



Biotheek Netknipsels #257 – 17 oktober 2008

BioForum Vlaanderen organiseerde afgelopen dinsdag het vierde duurzaamheidscongres 'Landbouw vs Klimaat' in het Provinciehuis te Leuven. Er waren ruim 120 professionelen, beleidsmensen, onderzoekers en studenten aanwezig. De sprekers van verschillende wetenschappelijke instellingen legden uitvoerig uit welke actoren in de samenleving broeikasgassen veroorzaken, welk aandeel daarvan rechtstreeks of onrechtstreeks door de landbouw worden gegenereerd en welke aspecten van de landbouw precies primeren. Ze brachten elk een eigen optiek en verscheidene mogelijke oplossingen om de impact van de landbouw op het klimaat te verkleinen. BioForum Vlaanderen is erg tevreden zowel met de opkomst als met de sterke inhoudelijke lijnen! De verslagen zullen binnenkort te bekijken zijn op onze website.

Veel leesplezier!
Peggy Verheyden & Geertje Meire
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

'Landbouw versus Klimaat': ingrijpen noodzakelijk!
8 bioboeren op de 10 tevreden over keuze voor bio
Vlaamse regering legt regels voor ggo-landbouw vast
Studiedag Duurzame voeding
Journée de conférence de BioForum Wallonie
Lier is Fair Trade stad
Chinese toplaag kiest voor veilig: 100% biologisch
Katzenthal

Landbouwer

Biolandbouw in gemeenschappelijk landbouwbeleid
"Snap niet waarom niet meer boeren omschakelen"
Biologische geitenhouderij in zwaar weer
Maatregelen moeten succes groene zorg bestendigen

Verwerker

Google geeft 9 regels voor duurzame innovatie
Food-industrie moet vaker open innoveren
Catering: FR - Progrès du bio dans les cantines scolaires

Verkooppunt

Colruyt betekent ook ecologisch verantwoord ondernemen

En de Bio-kalender



'Landbouw versus Klimaat': ingrijpen noodzakelijk!

Vlaanderen dient zijn veestapel af te bouwen, zijn vee minder afhankelijk te maken van buitenlandse eiwitaanvoer en vooral de hele keten van productie tot consumptie in de gaten te houden. Deze ingrepen zijn noodzakelijk als de landbouwsector haar impact op het klimaat wil verkleinen. Dat zijn de belangrijkste conclusies van het duurzaamheidscongres 'Landbouw versus Klimaat' dat BioForum Vlaanderen zopas organiseerde.

Diverse specialisten legden uit welke actoren in de samenleving broeikasgassen veroorzaken, welk aandeel daarvan rechtstreeks of onrechtstreeks door de landbouw worden gegenereerd en welke aspecten van de landbouw precies primeren in de productie van broeikasgassen. Ruim 120 mensen woonden het congres bij.

De sprekers van verschillende wetenschappelijke instellingen brachten elk vanuit een eigen optiek mogelijke oplossingen aan, om de impact van de landbouw op het klimaat te verkleinen.

De gesuggereerde oplossingen waren veelzijdig. We kunnen werken aan energiezuinige kassen of zelfs energieproducerende kassen. En aan meer regionaal gesloten productiesystemen. Er moet ook meer aandacht zijn voor de relatie tussen bodembeheer en koolstofopslag. Het afbouwen van de veestapel én het verminderen van de consumptie van dierlijke en plantaardige eiwitten spelen een cruciale rol. Die veeteelt zal ook een grotere efficiëntie moeten nastreven. En niet in het minst moeten we aansturen op gedragsverandering bij de consument wat betreft de voedselkeuze en de wijze van aankopen.

BioForum Vlaanderen is erg tevreden, zowel met de opkomst als met de sterke inhoudelijke lijnen en zal niet nalaten om betrokken beleids mensen op deze thematiek aan te spreken.

Met vragen kan u terecht bij Marcel Kerff, marcel.kerff@bioforum.be, 0472 55 18 31.

Bron: BioForum, 16/10/2008

8 bioboeren op de 10 tevreden over keuze voor bio

79 procent van de biologische landbouwers is tevreden met de keuze voor bio. Slechts twee procent zegt niet tevreden te zijn. Dat blijkt uit een enquête van Bio Actief, het nieuwe tijdschrift van de koepelorganisatie BioForum Vlaanderen. 72 van de 230 bioboeren in Vlaanderen namen deel aan de bevraging. De belangrijkste reden voor de tevredenheid is de voldoening die geput wordt uit de gehanteerde landbouwmethode. Slechts voor 21 procent van de bedrijven zorgde de omschakeling naar bio voor achteruitgang op financieel vlak.

30 procent van de respondenten stelt dat in de eerste plaats de biologische productiemethode hen tot tevredenheid stemt. Andere factoren die als hoofdredenen voor de tevredenheid aangestipt worden, zijn de kwaliteit van de producten (21 procent) en de eigen gezondheid (20 procent). Voor 14 procent van de bioboeren is de erkenning van anderen voor hun werk een belangrijke steun en 8 procent schuift zijn inkomen naar voren.

