voor biologische fair trade producten](#)
[Catering: Tasty organic bij internationale cateraar](#)

Verkooppunt - Consument

[Pompoenenverkoop – zelfpluktuin](#)
[BIO-shopperen in de supermarkt: voeding kost meer, non-food minder](#)
[Bio-markten zijn hot](#)
[Biowebwinkel Fryslân realiseert forse groei in omzet](#)

Buitenland

[FR - Frankrijk zet in op biologisch en innovatief](#)
[U.K. - Planet Organic breidt uit met 2 winkels in Londen](#)
[IRL - Ireland's organic market is growing](#)
[RUS - Biologische sector in Rusland heeft grote potentie](#)
[TUR - Turkey's role in the organic sector is increasing](#)

En de Bio-kalender



Wat betekent schaalvergroting in de biologische melkveehouderij?

Schaalvergroting is een optie om te voldoen aan de toenemende vraag naar biologische melk. Welke afwegingen maken melkveehouders bij schaalvergroting en welke kansen en knelpunten zien zij hierbij? Deze vraag stond centraal tijdens een workshop op 4 september jl. Tien biologische melkveehouders hebben hun ervaringen met en hun visie over schaalvergroting gedeeld met onderzoekers van LEI-Wageningen UR, het Louis Bolk Instituut en Biologica. De gevolgen van schaalvergroting voor duurzaamheid kwamen hierbij aan de orde. Sommige melkveehouders zagen voor hun bedrijf meer perspectief in verbreding van hun bedrijf dan in groei van hun melkproductie. Het merendeel van de aanwezige ondernemers verwachtte meer melk te produceren in de komende 5 tot 10 jaar. De ondernemers waren van mening dat schaalvergroting een positieve uitwerking kan hebben op de economie, het milieu en dierwelzijn op het bedrijf en dat schaalvergroting de al bestaande relatie met de consument niet zal beïnvloeden. Beschikbaarheid van arbeid, voer en grond zagen zij als belangrijke knelpunten bij groei.

Ook spraken melkveehouders en onderzoekers met elkaar over hoe schaalvergroting in de biologische melkveehouderij bereikt zou kunnen worden. De biologische melkproductie moet omhoog om aan de toenemende vraag te voldoen. De huidige biologische bedrijven kunnen meer melk gaan leveren. De verwachting is dat de kostprijs per liter melk dan lager uit zal vallen omdat de vaste kosten kunnen worden gedeeld over meer liters melk. Een hogere biologische melkproductie is ook mogelijk door de omschakeling van extensieve gangbare bedrijven, die toch al bijna aan de biologische criteria voldoen, naar biologisch te stimuleren. Tijdens de workshop berekenden onderzoekers van LEI-Wageningen UR, met behulp van het softwarepakket Olympe, wat de economische gevolgen zijn in 2016 van keuzes die twee individuele ondernemers nu maken.

Deze workshop was onderdeel van het project 'Schaalvergroting in de biologische melkveehouderij'. Het doel van dit project is inzicht te krijgen in de relatie schaalvergroting en kostprijs waarbij de afweging van de ondernemers centraal staat. De resultaten van de workshop worden nog nader uitgewerkt door LEI-Wageningen UR.

Meer informatie over de workshop? Karen Hoogendam, LEI van Wageningen UR,
karen.hoogendam@wur.nl

Meer informatie over het project en het vervolg? Alfons Beldman, LEI van Wageningen UR,
alfons.beldman@wur.nl

Bron: Biokennis, 02/10/2008

Biologische melkveehouders ervaren veel overlast van vliegen

Overlast van vliegen is een veelvoorkomend probleem op biologische melkveebedrijven, blijkt uit een enquête van de Animal Sciences Group van Wageningen UR. Vooral in huis is de overlast groot, daarna volgen de melkstal, de koeienstal en de kalverstal. Zelfs bij bezigheden in de wei heeft 40% van de veehouders nog last van de vliegen. Behalve irritatie en onrust bij het vee is er ook kans op wrang bij jongvee en droge koeien. Er is behoefte aan effectieve bestrijding zonder chemische middelen.

Biologische melkveehouders bestrijden de vliegen in huis vooral met niet-chemische middelen, zoals horren, kleeflinten en de vliegenmepper. Op het vee gebruiken ze bijna altijd chemische middelen zoals oorplaatjes en pour on, omdat ze geen andere mogelijkheden zien om wrang te voorkomen en de irritatie en onrust bij het vee te verminderen. Op dit moment zijn pour on middelen tijdelijk toegestaan vanwege blauwtong.

Het bevorderen van zwaluwen en vleermuizen zijn vrijwel de enige mogelijkheden om de overlast op



een natuurlijke manier te beperken. Een aantal melkveehouders experimenteert met azijn en knoflook als pour on. De aanwezigheid van mest is volgens de veehouders de grote boosdoener waaraan niet veel te doen is. De stal wordt ook in de zomer gebruikt, en daardoor is er altijd mest aanwezig in de kelder.

In melkstallen werken de veehouders met kleeflinten en elektrocutie en in (pot)stallen soms met madendood. Verder proberen veehouders gunstige omstandigheden voor zwaluwen te creëren. Eén bedrijf heeft goede ervaringen met het inzetten van sluipwespen in de stal, twee andere veehouders vonden de methode niet zeker. Madendood in het strooisel werkt goed als daarmee al in april wordt begonnen.

Bron: Biokennis - Wageningen, 26/09/2008

Spaakwielbemester werkt positief voor kwaliteit biologische bollen

Gedurende het seizoen 2007/2008 zijn twee manieren van bijmesten met vinassekali van biologische tulp-, narcis- en hyacintbollen met elkaar vergeleken. Er werd bijbemest met een spaakwielbemester door het stro heen en bijbemest door over het strodek te gieten. De spaakwielbemesting gaf geen aantoonbaar sterkere groei te zien, maar zorgde wel voor een betere bolkwaliteit gezien de grotere hoeveelheid stikstof in de bollen. Dit is de conclusie uit onderzoek uitgevoerd door Praktijkonderzoek Plant en Omgeving van Wageningen UR in Lisse.

In het onderzoek werd het grootste gedeelte van de vinassekali aangebracht door een spaakwielbemester, waarbij de meststof direct door de strolaag heen in de grond werd gebracht. Op een aantal plaatsen werd de vinassekali bovenop het stro gegoten. Bij het rooien zijn aan de hand van monsters, ter grootte van 1 m², de opbrengsten uit beide systemen vergeleken.

Bolgewicht

Bij het vergelijken van de gemiddelde bolgewichten bleek dat bij narcis en bij tulp de methode van bemesten niet van invloed was op het gemiddelde bolgewicht. Bij narcis was dat gewicht 22,0 gram bij spaakwielbemester en 20,5 bij gieten, maar dat verschil bleek niet significant. De tulpenbollen wogen gemiddeld 3,6 gram bij beide methoden. Bij hyacint waren de aangegoten bollen met 39,8 gram gemiddeld 4,7 gram zwaarder dan de bollen die met de spaakwielbemester waren bemest. Bij de spaakwielbemester werden meer bollen per m² gerooid dan bij het gieten. Door de lagere plantdichtheid bij monsters van het gieten was het gemiddeld bolgewicht zeer waarschijnlijk wat hoger geworden.