Net als in elke andere sector zijn er bedrijven die een goed inkomen halen en andere bij wie het slechter gaat. 48 procent verklaart eerder tevreden (42 pct) of erg tevreden (6 pct) te zijn met zijn inkomen. 68 procent verklaart overigens een gelijk inkomen te hebben met de periode voor de omschakeling (26 pct) of er licht op vooruit te zijn gegaan (42 pct). Voor 12 procent van de ondervraagden leverde de stap naar bio zelfs een groot financieel voordeel op. Slechts een vijfde van de biobedrijven merkte een lichte (14 pct) of sterke (7 pct) achteruitgang.



Bron: Vilt, 14/10/2008

Vlaamse regering legt regels voor ggo-landbouw vast

De Vlaamse regering heeft vrijdag een ontwerpdecreet goedgekeurd dat de basis moet vormen voor een reglementering rond het telen van genetisch gewijzigde gewassen. Het decreet moet de keuzevrijheid waarborgen tussen genetisch gewijzigde landbouw, conventionele en biologische landbouw. De sector van de biologische landbouw is tevreden dat er een decreet is, maar zit nog met een pak vragen.

Het telen van genetisch gewijzigde organismen (ggo's) is in hoofdzaak een Europese aangelegenheid. Europa bepaalt immers welke ggo's er wel en welke er niet gezaaid mogen worden. De lidstaten mogen evenwel maatregelen nemen om te voorkomen dat er vermenging tussen ggo's en niet-ggo's optreedt.

Het ontwerpdecreet van minister van Landbouw Kris Peeters dat de Vlaamse regering vrijdag goedkeurde, moet de basis leggen voor zo'n maatregelen. Zo zullen landbouwers die ggo's willen zaaien dat moeten melden. Naburige landbouwbedrijven die schade vrezen kunnen dan bezwaar indienen.

Om vermenging te voorkomen zal de Vlaamse regering ook buffers kunnen opleggen. Dat moet wel nog via uitvoeringsbesluiten geregeld worden. Er komt ook een schaderegeling voor het geval er toch ooit vermenging komt.

BioForum Vlaanderen, de koepelorganisatie van de biologische landbouw, is tevreden dat er een decreet is, maar zit nog met vragen. "De bioboer heeft er niet om gevraagd dat er ggo-teelten komen en toch zal hij of zij moeten bewijzen ggo-vrij te telen. Dat is een omkering van de bewijslast waarmee we het niet eens kunnen zijn", zegt BioForum Vlaanderen. De organisatie wil dat het schadefonds dat zal worden opgericht, alle schadevergoedingen voor bioboeren verzekert. .

Bron: Belga, 10/10/2008

Studiedag Duurzame voeding

In afronding van het project 'hoe duur is duurzaam consumeren' vond een boeiende studiedag plaats. Op 18 september 2008 vond in Schaarbeek de studiedag Duurzame voeding plaats waarop de resultaten van het actieonderzoek bij 15 gezinnen werden gepresenteerd. U kan de verslagen bekijken op de website <http://www.etenisweten.be/studiedag-duurzame-voeding/>

- Het onderzoeksrapport kan je hier downloaden: http://www.etenisweten.be/wp-content/uploads/2008/09/duurzame_voeding_def.pdf
- De presentatie van de studiedag kan je hier downloaden: http://www.etenisweten.be/wp-content/uploads/2008/09/presentatie_NBV_20080918.pdf

Bron: Netwerk Bewust Verbruiken, 14/10/2008

Journée de conférence de BioForum Wallonie

BioForum organise le 14 novembre une journée de conférence intitulée « pertinence d'un outil de guidance pour l'agriculture biologique wallonne ».

Au moment où l'on parle de plus en plus de produits éthiques, d'empreinte écologique et d'analyse de cycle de vie, il convient au secteur de mener une réflexion pour bien



appréhender les enjeux en cours et répondre à ces préoccupations. BioForum Wallonie vous invite à une journée de conférence dont le but est d'initier l'élaboration d'un « outil de guidance » pour le secteur bio wallon.

Le principe de cet outil est de traduire les valeurs fondatrices de l'agriculture biologique (santé, écologie, équité, précaution) en objectifs précis et adaptés au contexte wallon. En concertation avec l'ensemble du secteur et des autorités, ces objectifs seront inscrits dans un cadre qui envisage les corrélations positives et négatives entre les différents objectifs identifiés. Ce cadre sera alors exprimé sous forme d'indicateurs pondérés pouvant être mesurés sur le terrain pour évaluer de manière factuelle l'impact des mesures prises en faveur de l'agriculture biologique wallonne.

L'outil que nous souhaitons mettre à disposition du secteur interviendra en actionnant des leviers incitatifs et sera complémentaire à la réglementation sur l'agriculture biologique qui est par essence contraignante. Il fournira des repères aux opérateurs, aux organismes d'encadrement ainsi qu'aux décideurs politiques. Il transcrira les attentes du secteur et des autorités régionales lors de l'application du règlement européen au contexte de la Région wallonne. Il permettra également aux agriculteurs d'avoir une évaluation des impacts de leurs techniques agricoles et de les conseiller, en particulier pour de nouvelles techniques ou méthodes.

A l'heure où l'International Task Force (IFOAM, FAO & UNCTAD) on Harmonization and Equivalence in Organic Agriculture lance les premiers outils pour faciliter l'équivalence des standards bio coexistants sous le règlement européen 834/2007, il est particulièrement important de bien caractériser les spécificités de notre agriculture biologique.

Après une première partie décrivant le projet au travers l'exemple du fonctionnement d'outils apparentés appliqués à d'autres secteurs, nous vous proposerons de réagir dans le cadre d'une table ronde à laquelle participeront les principales parties concernées.

Ordre du jour

- 09H00 – 09H15 : Accueil des participants – (B. Godden)
- 09H15 – 09H45 : Introduction au projet – objectifs, principes de bases et domaine d'application (Patrick Ruppel)
- 09H45 – 10H15 : Questions – réponses
- 10H15 – 10H45 : Pause-café et dégustation de produits biologiques
- 10H45 – 11H15 : Origine et dynamique de l'agriculture biologique (Hermann Pirmez)
- 11H15 – 12H00 : Quel cadrage et quel référentiel pour l'agriculture biologique wallonne ? (Pierre Stassart)
- 12H00 – 12H30 : Questions – réponses
- 12H30-13H30 : Buffet bio
- 13H30 – 14H30 : Exemples d'outils apparentés utilisés en agriculture
Exemples de transfert de ces outils aux producteurs et aux organismes d'encadrement (B. Godden, A. Leroi & Th. Walot)
- 14H30 – 15H00 : Questions – réponses
- 15H30 – 16H30 : Table ronde : Intérêt de cet outil pour une agriculture biologique wallonne dans un contexte européen ? (D. Winandy, B. Godden, Ph. Loeckx, T. Walot, P. Stassart, B. Hommelen, K. Stofkooper)
 - Un outil fédérateur pour le développement de l'AB wallonne par ses opérateurs ?
 - Quel contrôle pour cet outil de guidance ?
 - Un argumentaire pour une AB qui communique sur ses spécificités ?
- 16H30 – 17H00 : Conclusions de la journée
- 17H00 – 17H30 : Drink de clôture



Ce séminaire aura lieu le vendredi 14 novembre à la Maison de la ruralité, chaussée de Namur, 47 - B-5030 Gembloux.

Le nombre de place étant limité, il est nécessaire de confirmer votre participation et de réserver votre repas à midi avant le vendredi 7 novembre.

Renseignements & réservation : Patrick Ruppel, Chaussée de Namur, 47 - B-5030 Gembloux, Tél. : +32(0)81.61.46.55 - fax : +32(0)81.61.01.45, patrick.ruppel@bioforum.be

Lier is Fair Trade stad

De Netestad is vanaf nu een Fair Trade of eerlijke handelstad. Dat wil zeggen dat de stad er principieel mee zal instemmen dat voor een duurzaam beleid op sociaal, ecologisch en economisch vlak, bij de aankoop van producten, aandacht zal besteed worden aan de prijs die de producenten in ontwikkelingslanden voor hun product krijgen en aan hun arbeidsomstandigheden.

Schepen Els Van Weert (Lier Leeft) zegt dat de stad een voorbeeld functie inzake duurzame ontwikkeling wil vervullen. Om de titel te mogen dragen moet je aan zes factoren voldoen. Voor koffie en fruitsap zal de gemeente beroep doen op leveranciers die worden gecertificeerd door Max Havelaar, het keurmerk voor eerlijke handel of door een vergelijkbaar keurmerk. Hetzelfde geldt ook voor de aandacht voor Fair Trade- normen in lokale productie en consumptie of aandacht voor een maatschappelijk verantwoorde en milieuvriendelijke voedselketen. Voorts wil de stad in haar communicatie aandacht besteden aan haar duurzaam aankoopbeleid zodat ze zo haar informatie- en sensibilisatieopdracht uitvoert. Vlaams Belang en LDD stemden tegen.

Bron: Agripress, 11/10/2008

Chinese toplaag kiest voor veilig: 100% biologisch

China wordt geteisterd door voedselschandalen. Alleen de politieke leiders eten nog veilig, zo werd onlangs bekend. Een speciale winkelketen van de overheid zorgt voor gezonde voeding die 100% biologisch is: hormoonvrije biefstuk uit de binnenlanden van Mongolie, biologische thee uit Tibet, en rijst die is grootgebracht met bergwater.

Het eten voor het politieke kader is biologisch, niet genetisch gemanipuleerd, en moet voldoen aan internationale regels voor voedselveiligheid. Ondertussen moet de gewone Chinese bevolking het doen met gangbaar voedsel, en wordt voortdurend geconfronteerd met voedselschandalen. Onlangs werd bekend dat betrouwbaar geachte zuivelfabrikanten melkproducten voor baby's verkochten die besmet waren met een chemische stof die nierstenen en nierziekte veroorzaakt. Enkele tienduizenden kinderen zijn ziek geworden en vier baby's zijn overleden.

Bron: Associated Press, 30/09/2008

Katzenthal

Nog nooit gehoord van biodynamische wijnbouw? Dan moet je zeker een bezoekje brengen aan Vignoble Klur. Clément en Francine Klur gaan nog een stapje verder dan biologisch geteelde druiven: ze houden ook rekening met kosmologische invloeden bij de bewerking van hun ecologische wijngaard. Het hele proces wordt in geuren en kleuren uit de doeken gedaan en of je er nu in gelooft of niet, feit is dat de wijngaarden er kraaknet bij liggen en de wijnen ronduit schitterend zijn. Wij waren in de wolken van de uitstekende pinot blanc en pinot gris.