Kwaliteit

Naast de opbrengst is ook de kwaliteit van de bol van belang. Daarbij speelt de stikstofinhoud een belangrijke rol. Bij zowel hyacint, narcis als tulp leidde bemesting via de spaakwielbemester tot een grotere hoeveelheid stikstof in de bol. De hoeveelheid stikstof in was bij hyacint 12,5 gram per kilo droge stof bij de spaakwielbemester tegen 11,9 gram bij gieten. Bij narcis was dat 16,9 tegen 14,8 gram en bij tulp waren de cijfers resp. 18,0 en 16,8 gram per kilo droge stof. Spaakwielbemesting heeft dus een aantoonbaar positief effect op de stikstofinhoud en dus op de kwaliteit van biologisch geteelde hyacinten, narcissen en tulpen.

Bron: Biokennis – Wageningen UR, 02/10/2008

Biologische opfokken in 2008 fors duurder

De kostprijs van een biologische opfokken is sinds vorig jaar flink toegenomen; van 6,18 naar 6,91 euro. Prijsstijging van het voer is hiervan de belangrijkste oorzaak. De prijs van de opfokvoeders is in een jaar tijd met meer dan 10,00 euro per 100 kilo gestegen. Het aandeel biologische grondstoffen in het voer is per 1 januari 2008 toegenomen. Daarnaast zijn de prijzen van biologische grondstoffen



gestegen.

De voerkosten zijn met 36% gestegen en vormen nu 43% van de kostprijs. Inmiddels dalen de prijzen van biologische grondstoffen weer waardoor ook de voerkosten waarschijnlijk weer dalen. De toename van het aandeel biologische grondstoffen, zoals de Europese regelgeving vereist zal echter een blijvend prijsverhogend effect geven. In 2010 moet 95% van het voer biologisch zijn en in 2012 mogen alleen nog maar biologische grondstoffen worden verwerkt.

Zie voor een overzicht van de kosten de site van bioKennis (www.biokennis.nl)

Bron: Biokennis – Wageningen UR, 26/09/2008

Studiemiddag alternatieve grondstoffen en fytotherapie voor diervoederindustrie

Op 23 september hebben Nevedi, Biologica en Wageningen UR een studiemiddag georganiseerd in het teken van voedingsonderzoek. De aandacht was gericht op slachtkwaliteit vleesvarkens, alternatieve grondstoffen, alternatieve eiwitbronnen, plantaardige vetbronnen en de toepassing van fytotherapie. Onderzoek hiernaar heeft de laatste jaren veel nieuwe kennis opgeleverd. Op deze middag werd de kennis toegelicht aan twintig betrokkenen uit de diervoederindustrie.

Ter introductie informeerde dagvoorzitter Clemens Oude Groeniger (Biologica, kennismanager) de groep over hoe in Bioconnect de kennis door de praktijk wordt aangestuurd.

Carola van der Peet-Schwering, onderzoeker van de Animal Sciences Group, gaf een toelichting op het effect van verzadigend voer, van opfok onder koudere en warme omstandigheden en van minder eiwit in het voer op de technische resultaten en slachtkwaliteit van vleesvarkens.

Collega-onderzoeker Arie Klop besprak het effect van een laag eiwitniveau in het voer op voeropname, melkproductie, klauwgezondheid en mestsamenvatting van melkvee.

Ten slotte informeerde Tedje van Asseldonk, hoofd van de Nederlandse Vereniging voor Fytotherapie, over fytotherapie en de biologische effecten van kruiden. Fytotherapie is het professioneel toepassen (preventief of curatief) van kruidenpreparaten bij landbouwhuisdieren. Men kan het als voermiddel of –additief, of als diergeneesmiddel gebruiken. Het doel is om de gezondheid van dieren te behouden of te bevorderen. Op basis van bekend wetenschappelijk onderzoek, literatuur en gegevens van de (fyto)farmaceutische industrie zijn databases beschikbaar op de website www.fyto-v.nl van veelbelovende middelen voor geschikte toepassingen in de (biologische) veehouderij. Van deze middelen is de werking en veiligheid bekend.

Deze studiemiddag is georganiseerd, omdat ongeveer 10 lidbedrijven van Nevedi biologische diervoeders produceren. Daarnaast zijn veel onderzoeksresultaten breder uit te dragen dan alleen binnen de biologische sector. Deze zijn ook interessant voor de gangbare sector die streeft naar duurzaamheid. De deelnemers aan de studiemiddag waren met name voedingsdeskundigen, maar ook buitendienstmedewerkers en onderzoekers van de diervoederindustrie. Zij hebben het middagprogramma zelf vastgesteld door onderwerpen te selecteren uit een lijst, opgesteld door onderzoekers van Wageningen UR. Meer informatie:

Frank Jorna, Nevedi, jorna@nevedi.nl

Clemens Oude Groeniger, Biologica, oude.groeniger@biologica.nl

Klik hier voor de samenvattingen en de volledige tekst van het rapport "Effect van temperatuur tijdens de opfok op de slachtkwaliteit van biologisch gehouden vleesvarkens" door Van der Peet-Schwering, Binnendijk en Henniphof.

Klik hier voor de samenvattingen en de volledige tekst van het rapport "Effect van verzadigend voer en ruwvoer op de slachtkwaliteit van biologische vleesvarkens" door Van der Peet-Schwering, Plagge en Binnendijk. Klik hier voor het BioKennisbericht 23 mei 2008: "Onderzoek naar effect van verlaagde eiwit- en aminozuurgehalten in voer tijdens winterperiode op (milieu)technische resultaten, slachtkwaliteit en voerkosten van biologische vleesvarkens".

Bron: Biokennis – Wageningen UR, 03/10/2008



Merendeel Vlaams Bio-brood komt uit Nederland

Ons "dagelijks brood" staat doorgaans symbool voor ons hele voedingspakket. Maar met dit basisproduct wordt gangbaar veel geknoeid : toevoegingen, verbeteraars, genetisch gemanipuleerde enzymen en gisten, ... Dat is alom geweten in de bio-beweging. Niet voor niets was één van de allereerste biologische succesproducten in Vlaanderen, meer dan 40 jaar geleden, het volkoren desembrood van Lima, dat als pionier in de Vlaamse bio-beweging dit brood begon te bakken en verdelen vanuit Sint-Martens-Latem bij Gent, weliswaar grotendeels met Franse bio-tarwe. Ondertussen is er véél veranderd. Het "Lima-brood" wordt nu in Nederland gebakken door een industriële bakkerij die bio-brood exporteert tot in Italië en Griekenland. Maar dat is niet het enige : ook andere, vrij grote, Vlaamse bio-bakkerijen die ondertussen zijn ontstaan, zoals Nonkels (Maldegem), De Bruine Bakker (Antwerpen) en de Biologisch-Dynamische Bakkerij (Berchem) zijn weer verdwenen, terwijl onder hun naam nog steeds brood verdeeld wordt in Vlaanderen. Brood dat stuk voor stuk door grote, industriële Nederlandse biologische bakkerijen wordt vervaardigd. De Vlaamse bio-consument koopt gewoon verder zijn 'dagelijks bio-broodje' en stelt zich blijkbaar weinig vragen. Wat is er toch aan de hand ?