Ook hun gastenverblijf staat in het teken van ecologie. De appartementen zijn gerenoveerd met biologische materialen, het warme water komt van zonnepanelen en de matrassen zijn gemaakt van natuurlijke kokos. Uiteraard bestaat het rijkelijke ontbijt uitsluitend uit biologische producten, geteeld door bevriende wijnbouwers.

Vignoble Kur, 105Rue des Trois Epis, 68230 Katzenthal, tel. 0033-(0)3-89.80.94.29, www.klur.net

Bron: Het Nieuwsblad, 11/10/2008

Biolandbouw in gemeenschappelijk landbouwbeleid

15/10/2008: Het gemeenschappelijk landbouwbeleid (GLB) van Europa is écht op een keerpunt beland: inkrimpend budget, stijgende voedselprijzen, steile opmars van agrobrandstoffen, impact van klimaatwijziging en milieudegradatie. Deze problemen vragen een integrale aanpak.

Het Frans voorzitterschap erkent dit en de Franse minister van landbouw Michel Barnier is ervan overtuigd dat de zogenoemd 'healthcheck'[1] niet zal volstaan om aan al deze problemen het hoofd te bieden. De Europese ministers van landbouw hebben daarom eind september het debat geopend over het GLB na 2013. Het Frans voorzitterschap schuift in dit debat 4 objectieven naar voor:

- Voedselveiligheid verzekeren met respect voor de volksgezondheid
- Bijdragen aan de wereldwijde voedselzekerheid
- Het evenwilibrium van de plattelandstreken behouden
- Bijdragen aan de strijd tegen klimaatwijziging en voor het milieubehoud

"Dit debat is cruciaal. De tijd is voorbij voor deeloplossingen, ze werken mekaar tegen en de kosten worden onbetaalbaar: een integrale aanpak dringt zich op. Biologische landbouw biedt als holistisch landbouwsysteem het antwoord", zegt Leen Laenens van BioForum Vlaanderen vzw.

Zij was eind september, samen met 20 collega's uit evenveel Europese landen, in Hortobagy (Hongarije) voor het seminarie 'Biolandbouw en -voeding politiek gekaderd'.

Op het seminarie werd herbevestigd dat biolandbouw voor al deze objectieven een oplossing kan bieden. Maria Flatl, werkzaam bij DG agri, cel biolandbouw, was aanwezig in een aantal workshops waar dieper werd ingegaan op de implementatie van de nieuwe regelgeving bio in 2009, op de plaats van biolandbouw in het beleid plattelandontwikkeling en op de positieve bijdrage van biolandbouw aan het klimaatprobleem onder andere door een hogere koolstofopslag in de bodem.

'Puszta Hortobagy' is sinds 1973 het grootste Europees nationaal graslandschapspark en erkend werelderfgoed. 80.000 ha poesta is er beschermd. Er loopt een kweekprogramma van unieke gedomesticeerde rassen: het robuuste Hongaarse Grey Cattle, waterbuffels, het Nonius-raspaard, het langharig Managlica-varken en de prachtig gehoornde Raczka-schapen. De biologische boerderij is gekoppeld aan een bezoekerscentrum, een museum, biorestaurant en biobehouwerij. Dit geheel biedt de vele bezoekers de kans de poesta in al zijn facetten te beleven.

We zien hier hoe biolandbouw, natuur- en cultuurbehoud harmonisch samen gaan. Hortobagy kreeg in de Europese prijs voor een uniek project van wetlandbeheer.

Meer info: www.hortobagyikht.hu/eng/

[1] De voorstellen van de Europese Commissie in de zogenaamde "gezondheidscontrole" (health check) van het GLB hebben tot doel het GLB verder te moderniseren

"Snap niet waarom niet meer boeren omschakelen"



Waarom soja voor je koeien invoeren, als je naast je deur gras en klaver kan zaaien", vraagt landbouwer Dirk Bauwens uit Lovendegem zich af. Sinds 1998 boert hij volledig biologisch en dat heeft hij zich nog geen moment beklagd. "Ik snap niet waarom er niet meer boeren overschakelen".

Over de invoer van - al dan niet genetisch gemanipuleerde - soja is de laatste tijd heel wat te doen omdat het een hoge tol vergt van het ecosysteem. Dirk Bauwens schakelde al in 1998 over op biologische landbouw. "In 1994 zijn we - onterecht - volledig opgeruimd vanwege varkenspest. Sindsdien zijn we ons vragen gaan stellen bij het landbouwbeleid, en schakelden we langzamerhand over op biolandbouw met enkel en alleen melkkoeien.

Op het menu van de koeien staan gras en klaver: rijk aan proteïnen, makkelijk te kweken en een heel stuk completer dan maïs. "Ik voeg nog wat haver toe en twee kilo krachtvoeder. Maar een koe eet in totaal twintig kilo per dag, dus wat ik toevoeg is amper tien procent van wat ze dagelijks eet". Zo'n dertig hectare gras en klaver heeft Dirk Bauwens staan in Lovendegem. "Mijn koeien eten dus wat op mijn land staat en wie mijn melk drinkt, drinkt eigenlijk mijn grond".