Biologische bakgranen verdwijnen uit de Vlaamse bio-landbouw

Als het om groenten, fruit, zuivel en vlees gaat, is er een groeiend besef bij de Vlaamse bio-consument dat het streek- en seizoensgebonden karakter hiervan belangrijk is. Voedselkilometers en de ecologische voetafdruk worden berekend. Lokale groente- en fruitabonnementen, biologische hoefwinkels, markten en Voedselteams bewijzen dat hier aandacht voor is. Maar het brood blijft verbazingwekkend uit beeld. Wie te weten wil komen waar de bestaande biologische maalderijen en bakkerijen hun graan vandaan halen, moet niet tegen een speurtocht opzien. En hoewel Delhaize in de afgelopen Bio-week-campagne 2008 nog uitpakte met de slogan dat ze "van elke graanboer, die voor het Bio-brood dat zij verdelen graan teelt, de kleur van zijn ogen kennen" (als symbool voor een persoonlijke relatie), hebben ze er fijntjes niet bij verteld waar die boer dan wel mag wonen ... Het gevolg is ondermeer dat ook in de Vlaamse biologische land- en tuinbouw de teelt van granen voor menselijke consumptie bijna geheel verdwenen is. Nochtans is de aanwezigheid van granen in een biologische vruchtwisseling van groot belang voor de bodemvruchtbaarheid. Met het groeiend besef dat onze vleesconsumptie (wereldwijd) moet minderen is ook de vervanging door voedergranen geen duurzame oplossing. Ondertussen worden lovenswaardige inspanningen gedaan om in de Vlaamse (biologische) landbouw nieuwe bodemverbeterende teelten in te voeren : koolzaad voor biobrandstof, lupinen en andere gewassen als eiwitvervangers voor soja, of kemp (hennep) als vezelplant. Eigenlijk zijn veel van die teelten helemaal niet zo nieuw; ze waren wél bijna geheel verdwenen in de maalstroom van de moderne landbouw. Maar wie maakt werk van het herstel van de lokale keten voor inlandse biologische bakgranen ? Vele boeren, molenaars en bakkers geloven zelfs niet meer dat men hier granen van voldoende bakkwaliteit kan telen !

Inspirerende voorbeelden

Enkele jaren geleden deed Vredeseilanden een verdienstelijke poging : via een project werd getracht een keten te ontwikkelen van Vlaamse telers van bakgranen met molenaars en bakkers. Buiten enkele lokale contacten, lukte het echter niet dit structureel te organiseren.

Toch zijn er mooie, inspirerende voorbeelden in Wallonië en de landen om ons heen. Zo had ik het genoegen om afgelopen zomer 2 initiatieven te bezoeken :

In Zeeuws Vlaanderen (NL) prijkt hier en daar op de velden een groot bord met "Hier groeit uw Zeeuwse Vlegel". De 'Zeeuwse Vlegel' is een samenwerkingsverband van Zeeuwe akkerbouwers met een maalderij en heel wat lokale bakkers die in Zeeland geteelde baktarwe opnieuw rechtstreeks tot bij de consument brengen. Er wordt een eigen milieubewust lastenboek gehanteerd en een deel van het graan wordt biologisch geteeld. Plaatselijke warme bakkers kopen het Zeeuwse Vlegel-meel en bakken er Zeeuws Vlegel-brood mee. Dat heeft succes in de regio. Recent onderzoek in Nederland heeft trouwens uitgewezen dat niet minder dan 70 % van de bio-consumenten in principe



voorkeur geeft aan brood dat gebakken is van inlands graan. Dat moet meteen wat gerelativeerd worden; er is namelijk steeds een verschil tussen wat de consument zegt (burgergedrag) en wat hij doet ! In de praktijk bleek brood waarop duidelijk vermeld werd dat het met inlands graan gebakken was, niet echt beduidend meer te verkopen. Maar het bewustzijn en de principiële vraag geven in elk geval aan dat er een groeiend potentieel is voor een inlandse biologische graanketen.

In Wallonië werken sinds meerdere jaren een aantal biologische akkerbouwers uit de Condroz samen in de coöperatie 'Agribio'. Zij betelen samen ruim 200 ha met bakgranen (tarwe, spelt, rogge, ...) en hebben een modern en innovatief centraal systeem van stockeren, malen en verdelen opgezet. De bakkwaliteit blijkt geen probleem te vormen op voorwaarde dat de bakker zelf het bakproces aanstuurt en opvolgt en bijgevolg in staat is om naar gelang de wisselende eigenschappen van het meel (seizoensgebonden) het bakproces wat aan te passen. Industriële biologische bakkerijen die met computergestuurde rijs- en bakprocessen werken, kunnen met dit meel echter niet uit de voeten en hebben zogenaamde "constante kwaliteit" nodig. Bio betekent nochtans letterlijk 'LEVEN' ! Diverse ambachtelijke Waalse Bio-bakkers maken gebruik van dit inlands aanbod. Vooralsnog vinden de producten van Agribio niet de weg naar Vlaanderen. De logistiek, het transport en de verspreide ligging van mogelijke afnemers vormt hier één van de voornaamste problemen. Toch roept dit vragen op als je weet dat het meeste biologisch graan dat hier verwerkt wordt uit Frankrijk of Oost-Europa komt !

Een ander, hartverwarmend voorbeeld van innovatie op dit vlak is het fenomeen van de boer-(molenaar)-bakker in één persoon. Volgens sommigen niet mogelijk omwille van de combinatie van al die werkzaamheden, maar in de praktijk wél haalbaar wanneer men bereid is bepaalde dogma's los te laten of samen te werken. Moet een bakker bijvoorbeeld per sé 's nachts bakken?

Er zijn in elk geval mooie voorbeelden te vinden. Zo is er een prachtige film gemaakt "Rencontre avec un Boulanger-Paysan" van een Franse biologisch-dynamische boer die graan teelt, maalt en brood bakt in de houtoven op een onnavolgbare kwalitatieve manier. De bakkerij van het geheel gemengde, biologisch-dynamische landbouwbedrijf 'Dottenfelderhof' bij Frankfurt in Duitsland, waar we jaarlijks met de cursisten van de Landwijzer-Opleiding Biologische en BD-landbouw naartoe gaan, is een ander voorbeeld waar iedere bezoeker van gaat watertanden. Of de biologisch-dynamische boerderij De Zonnehoeve in Zeewolde (NL) waar midden op het erf de bakkerij 'Het Zonnelied' staat die het eigen graan verbakt. Maar het blijft niet bij die enkelingen : er zijn in Frankrijk, Duitsland, Nederland, ... heel wat boeren-bakkers of lokale, nauwe samenwerkingsverbanden op dit vlak. In Nederland hebben ze dit trouwens als thema gekozen voor de Week van de Smaak 2008 en werden verschillende van deze initiatieven genomineerd voor de prijs van "Held van de Smaak 2008" die uiteindelijk aan een boer-bakker is uitgereikt !