Bauwens heeft nog meer maatregelen getroffen om zo ecologisch mogelijk te boeren. "Mijn koeien drinken bijvoorbeeld regenwater, op mijn stallen liggen zonnepanelen en er staat een warmterecuperator op mijn melkinstallatie". Hierdoor kunnen Dirk, zijn vrouw en twee kinderen makkelijk overleven met amper 35 koeien en 12 schapen. "Die schapen zijn eigenlijk zelfs maar een hobby van mijn zoon, want twaalf schapen staan nog niet eens gelijk aan één koe".

Desalniettemin betreurt hij de alledaagse gang van zaken. "Volgens de norm die ze de jonge boeren op school aanleren, zou een boerderij minimum honderd koeien moeten tellen. Waarom zou ik hier honderd koeien houden als ik met 35 perfect mijn boterham kan verdienen? De mensen willen tegenwoordig de grond en het bedrijf maximaal benutten, maar dat vind ik verkeerd. Ik voer bijvoorbeeld geen kunstmest aan. Het gevolg is dat mijn landerijen onder de nitraatnorm zitten: dat is zo goed als een natuurgebied".(KS)

Bron: Het Nieuwsblad, 15/10/2008

Aanvullend : "Coöperatie moet steeds meer melk ophalen in Wallonië"

Dirk Bauwens is een van de weinige boeren die van de klassieke landbouw is overgeschakeld op biolandbouw. "Toch snap ik dit niet, want ik kan voor mijn melk - opgehaald door een coöperatieve van biomelk - veel meer vragen. Bovendien maak ik minder kosten doordat ik geen soja en kunstmest hoeft in te voeren".

Het verschil zit hem volgens Dirk in de arbeidsintensiteit. "Wie traditioneel met maïs en soja werkt, kan veel meer mechaniseren. Terwijl ik geregeld met de zeis tussen mijn gras-klaver ga staan om brandnetels en distels te verwijderen. Maar daartegenover staat dus een hogere prijs die je krijgt voor je melk. Weet je trouwens dat ze om zo'n melk smeken? Onze coöperatieve moet meer en meer naar Wallonië rijden om daar melk te gaan ophalen en zo aan de vraag te voldoen. Ik snap dus echt niet waarom niet meer boeren overschakelen".

Bron: Vilt, 15/10/2008

Biologische geitenhouderij in zwaar weer

De kostprijs voor biologische geitenmelk ligt al jaren boven de opbrengstprijzen. Dat blijkt uit onderzoek naar de kostprijs van biologische geitenmelk van het Louis Bolk Instituut. Het is zwaar weer in de biologische melkgeitenhouderij. De rek is eruit, vertelt Nick van Eekeren van het Louis Bolk Instituut tijdens de geitendag van de Gezondheidsdienst voor Dieren en de faculteit Diergeneeskunde.



In 2004 lag de kostprijs van biologische melk al 8 euro boven de melkprijs voor biologische geitenmelk. In 2007 blijkt uit voorlopige cijfers dat de kostprijs 15 euro boven de melkprijs lag. In het afgelopen jaar is de melkprijs voor biologische geitenmelk wel gestegen, maar de kostprijs is ook gestegen, waardoor het gat tussen de kostprijs en opbrengstprijs blijft. Gemiddeld ligt de opbrengstprijs meer dan 10 euro onder de kostprijs. Dit komt voor een belangrijk deel door de gestegen voerprijzen nu alleen 100 procent biologisch veevoer gebruikt mag worden, aldus Van Eekeren. Veevoer bepaalt voor ongeveer 60 procent de kostprijs.

De technische resultaten van biologische geitenbedrijven zijn in afgelopen jaren wel gestegen. De melkproductie per geit is met 8 procent gestegen. In Nederland zijn ongeveer zestig biologische melkgeitenbedrijven.

Bron: Agripress, 10/10/2008

Maatregelen moeten succes groene zorg bestendigen

Sinds drie jaar geleden een beperkte subsidie werd ingevoerd, is het aantal zorgboerderijen gestegen van minder dan honderd tot bijna driehonderd op dit ogenblik. Meer dan de helft van deze landbouwers is op permanente basis bezig met groene zorg. Vlaams minister van Landbouw Kris Peeters is tevreden over deze ontwikkeling en overweegt een aantal maatregelen om het succes te bestendigen. Een structurele ondersteuning van de steunpunten die de groene zorg coördineren is een belangrijke prioriteit, luidt het.

Sinds land- en tuinbouwers gecompenseerd worden voor de tijd die ze investeren in de begeleiding van zorgvragers op hun bedrijf, hebben 296 landbouwers een subsidie ontvangen voor groene zorg. Voor sommigen is het bij een eenmalig initiatief gebleven, terwijl voor anderen de ervaring zo positief was dat ze er zich willen blijven wijden voor inzetten. Voor het tweede kwartaal van dit jaar hebben 171 landbouwers een subsidie aangevraagd voor een totaal bedrag van 210.000 euro. Dat bedrag is goed voor een gerealiseerde opvang van gemiddeld 1.750 dagen per maand.