Terug naar Vlaanderen

Maar blijven we even met de voeten op de grond; de Vlaamse situatie is minder rooskleurig. Een zeer groot deel van het biologisch brood dat in Vlaanderen verkocht wordt, is afkomstig van 2 industriële Nederlandse biologische bakkerijen die elk een belangrijk deel van de Vlaamse bio-bakkerijen en de Vlaamse markt voor bio-brood hebben ingepalmd. De ene is Bakkerij Ad Van der Westen, doorgaans 'Zonnemaire' genoemd, uit Waspik boven Breda en de andere is Bakkerij Verbeek, ook 'Bulthuis' genoemd, uit Brummen in de buurt van Arnhem. Wie werkelijk op zoek gaat naar de ingrediënten die zij in hun brood stoppen, zal vaststellen dat "brood zonder toevoegingen" voor deze industriële bakkerijen een rekbaar begrip is. Zo is bijvoorbeeld de toevoeging van Vitamine C aan het brood voor één van hen een vaste gewoonte. Over de herkomst van het graan wordt nergens wat gezegd. Dat het van biologische kwaliteit is, is voor deze bakkerijen voldoende. Ook in hun afzet zijn ze niet meteen regionaal : ze exporteren bio-brood tot ver over de grenzen.

Maalderijen die biologische graan- en meelproducten verkopen zijn er eveneens in Vlaanderen. Grote en kleinere. Maar over de herkomst van hun graan valt weinig te vernemen.

Er zijn ook enkele grotere bio-bakkerijen in Vlaanderen, de ene met een gezicht de andere zonder. Een biologische bakkerij die brood levert in Bio-speciaalzaken profileert zich doorgaans duidelijk als



biologisch bedrijf. Bakkerijen die bio-brood leveren aan supermarkten, grootkeukens of cateraars zijn veel moeilijker te herkennen en bakken mogelijk niet uitsluitend biologisch brood. Zij verkopen hun producten vaak onder andere merknamen of zonder dat de consument ooit te weten komt waar het brood vandaan komt. Regionale herkomst van de grondstoffen is in dat geval al helemaal geen item meer.

Eén van de grotere, bekende bio-bakkerijen in Vlaanderen is De Trog uit Ieper. Naast bakkerij is dit bedrijf sinds kort ook verdeler van allerlei biologische bakkersgrondstoffen. De opmerkelijke consument zal vaststellen dat het lekkere brood van De Trog niet geheel vanzelf die kwaliteit verkrijgt; in zowat al hun broden zitten –weliswaar natuurlijke– broodverbeteraars als tarwestroop en sojameel verwerkt. Ook hier noch voor het brood, noch voor de bakkerijgrondstoffen enige aanduiding over de herkomst van de ingrediënten. Nochtans pakt De Trog uit met de benaming 'Belgisch brood'. Als dat betekent 'op Belgisch grondgebied gebakken' klopt het ongetwijfeld; of het graan ook op Belgische bodem is gegroeid, is uiterst twijfelachtig.

Daarnaast zijn er nog een aantal kleinere, regionale bio-bakkerijen in Vlaanderen zoals Bio-Bakkers uit Wetteren-Gent, Bakker Jowan uit Merchtem, Bakkerij Cochez uit Antwerpen, Het Bakhuis uit het Leuvense en andere. Aangezien er geen structureel aanbod is van Vlaams bio-graen is de kans zeer groot dat zij buitenlands graan verwerken. Enkel van één van die kleinere bio-bakkerijen vernam ik informeel dat Belgisch bio-graen zou worden gebruikt.

Verder zijn er nog een aantal plaatselijke warme bakkers die net zoals de Zeeuwse Vlegel-bakkers niet heel hun bakkerij omschakelen, maar één of meerdere dagen in de week biologisch brood bakken. De regelgeving staat hen niet toe hier openlijk mee naar buiten te komen en de Bio-controlekosten voor deze kleine omzet vallen niet terug te verdienen. Dat neemt niet weg dat her en der toch kleine bakkers natuurbrood (of soms zelfs 'bio-brood') verkopen dat ze zelf gebakken hebben. De kans dat dit met inlands bio-graen gebeurt is erg klein.

Ten slotte is er bio-bakkerij Ferme de la Croix in Wallonië (Prov. Luik) die ook in Vlaanderen brood levert. Zij vermelden duidelijk dat een deel van hun tarwe en spelt afkomstig is van de hoger vermelde Waalse coöperatie 'Agribio'.

De grote vraag die open blijft is of en hoe de keten van het biologisch graan en brood in Vlaanderen opnieuw gesloten kan worden. Met de toename van de consumptie van bio-brood en mits enige samenwerking tussen boeren, maalderij en bakkers moet dit zeker mogelijk zijn.

Ongelooflijk maar waar !

Ondertussen gaan zogenaamde claims ivm de herkomst van het bio-brood erin als zoete koek. Het volgende mag men gerust boerebedrog van de hoogste (brood)plank noemen. Sinds enige tijd heeft immers de reeds vermelde Bakkerij Verbeek uit Brummen in Nederland een nieuw promotioneel verkoopargument bedacht : Vlaams Brood ! Voor wie nog in Sinterklaas gelooft

Biologisch brood, gebakken in Nederland met –zo goed als zeker– buitenlands graan wordt aangeboden onder het gedeponeerde merk "De Vlaamsche Bakker". De suggestie dat het hier om een streekproduct gaat is wel bijzonder groot ! Het bijhorende verhaal doet je watertanden, de vervalste beeldvorming echter doet je eerder tandenknarsen. Hoe kan het zover komen ?

Nieuwe hoop

Als de nood het hoogst is, is de redding nabij ! Juist in deze beroerde tijden voor bio-brood van eigen bodem, staan jonge mensen op met plannen om écht 'Vlaamsch' bio-brood met graan van eigen bodem te telen en te bakken. Eén van de deelnemers die onlangs afstudeerde aan de Landwijzer-Opleiding Biologische en BD-landbouw is volop bezig met onderzoek naar de mogelijkheden om zelf biologische spelt te telen en te verbakken. En ook onder de nieuwe cursisten bevindt zich iemand die vastbesloten is om zich het beroep van biologisch graanteler én –bakker eigen te maken.



Zo ook was reeds één van de Landwijzer-afgestudeerden enkele jaren geleden pionier bij de herinvoering van kemp (hennep) als duurzame teelt in het Vlaamse landschap. Door in de buurt van Leuven hennep te telen en de eerste volwaardige winkel met kemp-producten te openen, haalde hij media-aandacht en kwam deze teelt weer in de belangstelling. We mogen ons verheugen te kunnen bijdragen aan deze nieuwe generatie boeren die duurzaamheid en kwaliteit ten gronde aanpakken.

Ik kijk met een hart van koekebrood vol verlangen uit naar de eerste Vlaamse bio-bakkerij die graan van eigen bodem verwerkt tot smaakvol en gezond regionaal brood !

Links en meer info :

- De Week van de Smaak 2008 in Nederland : boer-bakker bekroond tot Held van de Smaak <http://www.weekvandesmaak.nl/Activiteiten/Helden-van-de-Smaak-2008/>
- De Zeeuwse Vlegel : regionale graancoöperatie in Zeeuws Vlaanderen <http://www.duurzaamzeeland.nl/index.php?url=/organisaties/zeeuwsevlegel/index&>
- Agribio : regionale graancoöperatie in Wallonië <http://www.agribio.be/>
- de Tarwecirkel : plaatselijke verdeling van baktarwe in Nederland <http://www.tarwecirkel.nl/>
- De Vlaamsche Bakker <http://www.devlaamschebakker.com/> - download de Informatiebrochure (pdf)
- Bakkerij Verbeek / Bulthuis http://www.bakkerijverbeek.nl/bak_verbeek/historie.htm
- Bakkerij Zonnemaire / Ad van der Westen <http://www.zonnemaire.nl/pages/general.asp>
- Hempmade : kemp-winkel in Leuven / pionier in de herinvoering van een lokaal product <http://www.hempmade.be/>

Bron: Geert Iserbyt - Landwijzer, geknipt uit de Biotheek, 29/09/2008

In de kijker: Pur Natur

Kort na de tweede wereldoorlog werd een regionaal zuivelbedrijf opgestart onder de naam "Melkinrichting Kruishoutem", of kortweg MIK. MIK verwerkte rauwe melk tot een gamma aan melkproducten: melk, boter, karnemelk en chocomelk. Het bedrijf bloeide en werd pionier in het produceren van yoghurt. Na overname van het bedrijf in 1988 wordt afgestapt van de klassieke activiteit van melkerij en kiest men om een specialisatiebedrijf te worden in yoghurt, desserts en verse kaas. MIK hecht het grootste belang aan hygiëne, kwaliteit en energiebesteding. MIK-PurNatur plant is IFS gecertificeerd (high level).

De keuze om eind de 80-er jaren te starten met biologische zuivel was een weloverwogen keuze ingegeven door het respect voor de aarde, de planten en de dieren. Pur Natur bracht, op basis van zijn ervaring, biologische yoghurt op de markt die zowel qua smaakbeleving, kwaliteit als uitstraling beter was en is dan de gangbare varianten. Alle grondstoffen, zoals melk, melkpoeder, vruchten en rietsuiker zijn van biologische afkomst. Pur Natur is 100% bio en bovenal garant voor topkwaliteit.

De producten PurNatur worden door Certisys gecontroleerd. Zij dragen het Biogarantielabel en het Nederlandse EKO-keurmerk. Pur Natur (MIK) N.V., Hoogstraat 25, 9770 Kruishoutem; tel: 09/333.93.99; fax: 09/383.51.74; info@purnatur.be; www.purnatur.be

Bron: Pur Natur, geknipt uit de Biotheek, 25/09/2008

De Hobbit – Wedstrijd!



Naar aanleiding van de Week van de Smaak organiseert De Hobbit een wedstrijd:

Food for Freedom op de boterham en wat nog

Het broodbeleg van Food for Freedom is heerlijk op de boterham maar er bestaan nog talrijke manieren om het broodbeleg creatief te verwerken in gerechten. De mensen kunnen hun origineel recept insturen via info@foodforfreedom.be en maken kans om een etentje te winnen voor 2 personen in het veggie restaurant Greenway Gent of Leuven.

Hierbij lichten we al een tipje van de sluier: de restyling van Food for Freedom. Concreet: een nieuwe verpakking, een nieuw etiket, kortom een volledige make-over. Deze restyling gaat over enkele weken van start. Meer info volgt nog.

Stuur of mail je origineel recept naar Food for Freedom uiterlijk tegen 22 november 2008.
Food for Freedom - Nijverheidslaan 7-9 * B-9990 MALDEGEM
T: 050/717020 * F: 050/717212 - info@foodforfreedom.be www.foodforfreedom

Bron: De Hobbit, 10/2008

Eerlijke producten op het menu in Kortrijk

Twintig horecazaken uit de Guldensporenstad bieden tot 11 oktober tijdens de happening 'Fair Trade Culinaire' lekkernijen met producten van eerlijke of biologische landbouw aan. Een ontbijt, soep, een lunch, een belegd broodje of zelfs een gastronomisch diner, ... aan iedereen is gedacht.

Dat Kortrijk het initiatief neemt, is geen verrassing, want de stad is al twee jaar een Fair Trade Gemeente. Fair Trade staat voor eerlijke handel en duurzame landbouw. Van de 850 miljoen mensen die wereldwijd honger hebben, is de meerderheid boer of boerin. Door meer producten van hen te kopen, stijgen hun kansen op rechtvaardige prijzen.

Deelnemende restaurants zijn Bistro 't Forum, De Heeren van Groeninghe, De Trog, eetcaf Fernand, Het Trefpunt, Kwizien Cline, Le Bistrot du Chef, Nectar, eetcaf Petit Paris en het Textielhuis in Kortrijk en brasserie De Neerbeek in Bissegem.

Broodjeszaken

Verder kan je terecht in bakkerijen met Decruynaere in Kortrijk, Santy in Marke en chocolaterie Hanssens in Aalbeke. Ook broodjeszaken komen aan bod met Bocadillos, Tomatensoep met balletjes en 1302 in Kortrijk. Cafs zijn eveneens vertegenwoordigd met Bar Oskar, Den Boulevard en Eirekedeirie in Kortrijk, De Lampe in Rollegem en Dudu in Heule. Bed breakfast Odelle in Marke sluit het rijtje af. Meer info op www.noordzuidkortrijk.be.

Bron: AgriPress, 04/10/2008

Catering: Bedrijfscatering goed startkanaal voor biologische fair trade producten

De beste start voor biologische fair trade producten ligt bij de bedrijfscatering. Wageningen UR onderzocht langs welke weg stichting FairBites haar producten het beste kan afzetten om jong volwassen te bereiken. Het tankstation bleek geen goede startmogelijkheid, omdat de producten een aandachtige omgeving nodig hebben.

Bedrijfscatering is een interessant startkanaal voor FairBites, zegt AFSG-onderzoeker Han Soethoudt. "Deze markt zal waarschijnlijk als eerste gaan werken aan een duurzame bedrijfsvoering. Laatst zijn in het kader van Duurzame Bedrijfsvoering Overheden eisen en wensen opgesteld voor



het inkooppakket catering. De doelstelling is: 'het Rijk koopt in 2010 100% duurzaam in tenzij het niet anders kan'. Deze voortrekkersrol van de overheid biedt mogelijkheden, het creëert vraag naar biologische producten."

Bij aanvang van het onderzoek leek het tankstation ook een aantrekkelijk startkanaal, maar het blijkt niet haalbaar om een merk te laten slagen in de pompshop. "Er zijn te veel belemmeringen, zoals te weinig parkeerplaatsen bij de shop en een complexe, arbeidsintensieve marketing. Tankstations kiezen ook eerder voor A-merken", zegt Soethoudt. Scholen zijn wel een interessante mogelijkheid, omdat de doelgroep jong volwassenen daar goed te bereiken is.

Soethoudt adviseert om bewerkte producten in het assortiment op te nemen: "FairBites wil onderscheidende producten leveren, dat kan niet met puur fruit, maar wel met fruitsalades en bars. Daarnaast biedt de toegevoegde waarde van bewerkte producten ook ruimte in de prijs." Meer informatie:

- Han Soethoudt, AFSG van Wageningen UR, han.soethoudt@wur.nl
Klik hier voor de samenvatting en de volledige tekst van het rapport "Assortiment-kanaalmatch voor biologische fair trade producten"

Bron: Biokennis.nl, 03/10/2008

Catering: Tasty organic bij internationale cateraar

Sodexo is een wereldwijde cateraar en facilitaire dienstverlener, die ook in Nederland honderdduizenden mensen van hun dagelijks brood voorziet. Tijdens de week van de Smaak biedt Sodexo onder de noemer Tasty Organic de (h)eerlijkste belegde broodjes: originele combinaties, biologische ingrediënten, ambachtelijke brood.