"De zorg op het landbouwbedrijf wordt stilaan erkend als een volwaardige vorm van zorg op maat. Deze erkenning van groene zorg is vooral belangrijk voor de zorgboer, die voorheen soms ten onrechte werd beschuldigd van niet-reglementaire tewerkstelling", aldus de minister-president. Maar er zijn ook nog een aantal knelpunten. Zo blijkt de administratieve afhandeling van de dossiers voor de zorginstellingen niet altijd de grootste prioriteit te zijn, met alle gevolgen van dien voor de zorgboeren. "Mijn administratie is gestart met het uitwerken van een alternatief systeem".

Peeters stelt ook vast dat het Steunpunt Groene Zorg en het Steunpunt Welzijn Oost-Vlaanderen een belangrijke rol spelen in het succes van de zorgboerderijen. Tot hiertoe sprokkelden deze steunpunten hun middelen op projectmatige basis. "Veel energie gaat verloren in het zoeken naar financiering, waardoor de goede werking van de steunpunten in het gedrang dreigt te komen. Ik zal binnenkort een initiatief nemen in verband met een structurele ondersteuning van de steunpunten".

Daarnaast stelt de landbouwminister zich de vraag of de huidige vrijwilligersvergoeding zal volstaan voor een verdere uitbouw van het aanbod. "Op termijn zullen we een keuze moeten maken welke richting we uit willen. De subsidie wordt op dit ogenblik enkel gedragen door het beleidsdomein Landbouw en Visserij. De vraag is of we de lijn doortrekken of dat we aanvaarden dat sommige bedrijven verder gaan en, naar Nederlands model, zich verder specialiseren als professionele zorgboerderij. Ik zal moet de minister bevoegd voor welzijn nagaan wat we beleidsmatig kunnen doen om de dynamiek door te trekken".

Volgens CD&V-parlementslid Tinne Rombouts zou al een belangrijke stap voorwaarts gezet worden indien enkele kosten vergoed worden. "De mensen die naar een zorgboerderij gaan, moeten vandaag zelf hun vervoers- en andere kosten betalen. Dat wordt soms gezien als een probleem dat ertoe leidt dat een aantal mensen geen gebruik kunnen maken van de zorgboerderijen".



Bron: Vilt, 13/10/2008

Google geeft 9 regels voor duurzame innovatie

Google groeit gestaag uit tot een duurzaamheidskampioen. Al gehoord van het plan van op zee drijvende datacentra? Watergekoelde computercentra zijn veel en veel zuiniger in stroomverbruik. De golven kunnen bovendien de energie opwekken. Het is niet toevallig dat de top van Google basisprincipes voor innovatie heeft opgesteld. Ze bevestigen dat er binnen een onderneming speelruimte moet zijn om ideeën uit te proberen. Werknemers bij Google mogen 20 procent van hun werktijd eigen plannetjes uitproberen. Let wel: op een werkweek van een week is dat een volle dag. Hoe innoveert Google?

Google heeft zelfs al een biologisch bedrijfsrestaurant. Je kunt niet zeggen dat alle bedrijven ter wereld al zo ver zijn. Hier zijn de "9 rules of innovation from Google".

1. Innovation, not instant perfection. Zet het streven naar innovatie op de eerste plaats, niet het streven naar de ultieme perfectie.
2. Ideas come from everywhere. Ideeën komen overal vandaan en van iedereen, bied iedereen binnen het bedrijf de mogelijkheid feedback te geven over producten en problemen van het bedrijf.
3. A license to pursue your dreams. Geef de werknemer de ruimte om aan zijn eigen initiatieven te werken. Google hanteert de zogeheten 20 procentregel: een werknemer mag 20 procent van zijn werktijd besteden aan een eigen project.
4. Morph projects do not kill them. Durf ideeën en producten op de plank te leggen als ze niet direct bruikbaar zijn of niet het gewenste resultaat opleveren. Wellicht kunnen deze in de toekomst hergebruikt worden. "Dont kill ideas!"
5. Share as much information as you can. Deel alle beschikbare informatie, geef medewerkers toegang tot alle beschikbare informatie binnen het bedrijf.
6. Users, users, users. Zet de gebruiker ten alle tijden op nummer 1. Een tevreden gebruiker verlengt de houdbaarheidsdatum van het product.
7. Data is apolitical. Data is geen politiek. Passie voor een product hebben is niet genoeg. Probeer elk proces te kwantificeren, zodat resultaten meetbaar zijn.
8. Creativity loves constraints. Ingenieurs houden van het idee om te realiseren wat eigenlijk niet kan, wat nog niet bestaat. Moedig dit aan.
9. You are brilliant? Dan huren wij jou! Dat was de personeelswerving waar Google de eerste honderden slimmerikken mee vond. Briljante mensen willen geen papier verschuiven op een bureau, maar ze willen werken aan het oplossen van wereldproblemen.

Dit alles bij elkaar leidt dus tot patenten van op zee drijvende datacentra. Google legde dit jaar de volgende omschrijving vast: "The sea-powered electrical generator may comprise a wave-powered generator system, and may further include a plurality of motion-powered machines arranged in a grid and wired together. The wave-powered electrical generator system may likewise comprise one or more Pelamis machines."