Bron: Biofoodonline.nl, 25/09/2008

Pompoenenverkoop – zelfpluktuin

Ook dit jaar zijn er op de boerderij 't Goed ter Heule meer dan 100 verschillende soorten pompoenen gekweekt! Grote, ronde, rode, platte, witte, gekrulde, mini's, zwarte, lekkere, sierlijke, oranje, zoete, heel gewone,...en ook heel speciale!

Daarom houden we opnieuw op de hoeve een grote pompoenverkoop! Ook pompoenbrood, pompoenkoeken, pompoencake, ... worden aangeboden in de winkel.

Daarnaast zijn we dit jaar ook gestart met een formidastische *zelfpluktuin*!

Voor de boontjes, maar ook venkel, selder, broccoli, sla, koolrabi, kunnen door jullie vers van het veld geplukt worden!

Tot 31 oktober zijn wij open van 10h tot 18h, behalve op maandag en donderdag. Iedereen is meer dan welkom!

Plaats: Bioboerderij Dewitte, 't Goed ter Heule, Dronckaertstraat 665, 8930 Lauwe

Voor de liefhebbers kan er ook een drankje genuttigd worden op de binnenkoer!

Meer info: 056/41 45 13 of op onze website www.tgoedterheule.be

Bovendien zijn alle groenten vanaf dit jaar 100% biologisch! Dit wil zeggen dat er bij het kweken geen chemische bestrijdingsmiddelen of chemische meststoffen aan te pas gekomen zijn!

Bron: www.tgoedterheule.be, 29/09/2008



BIO-shoppen in de supermarkt: voeding kost meer, non-food minder

De bioproducten werden telkens vergeleken met een merkproduct dat op 29 september in dezelfde supermarkt is gekocht.

Prei, 1,19 euro
Delhaize Bio prei, 2,49 euro

Persappelsienen, 1,33 euro/kg
Delhaize Bio persappelsienen, 2,40 euro/kg

Bio-aanhangers zijn overtuigd van de absolute meerwaarde van bio-groenten, qua smaak en vitaminen. Maar op de keper beschouwd: ze kosten in de supermarkt soms het dubbele.

Campina Halfvolle melk, 1 liter, 0,78 euro
Colruyt Bio-Time Halfvolle melk, 1 liter, 0,99 euro

Als het houden van biologisch vee duurder is, is het ook logisch dat de melk meer kost. Hierbij dient opgemerkt dat bio-melk dan weer een stuk goedkoper is dan de 'met calcium of antioxydanten verrijkte' melk die nu de markt veroverd. Wie gelooft dat 'bio' al het nodige bevat, zal zich niet tot die aankopen laten verleiden.

Panzani Torti, 500 gram, 1,21 euro
Carrefour Bio Spirelli 500 gram, 1,49 euro

Pasta, maar ook brood, peperkoek, onbijtgranen... kosten meer. Meer dan merken als Panzani (ook gemaakt van hoogwaardig tarwegriesmeel) en zeker meer dan huismerken. Daartegenover staat dat bijvoorbeeld bio-brood minder snel hard wordt en sneller verzadigt.

Zwitsal Wasschuim, 200 ml, 3,89 euro
Carrefour Bio Gel nettoyant Baby, 200 ml, 4,49 euro

In de bio-babygel zit honing afkomstig uit biologische landbouw en 98,8% ingrediënten van natuurlijke oorsprong. Dat verklaart het prijsverschil. Nog dit: het bio-huismerk van Carrefour is in dit geval wel goedkoper dan 'echte' eco-merken als Ecover. Daar kost de Baby Shampoo Bad (voor 250 ml) 6,89 euro.

Chipolata, 8,19 euro/kilo
Delhaize Bio Chipolata, 11,35 euro/kilo

Biologisch vlees is duurder. Omdat de dieren hoogwaardig voeder krijgen, bijvoorbeeld. De dieren eten ook mr, omdat ze bewegen in de vrije natuur. Tegenover de hogere kostprijs staat voor liefhebbers de smaak en het feit dat de dieren geen hormonen en geen preventieve antibiotica toegediend kregen.

Ajax Lagunebloem allesreiniger, 1l, 1,76 euro
Delhaize Eco allesreiniger, 1l, 1,75 euro*

Het betreft een tijdelijke promotie, want normaal kost de Eco-allesreiniger van Delhaize 2,10 euro. Maar dan nog kost hij minder dan bijvoorbeeld een bus (1l) Ajax Seringenbries, die 2,12 euro kost. Bovendien is er de gebruikswijze: terwijl bij Ajax geadviseerd wordt om 2 dopjes per emmer te gebruiken, is dat bij het Eco-product 2/3 dopje, een besparing op termijn.

Columbus Vrije uitloop, 6 Medium, 2,66 euro
Carrefour Bio Eieren, 6 Medium, 2,39 euro



Eieren zijn een complexe kwestie. Vergelijken we 'bio' met vrije uitloopeieren van het huismerk (1,39 euro) dan zijn we duidelijk duurder af. Maar gaan we 'bio' vergelijken met 'verrijkte eieren' of 'merkeieren' zoals Columbus Vrije Uitloop of Cocorette dan kan 'bio' wel concurreren. Afwegen, dus.

Csar Hondenvoeding 300 gram, 1,42 euro
Carrefour Bio Hondenvoeding 300 gram, 1,36 euro

Wie zijn hond biologisch wil voeden, moet daarvoor niet extra in de portemonnee tasten. Misschien omdat de prijs van deze 'luxekuijjes' sowieso hoog ligt?

Okay 6 keukenrollen met decoratie, 4,65 euro
Colruyt Lisa Green 6 keukenrollen, 4,39 euro

Het keukenrolpapier van Okay is iets zachter en er staat ook een motiefje op. Maar wie 'bio' leeft en zich uit eerbied voor het milieu tevreden stelt met gerecycleerd papier, bespaart.

Petit Bateau onderhemdje, 4 jaar, 6,50 euro
Delhaize Bio onderhemdje, 4 jaar, 5,30 euro

Voor biologisch textiel wordt geen reclame of advertenties gemaakt. Dat betekent dat het voor basic stukken goedkoper kan uitkomen.

bron: Het Laatste Nieuws, 06/10/08

Bio-markten zijn hot

48 telt Vlaanderen er ondertussen, waarvan 12 in Antwerpen. "De dioxinecrisis in heeft ervoor gezorgd dat mensen bewuster eten. Ze willen weten waar hun voedsel vandaan komt. Dat is bij bio-producten makkelijk", vertelt Marianne Vergeyle van de Biotheek.

Het is geen weer om een hond door te jagen. Ik heb de voorbije drie uren nog maar vier klanten gehad. Als het zonnetje schijnt, is het hier veel drukker en aangenamer. Niet dat de zaken dan draaien zoals ze zouden moeten. Iedereen voelt de prijsstijgingen. Een aantal kazen die ik verkoop zijn het afgelopen jaar 30 of zelfs 40 procent duurder geworden. Sommige kazen neem ik gewoon niet meer mee naar de markt omdat ze onbetaalbaar zijn geworden, zoals Mini-Babybel. De klanten komen nog wel, maar kopen minder of andere producten. Roquefort wordt bijvoorbeeld nauwelijks nog gekocht. Toch sta ik nog altijd graag op de markt. Het contact met de klanten maakt veel goed.

Elke woensdag en vrijdag van 8 tot 13u, 275 standplaatsen

Mariette is kind aan huis bij de marktkramers. Ze houdt hen gezelschap bij het afbreken van hun kraam en maakt met iedereen een praatje, als het niet te druk is tenminste. Altijd komt ze met een volle boodschappenmand thuis. Ik vind het nergens zo gezellig als op de markt. De handel verloopt eerlijk, de mensen zijn open, er is veel keuze en de producten zijn kraakvers. Je zou wel gek zijn om in de Delhaize in een rijtje aan te schuiven aan de kassa. Het is er duur, onpersoonlijk en je hebt er niet evenveel keuze. Het argument dat de Delhaize overdekt is, wat best aangenaam is in de winter, wimpelt ze kordaat af. Ik wil persoonlijk contact met de mensen, of ik daarbij nat wordt of niet, maakt me niets uit.

Het gaat niet goed met de Antwerpse markten. Er zijn minder klanten, minder marktkramers en niet alle handelaars hebben evenveel aandacht voor de kwaliteit van hun koopwaar. Kleinere markten met een kwalitatief hoog aanbod kunnen het tij misschien doen keren, zegt Leo Tijsmans van de stedelijke dienst voor Markten. Het aantal controles naar de kwaliteit van de voeding en de arbeidsomstandigheden op markten zal de volgende weken trouwens worden verhoogd.



Antwerpen

De markten hebben het niet makkelijk. Die trend is al jaren aan de gang en beperkt zich trouwens niet tot Antwerpen alleen. Ook in andere steden zie je dat fenomeen. Om redenen van veiligheid moet de Vogelenmarkt zo'n honderd staanplaatsen afstaan. Vroeger was dat een ramp geweest, nu is het een probleempje dat we wel zullen oplossen, schetst Leo Tijsmans de situatie.

In Antwerpen worden iedere week 26 markten georganiseerd. Daar zitten onder meer de exotische zaterdagmarkt op het Theaterplein, de Vogelenmarkt op dezelfde locatie en de antiekmarkten op de Lijnwaadmarkt en de Sint-Jansvliet bij. De andere 22 zijn weekmarkten verspreid over de stad.

De verminderde interesse voor markten is zo'n jaar of 15 geleden begonnen. Mensen leven anders dan vroeger, en de tijd dat de markt altijd goedkoper was dan een winkel is al even voorbij. En bij de marktkramers merk je dat de opvolging niet evident is. Vroeger was het een beroep van vader op zoon, maar dat is steeds minder het geval.

Allochtone marktkramers

Maar Leo Tijsmans ziet ook andere redenen voor de tanende populariteit van de markten. Sommige marktkramers nemen het niet zo nauw met de kwaliteit van hun koopwaar of proberen allerlei prullaria en goedkope spullen te verkopen. Vooral bij handelaars in textiel is de verminderde kwaliteit van de producten opmerkelijk. In veel gevallen gaat het om allochtone markthandelaars die zonder veel kennis van zaken op de markt gaan staan. We merken dat veel mensen geen behoefte hebben aan dergelijke kramen. Op sommige markten is het aandeel van dit soort van marktkramers steeds groter aan het worden.

Dat het ook anders kan bewijst de exotische zaterdagmarkt op het Theaterplein. Die bestaat voor een groot deel uit allochtone handelaars, die zelfs vanuit Brussel naar hier komen. De markt is kleurrijk en een gigantisch succes. Generaliseren en zeggen dat alle allochtone marktkramers de kwaliteit van de producten naar beneden halen zou dus fout zijn.

Minder en beter

Maatregelen om het marktlevens nieuw leven in te blazen zijn niet meteen voorhanden. Het is niet onze ambitie om zo groot mogelijke markten aan te bieden. Wel markten met een zo'n breed mogelijke diversiteit aan producten. Maar wie over de nodige vergunningen beschikt om op de markt te staan mag dat. Het is dus zeer moeilijk om die diversiteit in de praktijk om te zetten.

En er komt ook een beetje filosofie bij kijken. Sommige winkelstraten doen het jaren goed en plots laten de klanten die plek links liggen omdat ze het elders beter vinden. Smaken veranderen, mensen ook. Daar is moeilijk op in te spelen.

Op het kabinet van de schepen voor Markten en Foren, Luc Bungeneers (Open Vld), kennen ze het probleem. Ook wij streven naar diversiteit in het aanbod, maar we zijn gebonden aan de wetgeving. Er komen binnenkort extra controles, waar ook mensen van de eetwareninspectie en sociale inspecteurs bij aanwezig zijn. Zo kunnen we misstanden aanpakken, waar ook de goede marktkramers beter van worden, zegt kabinetsmedewerker Joost Claessens.

Antwerpen

Milieuvriendelijk is in. Voor velen ook een motivatie om bio te gaan. Er wordt 20 procent minder energie verbruikt en 30 procent minder broeikasgassen uitgestoten bij biologische landbouw en veeteelt. Ook chemische meststoffen, pesticiden, groeihormonen, genetische modificatie zijn bij bio-teelt uit den boze. Dat een bio-tomaat er nooit even rood, rond en aantrekkelijk zal uitzien als een gemanipuleerde tomaat, kan de consument minder en minder schelen. Zolang de smaak maar goed zit, aldus Marianne.

In Vlaanderen worden bio-producten voorlopig nog op kleine schaal gekweekt en vragen ze meer mankracht waardoor het prijskaartje hoger ligt. Daarbij komen ook nog de verpakkingskosten. Bio-



producten in de supermarkt moeten afzonderlijk verpakt worden opdat de consument het onderscheid zou kunnen maken. Voor de bio-markten gelden die dure verpakkingsnormen niet, waardoor bio erg marktgebonden blijft.

Bio-drempel

De toekomst van de bio-markt in Vlaanderen ziet er rooskleurig uit. Het aanbod is voorlopig vrij beperkt omdat boeren schrik hebben om over te schakelen naar bio. Bio-boer worden doe je namelijk niet van de ene dag op de andere. Twee jaar moet je tellen voor je landbouwproducten een bio-label krijgen. Weinig boeren kunnen zich zo'n tijdelijke inkomensvermindering permitteren. We werken nu aan een betere begeleiding van de landbouwers zodat de drempel wordt verlaagd. De regering is meer dan bereid ons daarin te steunen.

bron: AgriPress, 04/10/08

Biowebwinkel Fryslân realiseert forse groei in omzet

De webwinkel www.vaneigenerfryslan.nl heeft het afgelopen jaar een forse omzetgroei gerealiseerd. Drie jaar na de opening zijn er ongeveer 400 klanten die geregeld biologische producten via de internetwinkel kopen. De omzet is dit jaar al met 70% gegroeid. De omzet is in het Noorden dit jaar sneller gestegen dan de landelijke omzet. Volgens Iris van de Graaf van de stichting Biologisch Goed Van Eigen Erf komt dit omdat in deze regio er sprake is van een relatief jonge coöperatie. De omzet in de Zuidwesthoek groeide in 2007 met 84%.