Meer info: <http://www.rediff.com/money/2008/mar/11google1.htm>

Bron: People, Planet, Profit, 12/10/2008

Food-industrie moet vaker open innoveren



De voedingsmiddelenindustrie moet open innovatie omarmen. Dat blijkt uit onderzoek dat onlangs in het tijdschrift 'Trends in Food Science & Technology' verscheen.

Om te overleven in een sterk competitieve markt is open innovatie onontbeerlijk. Het wordt steeds moeilijker om alle factoren in het productontwikkelingsproces op elkaar af te stemmen. Alleen fabrikanten die hun technologische en marketingcapaciteiten op één lijn brengen ontsnappen aan de wet van de verminderde meeropbrengst, menen de Portugese onderzoekers.

Open innovatie wordt over het algemeen gelinkt aan snelgroeiende technologische industrieën zoals de ICT-sector. Op enkele voorbeelden na staat de voedingsmiddelenindustrie er niet bekend om.

Voorbeelden

Ingrediëntenbedrijf International Flavors and Fragrances ontwikkelde bijvoorbeeld een toolkit waarmee klanten zelf smaakmonsters konden ontwerpen en veranderen. Procter & Gamble maakte Pringles met tekst door de technologie van een Italiaanse bakker te gebruiken.

Bron: VMT, 16/10/2008

FR: Progrès du bio dans les cantines scolaires

On est loin du raz de marée, mais la tendance est bien là : les produits bio font une percée dans les cantines scolaires. Entre 2004 et 2007, le nombre de repas a presque été multiplié par dix. Dans ce domaine, les villes de Lons-le-Saunier (Jura) ou de Lorient (Morbihan) font figure de pionnières. Toutes deux ont introduit les denrées 100 % naturelles dans la restauration collective depuis près de dix ans. "Les crises alimentaires, avec la maladie de la vache folle, la dioxine, la fièvre aphteuse, ont constitué des éléments déclencheurs", explique Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale à Lorient.

Alors que la part du bio ne représente, en France, que 0,5 % des repas servis à l'école, elle compte pour 25 % des achats de nourriture dans les cantines de la cité lorientaise. Commencée, en 1998, avec l'introduction des yaourts, la montée en puissance du bio a été très progressive et s'est ancrée, autant que possible, sur la production locale et régionale.

Certains produits 100 % naturels peuvent coûter deux fois plus cher, notamment la viande. Pour limiter les surcoûts, les services de la restauration municipale ont veillé à la composition des menus, cuisiné beaucoup plutôt que d'acheter des plats préparés, fait preuve d'une grande rigueur sur les quantités... Au final, "les prix de revient des repas à Lorient ne sont pas plus chers que dans la plupart des communes aux menus conventionnels", assure M. Bouillaux.

A Lons-le-Saunier, l'idée de se lancer dans le bio est venue d'un problème de pollution de la nappe phréatique par les nitrates. "Pour y remédier, la ville a incité les agriculteurs à planter du blé bio dans la zone de captage, explique Didier Thevenet, directeur de la restauration scolaire. Du coup, on a décidé d'utiliser ce blé pour faire du pain qui alimente la restauration collective de la commune."

Par la suite, un accord a été passé avec l'Ecole nationale de l'industrie laitière de Poligny qui fournit, désormais, yaourts nature et aromatisés bio pour la commune. "Avec un coût de revient entre 15 centimes d'euros et 18 centimes d'euros, ils nous coûtent moins cher que des yaourts ordinaires au lait entier", assure M. Thevenet.

Pour limiter le prix de la viande, la ville achète des vaches montbéliardes vivantes et s'occupe de les conduire à l'abattoir. A partir de septembre, pommes de terre, carottes, betteraves bio vont faire également leur apparition dans les assiettes grâce à des aides apportées à un agriculteur local.

"Faire du bio, ce n'est pas intégrer bêtement des produits sans se préoccuper d'où ils viennent, insiste Didier Thevenet. Je suis pour le commerce équitable local." Les produits du terroir présentent



un avantage majeur par rapport aux produits bio importés : limiter la pollution générée par le transport.

La ville de Brest a fait son entrée tout récemment dans le club de la restauration bio à l'occasion du renouvellement de la délégation de service public à la Sodexho en juillet 2007. "Nous avons commencé par remplacer les aliments qui contenaient le plus de produits phytosanitaires, carottes, pommes de terre, salades", explique Marc Sawicki, maire adjoint chargé de l'éducation.

Aujourd'hui, l'objectif est de raccourcir les circuits de distribution. "Les carottes que nous importons d'Italie viennent désormais du nord du Finistère", explique Thierry Velly, responsable du service périscolaire de la ville. Un travail de persuasion et de sensibilisation a également été engagé auprès des enfants, parfois déconcertés par l'apparence et le goût des produits naturels.

Premier département bio de France, la Drôme a lancé, en 2004, le programme "Manger mieux, manger bio" qui concerne aujourd'hui plus de la moitié des collèges. Reste que toutes les collectivités n'ont pas la chance d'avoir des filières locales d'approvisionnement. "Il est plus simple de faire du bio à Lorient qu'à Paris, explique Jean-Jacques Azan, directeur de la restauration scolaire dans le 12e arrondissement. Nous avons connu plusieurs déconvenues liées à des ruptures d'approvisionnement. Du coup, nous avons privilégié les produits frais." En septembre, la cuisine du 12e arrondissement renouvelle l'expérience sur les féculents bio. "Si on est livré correctement, on poursuivra sur l'année", prévoit M. Azan.