De belangrijkste producten die via de webwinkel worden verkocht zijn aardappelen, groenten en fruit. Daarna volgen diverse zuivelproducten en eieren. Voor dit jaar wordt door de stichting een landelijke omzet van 5 miljoen euro voorzien. Dat is een groei van 40% ten opzichte van 2007. Vorig jaar nam de landelijke omzet ook al met 44% toe. Voor de drie noordelijke provincies wordt voor dit jaar een omzet van 500.000 euro verwacht.

bron: Friesch Dagblad, geknipt uit AgriHolland.nl, 30/09/08

FR - Frankrijk zet in op biologisch en innovatief

Frankrijk wil meer bijdragen aan de ontwikkeling van biologische landbouw en meer geld voor innovaties in de land- en tuinbouw. De steun voor de productie van biobrandstoffen wil de Franse overheid daarentegen afbouwen. Dat blijkt uit de begroting van het Franse ministerie voor landbouw, visserij, voeding, bosbouw en plattelandszaken. Het ministerie heeft volgend jaar een budget van 5,04 miljard euro. Dat is 2,4 procent meer dan dit jaar. De boerenbond FNSEA reageert tevreden over het landbouwhuishoudboekje voor volgend jaar, maar waarschuwt voor de toekomst.

"Ondanks het optimisme van Barnier gaat het budget op de middellange termijn wel degelijk omlaag. De verhoging voor dit jaar moet alleen de schijn ophouden." Landbouwminister Michel Barnier gaat de komende jaren onder meer de steun voor biologische landbouw opvoeren. De overheid wil daarmee bereiken dat in 2012 6 procent van het totale landbouwareaal op biologische wijze wordt bewerkt of gebruikt. Verder kunnen startende boeren rekenen op meer steun en gaat het budget voor onderzoek en innovatie met 7 procent omhoog. Het interventiefonds voor klimatologische en gezondheidsrisico's, zoals voor dierziekten en weerschade in de akker- en tuinbouw, blijft op peil. De fiscale stimulering van biobrandstoffen wordt terugdraait. Volgens de regering is die door de hoge brandstofprijzen overbodig. Waar het landbouw- en visserijbudget in 2009 uitgaat van 5,04 miljard, gaat het in 2010 om 4,74 en in 2011 om 4,65 miljard.

Zie ook: www.agd.nl



Bron: Biofoodonline.nl, 30/09/2008

U.K. - Planet Organic breidt uit met 2 winkels in Londen

De grootste retailer in natuurlijke en biologische producten en het Verenigd Koninkrijk, Planet Organic, heeft twee nieuwe winkels geopend.

De keten heeft nu 5 locaties in Londen, waarmee ze de grootste biologische retailer is in het land. Planet Organic verkoopt 90% natuurlijke producten, waarvan een groot deel biologisch is. De retailer was de eerste in het Verenigd Koninkrijk die volledig gecertificeerd was als biologische supermarkt.

De eerste winkel werd in 1995 geopend, die toen echt vernieuwend was. Naast een grote hoeveelheid aan versproducten verkoopt de winkel ook cosmetische producten, die gemaakt zijn op natuurlijke basis.

Bron: AgriPress, 01/10/2008

IRE - Ireland's organic market is growing

Bord Bia's national organic conference in Waterford has addressed scenarios for the future of the Irish organic sector. Organic farming and production levels are still low with only 1,410 registered organic operators in Ireland, 1,195 of which are growers, reports the Irish Times.

Sales of organic food in Ireland have increased by 82 % in the last two years and are now worth € 104 million. Research has also showed that 45 % of Irish grocery shoppers bought an organic product in the last month, representing a 20 % increase over the figures from 2003 figures. Bord Bia official Lorcan Bourke, chairman of the Organic Market Development Group, said that research showed 'organic' had the greatest recognition of all ethical food labels, with 91 % of those interviewed stating they were familiar with the term, compared to 50 % being familiar with the term food miles. The research also highlighted bread, beef, preserves and cheese as some of the organic produce most likely to increase in popularity over the coming years.

Ireland's first organic supermarket has just opened in Blackrock, Co Dublin, reports SBPost. Certified by the Organic Trust, the shop's range includes fruit and vegetables, meats, breads, dairy products, speciality cheeses, teas, coffees, wine and chocolate. Mr. Grant, the managing director, said that the firm sold healthy seasonal foods and supported Irish producers and suppliers. More information will be available soon at www.organicssupermarket.ie. Future plans included expanding to three more stores in the next five years, hoping for Dublin city centre, but also looking to the north side of the city, according to Mr. Grant.

Bron: organic-market.info, 27/09/2008

RUS - Biologische sector in Rusland heeft grote potentie

De biologische markt in Rusland maakt een snelle groei door. In de periode van 2000 tot 2005 is het percentage Russische consumenten dat meer wil betalen voor biologische producten gestegen tot 10%. Van de Moskovieten is zelfs 21% hiertoe bereid. Met name in de steden zijn de Russen steeds meer gericht op gezonde voeding. Mede door de stijgende inkomens zijn steeds meer Russen daartoe in staat. Het profiel van de gemiddelde koper van biologische producten is als volgt:

- * leeftijd tussen 25 en 45
- * hoog opgeleid



- * middenklasse
- * inwoner van Moskou of St. Petersburg

In Rusland zijn biologische producten gemiddeld 20 tot 50% duurder dan conventionele producten. Het aandeel in de supermarktverkoop bedraagt 2 tot 5 procent. Grunwald is de enige volledig biologische winkel in Moskou. 80% van de mensen die winkelen bij Grunwald doen dat puur vanwege het biologische aanbod. De biologische sector is een geweldige groeimarkt in Rusland. Ter vergelijking: in Berlijn zijn er op een inwoneraantal van 3 miljoen in totaal 360 biologische winkels; in Moskou is er dat slechts 1 op een bevolking van 10,47 miljoen.

Zie ook: www.agf.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 30/09/2008

TUR - Turkey's role in the organic sector is increasing

The first organic fruits were already produced in Turkey in the 1980s, but the number of accredited farms was very low for a long time. However, 14,000 farmers are working according to organic guidelines now, providing more than 420,000 tons of goods and managing 190,000 hectares of organic land - about 1 % of Turkey's total agricultural area. Organic production in Turkey includes more than 200 products like dried fruits, nuts, herbs, spices, fresh and processed fruit and vegetables, cereals and oil seeds. More than 80 % of the products are exported to Europe with Germany, the Netherlands, England, Italy and France being the major export markets. Switzerland, the USA, Belgium, Denmark, Austria, Thailand, Spain, Canada, Australia, Sweden, Bulgaria, India, Japan, Slovenia and New Zealand are important developing export markets.

But there are still some problems: Farmers are struggling to meet the certification criteria of the EU regulations. Inspection and certification institutions are unevenly distributed among the geographical regions of Turkey, reports Today's Zaman. And it is necessary to send some samples abroad for laboratory analysis due to a lack of appropriate Turkish laboratories, which creates high prices. Traditional farms carry great potential for the sector, but farmers have to be trained on organic farming.

<http://www.todayszaman.com>

Bron: organic-market.info, 2/10/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:
http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/agenda_consus.aspx?siteID=1

Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be. U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be.

Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Peggy Verheyden & Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan [geertje.meire\(ad\)bioforum.be](mailto:geertje.meire(ad)bioforum.be) of [peggy.verheyden\(ad\)bioforum.be](mailto:peggy.verheyden(ad)bioforum.be). Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 2000 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek. Aanmelden kan via de website: surf naar



http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/form_netknipsels.aspx of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

Uitschrijven graag via een mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

Oude nummers kun je nalezen op

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106 onder `archief`.90