Les conclusions du Grenelle de l'environnement, qui fixent à 15 % en 2010 et à 20 % en 2012 la part des produits biologiques dans la restauration collective publique, sont-elles réalistes ? Pour y parvenir, le gouvernement a fixé l'objectif de porter à 6 %, en 2013, et 20 %, en 2020, la part de la surface agricole utile dévolue au bio. "Il n'y a pas actuellement de mesures suffisamment incitatives pour que la production conventionnelle se tourne vers le biologique", considère Eric Grunewald, de la Fédération nationale d'agriculture biologique. "L'élargissement du système d'aide est actuellement en discussion", assure Elizabeth Mercier, directrice de l'Agence Bio. En attendant, les Assises nationales de l'agriculture biologique, à Paris, le 8 octobre, seront consacrées à la restauration collective et présenteront les bonnes pratiques en la matière.

Bron: Lemonde.fr

Colruyt betekent ook ecologisch verantwoord ondernemen

Wie Colruyt zegt, denkt in de eerste plaats aan supermarkten die alles weg hebben van franjeloze opslagruimtes en klanten 'de laagste prijzen' garanderen. Maar de groep Colruyt is veel meer dan dat. Want om die laagste prijzen te halen doet ze zoveel mogelijk in eigen beheer en probeert ze via ecologisch verantwoord ondernemen kostenbesparend te werken.

Karel Mertens draait zijn Colruyt-vrachtwagen van de parking van het distributiecentrum Dassenveld in Halle. Hij zit al van vier uur achter het stuur, het is nu tien uur. Zijn planning brengt hem naar de winkel in Alsemberg. Hoewel hij zich aan een strak schema moet houden en al iets te laat is, blijft Mertens rustig rijden. Hoffelijk. 'Als chauffeur moet je rekening houden met de naam die op je vrachtwagen staat', zegt hij terwijl hij invoegt op de Brusselse ring. 'Cowboys moeten niet rijden voor Colruyt, dat past niet bij de bedrijfsstijl.'

Mertens heeft net als de andere chauffeurs bij de groep een opleiding gekregen in zuinig en veilig rijden. Zijn vrachtwagen is maximaal gevuld, zijn route zo uitgedokterd dat zo weinig mogelijk kilometers moeten gereden worden. 'Per vrachtwagen halen we gemakkelijk een besparing van twee liter brandstof per 100 kilometer', zegt Mertens. Dat lijkt op het eerste gezicht niet zoveel, maar als je bedenkt dat de Colruyt-vrachtwagens samen op n dag ongeveer twee keer rond de wereld rijden, maakt dat een enorm verschil.



Het is een typisch voorbeeld van het driehoeksdenken bij de groep: zuiniger en veiliger rijden is niet alleen economisch interessant, het is ook ecologisch en maatschappelijk verantwoord. Wie denkt dat het daarbij enkel te doen is om een groene jongensimago, moet even naar de cijfers kijken: Colruyt is de meest rendabele supermarktgroep in Europa, sinds 2000 is de omzet bijna verdrievoudigd, de bedrijfswinst is verviervoudigd, de beurskoers ging ruimschoots maal drie.

Bij Colruyt zijn ze er overigens steeds als de eerste bij om uit te leggen dat de zoektocht om steeds beter te werken er gekomen is uit noodzaak. In de jaren 60 en 80 heeft de groep moeilijke tijden gekend, die dwongen tot maatregelen. Op den duur werd het afwegen hoe iets beter en duurzamer kan, een reflex. Die reflex is op zijn beurt een handelsmerk geworden. 'Ondernemen met gezond boerenverstand', noemt Mertens het.

De niet-aflatende zoektocht naar efficiënter werken, heeft Colruyt vaak teruggebracht bij zichzelf. In tegenstelling tot veel andere distributeurs probeert de groep zoveel mogelijk zelf te doen. 'We hebben een traditie van insourcing', vertelt financieel directeur Wim Biesemans. 'Niet alleen omdat het beter of goedkoper kan, maar omdat het sneller kan en omdat we zo alles perfect kunnen afstemmen op wat we nodig hebben.'

Wie Dassenveld doorloopt, ziet overal voorbeelden van die insourcing. Tomaten, koekjes en bierbakken die voor dag en dauw zijn geleverd, worden geregistreerd met handcomputertjes die werken op software die door Colruyt is ontwikkeld. Groenten en fruit die in bulk aangevoerd worden, worden zelf verpakt. Grote bollen kaas, worden ter plaatse ontkorst en gemalen. In koelruimtes staan vleeswaren gestapeld die van de eigen beenhouwerij Vlevico komen. De automatische orderpikker voor groenten en fruit, die de leveringen voor de winkels samenstelt, is ontworpen door een team van Colruyt. Hetzelfde geldt voor de installatie waarmee de blauwe, plastic bakken voor groenten en fruit worden gewassen. Het water voor die installatie wordt overigens verwarmd met energie van de zonnepanelen op het dak.

Bron: Agripress, 15/10/2008



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